



Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Facultad Jurídica, Social y Administrativa

Carrera de Administración de Empresas

Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Carimanga, Provincia de Loja.

Trabajo de Integración Curricular, previo a la obtención del Título de Licenciada en Administración de Empresas.

AUTORA:

Marjorie Isabel Sarango Ramos

DIRECTOR:

Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache Mg.Sc.

Loja - Ecuador

2024

Certificado de culminación y aprobación del Trabajo de integración curricular



unl

Universidad
Nacional
de Loja

Sistema de Información Académico
Administrativo y Financiero - SIAAF

CERTIFICADO DE CULMINACIÓN Y APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Yo, **Ludeña Yaguache Santiago Javier**, director del Trabajo de Integración Curricular denominado **Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería "La Fragua" de la ciudad de Cariamanga, Provincia de Loja.**, perteneciente al estudiante **Marjorie Isabel Sarango Ramos**, con cédula de identidad N° **1106034950**.

Certifico:

Que luego de haber dirigido el **Trabajo de Integración Curricular**, habiendo realizado una revisión exhaustiva para prevenir y eliminar cualquier forma de plagio, garantizando la debida honestidad académica, se encuentra concluido, aprobado y está en condiciones para ser presentado ante las instancias correspondientes.

Es lo que puedo certificar en honor a la verdad, a fin de que, de así considerarlo pertinente, el/la señor/a docente de la asignatura de **Integración Curricular**, proceda al registro del mismo en el Sistema de Gestión Académico como parte de los requisitos de acreditación de la Unidad de Integración Curricular del mencionado estudiante.

Loja, 21 de Febrero de 2024



Firmado electrónicamente por:
SANTIAGO JAVIER
LUDEÑA YAGUACHE

F) _____
DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR



Certificado TIC/TT.: UNL-2024-000125

1/1
Educamos para Transformar

Autoría

Yo, **Marjorie Isabel Sarango Ramos**, declaro ser autora del presente trabajo de integración curricular y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y sus representantes jurídicos de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi Trabajo de Integración Curricular en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma

Cedula de Identidad: 1106034950

Fecha: 10 de julio de 2024

Correo electrónico: marjorie.i.sarango@unl.edu.ec

Teléfono o celular: 0939550547

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

Yo, Marjorie Isabel Sarango Ramos, declaro ser autora del trabajo de integración curricular denominado: **“Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga, Provincia de Loja”**, como requisito para optar por el título de **Licenciatura en Administración de Empresas**, autorizo al sistema bibliotecario de la universidad Nacional de Loja para que con fines académicos muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el repositorio institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el repositorio institucional, en las redes de información de país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad. La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Integración Curricular que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 10 días del mes Julio del dos mil veinticuatro.

Firma

Cedula de identidad: 1106034950

Dirección: Loja

Correo electrónico: marjorie.i.sarango@unl.edu.ec

Celular: 0939550547

DATOS COMPLEMENTARIOS

Director de Trabajo de Integración Curricular: Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache,
Mg. Sc.

Dedicatoria

“A mi querida mamá, hermano, y familia”

Elevo mi gratitud a lo más alto, a aquel que es el señor y dador de vida al que guía cada paso de mi vida. A ti, Dios, mi protector en esta etapa, te dedico este logro. Gracias por ser mi curita al corazón en los tiempos difíciles que se presentaron. Gracias infinitas.

Para ti mami Norma y Juan Andrés, ustedes dos, los pilares de mi vida, les dedico este logro y estas palabras desde el fondo de mi corazón.

Mami tu amor y apoyo incondicional son y siempre serán mi fuerza que me llevan a superar cada desafío que se presenta. Cada sacrificio y aliento que me brindas han sido los cimientos para construir uno de mis sueños. Cada página y esfuerzo puesto en este trabajo es un tributo a tu dedicación como madre y la inspiración que representas como mujer, maestra y amiga. Gracias infinitas por todo, que el de arriba te bendiga siempre. Juanito Andrés, a ti también dedico este logro, por ser mi inspiración para superarme y ser alguien mejor en la vida. Tu paciencia y comprensión, por el no estar presente cuando me necesitabas. Gracias por ser esa motivación silenciosa, por cada risa y ocurrencia en los momentos difíciles y por hacer desde hace 9 años nuestra vida más bonita. Este logro es tuyo, y te lo dedico por esa conexión única y el amor más grande que siempre nos va unir que es el de ser hermanos. Con todo mi cariño para ti. A mi familia los Ramos Jiménez en especial a mi mamita Chabela por cuidarme y darme su amor de madre, este logro también va para todos ustedes por el amor y unidad que tenemos como familia.

Con todo mi amor y gratitud

Marjorie Isabel Sarango Ramos

Agradecimiento

Mi eterna gratitud a la Universidad Nacional de Loja, a la carrera de Administración de Empresas a sus docentes por compartir con dedicación sus conocimientos durante estos 4 años de carrera. En especial al Ing. Cesar Neira que en su estadía en la universidad me guio en su etapa como director del trabajo, así mismo al Ing. Santiago Ludeña Yaguache quien supo guiarme y brindarme los conocimientos necesarios en el transcurso de elaboración de mi trabajo de integración curricular, gracias infinitas a los dos.

Agradezco a mis amigas y amigos por las buenas experiencias compartidas durante este tiempo universitario. Que Dios los bendiga y deseo éxitos en cada una de sus vidas. A mi compañero de risas, locuras, buenos y malos ratos compartidos Richard Alexander, gracias por tu amor incondicional, y ser mi constante aliento cuando ya no podía más. Tus palabras, abrazos y paciencia han sido mi ancla en este proceso. También este logro va para ti. Gracias por ser mi confidente y motivación. Con todo mi cariño y gratitud.

Mi agradecimiento al Sr. Andrés Román Ludeña por haber permitido que este trabajo de investigación se desarrolle en su empresa, brindándome la información necesaria para terminar mi trabajo de integración curricular.

Finalmente agradezco a Dios por las bendiciones que he recibido durante este proceso de formación académica. A mi mamá, hermano y familia por su incondicional apoyo y a todos ustedes que han formado parte de este largo proceso, mi más profundo agradecimiento.

Con gratitud

Marjorie Isabel Sarango Ramos

Contenido

Certificado de culminación y aprobación del Trabajo de integración curricular	..ii
Autoría	iii
Carta de autorización	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
1. Título	1
2. Resumen	2
Abstract	3
3. Introducción	4
4. Marco teórico	6
4.1 <i>Fundamentos referenciales</i>	6
4.2 <i>Fundamentos legales</i>	8
4.3 <i>Fundamentos teóricos</i>	10
4.3.1 <i>Panadería</i>	10
4.3.2 <i>Historia de la seguridad e higiene en el trabajo</i>	11
4.3.3 <i>Seguridad y Salud Ocupacional</i>	12
4.3.4 <i>Seguridad del Trabajo</i>	12
4.3.5 <i>Objetivos de la Salud Ocupacional</i>	12
4.3.6 <i>Accidente</i>	13
4.3.7 <i>Incidente</i>	17
4.3.8 <i>Enfermedad profesional</i>	17
4.3.9 <i>Riesgo</i>	17
4.3.10 <i>Causas de los riesgos laborales</i>	19
4.3.11 <i>Materialización de los riesgos</i>	20
4.3.13 <i>Técnicas de seguridad</i>	21
4.3.14 <i>Normas y señalización del lugar</i>	22
4.3.15 <i>Señalización de seguridad y aplicación</i>	23
4.3.16 <i>Color de seguridad</i>	23
4.3.17 <i>Señales más utilizadas</i>	24
4.3.18 <i>Equipos de protección individual</i>	26
4.3.19 <i>Clasificación de los equipos de protección personal o individual</i>	27
4.3.20 <i>Plan de prevención de riesgos laborales</i>	31
5 Metodología	33

5.1. <i>Área de estudio</i>	33
5.2. <i>Enfoque de la investigación</i>	33
5.3. <i>Método de la investigación</i>	34
5.2 <i>Técnicas e Instrumentos</i>	34
Procedimiento	35
6 Resultados	35
7 Discusión	96
8 Conclusiones	133
9 Recomendaciones	134
10 Referencias	135
11 Anexos	138
<i>Anexo 1</i>	<i>138</i>
<i>Anexo 2</i>	<i>145</i>
<i>Anexo 3</i>	<i>148</i>
<i>Anexo 4</i>	<i>168</i>

Índice de Tablas

Tabla 1 Documento referencial 1.....	6
Tabla 2 Documento referencial 2.....	6
Tabla 3 Documento referencial 3.....	7
Tabla 4 Colores de seguridad.....	24
Tabla 5 Género.....	37
Tabla 6 Edad del personal que labora en la panadería la Fragua	37
Tabla 7 Nivel instrucción de los trabajadores de la panadería la Fragua	38
Tabla 8 Cargo de los trabajadores de la panadería la Fragua.	39
Tabla 9 Tiempo laborando en la panadería la Fragua.....	40
Tabla 10 Horas de trabajo en la panadería la Fragua.	41
Tabla 11 Delegado en gestión de seguridad.....	42
Tabla 12 Certificaciones complementarias.....	43
Tabla 13 Limpieza del local	44
Tabla 14 Condiciones de las máquinas y herramientas	45
Tabla 15 Medidas de prevención de riegos.....	46
Tabla 16 Ubicación de los materiales y productos	47
Tabla 17 Medidas preventivas	48
Tabla 18 Riesgo laboral que impiden realizar las actividades.....	49
Tabla 19 Riesgos laborales que ha sufrido laborando	50
Tabla 20 Tareas pesadas que realizan	52
Tabla 21 Frecuencia de tareas pesadas.....	53
Tabla 22 Accidentes en área de trabajo que han sufrido	54
Tabla 23 Frecuencia del accidente por quemaduras	55
Tabla 24 Frecuencia de accidentes	56
Tabla 25 Frecuencia de accidentes en atrapamiento de maquinarias	57

Tabla 26	Frecuencia de accidentes por contacto eléctrico	58
Tabla 27	Frecuencia de accidentes por ruido.....	59
Tabla 28	Frecuencia de accidentes por incendio.....	61
Tabla 29	Frecuencia de accidentes por cortes.....	62
Tabla 30	Frecuencia de accidentes por golpes	63
Tabla 31	Protección personal en la panadería la Fragua.....	63
Tabla 32	Exigencia de la utilización de los equipos de protección personal.....	64
Tabla 33	Uso de los equipos de protección personal.....	65
Tabla 34	Señaléticas de emergencia	66
Tabla 35	Señalética preventiva	67
Tabla 36	Señalética prohibitiva	68
Tabla 37	Señaléticas de información.....	69
Tabla 38	Señaléticas de obligación	70
Tabla 39	Señaléticas de evacuación.....	71
Tabla 40	Señaléticas equipo contra incendio.....	72
Tabla 41	Ubicación de las señaléticas.....	73
Tabla 42	Capacitaciones de manejo de las señaléticas	74
Tabla 43	Plan de prevención de riesgos laborales.....	75
Tabla 44	Implementación de un plan de prevención de riesgos laborales.....	76
Tabla 45	Gestión de talento humano.....	77
Tabla 46	Gestión documental	78
Tabla 47	Gestión en prevención de riesgos laborales.	79
Tabla 48	Riesgo mecánico	80
Tabla 49	Orden y limpieza	80
Tabla 50	Máquinas y herramientas.....	80
Tabla 51	Riesgo físico	81

Tabla 52	Riesgo químico	82
Tabla 53	Riesgo biológico.....	82
Tabla 54	Riesgo ergonómico	83
Tabla 55	Riesgo psicosocial.....	83
Tabla 56	Trabajo de alto riesgo.....	84
Tabla 57	Señalización	85
Tabla 58	Amenazas naturales y riesgos antrópicos	85
Tabla 59	Gestión de la salud en el trabajo.....	86
Tabla 60	Servicios permanentes	87
Tabla 61	Evaluación de riesgos panadero	105
Tabla 62	Evaluación riesgos ayudante panadero.....	107
Tabla 63	Evaluación riesgos vendedor.....	108
Tabla 64	Planificación de capacitaciones.....	109
Tabla 65	Equipos de protección personal y ropa de trabajo panadero	114
Tabla 66	Equipos de protección personal y ropa de trabajo ayudante de panadero ...	116
Tabla 67	Equipo de protección personal y ropa de trabajo vendedor	118
Tabla 68	Equipos de protección individual a implementar en la panadería.....	119
Tabla 69	Señales de prohibición que debe implementar la empresa	122
Tabla 70	Señal de obligación que debe implementar la empresa.....	123
Tabla 71	Señales de prevención a advertencia a implementar	124
Tabla 72	Señales de información a implementar en la panadería.....	126
Tabla 73	Señales de equipos contra incendio a implementar en la empresa.....	127
Tabla 74	Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos	128
Tabla 75	Presupuesto de equipos de protección individual para los trabajadores de la panadería	131
Tabla 76	Presupuesto de servicios permanentes	131

Tabla 77 Presupuesto de capacitación	131
Tabla 78 Presupuesto general para la implementación del plan.....	132

Índice de figuras

Figura 1	<i>Pirámide de los accidentes</i>	14
Figura 2	Señales de obligación	25
Figura 3	Señales de prohibición	25
Figura 4	Señales de Advertencia	26
Figura 5	Señales de emergencia	26
Figura 6	Género	37
Figura 7	Edad del personal que labora en la panadería la Fragua	38
Figura 8	Nivel instrucción de los trabajadores de la panadería la Fragua	39
Figura 9	Cargo de los trabajadores de la panadería la Fragua	40
Figura 10	Tiempo laborando en la panadería la Fragua	41
Figura 11	Horas de trabajo en la panadería la Fragua	42
Figura 12	Delegado en gestión de seguridad	43
Figura 13	Certificaciones complementarias	44
Figura 14	Limpieza del local	45
Figura 15	Condiciones de las máquinas y herramientas	46
Figura 16	Medidas de prevención de riegos	47
Figura 17	Ubicación de los materiales	48
Figura 18	Medidas preventivas	49
Figura 19	Riesgo laboral que impiden realizar las actividades	50
Figura 20	Riesgos laborales que ha sufrido laborando	51
Figura 21	Tareas pesadas que realizan	52
Figura 22	Frecuencia de tareas pesadas	53
Figura 23	Accidentes en área de trabajo que han sufrido	55
Figura 24	Frecuencia del accidente por quemaduras	56
Figura 25	Frecuencia de accidentes	57

Figura 26 Frecuencia de accidentes en atrapamiento de maquinarias	58
Figura 27 Frecuencia de accidentes por contacto eléctrico.....	59
Figura 28 Frecuencia de accidentes por ruido	60
Figura 29 Frecuencia de accidentes por incendio	61
Figura 30 Frecuencia de accidentes por cortes	62
Figura 31 Frecuencia de accidentes por golpes.....	63
Figura 32 Protección personal en la panadería la Fragua.	64
Figura 33 Exigencia de la utilización de los equipos de protección personal	65
Figura 34 Uso de los equipos de protección personal	66
Figura 35 Señaléticas de emergencia.....	67
Figura 36 Señalética preventiva	68
Figura 37 Señalética prohibitiva.....	69
Figura 38 Señaléticas de información	70
Figura 39 Señaléticas de obligación.....	71
Figura 40 Señaléticas de evacuación	72
Figura 41 Señaléticas equipo contra incendio	73
Figura 42 Ubicación de las señaléticas	74
Figura 43 Capacitaciones de manejo de las señaléticas.....	75
Figura 44 Plan de prevención de riesgos laborales	76
Figura 45 Implementación de un plan de prevención de riesgos laborales	77
Figura 46 Imagen localización de la empresa.....	89
Figura 47 Propuesta de memo para designación de responsable en seguridad y salud en el trabajo	102
Figura 48 Propuesta de registro de capacitaciones.....	112

1. TITULO

Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga, Provincia de Loja.

2. RESUMEN

El presente trabajo denominado “Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga, Provincia de Loja; tuvo el objetivo de identificar, analizar y proponer alternativas de solución o implementar estrategias que contribuyan a la disminución de los diferentes riesgos encontrados. La metodología empleada es de tipo descriptiva no experimental exploratoria, apoyándose de reglas vigentes establecidas por el ministerio de trabajo; luego ir a conocer la situación actual de la panadería en prevención de riesgos y salud laboral. Recolectando información con la aplicación de una encuesta a los 5 trabajadores, una entrevista al gerente y el Checklist de 1 a 10 trabajadores del ministerio de trabajo para la observación directa. Como resultados se obtuvo que los trabajadores están expuestos a riesgos físicos por altas temperaturas, fuego, cortes; riesgos eléctricos como roces con máquinas, electrocución ¿; riesgos de caída de igual o distinto nivel por superficies de tránsito sucias como pasillos, suelos resbaladizos. Con base a lo antes expuesto se elabora una discusión que consta la propuesta del plan de prevención abordando aspectos como responsabilidades, derechos, deberes, EPI y un presupuesto para su ejecución. Contribuyendo a la sostenibilidad de la panadería “La Fragua”.

Palabras clave: Riesgos laborales, alternativas, situación actual.

ABSTRACT

The present study, titled “Proposal of a Prevention Plan for Occupational Risks at ‘La Fragua’ Bakery in the City of Cariamanga, Province of Loja,” aims to identify, analyze, and propose alternative solutions or strategies to reduce various risks encountered. The methodology employed is descriptive, non-experimental, and exploratory, adhering to current regulations established by the Ministry of Labor. We assessed the bakery’s current risk prevention and occupational health situation through a survey of five workers, an interview with the manager, and direct observation using the Ministry of Labor’s 1-to-10 worker checklist.

Our findings indicate that workers face physical risks related to high temperatures, fire, and cuts, as well as electrical risks such as machine friction and electrocution. Additionally, there are risks of falls from the same or different levels due to poorly maintained transit surfaces, including aisles and slippery floors. Based on this analysis, we propose a prevention plan that addresses responsibilities, rights, duties, personal protective equipment (PPE), and a budget for implementation. These measures contribute to the sustainability of the “La Fragua” bakery.

3. INTRODUCCIÓN

El prevenir riesgos laborales implica el identificar, evaluar y controlar los riesgos presentes en un entorno laboral de trabajo garantizando así un ambiente laboral seguro. En el presente trabajo se trata de los principales peligros ya sean estos desde riesgos físicos, químicos, ambientales, eléctricos hasta riesgos psicosociales, previniendo los accidentes, lesiones, enfermedades laborales en el trabajo. Su relevancia reside en la capacidad de prevenir accidentes, salvaguardar vidas y recursos económicos, fomentando el crecimiento profesional y personal, al mismo tiempo que promueve una mentalidad proactiva hacia los riesgos laborales. Ofreciendo así instalaciones seguras, capacitaciones, el proporcionar equipos de protección individual adecuadas a la actividad laboral que realicen garantizando el bienestar de los trabajadores no solo por el hecho de cumplir normativas interpuestas por el ministerio de trabajo sino el de proporcionar seguridad a cada trabajador. Comprobando que dentro de la panadería “La Fragua” sus trabajadores no están libres de que les ocurra un accidente en sus actividades laborales, por lo que se propone la presente investigación de un plan de prevención de riesgos laborales que servirá de guía para eliminación de los mismos.

El trabajo investigativo posee una estructura de la siguiente forma; un resumen donde se plasma breves ideas claves del contenido del trabajo de integración curricular. Un marco teórico sólido desde antecedentes referenciales que aporten a la investigación, un marco legal con las normativas interpuestas que respaldan el trabajo, así como con información necesaria que la sustente. Para el desarrollo de la investigación se apoyó de una metodología descriptiva, exploratoria, no experimental permitiendo la realización de la propuesta del plan de prevención de riesgos laborales, apoyándose de herramientas como encuestas, entrevistas y la aplicación del Checklist de 1 a 10 trabajadores de ministerio de trabajo conociendo la situación actual de la panadería en seguridad y salud laboral. Con lo anterior expuesto se presenta los resultados mediante tablas y figuras con cada análisis e interpretación información que se obtuvo mediante la aplicación de la encuesta a los 5 trabajadores de la panadería, también con la entrevista y Checklist aplicado al gerente legal que permitió dar cumplimiento al objetivo 1 del trabajo. Con la información obtenida se elaboró la discusión del trabajo desarrollando la propuesta del plan de prevención de riesgos laborales mismo que consta todos los derechos, deberes y obligaciones que un empleador debe cumplir, con ello permitió identificar los riesgos a los que se exponen los trabajadores y que equipos de protección individual son los adecuados para la actividad que realizan, que cumplan con todas las señales adecuadas que ayuden a prevenir los riesgos identificados aportando con un cronograma de capacitación y presupuesto para la

ejecución del plan. Posterior culminado el trabajo se redacta las conclusiones y recomendaciones a las que se llegó gracias a la investigación realizada. Consta la bibliografía empleada que garantiza la información recolectada y como ultimo los anexos con información no utilizada como principal dentro de la investigación.

4. MARCO TEÓRICO

4.1 Fundamentos referenciales

Tabla 1

Documento referencial 1

Característica	Contenidos
Autor y año	(Edy Yasmani Gonzales Yaguachi 2020)
Fuente	“Plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa pollos Gusy matriz, de la ciudad de Loja”
Objetivos	El objetivo de la investigación es de servir de guía en cuestión de seguridad y salud ocupacional, para garantizar situaciones óptimas de trabajo en el Restaurante Pollos Gusy.
Diseño	Se utilizo un método descriptivo
Muestra	La población de estudio de la presente investigación fue: El Administrador del Restaurante, y los 12 trabajadores.
Instrumentos	Instrumentos de recolección de datos fueron: La revisión bibliografía, observación, encuesta para 45 trabajadores de la empresa y la entrevista a través de cuestionarios de evaluaciones para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional
Resultados	Varios riesgos que generan peligro a la salud y a la seguridad de los trabajadores es el uso de combustibles y una mala instalación la cual puede causar daños graves a las personas y a las instalaciones, en el área del salón el transporte de objetos sin el uso de equipo de protección personal como calzado 8 antideslizante; en la bodega la exposición a gases o vapores de una manera prolongada afectaran directamente a la salud del bodeguero sino se toma medidas de control, la parte administrativa tiene fuertes cargas ergonómicas donde los supervisores y gerente se ven sometidos a presión constante lo que puede provocar daño en las relaciones con el personal y problemas en su desarrollo profesional.

Nota: Datos tomados de la investigación “Plan de seguridad y salud ocupacional para la empresa pollos gusy matriz, de la ciudad de Loja” (2020)

Tabla 2

Documento referencial 2

Características	Contenidos
Autor y año	(Ricardo García Briones 2019)
Fuente	“Elaboración de plan de prevención de riesgos laborales para el gobierno autónomo descentralizado parroquial de la unión, cantón Quinindé provincia esmeraldas”
Objetivos	Elaborar una propuesta de plan de prevención de riesgos laborales para el GADPLA, Cantón Quinindé Provincia Esmeraldas.

Diseño	Como no experimental cuantitativa por el manejo de las estadística y porcentajes de actuación de la temática de estudio referente a la implementación de un plan de prevención de riesgos en el trabajo, con un alcance descriptivo y exploratorio por la recopilación de bibliografía referente al tema de investigación para poder sustentar de forma teórica los objetivos propuestos, en relación a efectuar las inferencias correspondientes y la formulación de las conclusiones que se desprendan de la temática, por otra parte se considera exploratorio por su característica única, por cuando no se ha realizado este tipo de investigación en la anterioridad.
Muestra	La población está conformada por el total de los funcionarios que laboran en el GADLA, los cuales para el efecto corresponden a 10 colaboradores
Instrumentos	Check list se utilizó la plantilla del Ministerio de Trabajo de Ecuador decreto ejecutivo 2393 con la finalidad de tener una visión clara de la realidad que tiene la empresa y los trabajadores en las diferentes áreas de trabajo. Matriz INSHT Se efectuó el análisis y estimación de los riesgos determinados en la observación de campo y check list efectuado en el GAD parroquial de La Unión.
Resultado	En referencia a los resultados obtenidos en la determinación de los riesgos generales que se presentan en los oficinistas del GAD “La Unión” se establece que la institución de los 18 riesgos detectados en cuanto a lo establecido en la investigación “Propuesta de un Modelo de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa New Yorker S.A” donde se efectuó la medición según los lineamientos establecidos por el Sistema de Auditorias de Riesgos del Trabajo SART para primero determinar los riesgos posteriormente detallar los requisitos que necesita cumplir la empresa, se asemeja a lo realizado en el estudio efectuado al GAD “La Unión” donde a través de la observación, check list, y matriz INSHT se determinó los riesgos para posteriormente proponer un modelo de pan de prevención de riesgos en el trabajo enfocado a mitigar estos riesgos detectados

Nota: Datos tomados de la investigación “Elaboración de plan de prevención de riesgos laborales para el gobierno autónomo descentralizado parroquial de la unión, cantón Quinindé provincia esmeraldas” (2019)

Tabla 3

Documento referencial 3

Características	Contenidos
Autor y año	(Jessica Marlene Loaiza Iñiguez 2020)
Fuente	“Plan de seguridad industrial y salud ocupacional para la empresa “tornería Iñiguez”, de la ciudad de piñas, provincia de el oro.”

Objetivos	Elaborar un Plan de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional para la Tornería Iñiguez, del cantón Piñas, Provincia de El Oro.
Diseño	Investigación de nivel descriptiva debido a que es una investigación por objetivos, en la que se describirán los procesos, en lo referente a seguridad industrial y salud ocupacional.
Muestra	Para el desarrollo de la presente investigación se utilizará como población objeto de estudio: El gerente propietario, y 7 trabajadores entre los que se encuentra: una secretaria-contadora y 6 operarios
Instrumentos	Se la realizará al Gerente de la empresa, la misma que nos permitirá profundizar la situación actual de la empresa conociendo sus fortalezas y debilidades en cuanto a seguridad industrial y salud ocupacional.
Resultado	Conformados por la información recolectada a través de los instrumentos de investigación tales como encuesta a los siete trabajadores, entrevista al Gerente-Propietario y observación directa, además se identificó fortalezas y debilidades de la empresa posteriormente se realizó la identificación de riesgos y las medidas preventivas implementadas

Nota: datos tomados de la investigación “Plan de seguridad industrial y salud ocupacional para la empresa “tornería Iñiguez”, de la ciudad de piñas, provincia de el oro “

4.2 FUNDAMENTOS LEGALES

Constitución de la República del Ecuador

La constitución de la República del Ecuador es la norma suprema, en dicha constitución quedan establecidas todas normas fundamentales que amparan las obligaciones, los derechos y libertades de todos los ecuatorianos, del estado y de las instituciones. Es por ello que dentro del ámbito de la salud han establecidos artículos donde mencionan los derechos que todo ecuatoriano tiene a la salud.

Según el **Art. 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. El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de

equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional.”.

Art. 33.- “El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado”. (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008)

Ley de seguridad social

En el **Art. 155** de la ley de seguridad social manifiesta “El Seguro General de Riesgos del Trabajo protege al afiliado y al empleador mediante programas de prevención de los riesgos derivados del trabajo, y acciones de reparación de los daños derivados de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, incluida la rehabilitación física y mental y la reinserción laboral.

Art. 156.- Contingencias Cubiertas. - El Seguro General de Riesgos del Trabajo cubre toda lesión corporal y todo estado mórbido originado con ocasión o por consecuencia del trabajo que realiza el afiliado, incluidos los que se originen durante los desplazamientos entre su domicilio y lugar de trabajo. No están amparados los accidentes que se originen por dolo o imprudencia temeraria del afiliado, ni las enfermedades excluidas en el Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo como causas de incapacidad para el trabajo.

Art. 157.- La protección del Seguro General de Riesgos del Trabajo otorga derecho a las siguientes prestaciones básicas: Servicios de prevención; Servicios médico asistenciales, incluidos los servicios de prótesis y ortopedia; Subsidio por incapacidad, cuando el riesgo ocasione impedimento temporal para trabajar; Indemnización por pérdida de capacidad profesional, según la importancia de la lesión, cuando el riesgo ocasione incapacidad permanente parcial que no justifique el otorgamiento de una pensión de invalidez; Pensión de invalidez; y, Pensión de montepío, cuando el riesgo hubiese ocasionado el fallecimiento del afiliado (Ley de Seguridad Social, 2022).

Código de trabajo

En el Art. 304.- “ El Ministerio de Trabajo y Empleo vigilará todos los aspectos a través de su sistema de seguimiento específicos para contratación, salario, beneficios, salud y seguridad y otros aspectos. Los derechos de los trabajadores y centrarse en monitorear el cumplimiento de las normas nacionales e internacionales normativa internacional vigente sobre el respeto a la vinculación de mujeres, menores y relaciones seguras y saludables en el lugar de trabajo, sin perjuicio de los controles que deba realizar la autoridad competente, como resultado de la aplicación de ciertas leyes al caso” (C. d. Trabajo, 2003)

Decisión 584 Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo

Que es deber del Estado precautelar la seguridad y fomentar el bienestar de los trabajadores; que la incidencia de los riesgos de trabajo conlleva graves perjuicios a la salud de los trabajadores y a la economía general del país; Que es necesario adoptar normas mínimas de seguridad e higiene capaces de prevenir, disminuir o eliminar los riesgos profesionales, así como también para fomentar el mejoramiento del medio ambiente de trabajo. (I. E. Social, 2003)

Decreto Ejecutivo 2393 Art. 129 numeral 1.

Art, 129 . Almacenamiento de materiales

Los materiales serán almacenados de forma que no se interfiera con el funcionamiento adecuado de las máquinas u otros equipos, el paso libre en los pasillos y lugares de tránsito y el funcionamiento eficiente de los equipos contra incendios y la accesibilidad a los mismos. (I. E. Social, 1986)

4.3 Fundamentos teóricos

4.3.1 Panadería

Panadería es el sitio donde se hornea y vende todos los derivados de la harina, la denominación que se le da a la panadería es antiguo, se cree que la humanidad inicio a hornear hace unos 10.000 años. (Gonzalez)

Tipos de panadería

Para Gonzalez (2021) los tipos de panadería:

Panadería Industrial: Panadería donde se encuentra en pan en supermercados elaborados en fábricas. Los tipos con los que cuenta son:

- Producción de masa de panes
- Panaderías industriales utilizan grandes fabricas
- Producto fabricado mucho ingrediente artificial.

Panadería Clásica: pequeñas panaderías, de negocios familiares. Las características que poseen:

- Proceso de elaboración del pan de manera manual
- Producto elaborado justo en el día en que se vende
- No posee mucho ingrediente artificial

Panadería Artesanal: lugar en donde los panaderos trabajan artesanalmente y con producto natural. Su principal diferencia a otros tipos, es que esta se enfoca en utilizar materia prima natural como levadura, harina, sal o en casos masa madre. Se caracteriza por:

- Proceso de elaboración de manera manual
- Respeto tiempos de fermentación, no acelera ni precisa tiempos de manera artificial. (p.5)

4.3.2 Historia de la seguridad e higiene en el trabajo

Durante la Revolución Industrial del siglo XIX, las condiciones laborales eran muy duras. Las nuevas fábricas, plantas, fábricas, ferrocarriles, muelles, minas y granjas mecanizadas eran lugares peligrosos su salud y la seguridad de los trabajadores estaban en constante amenaza. Los costes de accidentes laborales iban en crecimiento cada año. Con raras excepciones, a los dueños de plantas industriales no les importa la seguridad en el lugar de trabajo. Los trabajadores se encuentran obligados a aceptar el riesgo de sufrir daños físicos o de salud y a soportar las condiciones peligrosas asociadas con su trabajo, casi siempre sin ser conscientes a los peligros que se exponen. Como resultado, los accidentes y las enfermedades son comunes. Enero 11 de 1860, un edificio se derrumbó en la fábrica textil de Pemberton en Nueva Inglaterra, hiriendo a 600 trabajadores. Mientras se intentaba rescatar de entre los escombros a los compañeros, se desato un incendio que mató a 200 personas. No se han emprendido acciones legales contra los propietarios de la empresa. Una de las peores tragedias ocurrió el 25 de marzo de 1911 en una fábrica de camisas en Nueva York, donde murieron 146 trabajadores, la mayoría de los cuales eran mujeres. Este incidente se dio debido a un corte de energía causado por un mal cableado en el dispositivo. Aunque el edificio contara con salida de emergencia, la puerta permanecía cerrada con llave para que empleados "no pierdan el tiempo" al salir. Incapaces de detener el fuego o ayudar a los trabajadores algunas mujeres se votaban por ventanas. En ese momento, no se emprendió ninguna acción legal contra la empresa ya que no había infringido ninguna ley. Sin embargo, el incidente llamó la atención del público sobre las condiciones laborales y alentó reformas legales en el ámbito de la salud, seguridad e higiene en el trabajo. Entre 1880 y 1920, el número de personas empleadas en la industria estadounidense aumento de 28 millones a 42 millones por las exigencias del trabajo, todos los empleados, que incluía a los niños, se ven obligados a trabajar de 14 a 18 horas al día y poder conservar el puesto de trabajo. Este tipo de condiciones laborales ha traído consigo que sindicatos y organizaciones laborales se exija condiciones laborales seguras. Gracias a ellos se dio como resultado que la jornada laboral se redujo a 10 horas por día y se introdujeron normas

salariales para regular y aumentar los sueldos. Otras entidades, como la Oficina de Salud de los Trabajadores, incorporaron al movimiento sindical las investigaciones de los profesionales de la salud, lo provoco cambios significativos en las condiciones laborales; Se promulgaron leyes de indemnización para pagar compensaciones a los trabajadores que sufrieron accidentes y enfermedades profesionales. (Rodriguez y Arellano Diaz, 2022)

4.3.3 Seguridad y Salud Ocupacional

Con el aporte del comité mixto de la organización internacional del trabajo y la Organización Mundial de la Salud en el libro fundamentos de la salud ocupacional define a la salud ocupaciona como:

Un importante proceso humano, que no solo esta para prevenir y controlar los accidentes dentro y fuera del trabajo sino que tambien enfatiza el reconocimiento y control de los agentes de inseguridad en su medio biopsicosocial. (Marín Blandón y Pico Merchan)

4.3.4 Seguridad del Trabajo

Seguridad laboral Entendemos "los métodos preventivos no médicos destinados a prevenir los accidentes de trabajo y advertir y controlar sus consecuencias". Su objetivo, la prevención de accidentes laborales, distingue la seguridad de otros métodos de prevención no médicos, como la higiene o la ergonomía. Las operaciones de seguridad toman dos formas básicas.

Prevención: Intervención en la prevención de las causas de los accidentes.

Protección: Intervención en equipos de trabajo o personas expuestas a peligro con el fin de reducir las consecuencias de un accidente. (Cortés Diaz, 2012).

4.3.5 Objetivos de la Salud Ocupacional

Los objetivos de la salud ocupacional estan apoyados en políticas, acciones y recursos con la finalidad de:

- Cuidar la calidad de salud y vida de la poblacion trabajadora.
- Salvaguardar la salud de los trabajadores, brindarles un puesto acorde a sus condiciones fisiologicas y psicologicas.
- Mejorar la relacion de patrones y trabajadores frente a riesgos profesionales mediante la promocion de la saud en el trabajo.
- Instrumento que aportara al mejoramiento de la calidad, productividad y eficiencia de las empresas. (Marín Blandón y Pico Merchan, 2004, p. 19)

4.3.6 Accidente

Es cualquier evento inesperado que pueda causar muerte, enfermedad, lesión, daño u otra pérdida. Los accidentes ocurren debido a dos factores principales: condiciones inseguras y comportamiento inseguro. Es una condición del remedio elegido que puede y debe corregirse, prevenirse o protegerse. Por ejemplo, equipos o materiales dañados, iluminación insuficiente, mala ventilación, etc. comportamiento inseguro. Es la tendencia de los empleados a realizar actividades que pueden causar daño. También podemos definirlo como una violación de los procedimientos actualmente considerados seguros motivada por prácticas inadecuadas que conducen a accidentes relacionados. (CARRERA ALVAREZ, et al.,2019)

Elementos del accidente

Comportamiento Humano: Está influenciado por el carácter personal y el entorno. Así, ante una estructura organizada se producen dos tipos de comportamiento: el comportamiento individual y reacciones individuales.

Comportamiento individual: Se ve afectado por una serie de presiones cuya interrelación le confiere un cierto rango de acción, que en la terminología de las ciencias sociales se denomina grados de libertad. El comportamiento individual es una función del entorno, las necesidades personales, las características genéticas y la disposición individual, más bien es la propia motivación del individuo cuando quiere alcanzar determinadas metas.

Reacciones infividuales: Las reacciones de los individuos variarán dependiendo de si están respondiendo a necesidades insatisfechas, frustraciones laborales o malentendidos con el grupo, así como de su temperamento y personalidad.

Entorno Social: El entorno de un individuo consta de dos elementos: grupos y el clima de la organización, que consta de proyecciones o actividades sociales que determinan el comportamiento del individuo.

Clima de la organización: un clima favorable genera fuerzas atractivas que procuran la cohesión del grupo y favorecen la cooperación, la moral y la eficiencia. Un clima negativo favorece las tensiones y los conflictos. (Ramírez Cavassa, 1991)

Causas de los accidentes

Las causas de los accidentes se definen como las distintas condiciones materiales o de origen humano que aparecen en el análisis de las distintas etapas del accidente, se puede obtener

una primera clasificación importante en función de su origen: causas técnicas y causas de origen humano, también conocidas como "condiciones inseguras" y "prácticas inseguras".

- **Condición insegura:** Incluye múltiples condiciones ambientales o materiales que pueden provocar un accidente. También se les llama condiciones materiales o factores técnicos.
- **Acto inseguro:** Incluye una variedad de comportamientos humanos que pueden provocar accidentes. También se denominan comportamientos de riesgo, prácticas inseguras o factores humanos. (Cortés Diaz, 2019).

Tipos de accidente de trabajo

Para (Soriano, 2023), nos presenta los tipos de accidente en el trabajo:

- **Accidentes leves:** Aque accidente que causa cierta preocupación en el momento y no tiene consecuencia grave en el trabajador.
- **Accidentes graves:** posee un impacto grave en el trabajador, como consecuencia de ello fracturas, quemaduras, cortes o a su vez mutilaciones en el cuerpo.
- **Accidentes mortales:** Este tipo de accidente da como resultado el fallecimiento del trabajador, por consecuencia de lesiones durante este accidente.(p. 1).

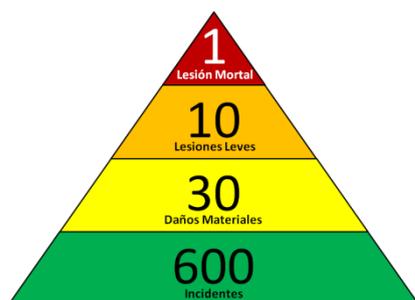
La pirámide de los accidentes

En su documento accidentes de trabajo el autor (BOTTA, 2018) nos presenta una piramide de accidentes de Bird realizada en 1969.

Frank Bird representa gráficamente la relación que existe entre los incidentes (sin pérdidas) y los accidentes (con pérdidas). Dicha representación se la realiza mediante una pirámide según el estudio de Bird, que representa por cada accidente grave o letal se presentan 10 accidentes leves, 30 accidentes con pérdidas materiales y 600 incidentes sin daños. (p.27,28).

Figura 1

Pirámide de los accidentes



Fuente: Los Accidentes de Trabajo Ing. Néstor Adolfo BOTTA

Que elementos son necesarios para que se produzca un accidente

- Que el empleado sufra una lesión física, lo que significa una lesión o deterioro corporal causado por una herida, golpe o enfermedad. Las enfermedades psíquicas o psicológicas se las asimila como una lesión corporal.
- El trabajador realice trabajos por cuenta ajena, como los autónomos, las empleadas de hogar, no están dentro de la definición legal.
- Que el accidente se produjo por motivos laborales, es decir, que existe una conexión directa entre el trabajo y la lesión.

Que situaciones si se considera un accidente de trabajo

- Accidentes que se produzcan durante el desempeño del trabajo, se entenderá como accidente de trabajo, los accidentes que ocurran durante el trabajo del empleado.
- Accidentes sufridos en el lugar de trabajo: se los considera accidentes de trabajo las lesiones sufridas durante el trabajo, salvo prueba en contrario.
- Accidente “in itinere”: accidente que le ocurre al trabajador mientras va al trabajo o al volver de éste.

Que situaciones no se considera un accidente de trabajo

- **Los debidos a fuerza mayor extraña al trabajo:** Es decir, si la naturaleza de esta fuerza no coincide con la del trabajo realizado al momento del accidente. El calor, los rayos y otros sucesos similares no son situaciones extrañas de fuerza mayor (si el trabajador laboral al aire libre, si hay un atentado terrorista en el centro de trabajo que afecte a los trabajadores, no estamos ante una situación de fuerza mayor, sino una acción de terceros).
- **Los accidentes debidos a imprudencia temeraria del trabajador/a:** Falta de información importante, precaución, protección, asunción de un riesgo innecesaria. Normalmente se considera imprudencia cuando una parte perjudicada incumple reglas u órdenes emitidas por el empleador por razones de seguridad y salud.
- **Accidentes debidos a dolo del trabajador/a accidentado:** Se considera que existe dolo cuando el empleado intencional y voluntariamente causa un accidente para beneficiarse del mismo.
- **Accidentes derivados de la actuación de otra persona:** Un accidente causado por negligencia o conducta criminal del trabajador o un tercero si está relacionado con el trabajo. Por tanto, se consideran accidente de trabajo a las bromas o juegos que puedan dar lugar a un accidente de trabajo o a una pelea. (Rivera Garcia y Loor Loor)

Costes de los accidentes de trabajo

Bestratén Belloví et al(2011) nos presenta los siguientes costes de los accidentes de trabajo:

- **Coste humano y coste económico de los accidentes de trabajo:** El coste humano lo conforman el dolor, el sufrimiento, discapacidad, las muertes y en última instancia todos los daños que sufre la persona. El coste económico consiste en todos los gastos y pérdidas incurridos como consecuencia del accidente. Esto incluye la pérdida de horas de trabajo, tanto del accidentado como empleados y directivo, la asistencia médica a las lesiones, los daños y deterioro de materiales y equipos, las pensiones devengadas por invalidez o muerte.
- **Coste para el accidentado:** Para el trabajador afectado, el accidente conlleva el coste más significativo. Él es quien sufre las consecuencias del accidente ya que es quien padece, en primer término, el dolor de las lesiones físicas. El coste humano del accidentado radica en el dolor físico y emocional causado por la lesión y los tratamientos médicos necesarios para su recuperación.
- **Coste para la empresa:** los costes para la empresa surgen de la pérdida de recursos humanos que se produce cuando los trabajadores son apartados del proceso productivo por causa de los accidentes de trabajo, ya sean estos de forma temporal o permanente.
- **Costes derivados de las responsabilidades:** Entre los costes de los accidentes están aquellos originados por multas económicas, en base a los distintos ámbitos de la responsabilidad empresarial en materia de seguridad y salud en el trabajo
 - **Responsabilidad civil y penal:** Compensa los daños y perjuicios que surgen del incumplimiento obligaciones de prevención.
 - **Responsabilidad administrativa:** Las infracciones administrativas están reguladas en distintos artículos de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales
 - **Responsabilidad en seguridad social:** Supervisar la mejora del entorno laboral y de la legislación de prevención de riesgos laborales, utilizando los recursos necesarios y siguiendo las directrices que imparta el Comité Interinstitucional. También implica el realizar estudios sobre prevención de riesgos y de esa manera mejorar el entorno laboral.
 - **Responsabilidad penal:** Delitos determinadas conductas en materia de seguridad y salud en el trabajo, sancionando tales conductas con penas privativas de libertad y con multas económicas. (p. 37 a 43).

4.3.7 Incidente

Cualquier suceso o percance que pueda causar daños a la salud o lesiones personales, además puede ocasionar daños a la propiedad, equipo, producto o medio ambiente, así como una disminución de la producción o aumento en la responsabilidad legal. (Palacios, 2016).

4.3.8 Enfermedad profesional

El código de trabajo manifiesta que una enfermedad profesional es una mal agudo o crónico que es consecuencia directa de la ocupación o trabajo del empleado y que causa discapacidad. El Instituto Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo la define como una enfermedad que se contrae debido a la exposición a factores de riesgo asociadas con las tareas laborales. (Palacios, 2016).

La salud laboral se enfoca en garantizar el máximo bienestar posible en el trabajo, tanto en la ejecución del trabajo como en las consecuencias de éste, en todos los aspectos, físico, mental y social.

4.3.9 Riesgo

Riesgos laboral

Para Pantoja Rodríguez y Vera Gutiérrez (2017) manifiesta que:

Los peligros existentes en nuestra tarea laboral o en nuestro propio entorno o lugar de trabajo, que puede provocar accidentes o cualquier tipo de siniestros que, a la vez, sean factores que puedan provocar heridas, daños físicos o psicológicos, traumatismos, etc. Sea cual sea el posible efecto, siempre es negativo para nuestra salud. No todos los trabajos presentan los mismos factores de riesgo para el trabajador, ni estos factores pueden provocar daños de la misma magnitud. Todo depende del lugar y de la tarea que desempeñen en el trabajo que se realiza. (p. 846 - 847).

Tipos de riesgos laborales

Los tipos de riesgos laborales existentes para, Pantoja Rodríguez y Vera Gutiérrez (2017), que se dan dentro de una empresa son:

- **Riesgos Físicos:**

Hace referencia a la eminente posibilidad de sufrir lesiones corporales en un lugar de trabajo. Estos riesgos físicos pueden ser de vibraciones causados por las máquinas, que pueden afectar a la columna vertebral y provocar dolores abdominales, digestivos y de cabeza. Se considera un entorno laboral óptimo cuando se labora con una temperatura de 21°C y 50% de humedad y de radiaciones ionizadas que son ondas electromagnéticas que alteran que pueden afectar al estado físico sin estas haber sido detectadas. Los efectos son graves a largo plazo, por eso hay que limitar las ondas y tener un seguimiento médico adecuado.

- **Riesgos químicos:**

Comprende todos los elementos y compuesto que, al estar al contacto con el cuerpo humano mediante la inhalación, absorción o ingestión, causan intoxicación, quemaduras o lesiones sistémicas, dependiendo del grado de concentración y exposición. Dichos riesgos químicos incluyen a gases y vapores, polvos inorgánicos y orgánicos, así como humos, rocíos y neblinas.

- **Riesgos Biológicos**

En este riesgo se encuentran la presencia de materia orgánica viva o no viva, como los hongos, virus, bacterias, parásitos, pelos, plumas, polen (entre otros), se encuentran en determinados ambientes de trabajo que pueden provocar enfermedades infecciosas, reacciones alérgicas o intoxicaciones al entrar al cuerpo. Los riesgos biológicos más conocidos son los virus, hongos, bacterias.

- **Riesgos de Saneamiento**

Falta de servicios de salud que aborden la promoción, prevención, curación y rehabilitación. Los hábitos perjudiciales ya la falta de prácticas higiénico-sanitarios, desconocimiento de la importancia del auto cuidado personal y familiar, así como los estilos de vida inadecuados. Dichos riesgos incluyen: basura y olores desagradables, deficiencia de servicios sanitarios y aguas residuales de mala calidad.

De Riesgos laborales de carga física

Dentro de estos riesgos se evidencias los siguientes:

- **Riesgo Ergonómico**

Representa los objetos, trabajo, máquinas, equipos y herramientas cuyo peso, tamaño, forma y diseño pueden causar tensiones excesivas, posturas y movimientos incorrectos, provocando fatiga física y lesiones musculoesqueléticas. Los riesgos ergonómicos que se presentan son las posiciones forzadas, sobre cargas, fatiga, posturas incorrectas en el lugar de trabajo.

- **Riesgos Psicosocial**

Las interacciones en el entorno laboral, la organización del trabajo, las necesidades, hábitos, capacidades y demás aspectos personales del trabajador y el entorno social, pueden provocar estrés en un momento dado, lo que afecta el rendimiento en el trabajo y la producción laboral. Los riesgos identificados se encuentran la sobrecarga de responsabilidades, los conflictos familiares y laborales, así como los excesivos y rotarios turnos de trabajo.

De productos de inseguridad dentro de ellos se evidencian:

- **Mecánicos**

Son aquellos riesgos que causan daños físicos al trabajador a causa de golpes y/o atrapamientos, como choques, fricciones, caídas (al mismo nivel o de altura), cortes que como consecuencia de ello se dan traumas, heridas, amputaciones o abrasiones en los trabajadores. Entre los riesgos mecánicos se incluyen a la maquinaria, equipos, herramientas, vehículos sin mantenimiento preventivo, sistemas de protección deficientes, sistemas de control inadecuados.

- **Riesgos Locativos**

Estos riesgos se relacionan con la parte física del lugar de trabajo y que al igual que todos representan un alto grado de peligrosidad. Entre ellos se incluyen a pisos, techos, almacenamiento inadecuado y muros.

- **Riesgos Humanos**

Hace referencia a comportamientos riesgoso o acciones peligrosas que se dan por la falta de conocimiento, habilidad o motivación lo que da como resultado un accidente de trabajo o una enfermedad profesional. Estas conductas se dan por la falta de conocimiento, falta de supervisión o un poco claridad del perfil a ocupar.

- **Riesgos eléctricos:**

Se trata de sistemas eléctricos de todos los equipos, herramientas e instalaciones, que al ser expuesto el ser humano causan daños físicos como que maduras, aumento del ritmo cardíaco, descarga eléctrica la cual dependerá de la intensidad y duración de la exposición. Como muestra de ello se tiene conexiones defectuosas, suministros de energía mojados, circuitos sobrecargados, cables pelados tanto en las conexiones como en los equipos.

4.3.10 Causas de los riesgos laborales

(Fonseca Guillen, 2006.). Presenta que las causas de los riesgos laborales son el resultado del deterioro de las condiciones humanas, un lugar y ambiente de trabajo inadecuado, las organizaciones día a día viven en constante cambio para el cual se debe estar en constante revisión evitando así daños en la salud de los trabajadores, enfermedades profesionales que conlleve a la muerte.

Por otra parte la OIT (2019), nos muestra los riesgos laborales ocasionados por las siguientes causas:

- La falta de control y medidas de seguridad, que estas de no ser evaluadas pueden llegar a un aumento elevado o mantenerse. Por lo que es de vital importancia garantizar que la gestión de los sistemas de seguridad y salud en el trabajo se mantengan.

- El seguir protocolos de prácticas atrasadas o ambiguas contribuyen a propagar los riesgos, no existe innovación tanto de máquinas como de herramientas que sea útiles para la realización de cada una de las actividades del trabajador.

- Que se posea un bajo conocimiento sobre métodos de lugares de trabajo seguros, de las normas que toda empresa debe conocer, lo que dificulta procesos preventivos en las empresas.

- No dotar equipos de protección individual para cada trabajador, el de no brindar capacitaciones continúan en temas de prevención o de manipulación de cualquier equipo a los que ellos estén expuestos a peligros, brindando mejores condiciones de trabajo.

4.4.11 Materialización de los riesgos

Para (González Ruiz, Floría y González Maestre, 2005) nos presentan las formas de como se materializan los riesgos. Entre las que se presentan son:

- **Golpe:** Evento que ocurre cuando un objeto entra en contacto con otro de una manera brusca o violenta.

- **Atrapamiento:** Evento que ocurre cuando un objetos se encuentran entre dos elementos en movimiento y un elemento asentado causando daño por el movimiento.

- **Abrasion:** El contacto superficial entre dos objetos de los cuales al menos uno se encuentra en movimiento

- **Contacto termico:**Hecho que se da cuando dos cuerpos que se encuentren a diferentes temperaturas entran en contacto.

- **Caida a nivel:** El hecho que se produce ante una perdida de equilibrio que provoca la caída de un trabajador sobre el mismo plano en el que se encuentre este.

- **Caida de altura:** Hecho que se produce ante una perdida de equilibrio que provoca la caída de un trabajador a un plano distinto de aque en el que se encuentra.

- **Riesgo músculoesquelético:** Es el hecho que puede llegar a producir algún tipo de disfuncion o alteraciones del sistema músculoesquelético, ya sea debido a posturas forzadas durante el trabajo o por esfuerzos que realiza el gtrabajador que superan la capacidad de resistencia de su organismo.

- **Contacto eléctrico:** Suceso que se presenta al momento cuando un objeto posee un contacto con electricidad de manera no pronosticada.

- **Proyeccion:** Hecho por el que particulas u objetos solidos se desplazan de forma violenta e incotrolada
- **Salpicadura:** Hecho que se prooduce la proyeccion de gotas de algun liquido o sustancia sobre algo de forma no prevista.
- **Impregnacion de productos peligrosos:** Hecho que se da cuando un objeto entra en contacto con una gran cantidad de productos peligrosos de forma no prevista.
- **Incendio:** Acontecimiento que se da en zonas no previstas o que no se tenga un control sobre el fuego que se produce en dicha zona.
- **Explosion:** hecho que produce frentes de presión, capaces de derrivar, destruir o transportar de forma violenta objetos. Suele ir acompañada de importantes generaciones de ruido.
- **Radiacion:** Hecho por el que se produce una radiacion electromagnética en zonas no previstas para ello o se pierde el control sobre las radiaciones que se producen en una zona prevista para ello.

4.3.13 Técnicas de seguridad

Bestratén Belloví,et al (2011) presenta un definición de tecnicas de seguridad, como los hechos, procedimientos y métodos, encaminados a identificar y prevenir numerosos factores de riesgo que se ven reflejados en los accidentes de trabajo. Estas técnicas están utilizadas para abordar los elementos necesarios para que ocurra un accidente combinando el factor técnico y humano.

Tipos de tecnicas de seguridad

(Falguera, 2016) define los tipos de técnicas de seguridad como, grupo de métodos empleados para identificar y eliminar peligros, minimizar riesgos y resguardar la vida de los operadores o de la maquinaria para prevenir accidentes o sus consecuencias, además se describen los tipos de técnicas disponibles:

- **Tecnicas analíticas:** Se centran en identificar y evaluar los riesgos, es decir detectan el riesgo, pero no lo corrigen. Estas técnicas se dividen en dos categorías:

→ **Previas al accidente:** Estas incluyen toda acción que se realiza antes del accidente, con el fin de prevenirlo. Dentro de este grupo podemos encontrar: *Inspección de seguridad:* Comprende el trabajo de oficina relacionado con la burocracia y el análisis de documentos. *Análisis de trabajo:* Se enfoca en identificar posibles situaciones de riesgo coligados a cada etapa del proceso de trabajo. *Análisis Estadísticos:* Su objetivo es la

codificación, tabulación y tratar todos los datos obtenidos de estudios de riesgos para poder obtener una comprensión científica de las posibles causas de accidentes.

→ **Posterior al accidente:** Estas técnicas se implementan después de que ocurre un accidente e incluyen: *Notificación y registro de accidentes:* Establecer métodos para notificar y registrar accidentes para su posterior análisis. *Investigación de los accidentes:* Su objetivo es identificar las causas que provocaron el accidente, utilizando la experiencia que se adquiere para con ello prevenir nuevos accidentes.

- **Técnicas operativas:** Dichas técnicas buscan prevenir accidentes con la implementación de medidas preventivas, lo cual implica el eliminar la causa que provocó el riesgo es decir minimizando su riesgo. El aplicar estas técnicas operativas se basan en los datos y resultados obtenidos de las técnicas analíticas.

- **Técnicas de previsión:** Esta técnica previene el riesgo abordando la causa fundamental, Actúan sobre las causas iniciales abordando todos los problemas de manera integral, involucrando a toda la organización.

- **Técnicas de prevención:** La diversidad de los factores de riesgo implica que su análisis no puede ser analizado por un solo profesional. Para abordar estos factores y aplicar las medidas preventivas adecuadas, es necesario la colaboración y planificación conjunta de los profesionales de las diversas disciplinas.

- **Técnicas de protección:** Protegen contra el daño, sin eliminar la existencia de un riesgo ni intervenir en sus causas inmediatas o fundamentales. Se aplica cuando no se ha podido eliminar las causas básicas utilizando técnicas de prevención y previsión.

4.3.14 Normas y señalización del lugar

(Belloví, et al 2011) Presenta la definición de las normas de seguridad que son un complemento a otras medidas prioritarias y consisten en normas que deben ser promulgadas y difundidas con anticipación. Es necesario seguir estas normas para prevenir daños que puedan ocurrir durante la ejecución de un trabajo. Según su ámbito de aplicación las normas se clasifican en: generales, que son aplicadas en el centro de trabajo o en las grandes áreas del mismo y específicas, que hacen referencia a acciones concretas. Señalan la manera en que se debe realizar una operación determinada.

4.3.15 Señalización de seguridad y aplicación

Según Belloví,et al (2011), La señalización de seguridad proporciona indicaciones relacionadas con la protección de personas y bienes. Por lo tanto, es necesario cumplir con ciertos requisitos, como los que se detallan a continuación:

Requisitos que debe cumplir:

Para Belloví,et al (2011) manifiesta para que toda señalización sea efectiva y cumpla su propósito de prevenir accidentes, debe:

- Captar la atención de las personas a quien va dirigida la información.
- Proporcionar la información con suficiente antelación para que pueda ser seguida y además debe ser clara y única.
- Indicar el cómo actuar en cada actividad específica.
- Que sea realmente posible de cumplir.

Características de la señalización

Hay que recalcar que la señalización en sí no es un medio de protección, sino que sólo debe cumplir con la tarea de prevenir daños, afectar el comportamiento humano y cumplir con las siguientes características para ser efectiva:

- Atraer la atención del destinatario y provocar en él una reacción inmediata. ·
Comprensión clara de los peligros mediante una explicación sencilla y un aviso previo adecuado.
- Informar el curso de acción en cada situación individual, que debe entenderse de antemano.
- La posibilidad real de su implementación. (Cortés Diaz, 2012).

4.3.16 Color de seguridad

Para Belloví,et al (2011) la define como aquel que se asocia con un significado específico en relación con la seguridad y salud laboral.

Tabla 4*Colores de seguridad*

Color de Seguridad		
Color	Significado	Indicaciones
Rojo	Señal de prohibición	Comportamiento peligroso
	Señal de alarma	Alto, parada, evacuación
	Material de incendios	Identificación y localización
Amarillo o amarillo anaranjado	Señal de advertencia	Atención, precaución.
Azul	Señal de obligación	Comportamiento o acción específica. Utilización obligatoria de equipo especial.
Verde	Señal de sálvame	Puertas, salidas, pasajes, material, socorro.
	Situación de seguridad	Vuelta a la normalidad

El color azul se considera color de seguridad cuando se utiliza junto con un símbolo o un texto, sobre una señal de obligación o de indicación, dando una consigna de prevención técnica.

Elaborado: Por la autora

Fuente: Seguridad en el Trabajo 2011

4.3.17 Señales más utilizadas

Para el Ministerio (2013), las señales más utilizadas en un trabajo son:

- **Señales de obligación**

Exigen un comportamiento específico. A menudo se utilizan para señalar áreas o puestos de trabajo donde es obligatorio el uso de equipo de protección individual.

Figura 2

Señales de obligación



Fuente: Ministerio relaciones laborales (2013)

- **Señales de prohibición**

Son el tipo de señalización utilizada cuando, debido a la legislación, reglamentación o comprobación de un efecto nocivo, se prohíbe un comportamiento en específico. Estas señales son esenciales para garantizar la seguridad y la salud en el entorno de trabajo, indicando claramente las acciones que no debe realizarse para evitar riesgos.

Figura 3

Señales de prohibición



Fuente: Ministerio relaciones laborales (2013)

- **Señales de advertencia**

Se utiliza para alertar sobre la presencia de un peligro asociado a un comportamiento específico. Su propósito es informar y prevenir accidentes asegurando que los trabajadores sean conscientes de los riesgos potenciales y tomen precauciones necesarias. El tener este tipo de señal ayuda a brindar un ambiente laboral seguro y así evitar incidentes.

Figura 4

Señales de Advertencia



Fuente: Ministerio relaciones laborales (2013)

- **Señales de emergencia**

Estas señales se emplean para informar las rutas de evacuación, ubicación de equipos de rescate, equipos contra incendio y otros aspectos. Además, estas señales ayudan a coordinar la respuesta en caso de incidentes, garantizando que todos los trabajadores sepan cómo actuar y donde encontrar el equipo necesario.

Figura 5

Señales de emergencia



Fuente: Ministerio relaciones laborales (2013)

4.3.18 Equipos de protección individual

Es un mecanismo a ser ocupado por un trabajador para protegerse y prevenir riesgos laborales que perjudiquen su salud. Los equipos de protección individual (EPI) para Belloví, et al (2011) los clasifica en tres categorías en función del riesgo frente al que protegen:

Categoría I:

- El usuario puede evaluar por si mismo su efectividad contra riesgos mínimos, y cuyos efectos, si son graduales, pueden ser percibidos a tiempo sin peligro para el usuario.
- Las agresiones mecánicas con efectos superficiales (como guantes, dedos, etc.).

→ Los productos de mantenimiento poco nocivos cuyos efectos con fácilmente cambiables (guantes de protección contra soluciones detergentes diluidas, etc.)

Categoría II:

→ Los que no están contemplados como categoría I ni la categoría III.

Categoría III:

→ Están diseñados para salvaguardar al usuario de amenazas que podrían causar daño fatal o grave a su salud, sin que se pueda detectar su efecto de inmediato. Dentro de esta categoría se evidencian: EPI de protección respiratoria filtrantes, EPI contra las caídas de altura.

4.3.19 Clasificación de los equipos de protección personal o individual

La clasificación de los EPI es importante resaltar que cualquier EPI utilizado para contrarrestar un riesgo específico debe ser seleccionado por expertos y debe cumplir con los estándares de calidad establecidos por el Instituto Nacional de Normalización (INN) o una entidad reconocida a nivel internacional. Entre los equipos de protección tenemos:

Protección de cráneo

Cascos de seguridad: Son dispositivos diseñados para envolver completamente la cabeza, ofreciendo protección contra golpes, productos químicos, peligros eléctricos y térmicos. Los materiales utilizados en su construcción deben ser capaces de resistir la exposición a agua, solventes, aceites, ácidos, fuego y deben tener propiedades aislantes eléctricas. **Clasificación de los cascos.** Los cascos se pueden clasificar en cuatro clases: **A**, son los cascos que dan protección contra impactos, lluvia, llamas, salpicaduras de sustancias ígneas y soportan, luego del ensayo de resistencia al impacto, una tensión de ensayo de 15.000 V con una fuga máxima de 8 mA y una tensión de hasta 20.000 V sin que se produzca la ruptura del dieléctrico. **B**, Son cascos que ofrecen protección contra golpes, lluvia, fuego, salpica- duras de sustancias ígneas y resisten una tensión de prueba de 2.200 V con una fuga máxima de 3 mA. **C**, Proporcionan protección contra golpes, lluvia, llamas, salpica- duras de sustancias ígneas, pero no tienen exigencias específicas relacionados con condiciones dieléctricas. **D**, son los cascos que ofrecen únicamente protección contra impactos leves, sin cumplir con otros requisitos. Esta clase de cascos se hace referencia a los cascos metálicos.

Los empleados deben inspeccionar regularmente la condición y funcionamiento de cada parte del casco, revisando la suspensión, conexiones, carcasa y reemplazar de inmediato cualquier componente que este en mal estado.

Protección de ojos y cara

Elementos de protección para los ojos

Considerando la diversa forma y calidad de estos elementos de protección, las diferentes condiciones de trabajo, los riesgos para los ojos y el tipo de protección que deben ofrecer, se clasifican en 3 categorías.

- **Contra proyección de partículas:** Para trabajos manuales como el de martillar y otras actividades con herramientas de mano, deben emplearse. No obstante, cuando es crucial proteger lo ojos de partículas que puedan volar desde cualquier dirección, se deben utilizar gafas con anteojeras.

- **Contra líquidos, humos, vapores y gases:** Estas gafas deben garantizar un sellado hermético para los ojos para prevenir la exposición a líquidos, humos, vapores o gases. Están hechas de distintos materiales, con bordes que contactan la piel para asegurar una correcta impermeabilidad al aire. Su desventaja es la falta de ventilación que como consecuencia de ello pueda provocar que se empañen.

- **Contra Radiaciones:** En las operaciones industriales se producen radiaciones que son perjudiciales para la vista principalmente las infrarrojas y ultravioletas generadas por casi todos los cuerpos incandescentes. Para proteger la vista se usan lentes con composición y colores especiales que absorben, en diversas proporciones, esas radiaciones. La composición y la intensidad de los colores de los lentes dependen de la operación en que se van a emplear y la cantidad de radiaciones emitidas.

Protectores faciales

Estos equipos permiten la protección contra la proyección de partículas y otros cuerpos extraños. En su fabricación se puede usar plástico transparente, cristal templado o pantalla de reja metálica.

Protección del oído

Los protectores auditivos son artículos diseñados para proteger los sistemas auditivos de los trabajadores cuando estos se exponen a niveles de ruido en el lugar de trabajo que superan los límites máximos permitidos por la legislación vigente. Los niveles de ruido en la industria siguen aumentando y la protección auditiva puede prevenir la pérdida auditiva y otros daños a la salud relacionados con el ruido.

• **Los taponés:** Un tapón es un elemento que se inserta en el canal auditivo externo y se mantiene en su lugar sin dispositivos de fijación especiales. Dependiendo de los riesgos y características de las personas se pueden elegir diferentes materiales, formas y tamaños.

- **Las orejeras:** Los auriculares son elementos de plástico semiesféricos rellenos de absorbentes de sonido (material poroso). Para garantizar un ajuste cómodo y seguro alrededor de las orejas, los bordes herméticos están hechos de una membrana sintética llena de aire o de un líquido de alta fricción interna (glicerina, aceite mineral). Se sujetan mediante una diadema alrededor de la cabeza, que ejerce presión sobre las orejas y garantiza un buen ajuste.

Protección de las vías respiratorias.

Los respiradores son artículos diseñados para proteger a los trabajadores de la inhalación de contaminación del aire durante el trabajo. La contaminación del aire en el entorno laboral puede adoptar la forma de partículas dispersas, gases o vapores mezclados con el aire y defectos. El tipo de respirador utilizado varía según el tipo de contaminación ambiental y la concentración de contaminantes en el aire.

En relación a la fuente de abastecimiento de aire, estos equipos se pueden clasificar en:

- **Respirador purificador de aire:** Se utilizan para evitar que los contaminantes del aire entren en el cuerpo del trabajador y pueden cubrir la cara del trabajador por completo la nariz y la boca.

- **Respirador con suministro de aire:** Son elementos protectores a través de los cuales la persona expuesta recibe aire a través de un canal conectado a una fuente o atmósfera no contaminada. Independientemente del tipo de contaminación o condición física, se puede usar una máscara de suministro de aire si se selecciona suministro adecuado y un adecuado de aire respirable.

- **Respirador autónomo:** Los respiradores autónomos proporcionan una protección respiratoria completa en cualquier concentración de gases tóxicos y en cualquier condición de deficiencia de oxígeno. El suministro de aire o de oxígeno para respirar es transportado por el trabajador y tienen la ventaja de poder usarse a distancias grandes de una fuente de aire limpio. Por esta razón se usa también en situaciones de emergencia, como por ejemplo rescate de trabajadores atrapados en ambientes tóxicos.

Protección de manos y brazos

El miembro superior es la parte del cuerpo que se lesiona con mayor frecuencia debido a la participación activa en el proceso de producción, especialmente en el lugar de trabajo con maquinaria. Algunas estadísticas muestran que alrededor del 30% de las lesiones por accidentes laborales afectan a manos y brazos. Las manos y antebrazos deben protegerse del contacto con materiales y disolventes calientes, abrasivos, corrosivos, cortantes, chispas de soldadura, electricidad, frío, etc., principalmente mediante el uso de guantes adecuados.

Los guantes se clasifican de acuerdo a los materiales que se utilizan en su confección en:

- **Guantes de cuero curtido al cromo:** Se utilizan en trabajos donde la herida principal es provocada por roces o rayones. En general, unos guantes con puño corto serán suficientes para prevenir este tipo de lesiones. Para evitar el riesgo de cortes en el cuerpo con bordes o bordes afilados, se suelen utilizar guantes reforzados con malla de acero.
- **Guantes de goma pura:** Este tipo de guantes se utilizan preferentemente cuando se trabaja en circuitos eléctricos. Por motivos de seguridad, se deben inspeccionar minuciosamente antes de su uso, teniendo en cuenta que no presentan roturas ni agujeros que puedan facilitar el acceso de los trabajadores al circuito.
- **Guantes de asbesto:** Los guantes fabricados con este material son muy resistentes al calor y al fuego. Son comúnmente utilizados por quemadores, soldadores, fundiciones, panaderos y otros trabajadores que deben manipular metal u otros materiales calientes.

Protección de pies y piernas

Las piernas y los pies deben estar protegidos contra lesiones por objetos que caen, ruedan o vuelcan, cortes con materiales cortantes o punzantes y productos químicos corrosivos. Los modelos y materiales utilizados en la producción de calzado de seguridad son variedad y diversidad.

Ropa protectora.

La ropa protectora puede proteger al trabajador del contacto con polvo, aceite, grasa e incluso sustancias cáusticas o corrosivas. La ropa protectora se clasifica según el material con que está fabricada la prenda:

- **Tejido:** Las prendas de tela se utilizan cuando sólo se requiere una ligera protección, en especial contra el polvo, y para pintado a pistola y en ciertos tipos de trabajo de chorreado con abrasivos. La tela utilizada más corrientemente es la de algodón estrechamente tejido, y el modelo más aceptado es el overol con puños ajustados en las muñecas y tobillos.
- **Cuero:** El cuero se utiliza normalmente para prendas que protegen un área específica del cuerpo, tales como mandiles de soldador o para ropa utilizada en trabajos de manipulación manual. El cuero puede tratarse para hacerlo ignífugo o a prueba de grasa.
- **Caucho:** El caucho natural o sintético se utiliza raras veces para la fabricación de trajes completos. Los mandiles de caucho se hacen con láminas de goma o con tela recubierta de goma en uno o ambos lados.

- **Plásticos:** Los trajes hechos de plástico se utilizan para proporcionar protección contra las sustancias cáusticas o corrosivas, atmósferas húmedas o inclemencias del tiempo. Los trajes o delantales de plástico pueden hacerse de lámina de PVC (con o sin un tejido de fondo sintético o artificial) o de fibra sintética o artificial (PVC, poliéster, poliéster PVC mezclado). El poliéster reforzado con fibra de vidrio puede utilizarse para la fabricación de diversas prendas diseñadas para proteger al usuario contra las caídas o caída de objetos proyectados, etc. (Abrego D,,2014)

4.3.20 Plan de prevención de riesgos laborales

Para UNIR(2020) define al plande prevencion como:

Una herramienta básica en una empresa, ya que en él se recogen todas sus medidas preventivas relacionadas con los riesgos laborales en función de sus características, actividad y plantilla. (p.1)

Objetivos de la prevención de riesgos laborales:

- Prevenir accidentes
- Cuidar la salud de los trabajadores
- Implementar una cultura de prevención en la empresa
- Cumplir las normativas o leyes vigentes
- Reducción de costos por accidentes

Elementos que debe contener un plan de prevención de riesgos laborales

Para el MINISTERIO DE TRABAJO (2022), en su modelo para la prevencion de riegos laborales empleado para 10 trabajadores plantea la siguiente estructura del plan:

Generalidades:

- **Razón social:**

Para (Pacheco) la razón social es, una denominación que se conoce colectivamente en una empresa. Esta se trata de un nombre legal y oficial, el cual aparece en el documento que permite construir a la persona jurídica en cuestión. La razón social es utilizada a nivel formal, jurídico y administrativo.

- **Ruc:**

Una denominación que se conoce colectivamente en una empresa. Esta se trata de un nombre legal y oficial, el cual aparece en el documento que permite construir a la persona jurídica en cuestión. La razón social es utilizada a nivel formal, jurídico y administrativo. (ECUADOR LEGAL)

- **Actividad económica:**

El conjunto de actuaciones de los seres humanos encaminadas a satisfacer sus necesidades con los recursos disponibles; produciendo, distribuyendo y consumiendo bienes y servicios. Las actividades económicas son tres: **El consumo:** las familias, con presupuestos limitados, deben decidir cómo gastar sus ingresos para satisfacer sus necesidades. **La producción:** las empresas deben decidir qué bienes les interesa producir con los recursos de los que disponen. Comparando costes e ingresos tratarán de alcanzar los máximos beneficios (eficiencia). **La distribución:** es el nexo entre la producción y el consumo, poniendo los bienes y servicios a disposición del consumidor. (Harold)

- **Número de trabajadores:**

Número de empleados que emplea la empresa.

- **Centros de trabajo:**

Único lugar asignado de trabajo

- **Domicilio:**

Lugar de residencia.

- **Políticas empresariales:**

Son todos los elementos, normas y valores que dan el funcionamiento de las técnicas y el actuar de los participantes de una organización.

- **Disposiciones reglamentarias:**

Son reglas establecidas por una autoridad.

- **Incumplimientos y sanciones:**

Las faltas y sanciones cometidas por el trabajador y la empresa. Tipificación de faltas: Criterios generales para considerar falta leve, falta grave y falta muy grave. Código del trabajo considerar el Art. 172, numeral 7 y art. 410 Sanciones: Conforme lo disponga el Reglamento interno de trabajo, Código del trabajo y normativa vigente

- **Prevención de riesgos laborales:**

Protección de la salud de los trabajadores en la que el empresario está obligado a garantizar la salud y seguridad de los trabajadores en todos los aspectos relacionados con su trabajo.

- **Equipos de protección personal:**

Combatirá y controlará los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de

prevención colectivas resulten insuficientes, proporcionará, sin costo alguno para el trabajador, las ropas y los equipos de protección individual adecuados

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

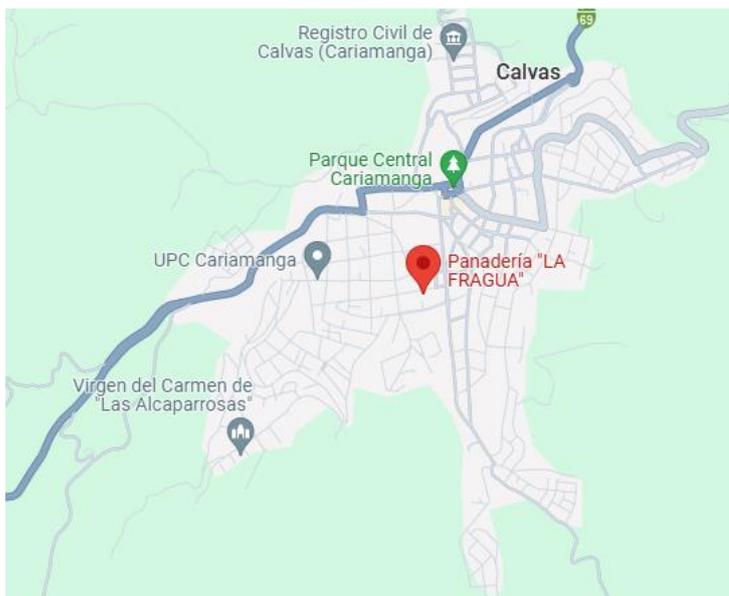
De acuerdo a lo establecido a la normativa legal vigente, se compromete a cumplir con los lineamientos establecidos en el Protocolo de Prevención y Atención de casos de discriminación, acoso laboral y/o toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo. (p.3 a 15)

5 METODOLOGÍA

5.1. Área de estudio

FIGURA 6

Localización de estudio



Nota: Imagen tomada desde Google maps (Calvas). Recuperado de: [Panadería "LA FRAGUA" - Google Maps](#)

5.2. Enfoque de la investigación

El presente estudio se enmarca en un enfoque de tipo cualitativo, facilitando la exploración detallada de fenómenos y contexto de estudio. En este estudio no se presenta datos de manera estadística, por lo que el enfoque se centra en la búsqueda de significados, experiencias humanas a nivel profundo. Para la realización de la actual investigación se utilizó las siguientes métodos y técnicas.

5.3. Método de la investigación.

- Descriptivo

Se empleo este tipo de investigación ya que implica la identificación, análisis de aspecto relacionados con la prevención de riesgos laborales, conociendo la situación actual de la empresa en estudio

- Exploratorio

Apoyándose de las diferentes técnicas como observación directa, encuestas y Checklist se pudo recolectar información que permita comprender las percepciones que tienen en prevención de riesgos y salud laboral, contribuyendo así a entender más la temática abordada para la ejecución de la investigación.

- No experimental

Sirvió de ayuda para mostrar la información mediante tablas estadísticas, con su respectivo análisis e interpretación sin manipular ninguna variable ya que los datos se obtuvieron del personal que labora en la panadería y del gerente y en base de ello se ejecutó la propuesta.

5.2 Técnicas e Instrumentos

Para el desarrollo de la investigación se utilizaron las siguientes técnicas:

• Observación directa

Permitió tener un análisis de la situación en la que se encuentra actualmente la empresa, como se desarrollan las funciones de cada trabajador y cual son las condiciones laborales que les brinda la misma. Apoyándose del Checklist de 1 a 9 trabajadores que presenta el ministerio de trabajo para conocer si se da cumplimiento a las normativas vigente de la prevención de riesgos laborales.

• Entrevista

Se aplicó la entrevista al gerente de la panadería “LA FRAGUA” con apoyo de un cuestionario, quien brindo toda la información de la empresa y así tener un conocimiento de la situación en la que se encuentra en lo que respecta a riesgos y salud laboral de la empresa y el cumplimiento de la normativa vigente.

• Encuesta

Se aplicó la encuesta a los 5 trabajadores de la panadería la fragua, se obtuvo información para conocer si la panadería cumple con las normas establecidas por el ministerio trabajo y al igual que sirvan de apoyo al identificar los riesgos y el conocimiento que poseen los trabajadores de los riesgos que se exponen al momento de realizar su trabajo.

- **Población**

Para la selección de la población se tomaron en cuentas los 5 trabajadores de la panadería “La Fragua” información necesaria para el desarrollo del presente proyecto.

Procedimiento

Para llevar a cabo esta investigación, inicialmente se realizó una revisión documental que permitió construir el marco teórico y conocer los métodos empleados en el estudio. Posteriormente, se diseñaron los instrumentos necesarios para la recolección de información con el objetivo de cumplir tanto con los objetivos generales como específicos del trabajo. A continuación, se revisó el check list de 1 a 10 trabajadores, los datos obtenidos fueron procesados por el software (Excel) para su posterior análisis e interpretación concluyendo así con la situación actual en la que se encuentra la empresa.

Finalmente, con la información recabada, se elaboró la propuesta del plan de prevención de riesgos y salud laboral, siguiendo a detalle todo lo estipulado por las normativas vigentes y lo que impone el ministerio de trabajo.

6 RESULTADOS

En este apartado se describen los resultados obtenidos luego de aplicar los instrumentos empleados para recabar la información para la investigación.

Resultado de la aplicación de la entrevista al gerente propietario de la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga, provincia de Loja.

Con la entrevista realizada al Sr. Andrés Fernando Román Ludeña, representante legal de la panadería “La Fragua”, se muestra el siguiente resultado:

El señor Román nos manifiesta que la panadería lleva en el mercado 50 años a cargo del Sr. Eduardo Román, de los cuales él está a cargo 12 años. La panadería ofrece a la ciudadanía del cantón Calvas una variedad de productos horneados como: pan de sal y dulce, pan de yema, enrollados, bollos, cañitas, pan de chocolate, melvas, bizcochuelos, suspiros, tortas, rollo de bizcocho, roscones y más. En la actualidad la panadería cuenta con 5 trabajadores, cuatro de ellos de género masculino y un femenino, aportando con la generación

de plazas de empleo. Don Andrés manifestó, que posee un gran conocimiento de las normas vigentes de seguridad y salud ocupacional, él es el más cuidadoso de este ámbito, ya sea por precautelar la salud de él y de sus mismos colaboradores. Él es quien está a cargo de la gestión de riesgos laborales por lo que cuida cada mínimo detalle que ayuden a evitar todo tipo de riesgo laboral en su panadería. Mencionó que los riesgos a los que se exponen sus trabajadores son por quemaduras y no porque no les brinde las condiciones necesarias sino por descuido de ellos, gracias a su accionar dentro de la panadería no se ha suscitado ningún tipo de accidente laboral grave. Él está en constante capacitación a sus trabajadores mediante el cuerpo de bomberos de Cariamanga, gracias a ello les permite dar un correcto uso a maquinarias y el cómo accionar al momento que se presente un accidente ya sea con la manipulación del botiquín de primeros auxilios hasta el extintor.

Además, el como representante de la panadería a suministrados todos los implementos que el cree necesarios en una panadería, de los cuales están: delantal, gorro, camisetas, el cómo encargado siempre está al pendiente si algún equipo de protección individual está en malas condiciones esto lo realiza cada 4 meses. En lo que respecta a la frecuencia de los accidentes o incidentes que se dan en la panadería son pocos; los incidentes que se presentan son de manera leve son: tropiezos, quemaduras por contacto con latas, o algún roce con los hornos. Entre accidentes que se presentan, pero son rara vez: caídas por piso resbaloso. La hora laboral de sus trabajadores es de 10 horas, en las cual poseen 1 hora para el almuerzo para de esa forma precautelar su salud y el cumplimiento a sus actividades. Además de ello manifiesta que cuenta con un presupuesto destinado a la salud laboral de sus trabajadores para cualquier eventualidad que se presente. Y de existir un plan completo de prevención de riesgos laboral le gustaría contar con dicho plan que le permitan servir de base para de esa formar capacitar más y seguir evitando todo tipo de riesgo al que se exponen sus trabajadores.

→ **Resultado de la encuesta a los trabajadores de la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga provincia de Loja.**

La seguridad y salud en el trabajo son temas de interés centrales a lo largo de la historia. Se ha realizado una investigación en la panadería "La Fragua" para comprender su situación en este aspecto. Se empleó una encuesta que es una técnica cuantitativa, para explorar su estado actual. Los resultados se representan mediante figuras, permitiendo el análisis y la interpretación de los datos y porcentajes recogidos.

1. ¿Cuál es su género?

Tabla 5

Género

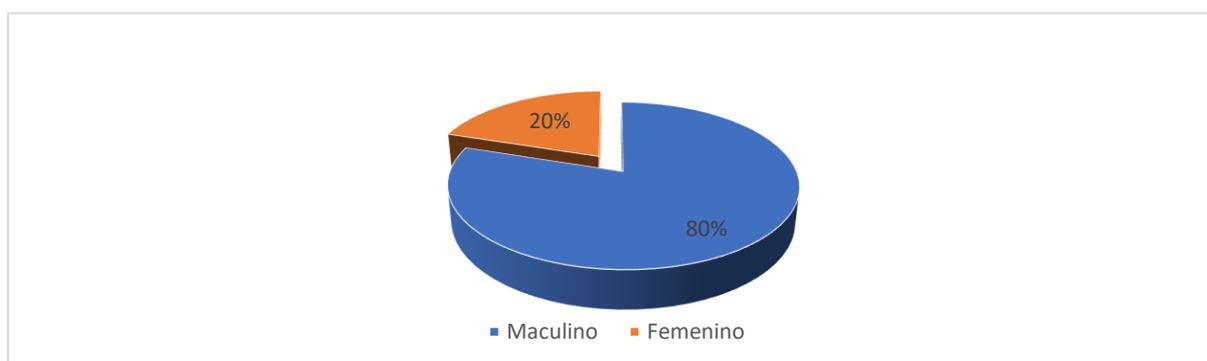
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	4	80%
Femenino	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla indica el género de los empleados que existen dentro de la panadería la Fragua

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 6

Género



Nota: La grafica indica el género de los empleados que existen dentro de la panadería la Fragua.

Elaborado por el programa de Excel.

Análisis e interpretación: De acuerdo con la encuesta realiza a los trabajadores de la panadería la Fragua podemos decir que 80% de los empleados son hombres y el 20% restantes representa a las mujeres. Es decir que la panadería la fragua es más representada por los trabajadores de género masculino siendo así por el nivel de exigencia que representa el trabajo en la que laboran.

2. ¿Cuál es su edad?

Tabla 6

Edad del personal que labora en la panadería la Fragua

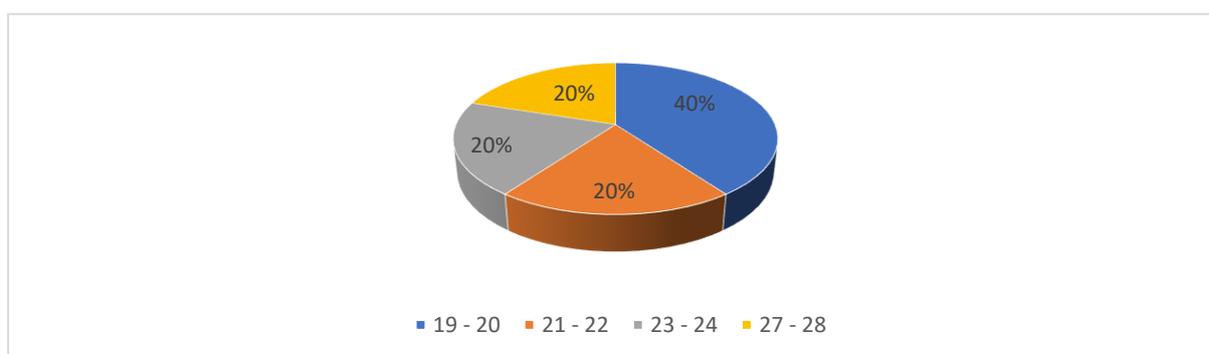
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
19 - 20	2	40%
21 - 22	1	20%
23 - 24	1	20%
27 - 28	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el número de edad de los trabajadores que laboran en la panadería la Fragua.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 7

Edad del personal que labora en la panadería la Fragua



Nota: La gráfica representa el número de edad de los trabajadores que laboran en la panadería la Fragua. Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con la información obtenida de la encuesta realizada a los empleados de la panadería la Fragua en cuanto a la edad de estos, podemos decir que el 40% de ellos tiene una edad entre 19 a 20 años, el 20% representa entre 21 a 22 años, en cuanto a los de 23 y 24 años también representan el 20% y el ultimo restantes que representa el otro 20% su promedio de edad esta entre los 27 y 28 años. Es decir que el personal que labora en la panadería la Fragua es totalmente joven, esto debido al nivel de exigencia que representa el área de trabajo en donde laboran.

3. ¿Cuál es su nivel de instrucción?

Tabla 7

Nivel instrucción de los trabajadores de la panadería la Fragua

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sin Instrucción	0	0%
Primaria	0	0%

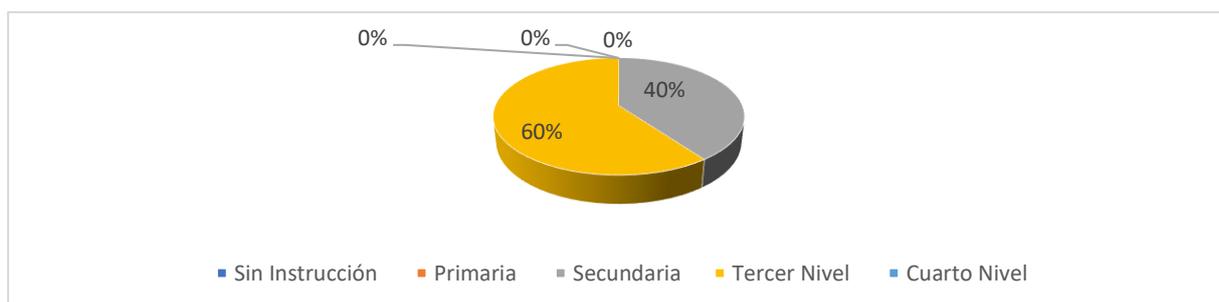
Secundaria	2	40%
Tercer Nivel	3	60%
Cuarto Nivel	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el nivel de instrucción de los trabajadores de la panadería la Fragua

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 8

Nivel instrucción de los trabajadores de la panadería la Fragua



Nota: La grafica representa el nivel de instrucción de los trabajados de la panadería La Fragua.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación. De acuerdo con la información obtenida de la encuesta realizada a los empleados de la panadería la Fragua en cuanto al nivel de instrucción que poseen los trabajadores, podemos decir que el 60% posee estudios de tercer nivel y el 40% restantes son cruzados la secundaria, siendo así que los trabajadores que laboran en la panadería son mano de obra calificada en cuanto se requieren para su funcionamiento.

4. ¿Qué cargo ocupa actualmente en la panadería?

Tabla 8

Cargo de los trabajadores de la panadería la Fragua.

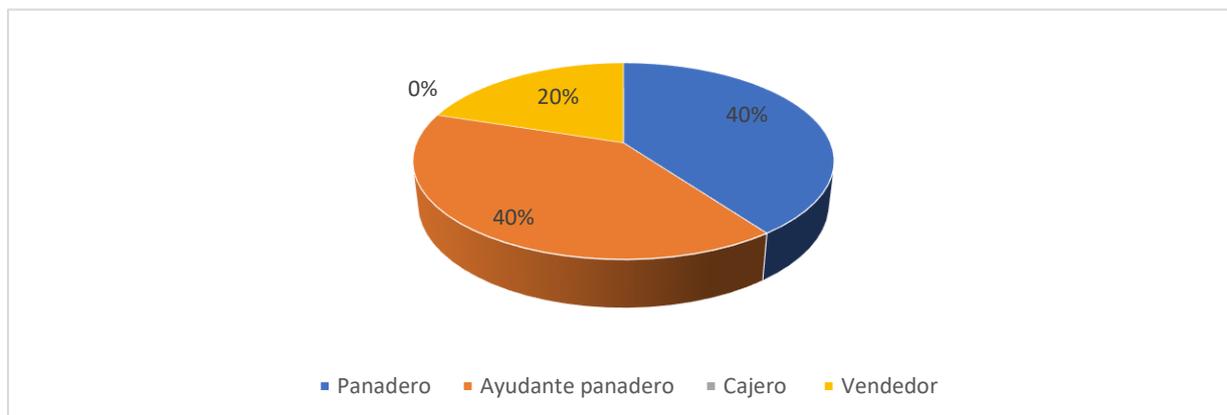
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Panadero	2	40%
Ayudante panadero	2	40%
Cajero	0	0%
Vendedor	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el cargo que posee los trabajadores de la panadería la Fragua.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 9

Cargo de los trabajadores de la panadería la Fragua



Nota: La grafica representa el cargo que posee los trabajadores de la panadería la Fragua.

Elaborado por: el programa Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo a los datos obtenidos de los trabajadores de la panadería la Fragua en cuanto a sus puestos de trabajos podemos decir que el 40% de los trabajadores se denominan como panadero principal, en cuanto al ayudante del panadero representan el otro 40% del total y por último el 20% restante representa al vendedor de la panadería, es decir que más del 80% de los trabajadores se encargan de convertir la materia prima en un producto procesado, siendo así que la mayoría de los empleados están en la zona de producción.

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en la panadería?

Tabla 9

Tiempo laborando en la panadería la Fragua.

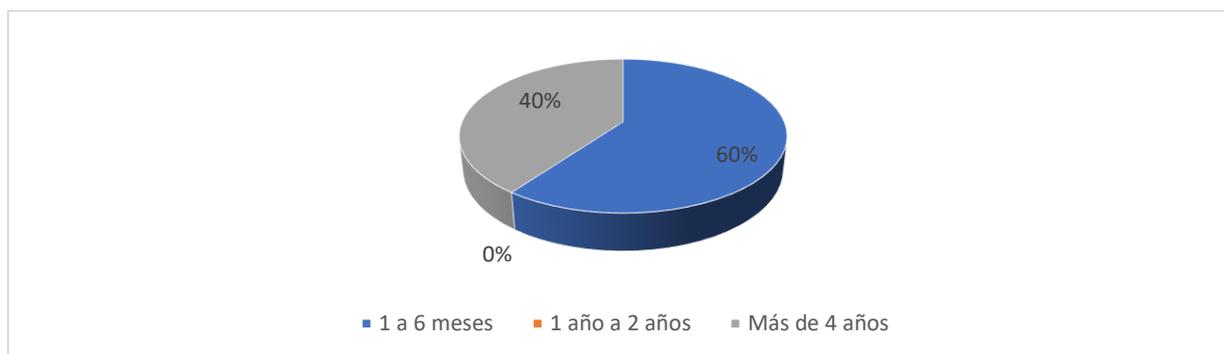
VARIABLE	FRECUENCIA	E	PORCENTAJ
1 a 6 meses	3		60%
1 año a 2 años	0		0%
Más de 4 años	2		40%
TOTAL	5		100%

Nota: La tabla representa el tiempo que llevan laborando los trabajadores de la panadería la Fragua.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 10

Tiempo laborando en la panadería la Fragua



Nota: La grafica representa el tiempo que llevan laborando los trabajadores de la panadería la Fragua.

Elaborado por: el programa Excel

Análisis e interpretación: En cuanto al tiempo que llevan laborando dentro de la panadería la Fragua los trabajadores supieron manifestar que el 60% de ellos están laborando entre 1 a 6 meses, y el 40% restante llevan más de 4 años laborando dentro de la misma. Siendo que el personal que laboran dentro de la panadería lleva poco tiempo laborando siendo así que son los que más propenso a que les ocurra un accidente laboral por la poca experiencia que tienen, siendo así un factor negativo para la panadería.

6. ¿Cuántas horas trabaja en la panadería?

Tabla 10

Horas de trabajo en la panadería la Fragua.

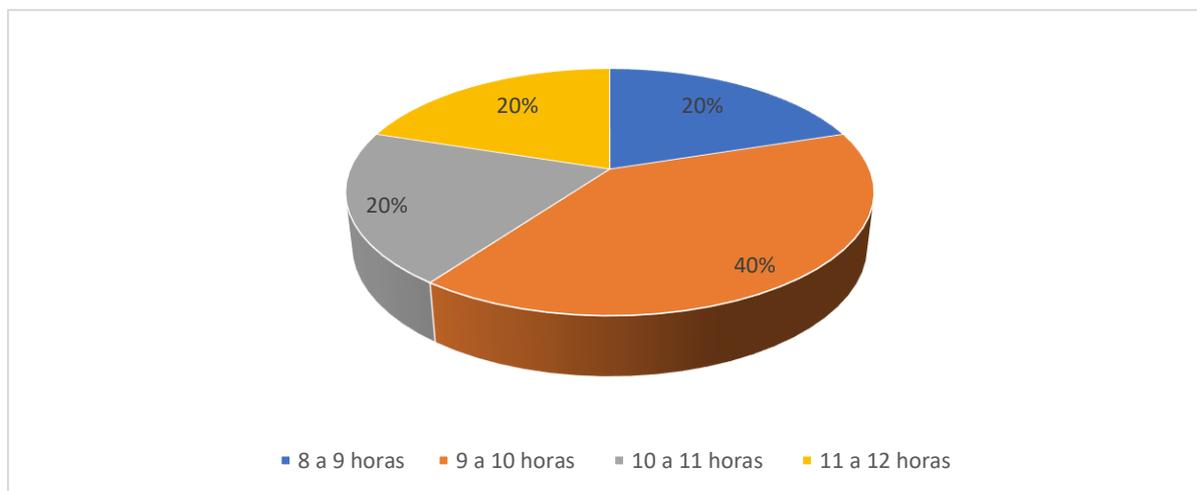
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
8 a 9 horas	1	20%
9 a 10 horas	2	40%
10 a 11 horas	1	20%
11 a 12 horas	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa las horas de trabajo de los trabajadores de la panadería la Fragua

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 11

Horas de trabajo en la panadería la Fragua.



Nota: La grafica representa las horas de trabajo de los trabajadores de la panadería la Fragua.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo a los datos obtenidos de los trabajadores de la panadería la Fragua en cuanto a las horas de trabajo que laboran dentro de la misma podemos decir que el 40% de ellos labora entre 9 a 10 horas al día, el 20% de ellos laboran entre 8 a 9 horas, los trabajadores que laboran entre 10 a 11 hora representan el otro 20% y por último el otro 20% laboran entre 11 a 12 hora, siendo así que los trabajadores que más tiempo pasan dentro de la panadería son más propensos a que les suceda un accidente laboral dado que incluyen factores que afectan a la estabilidad de los empleados

7. ¿Conoce usted si hay un delegado que este a cargo de la gestión de seguridad, salud en el trabajo y gestión integral de riesgos?

Tabla 11

Delegado en gestión de seguridad

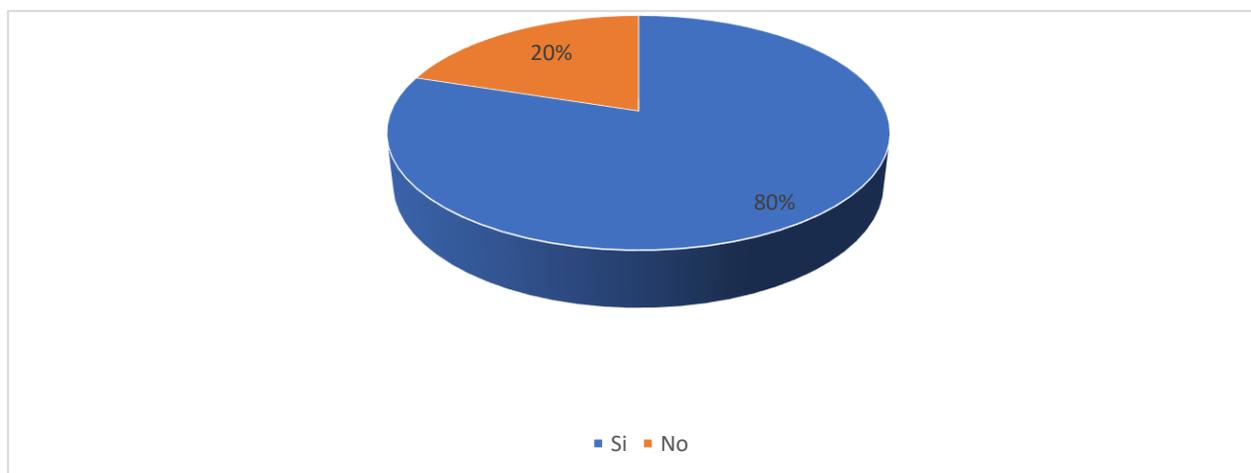
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	4	80%
No	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla indica que si existe un delegado en gestión de seguridad en la Panadera la Fragua.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 12

Delegado en gestión de seguridad



Nota: La tabla indica que si existe un delegado en gestión de seguridad en la Panadería la Fragua.

Elaborado por: el programa Excel

Análisis e interpretación: en cuanto a los datos obtenidos sobre la encuesta a los empleados sobre si existe un delegado en gestión de seguridad el 80% de los empleados supieron manifestar que si existe un delegado y el 20% mencionaron que no existe, siendo así que la panadería la Fragua si tiene en cuenta sobre los riesgos que están expuestos los trabajadores dentro de su ámbito laboral, pero todos los empleados no tienen el conocimiento de la misma esto por la falta de comunicación o a su vez por ser nuevo empleado dentro de la panadería.

8. ¿Conoce usted si la panadería cuenta con certificaciones de competencias laborales en prevención de riesgos laborales?

Tabla

12

Certificaciones complementarias

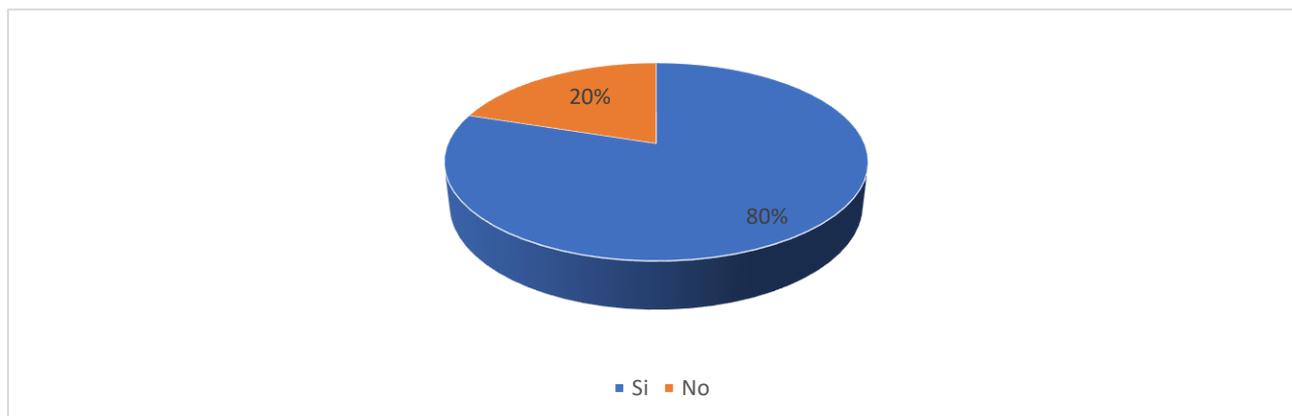
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	4	80%
No	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería la Fragua si cuenta con las certificaciones complementarias laborales en prevención de riesgos laborales.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 13

Certificaciones complementarias



Nota: La grafica representa que la panadería la Fragua si cuenta con las certificaciones complementaria laborales en prevención de riesgos laborales.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según la encuesta realizada a los empleados en cuanto a los conocimientos si la panadería cuenta con certificaciones de competencias laborales, el 80% de ellos afirman que si tiene conocimiento y el 20% restante no tienen conocimiento. En la cual podemos decir que la panadería la Fragua si se preocupa por el bienestar y seguridad de los empleados dentro del área de trabajo.

9. ¿El local se encuentra limpio y ordenado? (áreas de trabajo, pasillo, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados)?

Tabla 13

Limpieza del local

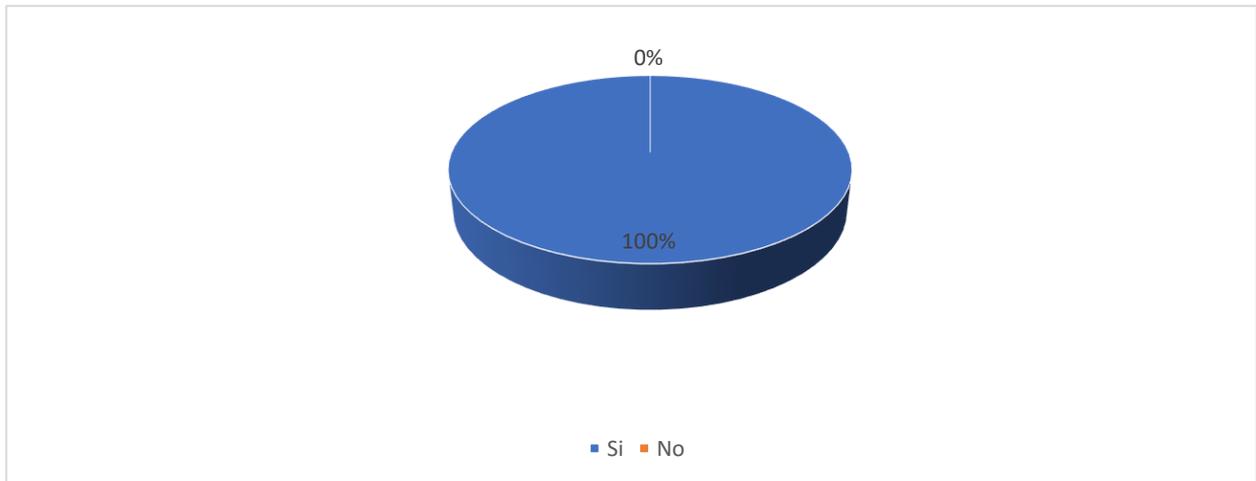
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería la Fragua si se encuentra limpio y ordenado.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 14

Limpieza del local



Nota: La grafica representa que la panadería la Fragua si se encuentra limpio y ordenado.

Elaborado por: el programa Excel

Análisis e interpretación: En cuanto a la limpieza del área de trabajo, el 100% de los empleados manifestaron que si mantiene limpio y ordenado los distintos lugares en donde desarrollan sus actividades. En la cual podemos decir que el lugar de trabajo es un área que son cuidadosos con la limpieza con el fin de mantener un orden adecuado.

10. ¿Las máquinas y herramientas se encuentran en buenas condiciones de usos?

Tabla 14

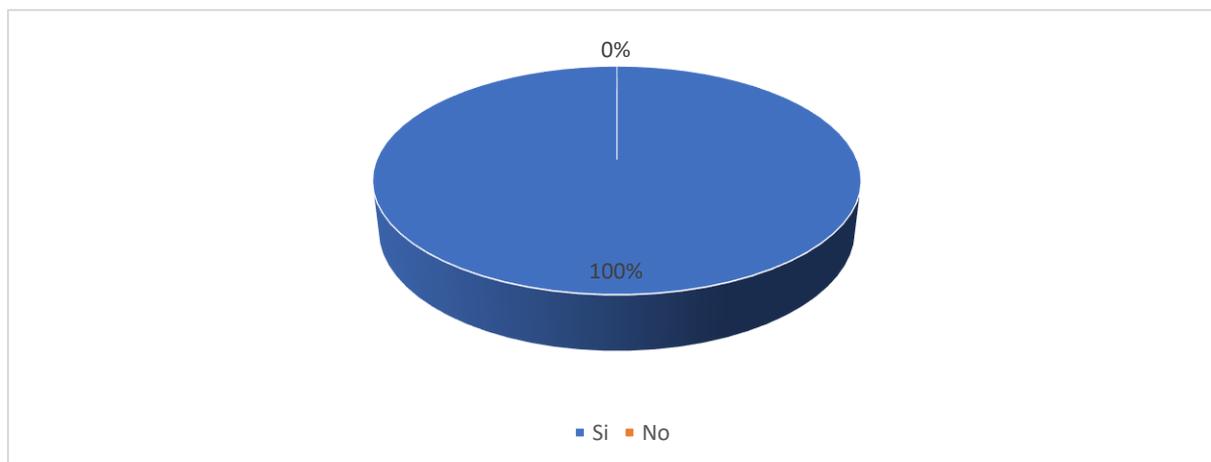
Condiciones de las máquinas y herramientas

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que las máquinas y herramientas si se encuentran en buenas condiciones de usos. Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 15

Condiciones de las máquinas y herramientas



Nota: La grafica representa que las máquinas y herramientas si se encuentran en buenas condiciones de usos.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con la información obtenida mediante la encuesta a los empleados sobre las condiciones de las maquinarias para el desempeño de las actividades, el 100% de los trabajadores manifestaron que se encuentran en buenas condiciones para el desarrollo de las actividades, siendo así que en la panadería la Fragua se preocupa por tener las maquinarias en buenas condiciones y actualizadas en cuanto a su requerimiento para llevar a cabo las actividades.

11. ¿Cree usted que se haya tomado medidas de prevención de riesgos para: ruido, vibraciones, falta o exceso de iluminación, temperaturas extremas, radiaciones, ventilación, ¿entre otros?

Tabla 15

Medidas de prevención de riesgos

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJ
Si	4	80%
No	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa si se han tomado medidas de prevención de riesgos en la panadería la Fragua.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 16

Medidas de prevención de riesgos



Nota: La gráfica representa si se han tomado medidas de prevención de riesgos en la panadería la Fragua.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos en la encuesta aplicada a los empleados sobre si se han tomado las medidas de prevención en cuanto a los ruidos, temperatura, iluminación, el 80% de los empleados mencionaron que, si se toman las medidas de prevención, el 20% restante no toman las respectivas medidas de prevención. Podemos decir que en la panadería la Fragua si toma las medidas de prevención en cuanto a los riesgos o accidentes que le pueden ocurrir a sus empleados

12. ¿Los materiales y productos se ubican en un lugar distinto al del área de trabajo?

Tabla 16

Ubicación de los materiales y productos

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que los materiales y productos si se ubican en un lugar distinto al área de trabajo. *Elaborado por:* Marjorie Sarango

Figura 17

Ubicación de los materiales



Nota: La gráfica muestra que los materiales y productos si se ubican en un lugar distinto al área de trabajo. *Elaborado por:* el programa de Excel

Análisis e interpretación: según los datos obtenidos en cuanto al almacenamiento de los productos, el 100% de los empleados nos manifestaron que, si guardan en un lugar distinto al área de trabajo siendo así que tiene un lugar específico destinado para el almacenamiento de la materia prima, en la cual son un lugar seguro para el almacenamiento de esta.

13. ¿Cree usted que se han tomado medidas preventivas para, levantamiento de cargas, posiciones forzadas, movimientos repetitivos?

Tabla 17

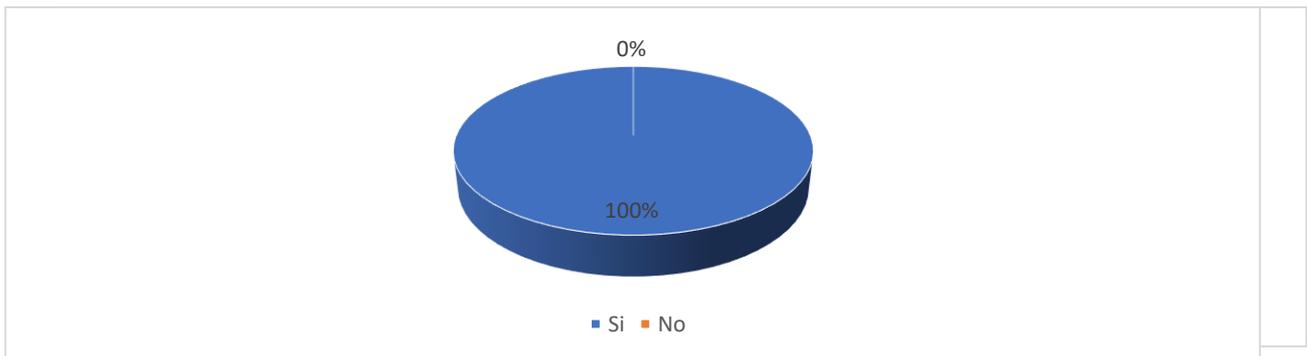
Medidas preventivas

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que, si se han tomado medidas preventivas para, levantamiento de cargas, posiciones forzadas, movimientos repetitivos.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 18



Medidas preventivas

Nota: La gráfica representa que, si se han tomado medidas preventivas para, levantamiento de cargas, posiciones forzadas, movimientos repetitivos.

Elaborado: por el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos en cuanto a las medidas preventivas, para el levantamiento de carga, posiciones, y movimientos repetitivos, el 100% de los empleados nos menciona que si toman las dichas medidas, la cual es muy importante dentro de su ámbito laboral con la finalidad de reducir los riesgos en la que están expuestos en la panadería la Fragua.

14. ¿Cree usted que en su lugar de trabajo existen riesgos laborales que le impidan realizar su trabajo? ¿En caso de su respuesta sea positiva indique cuáles?

Tabla 18

Riesgo laboral que impiden realizar las actividades

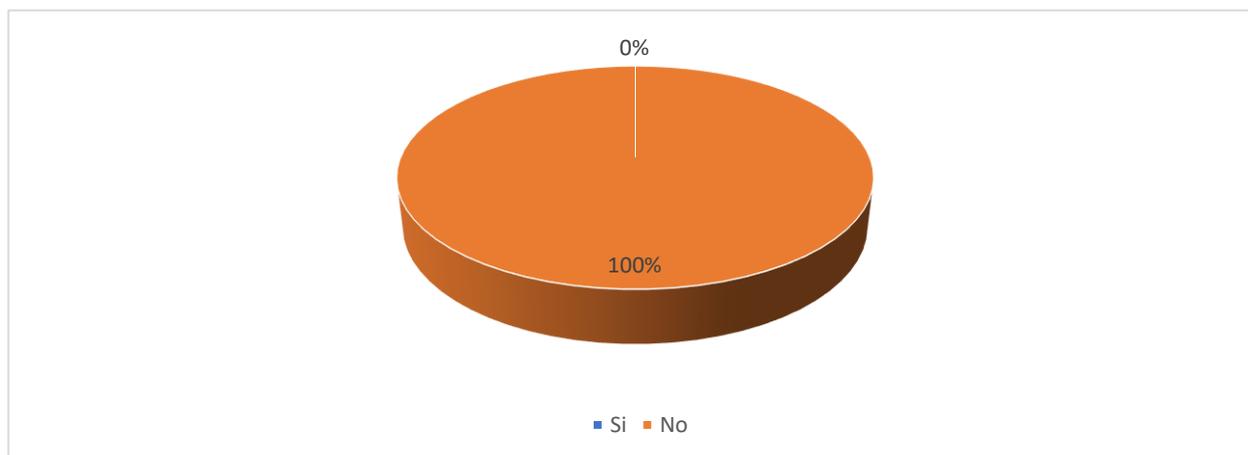
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	0	0%
No	5	100%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que en el lugar de trabajo no existen riesgos laborales que les impida realizar su trabajo.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 19

Riesgo laboral que impiden realizar las actividades



Nota: La gráfica representa que en el lugar de trabajo no existen riesgos laborales que les impida realizar su trabajo.

Elaborado por: Programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos de la encuesta a los empleados sobre si existen riesgos que los impidan laborar dentro ello, el 100% respondieron que no existen riesgos en las cuales les impidan laborar, siendo así que la panadería la Fragua es muy cuidadoso en cuanto a identificar los riesgos que pueden afectar a los trabajadores y esto incide en el rendimiento para desarrollar una actividad con normalidad.

15. ¿De los siguientes ejemplos de riesgos laborales, usted ha sufrido alguno de estos mientras estaba laborando en la panadería?

Tabla 19

Riesgos laborales que ha sufrido laborando

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Riesgos ergonómicos (aplicación de fuerza, posturas forzadas, levantamiento de cargas.)	0	0%
Riesgos físicos (ruidos, calor, fuego, cortes, golpes, atrapamiento)	3	60%
Riesgos eléctricos y mecánicos (lesiones por quemadura, explosiones, electrocución, roces en máquinas)	0	0%

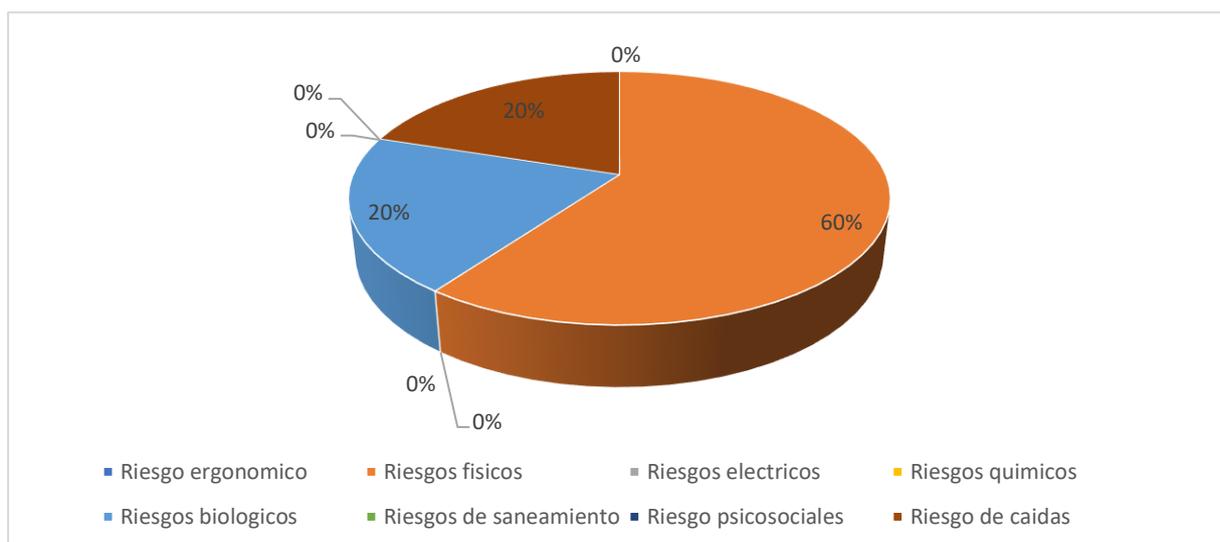
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Riesgos químicos (polvo, gases, vapores, líquidos, aerosoles, corrosivos)	0	0%
Riesgos biológicos (paracitos, bacterias, virus, hongos)	1	20%
Riesgos de saneamiento (control de plagas, acumulación de basura, falta de aseo en maquinaria, higienización de equipos y utensilios)	0	0%
Riesgos psicosociales (problemas familiares, problemas laborales, rutina, stress, turnos de trabajo extenuante)	0	0%
Riesgos de caídas de igual o distinto nivel (superficies transitó sucias como pasillos, suelos resbaladizos por grasas, superficies con aberturas, falta de iluminación)	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que han sufrido riesgos que han sufrido, mientras estos estaban laborando en la panadería.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 20

Riesgos laborales que ha sufrido laborando



Nota: La gráfica representa los riesgos que han sufrido, mientras estos estaban laborando en la panadería.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de la encuesta a los trabajadores sobre los riesgos más comunes que ha sufridos dentro de la panadería la Fragua son el riesgo físico con el 60% seguidamente con el 20% son los riesgos biológicos y por último con el 20% tenemos los riegos de caída, siendo así que el personal que laboran está expuesto a una gran cantidad de riegos que pueden afectar la integridad y a su vez afectar el nivel de producción.

16. ¿Usted realiza tareas pesadas que afecten a su salud?

Tabla 20

Tareas pesadas que realizan

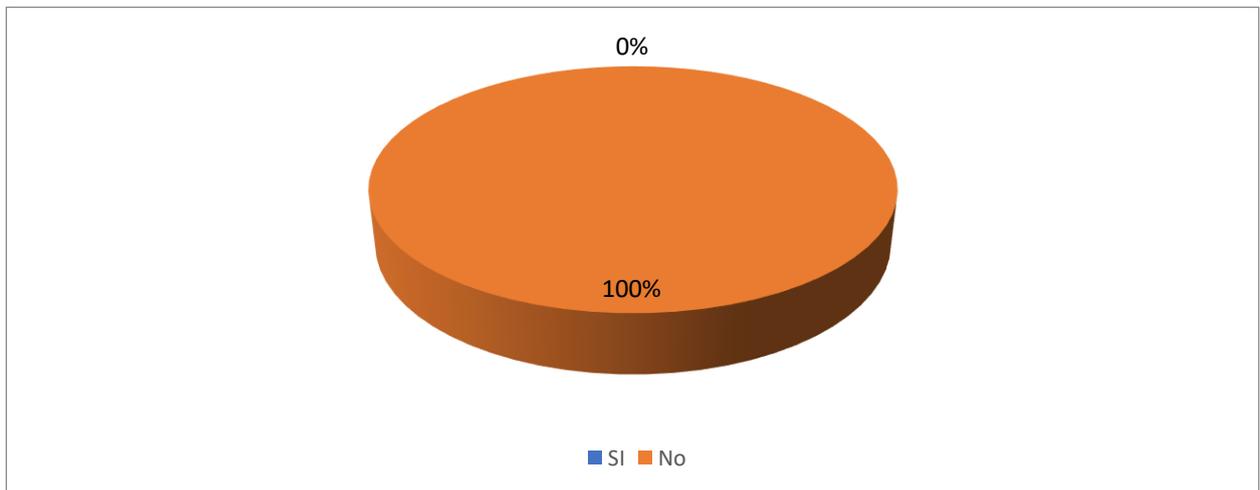
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
No	5	100%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que los trabajadores de la panadería la Fragua no realizan los trabajos forzosos.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 21

Tareas pesadas que realizan



Nota: La gráfica representa que los trabajadores de la panadería la Fragua no realizan los trabajos forzosos.

Elaborado por: programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de la encuesta a los empleados sobre los trabajos forzosos, en donde el 100% de ellos nos mencionan que no realizan los

trabajos forzados, siendo así que el trabajo que realizan está al nivel de sus condiciones en la cual pueden desempeñar y no sobrepasan los límites.

17. ¿Si usted ha realizado tareas de levantar cosas pesadas y han afectado a su salud, indique su frecuencia?

Tabla 21

Frecuencia de tareas pesadas

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	0	0%
Alguna vez	3	60%
Nunca	2	40%
TOTAL	5	100%

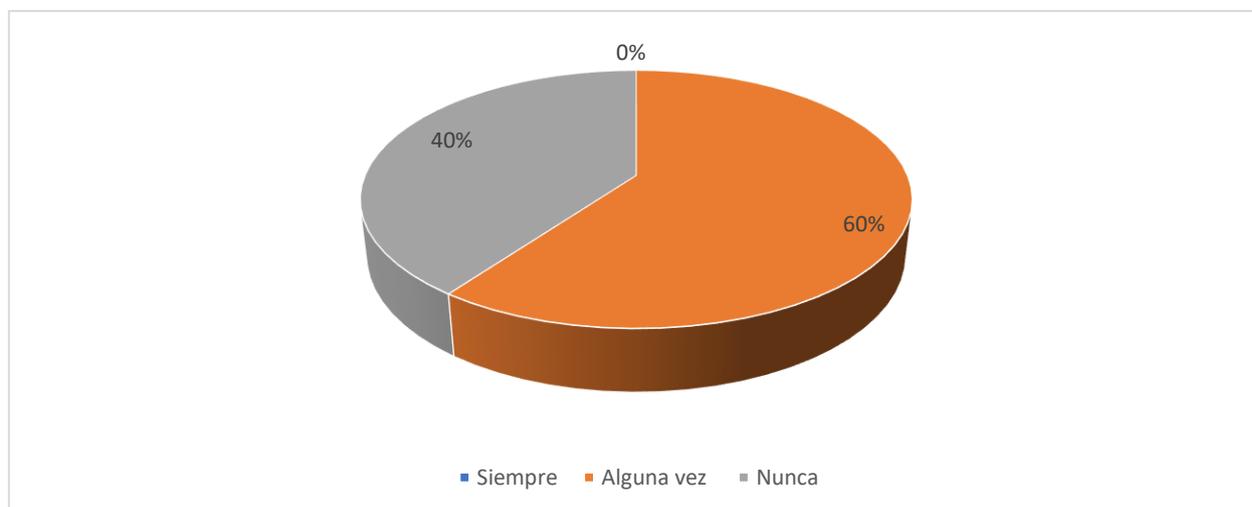
Nota: La tabla representa el nivel de frecuencia en la que los empleados de la panadería la Fragua han realizado tareas de levantar cosas pesadas que han afectado la salud.

Elaborado por: Marjorie Sarango.

Figura

22

Frecuencia de tareas pesadas



Nota: La gráfica representa el nivel de frecuencia en la que los empleados de la panadería la Fragua han realizado tareas de levantar cosas pesadas que han afectado la salud.

Elaborado por: programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos de la encuesta en cuanto al nivel de frecuencia que han realizado los trabajos de levantar cosas pesadas hayan afectado la salud podemos decir que el 60% de ellos menciona que alguna vez si le han afectado la

salud por levantar cosas pesadas y el 40% restante mencionado que nunca se han sentido afectado en la salud por realizar trabajos forzosos.

18. ¿De los accidentes que se presentan a continuación, cual usted ha sufrido en su área de trabajo?

Tabla 22

Accidentes en área de trabajo que han sufrido

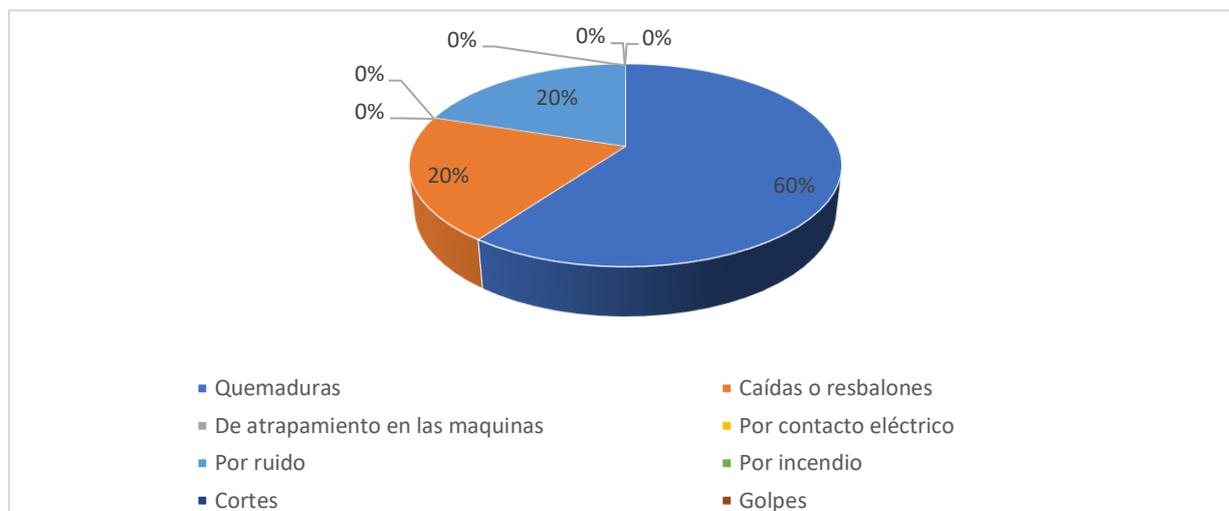
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Quemaduras (contacto con utensilios o superficies calientes)	3	60%
Caídas o resbalones (suelos mojados, falta de iluminación)	1	20%
De atrapamiento en las maquinas (operación incorrecta, descuido, EPI sueltos)	0	0%
Por contacto eléctrico (instalaciones eléctricas o maquinas dañadas, manipulación de equipos y maquinas con manos mojadas)	0	0%
Por ruido (generado por la maquinaria)	1	20%
Por incendio (quemadores abiertos, descuidos de control de las fuentes de calor, instalaciones eléctricas defectuosas)	0	0%
Cortes (falta de concentración, mala manipulación de utensilios, herramientas defectuosas)	0	0%
Golpes (por o contra objetos materiales)	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa los tipos de accidente con más frecuencia que han sufridos los trabajadores dentro de su área de trabajo.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 23

Accidentes en área de trabajo que han sufrido



Nota: La grafico representa los tipos de accidente con más frecuencia que han sufridos los trabajadores dentro de su área de trabajo.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Entre los accidentes con más frecuencia que son propensos a que les suceda de acuerdo con la encuesta a los empleados podemos decir que el 60% son por quemaduras, el 20% de ellos son por las caídas o resbalones y por último el 20% restantes son ocasionados por los ruidos, siendo así que entre los accidentes con más frecuencia que deben tener en cuenta son las quemaduras en la cual hay un porcentaje considerable de todos los trabajadores de la panadería la Fragua.

19. ¿Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes?

19.1. Quemaduras (contacto con utensilios o superficies calientes).?

Tabla 23

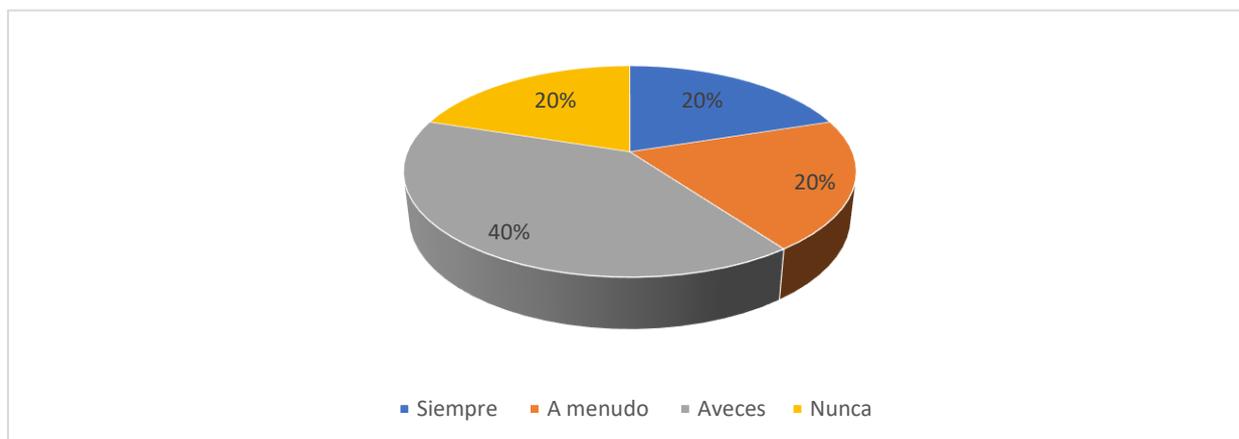
Frecuencia del accidente por quemaduras

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	1	20%
A menudo	1	20%
A veces	2	40%
Nunca	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el nivel de frecuencia que se han enfrentado los trabajadores con los accidentes de quemadura.

Figura 24

Frecuencia del accidente por quemaduras



Nota: El gráfico representa el nivel de frecuencia que se han enfrentado los trabajadores con los accidentes de quemadura.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos en cuanto a las encuestas realizado sobre la frecuencia de quemaduras que han tenidos los trabajadores de la panadería la Fragua, el 40% de los trabajadores a veces han sufrido los accidentes de quemaduras, el 20% de los accidentes son a menudos, el otro 20% representan a que siempre han tenido accidentes de quemaduras y el ultimo 20% restante menciona que nunca han tenido un accidente dentro de su área de trabajo. Siendo así que los empleados deben tener más cuidado en cuanto a los accidentes de las quemaduras.

19.2. ¿Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes? ¿Caídas o resbalones (suelos mojados, falta de iluminación)?

Tabla

24

Frecuencia de accidentes

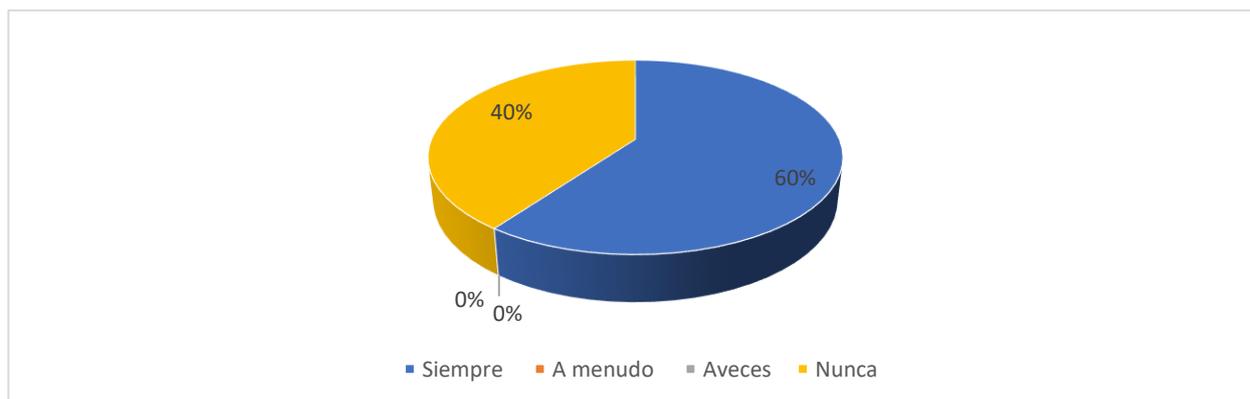
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	3	60%
A menudo	0	0%
A veces	0	0%
Nunca	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el nivel de frecuencia que se han enfrentado los trabajadores con los accidentes de caídas o resbalones.

Elaborado por: Marjore Sarango

Figura 25

Frecuencia de accidentes



Nota: El gráfico representa el nivel de frecuencia que se han enfrentado los trabajadores con los accidentes de caídas o resbalones.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo a los datos obtenidos mediante la encuesta a los trabajadores sobre la frecuencia de los accidentes que les ocurren en cuanto a las caídas o resbalones, el 60% de ellos mencionan que siempre han tenido accidentes de resbalones o caídas y el 40% restante de los trabajadores de la panadería la Fragua mencionan que no han tenido esos tipos de accidentes, siendo así que el lugar de trabajo si esta propenso a ciertos riesgos de los accidentes de los empleados en la cual deben tomar medidas correctivas

19.3. ¿Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes? ¿De atrapamiento en las maquinas (operación incorrecta, descuido, EPI sueltos)?

Tabla

25

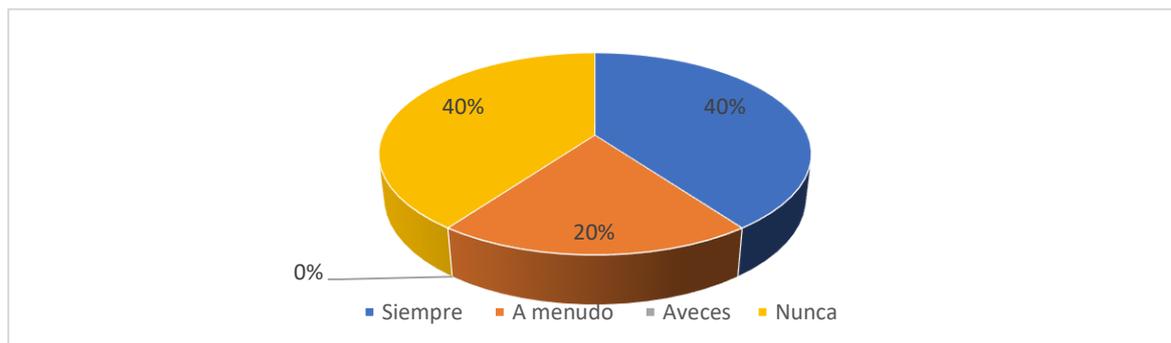
Frecuencia de accidentes en atrapamiento de maquinarias

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	2	40%
A menudo	1	20%
A veces	0	0%
Nunca	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que nunca ha enfrentado accidentes de atrapamiento en las máquinas.

Figura 26

Frecuencia de accidentes en atrapamiento de maquinarias



Nota: El gráfico representa que nunca ha enfrentado accidentes de atrapamiento en las maquinarias.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos en cuanto a la frecuencia de los accidentes laborales en relación de atrapamiento en las maquinarias podemos decir que 40% de los trabajadores siempre han tenido los accidentes dado por el descuido o mala manipulación de la misma, seguido de ellos del 40% en las cuales menciona que nunca han tenido esos tipos de accidentes y por último el 20% menciones que muy a menudo tienes estos accidentes laborales, por lo cual podemos decir que los trabajadores si están en un ámbito de riesgos laboral en las cuales corren peligro de su integridad, siendo así importante tener las medidas preventivas que ayuden a reducir el índice de accidentes que les pueden afectar a su salud.

19.4. Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes. Por contacto eléctrico (instalaciones eléctricas o maquinas dañadas, manipulación de equipos y maquinas con manos mojadas)

Tabla 26

Frecuencia de accidentes por contacto eléctrico

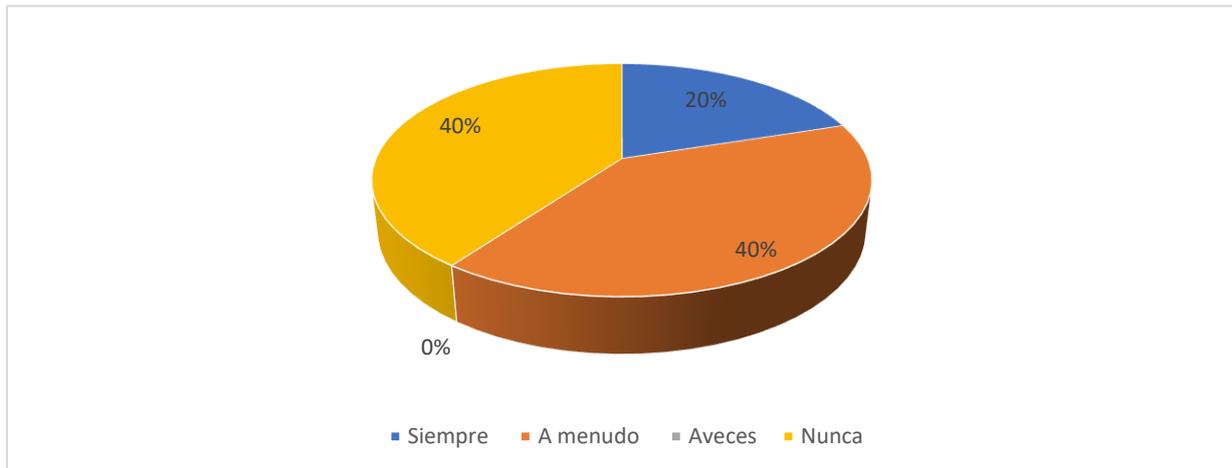
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	1	20%
A menudo	2	40%
A veces	0	0%
Nunca	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el índice de frecuencia de los accidentes por contacto eléctrico.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 27

Frecuencia de accidentes por contacto eléctrico



Nota: El gráfico representa el índice de frecuencia de los accidentes por contacto eléctrico.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de los empleados encuestados de la panadería la Fragua en cuanto a la frecuencia del accidente por el contacto eléctrico podemos decir que el 40% de los trabajadores han sufrido este tipo de accidente muy a menudo, el 20% de ellos nos dice que siempre ha tenido los accidentes por contacto eléctrico y el 40% restantes nos dicen que nunca han tendido los accidentes ya ante mencionado. De acuerdo con los datos obtenidos podemos decir que los empleados están expuestos a muchos accidentes esto debido a muchos factores como la falta de señalética o a su vez la no utilización correcta de los equipos de protección.

19.5. ¿Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes? Por ruido (generado por la maquinaria)

Tabla 27

Frecuencia de accidentes por ruido

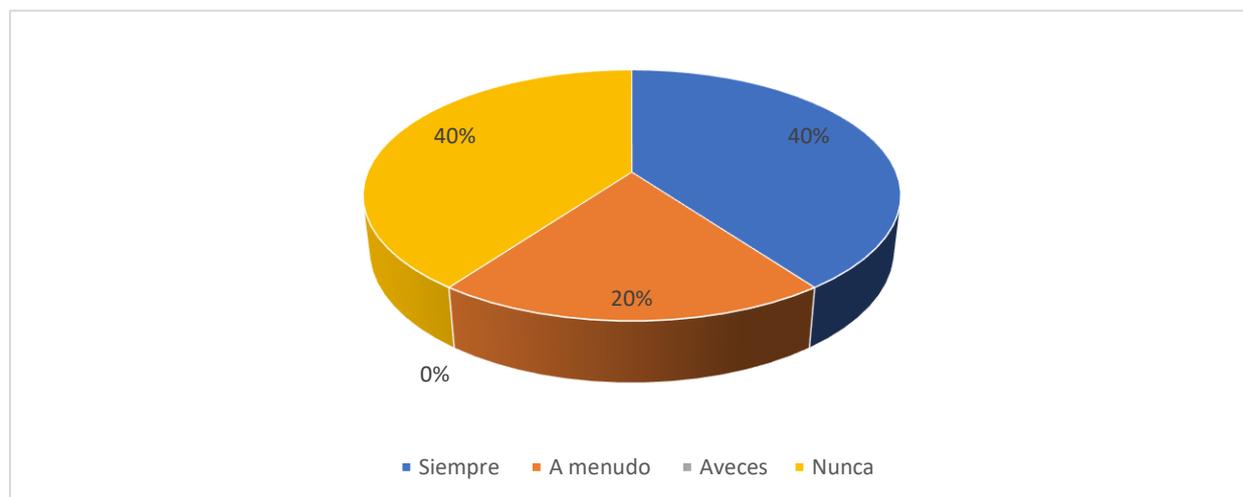
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	2	40%
A menudo	1	20%
A veces	0	0%
Nunca	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el nivel de frecuencia de los accidentes generado por el ruido de la maquinaria.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 28

Frecuencia de accidentes por ruido



Nota: La gráfica representa el nivel de frecuencia de los accidentes generado por el ruido de la maquinaria.

Elaborado por: el programa de Excel.

Análisis e interpretación: De acuerdo a los datos obtenidos mediante la encuesta a los trabajadores de la panadería la Fragua en cuanto al nivel de frecuencia de los accidentes generados por los ruidos de maquinaria, podemos decir que el 40% de los empleados si han tenido un nivel de accidente muy frecuentes, es decir siempre, el 20% de ellos nos menciona que a veces han tenidos los accidentes por ruidos y por último el 40% de los empleados menciona que no han sufrido accidentes por el ruido generado de las maquinarias. Siendo así que la empresa debe emplear y proveer a los empleados las prestas de protección como medida

preventiva en la manipulación de las maquinarias con la finalidad de contrarrestar los accidentes que se generan por el ruido de la maquinaria.

19.6. ¿Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes? Por incendio (quemadores abiertos, descuidos de control de las fuentes de calor, instalaciones eléctricas defectuosas)

Tabla 28

Frecuencia de accidentes por incendio

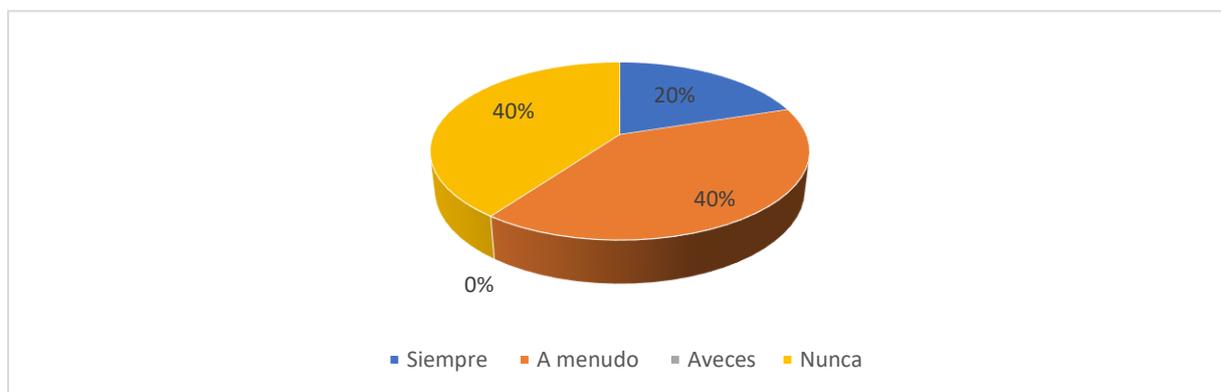
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	1	20%
A menudo	2	40%
A veces	0	0%
Nunca	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el nivel de frecuencia de los accidentes que han sufrido por incendio.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 29

Frecuencia de accidentes por incendio



Nota: La gráfica La tabla representa el nivel de frecuencia de los accidentes que han sufrido por incendio. Elaborado por: el programa de Excel.

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos mediante la encuesta a los empleados de la panadería la Fragua en cuanto a la frecuencia de accidentes ocasionados por incendio, el 20% han sufridos en un nivel de frecuencia de siempre, ya sea esto por quemaduras, o a su vez por descuido del control de las fuentes de calor, el 40% de ellos han sufrido muy a menudo y el 40% restantes mencionan que nunca han tenidos estos tipos de

accidentes. Siendo que la panadería la Fragua debe implementar las medidas de seguridad con el fin de precautelar la salud de los trabajadores

19.7. ¿Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes? Cortes (falta de concentración, mala manipulación de utensilios, herramientas defectuosas)

Tabla 29

Frecuencia de accidentes por cortes

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	3	60%
A menudo	0	0%
A veces	1	20%
Nunca	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el nivel de frecuencia que los trabajadores de la panadería la Fragua se han enfrentado accidentes por cortes.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 30

Frecuencia de accidentes por cortes



Nota: La gráfica representa el nivel de frecuencia que los trabajadores de la panadería la Fragua se han enfrentado accidentes por cortes.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: según los datos obtenidos de los empleados de la panadería la Fragua en cuanto al nivel de frecuencia de los accidentes por los cortes, el 60% de los trabajadores menciona que siempre sufren este tipo de accidente, 20% de ellos menciona que a veces sufren los accidentes por los cortes y el 20% restante afirman que nunca han tenidos este tipo de accidentes. Por consiguiente, podemos decir que el índice de los accidentes que sufren los empleados en la panadería es muy alto esto debido a la poca protección que tienen ellos y no tienen en cuenta los riesgos a las que están expuestos ellos.

19.8. ¿Con que frecuencia, usted ha enfrentado estos accidentes? Golpes (por o contra objetos materiales)

Tabla 30

Frecuencia de accidentes por golpes

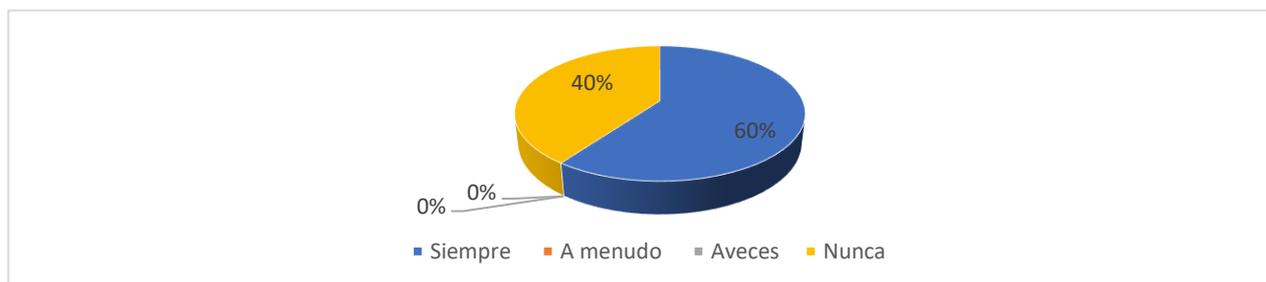
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	3	60%
A menudo	0	0%
A veces	0	0%
Nunca	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa el índice de frecuencia de los accidentes provocados por golpes.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 31

Frecuencia de accidentes por golpes



Nota: La grafica representa el índice de frecuencia de los accidentes provocados por golpes.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos por la encuesta realizada a los empleados de la panadería la Fragua en cuanto a la frecuencia de los accidentes por los golpes ocasionados por los objetos del lugar de trabajo, el 60 % de los trabajadores nos mencionan que siempre tiene este tipo de accidentes ya sea por el descuido de los mismo o por causas inciertas, a su vez el 40% restantes menciona que nunca han sufrido este tipo de accidentes dentro de su lugar de trabajo.

20. ¿En la panadería le brindan equipos de protección personal?

Tabla 31

Protección personal en la panadería la Fragua.

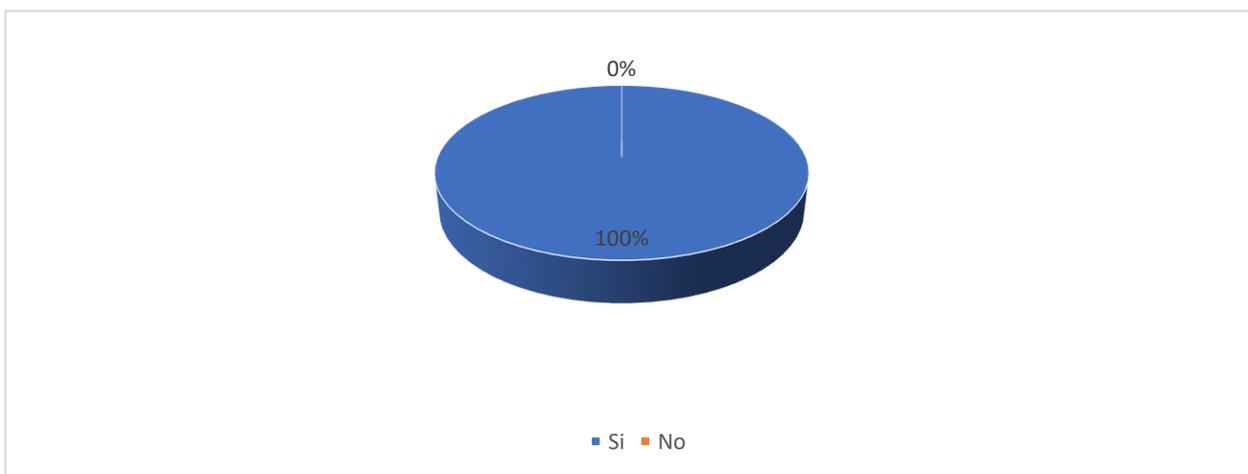
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería la Fragua si brinda equipos de protección personal.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 32

Protección personal en la panadería la Fragua.



Nota: La gráfica representa que la panadería la Fragua si brinda equipos de protección personal.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos de los trabajadores de la panadería la Fragua en cuando a la dotación de los equipos de protección al personal nos describen el 100% de los empleados que si reciben las prendas de protección. Por lo tanto, podemos decir que la panadería si se preocupa en cuanto al cuidado de sus empleados para precautelar la salud de estos, peros sin embargo creo que no son las prendas adecuadas a las que son requeridas de acuerdo al nivel de exigencia por lo cual ciertos trabajadores son propensos a los accidentes laborales.

21. ¿Dentro de sus horas de trabajo, le exigen la utilización de los equipos de protección personal necesarios?

Tabla 32

Exigencia de la utilización de los equipos de protección personal

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
----------	------------	------------

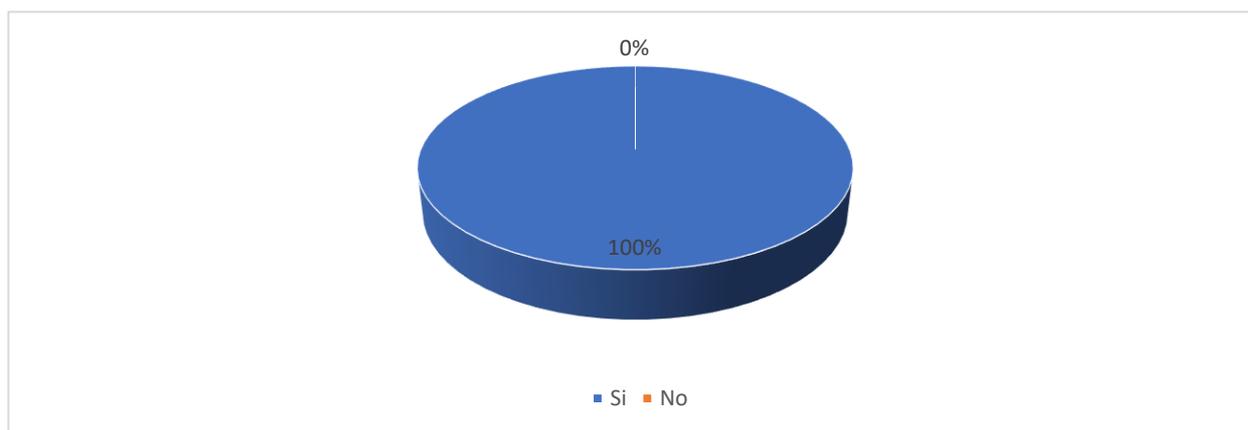
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que si exigen la utilización de los equipos de protección personal necesarios.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 33

Exigencia de la utilización de los equipos de protección personal



Nota: La gráfica representa que si exigen la utilización de los equipos de protección personal necesarios.

Elaborado por: el programa de Excel.

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos recolectados de los empleados de la panadería la Fragua de la ciudad de Cariamanga en cuanto al nivel de exigencia sobre el uso de equipos de protección, el 100% de los empleados afirmaron que, si los exigen el uso de la misma, esto con la finalidad de prevenir los posibles riesgos a los que están expuestos los trabajadores en cuanto a su área de trabajo ya que es fundamental cuidar la integridad de sus empleados.

22. ¿De los siguientes equipos de protección personal, ¿cuáles son los que usted utiliza? ¿En caso de existir otros indique?

Tabla 33

Uso de los equipos de protección personal

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Elementos de limpieza y desinfección	5	100%
Guantes y lentes	0	0%

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tapabocas y gorros	0	0%
Delantales	0	0%
Uniformes impermeables	0	0%
Otros	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa los equipos de protección que utilizan los empleados en la panadería la Fragua.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 34

Uso de los equipos de protección personal



Nota: La gráfica La tabla representa los equipos de protección que utilizan los empleados en la panadería la Fragua.

Elaborado por: el programa de Excel.

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos por parte de la encuesta realizada a los empleados de la panadería la Fragua en cuanto a los tipos de equipos de protección que utilizan dentro del área de trabajo, el 100% de ellos mencionaron que utilizan los elementos de limpieza y desinfección. Dejando de lado los otros equipos de protección que son sumamente importante para la prevención de los accidentes que le pueden suceder a los empleados.

23. ¿Dentro de la panadería existen señaléticas de emergencia, que den cumplimiento a la normativa?

Tabla 34

Señaléticas de emergencia

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%

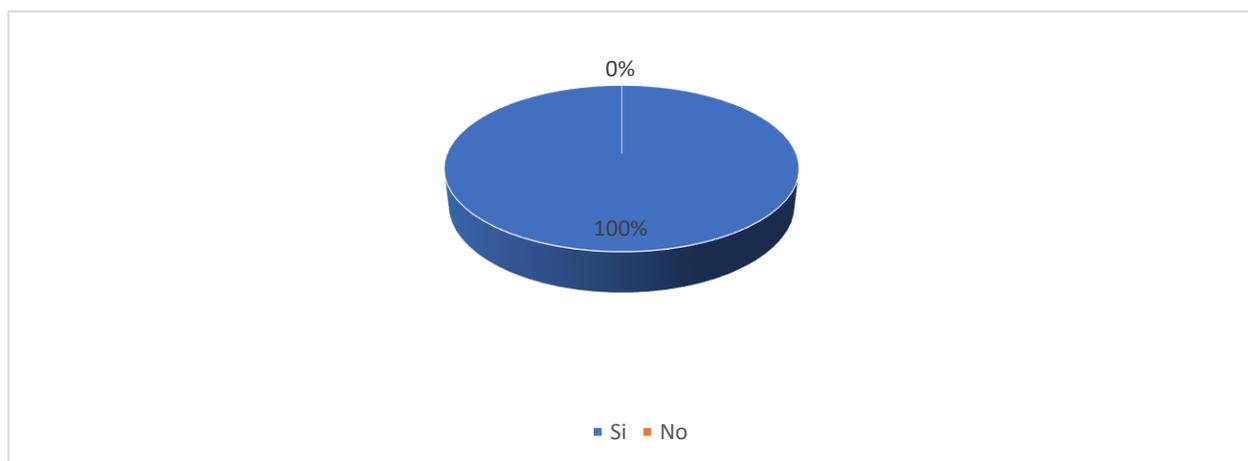
TOTAL	5	100%
--------------	----------	-------------

Nota: La tabla representa que si existen señaléticas de emergencia, que den cumplimiento a la normativa.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 35

Señaléticas de emergencia



Nota: La gráfica representa que si existen señaléticas de emergencia, que den cumplimiento a la normativa. Elaborado por: el programa Excel

Análisis e interpretación: Según la encuesta realizada a los empleados en cuanto a la existencia de las señaléticas en el área de trabajo, el 100% de los trabajadores afirmaron que si existencia. Dado que son muy importantes que estén visibles y ubicadas en lugares estratégicos con el fin de concientizar a los trabajadores que tenga precaución de acuerdo con el nivel de peligro que están expuestos.

24. ¿De las siguientes opciones, indique con que señaléticas cuenta la panadería? (Preventiva)

Tabla 35

Señalética preventiva

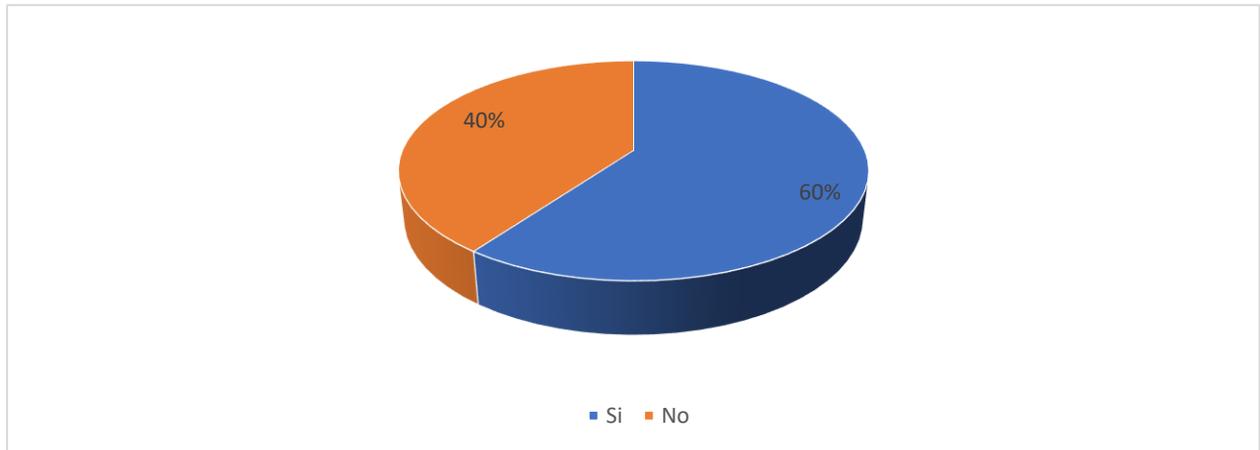
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	3	60%
No	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería si cuenta con señaléticas preventivas.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 36

Señalética preventiva



Nota: La gráfica representa que la panadería si cuenta con señaléticas preventivas.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de la encuesta realizada en relación con las señaléticas de prevención, el 60% afirma que si existen dichas señaléticas y el 40% de ellos mencionan que no existen. Dicho esto, la panadería la Fragua no cuenta con las señaléticas en toda el área de trabajo, siendo así un gran riesgo para los empleados dado que no conocen todos los sectores que estén catalogados como peligros y a su vez puedan tomar medidas preventivas para evitar dichos accidentes.

24.1. ¿De las siguientes opciones, indique con que señaléticas cuenta la panadería? (Prohibitiva)

Tabla 36

Señalética prohibitiva

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJ
		E
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería si cuenta con señaléticas prohibitivas.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 37

Señalética prohibitiva



Nota: La gráfica representa que la panadería si cuenta con señaléticas prohibitivas.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenido de los empleados en cuanto a las señaléticas prohibitivas podemos decir que el 100% de los trabajadores afirmaron que si existe las señaléticas correspondientes ubicadas en el área de trabajo. Dado que estas señaléticas son muy importantes para las medidas preventivas de los accidentes dado que se concientiza al personal de tener cuidado en ciertos sectores en las cuales están identificadas.

24.2. ¿De las siguientes opciones, indique con que señaléticas cuenta la panadería? (Información)

Tabla 37

Señaléticas de información

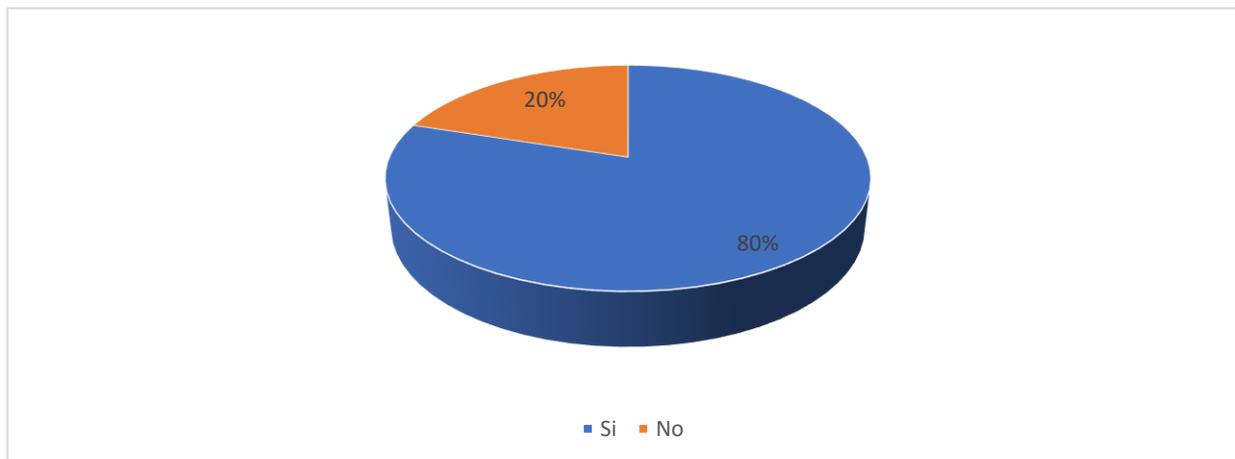
VARIABLE	FRECUENCIA	E	PORCENTAJ
Si	4		80%
No	1		20%
TOTAL	5		100%

Nota: La tabla representa que la panadería si cuenta con señaléticas de información.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 38

Señaléticas de información



Nota: La gráfica representa que la panadería si cuenta con señaléticas de información.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de la encuesta realizada a los empleados en cuanto si la panadería cuenta con las señaléticas de información, el 80% de los empleados afirmaron que si existen las señaléticas de información y el 20% restante mencionan que no existen las señaléticas correspondientes, dicho esto podemos recalcar que las señaléticas cumplen un papel fundamental como las medias de prevención de riesgos laborales dado que brindan información que ayuda a concientizar a los empleados para que tengan en cuenta que riesgos están procesos a pasar dentro de su lugar de trabajo.

24.3. ¿De las siguientes opciones, indique con que señaléticas cuenta la panadería? (Obligación)

Tabla 38

Señaléticas de obligación

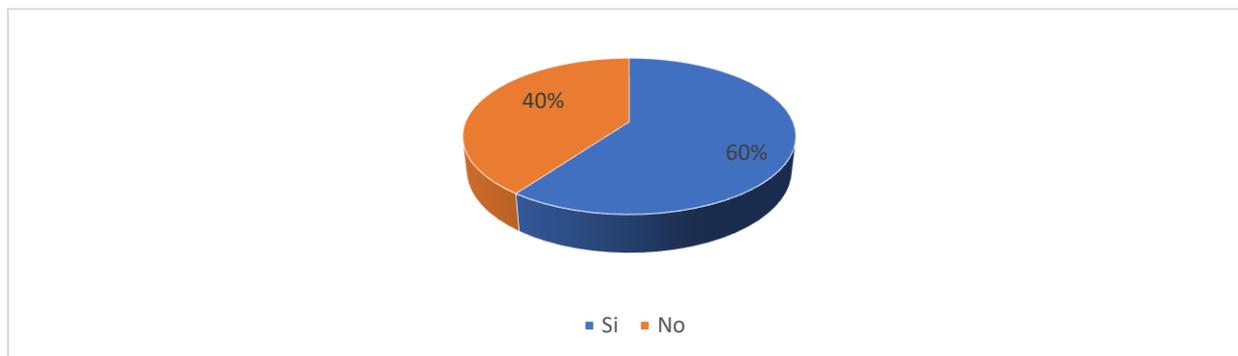
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	3	60%
No	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería si cuenta con las señaléticas de obligación

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 39

Señaléticas de obligación



Nota: La gráfica representa que la panadería si cuenta con las señaléticas de obligación

Elaborado: por el programa Excel.

Análisis e interpretación: De acuerdo con los datos obtenidos de la encuesta realizada a los empleados de la panadería la Fragua de la ciudad de Cariamanga en cuanto a las señaléticas de obligación, el 60% de los empleados afirman que si existen y el 40% restantes mencionaron que no existe las señaléticas de obligación. Dado que es muy importantes estas señaléticas con la finalidad de que den cumplimiento a las normas establecidas, y de esta manera poder reducir los riesgos laborales.

24.4. ¿De las siguientes opciones, indique con que señaléticas cuenta la panadería? (Fácil evacuación)

Tabla 39

Señaléticas de evacuación

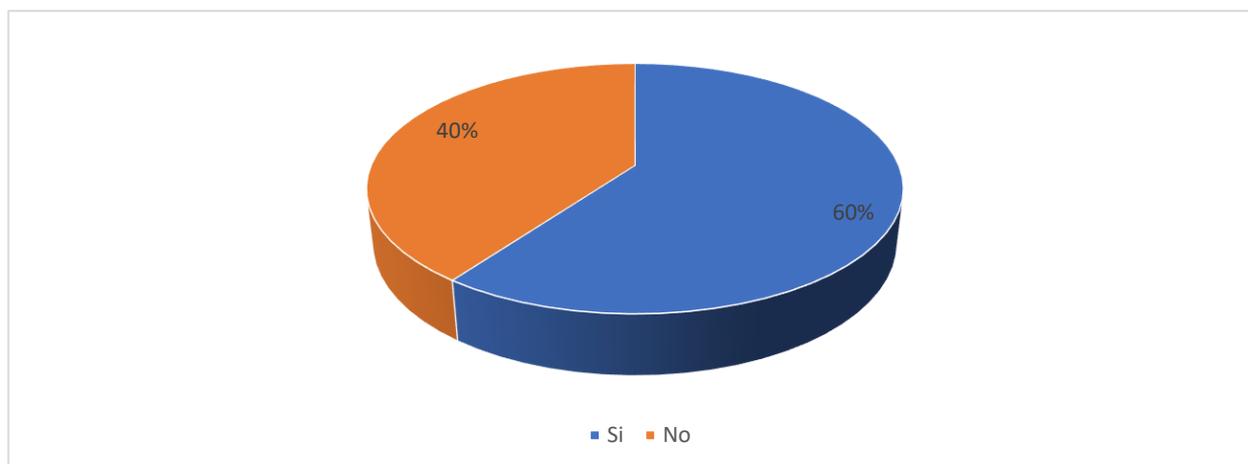
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	3	60%
No	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería si cuenta con las señaléticas de fácil evacuación.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 40

Señaléticas de evacuación



Nota: La gráfica representa que la panadería si cuenta con las señaléticas de fácil evacuación.

Elaborado por: el programa de Excel.

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de la encuesta realizada a los empleados de la panadería la Fragua en cuanto a la existencia de las señaléticas de fácil evacuación, el 60% de los empleados afirman que, si existen, y el 40% restante mencionan que no existen dichas señaléticas. Siendo así que las señaléticas deben estar ubicadas en lugares estratégicos y a su vez ser socializadas con los empleados que todos tengan conocimientos de esta.

24.5. ¿De las siguientes opciones, indique con que señaléticas cuenta la panadería? (Equipo contra incendio)

Tabla 40

Señaléticas equipo contra incendio

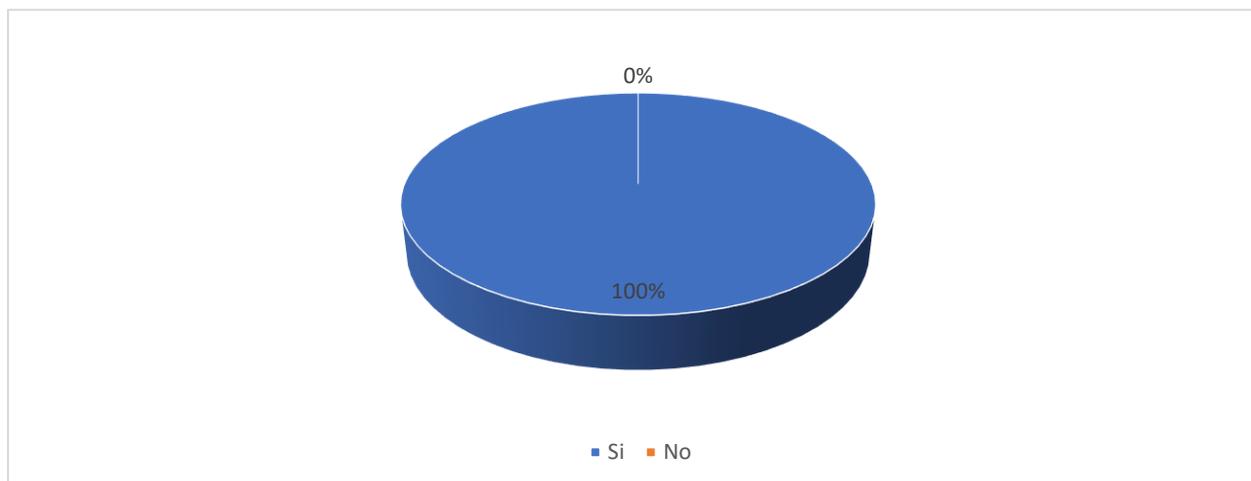
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería si cuenta con señaléticas de E quipo contra incendio.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 41

Señaléticas equipo contra incendio



Nota: La gráfica representa que la panadería si cuenta con señaléticas de Equipo contra incendio.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con la encuesta realizada a los empleados de la panadería en cuanto a las señaléticas de quipos contra incendio, el 100% de los empleados afirman que si existen estas señaléticas. Siendo así la parte fundamental que brinda información hacia los trabajadores para que tengan conocimiento a cerca de su uso en caso de emergencia.

25. ¿Cree que las señaléticas con las que cuenta la panadería están ubicadas correctamente en lugares estratégicos que prevengan riesgos laborales?

Tabla

41

Ubicación de las señaléticas

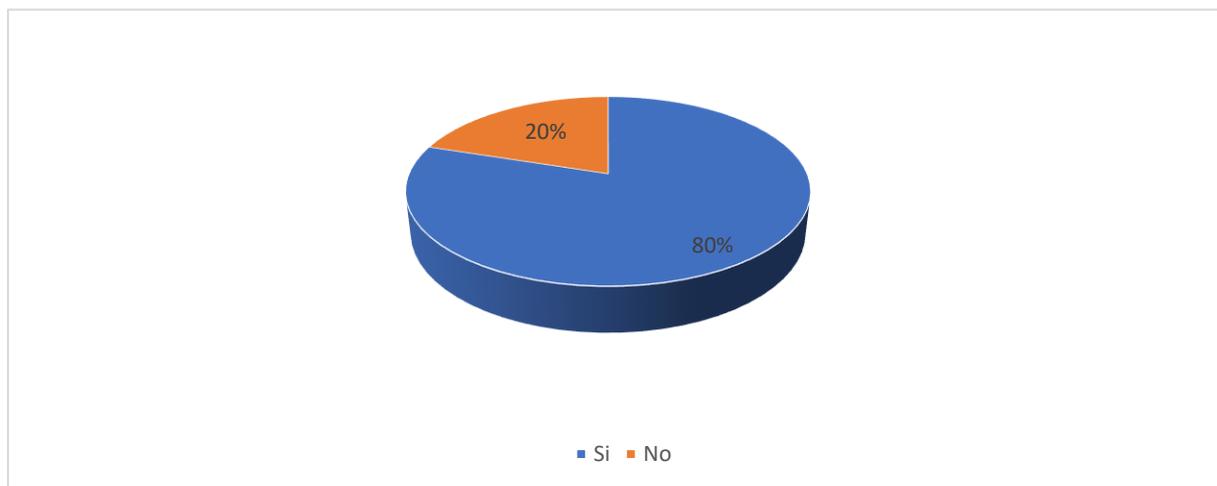
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJ
Si	4	80%
No	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que las señaléticas de la panadería si están ubicadas correctamente en lugares estratégicos que prevengan riesgos laborales.

Elaborado por: Marjorie Sarango.

Figura 42

Ubicación de las señaléticas



Nota: La gráfica representa que las señaléticas de la panadería si están ubicadas correctamente en lugares estratégicos que prevengan riesgos laborales.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de la encuesta en cuanto a la ubicación de las señaléticas en los lugares adecuados o estratégicos, el 80% de los encuestados respondieron que, si están ubicados de manera estratégica, mientras que el 20% restantes menciona que no están ubicados de manera adecuada. Las señaléticas ubicadas de manera estrategia son muy fundamentales dado que brinda información de manera oportuna y pueda actúa de forma inmediata ante cualquier situación que se amerite

26. ¿Dentro de la panadería y en el tiempo que usted labora en la misma, han existido capacitaciones de cómo se manejan las señaléticas?

Tabla 42

Capacitaciones de manejo de las señaléticas

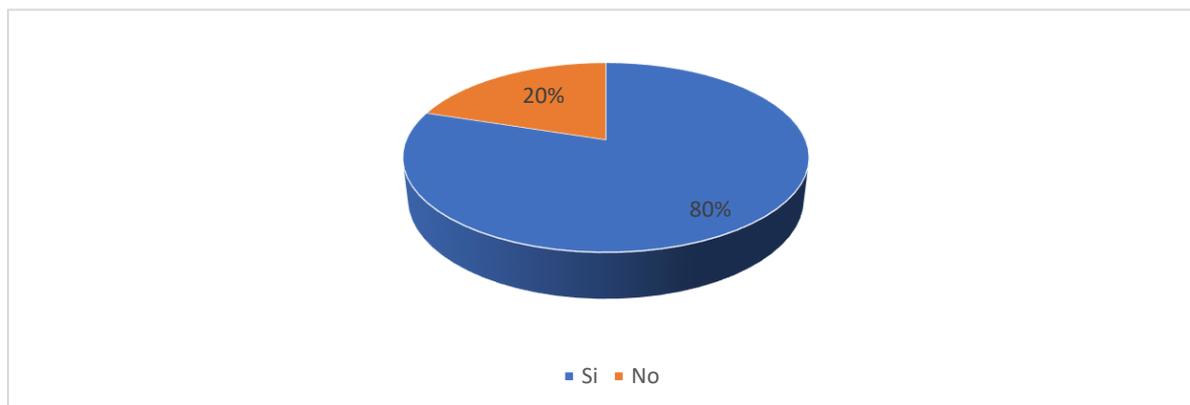
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	4	80%
No	1	20%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que si han existido capacitaciones de cómo se manejan las señaléticas.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 43

Capacitaciones de manejo de las señaléticas



Nota: La gráfica representa que si han existido capacitaciones de cómo se manejan las señaléticas.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: Según los datos obtenidos de la encuesta realizada a los empleados en cuanto a la capacitación del manejo de las señaléticas de prevención, el 80% afirma que, si han tenido capacitación, mientras que el 20% restante mencionan que no tuvieron capacitación. Siendo así que la panadería la Fragua se ve enfocado en llevar la buena práctica en el uso de las medias de seguridad con el fin de prevenir los riesgos que afecten la salud de sus trabajadores.

27. ¿Tiene usted conocimiento si la panadería cuenta con un plan de prevención de riesgos laborales?

Tabla 43

Plan de prevención de riesgos laborales

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	3	60%
No	2	40%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que la panadería si cuenta con un plan de prevención de riesgos laborales.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 44

Plan de prevención de riesgos laborales



Nota: La gráfica representa que la panadería si cuenta con un plan de prevención de riesgos laborales.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: De acuerdo con la información obtenida de las encuestas realizadas a los empleados de la panadería podemos decir que 60% si tiene conocimiento de un plan de prevención de riesgos laborales, y el 40% restante menciona que no tienen conocimientos de la misma siendo así muy importante que la panadería la Fragua tenga más comunicación con los empleados ya que el conocimiento del plan de prevención de riesgos ayuda a reducir los accidentes laborales.

28. ¿En caso de no existir un plan de prevención de riesgos laborales, quisiera usted que la panadería implemente un plan de prevención de riesgos laborales?

Tabla 44

Implementación de un plan de prevención de riesgos laborales

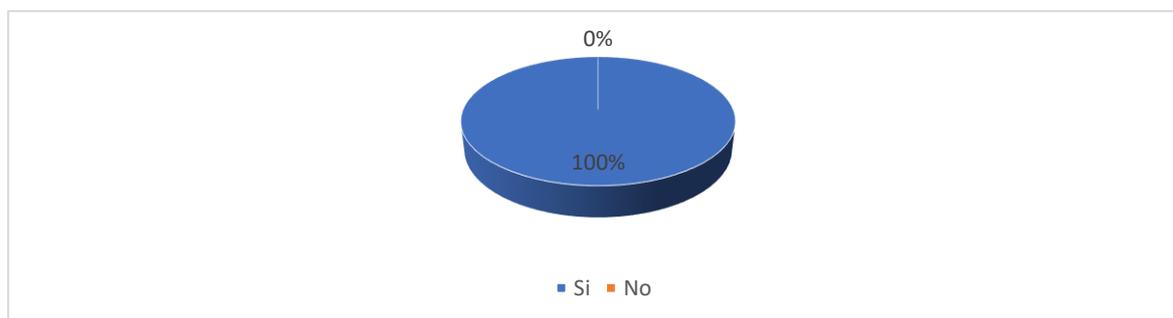
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	5	100%
No	0	0%
TOTAL	5	100%

Nota: La tabla representa que si quieren que se implemente un plan de prevención de riesgos laborales.

Elaborado por: Marjorie Sarango

Figura 45

Implementación de un plan de prevención de riesgos laborales



Nota: La gráfica representa que si quieren que se implemente un plan de prevención de riesgos laborales en caso de no tenerlo.

Elaborado por: el programa de Excel

Análisis e interpretación: según los datos obtenidos de los empleados de la panadería la Fragua en cuanto a la implementación de un plan de prevención de riesgos laborales, el 100% de los empleados afirmaron que, si están de acuerdo que se implemente, ya que un plan de prevención de riesgos laborales ayuda a reducir los accidentes en las cuales están expuestos dentro del área de trabajo.

- Resultado del Checklist estipulado por el ministerio de trabajo, aplicado en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga provincia de Loja.

Con el Checklist emitido por el ministerio de trabajo de 1 a 10 trabajadores, aplicado en la panadería “La Fragua”, con el fin de constatar el cumplimiento de obligaciones de seguridad y salud en el trabajo en los ámbitos de gestión de talento humano, gestión documental, gestión en prevención de riesgos laborales, amenazas naturales y riesgos antrópicos, gestión en salud en el trabajo y servicios permanentes, se obtuvo los siguientes resultados:

Tabla 45

Gestión de talento humano

Gestión de talento humano	Cumple	No cumple	No aplica
¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?	X		

¿Cuenta con certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales?			X
¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción?			
Total	1	1	
Porcentaje total	50%	50%	0%

Interpretación

En la gestión de talento humano que se trata de reconocer las habilidades laborales y juntar al equipo apropiado. Aplicando el Checklist da como resultado, que el 50% **cumple** con las normativas legales donde se constata que la panadería “La Fragua” cuenta con un responsable de la gestión de seguridad, salud en el trabajo y gestión de riesgos y quien este a cargo informe a su superior de alguna situación que se presente. Con un 50% **no cumple**, la panadería no cuenta con certificaciones de competencias laborales lo que puede dar como resultado enfrentar riesgos y sanciones legales que consecuencia de eso posea una imagen corporativa afectada.

Tabla 46

Gestión documental

Gestión documental	Cumple	No cumple	No aplica
¿Cuenta con el acta de registro del delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por el Sistema Único de Trabajo SUT?			X
¿Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales?			X
Total			2
Porcentaje total	0%	0%	100%

Interpretación

En la gestión documental la panadería “La Fragua” con un 100% no aplica, por lo que se evidencia que no tiene un acta de registro del delegado de seguridad y salud en el trabajo y además de ellos no aplica un plan integral de prevención de riesgos laborales.

Tabla 47*Gestión en prevención de riesgos laborales.*

Gestión en prevención de riesgos laborales	Cumple	No cumple	No aplica
Adopción de medidas de prevención y protección establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales: Puesto de Trabajo: __ Si_x_ No__	X		
Evidencia de implementación del Protocolo de prevención y atención de casos de discriminación, acoso laboral y toda forma de Violencia contra la Mujer en los espacios de trabajo.	X		
Evidencia de capacitación en seguridad y salud en el trabajo: -Prevención de riesgos laborales: Si_x_ No__ -Prevención de amenazas naturales: Si_x_ No__ y riesgos antrópicos -Salud en el trabajo: Si_x_ No__ -Otras capacitaciones: Si_x_ No__	X		
Equipos de protección individual para ojos y cara			X
Equipos de protección individual para vías respiratorias			X
Equipos de protección auditiva.			X
Equipos de protección individual para el cráneo.			X
Equipos de protección para las extremidades superiores e inferiores.			X
Ropa de trabajo	X		
Equipo de protección individual para el cuerpo			X
Total	4		6
Porcentaje total	4	0%	60
	0%		%

Interpretación

Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, el 40% cumple, con la adopción de prevención y protección establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales capacita en seguridad y salud en el trabajo y además de ellos cumple con dotar equipos de protección individual (ropa de trabajo) y con un 60% no aplica, en lo que es equipos de protección individual (para ojos y cara, vías respiratorias, protección auditiva, individual para el cráneo, extremidades superiores e inferiores y equipo de protección individual para el cuerpo.

Tabla 48*Riesgo mecánico*

Riesgo Mecánico	Cumple	No cumple	No aplica
¿La Estructura de prevención contra caída de objetos y personas está en buen estado y bajo norma?	X		
Las plataformas de trabajo, barandillas, rodapiés, escaleras fijas y de servicio, cadenas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar)	X		
Total	2		
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación

En la tabla de riesgo mecánico, se evidencia que con un 100%, cumple, con las estructuras de prevención contra caída de objetos y personas en buen estado y que están bajo la norma. Esto ayuda a que se eviten riesgos mecánicos laborales.

Tabla 49*Orden y limpieza*

Orden y Limpieza	Cumple	No cumple	No aplica
¿Los locales se encuentran limpios y ordenados?	X		
¿Los pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados)?	X		
Total	2		
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación

En el ámbito de orden y limpieza en la panadería con un 100%, cumple, con tener su local limpio ordenado que sus pasillos estén libres de objetos que impidan el libre acceso a las instalaciones y de ellos conlleve a riesgos laborales.

Tabla 50**Máquinas y herramientas**

Máquinas y herramientas	Cumple	No cumple	No aplica
Las máquinas y herramientas cuentan con: -Dispositivos de paradas, pulsadores de parada, perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro Si_x_ No__ N/A__ -Las partes fijas o móviles de motores, órganos de transmisión y máquinas cuentan con resguardos u otros dispositivos de seguridad Si_x_ No__ N/A__ -Herramientas de mano en buenas condiciones de uso Si_x_ No__ N/A__	X		
Total	1		
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación

En el ámbito de máquinas y herramientas muestra que con un 100%, cumple, en la panadería sus máquinas y herramientas se encuentra en un estado adecuado además de ellos están en constante mantenimiento para evitar así peligros dentro de la misma.

Tabla 51

Riesgo físico

Riesgo físico	Cumple	No cumple	No aplica
Se han tomado medidas de prevención de riesgos para ruido			X
Se han tomado medidas de prevención de riesgos para vibraciones			X
Se han tomado medidas de prevención de riesgos para falta o exceso de iluminación	X		
Se han tomado medidas de prevención de riesgos para temperaturas extremas (frío/caliente)	X		
Se han tomado medidas de prevención para radiaciones ionizantes	X		
Se han tomado medidas de prevención para radiaciones ultravioleta	X		

Se han tomado medidas de prevención de riesgos para: X
 Ventilación, renovación de aire y condiciones de ambiente de trabajo.

Total	5	0	2
Porcentaje total	80%	0%	20%

Interpretación

En el ámbito de riesgos físicos en la panadería, con un 80%, cumple, toman medidas de prevención para falta de iluminación, para las extremas temperaturas a las que se enfrentan día a día, para radiaciones ionizantes, radiaciones ultra violeta, ventilaciones. Con un 20%, no aplica, medidas para ruido y vibraciones ya que ellos no están expuestos a ese tipo de riesgos físicos.

Tabla 52

Riesgo químico

Riesgo Químico	Cumple	No cumple	No aplica
¿Los productos y materiales inflamables se almacenan en locales distintos a los de trabajo o en recintos completamente aislados y los recipientes que los contienen se encuentran debidamente rotulados conforme la norma vigente?	X		
¿Los bidones, baldes, barriles, garrafas, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?	X		
Total	2		
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación

En el ámbito de riesgos químicos, se evidencia que un 100%, cumple, la panadería almacena sus productos en un lugar distinto al donde elaboran los productos y que cada uno de ellos tenga su respectiva roturación indicando el nivel de peligro.

Tabla 53

Riesgo biológico

Riesgo biológico	Cumple	No cumple	No aplica
¿Se aplica medidas de bioseguridad para la prevención y control de agentes biológicos?	X		
Total	1		
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación

En el ámbito de riesgo biológico, se evidencia con un 100%, cumple, la panadería aplica medidas para prevenir agentes biológicos, ya al ser una empresa que brinda productos alimenticios debe prevenir este tipo de riesgos, así poder garantizar un producto de calidad.

Tabla 54

Riesgo ergonómico

Riesgo ergonómico	Cumple	No cumple	No aplica
¿Se han tomado medidas de prevención para Levantamiento manual de cargas	X		
¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?	X		
¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?	X		
¿Se han tomado medidas de prevención para a la exposición de pantallas de visualización de datos (PVD)?	x		
Total	4		
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación

En el ámbito de riesgo ergonómico, en la panadería con un 100%, cumple, con las medidas de prevención para levantamiento de cargas, posiciones forzadas, movimientos repetitivos.

Tabla 55

Riesgo psicosocial

Riesgos Psicosocial	Cumple	No cumple	No aplica
¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?	X		
Total	1		
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación: En el ámbito de los riesgos psicosociales, la panadería, con un 100%, cumple, está pendiente de prevenir los riesgos psicosociales.

Tabla 56

Trabajo de alto riesgo

Trabajo de alto riesgo	Cumple	No cumple	No aplica
Se han tomado medidas de prevención y protección para: -Trabajos en altura Si___ No___ N/A___ -Trabajos en Caliente Si___ No___ N/A___ -Trabajos en Espacios Confinados Si___ No___ N/A___ -Trabajos con en instalaciones eléctricas energizadas Si___ No___ N/A___ -Trabajos en Excavaciones Si___ No___ N/A___ - Izajes de cargas (Montacargas / Grúas) Si___ No___ N/A___			X
Total			1
Porcentaje total	0%	0%	100%

Interpretación

En el ámbito de trabajo de alto riesgo en la panadería con un 100%, no aplica, medidas de prevención para trabajos en altura, trabajos en caliente, trabajos en espacios confinados, trabajos con en instalaciones eléctricas energizadas, trabajos en Excavaciones, Izajes de cargas (Montacargas / Grúas), ya que dentro de la panadería no se dan ese tipo de riesgos.

Tabla 57*Señalización*

Señalización	Cumple	No cumple	No aplica
Señalización Preventiva, cumple con la normativa.	X		
Señalización Prohibitiva, cumple con la normativa.	X		
Señalización de Información, cumple con la normativa.	X		
Señalización de Obligación, cumple con la normativa.	X		
Señalización de Equipos contra incendio, cumple con la normativa.	X		
Señalización de Fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia, cumple con la normativa.	X		
Total	6	0	
Porcentaje total	100%	0%	0%

Interpretación

En el ámbito de señalización, con un 100%, cumple, la panadería da un estricto cumplimiento a la señalización que están establecidas. Contribuyendo así al correcto uso e información tanto de usuarios como de trabajadores.

Tabla 58*Amenazas naturales y riesgos antrópicos*

Amenazas naturales y riesgos antrópicos	Cumple	No cumple	No aplica
¿Se ha implementado las medidas descritas en el plan de emergencia o autoprotección descrito en el plan de prevención de riesgos laborales?	X		
Posee un responsable de atender la Emergencia	X		
Se han realizado simulacros en el año en curso	X		
La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia, Libres de obstáculos.	X		
¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?			X

Amenazas naturales y riesgos antrópicos	Cumple	No cumple	No aplica
¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?	X		
¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?	x		
Total	6	1	
Porcentaje total	90%	10%	0%

Interpretación

En el ámbito de amenazas naturales y riesgos antrópicos con un 90%, cumple, la panadería posee un responsable de atender las emergencias, realizar simulacros en el año, posee las puertas y salidas de emergencia, sus extintores se encuentran los lugares estratégicos además de ello tiene acceso a dispositivos de iluminación de emergencia. Con un 10%, no cumple, no se tiene un sistema que le ayude a detectar el humo.

Tabla 59

Gestión de la salud en el trabajo

Gestión de la salud en el trabajo	Cumple	No cumple	No aplica
¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores (Historia Médica Ocupacional)?			X
¿Se ha realizado los exámenes médicos ocupacionales a los trabajadores?			X
a) Inicio o ingreso Si___ No___			
b) Periódico Si___ No___			
c) Retiro Si___ No___			
¿Se ha comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?			X
¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores?			X
¿Se han producido accidentes de trabajo del año en curso?			X
*Reporte al IESS. Si___ No___			
*Medidas de correctivas y preventivas. Si___ No___			
*Historia médica de seguimiento. Si___ No___			

Gestión de la salud en el trabajo	Cumple	No cumple	No aplica
¿Se han producido presunciones de enfermedad profesional u ocupacional del año en curso? *Reporte al IESS. *Medidas de correctivas y preventivas.			X
¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?			X
¿Se realiza promoción y vigilancia para el adecuado mantenimiento de servicios sanitarios generales (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo)?	X		
¿Se ha ejecutado el programa de inmunizaciones de los trabajadores?	X		
¿Se ha implementado una sala de apoyo a la lactancia materna? (Temporal)			X
Total	2	4	4
Porcentaje total	20%	40%	40%

Interpretación

En el ámbito de gestión en salud en el trabajo, se presenta con un 20%, cumple, se da un adecuado mantenimiento a los servicios sanitarios también se le da inmunización a cada uno de los trabajadores. Con un 40%, no cumple, la panadería no lleva un control del historial de salud de los trabajadores. Un 40%, no aplica, no se han dado accidentes laborales en el año en curso.

Tabla 60

Servicios permanentes

Servicios Permanentes	Cumple	No cumple	No aplica
¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?	X		
¿El comedor o un espacio asignado al consumo de alimentos mantiene una adecuada salubridad y ambientación?	X		

Servicios Permanentes	Cumple	No cumple	No aplica
¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?	X		
¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?			X
¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	X		
¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?	X		
¿Cuenta con instalaciones campamentos en buenas condiciones?			X
Total	5	0	2
Porcentaje total	80%	0%	20%

Interpretación

En el ámbito de servicios permanentes, con un 80%, cumple, la panadería posee un botiquín que brinde los primeros auxilios en caso de algún accidente, con lugares estratégicos donde sus trabajadores puedan hacer uso para ingerir cualquier tipo de alimentos, además posee servicios higiénicos para cada género. Con un 20%, no aplica, para la panadería los vestuarios para hombres y mujeres.

Objetivo específico 1

Diagnostico situacional en prevención de riesgos y seguridad laboral de la panadería “La Fragua”.

Síntesis histórica de la panadería

La panadería la fragua nace en 1992 en el cantón Calvas por la familia Román Ludeña desde que abrimos nuestras puertas nuestra panadería se ha vuelto un rincón culinario en nuestro amado cantón. Creando de esta manera un servicio de panadería. Iniciamos esta pequeña empresa con un local muy pequeño y artesanalmente, con el tiempo la panadería poco a poco fue creciendo y fuimos invirtiendo en maquinaria hornos y a su vez la calidad del producto, y el desarrollo de nuevos productos innovando maquinaria de punta para convertirnos en una empresa reconocida en la ciudad de Cariamanga y sectores aledaños nuestro propósito es que nuestros clientes estén satisfechos con nuestra calidad de panificación y el desarrollo de producción comprometiéndonos a innovar y seguir creciendo como empresa. Nos enorgullece

seguir sirviendo a nuestros clientes con el mismo entusiasmo y pasión que nos han caracterizado durante los 32 años que llevamos en el mercado.

Filosofía empresarial que posee la panadería

La panadería cuenta con misión y visión las que se evidencian a continuación:

Misión

En panadería “La Fragua”, nuestra misión es brindar con pasión y dedicación productos de panadería de la más alta calidad, buscando no solo ser una panadería sino un lugar donde la autenticidad, tradición y el compromiso con nuestros clientes ofreciendo una experiencia única.

Visión

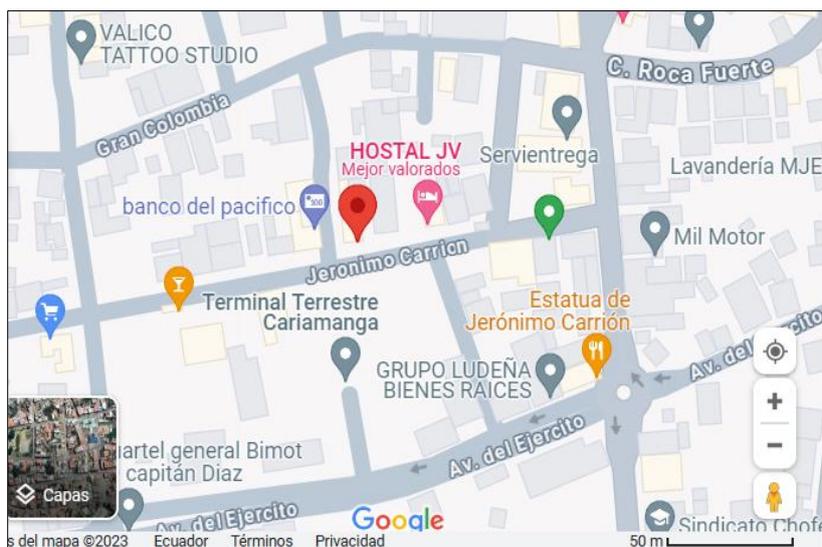
Aspiramos a ser un referente en panadería en nuestro cantón con una oferta excepcional brindando un ambiente acogedor. Con innovación constante, visualizarnos a futuro expandiendo nuestra empresa a cantones aledaños siendo reconocidos como un lugar preferido para quienes buscan experiencias inigualables.

Localización

La panadería la Fragua se encuentra ubicada en la Provincia de Loja cantón Calvas, como se evidencia en el mapa.

Figura 46

Imagen localización de la empresa



Nota: Imagen tomada de; Google maps (Cariamanga)

Servicios que ofrece

Los principales productos que oferta la panadería la “Fragua” al cantón Calvas y sus parroquias aledañas son:

→ Gran variedad de pan, toda clase de pastelería, bocaditos y dulces en general. Además, cuenta con helados, jugos y gaseosas

Cargos del personal de la panadería

La panadería la “Fragua” se encuentra conformada por cinco personas, los cuales se mencionan a continuación:

- 2 panaderos
- 1 vendedor
- 2 ayudantes de panadero

Situación actual en cuanto a la prevención de riesgos, seguridad y salud laboral

Después de emplear los métodos de recopilación de información, como encuestas a los cinco empleados, una entrevista con el gerente legal de la empresa y el uso de un Checklist, se logró obtener la información esencial para evaluar la situación presente.

La empresa cuenta con un personal joven y capacitado la mayoría de ellos trabaja de 1 a 6 meses y en otros casos más de 4 años, el personal labora jornada completa más de 8 horas ya que tienen jornadas laborales extensas debido a la naturaleza del negocio, por la producción de pan y productos de panadería a menudo requiere tiempo, especialmente si elaboran productos frescos desde cero. En la encuesta dirigida a los trabajadores manifestaron que si conocen los riesgos a los que se exponen al trabajar en la panadería; riesgos físicos (ruidos, calor, fuego, cortes, golpes, atrapamiento), riesgos biológicos (paracitos, bacterias, virus, hongos), riesgos de caída de igual o distinto nivel (superficies transito sucias como pasillos, suelos resbaladizos por grasas, superficies con aberturas, falta de iluminación).

El personal de la panadería tiene conocimiento de primeros auxilios ya que el gerente de la empresa está en constante capacitación a s personal por parte del cuerpo de bomberos de Cariamanga, se les exige el correcto uso de los equipos de protección personal y su cambio cada 3 meses. No cumple con todas las señales establecidas (preventiva, informativa, prohibitiva, obligación, fácil evacuación, equipo contra incendio). Actualmente cuenta con señales de prohibido el ingreso de personas no autorizada, señal de números de emergencia,

señal de extintor, señal donde indica el número de bodega donde se encuentra los productos para elaborar el pan y los productos de limpieza.

Los trabajadores manifiestan que, si existe un plan de prevención de riesgos laborales, otros no por motivo que tienen poco tiempo en la panadería, están de acuerdo que se implemente un plan de prevención de riesgos laborales.

Con la aplicación del Checklist se evidencia la siguiente información:

- **Gestión del talento humano**

En el ámbito de gestión de talento humano con la aplicación del Checklist se evidencia la siguiente información:

- Cuenta con un responsable de la gestión de seguridad, salud en el trabajo y gestión integral de riesgos. El mismo gerente es el que se encuentra encargado de la seguridad de sus trabajadores.
- No cuenta con certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales.

- **Gestión documental**

En la gestión documental se muestra la siguiente información:

- No aplica con el acta de registro del delegado de seguridad y salud en el trabajo emitido por el sistema único de trabajo SUT.
- No aplica un plan integral de prevención de riesgos laborales

- **Gestión en prevención de riesgos laborales**

Dentro de este apartado se muestran los siguientes resultados

- Cumple con la adopción de medidas de prevención y protección establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales en el puesto de trabajo.
- Cumple con evidenciar la implementación del protocolo de prevención y atención de casos de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo.
- Cumple con la capacitación en seguridad y salud en el trabajo en, prevención de riesgos laborales, en amenazas naturales, riesgos antrópicos y salud en el trabajo.
- No aplica los equipos de protección individual para ojos y cara, por la naturaleza de las tareas no implica riesgos directos a ojos y cara.

- No aplica los equipos de protección individual para vías respiratorias, ya que las actividades no representan riesgos a su salud respiratoria.
- No aplica equipos de protección auditiva, debido que los ruidos de las tareas son bajos y no alcanzan niveles que represente riesgo para la audición de los trabajadores.
- No aplica los equipos de protección individual para el cráneo, ya que las actividades no implican riesgos directos para la cabeza.
- No aplica equipos de protección individual para extremidades superiores e inferiores, las actividades generalmente no implican riesgos directos para estas partes.
- Cumple con la dotación de ropa de trabajo misma que es cambiada cada 3 meses.
- No aplica los equipos de protección individual para el cuerpo, sus actividades no representan altos riesgos para el cuerpo.

- **Riesgo mecánico**

En el ámbito del riesgo mecánico, se muestra la siguiente información:

- Cumple con la estructura de prevención contra caída de objetos y personas está en buen estado y bajo la norma, se mantiene esta estructura en condiciones óptimas para prevenir cualquier eventualidad y cumplir con las regulaciones de seguridad laboral.
- Cumple con las plataformas de trabajo, barandillas, rodapiés, escaleras fijas y de servicio, cadenas, cables, eslingas, ganchos, poleas, para garantizar la seguridad de los trabajadores.

- **Orden y limpieza**

En el ámbito de orden y limpieza se muestra la siguiente información:

- Cumple que los locales se encuentren limpios y ordenados, el mantener la limpieza y el orden es principal no solo por temas de higiene y seguridad, sino también por su impacto en la reputación del negocio, el bienestar de los empleados y el cumplimiento de regulaciones establecidas.
- Cumple que los pasillos, galerías estén libres de obstáculos y objetos almacenados, porque les permite tener una eficiencia operativa además garantiza la seguridad de los trabajadores.

- **Máquinas y herramientas**

En lo que respecta a máquinas y herramientas se expone la siguiente información:

→ Cumple que las máquinas y herramientas cuenten con dispositivos de parada debidamente señalizados y que se encuentren en un lugar seguro. Además, cumple con las herramientas de mano en buen estado para su uso, los mismo que se encuentran en constante mantenimiento para evitar peligros.

- **Riesgo físico**

En el ámbito de riesgos físico con la aplicación de una de las técnicas se revela la siguiente información:

→ No aplica medidas de prevención de riesgos para ruido ya que ellos no se exponen a altos niveles de ruido que afecten a su salud.

→ No aplica medidas de prevención de riesgos para vibraciones ya que sus actividades no se exponen a dichos riesgos.

→ Cumple tomando medidas de prevención para falta o exceso de iluminación, está en constante verificación de algún problema que exista con la iluminación del lugar donde se elabora el producto.

→ Cumple en tomar medidas de prevención de riesgo para temperaturas extremas frío/caliente, tanto para la conservación de los alimentos como la seguridad de sus trabajadores evitando así accidentes que causen daños a su salud.

→ Cumple con tomar medidas de prevención para radiaciones ionizantes, mediante la capacitación al personal para saber del manejo de estos equipos.

→ Cumple tomando medidas de prevención para radiaciones ultravioletas, monitoreando la iluminación no emita niveles altos de UV.

→ Cumple en tomar medidas para prevenir riesgos en ventilación, renovando los aires y mejorando así las condiciones de trabajo.

- **Riesgo Químico**

En el ámbito de riesgo químico se evidencia la siguiente información

→ Cumplen con productos y materiales sean almacenados en un sitio distinto al lugar de trabajo y que estén debidamente señalizados.

→ Cumplen con que los baldes, tanques y cualquier tipo de recipiente que sean corrosivos estén debidamente señalizados con el nivel de peligrosidad.

- **Riesgo Biológico**

En este apartado se presenta la siguiente información:

→ Cumplen aplicando medidas de bioseguridad para prevenir y controlar agentes biológicos, por la naturaleza de su actividad.

- **Riesgo ergonómico**

En los riesgos ergonómicos se muestra lo siguiente:

→ Cumple tomando medidas para prevenir el levantamiento manual de cargas, mediante la capacitación y la rotación del personal para evitar los movimientos repetitivos.

→ Cumple tomando medidas para los movimientos forzados, ayudando así a disminuir los riesgos de lesiones

→ Cumple en tomar medidas para prevenir movimientos repetitivos, rotando las tareas para cada colaborador.

→ Cumple en tomar medidas para prevenir exposiciones a pantallas, mediante la utilización de salvapantallas.

- **Riesgo psicosocial**

En este apartado se muestra la siguiente información:

→ Cumple realizando gestión en la prevención de riesgos psicosociales, evitando sobrecargas a los empleados y brindando horarios razonables de trabajo.

- **Trabajo de alto riesgo**

Aplicando el Checklist se evidencio lo siguiente:

→ No aplica los trabajos de alto riesgo por la naturaleza de su trabajo, pero si se toman prevención en caso de existir algún trabajo.

- **Señalización**

Se muestra la siguiente información:

→ Cumple con la señalética preventiva, ayudando a minimizar los riesgos. Garantizando así un ambiente seguro para trabajadores como clientes.

→ Cumple con la señalética prohibitiva, indicando áreas restringidas, advirtiendo sobre acciones peligrosas o prohibir ciertos comportamientos que podrían representar riesgos para la seguridad o la higiene.

→ Cumple con la señalética de información, contribuyendo a la seguridad, que el ambiente laboral se lleve de la mejor manera brindando información clara y útil para empleados y clientes.

- Cumple con la señalética de obligación, para indicar las normas o acciones que se deben cumplir de manera obligatoria.
- Cumple con la señalética de equipo contra incendio, garantizando la seguridad en caso de emergencia.
- Cuenta con la señalética de fácil evacuación, orientando a las personas en casos de emergencias como incendios, sismos cualquier situación que se requiera una evacuación inmediata.

- **Amenazas naturales y riesgos antrópicos**

En este ámbito se evidencia la siguiente información:

- Cumple en la implementación de medidas en un plan de emergencia para prevenir riesgos.
- Cumple en tener un responsable de atender emergencias que se presenten en el año
- Cumple en realizar simulacros en el año con el apoyo del cuerpo de bomberos.
- Cumple al tener puerta y salidas de emergencia libre de obstáculos que les permita evacuar rápidamente
- No cumple en aplicar sistemas de detención de humos
- Cumple que los extintores se encuentren en lugares estratégicos
- Cumple en tener dispositivos de iluminación de emergencia.

- **Gestión de la salud en el trabajo**

Se presenta la siguiente información:

- No cumple en tener un historial de salud laboral de sus trabajadores.
- No cumple en la realización de exámenes médicos a sus colaboradores.
- No cumple en la comunicación de los resultados de los exámenes médicos ocupacionales
- No cumple con certificados médicos de aptitud medica de sus trabajadores
- No aplica en reportar al IESS los accidentes de trabajo ya que no han existido accidentes en todo el transcurso de año.
- No aplica en la presunción de enfermedades ya que no se han dado este tipo de anomalías.

→ Cumple con promocionar y vigilar el adecuado mantenimiento de servicios sanitarios generales como (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo.

- **Servicios permanentes**

En este apartado se evidencia la siguiente información:

→ Dentro de la empresa cumple con tener un botiquín de emergencia siendo esencial para prevenir cualquier tipo de riesgo que se presente

→ Cumple con tener servicios higienes y útiles de aseo en buenas condiciones con cada división para cada género.

7 DISCUSIÓN

Proponer alternativas de solución al problema analizado y elaborar un plan de prevención de riesgos laborales y salud ocupacional para la panadería “La Fragua”

1. Generalidades de la empresa

1.1. Razón social

Román Ludeña Andrés Fernando – Panadería “La Fragua”

1.2. Ruc de la empresa

1104856735001

1.3. Actividad económica

“La Fragua” es una empresa que se dedica a la actividad de elaboración de pan y otros productos de panadería secos: pan de todo tipo, panecillos, bizcochos, tostadas, galletas, etcétera, incluso envasados.

1.4. Número de trabajadores

La panadería actualmente cuenta con 5 trabajadores aparte el gerente:

→ **Gerente:** Andrés Román

→ **Vendedor:** Marilyn Aguirre

→ **Panadero 1:** Marlon Gonzalez

→ **Panadero 2:**

→ **Ayudante de panadero 1:**

→ **Ayudante panadero 2:**

1.5. Número de centros de trabajo

La panadería “La Fragua” posee únicamente 1 establecimiento dentro del cantón

1.6. Domicilio

Cantón Calvas, barrio la fragua, calles Gerónimo Carrión y David Salazar (junto al terminal terrestre de Cariamanga)

1.7. Matriz

Única matriz ubicada en las calles Gerónimo Carrión y David Salazar (junto al terminal terrestre de Cariamanga)

1.8. Sucursal

No cuentas con sucursales

1.9. Nombre descripción y línea de negocio

“La Fragua” es una empresa dedicada a la elaboración de pan, panecillos frescos (panadería) para familias del Cantón Calvas

2. Objetivos del plan

2.1. Objetivo general del plan

Proponer un plan de prevención de riesgos laborales para la panadería “La Fragua” buscando identificar, evaluar y controlando posibles riesgos que se presente en el área de trabajo, con el fin de prevenir accidentes y fomentar un ambiente saludable y seguro para todo el personal.

2.2. Objetivo específico del plan

→ Cumplir con la normativa legal vigente en materia de prevención de riesgos y seguridad y salud laboral.

→ Establecer medidas de control para minimizar o eliminar los riesgos identificados

→ Facilitar capacitaciones a los empleados sobre el adecuado uso de los EPI y la manipulación de los equipos y herramientas.

3. Alcance

Que el gerente general a cargo será quien ejecutará el presente plan siendo el responsable de la seguridad y salud de sus trabajadores.

4. Política empresarial de la panadería “La Fragua”

Con las disposiciones reglamentarias interpuestas en el instrumento andino de seguridad y salud en el trabajo la panadería “La Fragua” debe:

Plantear una política de prevención de riesgos y salud laboral, ajustadas a la panadería, con la colaboración de un especialista en seguridad laboral. Para luego de su aprobación proceder a socializarlos con todo el personal que labora en la panadería.

La panadería “La Fragua” dedicada a la elaboración de pan en el cantón Calvas, valora la importancia de la prevención de riesgos laborales con el propósito de establecer lugares laborales seguros y saludables, alcanzando así la satisfacción de su clientela como de los que laboran en la misma.

Con lo antes expuesto la panadería “La Fragua” se obliga a:

→ Asignar un responsable que coordine la gestión de prevención de riesgos laborales, tanto humanos como materiales.

→ Impulsar una cultura de prevención de riesgos laborales, a través de la previsión constante de información, capacitación continua e instruir a los trabajadores sobre los riesgos laborales a los que se enfrentan día a día.

→ Fortalecer la cultura de prevención de riesgos laborales entre los trabajadores, proveedores y cualquiera que brinde servicios a la panadería, asegurando un entorno laboral seguro y saludable.

→ Obedecer las leyes vigentes en materia de prevención de riesgos laborales y salud en el trabajo.

→ Informar y promover la aceptación de estos compromisos entre su equipo de trabajo.

→ Perfeccionamientos constantes en la gestión de prevención de riesgos laborales

5. Disposiciones reglamentarias

5.1. Obligaciones, responsabilidades y prohibiciones de la panadería “La Fragua” en prevención de riesgos laborales y salud en el trabajo

De las diferentes leyes establecidas se presentan las siguientes disposiciones reglamentarias:

De las obligaciones y responsabilidades

✓ Formular políticas de riesgos y salud laboral y difundirla entre los miembros de la panadería.

✓ Reconocer y analizar los riesgos de manera inicial y regular con el propósito de diseñar de manera adecuada medidas preventivas. Mediante inspecciones regulares al área de trabajo.

✓ Promover un entorno laboral seguro, comprometerse en identificar y abordar los riesgos desde su origen hasta la exposición del trabajador. Además de ello proporcionar a los trabajadores la indumentaria, los equipos de protección individual necesarios para garantizar su seguridad.

✓ Informar a los trabajadores sobre riesgos a los que están expuestos, mediante capacitaciones con el objetivo de prevenirlos. Dichas capacitaciones se realizan fuera de sus horas de trabajo o cómo se las planifique.

✓ Establecer un registro con su respectiva notificación de los accidentes, incidentes y enfermedades laborales. Donde este registro se evidenciará a detalles los riesgos y las medidas de control propuestas.

✓ Imponer un control de acceso que solo los trabajadores capacitados tengan acceso a las áreas de alto riesgo.

✓ Asegurar el mantenimiento de las instalaciones, maquinaria, herramientas y materiales promoviendo así un entorno laboral seguro.

✓ Instalar sistemas de detección de humo, siendo esenciales para la seguridad evitando así incendios, accidentes mayores que se puedan presentar en el área de trabajo.

✓ Capacitar al trabajador que inicie su labor por primera vez, sobre las actividades que generan alto riesgos en el área de trabajo. Informando que formas o métodos realizar para prevenir.

✓ Realizar exámenes médicos periódicos de los trabajadores, cuando sufran dolencias o defectos físicos o situaciones que no les permitan desarrollar de mejor manera su trabajo.

✓ Designar según el número de trabajadores de la empresa, un delegado de seguridad y salud.

De las prohibiciones

Se prohíbe de manera estricta a la empresa “La Fragua”:

✓ Se obligue a trabajadores laboral en ambientes insalubre debido al polvo, gases o sustancias tóxicas, a menos que se implemente medidas de prevención necesaria que garanticen la salud y seguridad de los trabajadores.

✓ Terminantemente prohibido que los trabajadores realicen sus funciones en estado etílico o bajo influencia de sustancias tóxicas.

✓ Permitir al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de los equipos de protección individual. Dejar acceder a máquinas, equipo o herramientas que no cuenten con las seguridades o protecciones que garanticen la integridad física de ellos.

✓ Incumplir con disposiciones sobre la prevención de riesgos estipulados en las leyes, reglamentos.

✓ Permitir que el trabajador realiza una actividad en la cual no está capacitado.

✓ Impedir, de cualquier modo, inspecciones o visitas de autoridades del ministerio de trabajo, como la revisión de documentos referentes a los trabajadores.

5.2. Derechos, obligaciones y prohibiciones en materia de seguridad y salud de los trabajadores de la panadería “La Fragua”

Panadería “La Fragua” dedicado a la producción de pan reconoce los siguientes derechos para sus trabajadores:

Derechos

✓ Es un derecho de los trabajadores estar informados acerca de los riesgos asociados a sus tareas y actividades.

✓ Tienen derecho de realizar sus funciones en un entorno laboral que promueva su salud, seguridad y bienestar, permitiendo el pleno ejercicio de sus capacidades física y mentales.

✓ Los trabajadores poseen el derecho de suspender sus labores cuando, por razones justificadas, perciban una amenaza que ponga en riesgo su seguridad o la de sus compañeros

✓ Tienen el derecho de cambiar de posición o tarea por motivos de salud, rehabilitación o capacitación.

✓ Poseen el derecho de conocer sus resultados médicos y que de los mismos se los trate confidencialmente, sin que puedan ser usados para fines discriminatorios. Se puede dar información al empleador cuando el trabajador de consentimiento de divulgar la información.

✓ Tienen el derecho a recibir información y formación continua sobre prevención de riesgos laborales en el trabajo.

De las obligaciones

Los trabajadores de la panadería “La Fragua” tienen las siguientes obligaciones:

✓ Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones en los temas de seguridad y salud del trabajo, así como de las autoridades superiores.

✓ Colaborar en el cumplimiento de las obligaciones correspondientes a la empresa.

✓ Usar correctamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual.

✓ Evitar operar o manipular equipos, maquinaria, herramientas o cualquier elemento del cual no se le haya autorizado o capacitado.

✓ Informar a los superiores sobre cualquier situación laboral que por razones justificadas represente riesgo a la vida o salud de los trabajadores.

- ✓ Colaborar activamente en la investigación de algún accidente laboral que se presente, cuando sea solicitado por alguna autoridad competente o a su vez cuando la información que posea contribuya al esclarecimiento de causas que originaron el accidente.
- ✓ Garantizar el bienestar de su salud física como mental, tanto el del cómo de los demás trabajadores, durante el ejercicio de sus labores.
- ✓ Involucrarse activamente en programas de capacitación o alguna otra iniciativa destinada a prevenir riesgos laborales organizados por el empleador.
- ✓ Realizar las tareas conforme a los acuerdos que se establecieron en el contrato, con la debida intensidad, cuidado y esmero.
- ✓ Adherirse a medidas preventivas e higiénicas establecidas por las autoridades.
- ✓ Asistir a cursos de prevención de riesgos organizados por la panadería o algún organismo especializado.
- ✓ Mantener el cuidado personal para prevenir el contagio de enfermedades y someterse a reconocimientos médicos periódicos por la empresa.
- ✓ No ingerir bebidas alcohólicas o cualquier otro tipo de sustancia en lugar de trabajo

De las prohibiciones

Los trabajadores de la panadería “La Fragua” tienen las siguientes obligaciones:

- ✓ Efectuar su trabajo sin el debido entrenamiento previo a lo que va a realizar
- ✓ Comenzar la jornada laboral bajo los efectos del alcohol
- ✓ Fumar o encender fuego en sitios señalados como peligrosos y así evitar incendios o daños a las instalaciones
- ✓ Distraer a los compañeros con algún juego o discusión que consecuencia de ello se efectuó un accidente.
- ✓ Cambiar o reparar máquinas, sistemas eléctricos sin algún conocimiento previo.

Responsable en prevención de riesgos laborales

La panadería la “La Fragua” contará con un responsable en prevención de riesgos laborales, siendo sus principales funciones:

- Reconocer peligros, evaluar, medir y gestionar los riesgos laborales.
- Promover la formación, información y capacitación de los trabajadores en prevención de riesgos laborales.
- Fomentar la comunicación y retroalimentación con los trabajadores en tema de prevención de riesgos laborales, accidentes de trabajo.

→ Cumplir y hacer cumplir las disposiciones que se establecen en el plan.

Delegado de seguridad y salud en el trabajo

Los trabajadores de la panadería “La Fragua” elegirán de forma democrática a un delegado de seguridad y salud en el trabajo, quien se mantendrá en el cargo por un lapso de tiempo de 1 año siendo su única y principal función:

→ Colaborar en la gestión de prevención de riesgos laborales.

Para que su designación se haga de manera legal se le realizara un memorándum donde se le designe la responsabilidad. (visualizar el anexo figura 47)

Figura 47

Propuesta de memorándum para designación de responsable en seguridad y salud en el trabajo

Memorándum

DESIGNACION DEL RESPONSABLE EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA PANADERÍA "LA FRAGUA"

FECHA Y LUGAR: MM/DD/YYYY

El presente documento tiene como propósito designar Legalmente al responsable en gestionar temas de Seguridad, Salud Ocupacional y en la Gestión Integral de Riesgos, cumpliendo con el Acuerdo Ministerial 135. Art. 11. Literal c).

Por consiguiente, el gerente legal de la panadería "La Fragua" nombra como responsable al cumplimiento a la gestión de Seguridad, Salud Ocupacional, al Sr o Sra. _____, quien será responsable y posee toda la autoridad de lo siguientes aspectos:

- Asegurar que se establezcan, implementen y mantengan los procesos necesarios para la eficiencia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo en la panadería "La Fragua"
- Hacer cumplir con los reglamentos y política de seguridad y salud laboral de la empresa.
- Informar al gerente de cualquier anomalía y del como se esta desarrollando el tema de seguridad de sus trabajadores.

"La Fragua" Calles Gerónimo Carrión y David Salazar (junto al terminal terrestre de Cariamanga)

Nota: Elaborado por la autora

Organización de emergencias

La panadería “La Fragua” elaborara y proporcionara a los trabajadores un plan de control de incendios y evacuación de emergencia, asegurando de que todos se encuentren informados y capacitados.

En la prevención de riesgos se considera las siguientes normas generales:

- ✓ Adecuada ventilación para las operaciones que comprendan el usos y almacenamiento de líquidos.
- ✓ Separación de zonas donde se presente mayor peligro de incendio
- ✓ Puertas accesibles libre de obstáculos
- ✓ Puertas, ventanas y pasillos claramente rotulados con señales perfectamente iluminadas o fluorescentes.
- ✓ El material destinado para el control de incendios no será utilizado para otros fines y deben estar libres de obstáculos y señalizados.

Prevención de riesgos laborales.

La panadería “La Fragua” realizara de manera inicial y periódica la identificación de riesgos por puestos de trabajo con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas y adoptar las medidas necesarias para prevenir riesgos que afecten a la salud y al bienestar de los trabajadores/servidores en el lugar de trabajo.

Evaluación de riesgos

Metodología: “Material de formación sobre evaluación y gestión de riesgos en el lugar de trabajo para pequeñas y medianas empresas OIT (2013)”.

Puesto de trabajo: Panadero

Actividad del puesto de trabajo: Elaboración, formación y modelado de diferentes tipos de pan.

Número de trabajadores expuestos: 2

Fecha de evaluación: 21/12/2023

Paso 1	Paso2	Paso3	Paso4	Paso5			
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado hasta ahora?	¿Qué medidas serias necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización
Riesgos físicos	Quemaduras, cortes.	Uso de los EPI (guantes, delantales), capacitaciones	Revisión del área de trabajo	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Enero – febrero	En curso	Dar seguimiento continuo de la implementación de medidas.
	Incendio por algún equipo eléctrico u horno con sus enchufes con fallas.	Inspección constante de equipos y capacitaciones en el uso de extintores	Actualización de los extintores.	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral.	Enero – febrero	En curso	Con las capacitaciones se realizarán simulacros y revisión continua de las medidas
	Lesiones por equipos defectuosos o cables	Inspecciones periódicas	Capacitaciones y actualización de los sistemas eléctricos en caso de presentar fallas.	Gerente/ encargado de seguridad y salud laboral/ especialista en electricidad.	Enero – febrero	En curso	Capacitaciones continuas.

Riesgos de caída de igual o distinto nivel	Superficies de tránsito sucias, resbaladizos por grasas	Uso de productos de limpieza antideslizantes	Capacitación al personal de mantener pasillos libres de obstáculos. Programa regular de limpieza	al Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Enero – febrero	En curso	Revisiones periódicas de las medidas adoptadas y ajuste si fuese necesario.
--	---	--	--	---	-----------------	----------	---

Tabla 61

Evaluación de riesgos panadero

Evaluación de riesgos

Metodología: “Material de formación sobre evaluación y gestión de riesgos en el lugar de trabajo para pequeñas y medianas empresas OIT (2013)”.

Puesto de trabajo: Ayudante de Panadero

Actividad del puesto de trabajo: proporcionar apoyo y asistencia al panadero en el desarrollo de las actividades.

Número de trabajadores expuestos: 2

Fecha de evaluación: 21/12/2023

	Paso 1	Paso2	Paso3	Paso4	Paso5		
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado ahora?	¿Qué medidas serias adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas		
	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización					
Riesgos físicos	Quemaduras, cortes.	Uso de los EPI (guantes, delantales), capacitaciones	Revisión del área de trabajo	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Enero – febrero	En curso	Dar seguimiento continuo de la implementación de medidas.
	Incendio por algún equipo eléctrico u hornos con sus enchufes con fallas.	Inspección constante de equipos y capacitaciones en el uso de extintores	Actualización de los extintores. y	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral.	Enero – febrero	En curso	Con las capacitaciones se realizarán simulacros y revisión continua de las medidas
	Lesiones musculares por repetición de movimientos	Variedad de movimientos y rotación de tareas	de Implementar y pausas y rotar las tareas para evitar fatiga	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral.	Enero – febrero	En curso	Ajustes en las tareas según sea necesario

Riesgos eléctricos	Lesiones por Inspecciones eléctricas periódicas o defectuosos cables	Capacitaciones y Gerente/encargado de los sistemas seguridad y salud eléctricos en caso de presentar fallas. especialista en electricidad.	Enero – febrero	En curso	Capacitaciones continuas.
--------------------	--	--	-----------------	----------	---------------------------

Tabla 62

Evaluación riesgos ayudante panadero

Elaborado: Por la autora

Tabla 63

Evaluación riesgos vendedor

Evaluación de riesgos									
Metodología: “Material de formación sobre evaluación y gestión de riesgos en el lugar de trabajo para pequeñas y medianas empresas OIT (2013)”.									
Puesto de trabajo: Vendedor									
Actividad del puesto de trabajo: atención y venta de los productos de la panadería									
Número de trabajadores expuestos: 1									
Fecha de evaluación: 21/12/2023									
Paso 1	Paso2	Paso3	Paso4	Paso5					
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado ahora?	¿Qué medidas serias adoptar?	medidas necesario	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización	
Riesgos ergonómicos	Fatiga y posturas incómodas estar de pies	Descansos al capacitación posturas adecuadas	y Evaluación de mobiliario	del Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	o Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Enero – febrero	En curso	Ajustes de la ergonomía según sea necesario	
Riesgo químico	Exposición de productos limpieza	a Uso de los EPI (guantes) y ventilación adecuada	Ver si se utiliza la productos limpieza tóxicos	de Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	o Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Enero – febrero	En curso	Monitoreo continuo de las medias de seguridad	

Elaborado: Por la autora

Información, capacitación, formación en prevención riesgos laborales.

→ La panadería “La Fragua” informara a sus trabajadores por escrito o por cualquier otro medio que ellos consideren sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitar al fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos.

→ La panadería garantizara que solo aquellos empleados que hayan recibido la capacitación accedan a áreas de riesgo.

→ La panadería dará a conocer a todos los trabajadores sobre las medidas de actuación en caso de incendio, accidentes mayores u otras contingencias de fuerza mayor, para lo cual los trabajadores serán instruidos de modo conveniente y se dispondrán de los medios y elementos de protección necesarios. La capacitación a los trabajadores se realizará conforme al siguiente detalle:

Tabla 64

Planificación de capacitaciones

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

Tema general	Tema específico	Puestos de trabajo	Número de	Planificación anual (meses)											Responsable	Observación
				Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre			
Seguridad alimentaria	Buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos	Todos los trabajadores	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Capacitación dictada por un especialista en el tema mencionado
	Control de temperatura y almacenamiento de ingredientes	Panadero y ayudantes panadero	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Capacitación dictada por un especialista en el tema mencionado
Salud y seguridad en el trabajo	Capacitación en riesgos identificados como (riesgos físicos, ergonómicos y químicos)	Todos los trabajadores	5	x				x					x	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Capacitación dictada por un especialista en el tema mencionado	
	Capacitaciones a nuevos trabajadores de la panadería	Persona que ingresa	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Gerente o encargado de seguridad y salud laboral	Capacitación dictada por un especialista en el tema mencionado
Prevención de amenazas naturales y	Desarrollo de capacitaciones de evacuación para diferentes escenarios	Todos los trabajadores	5	x					x				x	Cuerpo de bomberos de Cariamanga	Oficio dirigido al encargado de la entidad para solicitar capacitación	

riesgos antropicos	Seguir con la capacitación de uso de extintor y primeros auxilios	Todos los trabajadores	5	x	x	x	Cuerpo de bomberos de Cariamanga	Oficio dirigido al encargado de la entidad para solicitar capacitación.
Higiene y limpieza	Uso de productos de limpieza, mantenimiento de las áreas de trabajo limpias y organizadas	Todos los trabajadores	5	x			Responsable de seguridad y salud laboral	Estar al pendiente de las necesidades que se presente en el tema planteado.

Elaborado: Por la autora

Cada capacitación de prevención de riesgos y salud laboral que se realiza en la panadería se le deberá llevar un registro, es así que se plantea un modelo donde se llevara el registro de cada capacitación realizada en la panadería

Figura 48

Propuesta de registro de capacitaciones

REGISTRO ASISTENCIAS
CAPACITACIONES, REUNIONES

PANADERIA LA FRAGUA

Número capacitación:

Fecha:

Nombre completo	C.I	H. entrada	H. salida	Firma

FIRMA DELEHADO SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

FIRMA DEL CAPACITADOR

FIRMA DEL GERENTE

Elaborada: por la autora

Equipos de Protección Individual

La panadería “La Fragua” combatirá y controlará los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, la panadería proporcionará, sin costo alguno para el trabajador, las ropas y los equipos de protección individual adecuados.

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

Tabla 65*Equipos de protección personal y ropa de trabajo panadero*

Equipos de protección personal y ropa de trabajo EPP						
Puesto de trabajo	Actividad	Peligro en el puesto de trabajo	Nombre de EPI	Característica	Posee (X)	Adquirir (A)
Panadero (2)	Elaboración y horneado de pan	Quemaduras por roces con latas	Guantes	Guantes resistentes al calor necesarios para proteger las manos de peligros como quemaduras y otras lesiones que pueden resultar de la exposición a altas temperaturas en el lugar de trabajo		A
		Caída de líquidos, altas temperaturas	Mandil	Ayuda a proteger al panadero de posibles riesgos y proporciona comodidad durante el trabajo en la panadería. Entre sus características que son resistentes a sustancias químicas y al	X	
			Ropa de trabajo	Ropa que se utiliza para la realización del trabajo.	X	
		Superficies transitadas sucias como pasillos,	Calzado antideslizante	Zapatos con suelas antideslizantes importantes para mejorar la tracción en superficies resbaladizas. Estos calzados están diseñados		A

		suelos resbaladizos		para proporcionar una mejor adherencia y prevenir accidentes.		
		Que alimentos contaminados por la caída de cabello, partículas de piel u otras impurezas	Gorro	Cubrir y proteger completamente el cabello, desde la frente hasta la nuca. Esto ayuda a prevenir la caída de cabello en los alimentos y reduce el riesgo de contaminación.	X	

Nota: Datos obtenidos de la aplicación de la encuesta a los trabajadores

Tabla 66*Equipos de protección personal y ropa de trabajo ayudante de panadero*

Equipos de protección personal y ropa de trabajo EPP						
Puesto de trabajo	Actividad	Peligro en el puesto de trabajo	Nombre de EPI	Característica	Posee (X)	Adquirir (A)
Ayudante de panadero (2)	Apoyo en la elaboración, horneado, emperchado de pan	Quemaduras por contacto con utensilios o superficies calientes	Guantes	Guantes resistentes al calor necesarios para proteger las manos de peligros como quemaduras y otras lesiones que pueden resultar de la exposición a altas temperaturas en el lugar de trabajo		A
		Caída de líquidos y altas temperaturas	Mandil	Ayuda a proteger al panadero de posibles riesgos y proporciona comodidad durante el trabajo en la panadería. Entre sus características que son resistentes a sustancias químicas y al calor	X	
			Ropa de trabajo	Ropa cómoda y de la talla del trabajador que se usa para la realización de la actividad.	X	
		Caídas y resbalones	Calzado antideslizante	Zapatos con suelas antideslizantes importantes para mejorar la tracción en superficies resbaladizas. Estos calzados están diseñados para proporcionar una mejor adherencia y prevenir accidentes.		A
		Alimentos contaminados por la caída de cabello,	Gorro	Cubrir y proteger completamente el cabello, desde la frente hasta la nuca. Esto ayuda a prevenir la caída de cabello en los alimentos y reduce el riesgo de contaminación.	X	

		partículas de piel u otras impurezas				
--	--	--	--	--	--	--

Notas: Datos obtenidos de la aplicación de encuesta a los trabajadores

Tabla 67*Equipo de protección personal y ropa de trabajo vendedor*

Equipos de protección personal y ropa de trabajo EPP						
Puesto de trabajo	Actividad	Peligro en el puesto de trabajo	Nombre de EPI	Característica	Posee (X)	Adquirir (A)
Vendedora	Venta y servicio al cliente	Contacto con productos de limpieza	Guantes	Guantes resistentes a productos químicos, grasas.		A
		Prolongadas horas de pie o movimientos repetitivos pueden causar molestias físicas, como dolor de espalda, fatiga muscular o problemas en las extremidades.	Calzado ergonómico	Diseñado para resistir varias horas de trabajo		A

Nota: Datos obtenidos de la aplicación de encuesta a los trabajadores

En el numeral 5 artículo 11 del reglamento de seguridad y salud de los trabajadores, de las obligaciones de los empleadores es el de entregar gratuitamente a sus trabajadores vestimenta adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios. En la presente tabla se detallará los equipos de protección individual indispensables en la panadería “La Fragua”.

Los EPI que se presentan a continuación si presentan deterioro se los debe sustituir por otros inmediatamente. Que cada trabajador se haga cargo de sus EPI y del cuidado y conservación de los mismos.

Tabla 68

Equipos de protección individual a implementar en la panadería

Equipos de protección individual (EPI)	Característica	Costo
<p>Guantes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Diseñado para la manipulación intermitente de objetos calientes hasta a 250°C/480°F. ✓ Ofrece una alta resistencia frente a cortes, pequeñas heridas y la abrasión. ✓ Mejora el agarre en superficies secas y engrasadas. ✓ Cómodo y flexible: interior de fieltro no tejido que absorbe el sudor. 	\$28.00
<p>Mandil</p> 	<p style="text-align: center;">Mandil:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Puede soportar temperaturas de -54°C / -65°F hasta 82°C / 180°F ✓ No se romperá por el lavado o congelación ✓ Fácil de poner y quitar con cómodas correas para los hombros o hebilla ajustable. ✓ Material: mezclilla 	\$10.00

Equipos de protección individual (EPI)	Característica	Costo
Ropa de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 67% poliéster – 33% algodón. ✓ Ojetes de transpiración bordados. ✓ Abrochado unisex. ✓ Pantalón obrador con cintura elástica. ✓ Acorde a la talla del trabajador ✓ De presentar deterioro cambiar por un nuevo 	\$45.00
Calzado antideslizante 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Suela superior antideslizante. ✓ Tratado para repeler líquidos de la superficie. ✓ Ajuste natural: un ajuste predeterminado para la mayoría de los tamaños de pies. ✓ Disminución de la zona de peligro de tropiezo para permitir el movimiento de fluidos entre entornos resbaladizos. ✓ Flex Tread: patrón de ranuras en la suela exterior que brinda comodidad al imitar el movimiento natural del pie. 	\$50.00
Gorro 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tela: Tropical Mecánico ✓ Composición: 100% Poliéster ✓ Medida de largo (Cofia a la Mitad): 52.5cms ✓ Talla conforme para cada trabajador 	\$10.00
Calzado ergonómico 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipo de tejido Piel ✓ Material de la suela Material Sintético ✓ Material exterior Sintético ✓ Material interno Tela ✓ Para largas jornadas de pie ✓ 100% cuero, suela gel con celdas de aire interno, plantilla confort con memory foam 	\$65.00

Equipos de protección individual (EPI)	Característica	Costo
Guantes para vendedor 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Material 100% nitrilo. ✓ Guante fino y ligero que proporciona una sensación de (segunda piel). ✓ Protege las manos ante la presencia de productos químicos, bacterias, grasas y abrasiones. ✓ Impermeable para trabajos en entornos húmedos o con grasa 	\$12.30

Nota: Datos obtenidos de mercado libre y seripacar (2024)

Señaléticas

Conjunto de señales e iconos que orientan, informan o alertan de algún acontecimiento en específico. En el reglamento de seguridad y salud de los trabajadores en el Art. 169 literal c se evidencia las señales de seguridad y su clasificación, las que se presentan a continuación:

Señales de prohibición

Serán de forma circular y el color base de las mismas será el rojo. En un círculo central, sobre fondo blanco se dibujará, en negro, el símbolo de lo que se prohíbe.

Tabla 69

Señales de prohibición que debe implementar la empresa

Señal	Descripción de la señal	Costo	Propuesta en la panadería
Prohibido fumar 	Indica la prohibición de fumar en los lugares donde el humo puede causar incendio.	\$3.00	→ Será ubicado en la columna que divide el área de horneado y donde se ubica las latas. Que las medidas sean en DIN A4 (29 x 21 cm).
Solo personal autorizado 	Se prohíbe el paso a persona ajenas a la panadería con el fin de precautelar la integridad de los trabajadores y proteger los bienes de la panadería.	\$3.00	→ Que sea ubicada al ingreso del lugar donde elaboran los productos. → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).
Prohibido consumo bebidas alcoholicas 	Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólica dentro del lugar de trabajo	\$3.00	→ Sea ubicada en la parte superior de la columna a la entrada donde se elabora el pan. → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm)

Elaborado: por Marjorie Sarango

Señales de obligación

Serán de forma circular con fondo azul oscuro y un reborde en color blanco. Sobre el fondo azul, en blanco, el símbolo que exprese la obligación de cumplir.

Tabla 70

Señal de obligación que debe implementar la empresa

Señal	Costo	Descripción de la señal	Propuesta en la panadería
<p>Uso obligatorio EPI</p> 	\$3.00	Indica uso obligatorio de los equipos de protección personal para realizar una actividad evitando así lesiones, heridas u otros dolores.	<p>→ Se propone la creación de esta señal y que sea ubicada a la entrada en la parte superior de la columna del lugar donde elaboran el pan.</p> <p>→ Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).</p>
<p>Uso obligatorio de mandil</p> 	\$3.00	Proteger la ropa del trabajador ante cualquier derrame, quemadura u otros daños que se presenten.	<p>→ Que se implemente la señal y sea ubicada en un lugar visible dentro de donde se elabora el pan como donde lo venden.</p> <p>→ Se realice la señalética con las dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).</p>

Señal	Costo	Descripción de la señal	Propuesta en la panadería
Lavado de manos 	\$3.00	Indica la necesidad de tener limpias las manos y en el caso de la panadería es obligatorio el lavado de mano por la actividad que realizan.	→ Se implemente la señal y ubique en la parte de arriba donde se ubica el lavado de manos. → Se realice la señalética con las dimensiones DIN A4 (20 x 30 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).

Elaborado: por Marjorie Sarango

Señal de prevención o advertencia

Estarán constituidas por un triángulo equilátero y llevarán un borde exterior en color negro. El fondo del triángulo será de color amarillo, sobre el que se dibujará, en negro el símbolo del riesgo que se avisa.

Tabla 71

Señales de prevención a advertencia a implementar

Señal	Costo	Descripción de la señal	Propuesta en la panadería
Riesgo eléctrico 	\$3.00	Indica la presencia de peligro eléctrico y advierte a las personas de tener precaución	→ Se ubique en la parte superior de las conexiones eléctricas. → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).

Señal	Costo	Descripción de la señal	Propuesta en la panadería
Superficie caliente 	\$3.00	Muestra a la persona el tener cuidado con máquinas que están calientes y pueden originar quemaduras u otras lesiones.	→ Será ubicada en la parte superior de la columna donde se ubican los hornos y donde se encuentra las latas. → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).

Elaborado: por Marjorie Sarango

Señal de información

Serán de forma cuadrada o rectangular. El color del fondo será verde llevando de forma especial un reborde blanco a todo lo largo del perímetro. El símbolo se inscribe en blanco y colocado en el centro de la señal.

Tabla 72*Señales de información a implementar en la panadería*

Señal	Descripción de la señal	Propuesta en la panadería
Salida de emergencia 	Enseña la dirección y evacuación de una puerta donde por donde se puede evacuar un lugar en caso de emergencia.	→ Se elabore la señal y ubique en los dos accesos a la panadería, a un costado de la puerta de entrada donde se elabora los productos y en las 2 bodegas. → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).
Botiquín primeros auxilios 	Conjunto de elementos que brindan primer auxilio ante una emergencia.	→ Se implemente la señal, debe ubicarse en el área donde se encuentran todos los implementos de limpieza. → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).

*Elaborado: Por Marjorie Sarango***Equipo contra incendio**

Reconocimiento y posicionamiento de dispositivos de prevención contra incendios. Deben estar elaborados de forma rectangular o cuadrada, representación gráfica en blanco sobre fondo rojo.

Tabla 73*Señales de equipos contra incendio a implementar en la empresa*

Señal	Costo	Descripción de la señal	Propuesta en la panadería
Extintor 	\$3.00	Dispositivo utilizado para controlar pequeños incendios	→ Se elabore la señal y ubique en un costado de la entrada a la bodega → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).
Pulsador de alarma contra incendio 	\$3.00	Dispositivo utilizado para activar una alarma de incendio en caso de que se presente uno.	→ Que sea ubicada en la pared donde divide las tres entradas a las áreas de la panadería. → Que se la realice en las siguientes dimensiones DIN A4 (29 x 21 cm) DIN A3 (42 x 30 cm).

Elaborado: por la autora

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

La panadería “La Fragua” investigara y analizara los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar causa que los originaron y adoptara acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares. La panadería “La Fragua” dará aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al instituto ecuatoriano de seguridad social, de accidentes y enfermedades ocurridas en el centro de trabajo.

Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos

La panadería “La Fragua” instalará y aplicará sistemas de respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza

mayor. La panadería “La Fragua” capacitará a sus trabajadores sobre control de desastres, salvamento y socorrismo, designará un responsable de brigada de emergencia y realizará simulacros de forma periódica.

Tabla 74

Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos

Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos						
Características constructivas de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio	Superficie total:					
	Superficie útil	Laboran en 3 cuartos uno destinado para la elaboración del pan otra para leudado y enfriado de los productos y la bodega de materia prima.				
	Número de pisos:	Un piso				
	Describir las áreas de la empresa/institución/centro de trabajo/edificio	Número de trabajadores/servidores	Características constructivas del área de la empresa/ institución/centro de trabajo/edificio:			
			Piso (madera, baldosa, concreto, etc.)	Techo (cielo raso, madera, etc.)	Paredes (ladrillo, bloque, madera)	
Cuarto de elaboración pan, enfriamiento y bodegas y atención al cliente.	5	Baldosa en todas las áreas	Loza	Ladrillo		
Identificación de la situación de emergencia y recursos existentes	Situación de emergencia (sismo, incendio, explosión, derrame, entre otras)	Localización /área	Consecuencias potenciales	Recursos existentes (extintores, lámparas de emergencia, bocas de incendio, rociadores, camillas, absorbentes, vías de evacuación, señalización, botiquines, etc.)		

	Incendio	Áreas de trabajo	Quemaduras o pérdidas de vidas humanas tanto de trabajadores como de clientes, daños materiales.	Extintores Salidas de emergencia Que se implemente las señales de emergencia
	Corte	Áreas de trabajo	Producirse heridas desde corte leves a heridas graves y no pueda laborar normalmente	Se implemente botiquín primeros auxilios
Responsable de atender la emergencia	Tipo de emergencia (primeros auxilios, evacuación, incendio)	Funciones/responsabilidades		
		Antes de la emergencia	Durante la emergencia	Después de la emergencia
	Incendio	Inspección periódica de enchufes o instalaciones eléctricas. Evitar fumar en las áreas de riesgo. Realizar capacitaciones Realizar simulacros de entrenamiento	Utilizar el extintor si el nivel de fuego es bajo si es alto avisar al cuerpo de bomberos. Utilizar las puertas de emergencia. Aplicar primeros auxilios.	Inspeccionar el área afectada y constatar que no exista más riesgo. Adquirir nuevo extintor.
Corte	Realizar capacitaciones de	Utilizar primeros auxilios Mantener la calma	Renovar los implementos de primeros auxilios.	

		uso de utensilios y maquinas Señaléticas de aviso de peligro.	Pedir ayuda en caso de la emergencia sea grave	Apoyo económico y emocional si consecuencia del accidente tuvo alguna perdida de sus partes del cuerpo.
Simulacros	Fecha del último simulacro realizado	Situación de emergencia simulada	Tiempo de evacuación en el simulacro	Observaciones:
	No sé a realizado simulacros	No se ha realizado	No se realizado	
	Fecha del próximo simulacro Se debe realizar en los meses de 2024	Situación de emergencia a simular Incendios		

Presupuesto

Se presenta el presupuesto de todos los elementos que se debe implementar dentro de la panadería la misma que le sirve de guía para que el gerente tome en consideración. En lo que respecta a equipos de protección individual se tomó como paginas referenciales a MERCADO LIBRE, SERIPACAR S.A, SIMASIHU empresas dedicas a expender implementos de protección.

Tabla 75*Presupuesto de equipos de protección individual para los trabajadores de la panadería*

Equipo de protección individual				
Detalle	Cantidad	Unidad	Costo	Total
Guantes para panaderos y ayudantes	4	Pares	\$28.00	\$112.00
Mandil	4	Unidades	\$10.00	\$40.00
Ropa de trabajo	4	Pares	\$45.00	\$180.00
Gorro	4	unidades	\$10.00	\$40.00
Calzado antideslizante	4	pares	\$50.00	\$200.00
Calzado ergonómico	1	par	\$65.00	\$65.00
Guantes para vendedor	1	caja	\$12.30	\$12.30
Total				\$649.30

Nota: Datos tomados de mercado libre y seripacar s.a, simasihu lideres de equipos de protección individual

Tabla 76*Presupuesto de servicios permanentes*

Equipo de protección individual				
Detalle	cantidad	unidad	Costo	Total
Botiquín primeros auxilios	1	Unidad	\$36.00	\$36.00
Pulsador contra incendio	1	unidad	\$22.00	\$22.00
Señaléticas	12	Unidad	\$3.00	\$36.00
Total				\$94.00

Nota: datos obtenidos de simasihu lideres de equipos de protección individual

Tabla 77*Presupuesto de capacitación*

Detalle	Cantidad	Costo	Total
Capacitador en especialidad prevención riesgos y salud laboral	2	\$70.00	\$140.00
Copias	5 c/u	\$0.5	\$2.50

Esferos	5	\$0.35	\$1.75
Hojas	½ resma	\$2.50	\$2.50
Total			146.75

Nota: Las capacitaciones que se han realizado con apoyo del cuerpo de bomberos de Cariamanga son gratuitas, dentro del presupuesto se evidencia una persona externa a las entidades que se mencionan.

Tabla 78

Presupuesto general para la implementación del plan

Detalle	Valor
Presupuesto equipo de protección individual	\$649.30
Servicios permanentes	\$94.00
Presupuesto capacitación	\$146.75
TOTAL	\$890.05

El total del presupuesto a ser empleado en el presente plan es de \$890.05 dólares el cual deberá invertir el gerente de la panadería “La Fragua”.

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 Cariamanga, el día ___ del mes de _____ del año _____

Representante legal empresa
Sr. Andrés Román

Responsable del plan elaborado
Srta. Marjorie Sarango

8 Conclusiones

Una vez terminada la investigación se concluye:

- Con la aplicación del Checklist de 1 a 10 trabajadores establecido por el ministerio de trabajo en lo referente a seguridad y salud ocupacional permitió conocer la situación en la que se encuentra la panadería “La Fragua” el cual arroja información que la panadería tiene un 64.76% de cumplimiento de las obligaciones de seguridad y salud en el trabajo y un 35.24% de incumplimiento dentro de las obligaciones de prevención de riesgos y salud laboral.
- Los trabajadores de la panadería están expuestos a riesgos físicos como: quemaduras por contacto con utensilios o superficies calientes, ruido generados por los hornos, altas temperaturas emanadas por los hornos, golpes por caída de latas en partes del cuerpo; riesgos de caídas de igual o distinto nivel como: superficies resbaladizas por grasas, superficies con aberturas, pasillos con falta de iluminación; riesgos eléctricos y mecánicos como: electrocuciones por algún cable dañado, roces con máquinas por algún descuido del trabajador; riesgos biológicos como: paracitos, contacto con sangre por algún corte.
- En la panadería “La Fragua” se concluye que cuenta con equipos de protección individual, pero se evidencia que no poseen algunos como: guantes apropiados para manipular superficies o utensilios calientes, calzado antideslizante que les permita evitar caídas por superficies mojadas o de grasa, calzado ergonómico para vendedor evitando riesgos ergonómicos por estar todo el tiempo de pie, guantes nitrilo para protección del vendedor ante productos químicos. Además de ellos se visualiza que no cuenta con señales adecuadas que le permita evitar riesgos laborales.
- La panadería “La Fragua” no cuenta con un responsable de la seguridad y salud laboral en la empresa ya que el gerente es quien se ha hecho cargo en lo que respecta a salud y seguridad laboral. No posee un plan de prevención de riesgos laborales, asimismo no se han realizado simulacros en prevención de amenazas y de riesgos antrópicos solo se han hecho capacitaciones del cómo utilizar el extintor al momento de presentarse algún problema.

9 Recomendaciones

Con las conclusiones elaboradas anteriormente se recomienda:

- Que el gerente con el 35,24% de incumplimiento se enfoque más en llevar un registro de la salud laboral de sus trabajadores y dar estricto acatamiento a lo que establece el ministerio de trabajo en la seguridad y salud laboral.
- Se recomienda que para mitigar los riesgos existentes se adopte los: guantes tanto para los panaderos como para los ayudantes, se dote del mandil, gorro y se siga brindando la ropa de trabajo adecuada para este tipo de actividad, zapato adecuado que ayude a prevenir caídas, con la finalidad de ofrecer mayor seguridad laboral a los empleados.
- Se implemente las señales de seguridad que ayudaran a guiar a sus trabajadores, se implemente las señales sugeridas como son: riesgo de superficies calientes, riesgo eléctrico, uso obligatorio de los EPI, salidas de emergencia entre otras ya que se observó que solo posee señales como prohibido el ingreso de personas no autorizadas, números de emergencia, extintor. Además de ellos se mejore el botiquín de primeros y se le dé otra reubicación como se sugiere en la tabla de señales.
- Se recomienda al gerente tomar y hacer uso de la propuesta de plan de prevención de riesgos laborales en donde se plasma los diferentes riesgos identificados y sus equipos de protección que ayudan a mitigar, que se siga con las capacitaciones en un cronograma que se propone en prevención de riesgos laborales, prevención de amenazas y riesgos antrópicos. Además de ello que se delegue a una persona de sus trabajadores que se ocupe del presente plan y de la salud y seguridad laboral haciendo usos de los formatos de registro propuestos.

10 Referencias

Abrego D, Marcelo, Segio Molinos B y Pablo Ruiz A. *Equipos de Protección Personal* . ACHS, 2014.

Bestratén Belloví, Manuel, y otros. *Seguridad en el Trabajo*. España: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2011.

BOTTA, Néstor Adolfo. *ACCIDENTES DE TRABAJO*. PROTEGER, 2018.

Fernández , Loly, y otros. *Accidentes e incidentes de trabajo: guía sindical*. Comissió Obrera Nacional de Catalunya, 2002.

Guzmán Galarza, Franz. «Herramienta para la gestión de riesgos del trabajo Geritra.» *COPSSTEC biblioteca digital* (2020): 34.

Barahona Guasgua, Marco Hernán. *Quito: UCE*. 2015.

Bestratén Belloví, Manuel , y otros. *Seguridad en el Trabajo*. Ed. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Casariego, 2011.

CARRERA ALVAREZ , ESTEBAN RODRIGO, y otros. *SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL*. Guayaquil : Grupo Compas , 2019.

CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR . 2008. <<https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-06/CONSTITUCION%202008.pdf>>.

Cortés Diaz, José María . *SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO*. Tébar Flores, S. L., 2012.

Cruz, Luis Edmundo Sarabia López y Dorila Victoria Sarabia. *SALUD OCUPACIONAL*. México: Qartuppi, S. de R.L. de C.V, 2022.

ECUADOR LEGAL . 1 de ENERO de 2023.

ECUADOR, CONSTITUCION DEL. «ART.326 NUMERAL 5.» *CONSTITUCION DEL ECUADOR* (2008): 136.

Falguera, Vanessa. «Técnicas de seguridad.» *Universidad Publica de Navarra* (2016): 60. <<https://academicae.unavarra.es/xmlui/bitstream/handle/2454/6268/TFM%20VANESA%20AZCARATE.%20T%C3%A9cnicas%20de%20Seguridad..pdf?sequence=1>>.

Fonseca Guillen , Martha. «Ergonomía y la relación con los factores de riesgo en salud ocupacional.» *Revista Cubana de Enfermería* (2006): 208.

Gallegos, Walter Lizandro Arias. «REVISIÓN HISTÓRICA DE LA SALUD.» *medigraphic* (2012): p. 8.

González Ruiz, Agustín , Pedro Mateo Floría y Diego González Maestre. *Manual para el técnico en prevención de riesgos laborales*. Vol. 2. FC Editorial, 2005.

Gonzalez, Otto. «Panadería.» *CREHANA* (2021): 5.

Harold, Abraham. *a historia y otros cuentos*. 19 de enero de 2014.

Marín Blandón , María Adiel y María Eugenia Pico Merchan . *Fundamentos de la Salud Ocupacional* . Manizales: Universidad de Cldas, 2004.

MINISTERIO DE TRABAJO . *MINISTERIO DEL TRABAJO DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y GESTIÓN INTEGRAL DE RIESGOS*. 2 de OCTUBRE de 2022.

Ministerio, Relaciones Laborales . «SEÑALIZACIÓN.» 27 de 09 de 2013.

OIT. «SEGURIDAD Y SALUD.» *Organizacion Internacional del Trabajo* (2019): 86.

OIT, ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL TRABAJO. *OIT*. 27 de AGOSTO de 2023. <<https://www.ilo.org/global/lang--es/index.htm>>.

Pacheco, Josefina. *Web y Empresas*. 8 de septiembre de 2023.

Palacios , Kevin . *Manual de programa competente en Seguridad y Salud Ocupacional*. Quito: Grupo IPC, 2016.

PANTOJA RODRÍGUEZ , Janet y Sidia VERA GUTIÉRREZ. «Riesgos laborales en las empresas.» *Polo del conocimiento* (2017): 26.

Pinilla, Molano Velandia Jorge Hernando y Nelcy Arévalo. «De la salud ocupacional a la.» *scielo* (2013): 12.

Ramírez Cavassa, César. *SEGURIDAD INDUSTRIAL Un Enfoque Integral*. México: Limusa, 1991.

Rodriguez , Cabrera Rafael y Javier Arellano Diaz . *SALUD EN EL TRABAJO Y SEGURIDAD INDUSTRIAL*. México: Alfaomega Grupo Editor, 2022. p. 10,11,12.

Social, Instituto Ecuatoriano de Seguridad. «REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES.» *LexisFinder* (2003): 71.

Social,LeydeSeguridad.Gob.ec.1de11de22.<https://iess.gob.ec/documents/10162/33701/Ley_seguridad_social.pdf>.

Soriano, Xavier. *Preven Control*. 08 de 09 de 2023.

Trabajo, Código de. *Gob.ec*. 21 de Febrero de 2003. <<https://trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2012/10/DECRETO-EJECUTIVO-2393.-REGLAMENTO-DE-SEGURIDAD-Y-SALUD-DE-LOS-TRABAJADORES.pdf?x42051>>.

Trabajo, Ministerio de. «Formato plan integral de prevención de riesgos laborales para .» *MINISTERIO DE TRABAJO* (2021).

UNIR. «Plan de Prevención de Riesgos Laborales: funciones y apartados básicos.» *unir revista* (2020): 4.

Vázquez Colunga, Julio César y Mario Ángel González. «Investigaciones en diversos ámbitos laborales.» *Qartuppi, S. de R.L. de C.V.* (2022): 208.

11 Anexos

Anexo 1

Encuesta para trabajadores



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

**Encuesta dirigida a los trabajadores de la panadería “La Fragua” del cantón Calvas
 provincia de Loja.**

La presente encuesta es de carácter académico con el fin de recabar información para la elaboración de la **“Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga, Provincia de Loja”**, por lo que se les ruega se digne contestar las siguientes interrogantes:

1. Cuál es tu genero

Femenino	Masculino

2. Cuál es su edad

.....

Sin instrucción	
Primaria	

3. **Cuál es su nivel de instrucción**

Secundaria	
Tercer nivel	
Cuarto nivel	

4. **Qué cargo ocupa actualmente en la panadería**

Panadero	
Ayudante panadero	
Cajero (a)	
Vendedor	

5. **Cuánto tiempo lleva laborando en la panadería**

1 a 6 meses	
1 año a 2 años	
Mas de 4 años	

6. **Cuántas horas trabaja en la panadería**

.....

7. **¿Conoce usted si hay un delegado que este a cargo de la gestión de seguridad, salud en el trabajo y gestión integral de riesgos?**

Si	No

8. **Conoce usted si la panadería cuenta con certificaciones de competencias laborales en prevención de riesgos laborales**

Si	No

9. **¿El local se encuentra limpio y ordenado? (áreas de trabajo, pasillo, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados)**

Si	No

10. ¿Las máquinas y herramientas se encuentran en buenas condiciones de usos?

Si	No

11. ¿Cree usted que se haya tomado medidas de prevención de riesgos para: ruido, vibraciones, falta o exceso de iluminación, temperaturas extremas, radiaciones, ventilación, ¿entre otros?

Si	No

12. ¿Los materiales y productos se ubican en un lugar distinto al del área de trabajo?

Si	No

13. ¿Cree usted que se han tomado medidas preventivas para, levantamiento de cargas, posiciones forzadas, movimientos repetitivos?

Si	No

14. ¿Cree usted que en su lugar de trabajo existen riesgos laborales que le impidan realizar su trabajo?

Si	No

En caso de su respuesta sea positiva indique cuales-----

15. ¿De los siguientes ejemplos de riesgos laborales, usted ha sufrido alguno de estos mientras estaba laborando en la panadería?

Tipos de riesgos laborales	Opción
Riesgos ergonómicos (aplicación de fuerza, posturas forzadas, levantamiento de cargas.)	

Riesgos físicos (ruidos, calor, fuego, cortes, golpes, atrapamiento)	
Riesgos eléctricos y mecánicos (lesiones por quemadura, explosiones, electrocución, roces en máquinas)	
Riesgos químicos (polvo, gases, vapores, líquidos, aerosoles, corrosivos)	
Riesgos biológicos (paracitos, bacterias, virus, hongos)	
Riesgos de saneamiento (control de plagas, acumulación de basura, falta de aseo en maquinaria, higienización de equipos y utensilios)	
Riesgos psicosociales (problemas familiares, problemas laborales, rutina, stress, turnos de trabajo extenuante)	
Riesgos de caídas de igual o distinto nivel (superficies transitadas sucias como pasillos, suelos resbaladizos por grasas, superficies con aberturas, falta de iluminación)	

16. ¿Usted realiza tareas pesadas que afecten a su salud?

Si	
No	

17. ¿Si usted ha realizado o realizado tareas de levantar cosas pesadas que le generen posturas que afecten a su salud indique su frecuencia?

Siempre	
Alguna vez	
Nunca	

18. ¿De los accidentes que se presentan a continuación, cual usted ha sufrido en su área de trabajo?

Accidente	Opción
-----------	--------

Quemaduras (contacto con utensilios o superficies calientes)	
Caídas o resbalones (suelos mojados, falta de iluminación)	
De atrapamiento en las maquinas (operación incorrecta, descuido, EPI sueltos)	
Por contacto eléctrico (instalaciones eléctricas o maquinas dañadas, manipulación de equipos y maquinas con manos mojadas)	
Por ruido (generado por la maquinaria)	
Por incendio (quemadores abiertos, descuidos de control de las fuentes de calor, instalaciones eléctricas defectuosas)	
Cortes (falta de concentración, mala manipulación de utensilios, herramientas defectuosas)	
Golpes (por o contra objetos materiales)	

19. ¿Con que frecuencia, usted enfrentaba estos accidentes?

Accidente	Siempre	A menudo	A veces	Nunca
Quemaduras (contacto con utensilios o superficies calientes)				
Caídas o resbalones (suelos mojados, falta de iluminación)				
De atrapamiento en las maquinas (operación incorrecta, descuido, EPI sueltos)				

Por contacto eléctrico (instalaciones eléctricas o maquinas dañadas, manipulación de equipos y maquinas con manos mojadas)				
Por ruido (generado por la maquinaria)				
Por incendio (quemadores abiertos, descuidos de control de las fuentes de calor, instalaciones eléctricas defectuosas)				
Cortes (falta de concentración, mala manipulación de utensilios, herramientas defectuosas)				
Golpes (por o contra objetos materiales)				

20. ¿En la panadería les brinda equipos de protección personal?

Si	
No	

21. ¿Dentro de sus horas de trabajo, le exigen a utilizar los equipos de protección necesarios?

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

22. ¿De los siguientes equipos de protección personal, ¿cuáles son los que usted utiliza? En caso de existir otros indique

Elementos de limpieza y desinfección	
Guantes y lentes	
Tapabocas y gorro	

Delantales	
Uniformes impermeables	

.....

.....

23. ¿Dentro de la panadería existen señaléticas de emergencia, que den cumplimiento a la normativa?

Si	
No	

24. ¿De las siguientes opciones indique con que señaléticas cuenta la panadería?

SEÑALIZACION	OPCIÓN
Preventiva	
Prohibitiva	
Información	
Obligación	
Fácil evacuación	
Equipo contra incendio	

25. ¿Cree que las señaléticas con las que cuenta la panadería están ubicadas correctamente en lugares estratégicos que prevengan riesgos laborales?

Si	
No	

26. ¿Dentro de la panadería y en el tiempo que usted labora en la misma han existido capacitaciones de cómo se manejan las señaléticas?

Si	
No	

27. ¿Tiene usted conocimiento si la panadería cuenta con un plan de prevención de riesgos laborales?



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

28. ¿En caso de no existir un plan de prevención de riesgos laborales, quisiera usted que la panadería implemente un plan de prevención de riesgos laborales?

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

Anexo 2

Guion entrevista

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

FACULTAD JURIDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS

Encuesta para el gerente de la panadería “La Fragua” del cantón Calvas provincia de Loja.

La presente entrevista es de carácter académico con el fin de recabar información para la elaboración del trabajo de integración curricular denominado **“Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga, Provincia de Loja”**, por lo que se les ruega se digne contestar las siguientes interrogantes:

1. **¿Cuánto tiempo lleva la panadería brindando sus servicios?**

2. **¿Cuántos años lleva a cargo de la panadería?**

3. **¿Cuenta usted con un responsable de la gestión de riesgos laborales?**

.....

.....

4. **¿Tiene conocimiento usted de las normativas vigentes para prevenir los riesgos laborales?**

5. **¿Cuál son los riesgos laborales a los que están expuestos sus trabajadores en las diferentes áreas que desempeñen?**

6. **¿A sus trabajadores usted ha brindado capacitaciones de cómo prevenir riesgos laborales?**

7. **¿Ha habido accidentes laborales dentro de la panadería últimamente, en caso de haber existido alguno, indique cuáles?**

8. ¿Como ha sido su accionar en el momento que se dé un accidente en los trabajadores?

9. ¿La panadería cuenta con un botiquín que le permita brindar a sus trabajadores los primeros auxilios?

10. ¿Cuenta la panadería con las señaléticas correctas y en los lugares estratégicos que le permitan prevenir accidentes?

11. ¿La panadería posee salidas de emergencia que le permitan la evacuación rápida de su personal en el caso que se presente alguna emergencia?

12. ¿A sus trabajadores usted le brinda los implementos de protección personal, en caso de dotarles, indique cuáles?

13. ¿Realiza cambios o mantenimientos a los implementos de protección personal cuando están en mal estado?

14. ¿Usted realiza inspecciones mensuales o anuales en las áreas de trabajo para determinar si hay peligros?

15. ¿De haber existido algún riesgo laboral en su empresa, usted lleva algún registro clínico de sus trabajadores?

16. En caso de existir incendios el personal sabe como actuar y hacer uso de los implementos de prevención (extintor)

17. ¿Usted como administrador de la panadería, tiene algún rubro destinado a la seguridad y salud de sus trabajadores?

Anexo 3

Checklist de 1 a 10 trabajadores del Ministerio de Trabajo

LISTA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA EMPLEADORES CON 1 A 10 TRABAJADORES

MDT-DSSTGIR-(INICIALES)-(AÑO)-(NÚMERO DE INSPECCIÓN)

INSPECCIÓN FECHA:	08/ 12/ 202 3	RE INSPECCIÓN FECHA:	FECHA MÁXIMA PARA REMITIR INFORMACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS:
DATOS GENERALES DE LA EMPRESA			
TIPO DE EMPRESA:	Empresa privada		
EMPLEADOR:	Andrés Fernando Román Ludeña	NÚMERO DE TELÉFONO: 0959076946	
RAZÓN SOCIAL:	Panadería "La Fragua"	RUC:	1104856735 001
CORREO ELECTRÓNICO: andresroman92@hotmail.com			
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Panadería		
TIPO DE CENTRO DE TRABAJO:	Matriz		
DIRECCIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO DE LA EMPRESA INSPECCIONADA: Gerónimo Carrión y David Salazar (junto al terminal terrestre de Cariamanga)			
NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES/SERVIDORES:		CONSOLIDADO DE PLANILLA DEL IESS:	
NÚMERO DE TRABAJADORES/SERVIDORES DEL CENTRO DE TRABAJO:		5	
HOMBRES: __4__ MUJERES: __1__ TELETRABAJADORES: ____ EXTRANJEROS: ____ ADOLESCENTES: __MUJERES EMBARAZADAS: __ADULTOS MAYORES: __ NIÑOS: __ MUJERES EN LACTANCIA: _____			
NÚMERO DE CENTROS DE TRABAJO ABIERTOS:			
HORARIO DE TRABAJO:	8:00 a 16:00		
NOMBRE DE LOS ENTREVISTADOS EN LA INSPECCIÓN O RE INSPECCIÓN:			
LISTA DE CHEQUEO DE OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			

NORMATIVA LEGAL SEGURIDAD Y SALUD		CUMPLIMIENTO LEGAL		VERIFICACIÓN		
GESTIÓN DE TALENTO HUMANO				CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal a). Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 11 literal c).	1	1. ¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?		x		
Acuerdo Ministerial 0174 (2008) Reformado por el Acuerdo Ministerial 067 (2017)	2	2. ¿Cuenta con certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales?			x	
Reglamento a Ley de Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial (2012) Art. 132. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 132 numeral 3.	3	3. ¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción?				x
TOTAL, GESTIÓN DE TALENTO HUMANO				6,67%	6,67%	6,67%
GESTIÓN DOCUMENTAL				CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Resolución 957 (2008) Art. 13, 14. Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10.	1	4. ¿Cuenta con el acta de registro del delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo emitido por el Sistema				x

		¿Único de Trabajo SUT?			
Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 13. Decisión 584 (2004) Art. 11 literal a).	2	5. ¿Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales -Registro en el SUT Si___ No___ -Socialización del plan a trabajadores Si___ No___			x
TOTAL, GESTIÓN DOCUMENTAL			0,00%	0,00%	1,25%
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal c). Resolución 957 (2008) Art. 1 literal b), numeral 3 y 4. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 2.	1	6. Adopción de medidas de prevención y protección establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales: Puesto de Trabajo: Si_x No___	x		
Acuerdo Ministerial 244 (2020)	2	7. Evidencia de implementación del Protocolo de Prevención y Atención de casos de Discriminación, Acoso laboral y toda forma de Violencia contra la Mujer en los espacios de trabajo.	x		
Decision 584 (2004) Art. 11 literal h), i). Art. 12, 15, 23, 24 literal j). Resolución 957 (2008) Art. 1 literal c).	3	8. Evidencia de capacitación en seguridad y salud en el trabajo: -Prevención de riesgos laborales Si_x__ No___	x		

Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 11 numeral 9, 10.		-Prevención de amenazas naturales Si_x_ No___ y riesgos antrópicos -Salud en el trabajo Si_x_ No___ -Otras capacitaciones Si_x_ No___			
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal c). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 5, Art. 176, 178, 179, 180, 181, 182.	4	9. Equipos de protección individual para ojos y cara			x
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal c). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 5, Art. 176, 178, 179, 180, 181, 182.	5	10. Equipos de protección individual para vías respiratorias			x
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal c). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 5, Art. 176, 178, 179, 180, 181, 182.	6	11. Equipos de protección auditiva.			x
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal c). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 5, Art. 176, 178, 179, 180, 181, 182.	7	12. Equipos de protección individual para el cráneo.			x
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal c).	8	13. Equipos de protección para las extremidades			x

Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 5, Art. 176, 178, 179, 180, 181, 182.		superiores e inferiores.			
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal c). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 5, Art. 176, 178, 179, 180, 181, 182.	9	14. Ropa de trabajo	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 5, Art. 176, 178, 179, 180, 181, 182.	10	12. Equipo de protección individual para el cuerpo			x
RIESGO MECÁNICO			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 29, 32, 26, 104,105, 106, 107, 108, 109, 110.	1	13. ¿La Estructura de prevención contra caída de objetos y personas está en buen estado y bajo norma?	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 29, 32, 26, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110.	2	14. Las plataformas de trabajo, barandillas, rodapiés, escaleras fijas y de servicio, cadenas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar)	x		
Orden y Limpieza			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 34.	1	15. ¿Los locales se encuentran limpios y ordenados?	x		

Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 34.	2	16. ¿Los pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados)	x		
Máquinas y herramientas			CUMPL E	NO CUMPLE	NO ALICA
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 76, 85 numeral 5, Art. 88, 95 numeral 5.	1	17. Las máquinas y herramientas cuentan con: -Dispositivos de paradas, pulsadores de parada, perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro Si x ___ No___ N/A___ -Las partes fijas o móviles de motores, órganos de transmisión y máquinas cuentan con resguardos u otros dispositivos de seguridad Si x ___ No___ N/A___ -Herramientas de mano en buenas condiciones de uso Si x ___ No___ N/A___	x		
RIESGO FÍSICO			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 53, 55, 56, 61, 62.	1	18. Se han tomado medidas de prevención de riesgos para ruido			x
Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 53, 55, 56, 61, 62.	2	19. Se han tomado medidas de prevención de riesgos para vibraciones			x

Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 53, 55, 56, 61, 62.	3	20. Se han tomado medidas de prevención de riesgos para falta o exceso de iluminación	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 53, 55, 56, 61, 62.	4	21. Se han tomado medidas de prevención de riesgos para temperaturas extremas (frío/caliente)	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 53, 55, 56, 61, 62.	5	22. Se han tomado medidas de prevención para radiaciones ionizantes	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 53, 55, 56, 61, 62.	6	23. Se han tomado medidas de prevención para radiaciones ultravioleta	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986). Art. 53, 55, 56, 61, 62.	7	24. Se han tomado medidas de prevención de riesgos para: Ventilación, renovación de aire y condiciones de ambiente de trabajo.	x		
RIESGO QUÍMICO			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 136 numeral 1 y 5, Art. 138 numeral 2.	1	25. ¿Los productos y materiales inflamables se almacenan en locales distintos a los de trabajo o en recintos completamente aislados y los recipientes que los contienen se encuentran debidamente rotulados	x		

		conforme la norma vigente?			
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 138 numeral 2.	2	26. ¿Los bidones, baldes, barriles, garrafas, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?	x		
RIESGO BIOLÓGICO			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 66.	1	27. ¿Se aplica medidas de bioseguridad para la prevención y control de agentes biológicos?	x		
RIESGO ERGONÓMICO			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 2, Art. 128. Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 64.	1	28. ¿Se han tomado medidas de prevención para Levantamiento manual de cargas	x		
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 2, Art. 128. Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 64.	2	29. ¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?	x		

Decisión 584 (2004) Art. 11 literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 2, Art. 128. Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 64.	3	30. ¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?	x		
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 2, Art. 128. Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 64.	4	31. ¿Se han tomado medidas de prevención para a la exposición depantallas de visualización de datos (PVD)?	x		
RIESGO PSICOSOCIAL			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal b), c) y e).	1	32. ¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?	x		
TRABAJOS DE ALTO RIESGO			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 41, 59 literales a), b), Art. 60 literal f), Art. 62, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118. Acuerdo Ministerial 013 (1998) Art. 14.	1	33. Se han tomado medidas de prevención y protección para: -Trabajos en altura Si___ No___ N/A___ -Trabajos en Caliente Si___ No___ N/A___ -Trabajos en Espacios Confinados Si___ No___ N/A___ -Trabajos con en instalaciones eléctricas			x

		energizadas Si___ No___ N/A___ -Trabajos en Excavaciones Si___ No___ N/A___ - Izajes de cargas (Montacargas / Grúas) Si__No__ N/A___			
SEÑALIZACIÓN			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	1	34. Señalización Preventiva, cumple con la normativa.	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	2	35. Señalización Prohibitiva, cumple con la normativa.	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	3	36. Señalización de Información , cumple con la normativa.	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	4	37. Señalización de Obligación , cumple con la normativa.	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	5	38. Señalización de Equipos contra incendio , cumple con la normativa.	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 167, 168, 169, 170, 171.	6	39. Señalización de Fácil evacuación del recinto laboral en caso de	x		

NTE INEN-ISO 3864-1.		emergencia , cumple con la normativa.			
TOTAL, GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES			29,38%	0,00%	13,13%
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584 (2004) Art. 16. Resolución 957 (2008) Art. 1 literal d) numeral 4. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 13 numeral 1 y 2, Art. 24, 33, 58, 154 numeral 2, Art. 159 numeral 4, Art. 160 numeral 6, Art. 161. Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal m). Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios (2009) Art. 17 tabla 1.	1	40. ¿Se ha implementado las medidas descritas en el plan de emergencia o autoprotección descrito en el plan de prevención de riesgos laborales?	x		
Decisión 584 (2004) Art. 16. Resolución 957 (2008) Art. 1 literal d) numeral 4. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 13 numeral 1 y 2, Art. 24, 33, 58, 154 numeral 2, Art. 159 numeral 4, Art. 160 numeral 6, Art. 161. Acuerdo Ministerial 135	2	41. Posee un responsable de atender la Emergencia	x		

(2017) Art. 10 literal m). Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios (2009) Art. 17 tabla 1.					
Decisión 584 (2004) Art. 16. Resolución 957 (2008) Art. 1 literal d) numeral 4. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 13 numeral 1 y 2, Art. 24, 33, 58, 154 numeral 2, Art. 159 numeral 4, Art. 160 numeral 6, Art. 161. Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal m). Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios (2009) Art. 17 tabla 1.	3	42. Se han realizado simulacros en el año en curso	x		
Decisión 584 (2004) Art. 16. Resolución 957 (2008) Art. 1 literal d) numeral 4. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 13 numeral 1 y 2, Art. 24, 33, 58, 154 numeral 2, Art. 159	4	43. La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia, Libres de obstáculos.	x		

<p>numeral 4, Art. 160</p> <p>numeral 6, Art. 161.</p> <p>Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal m).</p> <p>Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios (2009) Art. 17 tabla 1.</p>					
<p>Decisión 584 (2004) Art. 16.</p> <p>Resolución 957 (2008) Art. 1 literal d) numeral 4.</p> <p>Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 13 numeral 1 y 2, Art. 24, 33, 58, 154 numeral 2, Art. 159 numeral 4, Art. 160 numeral 6, Art. 161.</p> <p>Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal m).</p> <p>Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios (2009) Art. 17 tabla 1.</p>	5	44. ¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?		x	
<p>Decisión 584 (2004) Art. 16.</p> <p>Resolución 957 (2008) Art. 1 literal d) numeral 4.</p> <p>Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 13 numeral 1</p>	6	45. Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?	x		

y 2, Art. 24, 33, 58, 154 numeral 2, Art. 159 numeral 4, Art. 160 numeral 6, Art. 161. Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal m). Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios (2009) Art. 17 tabla 1.					
Decisión 584 (2004) Art. 16. Resolución 957 (2008) Art. 1 literal d) numeral 4. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 13 numeral 1 y 2, Art. 24, 33, 58, 154 numeral 2, Art. 159 numeral 4, Art. 160 numeral 6, Art. 161. Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal m). Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios (2009) Art. 17 tabla 1.	7	46. ¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?	x		
TOTAL, DE GESTIÓN DE AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS			15,00%	1,50%	0,00%
GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA

<p>Código del Trabajo (2005) Art. 412 numeral 5. Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 2 literal b), Art. 13.</p>	1	<p>47. ¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores (Historia Médica Ocupacional)?</p>		x	
<p>Decisión 584 (2004) Art. 14, 22. Resolución 957 (2008) Art. 5 literal h). Reglamento a la LOSEP (2011) Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 6. Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 57 literal b). Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 2 literal a).</p>	2	<p>48. ¿Se ha realizado los exámenes médicos ocupacionales a los trabajadores?</p> <p>a) Inicio o ingreso Si___ No___</p> <p>b) Periódico Si___ No___</p> <p>c) Retiro Si___ No___</p>		x	
<p>Código del Trabajo (2005) Art. 412. Acuerdo Ministerial 1404 (1978)</p>	3	<p>49. ¿Se ha comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?</p>		x	
<p>Decisión 584 (2004) Art. 22. Resolución 957 (2008) Art. 17. Código del Trabajo (2005) Capítulo VII. Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 57 literal a).</p>	4	<p>50. ¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores? (Certificado de aptitud médica de ingreso, periódico).</p>		x	

Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 1, literal c), numeral 5, literal a).					
Decisión 584 (2004) Art. 11 literal f) y g). Resolución 957 (2008) Art. 5 literal m) y n). Código del Trabajo (2005) Art. 42 numeral 31. Reglamento a la LOSEP (2011) Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 14. Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal a) Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 11, 136, 137. Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 3 literal b), c) y d). Resolución CD 513 (2016)	5	51. ¿Se han producido accidentes de trabajo del año en curso? *Reporte al IESS. Si___ No___ *Medidas de correctivas y preventivas. Si___ No___ *Historia médica de seguimiento. Si___ No___			x
Decisión 584. (2004) Art. 11 literal f) y g). Resolución 957 (2008) Art. 5 literal m) y n). Código del Trabajo (2005) Art. 42 numeral 31. Reglamento a la LOSEP (2011) Art. 230.	6	52. ¿Se han producido presunciones de enfermedad profesional u ocupacional del año en curso? *Reporte al IESS. *Medidas de correctivas y preventivas.			x

Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 11 numeral 14. Acuerdo Ministerial 135 (2017) Art. 10 literal a) Acuerdo Ministerial 174 (2008) Art. 11, 136, 137. Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 3, literal b), c) y d). Resolución CD 513 (2016)		*Historia médica de seguimiento.			
Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 5 literal b).	7	53. ¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?			x
Resolución 957 (2008) Art. 5 literal c). Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45. Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 1 literal d).	8	54. ¿Se realiza promoción y vigilancia para el adecuado mantenimiento de servicios sanitarios generales (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo)?	x		
Ley Orgánica de Salud (2006) Art. 53. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 66 numeral 1. Acuerdo Ministerial 1404 (1978) Art. 11 numeral 2 literal f).	9	55. ¿Se ha ejecutado el programa de inmunizaciones de los trabajadores?	x		

Acuerdo Interministerial No. MSP-MDT-2019-003	10	56. ¿Se ha implementado una sala de apoyo a la lactancia materna? (Temporal)			x
TOTAL, DE GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO			3,00%	6,00%	6,00%
SERVICIOS PERMANENTES			CUMPL E	NO CUMPLE	NO APLICA
Código de Trabajo (2005) Art. 430. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 46.	1	57. ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?	x		
Código de Trabajo (2005) Art. 42. Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 37.	2	58. ¿El comedor o un espacio asignado al consumo de alimentos mantiene una adecuada salubridad y ambientación?	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 39.	3	59. ¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 40.	4	60. ¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?			x
Decreto Ejecutivo 2393. (1986) Art. 41, 42.	5	61. ¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	x		

Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 44.	6	62. ¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?	x		
Decreto Ejecutivo 2393 (1986) Art. 49, 50, 51, 52.	7	63. ¿Cuenta con instalaciones campamentos en buenas condiciones?			x
TOTAL, SERVICIOS PERMANENTES			10,71%	0,00%	4,29%
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO EN LA INSPECCIÓN	64,76%				
PORCENTAJE TOTAL DE INCUMPLIMIENTO	35,24%				
TOTAL	100,00%				

Anexo 4*Certificado de Traducción de Resumen*

CERTIFICACIÓN DE TRADUCCIÓN DE DOCUMENTOS

30/06/2024

Yo, Víctor Renato Bravo, MAGISTER EN PEDAGOGÍA DE LOS IDIOMAS NACIONALES Y EXTRANJEROS MENCIÓN ENSEÑANZA DE INGLÉS. con número de registro 1049-2022-2569110, certifico por la presente que he traducido con precisión el documento titulado Resumen de español a inglés del resumen de trabajo de integración curricular previo a la obtención del título de **licenciada en administración de empresas** titulado **Propuesta de un plan para la prevención de riesgos laborales en la panadería “La Fragua” de la ciudad de Cariamanga, Provincia de Loja**. De autoría de la señorita Marjorie Isabel Sarango Ramos con cedula **1106034950**. Esta traducción fue completada según mi mejor conocimiento y habilidades, siguiendo los más altos estándares de precisión lingüística y sensibilidad cultural.

Certifico que:

El texto traducido es una representación verdadera y fiel del documento original.

No he omitido, alterado ni distorsionado ninguna información contenida en el documento original.

La traducción refleja el estilo, tono e intención del documento original según mi mejor criterio.

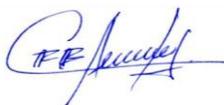
He realizado la investigación y consultas necesarias para asegurar el entendimiento adecuado de cualquier terminología técnica, legal o especializada presente en el documento.

La traducción no contiene errores ni inexactitudes según mi leal saber y entender.

He mantenido la confidencialidad y seguridad durante todo el proceso de traducción, adhiriéndome a los estándares y ética profesional.

Entiendo que cualquier falsificación en esta certificación puede tener implicaciones legales y resultar en acciones disciplinarias. Por lo tanto, afirmo la precisión e integridad de esta traducción y certifico su autenticidad.

Firmado:



Mgs. Víctor Renato Bravo