



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS APLICADAS
CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

**TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO
INDUSTRIAL**

TEMA:

**DISEÑO DE UN PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA
EL RESTAURANTE “TABLITA DE LOS CEIBOS” UBICADO EN LA CIUDAD DE
IBARRA**

AUTOR: ALFONSO DOMINIC ORTEGA LÓPEZ

DIRECTOR: MSC. SARAGURO PIARPUEZAN RAMIRO VICENTE

IBARRA-ECUADOR

2023



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1750302158		
APELLIDOS Y NOMBRES:	ORTEGA LÓPEZ ALFONSO DOMINIC		
DIRECCIÓN:	Ibarra– Imbabura -Ecuador		
EMAIL:	adortegal@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	065001074	TELÉFONO MÓVIL:	0999683592

DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	DISEÑO DE UN PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL RESTAURANTE “TABLITA DE LOS CEIBOS” UBICADO EN LA CIUDAD DE IBARRA		
AUTOR (ES):	ORTEGA LÓPEZ ALFONSO DOMINIC		
FECHA: DD/MM/AAAA	15/02/2023		
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:	PREGRADO	<input checked="" type="checkbox"/> X	POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniería Industrial		
ASESOR /DIRECTOR:	MSC. SARAGURO PIARPUEZAN RAMIRO VICENTE		

CONSTANCIA

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de esta y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 15 días del mes de febrero del 2023.

Autor:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Alfonso Dominic Ortega López', is written over a horizontal dotted line.

ALFONSO DOMINIC ORTEGA LÓPEZ.
C. I. 1750302158



CERTIFICADO DEL AUTOR

Ing. Ramiro Saraguro Piarpuezan, MSc. Director del trabajo de Grado desarrollado por el señor estudiante ORTEGA LÓPEZ ALFONSO DOMINIC.

CERTIFICA

Que, el proyecto de trabajo de Grado titulado "" Ha sido elaborado en su totalidad por el señor Ortega López Alfonso Dominic, bajo mi dirección para la obtención del título de ingeniero industrial. Luego de ser revisado, considerando que se encuentra concluido y cumple con las exigencias y requisitos académicos de la Facultad de Ingeniería en Ciencias Aplicadas, Carrera de Ingeniería Industrial, autoriza la presentación y defensa para que pueda ser juzgado por el tribunal correspondiente.

Ibarra, 15 días del mes de febrero de 2023

.....
Ing. Ramiro Saraguro Piarpuezan, MSc

Director del trabajo de Grado

DEDICATORIA

A mi familia por ser un pilar en mi formación y siempre creer en mí.

*A mis compañeros de carrera que con quienes compartí mi formación profesional y vida
universitaria.*

*A mis profesores de la carrera de Ingeniería Industrial, por compartir sus experiencias y
conocimientos que me ayudaron en mi formación profesional.*

*A los futuros ingenieros industriales que se formen en la Universidad Técnica del Norte, quiero
que sepan que es una gran carrera con grandes oportunidades.*

AGRADECIMIENTOS

A mi Madre Silvia Teresa López Mena por ser mi apoyo incondicional en mi vida

A la Universidad Técnica del Norte, la Facultad de Ingeniería en Ciencias Aplicadas y la carrera de Ingeniería Industrial por darme las oportunidades necesarias para concluir mi formación como Ingeniero Industrial.

A mis compañeros de universidad por ser ese apoyo y motivación durante mi vida universitaria.

RESUMEN

El presente trabajo de grado corresponde al Diseño de un Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales para el Restaurante “Tablita De Los Ceibos” ubicado en la ciudad de Ibarra. Se establece el marco teórico y legal relacionado a la seguridad y salud en el trabajo con el fin de fundamentar la investigación y se considera la metodología de “Evaluación General de Riesgos del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo de España” para identificar y evaluar los riesgos laborales por cada puesto de trabajo. En el marco legal se indican las leyes, acuerdos ministeriales, decreto ejecutivos, resoluciones y normas técnicas que rigen a nivel nacional como internacional. También se detalla el diseño organizacional, su estrategia organizacional y la cadena de suministro del restaurante para entender y comprender como funciona y opera el mismo y así poder establecer un diagnóstico de la situación actual con base al formato de inspección de 1 a 9 trabajadores “lista de verificación del cumplimiento en normativa legal en Seguridad y Salud en el Trabajo” del ministerio de trabajo de la cual se obtuvo como resultado un 27,45% de nivel de cumplimiento. Además, se identifican y evalúan los riesgos de trabajo por cada puesto de trabajo. Por lo cual se determinó factores de riesgos físicos, mecánicos, biológicos, químicos, ergonómicos y psicosociales, siendo los factores ergonómicos y mecánicos los más visibles y que se encuentran presentes en los puestos de trabajo relacionados a los procesos operativos y de apoyo del restaurante. Finalmente se establece el diseño del plan integral de prevención de riesgos laborales en base al formato del ministerio de trabajo y considerando los resultados obtenidos para su diseño.

ABSTRACT

This degree work corresponds to the Design of a Comprehensive Plan for the Prevention of Occupational Risks for the Restaurant "Tablita De Los Ceibos" Located in the City of Ibarra, where a theoretical and legal framework related to safety and health at work is established. In order to base the investigation, considering the methodology of "General Risk Assessment of the National Institute of Safety and Health at Work of Spain" to identify and evaluate occupational risks for each job position and the legal framework, the laws are indicated. , ministerial agreements, executive decrees, resolutions and technical standards that govern nationally and internationally. The organizational design, its organizational strategy and the restaurant's supply chain are also detailed to understand and understand how it works and operates and thus be able to establish a diagnosis of the current situation based on the inspection format of 1 to 9 workers "list verification of compliance with legal regulations on Safety and Health at Work" of the Ministry of Labor, which resulted in a 27.45% level of compliance. In addition, work risks are identified and evaluated for each job. Therefore, physical, mechanical, biological, chemical, ergonomic and psychosocial risk factors are limited, with ergonomic and mechanical factors being the most visible and present in the jobs related to the restaurant's operational and support processes. Finally, the design of the comprehensive occupational risk prevention plan is established based on the format of the Ministry of Labor and considering the results obtained for its design.

ÍNDICE DE CONTENIDO.

CAPÍTULO I	16
1.1. PROBLEMA.	16
1.2. OBJETIVOS.	16
1.2.1. OBJETIVO GENERAL.	16
1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	16
1.3. ALCANCE.	17
1.4. JUSTIFICACIÓN.	17
1.5. METODOLOGÍA.	18
1.5.1. TIPOS DE INVESTIGACIÓN	18
1.5.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	19
1.5.3. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	19
1.5.4. HERRAMIENTAS DE INVESTIGACIÓN.	19
CAPÍTULO II	20
2.1. CONCEPTOS BASICOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	20
2.1.1. TRABAJADOR.	20
2.1.2. PELIGRO.	20
2.1.3. RIESGO.	20
2.1.4. FACTOR DE RIESGO.	20
2.1.5. EVALUACIÓN DE RIESGOS.	20
2.1.6. ACCIDENTES DE TRABAJO.	20
2.1.7. INCIDENTE DE TRABAJO.	20
2.1.8. ENFERMEDAD PROFESIONAL.	21
2.1.9. IMPRUDENCIA PROFESIONAL.	21
2.1.10. INCAPACIDAD PERMANENTE Y ABSOLUTA.	21
2.2. SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL.	21
2.3. FACTORES DE RIESGO.	22
2.3.1. FACTOR FÍSICO.	22
2.3.2. FACTOR QUÍMICO.	22
2.3.3. FACTOR BIOLÓGICO.	22
2.3.4. FACTOR MECÁNICO.	22
2.3.5. FACTOR ERGONÓMICO.	22
2.3.6. FACTOR PSICOSOCIAL.	22
2.4. IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE RIESGO.	23
2.5. EVALUACIÓN DEL RIESGO.	23

2.5.1.	Evaluación General de Riesgos del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo de España.....	24
2.6.	MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	27
2.6.1.	MODELO ECUADOR II “GESTIÓN INTEGRAL E INTEGRADA DE SEGURIDAD Y SALUD.....	27
2.7.	JERARQUIA DE CONTROL DEL RIESGO.....	28
2.8.	CICLO PLANIFICAR, HACER, VERIFICAR Y ACTUAR (PHVA).....	30
2.9.	INDICADORES.....	31
2.10.	SEGURIDAD Y SALUD EN EL ECUADOR.....	32
2.10.1.	SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO.	32
2.11.	LINEAMIENTOS DE UN PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	35
2.12.	MARCO LEGAL.....	36
CAPÍTULO III.	37
3.1.	DISEÑO ORGANIZACIONAL.	37
3.1.1.	EL RESTAURANTE.....	37
3.1.2.	DATOS GENERALES.	37
3.1.3.	UBICACIÓN.....	37
3.1.4.	LAYOUT.....	38
3.1.5.	ORGANIGRAMA.....	39
3.1.6.	DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO.....	39
3.1.7.	JORNADA LABORAL.	42
3.1.8.	MAPA DE PROCESOS.....	43
3.2.	ESTRATEGIA ORGANIZACIONAL DEL RESTAURANTE.....	43
3.2.1.	MISIÓN.....	43
3.2.2.	VISIÓN.....	43
3.3.	CADENA DE SUMINISTRO.	43
3.3.1.	ETAPA DE APROVISIONAMIENTO.....	44
3.3.2.	ETAPA DE ALMACENAMIENTO Y ELABORACIÓN.....	46
3.3.3.	ETAPA DE DISTRIBUCIÓN.....	48
3.4.	DIAGNOSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL.....	48
3.4.1.	RESULTADOS DE INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO.....	50
3.4.2.	RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DOCUMENTAL.....	51
3.4.3.	RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	53

3.4.4.	RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN EN AMENAZAS Y RIESGOS ANTRÓPICOS.....	56
3.4.5.	RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO.....	57
3.4.6.	RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DE SERVICIOS PERMANENTES.....	58
3.4.7.	EVALUACIÓN EN CUANTO AL NIVEL DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.....	59
CAPÍTULO IV.....		60
4.1.	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	60
4.1.1.	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO GERENTE”.....	60
4.1.2.	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO ASADOR”.....	64
4.1.3.	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA”.....	67
4.1.4.	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO CAJERO”.....	71
4.1.5.	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO MESERO”.....	74
4.1.6.	EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES BIOLÓGICOS.....	77
4.1.7.	EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE GERENCIA.....	77
4.1.8.	EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE ASADOR.....	78
4.1.9.	EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA.....	78
4.1.10.	EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE CAJERO.....	79
4.1.11.	EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE MESERO.....	80
4.1.12.	EVALUACIÓN GENERAL DE LOS FACTORES MECÁNICOS.....	80
4.1.13.	EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES FÍSICOS POR METODOS ESPECIFICOS “ILUMINACIÓN”.....	85
4.1.14.	EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES FÍSICOS POR METODOS ESPECIFICOS “RUIDO”.....	97
4.1.15.	EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES PSICOSOCIALES.....	98
4.1.16.	EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES QUÍMICOS.....	100
4.2.	DISEÑO DEL PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	
	101	
4.2.1.	GENERALIDADES.....	101

4.2.2.	POLÍTICA EMPRESARIAL “LA TABLITA DE LOS CEIBOS”	101
4.2.3.	DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS	102
4.2.4.	INCUMPLIMIENTO Y SANCIONES	109
4.2.5.	PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	110
4.2.6.	INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	119
4.2.7.	EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	121
4.2.8.	PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CASOS DE DISCRIMINACIÓN, ACOSO LABORAL Y TODA FORMA DE VIOLENCIA CONTRA LA MUJER EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO	122
	CONCLUSIONES	123
	RECOMENDACIONES	124
	BIBLIOGRAFÍA	124
	ANEXOS	126
	ANEXO 2 “CRITERIOS PARA LA INSPECCION DEL DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO DE 1 A 9 TRABAJADORES”	128
	ANEXO 3 “LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO DE 1 A 9 TRABAJADORES”	134
	ANEXO 4 “RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO”	139
	ANEXO 5 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE GERENCIA”	145
	ANEXO 6 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”	150
	ANEXO 7 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE AYUDANTE DE COCINA”	156
	ANEXO 8 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE CAJERO”	161
	ANEXO 9 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE MESERO”	166
	ANEXO 10 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPTITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO GERENCIA”	169
	ANEXO 11 “METODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO GERENCIA”	173
	ANEXO 12 “METODO DE EVALUACIÓN ROSA PARA FACTOR ERGONÓMICO POR RIESGO POR PANTALLA DE VISUALIZACIÓN DE DATOS EN EL PUESTO DE TRABAJO GERENCIA”	175
	ANEXO 13 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”	178

ANEXO 14 “MÉTODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”	183
ANEXO 15 “MÉTODO DE EVALUACIÓN POR LA ECUACIÓN DE NIOSH PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”	186
ANEXO 16 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA”	187
ANEXO 17 “MÉTODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”	191
ANEXO 18 “MÉTODO DE EVALUACIÓN POR LA ECUACIÓN DE NIOSH PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS EN EL PUESTO DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA”	194
ANEXO 19 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR RIESGO DE MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO CAJERO”	195
ANEXO 20 “MÉTODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR ERGONÓMICO POR RIESGO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO CAJERO”	199
ANEXO 21 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO MESERO”	202
ANEXO 22 “MÉTODO DE EVALUACIÓN POR LA ECUACIÓN DE NIOSH PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS EN EL PUESTO DE TRABAJO MESERO”	206
ANEXO 23 “REPORTE DE MEDICIÓN DE RUIDO GRUPO HOMOGÉNEO DE TRABAJO UNO”	207
ANEXO 24 “REPORTE DE MEDICIÓN DE RUIDO GRUPO HOMOGÉNEO DE TRABAJO 2	209
ANEXO 25 “CUESTIONARIO DEL MÉTODO DE EVALUACIÓN SUCESO/ISTAS 21 PARA FACTORES PSICOSOCIALES ”	211
ANEXO 26 “FOTOGRAFÍAS Y ESPECIFICACIONES DE LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE, SECCIÓN GRADAS”	215
ANEXO 27 “FOTOGRAFÍAS DE DISPOSITIVOS DE ILUMINACIÓN DEL RESTAURANTE”	216
ANEXO 28 “FICHA TÉCNICA LUMINARIA LED BATTEN MARCA SYLVANIA	217

ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1. Severidad o consecuencia del daño.	25
Tabla 2. Probabilidad de ocurrencia.	25
Tabla 3. Consecuencias del Riesgo.	26
Tabla 4. Valoración del Riesgo.	26
Tabla 5. Accidentes de Trabajo por Lugar a Nivel Nacional.	33
Tabla 6. Accidentes de Trabajo por Lugar en la Provincia de Imbabura.	34
Tabla 7. Marco Legal Ecuatoriano.	36
Tabla 8. Horarios de Trabajo.	42
Tabla 9. Proveedores del Restaurante.	44
Tabla 10. Resultados Generales de la Inspección.	49
Tabla 11. Resultado del Nivel de Cumplimiento.	49
Tabla 12. Resultados de Inspección del Gestión de Talento Humano.	50
Tabla 13. Resultados de Inspección de la Gestión Documental.	52
Tabla 14. Resultados de la Inspección en la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.	53
Tabla 15. Resultados de la Inspección en la Gestión de Amenazas y Riesgos Antrópicos.	56
Tabla 16. Resultados de la Inspección en la Gestión en Salud en el Trabajo.	57
Tabla 17. Resultados de la Inspección en la Gestión de Servicios Permanentes.	58
Tabla 18. Nivel De Implementación.	59
Tabla 19. Fragmento del Listado y Categorización de Niveles de Riesgo Laboral Resolución No. 2018 – 001.	60
Tabla 20. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo.	61
Tabla 21. Matriz de Riesgos Laborales INSST.	61
Tabla 22. Categorización de los Riesgos de Trabajo.	62
Tabla 23. Desglose de los Riesgos Laborales.	62
Tabla 24. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo.	64
Tabla 25. Matriz de Riesgos Laborales INSST.	65
Tabla 26. Categorización de los Riesgos de Trabajo.	65
Tabla 27. Desglose de los Riesgos Laborales.	66
Tabla 28. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo.	68
Tabla 29. Matriz de Riesgos Laborales INSST.	68
Tabla 30. Categorización de los Riesgos de Trabajo.	69
Tabla 31. Desglose de los Riesgos Laborales.	69
Tabla 32. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo Cajero.	71
Tabla 33. Matriz de Riesgos Laborales INSST.	71
Tabla 34. Categorización de los Riesgos de Trabajo.	72
Tabla 35. Desglose de los Riesgos Laborales.	72
Tabla 36. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo Mesero.	74
Tabla 37. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo Mesero.	74
Tabla 38. Categorización de los Riesgos de Trabajo.	75
Tabla 39. Desglose de los Riesgos Laborales.	75
Tabla 40. Riesgos por Factor Mecánico.	80
Tabla 41. Riesgos por Factor Mecánico en Grupos Homogéneos de Trabajo.	82
Tabla 42. Recolección de Datos Estadísticos.	82
Tabla 43. Resultados.	82

Tabla 44. Riesgos por Factor Mecánico en Grupos Homogéneos de Trabajo.	83
---	-----------

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.

Ilustración 1. Métodos para la Identificación de Riesgos.	23
Ilustración 2. Elementos y Subelementos del Modelo Ecuador II.	27
Ilustración 3. Jerarquía De Control Del Riesgo.	29
Ilustración 4. CICLO PHVA.	31
Ilustración 5. Reporte De Avisos Registrados - Accidentes De Trabajo Y Enfermedades Profesionales a Nivel Nacional.	32
Ilustración 6. Gráfico de Avisos por mes de Siniestro a Nivel Nacional.	33
Ilustración 7. Gráfico de Avisos de Siniestros por Ocupación a Nivel Nacional.	33
Ilustración 8. Gráfico de Avisos de Siniestros por Sexo a Nivel Nacional.	34
Ilustración 9. Reporte de Avisos Registrados en Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales en la Provincia de Imbabura.	34
Ilustración 10. Gráfico de Avisos por Mes de Siniestros.	35
Ilustración 11. Gráfico de Avisos de Accidente de Trabajo por Nivel de Ocupación en la Provincia de Imbabura.	35
Ilustración 12. Geolocalización.	37
Ilustración 13. Layout Planta Baja "Restaurante La Tablita de los Ceibos".	38
Ilustración 14. Layout Primer Piso "Restaurante La Tablita de los Ceibos".	39
Ilustración 15. Estructura Organizacional del Restaurante "La Tablita de los Ceibos".	39
Ilustración 16. Mapa de Procesos "Restaurante La Tablita de los Ceibos".	43
Ilustración 17. Diagrama de Flujo "Preparación de Carnes".	47
Ilustración 18. Diagrama de Flujo "Elaboración de Pedidos".	48
Ilustración 19. Gráfico de Resultados Generales de la Inspección.	49
Ilustración 20. Resultado del Nivel de Cumplimiento.	50
Ilustración 21. Gráfico de Resultados de Inspección Sobre la Gestión del Talento Humano.	51
Ilustración 22. Resultados de Inspección de la Gestión Documental.	52
Ilustración 23. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.	53
Ilustración 24. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión de Amenazas y Riesgos Antrópicos.	56
Ilustración 25. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión en Salud en el Trabajo.	57
Ilustración 26. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión de Servicios Permanentes.	58
Ilustración 27. Gráfico de Resultados del Nivel de Implementación en la Gestión de SST.	59
Ilustración 28. Gráfico de Riesgos por Factor Mecánico.	81
Ilustración 29. Señalización de Seguridad "PISO MOJADO".	84
Ilustración 30. Calzado Antideslizante Hombre.	84
Ilustración 31. Calzado Antideslizante Mujer.	84

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

1.1. PROBLEMA.

La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), es un área multidisciplinaria que permite identificar, evaluar y mitigar o eliminar los riesgos presentes en todas las actividades de trabajo, de esta manera se salvaguarda la integridad y salud individual y colectiva de los trabajadores.

El Restaurante “La Tablita de los Ceibos” se dedica a la preparación y venta de comidas y bebidas, desde su creación que el restaurante brinda sus servicios en la ciudad de Ibarra no ha elaborado y tampoco cuenta con un plan integral de prevención de riesgos laborales necesario para preservar y velar por la seguridad y salud de sus trabajadores y su cumplimiento legal ante entidades competentes como el Ministerio de Trabajo.

El desconocimiento por parte de la administración del restaurante en el tema de seguridad y salud en el trabajo, las repercusiones legales y los accidentes de trabajo que se pueden ocasionar ha provocado condiciones en las que los trabajadores están expuestos a riesgos mecánicos como por ejemplo caídas, superficies calientes, etc; riesgos físicos y riesgos ergonómicos por el manejo manual de cargas. Estos riesgos se dan por la actividades y tareas que realizan los trabajadores en el restaurante y al no ser identificados, evaluados y establecer un plan de mitigación de estos pueden incurrir en un accidente laboral, amenazando la integridad y salud de sus trabajadores, así como la muerte y pérdidas económicas para el restaurante.

En base a los antecedentes antes mencionados el restaurante debe cumplir con la normativa legal y velar por la seguridad y salud de sus trabajadores por lo cual está en la necesidad de diseñar y gestionar un plan integral de prevención de riesgos laborales con el cual puede el restaurante prevenir y salvaguardar la seguridad y salud de sus trabajadores en las actividades y tareas que realizan para el funcionamiento correcto del restaurante.

1.2. OBJETIVOS.

1.2.1. OBJETIVO GENERAL.

Diseñar un plan integral de prevención de riesgos laborales en el restaurante “La Tablita de los Ceibos” ubicado en la ciudad Ibarra para identificar, prevenir y mitigar los riesgos laborales que deriven en lesiones o accidentes de trabajo y salvaguardar la integridad y salud de los trabajadores.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Determinar las bases teóricas y legales para establecer los requisitos y lineamientos de un plan integral de prevención de riesgos laborales con el fin fundamentar la investigación.

- Realizar un análisis de la gestión actual mediante un diagnóstico para identificar el nivel de cumplimiento en cuanto a la prevención de riesgos en base a los indicadores del ministerio de trabajo y fijar la línea base.
- Identificar y evaluar los riesgos bajo las normas legales y técnicas establecidas en el decreto 2393 “Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento Del Medio Ambiente De Trabajo” para establecer el modelo de gestión de acciones preventivas y adoptar las medidas necesarias de los efectos en la salud y el bienestar de los trabajadores en los puestos de trabajo.

1.3. ALCANCE.

El presente trabajo va a diseñar un plan integral de prevención de riesgos laborales, con base en el plan del ministerio del trabajo, para el restaurante “la tablita de los ceibos” ubicado en la ciudad de Ibarra que brinda servicios de preparación y venta de comidas y bebidas y su gestión en pro del bienestar de los trabajadores. El diseño del plan integral toma como referencia de riesgos laborales tiene como propósito identificar y evaluar los riesgos laborales en todos los puestos de trabajo del restaurante para prevenir los riesgos que afectan la salud y bienestar de los trabajadores, el diseño del plan se va a determinar mediante normativa y parámetros establecidos por la Constitución, Código del Trabajo, Ministerio del Trabajo, el Seguro General de Riesgos del Trabajo (SGRT) - IESS, y normas internacionales, para mitigar los riesgos y generar un ambiente seguro de trabajo.

1.4. JUSTIFICACIÓN.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define la Salud Ocupacional como “una actividad multidisciplinaria dirigida a promover y proteger la salud de los trabajadores mediante la prevención y el control de enfermedades y accidentes y la eliminación de los factores y condiciones que ponen en peligro la salud y la seguridad en el trabajo” (Organización Mundial de la Salud, 2017). En el Ecuador La Dirección de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos del Ministerio Rector del Trabajo existe desde que la ley determinara que “los riesgos del trabajo son de cuenta del empleador” y que hay obligaciones, derechos y deberes de cumplimiento técnico – legal en materia de prevención de riesgos laborales, con el fin de velar por la integridad físico – mental de los trabajadores. (Ministerio Del Trabajo, 2018) y que por medio del Reglamento De Seguridad Y Salud De Los Trabajadores Y Mejoramiento Del Medio Ambiente De Trabajo establece las obligaciones de los empleadores hacia sus trabajadores, en el cual se da importancia a salvaguardar la salud y seguridad de los trabajadores en el medio de trabajo. Debido a la importancia de salvaguardar la integridad de los trabajadores y evitar riesgos laborales, las organizaciones deben implementar medidas que ayuden a prevenir, reducir y mitigar estos riesgos derivados del trabajo así mismo para el cumplimiento con la ley conforme lo establece. Por lo cual el restaurante debe contar con un “Plan Integral de Riesgos Laborales” como establece el ministerio de trabajo que en toda organización de 1 a 9 trabajadores debe establecer dicho plan, ya que el restaurante mantiene 5 trabajadores en función dentro de sus instalaciones.

Este proyecto se sustenta en la norma ISO 26000 “Guía de la Responsabilidad Social” en el cual “Las organizaciones de todo el mundo, y sus partes interesadas, son cada vez más conscientes de la necesidad y los beneficios de un comportamiento socialmente responsable. El objetivo de la responsabilidad social es contribuir a un desarrollo sostenible. (2600, 2010). También se sustenta en el objetivo 8 de la Agenda 2030 “Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos”. (Agenda 2030, 2016) y en el artículo 326 numeral 5 de la Constitución de la República “Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar”. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).

1.5. METODOLOGÍA.

1.5.1. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

1.5.1.1. Investigación Bibliográfica.

Se realizará la fundamentación teórica, para esto se selecciona, organiza, integra y analiza, libros, revistas, artículos científicos, normativa legal, páginas web y cualquier tipo de información actualizada que contribuya con la investigación. (Cruz Del Castillo, Olivares Orozco, & Gonzáles García, 2014)

1.5.1.2. Investigación Documental.

Se va a revisar toda la documentación correspondiente en la materia de seguridad y salud en el trabajo que el restaurante maneje para el aporte del diseño del plan integral de gestión de riesgos y al modelo de gestión.

1.5.1.3. Investigación aplicada

Se utilizará esta investigación, debido a que se aplicarán las bases teóricas, legales y normativas para lograr un objetivo concreto, que es el diseño de un plan integral de prevención de riesgos.

1.5.1.4. Investigación descriptiva

Para el desarrollo de este proyecto, es necesario realizar un análisis de la organización, que permita conocer y comprender sus procesos, subprocesos, procedimientos, actividades, tareas, trabajadores, maquinaria, infraestructura, clientes, proveedores, condiciones del ambiente laboral, y demás aspectos relevantes para la seguridad y salud en el trabajo SST.

1.5.1.5. Investigación cualitativa

Se va a realizar un levantamiento de toda la información necesaria, de los procesos, subprocesos, información documentada; se utilizarán técnicas como encuestas y observación a los trabajadores para determinar las condiciones laborales.

1.5.2. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

1.5.2.1. Método Inductivo

De acuerdo con el análisis de contexto y a la evaluación al cumplimiento de normativa y parámetros establecidos por la Constitución, Código del Trabajo, Ministerio del Trabajo, el Seguro General de Riesgos del Trabajo (SGRT) - IESS, y normas internacionales, para mitigar los riesgos y generar un ambiente seguro de trabajo.

1.5.3. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

1.5.3.1. Inspección.

En el capítulo de diagnóstico de la situación actual, se empleará como técnica de investigación la inspección, para evaluar el cumplimiento actual del restaurante en los requisitos legales en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST).

1.5.3.2. Observación de las actividades

Esta técnica permitirá visualizar las condiciones de trabajo de los trabajadores del restaurante, esta observación será directa debido a que se realizará en las instalaciones del restaurante y modalidad del trabajo, manejo de información, entre otras.

1.5.4. HERRAMIENTAS DE INVESTIGACIÓN.

1.5.4.1. Check Lis.

Se entiende por lista de chequeo (cheks-list) a un listado de preguntas, en forma de cuestionario que sirve para verificar el grado de cumplimiento de determinadas reglas o normas establecidas a prioridad con un fin determinado. (Bichachi).

Un check list sirve para verificar, determinar y medir el cumplimiento de sistemas integrados en una organización.

1.5.4.2. Fotografías y grabaciones.

Como herramienta de investigación para la observación directa, se tomarán fotografías y se grabarán videos que evidencien el ambiente de trabajo, y de la gestión documental.

1.5.4.3. Fichas bibliográficas.

Esta herramienta se utilizará para la elaboración del marco teórico, con la ayuda de esta herramienta se podrá identificar y organizar las fuentes de información requeridas para el desarrollo de la investigación.

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.

La fundamentación teórica integra la información recopilada por diferentes autores en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

2.1. CONCEPTOS BASICOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

2.1.1. TRABAJADOR.

Es la persona natural que presta sus servicios, sean intelectuales y/o materiales. Empleador o empresario es la persona natural o jurídica, de cualquier clase, por cuenta u orden de la cual se ejecuta la obra o presta el servicio. (Ministerio Del Trabajo, 2018).

2.1.2. PELIGRO.

Situación o acción en la que cualquier cosa pueda ocasionar un daño potencial ya sea a nivel de salud y seguridad de una persona, o daño a la propiedad. (OIT, 2013).

2.1.3. RIESGO.

Es la combinación de la probabilidad de que ocurra un suceso peligroso y la gravedad de la lesión o perjuicio ocasionado por el mismo (OIT, 2013).

2.1.4. FACTOR DE RIESGO.

Es el elemento o contaminante sujeto a valoración, que actuando sobre el trabajador o los medios de producción hace posible la presencia del riesgo. Sobre estos elementos es que debemos incidir para prevenir los riesgos. (REGLAMENTO DE SEGURIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN Y OBRAS PÚBLICAS (Acuerdo No. 011), 1998).

2.1.5. EVALUACIÓN DE RIESGOS.

Es la actividad por la cual se determina la ocurrencia y las consecuencias del daño que puede ser generar al estar expuesto a un riesgo (OIT, 2013).

2.1.6. ACCIDENTES DE TRABAJO.

Se entiende por accidente de trabajo toda lesión corporal que el trabajador sufra con ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecuta por cuenta ajena. (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2011).

2.1.7. INCIDENTE DE TRABAJO.

“Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios”. (DECISIÓN 584 Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2004).

2.1.8. ENFERMEDAD PROFESIONAL.

“Una enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral” (DECISIÓN 584 Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2004).

2.1.9. IMPRUDENCIA PROFESIONAL.

Es la consecuencia de la confianza que inspira el ejercicio habitual del trabajo, no exime al empleador de responsabilidades. (Ministerio Del Trabajo, 2018).

2.1.10. INCAPACIDAD PERMANENTE Y ABSOLUTA.

Es una incapacidad permanente y absoluta para todo tipo de trabajo que produce las lesiones siguientes: (Ministerio Del Trabajo, 2018).

- Pérdida total, o en sus partes esenciales, de las extremidades superiores o inferiores; de una extremidad superior y otra inferior o de la extremidad superior derecha en su totalidad.
- Pérdida de movimiento equivale a la mutilación de la extremidad o extremidades en las mismas condiciones indicadas en el número anterior.
- Pérdida de la visión de ambos ojos, entendida como anulación del órgano o pérdida total de la fuerza visual.
- Pérdida de un ojo, siempre que el otro no tenga acuidad visual mayor del cincuenta por ciento después de corrección por lentes. (Ministerio Del Trabajo, 2018).

2.2. SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL.

Es el conjunto sistemático de medidas técnicas, económicas, psicológicas, etc., que tienen como objetivo ayudar a la empresa y a sus trabajadores a prevenir los accidentes laborales, controlando los riesgos propios de la ocupación, conservando los locales, la infraestructura y sobre todo los ambientes naturales. (Chamochumbi Barrueto, 2014).

Los principios de la seguridad e higiene industrial son los siguientes:

- Proteger la vida y la salud de los trabajadores.
- Salvaguardar y proteger las instalaciones industriales.

La seguridad e higiene industrial tienen como objetivos:

- Dar a conocer a los trabajadores los principios básicos para prevenir los accidentes.
- Capacitar y formar en materia de seguridad, higiene y control ambiental al trabajador de la industria y comercio.
- Controlar los riesgos propios de las ocupaciones. Es decir, se debe diseñar un buen programa de prevención de accidentes, de tal manera que la alta dirección y los trabajadores estén completamente de acuerdo con su aplicación y responsabilidades.

- Conservar la infraestructura industrial (locales, materiales, maquinarias, equipos, etc.) en condiciones normales y óptimas.

2.3. FACTORES DE RIESGO.

Existen varios factores de riesgos en el trabajo que son: Físicos, Químicos, Biológicos, Mecánicos, ergonómicos y psicosociales.

2.3.1. FACTOR FÍSICO.

Son aquellos factores ambientales que dependen de las propiedades físicas de los cuerpos, tales como carga física, ruido, iluminación, radiación ionizante, radiación no ionizante, temperatura elevada y vibración, que actúan sobre los tejidos y órganos del cuerpo del trabajador y que pueden producir efectos nocivos de acuerdo con la intensidad y tiempo de exposición de los trabajadores. (Dirección de Seguridad Laboral de Buenos Aires, 2015).

2.3.2. FACTOR QUÍMICO.

Son factores presentes en el ambiente que se dan por las actividades de trabajo en industrias que utilizan productos químicos y los trabajadores están expuestos como por ejemplo en el manejo de detergentes, pinturas, gases, pegamentos, aceites, taladras, ácidos, entre otros. (Baraza Sánchez, Castejón Vilella, & Guardino Solá, 2015)

2.3.3. FACTOR BIOLÓGICO.

Son factores presentes al interactuar con seres vivos o derivados del mismo que pueden producir efectos nocivos en la salud, por lo general son enfermedades tipo infecciosas, parasitarias o alérgicas. Pueden ser de índole muy diversa como: virus, parásitos, hongos, bacterias entre otros. (Baraza Sánchez, Castejón Vilella, & Guardino Solá, 2015).

2.3.4. FACTOR MECÁNICO.

Los riesgos mecánicos que se derivan de la utilización de equipos de trabajo por parte de los trabajadores pueden llegar a afectar de manera negativa sobre su salud, produciendo; cortes, enganches, abrasiones, punciones, contusiones, proyecciones, atrapamiento, aplastamiento, cizallamiento, etc. (Prevalia, S.L.U, 2013).

2.3.5. FACTOR ERGONÓMICO.

Los riesgos ergonómicos (riesgos disergonómicos o riesgos derivados de la ausencia de una correcta ergonomía laboral), son la probabilidad de desarrollar un trastorno musculoesquelético debido, o incrementada, por el tipo e intensidad de actividad física que se realiza en el trabajo. (CENEA LA ERGONOMIA DEL SIGLO 21, 2022).

2.3.6. FACTOR PSICOSOCIAL.

Autores como Gloria Villalobos (1999) define como factores psicosociales a la “condición o condiciones del individuo, del medio extra laboral, del medio intra laboral, que bajo condiciones de

intensidad y tiempo de exposición generan efectos negativos en el trabajador o trabajadores, en la organización y en los grupos”, que producen los llamados riesgos psicosociales y citando un ejemplo está el estrés laboral, el cual tiene efectos a nivel emocional, cognoscitivo, de comportamiento social, laboral y fisiológico.

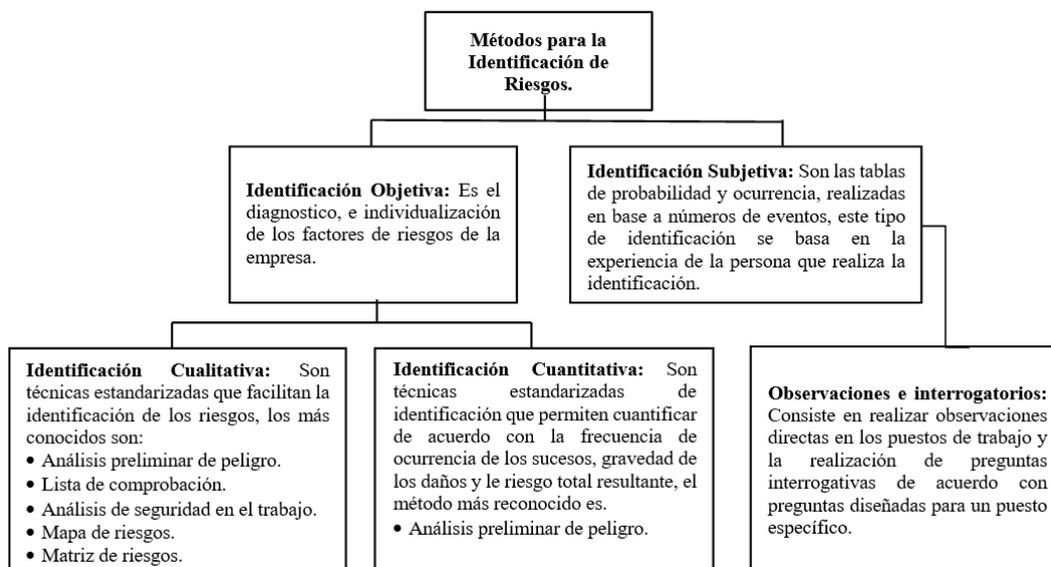
En la actualidad, existen tres formas de referirse a los aspectos psicosociales: como factores psicosociales, como factores psicosociales de riesgo y como riesgos psicosociales. Frecuentemente se usan como intercambiables y no existe una diferenciación usual y académica neta entre ellos, sin embargo, se pueden advertir aspectos diferenciales en su uso y una cierta gradación en las connotaciones implicadas. (MINISTERIO DEL TRABAJO, 2013).

2.4. IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE RIESGO.

Es el procedimiento mediante el cual se va a identificar los riesgos presentes en las organizaciones y a los cuales están expuestos los trabajadores. Existen diversos métodos para la identificación de riesgos a nivel nacional e internacional, a continuación, se muestra en la ilustración 1.

Ilustración 1. Métodos para la Identificación de Riesgos.

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, Ley del Seguro Social, 2018.



2.5. EVALUACIÓN DEL RIESGO.

Es el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que el empresario esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deben adoptarse. (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2011).

La evaluación inicial de riesgos deberá hacerse en todos y cada uno de los puestos de trabajo de la empresa, teniendo en cuenta:

- Las condiciones de trabajo existentes o previstas.
- La posibilidad de que el trabajador que lo ocupe sea especialmente sensible, por sus características personales o estado biológico conocido, a alguna de dichas condiciones.

Deberán volver a evaluarse los puestos de trabajo que puedan verse afectados por:

- La elección de equipos de trabajo, sustancias o preparados químicos, la introducción de nuevas tecnologías a la modificación en el acondicionamiento de los lugares de trabajo.
- El cambio en las condiciones de trabajo.
- La incorporación de un trabajador cuyas características personales o estado biológico conocido los hagan especialmente sensible a las condiciones del puesto.

La evaluación de riesgos debe ser un proceso dinámico. La evaluación inicial debe revisarse cuando así lo establezca una disposición específica y cuando se hayan detectado daños a la salud de los trabajadores o bien cuando las actividades de prevención puedan ser inadecuadas o insuficientes. Para ello se deberán considerar los resultados de:

- Investigación sobre las causas de los daños para la salud de los trabajadores.
- Las actividades para la reducción y el control de los riesgos.
- El análisis de la situación epidemiológica Además de lo descrito, las evaluaciones deberán revisarse periódicamente con la periodicidad que se acuerde entre la empresa y los representantes de los trabajadores.

2.5.1. Evaluación General de Riesgos del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo de España.

Establecido por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, nos permite estimar y valorar los riesgos en base a criterios por la legislación.

2.5.1.1. Estimación Del Riesgo.

La evaluación inicial de riesgos debe emplearse, para todos y cada uno de los puestos de trabajo como también se debe determinar la potencial severidad del daño, debe considerarse:

- Partes del cuerpo que se verán afectadas
- Naturaleza del daño, graduándolo desde ligeramente dañino a extremadamente dañino. (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2011).

A continuación, se muestra ejemplos en la Tabla 1.

Tabla 1. Severidad o consecuencia del daño.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Consecuencia	Ejemplo
Ligeramente dañino (LD)	<ul style="list-style-type: none">• Daños superficiales: cortes y magulladuras pequeñas, irritación de los ojos por polvo.• Molestias e irritación, por ejemplo: dolor de cabeza, disconfort.
Dañino (D)	<ul style="list-style-type: none">• Laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras importantes, fracturas menores.• Sordera, dermatitis, asma, trastornos musculoesqueléticos, enfermedad que conduce a una incapacidad menor
Extremadamente dañino (ED)	<ul style="list-style-type: none">• Amputaciones, fracturas mayores, intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales.• Cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida

En cuanto a la probabilidad de ocurrencia se gradúa desde baja hasta alta en relación con los criterios mostrados en la Tabla 2.

Tabla 2. Probabilidad de ocurrencia.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Consecuencia	Criterio
Probabilidad alta (A)	<ul style="list-style-type: none">• El daño ocurrirá siempre o casi siempre
Probabilidad media (M)	<ul style="list-style-type: none">• El daño ocurrirá en algunas ocasiones
Probabilidad baja (B)	<ul style="list-style-type: none">• El daño ocurrirá raras veces

Cabe destacar que al establecer la probabilidad se debe considerar las medidas de control ya existentes sean adecuadas, tanto en la fuente, medio y en la persona, corroboradas por la legislación vigente de la infraestructura y se toma en consideración los parámetros de probabilidad con relación a:

- Trabajadores sensibles a determinados riesgos dentro de sus características personales o estado biológico.
- Frecuencias de la exposición al peligro.
- Fallos en el servicio, en el caso de electricidad, agua, etc.
- Fallos en los componentes de las instalaciones y de las máquinas.
- Exposición a los elementos.
- Equipos de protección utilizados.
- Actos inseguros del personal en los puestos de trabajo.

El nivel de riesgos se determina en base a la relación entre la probabilidad estimada y las consecuencias esperadas como se muestra en la Tabla 3.

Tabla 3. Consecuencias del Riesgo.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

		Consecuencias		
		Ligeramente Dañino (LD)	Dañino (D)	Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo trivial (T)	Riesgo tolerable (TO)	Riesgo moderado (MO)
	Media (M)	Riesgo tolerable (TO)	Riesgo moderado (MO)	Riesgo importante (I)
	Alta (A)	Riesgo moderado (MO)	Riesgo importante (I)	Riesgo intolerable (IN)

2.5.1.2. Valoración Del Riesgo.

Los niveles de riesgos indicados en el cuadro anterior forman la base para decidir si se requiere mejorar los controles existentes o implantar unos nuevos, así como la temporización de las acciones. En la siguiente tabla se muestra un criterio sugerido como punto de partida para la toma de decisión. La tabla también indica que los esfuerzos precisos para el control de los riesgos y la urgencia con la que deben adoptarse las medidas de control deben ser proporcionales al riesgo. (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, 2011).

Tabla 4. Valoración del Riesgo.

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Riesgo	Acción y temporización
Trivial (T)	No requiere de alguna acción específica
Tolerable (TO)	No se necesita mejorar las acciones preventivas. Sin embargo, se deben inculcar soluciones más rentables o mejoras que no requieran gran cantidad económica elevada, y se requieren comprobaciones periódicas para verificar la eficacia del control desarrollado.
Moderado (M)	En esta parte se deben realizar esfuerzos por reducir el riesgo, en la que se determina inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implementarse en un periodo determinado. Al considerar que el riesgo sea moderado este asociado a consecuencias extremadamente dañinas, por lo que requiere acciones posteriores para minimizar la probabilidad de daño.
Importante (I)	No se puede comenzar las actividades hasta que se haya minimizado el riesgo, por lo que se requiere recursos precisos para controlar el riesgo en un tiempo menor del riesgo moderado.
Intolerable (IN)	No se puede comenzar ni continuar el trabajo hasta que el riesgo sea reducido, si en caso no se puede reducir el riesgo se debe prohibir el trabajo.

2.6. MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

2.6.1. MODELO ECUADOR II “GESTIÓN INTEGRAL E INTEGRADA DE SEGURIDAD Y SALUD.

Permite demostrar que la seguridad y salud es una fuente de ventajas competitiva que puede hacer la diferencia entre permanecer o salir del mercado y que las pérdidas generadas por los accidentes, enfermedades ocupacionales, fatiga física o mental y por la insatisfacción laboral no permiten optimizar la productividad empresarial y que el trabajo que no genere satisfacción de sus y para sus actores no cumple su razón de ser. (DR. VASQUEZ ZAMORA, 2018).

El modelo de gestión “Modelo Ecuador II” se compone de elementos y subelementos que se muestran en la ilustración 1.

Ilustración 2. Elementos y Subelementos del Modelo Ecuador II.

Fuente Servicios Preventivos De Seguridad Y Salud En El Trabajo.



2.6.1.1. La Gestión Administrativa.

Engloba todos los elementos que permiten planificar, controlar y evaluar todos los restantes elementos y subelementos del sistema, constituye la herramienta de gobernabilidad del sistema en la que se pueden registrar y valorar todo el sistema de gestión, De toso los subelementos de la gestión administrativa dos constituyen los de mayor trascendencia: la asignación de los recursos que se den en la política y la planificación de la seguridad y salud, esta planeación nace el diagnóstico inicial o de la auditoria técnico legal que es un elemento de los procesos operativos del sistema (DR. VASQUEZ ZAMORA, 2018).

2.6.1.2. La Gestión Técnica.

Permite identificar, medir, evaluar y controlar todos los factores de riesgos potenciales y reales presente en una empresa, comenzando con una identificación y evaluación inicial hasta llegar a

la específica en función del nivel de riesgo calificado. Tiene una triada fundamental para su ejecución que consiste en:

- Método de evaluación certificado.
- Equipos de medición certificados y calibrados.
- Técnicos certificados.

Cada país tiene sus propios entes competentes para certificar técnicos, métodos y equipos, en ausencia de estos se debe recurrir a instituciones nacionales o extranjeras de reconocido prestigio y especialización en la materia. La gestión técnica es trascendente para los restantes elementos y subelementos del sistema de gestión propuesto. (DR. VASQUEZ ZAMORA, 2018).

2.6.1.3. Gestión del talento humano.

Para que un sistema se pueda desarrollar y llevar a la práctica es de la mayor importancia la realización de todos los subelementos que lo componen como son selección, capacitación, formación, adiestramientos, selección, participación y estímulo; toda actividad que es impuesta a la larga termina por no ser cumplida de allí la importancia no de imponer sino de convencer por ello la formación y capacitación con todas sus variedades que se den a todos los trabajadores sobre las bondades y necesidades de tener un sistema de gestión que garantice las mejores condiciones para realizar sus labores es la que determinará en último término el éxito o fracaso, la misma debe comenzar por la alta dirección quien a través de la política determinará la implementación del sistema de gestión y terminará en los trabajadores operativos y proveedores de bienes y servicios. (DR. VASQUEZ ZAMORA, 2018).

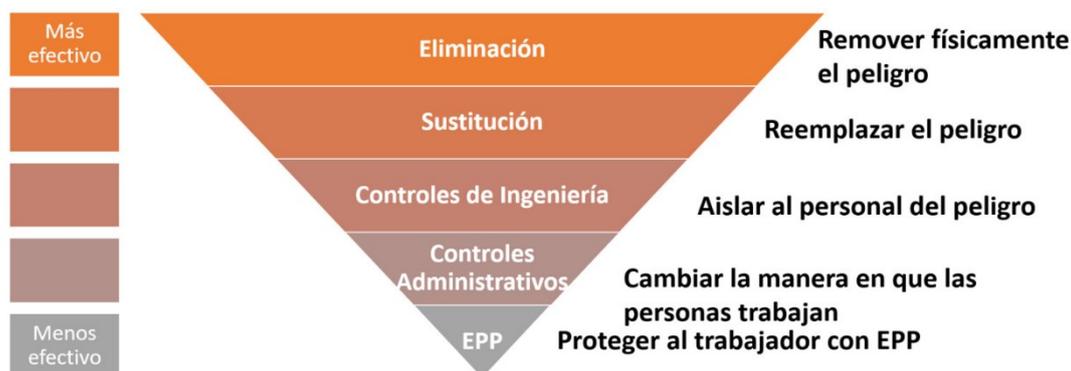
2.6.1.4. Procesos Operativos Básicos.

En este macroelemento se concentran todos los elementos y subelementos que por su especial importancia y complejidad merecen un tratamiento de especialización; generalmente son los más complejos y suelen ser los más costosos, pero en no pocos casos el no desarrollarlos pueden significar la desaparición o al menos la pérdida de competitividad de la empresa u organización. (DR. VASQUEZ ZAMORA, 2018).

2.7. JERARQUIA DE CONTROL DEL RIESGO.

Para evitar accidentes en sus instalaciones, las compañías implementan estándares para la prevención o el control de fatalidades, mediante procedimientos liderados por los gerentes generales, quienes deben aprobar, comunicar y monitorear su cumplimiento obligatorio. (DR. VASQUEZ ZAMORA, 2018).

*Ilustración 3. Jerarquía De Control Del Riesgo.
Fuente Servicios Preventivos De Seguridad Y Salud En El Trabajo.*



Tras estos estándares subyace el principio definido por la norma OHSAS 18000, la cual indica que las organizaciones deben identificar los riesgos y peligros, y asegurar sus resultados de acuerdo con los controles que defina. Una vez determinados los riesgos y peligros, la prevención o control de fatalidades debe obedecer a la siguiente jerarquía en orden decreciente:

- **Eliminación del peligro:** al detectarse la posibilidad de eliminar un peligro puede, debería de serlo. De lo contrario la tecnología o el proceso sería obsoleto. Pero sobre todo se debe considerar la eliminación del peligro en la fase de diseño de la instalación, proceso u operación. Se debe tener como objetivo transmitir que el ambiente es lo más seguro posible.
- **Sustitución del peligro:** cuando se detecta un peligro específico, y al tenerse posibilidades técnicas para hacerlo, se procede a sustituirlo mediante el reemplazo del material, la sustancia o el proceso por uno menos peligroso. Un ejemplo es el reemplazo de materiales hechos de asbesto por ser cancerígenos. Actualmente existe la tecnología para la sustitución y los medios para realizarlo.
- **Reducción del peligro:** luego de buscar la eliminación o sustitución del peligro, sin éxito, se procede a reducir las propiedades peligrosas. A manera de ejemplo: en el caso del Diesel 2 sabemos que el azufre, uno de sus componentes, es un gran contaminante. Ante ello se puede optar por emplear un Diesel que tenga una menor cantidad de azufre. Además, si se opta por utilizar el Diesel DB5 (que tiene un 5% en volumen en biodiesel) en lugar del Diesel 2 puro, esto ayuda también a producir una emisión más limpia, es decir, menos impactante en la salud.
- **Controles de ingeniería:** involucran el rediseño del equipamiento, del proceso o de la organización del trabajo. Se cuenta con dispositivos derivados de los avances tecnológicos que ayudan a que los peligros sean contenidos o aislados de una mejor manera.

- **Controles administrativos:** se realizan proveyendo de controles como capacitación, procedimientos, etc. Se trata de un reforzamiento de los controles anteriores que se han debido implementar. También se refuerzan aquellos controles implementados para riesgos leves. Cuando no es posible colocar controles de ingeniería que contengan el peligro, la utilización de los controles administrativos genera conciencia y advierte al trabajador acerca de un peligro determinado y de las medidas que se deben tomar para mitigarlo. Ejemplos de estos controles son los carteles, las señales, la difusión de procedimientos, etc.
- **Elementos de Protección a las Personas (EPP):** el uso de los EPP apropiados se da cuando otros controles no sean posibles de aplicar. Existe una amplia gama de equipos para proteger todo el cuerpo de los trabajadores, pero siempre se debe tener en cuenta la importancia de que puedan trabajar libremente. Si no es posible de tal forma, su uso debe ser obligatorio.

2.8. CICLO PLANIFICAR, HACER, VERIFICAR Y ACTUAR (PHVA).

El concepto PHVA es un proceso iterativo utilizado por las organizaciones para lograr la mejora continua. Puede aplicarse a un sistema de gestión y a cada uno de sus elementos individuales, como:

- **Planificar:** determinar y evaluar los riesgos para la SST, las oportunidades para la SST y otros riesgos y otras oportunidades, establecer los objetivos de la SST y los procesos necesarios para conseguir resultados de acuerdo con la política de la SST de la organización;
- **Hacer:** implementar los procesos según lo planificado;
- **Verificar:** hacer el seguimiento y la medición de las actividades y los procesos respecto a la política y los objetivos de la SST, e informar sobre los resultados;
- **Actuar:** tomar acciones para mejorar continuamente el desempeño de la SST para alcanzar los resultados previstos.

Este documento incorpora el concepto PHVA en un nuevo marco de referencia, como se muestra en la ilustración 4.

Ilustración 4. CICLO PHVA.

Fuente: ISO 45001:2018.



2.9. INDICADORES.

Según (Bermeo, 2015), define a los indicadores como: “El comportamiento de las variables que influyen en el sector y pueden ser cualitativos, cuantitativos o mixtos”. Los indicadores pueden establecer un marco referencial para evaluar el resultado y las medidas preventivas o correctivas en cuanto a la mejora para determinar la relación cuantitativa entre dos cantidades que corresponden a un mismo proceso o diferentes, para caracterizar el éxito o la efectividad del sistema.

Los indicadores nos permitirán medir el nivel de desempeño de la organización frente a ciertos comportamientos de las variables a estudiar. Estos se pueden aplicar a tres niveles como son:

- **Indicadores Estratégicos:** Estos indicadores permiten identificar la contribución o aportación para lograr los objetivos estratégicos con relación a la misión de la organización y miden el cumplimiento en actividades, programas especiales, procesos estratégicos, proyectos de inversión.
- **Indicadores de Gestión:** Informan sobre procesos y funciones clave en el proceso administrativo que permite prevenir e identificar desviaciones que impiden el logro de los objetivos.
- **Indicadores de Servicio:** Son los indicadores con los cuales se puede implementar acciones de mejora continua.

2.10. SEGURIDAD Y SALUD EN EL ECUADOR.

Para conocer la realidad de la seguridad y salud en el trabajo en la actividad económica de restaurantes, se ha tomado como referencia al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social “IESS” así como datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadística y Censos “INEC”.

2.10.1. SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO.

El Seguro General de Riesgos del Trabajo protege a los asegurados y empleadores en las contingencias derivadas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, mediante la aplicación de programas de prevención en Seguridad y Salud Ocupacional y acciones de reparación en las contingencias derivadas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, incluida la rehabilitación física y mental, y la reinserción laboral. (SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO, 2020).

Además de ser la institución encargada de registrar los accidentes de trabajo y enfermedades derivadas del trabajo. Emitiendo reportes de manera anual por rango de edad, rama de actividad, tipo de sexo, localización, rama de actividad y CIU.

Utilizando los criterios de búsqueda se obtiene los siguientes datos en cuanto a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales a nivel nacional en las actividades de hoteles y restaurantes. A continuación, se muestra un reporte de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se han registrado en los últimos 4 años (2017 – 2021) en la ilustración 5.

Ilustración 5. Reporte De Avisos Registrados - Accidentes De Trabajo Y Enfermedades Profesionales a Nivel Nacional.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.

REPORTE DE AVISOS REGISTRADOS - ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES



Como se puede observar en los últimos 4 años se han registrado 2637 avisos de accidentes de trabajo, de dichos accidentes se indica en la tabla 5.

Tabla 5. Accidentes de Trabajo por Lugar a Nivel Nacional.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.

Lugar del Siniestro	Cantidad de Accidentes	Porcentaje
Centro de Trabajo	974	36%
Ir o Volver del Trabajo	784	30%
En Desplazamiento en su Jornada Laboral	752	29%
En Otro Lugar de Trabajo	97	4%
En Comisión de Servicios	30	1%
TOTAL	2637	100%

Se puede también analizar en la ilustración 6, el reporte de los avisos de siniestro en cada mes de los últimos 4 años siendo el mes de agosto y noviembre con mayor cantidad de siniestros, adicional se indica los avisos por nivel de ocupación en la ilustración 7.

Ilustración 6. Gráfico de Avisos por mes de Siniestro a Nivel Nacional.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.

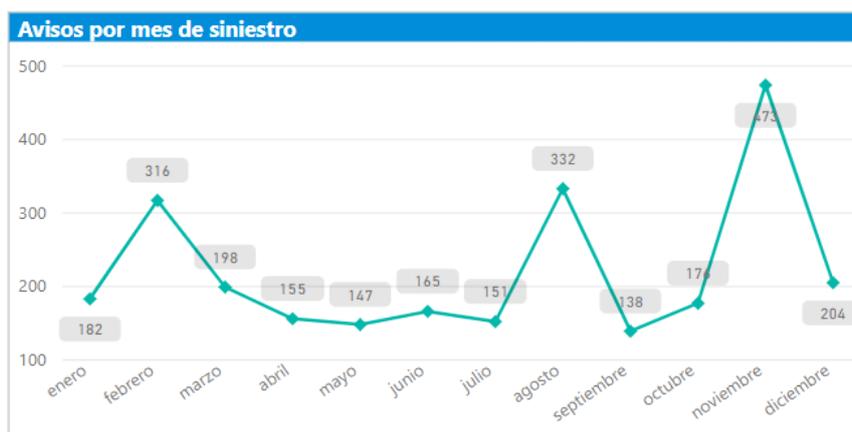
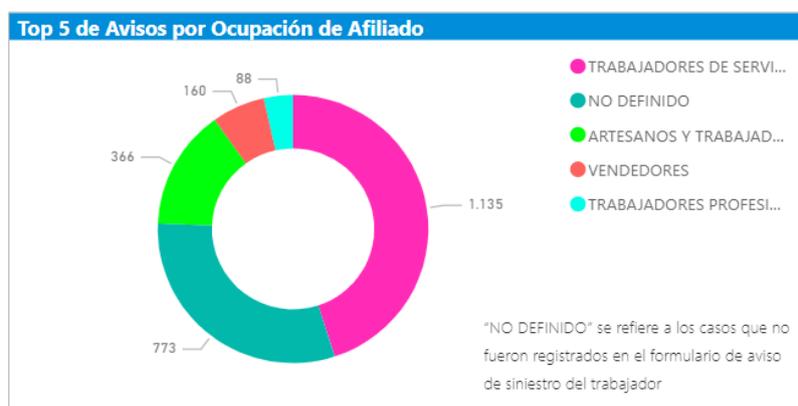


Ilustración 7. Gráfico de Avisos de Siniestros por Ocupación a Nivel Nacional.

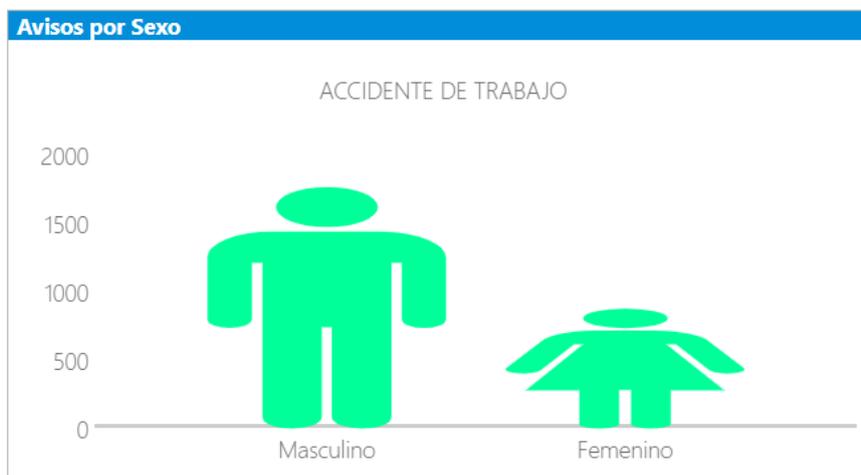
Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.



En la ilustración 8 nos indica los accidentes de trabajo por sexo siendo 1762 hombres que registraron un aviso de accidente de trabajo y 875 mujeres que tuvieron un accidente de trabajo.

Ilustración 8. Gráfico de Avisos de Siniestros por Sexo a Nivel Nacional.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.

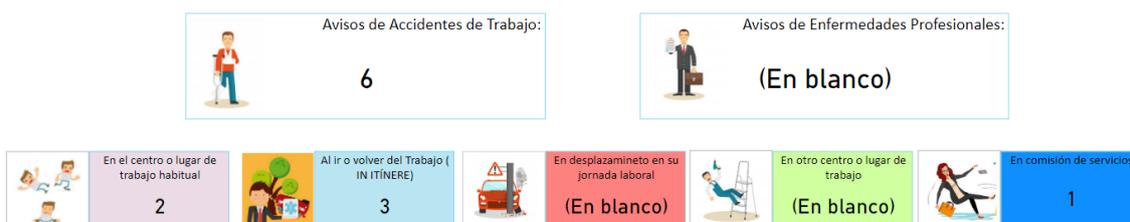


A nivel provincial podemos observar en la ilustración 9 la cantidad de avisos de accidentes de trabajo en la actividad de hoteles y restaurantes.

Ilustración 9. Reporte de Avisos Registrados en Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales en la Provincia de Imbabura.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.

REPORTE DE AVISOS REGISTRADOS - ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES



Se han registrado en total 6 avisos de trabajo para más información se muestra la tabla 6.

Tabla 6. Accidentes de Trabajo por Lugar en la Provincia de Imbabura.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.

Lugar del Siniestro	Cantidad de Accidentes	Porcentaje
Centro de Trabajo	2	33.33%
Ir o Volver del Trabajo	3	50%
En Desplazamiento en su Jornada Laboral	0	0%
En Otro Lugar de Trabajo	0	0%
En Comisión de Servicios	1	16.7%
TOTAL	6	100%

A continuación, se muestra la ilustración 10, la cual nos informa la cantidad de siniestros de registrados en cada mes de los últimos 4 años. Siendo el mes de agosto con mayor cantidad de siniestros registrados y en la ilustración 11 nos indica los avisos por nivel de ocupación.

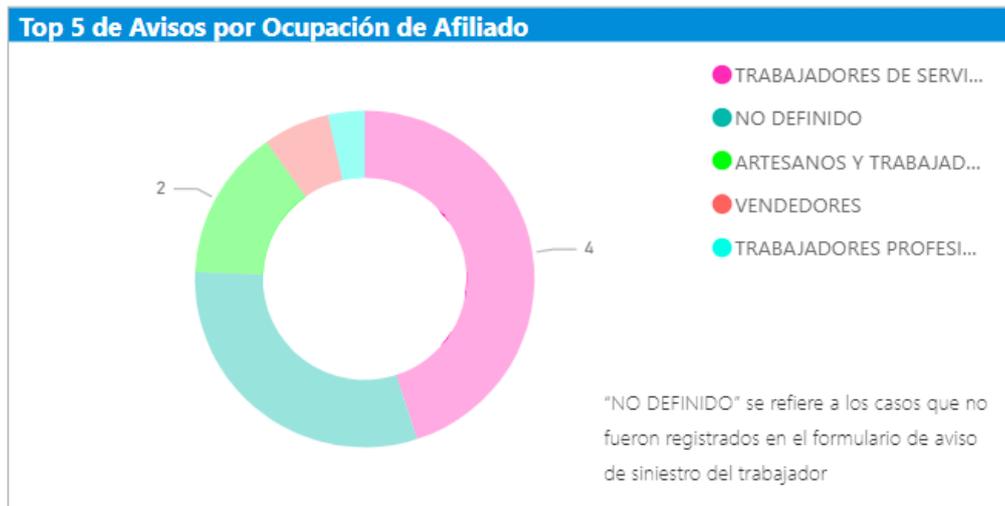
Ilustración 10. Gráfico de Avisos por Mes de Siniestros.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.



Ilustración 11. Gráfico de Avisos de Accidente de Trabajo por Nivel de Ocupación en la Provincia de Imbabura.

Fuente: Seguro General de Riesgos del Trabajo.



2.11. LINEAMIENTOS DE UN PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales lo deben elaborar todas las empresas públicas y privadas, instancias, personas naturales, asociaciones que cuenten con 1 a 10 trabajadores, además de todas las organizaciones del sector artesanal. El formato lo emite el mismo ministerio de trabajo.

2.12. MARCO LEGAL.

Tabla 7. Marco Legal Ecuatoriano.

Fuente: Leyes y Decretos Vigentes del Ecuador.

Autor: Alfonso Ortega L.

MARCO LEGAL	
CONSTITUCIÓN	
LEYES	
LEY	CÓDIGO DEL TRABAJO
LEY	LEY DE DEFENSA CONTRA INCENDIOS
DECRETOS	
DECRETO EJECUTIVO 2393	REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES Y MEJORAMIENTO DEL MEDIO AMBIENTE DEL TRABAJO
ACUERDOS MINISTERIALES	
ACUERDO MINISTERIAL 053	REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ACUERDO MINISTERIAL 135.	AM 135. INSTRUCTIVO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DE EMPLEADORES
NORMATIVA	
RESOLUCION CISHT 2018-001	LISTADO Y CATEGORIZACION DE NIVELES DE RIESGO LABORAL EN MATERIA DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS
RESOLUCIÓN DEL IESS 513	REGLAMENTO DEL SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO
DECISIÓN 584	INSTRUMENTO ANDINO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
ISO	NORMAS TÉCNICA. ISO 45001:2018.
NTE INEN-ISO 3864- 1:2013.	PRINCIPIOS DE DISEÑO PARA SEÑALES DE SEGURIDAD E INDICACIONES DE SEGURIDAD
NTE INEN 731	EXTINTORES PORTÁTILES Y ESTACIONARIOS CONTRA INCENDIOS. DEFINICIONES Y CLASIFICACIÓN
NTE INEN 3010	RESTAURANTES. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y EL AMBIENTE REQUISITOS.

CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

3.1. DISEÑO ORGANIZACIONAL.

3.1.1. EL RESTAURANTE.

El Restaurante “Tablita de los Ceibos” ofrece sus servicios bajo la actividad económica de venta de comidas y bebidas en restaurantes incluso para llevar según consta en el Servicio de Rentas Internas “SRI” en la ciudad de Ibarra, brindando un servicio y producto de calidad en la preparación de carnes a la parrilla. Inicia sus actividades desde el año 2009, en el cual ha cursado por varias etapas y transformado su infraestructura a lo que es la actualidad.

3.1.2. DATOS GENERALES.

DATOS GENERALES	
NOMBRE COMERCIAL	LA TABLITA DE LOS CEIBOS
RUC	1706042015001
NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS	1
NÚMERO DE EMPLEADOS	7
DIRECCIÓN	Av. El Retorno 9-38 y Río Amazonas
TELEFONO	0999463214
CORREO ELECTRONICO	gerencia@latablitalosceibos.com
DIRECCIÓN	Ibarra
PAGINA WEB	https://www.facebook.com/search/top?q=la%20tablita%20de%20los%20ceibos

3.1.3. UBICACIÓN.

El Restaurante se encuentra ubicado en la provincia de Imbabura, ciudad de Ibarra, parroquia de San Francisco, en el sector los Ceibos en las calles Av. El Retorno 9-38 y Río Amazonas. Se muestra la ilustración 12.

Ilustración 12. Geolocalización.

Fuente:

Google

Maps

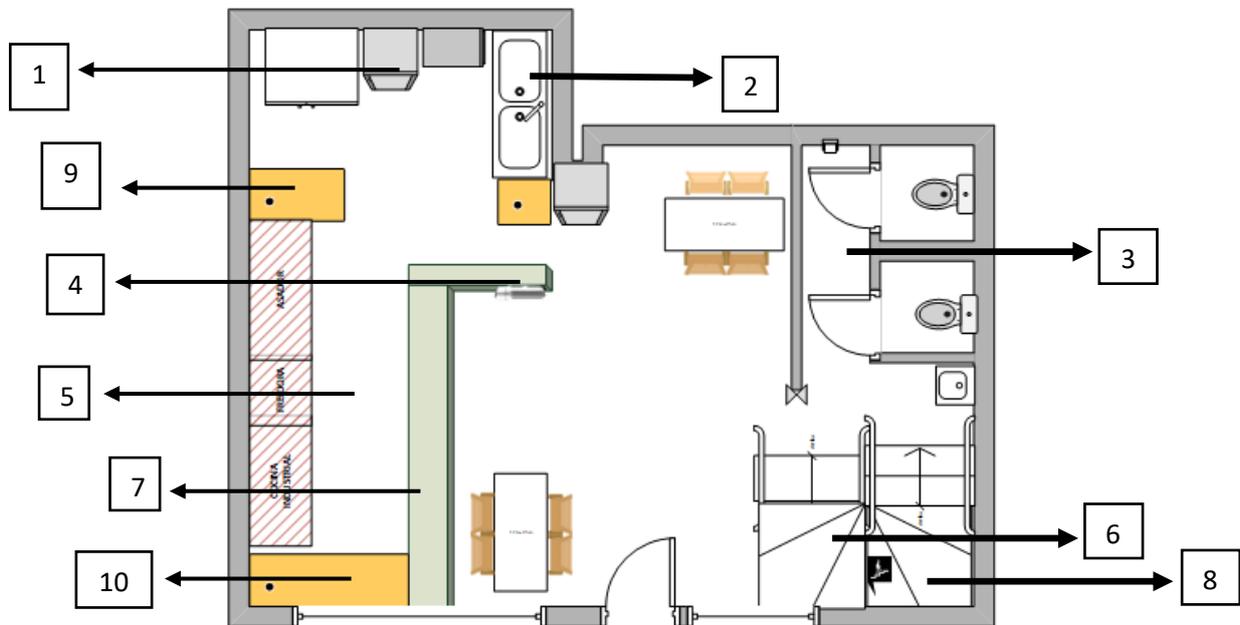


3.1.4. LAYOUT.

Ilustración 13. Layout Planta Baja "Restaurante La Tablita de los Ceibos".

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



1. Equipos de refrigeración.

2. Lavabo.

3. Baños.

4. Caja.

5. Área de cocina.

6. Gradas.

7. Barra de Servicios.

8. Instalaciones de Gas.

9. Mesa de trabajo 2.

10. Mesa de trabajo 1

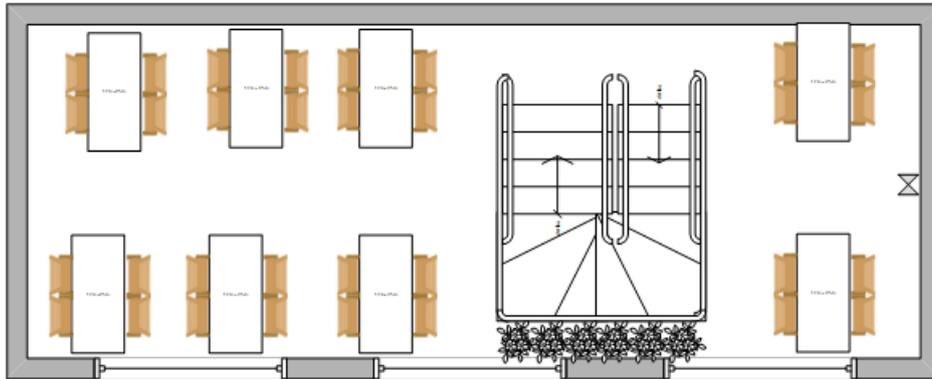
Medidas del restaurante "planta baja":

- Ancho: 7.25 m.
- Largo: 6.30 m.
- Alto: 2.60 m.

Ilustración 14. Layout Primer Piso "Restaurante La Tablita de los Ceibos".

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



Medidas segunda planta.

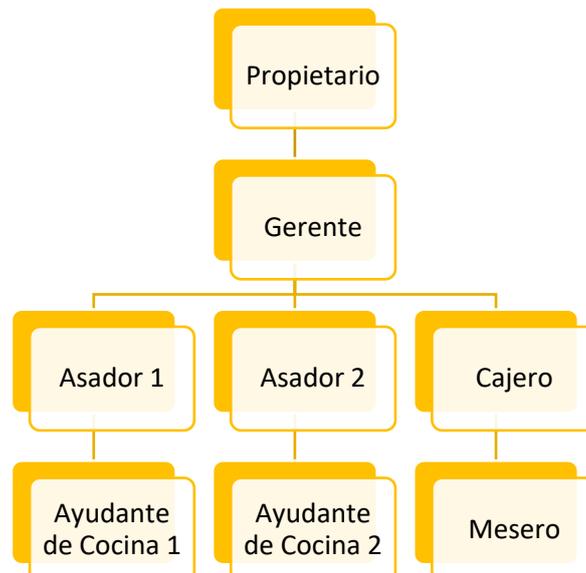
- Ancho: 3.25 m.
- Largo: 9.10 m.
- Alto: 2.60 m.

3.1.5. ORGANIGRAMA.

Ilustración 15. Estructura Organizacional del Restaurante "La Tablita de los Ceibos"

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



3.1.6. DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO.

3.1.6.1. Gerente.

El gerente del restaurante es responsable de las siguientes actividades:

- Revisar el inventario de materias primas e insumos.
- Realizar pedidos a proveedores y pagos a proveedores.
- Pago de sueldos.
- Contabilidad.
- Realizar depósitos.
- Verificar limpieza de las instalaciones.
- Controlar y evaluar desempeño de los trabajadores a su cargo.
- Atención al cliente.
- Manejo de redes sociales.

Para realizar todas estas funciones el gerente hace uso de equipos e instrumentos como:

- Transporte.
- Computador.
- Celular.
- Tablet.
- Calculadora
- Bascula.

3.1.6.2. Cajero.

Las funciones del cajero son:

- Atención al cliente.
- Atención al cliente por medios digitales.
- Gestionar entregas a domicilios.
- Cobrar al cliente su pedido.
- Entregar comanda de pedido al área de cocina.
- Revisar que se preparen los pedidos cobrados.
- Pago a proveedores.
- Cuadros de caja.
- Responsable del dinero de la venta diaria.
- Mantener limpia su área de trabajo.

Para realizar todas estas funciones el cajero hace uso de equipos e instrumentos como:

- Computador.
- Tablet.

3.1.6.3. Asador.

El asador es responsable de:

- Preparar las carnes (adobar o cocinar).
- Porciones de carnes.
- Revisar insumos (condimentos y salsas).
- Preparar salsa BBQ y aliño.
- Preparar pedidos.
- Pelar y picar las papas.
- Carga y descarga de quintales y canecas
- Limpieza de su área de trabajo.
- Limpieza de las máquinas y equipos.

Para ejecutar cada una de sus actividades hace uso de máquinas, instrumentos y equipos como:

- Bascula
- Utensilios y menaje de cocina.
- Parrilla industrial.
- Freidora para papas fritas semiautomática.
- Cocina industrial.
- Equipos de refrigeración
- Peladora de papas.
- Licuadora profesional.

3.1.6.4. Ayudante de cocina.

El ayudante de cocina es responsable de:

- Asistir al asador en lo que requiera.
- Preparar guarniciones de los platos (arroz y ensaladas).
- Preparar bebidas (jugos y batidos).
- Preparar salsas.
- Carga y descarga de quintales y canecas
- Lavar menaje del restaurante.
- Limpieza de las áreas de trabajo (cocina).

Para ejecutar cada una de sus actividades hace uso de máquinas, instrumentos y equipos como:

- Bascula
- Utensilios y menaje de cocina.
- Parrilla industrial.
- Freidora para papas fritas semiautomática.

- Cocina industrial.
- Equipos de refrigeración
- Peladora de papas.
- Exprimidor industrial.

3.1.6.5. Mesero.

El mesero es responsable de las siguientes actividades:

- Atención al cliente.
- Revisar pedidos.
- Servir los pedidos al cliente.
- Limpieza de las áreas relacionadas con la atención al cliente.

Para ejecutar cada una de sus actividades hace uso de instrumentos como:

- Instrumentos de aseo.

3.1.7. JORNADA LABORAL.

El restaurante ofrece sus servicios de lunes a domingo en horario de atención de 11:45 am a 23:30 pm. Por lo tanto, sus horarios de trabajo se presentan en la tabla 8.

Tabla 8. Horarios de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

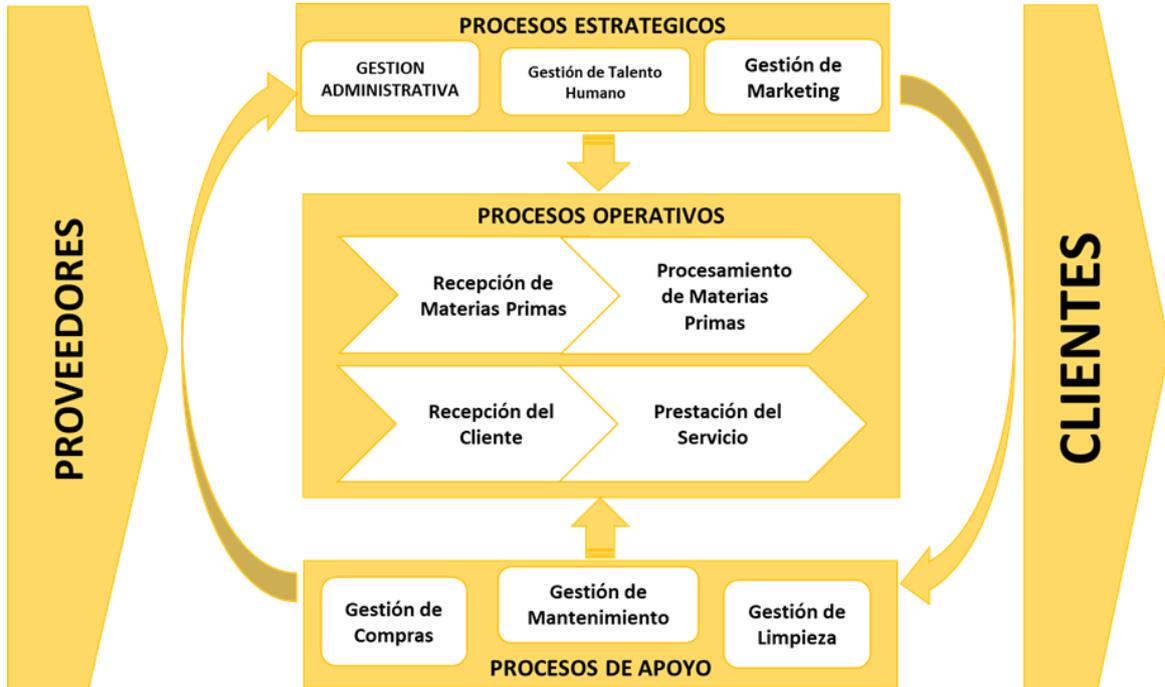
TRABAJADOR	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
Asador 1	10:00 A 23:00	10:00 A 23:00	LIBRE	LIBRE	17:00 A 24:00	17:00 A 24:00	17:00 A 23:00
Asador 2	LIBRE	LIBRE	10:00 A 23:00	10:00 A 23:00	10:00 A 17:00	10:00 A 17:00	10:00 A 17:00
Ayudante Cocina 1	10:00 A 23:00	10:00 A 23:00	LIBRE	LIBRE	17:00 A 24:00	11:00 A 24:00	11:00 A 23:00
Ayudante Cocina 2	LIBRE	LIBRE	10:00 A 23:00	10:00 A 23:00	10:00 A 17:00	11:00 A 24:00	11:00 A 23:00
Cajero	12:00 A 23:00	12:00 A 23:00	LIBRE	LIBRE	12:00 A 23:00	12:00 A 24:00	12:00 A 23:00
Mesero	LIBRE	LIBRE	11:00 A 23:00	11:00 A 23:00	11:00 A 24:00	11:00 A 24:00	11:00 A 23:00
Gerente	INICIO Y CIERRE	INICIO Y CIERRE	INICIO Y CIERRE	INICIO Y CIERRE	INICIO Y CIERRE	LIBRE	LIBRE

3.1.8. MAPA DE PROCESOS.

Ilustración 16. Mapa de Procesos "Restaurante La Tablita de los Ceibos".

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



3.2. ESTRATEGIA ORGANIZACIONAL DEL RESTAURANTE.

3.2.1. MISIÓN.

La Tablita de los Ceibos es un restaurante de preparación, servicio y venta de comidas a la parrilla y bebidas, que comprometido con sus partes interesadas busca ser una de las mejores experiencias gastronómicas por medio de gestiones estratégicas que garanticen la calidad de sus platos y servicios, condiciones dignas y seguras de trabajo, rentabilidad y la satisfacción de sus clientes y proveedores.

3.2.2. VISIÓN.

Ser una cadena de restaurantes reconocidos a nivel de la sierra ecuatoriana durante el periodo 2021 – 2026 con un posicionamiento de marca y de excelencia en la venta y servicio de sus platos y bebidas.

3.3. CADENA DE SUMINISTRO.

La secuencia de la cadena de suministro del restaurante consta de cuatro etapas:

- Aprovisionamiento.
- Almacenamiento y elaboración.
- Distribución y entrega del producto

3.3.1. ETAPA DE APROVISIONAMIENTO.

El restaurante hace uso de diferentes materias primas e insumos para la elaboración de sus productos y servicios, por lo cual mantiene relaciones comerciales con distintos proveedores que se muestran a continuación:

Tabla 9. Proveedores del Restaurante.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

 APROVISIONAMIENTO 	
PROVEEDOR:	
	INDUSTRIA LOJANA DE ESPECERÍA ILE C.A.
Condimentos 	El restaurante maneja una variedad de condimentos, que son pimienta sin sal, comino, orégano, albahaca seca, paprika, tomillo, curry, canela en polvo, ajo y perejil
PROVEEDOR:	
	ALIMENTOS LA ITALIANA
Carne Roja, Cortes Especiales, Embutidos y Quesos 	Cortes: Tomahawk, Lomo Bife y Picaña Carne Roja: Molida y Lomo fino Quesos: Queso Mozzarella y Queso Cheddar
PROVEEDOR:	
	PROCESADORA NACIONAL DE ALIMENTOS
EMBUTIDOS Y CARNE BLANCA 	Chorizo cuencano y Chorizo Parrillero Salchichas Pollo Cerdo

 APROVISIONAMIENTO 	
PROVEEDOR:	
 GRUPO BIMBO <small>ALIMENTAMOS UN MUNDO MEJOR</small>	Grupo Bimbo, S.A.B. de C.V.
Panaderia 	Pan para Hamburguesa
PROVEEDOR:	
 Pulfresh <small>100% NATURAL</small>	PULPFRESH
PULPAS DE FRUTA 	Pulpas: Mora, guanábana, naranjilla, tomate de árbol, maracuyá, limón, fresa y mango
PROVEEDOR:	
MERCADO EN GENERAL	MERCADO AMAZONAS MERCADO MAYORISTA
Huevos, Verduras, Papas y Granos 	
PROVEEDOR:	
 Plásticos La Minga	PLASTICOS LA MINGA
Plásticos 	Contenedores, vasos plasticos, fundas, etc
PROVEEDOR:	
 ARCACONTINENTAL	ARCA CONTINENTAL S.A.
Bebidas 	Aguas embotellada Fuzetea Gaseosas

 APROVISIONAMIENTO 	
PROVEEDOR:	
	WANQARA
Servicios Tecnológicos y de Oficina   	Software de Facturación Electronica Suministros de Oficina Equipos tecnologicos para puntos de venta
PROVEEDOR:	
	PRODISPRO DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS
Productos en General	Salsas Vinagre Aceite Productos de aseo y limpieza

3.3.2. ETAPA DE ALMACENAMIENTO Y ELABORACIÓN.

El restaurante almacena y prepara los insumos para los platos en equipos de refrigeración que se encuentran dentro de las instalaciones. La preparación de los insumos son las carnes rojas como el lomo fino y la molida para la hamburguesa y la preparación de carnes blancas como el pollo y el cerdo. Otros insumos como los cortes especiales simplemente son almacenados directamente sin necesidad de ser preparados con antelación, solo revisan peso y calidad. Para la preparación de las carnes es importante que el restaurante cuente con salsas, condimentos y de más especias que se mezclan.

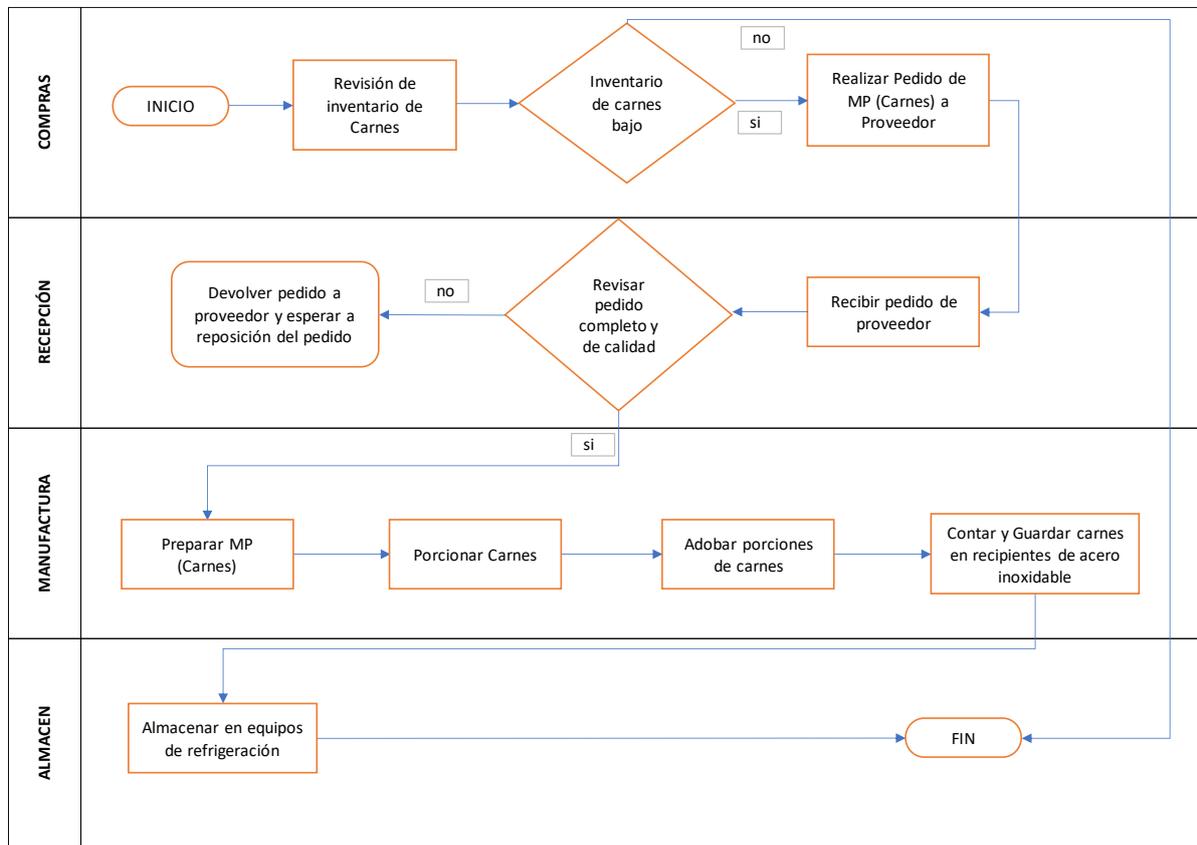
El resto de los insumos como verduras, papas, condimentos, salsas y bebidas se almacenan de forma directa en sus respectivas áreas que mantiene el restaurante, solo revisan cantidad pedida y calidad del producto, así como las fechas de vencimiento.

A continuación, se muestra la ilustración 17 el diagrama de flujo de la preparación general de carnes que mantiene el restaurante.

Ilustración 17. Diagrama de Flujo “Preparación de Carnes”.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

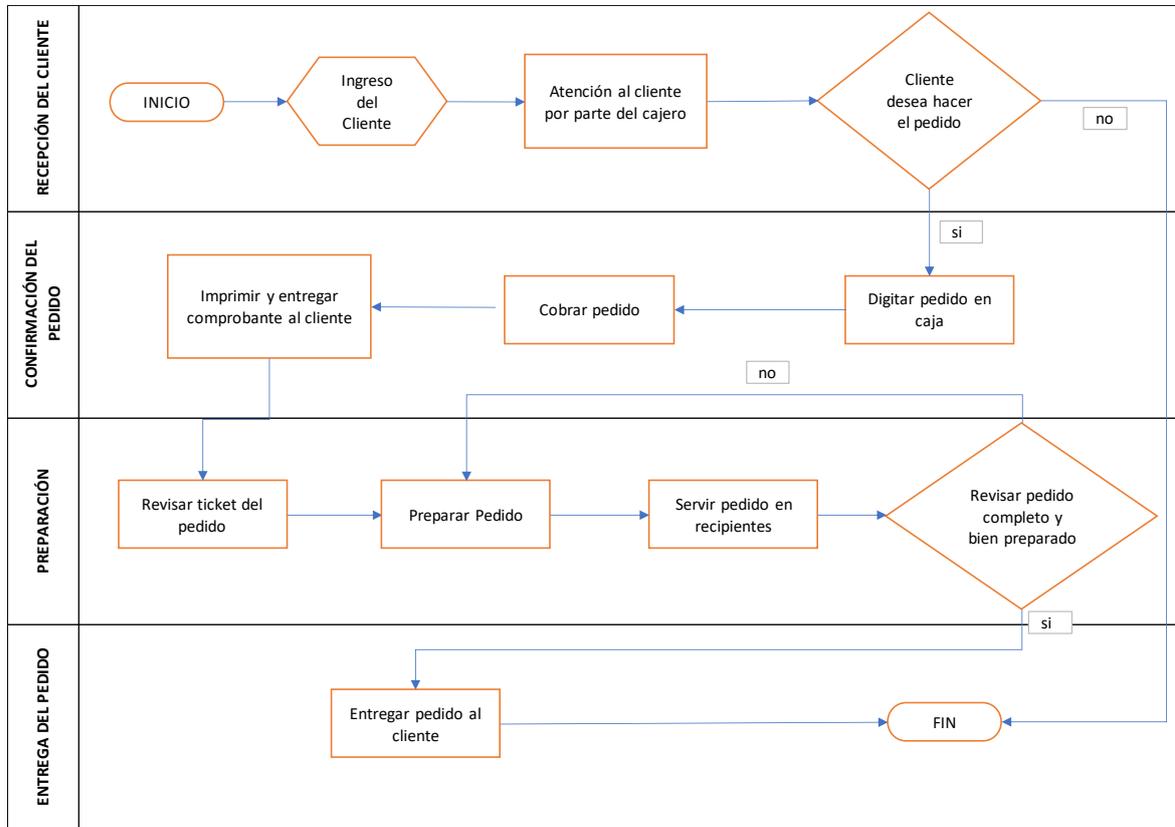


En la preparación de los platos del restaurante, primero se debe proceder a la recepción del cliente el cual es recibido en la caja, el cajero debe presentar el menú al cliente para que pueda escoger algún plato y realizar el cobro del pedido que realice el cliente para proceder a enviar la comanda del pedido al área de cocina. Una vez el pedido en el área de cocina el asador y ayudante de cocina proceden a preparar el pedido. Por otra parte, el mesero es el encargado de alistar la mesa al cliente y pasar el pedido, también es responsable de verificar que el pedido se encuentre completo y este el plato en excelentes condiciones y presentación para el cliente. A continuación, se muestra el diagrama de flujo.

Ilustración 18. Diagrama de Flujo “Elaboración de Pedidos”.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



3.3.3. ETAPA DE DISTRIBUCIÓN.

La entrega de los platos del restaurante al cliente se lo realiza de manera directa en las instalaciones del restaurante o con entrega a domicilio del cliente por medio de deliverys (plataformas digitales pedidosya o bees delivery) o servicio de entrega a través de terceros.

3.4. DIAGNOSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL.

Para establecer el diagnóstico de la situación actual en el restaurante La Tablita de los Ceibos, se realizó una inspección con base al formato de inspección de 1 a 9 trabajadores “lista de verificación del cumplimiento en normativa legal en Seguridad y Salud en el Trabajo” del ministerio de trabajo por medio de una entrevista directa con el propietario y gerente del restaurante. Se adjunta los criterios de la lista de verificación en el anexo 2.

El resumen de los resultados en cuanto al nivel de cumplimiento en normativa legal de SST y por cada sección de gestión, se indica en la tabla 9 y 11.

Tabla 10. Resultados Generales de la Inspección.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

NORMATIVA	CUMPLE
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	0%
GESTIÓN DOCUMENTAL	0%
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	16,09%
GESTIÓN EN AMENAZAS Y RIESGOS ANTROPICOS	4,29%
GESTION EN SALUD EN EL TRABAJO	1,82%
GESTIÓN EN SERVICIOS PERMANENTES	5,25%
NIVEL DE CUMPLIMIENTO	27,45%

Ilustración 19. Gráfico de Resultados Generales de la Inspección.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

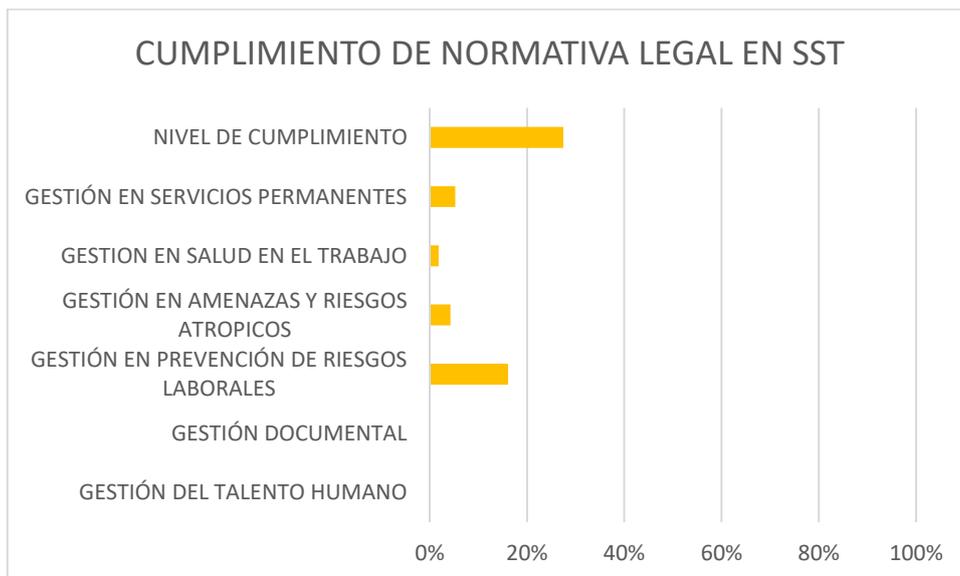


Tabla 11. Resultado del Nivel de Cumplimiento.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

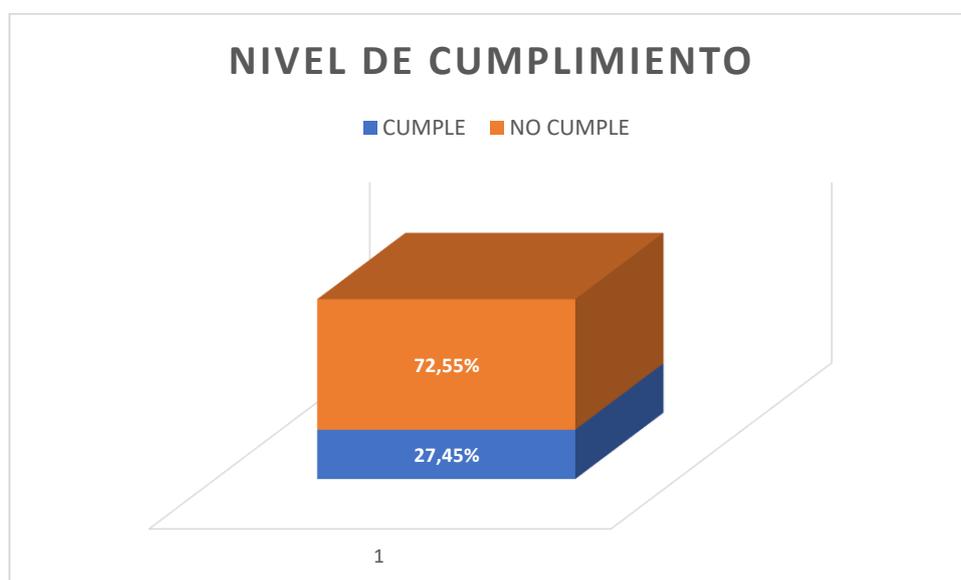
Autor: Alfonso Ortega L.

CUMPLE	27,45%
NO CUMPLE	72,55%
TOTAL	100%

Ilustración 20. Resultado del Nivel de Cumplimiento.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



El desconocimiento por parte de la administración del restaurante y por su falta de compromiso de cumplimiento ante la ley, el restaurante tiene un 72.55% de incumplimiento.

3.4.1. RESULTADOS DE INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO.

Se muestra la tabla 11 con los resultados en cuanto al nivel de implementación de la gestión del talento humano.

Tabla 12. Resultados de Inspección del Gestión de Talento Humano.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

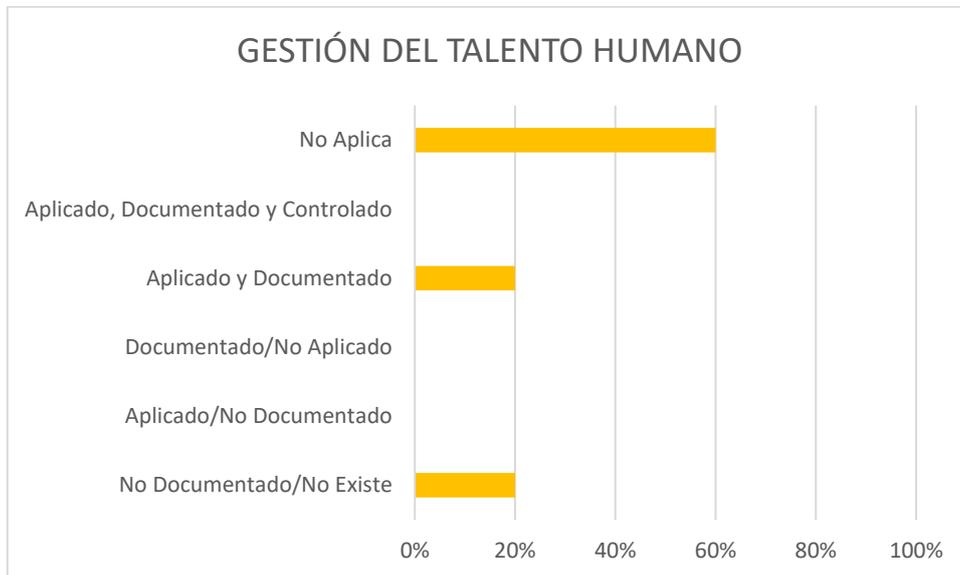
Autor: Alfonso Ortega L.

CRITERIOS	No Documentado/No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado/No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	No Aplica	TOTAL
NORMATIVA							
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	20%	0%	0%	20%	0%	60%	100%

Ilustración 21. Gráfico de Resultados de Inspección Sobre la Gestión del Talento Humano.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



Los resultados de la inspección en cuanto a la gestión del talento humano, se evidencia que:

- El restaurante no cuenta con un responsable, ni registro alguno de años anteriores de haber contado con un responsable en la gestión de seguridad y salud en el trabajo y la gestión integral de riesgos.
- El restaurante no cuenta con un médico ocupacional, aunque en los criterios de la evaluación se establece que aplica a todas las organizaciones, la constitución y el acuerdo ministerial MDT -MSP 2016-00114 establece que es obligación de toda empresa con 100 o más trabajadores están obligatoriamente de disponer de un médico ocupacional en sus instalaciones o brindar servicio médico. Por lo cual esta pregunta la incumple dentro de los criterios, pero no está obligado a contratar o de disponer un médico ocupacional.

3.4.2. RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DOCUMENTAL.

Se muestra la tabla 13, con los resultados de la inspección en cuanto a la gestión documental.

Tabla 13. Resultados de Inspección de la Gestión Documental.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

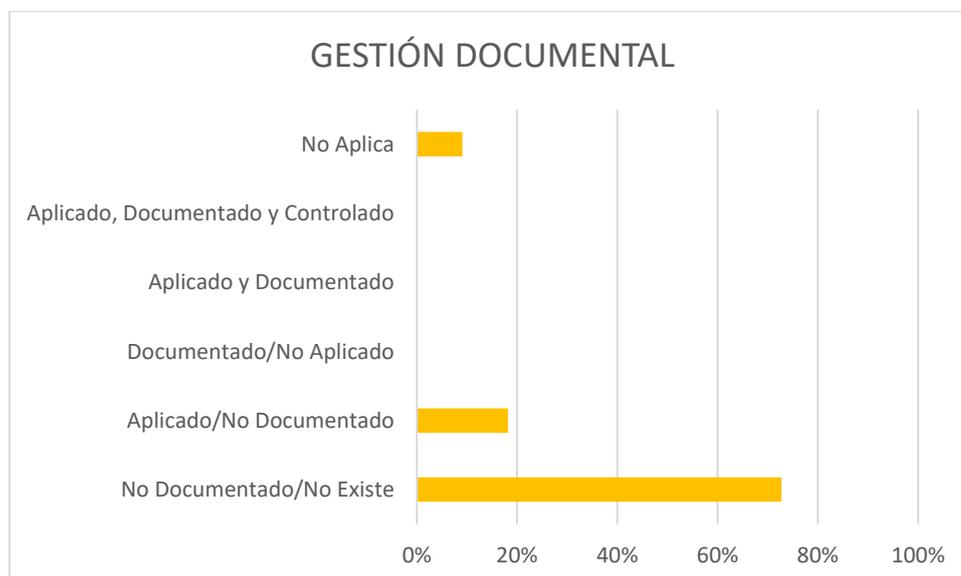
Autor: Alfonso Ortega L.

CRITERIOS NORMATIVA	No Documentado/No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado/No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	No Aplica	TOTAL
GESTIÓN DOCUMENTAL	73%	18%	0%	0%	0%	9%	100%

Ilustración 22. Resultados de Inspección de la Gestión Documental.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



Los resultados de la inspección demuestran lo siguiente:

- El restaurante no cuenta con ningún registro interno, ni registro en el SUT “Sistema Único de Trabajo” dentro del año actual o en años anteriores. Debido al desconocimiento y el incumplimiento ante la ley al no contar con un Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales.
- Actualmente el restaurante mantiene una idea en cuanto a lo que es seguridad y salud en el trabajo y a dispuesto medidas a sus trabajadores para salvaguardar su integridad.
- Por parte de la administración se pronuncian normas y ciertas disposiciones en cuanto a seguridad y salud en el trabajo, pero que no están disponibles de forma directa a los trabajos y que se han establecido de manera empírica.

- Es necesario que el restaurante disponga de una jornada especial para sus trabajadores, ya que sus jornadas de trabajo son continuos y mixtos (jornada diurna y nocturna) que no cuentan con descansos de 120 minutos entre jornada.

3.4.3. RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

En la tabla 13 se determinan los resultados en cuanto a la gestión de prevención de riesgos laborales.

Tabla 14. Resultados de la Inspección en la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

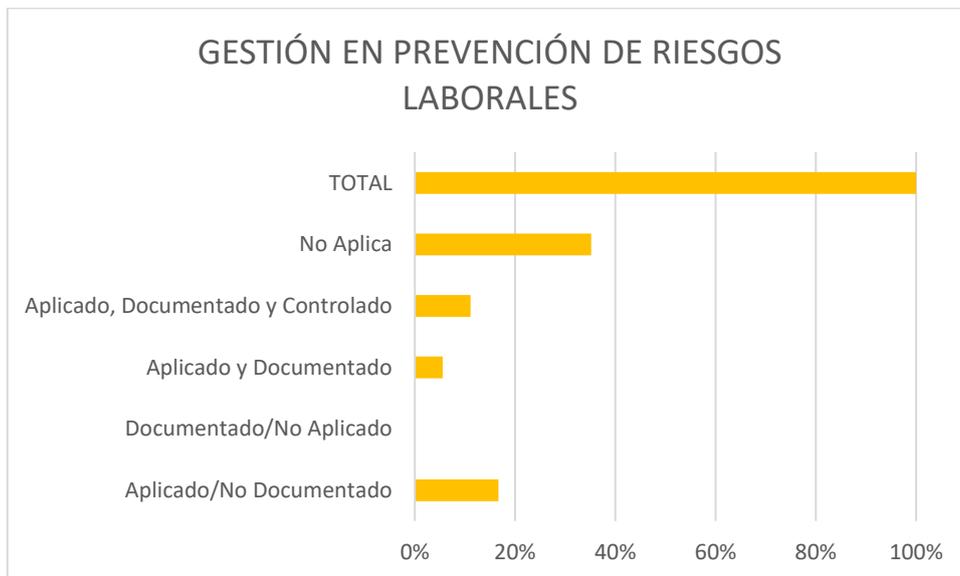
Autor: Alfonso Ortega L.

CRITERIOS NORMATIVA	No Documentado/No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado/No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	No Aplica	TOTAL
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIEGOS LABORALES	31%	17%	0%	6%	11%	35%	100%

Ilustración 23. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



Los resultados de la inspección en cuanto a la gestión de prevención de riesgos laborales determinan que:

- No mantiene ningún registro de capacitación o de información en SST dentro del año o de años anteriores.

- El restaurante ha realizado la entrega anual de uniformes de trabajo a cada uno de sus trabajadores.

3.4.3.1. Resultados De La Inspección En Cuanto A Riesgos Mecánicos.

Los resultados en cuanto a la gestión de riesgos mecánicos presentes en el restaurante indican lo siguiente:

- El restaurante cumple el 100% en cuanto a la gestión de riesgos mecánicos de acuerdo con los criterios de la inspección del ministerio de trabajo, pero se recalca que no se realizó la identificación correspondiente por medio de un especialista de riesgos de trabajo en las instalaciones del restaurante por lo cual es necesario y obligatorio realizar la identificación de riesgos laborales que pueden estar presentes dentro del restaurante y a los cuales están expuestos los trabajadores y crear, gestionar y controlar por medio de registros o documentación necesaria para los mismos

3.4.3.2. Resultados De La Inspección En Cuanto A Riesgos Físicos.

Los resultados de la gestión en riesgos físico determinan que:

- No se ha realizado la respectiva identificación, medición y evaluación de riesgos físicos, por lo cual se desconoce en qué magnitud estos riesgos están presentes y afectan a los trabajadores.

3.4.3.3. Resultados De La Inspección En Cuanto A Riesgos Químicos.

Los resultados en cuanto a la gestión de riesgos químicos determinan que:

- En la pregunta 49. ¿Los productos y materiales inflamables se almacenarán en locales distintos a los de trabajo y en caso de que no fuera posible se mantiene en recintos completamente aislados?
 - Mantiene en un almacenamiento distinto a las áreas directas de trabajo, pero no se encuentran en organización y clasificados. Ni tampoco poseen fichas de prevención en cuanto a estos productos.
- No cumplen lo que estipula norma como es el rotulado e identificación de peligrosidad y precauciones.

3.4.3.4. Resultados De La Inspección En Cuanto A Riesgos Biológicos.

Los resultados de la gestión de riesgos biológicos demuestran que:

- En cuanto a las medidas de higiene por parte de los trabajadores y puestos de trabajo aplican, pero no mantienen registros que respalden esta acción como también que cada una de las áreas de trabajo estén libres de desechos orgánicos en estado de putrefacción.

Esto se evidencia como parte de la inspección con los anexos y la certificación que mantienen por parte del ministerio de salud pública y arca.

3.4.3.5. Resultados De La Inspección En Cuanto A Riesgos Ergonómicos.

Los resultados en cuanto a la gestión de riesgos ergonómicos determinaron que :

- En cuanto a la gestión de riesgos ergonómicos no se realizó la identificación y evaluación de estos riesgos en los cuales se puede presentar:
 - Posturas forzadas.
 - Movimientos repetitivos.
 - Exposición a pantalla de visualización de datos.
 - Levantamiento manual de cargas.

3.4.3.6. Resultados De La Inspección En Cuanto A Riesgos Psicosociales.

Los resultados de la inspección en la gestión de riesgos psicosociales nos muestran que:

- La pregunta 58. ¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?
 - No se ha realizado ninguna acción para la prevención de riesgos psicosociales por parte de la administración. Lo cual puede agravar la salud físico – mental, y al entorno social de los trabajadores al estar expuestos a este riesgo.

3.4.3.7. Resultados De La Inspección En Cuanto A Trabajo De Alto Riesgo.

Los resultados en la gestión de trabajos de alto riesgo, se obtuvo que:

- No aplican en cuanto a los procesos y puestos de trabajo del restaurante ya que mantiene una actividad de preparación y servicio de comidas y bebidas la cual es considerado dentro de la RESOLUCION CISHT 2018-001 “LISTADO Y CATEGORIZACION DE NIVELES DE RIESGO LABORAL EN MATERIA DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS” es una actividad de bajo riesgo.

3.4.3.8. Resultados De La Inspección En Cuanto A Señalización.

Según los resultados obtenidos de la inspección, se obtuvo que:

- El restaurante cumple con la señalización de acuerdo con la normativa legal en todos los criterios establecidos por el ministerio de trabajo.
- En la pregunta 70. ¿Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia?
 - Mantiene lo establecido por la normativa legal, pero se puede mejorar en cuanto a la ubicación y aumentar señalización para facilitar y visualizar de mejor manera en una evacuación.

3.4.4. RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN EN AMENAZAS Y RIESGOS ANTRÓPICOS.

Se presentan los resultados en cuanto a la gestión de amenazas y riesgos antrópicos en la tabla 15.

Tabla 15. Resultados de la Inspección en la Gestión de Amenazas y Riesgos Antrópicos.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

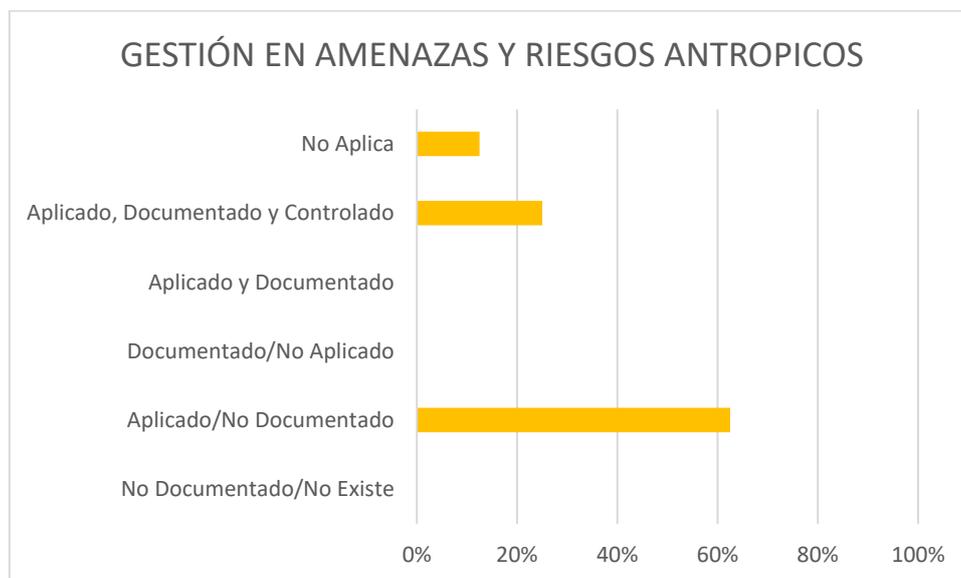
Autor: Alfonso Ortega L.

CRITERIOS NORMATIVA	No Documentado/No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado/No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	No Aplica	TOTAL
GESTIÓN EN AMENAZAS Y RIESGOS ANTRÓPICOS	0%	63%	0%	0%	25%	12%	100%

Ilustración 24. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión de Amenazas y Riesgos Antrópicos.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



De los resultados determinaron lo siguiente:

- No cuenta con plan de emergencia, responsable de brigadas de emergencia y ausencia de registros que justifiquen la realización de simulacros.
- En la pregunta 74. ¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia Libres de obstáculos?
 - Cuenta con una única salida la cual hace de entrada y salida tanto para clientes y trabajadores, además el sistema de la puerta es manual y corrediza por lo cual este sistema en una situación de emergencia puede significar cuello de botella si

no existe una formación y capacitación de cómo actuar frente a emergencias o desastres naturales o provocados por el hombre. Por lo cual es aconsejable cambiar el sistema de la puerta y sus dimensiones de ser posible.

- No existen registros internos en cuanto al llenado y calibrado de extintores.

3.4.5. RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO.

Se presenta la tabla 24 con los resultados de la gestión en salud en el trabajo.

Tabla 16. Resultados de la Inspección en la Gestión en Salud en el Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

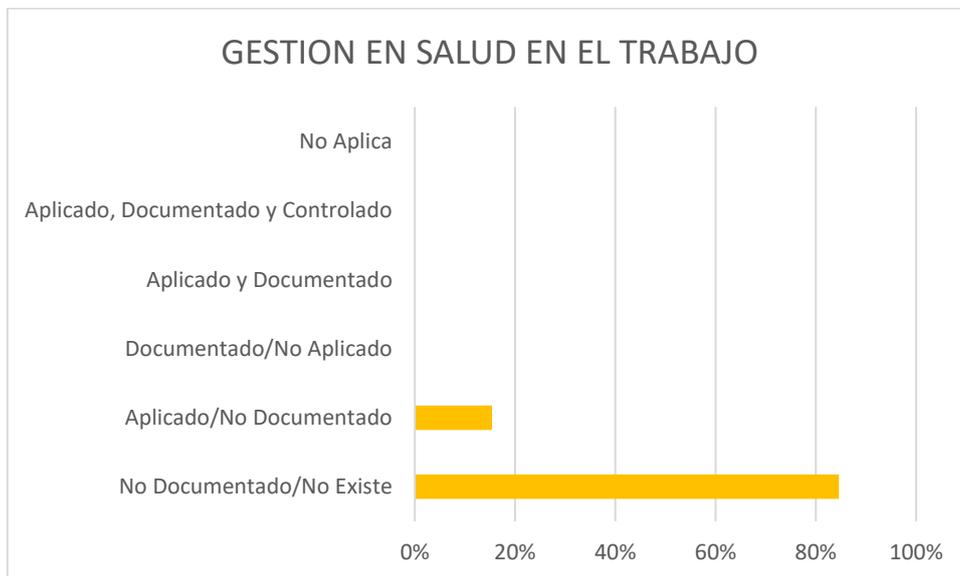
Autor: Alfonso Ortega L.

CRITERIOS NORMATIVA	No Documentado/No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado/No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	No Aplica	TOTAL
GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO	85%	15%	0%	0%	0%	0%	100%

Ilustración 25. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión en Salud en el Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



Los resultados obtenidos de la inspección indican que:

- En cuanto a la gestión en salud en el trabajo, como observaciones más importantes están:
 - Ausencia de exámenes de ingreso y salida de trabajadores

- No existen registros a nivel interno que respalden el historial sobre la exposición laboral de los trabajadores, aunque este requisito no es obligatorio según dicta el decreto 2393 debido a que el restaurante se mantiene dentro de 1 a 9 trabajadores.
- No mantiene registros para evidenciar el ausentismo de los trabajadores dependiendo la razón por la que no asistió a su trabajo.
- No se han identificado grupos de atención prioritaria en los trabajadores, ni existe registros de esto.

3.4.6. RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN DE SERVICIOS PERMANENTES

Se presenta la tabla 25 con los resultados de la gestión de servicios permanentes.

Tabla 17. Resultados de la Inspección en la Gestión de Servicios Permanentes.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

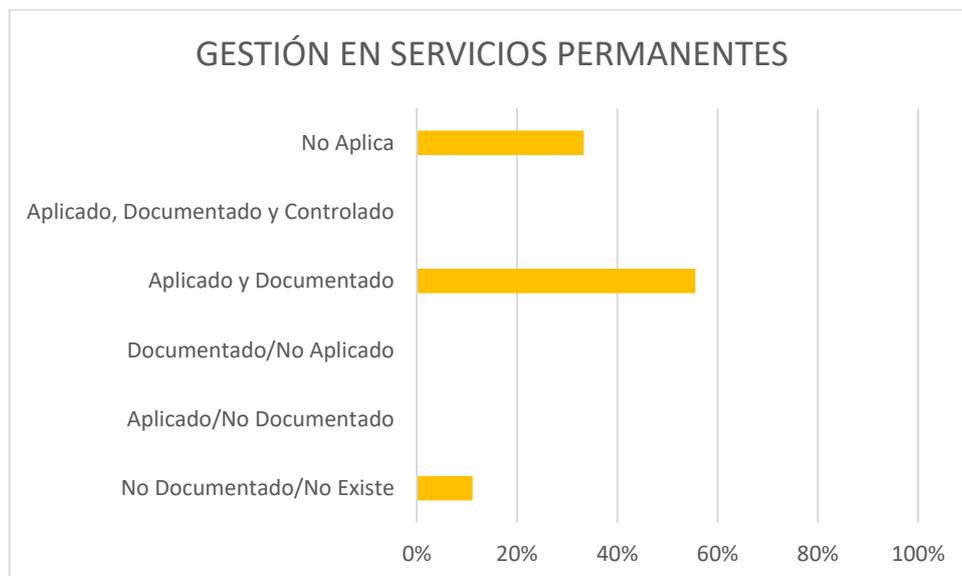
Autor: Alfonso Ortega L.

CRITERIOS NORMATIVA	No Documentado/No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado/No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	No Aplica	TOTAL
GESTIÓN EN SERVICIOS PERMANENTES	11%	0%	0%	56%	33%	0%	100%

Ilustración 26. Gráfico de Resultados de la Inspección en la Gestión de Servicios Permanentes.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



Los resultados que se obtuvieron de la inspección nos indican que:

- En la pregunta 92. ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?
 - No cuenta con botiquín de primeros auxilios. Por lo que debería de tener un botiquín como medida mínima para tratar un accidente de trabajo.

3.4.7. EVALUACIÓN EN CUANTO AL NIVEL DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Se presentan los resultados generales en el anexo 4. A continuación se muestra la tabla

Tabla 18. Nivel De Implementación.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

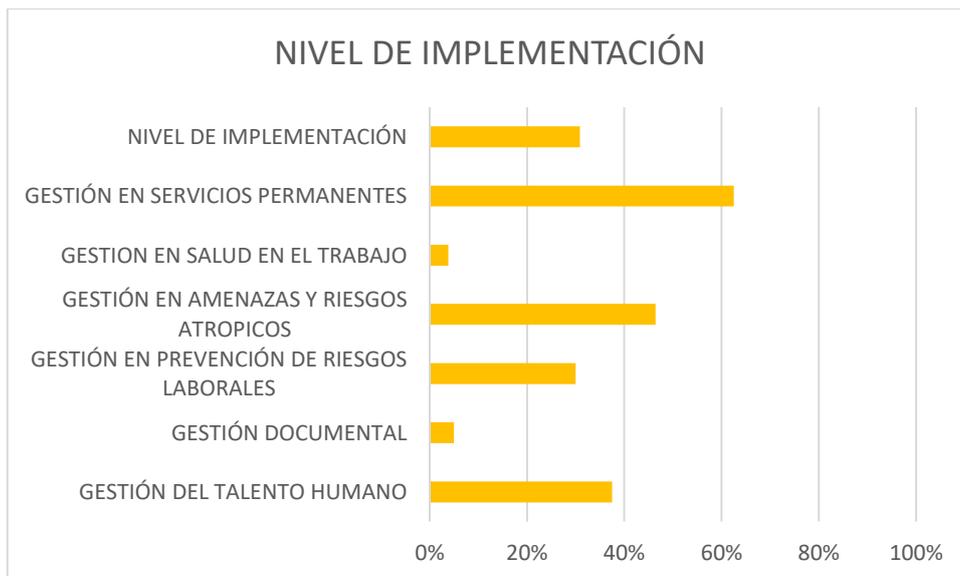
Autor: Alfonso Ortega L.

NORMATIVA	CRITERIOS	NIVEL DE IMPLEMENTACIÓN
	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	38%
	GESTIÓN DOCUMENTAL	5%
	GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	30%
	GESTIÓN EN AMENAZAS Y RIESGOS ATROPICOS	46%
	GESTION EN SALUD EN EL TRABAJO	4%
	GESTIÓN EN SERVICIOS PERMANENTES	63%
NIVEL DE IMPLEMENTACIÓN		31%

Ilustración 27. Gráfico de Resultados del Nivel de Implementación en la Gestión de SST.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



CAPÍTULO IV.

DISEÑO DEL PLAN INTEGRAL DE RIESGOS LABORALES.

4.1. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Como etapa inicial se tiene la clasificación de los puestos de trabajo del restaurante de la tablita de los ceibos en el capítulo III “Descripción de los Puestos de Trabajo” y el nivel de riesgo laboral en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales que dicta la **RESOLUCIÓN No. 2018 – 001 CISHT “LISTADO Y CATEGORIZACION DE NIVELES DE RIESGO LABORAL EN MATERIA DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES”**

- Artículo 1. Objeto: La presente resolución, se aplicará para todo tipo de actividad económica que se encuentren establecidos en la Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas (CIIU REV 4.0), mismo que servirá de insumo para la regulación y/o gestión de las instituciones competentes en materia de seguridad, salud y prevención de riesgos laborales. (Comite Interinstitucional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2018)

Se presenta la tabla “Listado De Categorización, Clasificación Y Niveles De Riesgo Laboral Materia De Seguridad Y Prevención De Riesgo Laboral”.

Tabla 19. Fragmento del Listado y Categorización de Niveles de Riesgo Laboral Resolución No. 2018 – 001.

Fuente. Resolución CISHT No. 2018 – 001.

I	2	Sección	Actividades de Alojamiento y de Servicio de Comidas	Riesgo Laboral
156	2	División	Servicio de Alimento y Bebida	Riesgo Laboral Bajo

La metodología utilizada corresponde a la Evaluación General de Riesgos del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, la cual se realiza valoración y estimación de la probabilidad e impacto de los riesgos laborales. Dependiendo de los resultados respecto al nivel de riesgos, se evaluará y se indicaran las respectivas medidas para prevenir o mitigar dichos riesgos.

4.1.1. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO GERENTE”.

Como parte de la estrategia para identificar los riesgos laborales en el puesto de trabajo de gerencia, se procedió a una entrevista directa con el gerente (persona involucrada en el puesto de trabajo), de la cual se obtuvo los procesos y actividades que se desempeñan en el puesto, Se presenta la tabla 20 con las funciones y actividades del puesto de trabajo de gerencia.

Tabla 20. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROCESOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES
Atención a proveedores	El gerente mantiene relación directa con los proveedores
Atención a los clientes	El gerente en ocasiones debe verificar el nivel de satisfacción del cliente o atender inquietudes de los clientes
Contabilidad y finanzas	El gerente presenta informes financieros y contables al propietario
Controlar y evaluar desempeño de trabajadores	El gerente está encargado de evaluar el desempeño en el trabajo de cada uno de los trabajadores
Manejo de redes sociales	Debe administrar la información que se da en las redes sociales del restaurante
Pago de sueldos	Realiza los pagos de la nómina del restaurante por transferencia
Realizar depósitos	Realiza depósitos según demande el propietario
Revisar inventario de mp e insumos	Está encargado de los niveles de stock de mp e insumos
Verificar la limpieza de instalaciones	Debe controlar y verificar la limpieza en las instalaciones del restaurante

Al determinar las funciones y actividades del puesto de trabajo de gerencia se procedió a la identificación de los riesgos laborales que se indica en el anexo 5 “Matriz De Riesgos Laborales En El Puesto De Trabajo De Gerencia”. El cuadro siguiente presenta los niveles de los riesgos laborales identificados en el puesto de trabajo de gerencia.

Tabla 21. Matriz de Riesgos Laborales INSST.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

	Ligeramente Dañino	Dañino		Extremadamente Dañino	
PROBABILIDAD					
Alta	1	1	0	0	0
Media	1	0	0	7	0
	4	8	4	13	0
Bajo	5	2	0	5	0
	6	3	2	2	0
IMPACTO	Trivial	Tolerable	Moderado	Importante	Intolerable

Tabla 22. Categorización de los Riesgos de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Accidentes Mayores	2
Riesgos Biológicos	
Riesgos Ergonómicos	22
Riesgos Físicos	8
Riesgos Mecánicos	9
Riesgos Psicosociales	23
Riesgos Químicos	
TOTAL	64

Se presenta el desglose del riesgo de trabajo y el nivel de prioridad al que pertenecen.

Tabla 23. Desglose de los Riesgos Laborales.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

		Prioridad 4	Prioridad 3	Prioridad 2	Prioridad 1	Acción Inmediata
Riesgos Mecánicos	9	6	3			
Caída de personas a distinto nivel	1		1			
Caída de personas al mismo nivel	4	3	1			
Caída de objetos por desplome o derrumbamiento						
Caída de objetos desprendidos						
Caída de objetos en manipulación						
Pisada de sobre objetos						
Choque contra objetos inmóviles	4	3	1			
Choque contra objetos móviles						
Golpes o cortes por objetos herramientas						
Proyección de fragmentos o partículas						
Atrapamientos por o entre objetos						
Atrapamiento por vuelco de máquinas o vehículos						
Atropella o golpes por vehículos						
Contactos térmicos						
Espacio confinado						
Manejo de recipientes a presión						
Riesgos Físicos	8		1		7	
Temperaturas extremas						
Contactos eléctricos directos						
Contactos eléctricos indirectos						
Exposición a radiación ionizantes						
Exposición a radiación no ionizantes						
Exposición a ruido	4				4	
Vibraciones						

Iluminación	4		1		3	
Riesgos Químicos						
Exposición a aerosoles líquidos						
Exposición a sustancias nocivas o tóxicas						
Exposición a aerosoles sólidos						
Contacto con sustancias cáusticas o corrosivas						
Exposición a gases y vapores						
Riesgos Biológicos						
Exposición a virus						
Exposición a bacterias						
Exposición a hongos						
Parásitos						
Exposición a derivados orgánicos						
Exposición a animales selváticos						
Riesgos Ergonómicos	22	5	10	7		
Dimensiones del puesto de trabajo						
Sobre esfuerzo físico o sobre tensión						
Sobrecargas						
Posturas forzadas	7	1	4	2		
Movimientos repetitivos	7	2	3	2		
Disconfort acústico						
Disconfort térmico						
Calidad del aire						
Operadores PVD	8	2	3	3		
Manipulación de cargas						
Riesgos Psicosociales	23	11	6	6		
Tiempo de trabajo	4	2	1	1		
Autonomía	7	7				
Carga de trabajo	1			1		
Demandas psicológicas cognitivas	2		1	1		
Demandas psicológicas emocionales						
Variedad y contenido de trabajo						
Participación						
Desempeño del rol	1		1			
Relaciones y apoyo social	1	1				
Supervisión	7	1	3	3		
Interés por el trabajador y compensación						
Accidentes Mayores	2		2			
Incendios						
Explosiones						
Terremotos						
Inundaciones						
Accidentes de Tránsito	1		1			
Derrumbes						
Secuestros o delincuencia común	1		1			

4.1.2. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO ASADOR”.

En este puesto de trabajo existen 2 operarios que desempeñan el puesto de asador en distintos horarios (revisar jornada laboral, CAPÍTULO III). Por lo cual se entrevistó a ambos operarios para conocer si existe similitud en las funciones y actividades que realizan cada uno en su jornada laboral. De la entrevista se determinó que las funciones y actividades son iguales, pero en mayor o menor intensidad de acuerdo con el horario de trabajo. Por ejemplo, el asador 1, mantiene una jornada laboral de viernes a martes, libra los miércoles y viernes, también mantiene horarios mixtos a diferencia del asador 2 que mantiene una jornada de trabajo de miércoles a domingo, libra lunes y martes. Esta diferencia de jornada en ambos asadores que desempeñan mismas funciones actividades provoca que sea mayor o menor la intensidad de exposición a los riesgos de trabajo. Se presenta la tabla 24.

Tabla 24. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROCESOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES
Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Mantener limpio y desinfectado las áreas de trabajo
Limpieza y desinfección de máquinas y equipos de trabajo	Mantener limpio y desinfectado las máquinas y los equipos de trabajo, así como los instrumentos
Preparar la producción	Filetear, cortar, cocinar, porcionero, pesaje, prensar y almacenar las diferentes carnes y embutidos
Preparar los pedidos	Leer las comandas, parrilla, pelar, picar, cortar y cocinar los ingredientes para alistar el pedido
Recepción de materias primas e insumos	Recibir las diferentes materias primas e insumos para uso del restaurante
Revisar niveles de inventario	Controlar, revisar y notificar sobre el nivel de stock de materias primas e insumos

El cuadro siguiente se presenta la matriz con los niveles de los riesgos laborales identificados en el puesto de trabajo de asador.

Tabla 25. Matriz de Riesgos Laborales INSST.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROBABILIDAD	Ligerament e Dañino	Dañino		Extremadamente Dañino	
		Trivial	Tolerable	Moderado	Importante
Alta	4	0	0	0	0
Media	3	1	1	0	0
	8	6	7	23	1
Baja	7	2	3	4	0
	1	0	0	2	0

La matriz de riesgos no indica que existen un total de 7 riesgos laborales:

Tabla 26. Categorización de los Riesgos de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Accidentes Mayores	4
Riesgos Biológicos	3
Riesgos Ergonómicos	19
Riesgos Físicos	8
Riesgos Mecánicos	26
Riesgos Psicosociales	11
Riesgos Químicos	2
TOTAL	73

Se presenta un desglose de los riesgos de trabajo y la magnitud de afectación que tienen en el puesto de trabajo.

Tabla 27. Desglose de los Riesgos Laborales.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

		Prioridad 4	Prioridad 3	Prioridad 2	Prioridad 1	Acción Inmediata
Riesgos Mecánicos	26	15	10	1		
Caída de personas a distinto nivel	1	1				
Caída de personas al mismo nivel	5	4	1			
Caída de objetos por desplome o derrumbamiento						
Caída de objetos desprendidos						
Caída de objetos en manipulación	5	5				
Pisada de sobre objetos						
Choque contra objetos inmóviles	5	4	1			
Choque contra objetos móviles						
Golpes o cortes por objetos o herramientas	4		4			
Proyección de fragmentos o partículas						
Atrapamientos por o entre objetos						
Atrapamiento por vuelco de máquinas o vehículos						
Atropella o golpes por vehículos						
Contactos térmicos	4		3	1		
Espacio confinado						
Manejo de recipientes a presión	2	1	1			
Riesgos Físicos	8		3	4	1	
Temperaturas extremas						
Contactos eléctricos directos						
Contactos eléctricos indirectos						
Exposición a radiación ionizantes						
Exposición a radiación no ionizantes						
Exposición a ruido	3		2		1	
Vibraciones	1		1			
Iluminación	4			4		
Riesgos Químicos	2		2			
Exposición a aerosoles líquidos	1		1			
Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	1		1			
Exposición a aerosoles sólidos						
Contacto con sustancias cáusticas o corrosivas						
Exposición a gases y vapores						
Riesgos Biológicos	3		3			
Exposición a virus						
Exposición a bacterias	1		1			
Exposición a hongos	1		1			
Parásitos						
Exposición a derivados orgánicos	1		1			
Exposición a animales selváticos						
Riesgos Ergonómicos	19		5	14		

Dimensiones del puesto de trabajo						
Sobre esfuerzo físico o sobre tensión						
Sobrecargas						
Posturas forzadas	5		1	4		
Movimientos repetitivos	5		1	4		
Discomfort acústico						
Discomfort lumínico	1			1		
Discomfort térmico	2		1	1		
Calidad del aire						
Operadores de PVD						
Manipulación manual de cargas	6		2	4		
Riesgos Psicosociales	11	3	3	5		
Tiempo de trabajo	4	2		2		
Autonomía						
Carga de trabajo	3		1	2		
Demandas psicológicas cognitivas						
Demandas psicológicas emocionales						
Variedad y contenido de trabajo	1			1		
Participación						
Desempeño del rol	1	1				
Relaciones y apoyo social						
Supervisión	2		2			
Interés por el trabajador y compensación						
Accidentes Mayores	4		4			
Incendios	3		3			
Explosiones	1		1			
Terremotos						
Inundaciones						
Accidentes de Tránsito						
Derrumbes						
Secuestros o delincuencia común						

4.1.3. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA”.

En el puesto de trabajo existen 2 operarios que se desempeñan como ayudantes de cocina en distintos horarios (revisar jornada laboral, CAPÍTULO III). Por lo cual se entrevistó a ambos operarios para conocer la similitud en los procesos y actividades que realizan cada uno en su jornada laboral. De la entrevista se determinó que los procesos y actividades son similares, por lo cual están expuestos a los mismos riesgos de trabajo. Se presenta la tabla 28.

Tabla 28. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROCESOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES
Atención al cliente	Asistir al cliente cuando acuda a la zona de barra en lo que requiera.
Colaborar al asador	Asistir al asador en lo que necesite.
Jornada laboral	Asistir a la jornada laboral
Limpieza de las instalaciones	Limpiar, organizar y acomodar el área de cocina
Limpieza del menaje	Lavar el menaje (platos, ollas, cubiertos, bandejas, etc) del restaurante
Preparación de pedidos	Alistar guarniciones, alistar instrumentos de mesa, cocina, picar y pelar papas.
Preparación de salsas	Preparar las salsas que oferta el restaurante

Tabla 29. Matriz de Riesgos Laborales INSST.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROBABILIDAD	Ligeramente Dañino	Dañino		Extremadamente Dañino	
Alta	4	0	0	0	0
	0	0	1	0	0
Media	5	7	14	18	4
	3	4	0	0	0
Baja	0	0	0	0	0
IMPACTO	Trivial	Tolerable	Moderado	Importante	Intolerable

Tabla 30. Categorización de los Riesgos de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Accidentes Mayores	4
Riesgos Biológicos	2
Riesgos Ergonómicos	11
Riesgos Físicos	9
Riesgos Mecánicos	20
Riesgos Psicosociales	12
Riesgos Químicos	2
TOTAL	60

Tabla 31. Desglose de los Riesgos Laborales.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

		Prioridad 4	Prioridad 3	Prioridad 2	Prioridad 1	Acción Inmediata
Riesgos Mecánicos	20	5	13	2		
Caída de personas a distinto nivel						
Caída de personas al mismo nivel	6	2	4			
Caída de objetos por desplome o derrumbamiento						
Caída de objetos desprendidos						
Caída de objetos en manipulación	4	2	2			
Pisada de sobre objetos						
Choque contra objetos inmóviles	3	1	2			
Choque contra objetos móviles	1		1			
Golpes o cortes por objetos o herramientas	3		1	2		
Proyección de fragmentos o partículas						
Atrapamientos por o entre objetos						
Atrapamiento por vuelco de máquinas o vehículos						
Atropella o golpes por vehículos						
Contactos térmicos	3		3			
Espacio confinado						
Manejo de recipientes a presión						
Riesgos Físicos	9		2	3	4	
Temperaturas extremas						
Contactos eléctricos directos						
Contactos eléctricos indirectos						
Exposición a radiación ionizantes						
Exposición a radiación no ionizantes						

Exposición a ruido	5		2	1	2	
Vibraciones						
Iluminación	4			2	2	
Riesgos Químicos	2		2			
Exposición a aerosoles líquidos	1		1			
Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	1		1			
Exposición a aerosoles sólidos						
Contacto con sustancias cáusticas o corrosivas						
Exposición a gases y vapores						
Riesgos Biológicos	2	2				
Exposición a virus	1	1				
Exposición a bacterias						
Exposición a hongos						
Parásitos						
Exposición a derivados orgánicos	1	1				
Exposición a animales selváticos						
Riesgos Ergonómicos	11	1	2	8		
Dimensiones del puesto de trabajo						
Sobre esfuerzo físico o sobre tensión						
Sobrecargas						
Posturas forzadas	3		1	2		
Movimientos repetitivos	4	1	1	2		
Disconfort acústico	1			1		
Disconfort lumínico	1			1		
Disconfort térmico						
Calidad del aire						
Operadores de PVD						
Manipulación manual de cargas	2			2		
Riesgos Psicosociales	12		6	6		
Tiempo de trabajo	3		1	2		
Autonomía						
Carga de trabajo	4		2	2		
Demandas psicológicas cognitivas						
Demandas psicológicas emocionales						
Variedad y contenido de trabajo	4		3	1		
Participación						
Desempeño del rol						
Relaciones y apoyo social						
Supervisión	1			1		
Interés por el trabajador y compensación						
Accidentes Mayores	4		4			
Incendios	1		1			
Explosiones	1		1			
Terremotos	1		1			

Inundaciones						
Accidentes de Tránsito						
Derrumbes						
Secuestros o delincuencia común	1		1			

4.1.4. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO CAJERO”.

En el puesto de trabajo existen 1 trabajador, por lo cual se entrevistó para determinar los procesos y actividades que realiza dentro de su jornada laboral. De la entrevista se determinó que los procesos y actividades que se muestran en la tabla 32.

Tabla 32. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo Cajero.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROCESOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES
Atención al cliente	Venta, cobrar y atender en lo que requiera el cliente
Atención a proveedores	Recibir y pagar pedidos de los proveedores
Ingreso de inventario	Ingresar al sistema las mp o insumos
Limpieza de sus áreas de trabajo	Mantener limpio y organizado su área de trabajo
Jornada laboral	Asistir a la jornada laboral
Cuadre de caja	Contabilizar el dinero de la venta del día y realizar el cierre de caja
Apoyo de gerencia	Asistir en lo que necesite el gerente

Tabla 33. Matriz de Riesgos Laborales INSST.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

	Ligeramente Dañino	Dañino	Extremadamente Dañino	
PROBABILIDAD				
Alta	0	3	2	0
Media	0	1	3	2
	0	6	10	15
Baja	2	0	1	11

2	0	0	0	0
---	---	---	---	---

IMPACTO Trivial Tolerable Moderado Importante Intolerable

Tabla 34. Categorización de los Riesgos de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Accidentes Mayores	6
Riesgos Biológicos	1
Riesgos Ergonómicos	18
Riesgos Físicos	2
Riesgos Mecánicos	8
Riesgos Psicosociales	26
Riesgos Químicos	1
TOTAL	62

Tabla 35. Desglose de los Riesgos Laborales.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

		Prioridad 4	Prioridad 3	Prioridad 2	Prioridad 1	Acción Inmediata
Riesgos Mecánicos	8	2	5	1		
Caída de personas a distinto nivel	1		1			
Caída de personas al mismo nivel	3		2	1		
Caída de objetos por desplome o derrumbamiento						
Caída de objetos desprendidos						
Caída de objetos en manipulación	1		1			
Pisada de sobre objetos						
Choque contra objetos inmóviles	3	2	1			
Choque contra objetos móviles						
Golpes o cortes por objetos o herramientas						
Proyección de fragmentos o partículas						
Atrapamientos por o entre objetos						
Atrapamiento por vuelco de máquinas o vehículos						
Atropella o golpes por vehículos						
Contactos térmicos						
Espacio confinado						
Manejo de recipientes a presión						
Riesgos Físicos	2		1		1	
Temperaturas extremas						
Contactos eléctricos directos						

Contactos eléctricos indirectos						
Exposición a radiación ionizantes						
Exposición a radiación no ionizantes						
Exposición a ruido						
Vibraciones						
Iluminación	2		1		1	
Riesgos Químicos	1		1			
Exposición a aerosoles líquidos	1		1			
Exposición a sustancias nocivas o tóxicas						
Exposición a aerosoles sólidos						
Contacto con sustancias cáusticas o corrosivas						
Exposición a gases y vapores						
Riesgos Biológicos	1			1		
Exposición a virus	1			1		
Exposición a bacterias						
Exposición a hongos						
Parásitos						
Exposición a derivados orgánicos						
Exposición a animales selváticos						
Riesgos Ergonómicos	18		7	8	3	
Dimensiones del puesto de trabajo						
Sobre esfuerzo físico o sobre tensión						
Sobrecargas						
Posturas forzadas	4		1	2	1	
Movimientos repetitivos	5		2	2	1	
Disconfort acústico	2			2		
Disconfort lumínico	2		1	1		
Disconfort térmico						
Calidad del aire						
Operadores de PVD	4		2	1	1	
Manipulación manual de cargas	2		2			
Riesgos Psicosociales	26	2	14	8	2	
Tiempo de trabajo	3		2	1		
Autonomía	1	1				
Carga de trabajo	2		2			
Demandas psicológicas cognitivas	5		2	3		
Demandas psicológicas emocionales	4			2	2	
Variedad y contenido de trabajo	2		2			
Participación	1		1			
Desempeño del rol	3	1	2			
Relaciones y apoyo social						
Supervisión	5		3	2		
Interés por el trabajador y compensación						
Accidentes Mayores	6		4	2		
Incendios	1		1			
Explosiones	1		1			
Terremotos	1		1			
Inundaciones						

Accidentes de Tránsito						
Derrumbes						
Secuestros o delincuencia común	2			2		

4.1.5. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES “PUESTO DE TRABAJO MESERO”.

En el puesto de trabajo existen 1 trabajador, por lo cual se entrevistó para determinar los procesos y actividades que realiza dentro de su jornada laboral, se muestran en la tabla 32.

Tabla 36. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo Mesero.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROCESOS	DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES
Atención al cliente	Atender a los clientes en lo que necesiten.
Jornada laboral	Asistir a la jornada laboral
Limpieza de sus áreas de trabajo	mantener, limpio y organizado los baños, salón, mesas, recepción, etc.

Tabla 37. Procesos y Actividades del Puesto de Trabajo Mesero.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

PROBABILIDAD	Ligeramente Dañino		Dañino		Extremadamente Dañino	
	4	0	0	0	0	0
Alta	4	0	0	0	0	0
	4	1	1	0	0	0
Media	0	3	3	16	0	0
	0	4	1	0	0	0
Baja	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0
IMPACTO	Trivial	Tolerable	Moderado	Importante	Intolerable	

Tabla 38. Categorización de los Riesgos de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Accidentes Mayores	4
Riesgos Biológicos	4
Riesgos Ergonómicos	8
Riesgos Físicos	3
Riesgos Mecánicos	7
Riesgos Psicosociales	9
Riesgos Químicos	2
TOTAL	37

Tabla 39. Desglose de los Riesgos Laborales.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

		Prioridad 4	Prioridad 3	Prioridad 2	Prioridad 1	Acción Inmediata
Riesgos Mecánicos	7		7			
Caída de personas a distinto nivel	2		2			
Caída de personas al mismo nivel	2		2			
Caída de objetos por desplome o derrumbamiento						
Caída de objetos desprendidos						
Caída de objetos en manipulación	1		1			
Pisada de sobre objetos						
Choque contra objetos inmóviles	2		2			
Choque contra objetos móviles						
Golpes o cortes por objetos o herramientas						
Proyección de fragmentos o partículas						
Atrapamientos por o entre objetos						
Atrapamiento por vuelco de máquinas o vehículos						
Atropella o golpes por vehículos						
Contactos térmicos						
Espacio confinado						
Manejo de recipientes a presión						
Riesgos Físicos	3			3		
Temperaturas extremas						
Contactos eléctricos directos						
Contactos eléctricos indirectos						
Exposición a radiación ionizantes						

Exposición a radiación no ionizantes						
Exposición a ruido	1			1		
Vibraciones						
Iluminación	2			2		
Riesgos Químicos	2			2		
Exposición a aerosoles líquidos	1			1		
Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	1			1		
Exposición a aerosoles sólidos						
Contacto con sustancias cáusticas o corrosivas						
Exposición a gases y vapores						
Riesgos Biológicos	4		4			
Exposición a virus	2		2			
Exposición a bacterias	1		1			
Exposición a hongos						
Parásitos	1		1			
Exposición a derivados orgánicos						
Exposición a animales selváticos						
Riesgos Ergonómicos	8			8		
Dimensiones del puesto de trabajo						
Sobre esfuerzo físico o sobre tensión						
Sobrecargas	1			1		
Posturas forzadas	2			2		
Movimientos repetitivos	2			2		
Disconfort acústico						
Disconfort lumínico						
Disconfort térmico						
Calidad del aire						
Operadores de PVD						
Manipulación manual de cargas	2			2		
Riesgos Psicosociales	9		5	4		
Tiempo de trabajo	2		1	1		
Autonomía						
Carga de trabajo	1			1		
Demandas psicológicas cognitivas	1		1			
Demandas psicológicas emocionales	2		1	1		
Variedad y contenido de trabajo	1			1		
Participación						
Desempeño del rol	1		1			
Relaciones y apoyo social						
Supervisión	2		1	1		
Interés por el trabajador y compensación						
Accidentes Mayores	4		4			
Incendios	1		1			
Explosiones	1		1			

Terremotos	1		1			
Inundaciones						
Accidentes de Tránsito						
Derrumbes						
Secuestros o delincuencia común	1		1			

4.1.6. EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES BIOLÓGICOS.

Los factores biológicos identificados corresponden a los puestos de trabajo de cajero, mesero, ayudante de cocina y asador. Los puestos de trabajo de mesero y cajero mantienen una relación por riesgos como exposición a virus, este riesgo puede darse por el contacto directo con los clientes, que pueden transmitir enfermedades por virus como (influenza tipo A, B,C y D o la actual influenza COVID 19 y sus variantes). Para prevenir este riesgo es importante que el restaurante implemente protocolos y capacitaciones. En los puestos de trabajo de asador y ayudante de cocina presentan exposición de riesgos por derivados orgánicos, que se producen de los procesos de elaboración de materias primas. El anexo demuestra la gestión que el restaurante mantiene en cuanto a residuos orgánico e inorgánicos, los cuales son seguros y no expone a los trabajadores a dichos residuos.

EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE GERENCIA.

La tabla 22 indica que existen 22 riesgos ergonómicos:

- Existen 5 riesgos ergonómicos de prioridad 4 que no requieren ninguna acción.
- Existen 10 riesgos ergonómicos como movimientos repetitivos, posturas forzadas y operador de PVD en nivel de prioridad 3. Estos riesgos están relacionados con las funciones de atención al cliente y proveedor y manejo de redes sociales, en el cual el gerente no invierte mucho tiempo de trabajo él se estima es de un menos de una hora por lo cual según la norma no necesita mejora de la acción preventiva.
- Existen 7 riesgos ergonómicos de prioridad 2 que son:
 - Movimientos repetitivos
 - Posturas Forzadas.
 - Operador PVD.
- Se empleo el método oca check list para la evaluación del riesgo por movimientos repetitivos, haciendo uso de la app OCRAChecklistINSST v.1.2, publicada en noviembre del 2012 por el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo.

- Para la evaluación de riesgo por posturas forzadas, se empleó el método REBA por medio de la app Carga Postural v.1.2 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo
- Para la evaluación del factor ergonómico de riesgo por operador de PVD, se empleó el método ROSA por medio del software ergosoft PRO, se presenta los resultados en el anexo. Se obtuvo como resultado nivel de riesgo medio, y es necesaria la actuación para reducir o mitigar el riesgo.

4.1.7. EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE ASADOR.

La tabla # indica que existen 19 riesgos de factor ergonómico que son:

- Existen 5 riesgos por movimientos repetitivos siendo (1 riesgo de prioridad 3 y 4 riesgos de prioridad 2). Los resultados de la evaluación se obtuvieron por el método OCRA CHECK LIST, por medio de la app OCRAChecklistINSST v.1.2, publicada en noviembre del 2012 por el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo.
- Existen 5 riesgos por posturas forzadas (1 riesgo en nivel de prioridad 3 y 4 riesgos de prioridad 2). Para evaluar el riesgo se usó la app Carga Postural v1.2 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo.
- Existen 6 riesgos por manipulación manual de cargas (2 riesgos de prioridad 3 y 4 riesgos de prioridad 2). Relacionados al proceso de recepción de materias primas que incluye actividades como: cargar quintales de papas y arroz, entre otras. Se empleo el método de la ecuación de NIOSH, por medio de la app Manipulación Manual de Cargas v1.2 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo.

4.1.8. EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA.

La tabla # nos indica que existen 11 riesgos por factor ergonómico:

- Existen 4 riesgos por movimientos repetitivos (1 riesgo de prioridad 4, 1 riesgo de prioridad 3 y 2 riesgos de prioridad 2). Se evaluaron los riesgos por movimiento repetitivo de prioridad 2 que están presentes en el proceso de prestación de servicio, en actividades como prepara las guarniciones para los platos. Los resultados se obtuvieron por la app OCRAChecklistINSST v.1.2, publicada en noviembre del 2012 por el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo.
- Existen 3 riesgos por posturas forzadas (1 riesgo en nivel de prioridad 3 y 2 riesgos de prioridad 2) relacionados al proceso de prestación de servicio, gestión de limpieza y

recepción de materias primas. Se evaluaron los riesgos de prioridad 2 con la app Carga Postural v1.2 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo.

- Existen 2 riesgos por manipulación manual de cargas (2 riesgos de prioridad 2). Relacionados al proceso de recepción de materias primas que incluye actividades como: cargar quintales de papas y arroz, entre otras. Se empleo el método de la ecuación de NIOSH, por medio de la app Manipulación Manual de Cargas v1.2 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo. Los resultados de la metodología indican que requiere de acción inmediata al momento de ejecutar la tarea de carga y descarga de quintales dentro del proceso de recepción de materias primas

4.1.9. EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE CAJERO.

La tabla # nos indica que existe 8 riesgos por factor ergonómico:

- Existen 5 riesgos por movimientos repetitivos (2 riesgo de prioridad 3, 2 riesgos de prioridad 2 y 1 riesgo de prioridad 1). Se evaluaron los riesgos de prioridad 2 y 1 que están presentes en el proceso de recepción del cliente, en actividades como atención al cliente en el cual el cajero en promedio se mantiene de pie frente a la registradora por al menos 4 horas de la jornada, donde debe receptor el pedido de los clientes, cobrar los pedidos y atender los pedidos a domicilio que se realizan a través de WhatsApp o deliverys. Los resultados de la evaluación se obtuvieron por la app OCRAChecklistINSST v.1.2, publicada en noviembre del 2012 por el Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo. Se obtuvo un nivel de riesgo alto, no aceptable por lo cual se debe tomar acción inmediata para la reducir o eliminar el riesgo.
- Existen 4 riesgos por posturas forzadas (2 riesgo en nivel de prioridad 3, 2 riesgos de prioridad 2 y 1 riesgo de prioridad 1) relacionados al proceso de recepción del cliente y prestación de servicio, . Se evaluaron los riesgos de prioridad 2 y 1 con la app Carga Postural v1.2 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo. Los resultados indican que el nivel de riesgo es bajo, por lo cual se requiere considerar medidas para prevenir o eliminar el riesgo.
- Existen 4 riesgos por operador PVD (2 riesgos de prioridad 3, 1 riesgo de prioridad 2 y 1 riesgo de prioridad 1), se analizó el puesto de trabajo como se presenta en el anexo, ya que el cajero al realizar sus funciones de pie y no disponer de escritorio o silla, no es posible aplicar el método rosa.

4.1.10. EVALUACIÓN DE LOS FACTORES ERGONÓMICOS EN EL PUESTO DE MESERO.

- Existen 8 riesgos por movimientos repetitivos (8 riesgo de prioridad 2). Se evaluaron los riesgos de prioridad 2 que están presentes en el proceso de recepción del cliente, en actividades como atención al cliente en el cual el mesero trabaja totalmente de pie durante toda su jornada laboral, donde debe llevar el pedido de los clientes lo que incluye movilizarse de un lado a otro constantemente y subir y bajar escaleras. Los resultados de la evaluación se obtuvieron por la app OCRAChecklistINSST v.1.2 y con la app Carga Postural v1.2 del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los resultados se indican en el anexo. Se obtuvo un nivel de riesgo bajo, por lo cual se debe tomar acción inmediata para la reducir o eliminar el riesgo.

4.1.11. EVALUACIÓN GENERAL DE LOS FACTORES MECÁNICOS.

Existen diferentes factores mecánicos en los puestos de trabajo, que se encuentran relacionados con las diferentes actividades que se desarrollan en el restaurante. Se presenta la tabla

Tabla 40. Riesgos por Factor Mecánico.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

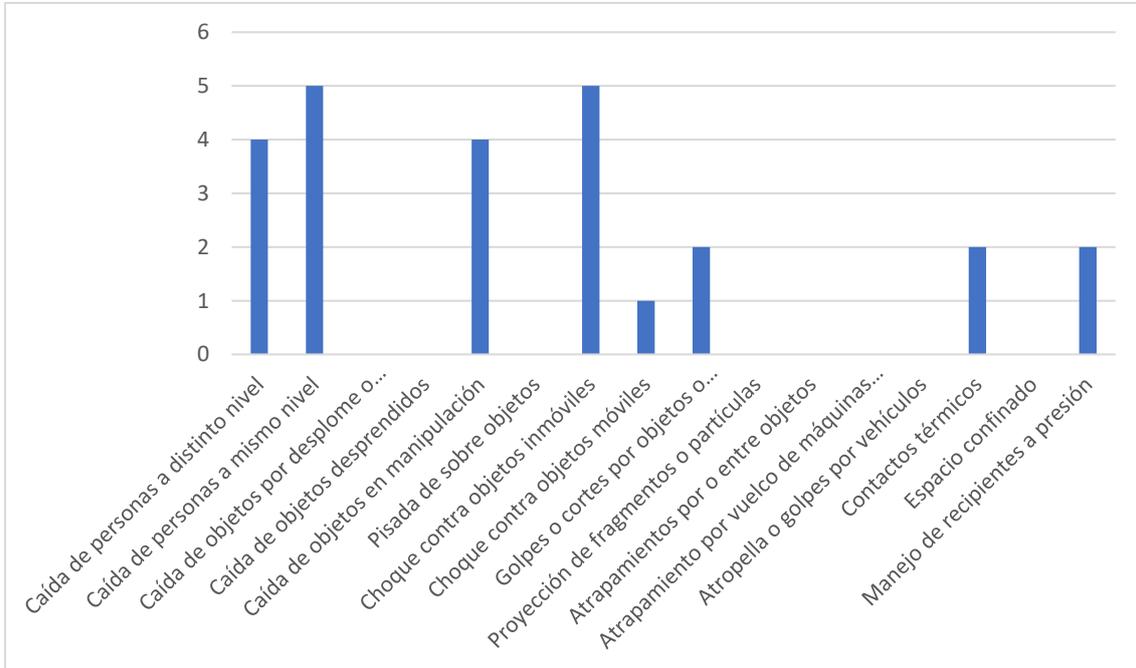
Autor: Alfonso Ortega L.

de Trabajo Factores Mecánicos	Puesto					Total
	GERENCIA	CAJERO	MESERO	ASADOR	AYUDANTE DE COCINA	
Caída de personas a distinto nivel	x	x	x	x		4
Caída de personas al mismo nivel	x	x	x	x	x	5
Caída de objetos por desplome o derrumbamiento						
Caída de objetos desprendidos						
Caída de objetos en manipulación		x	x	x	x	4
Pisada de sobre objetos						
Choque contra objetos inmóviles	x	x	x	x	x	5
Choque contra objetos móviles					x	1
Golpes o cortes por objetos o herramientas				x	x	2
Proyección de fragmentos o partículas						
Atrapamientos por o entre objetos						
Atrapamiento por vuelco de máquinas o vehículos						
Atropella o golpes por vehículos						
Contactos térmicos				x	x	2
Espacio confinado						
Manejo de recipientes a presión				x	x	2

Ilustración 28. Gráfico de Riesgos por Factor Mecánico.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.



Para evaluar los riesgos por factores mecánicos, se recurrió a índices estadísticos que permiten expresar en cifras relativas la accidentabilidad del restaurante.

El índice de frecuencia relaciona el número de accidentes registrados en un periodo y el total de horas-hombres en dicho periodo.

$$\text{Índice de Frecuencia} = \left(\frac{\text{Accidentes de Trabajo en el periodo}}{\text{Horas trabajadas en el periodo}} \right) * k$$

La estrategia de evaluación consiste en dividir el personal del restaurante en dos grupos (personal administrativo y personal operativo), ya que ambos grupos están expuestos a los mismo o diferentes riesgos en mayor o menor nivel de exposición. Al no tener un registro de accidentes, se procedió a una encuesta directamente con los trabajadores para obtener datos en cuanto al número de accidentes por factores mecánicos.

4.1.11.1. Índice De Frecuencia Para Factores Mecánicos.

Índice de frecuencia en el personal operativo del restaurante.

Tabla 41. Riesgos por Factor Mecánico en Grupos Homogéneos de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Factores Mecánicos \ Puesto de Trabajo	MESERO	ASADOR	AYUDANTE DE COCINA	Total
Caída de personas a distinto nivel				
Caída de personas al mismo nivel				
Caída de objetos en manipulación	1	5	1	7
Choque contra objetos inmóviles	5	10	10	25
Golpes o cortes por objetos o herramientas	10	40	20	70
Contactos térmicos		20	10	30
Accidentes ocurridos en el periodo				132

Tabla 42. Recolección de Datos Estadísticos.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Número de Trabajadores	7
Jornada laboral	43
Periodo evaluado (1 año)	52
Horas trabajadas al año	15652
k	200000

Se muestran los resultados en la siguiente tabla, primero se muestra el índice de frecuencia global (abarca todos los accidentes por riesgos de factor mecánico) y por sección de cada riesgo identificado.

Tabla 43. Resultados.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Tasa de Frecuencia Global	1687
Tasa de Frecuencia por caída de objetos en manipulación	89
Tasa de Frecuencia por Choque contra objetos inmóviles	319
Tasa de Frecuencia por Contactos Térmicos	894
Tasa de Frecuencia por Golpes o cortes por objetos o herramientas	383

Índice de frecuencia en el personal administrativo.

Tabla 44. Riesgos por Factor Mecánico en Grupos Homogéneos de Trabajo.

Fuente: Restaurante La Tablita de los Ceibos.

Autor: Alfonso Ortega L.

Factores Mecánicos	Puesto de Trabajo	GERENCIA	CAJERO	Total
Caída de personas a distinto nivel			1	1
Caída de personas al mismo nivel			1	1
Caída de objetos en manipulación			1	1
Choque contra objetos inmóviles		1	1	2
Golpes o cortes por objetos o herramientas			1	1
Contactos térmicos				
Accidentes ocurridos en el periodo				6

Número de Trabajadores	7
Jornada laboral	45
Periodo evaluado (1 año)	52
Horas trabajadas al año	16380
k	200000

Se muestran los resultados en la siguiente tabla, primero se muestra el índice de frecuencia global (abarca todos los accidentes por riesgos de factor mecánico) y por sección de cada riesgo identificado

Tasa de Frecuencia Global	73
Tasa de Frecuencia por caída de personas al mismo nivel	12
Tasa de Frecuencia por caída de personas a distinto nivel	12
Tasa de Frecuencia por caída de objetos en manipulación	12
Tasa de Frecuencia por Choque contra objetos inmóviles	24
Tasa de Frecuencia por Golpes o cortes por objetos o herramientas	12

Como acciones preventivas para reducir o mitigar el riesgo por caídas y choques se ha considerado lo siguiente:

- Implementar la colocación y uso de señalización seguridad de “Piso Mojado” al ejercer la función de supervisión al verificar la limpieza del establecimiento para prevenir caídas de personas al mismo nivel.

Ilustración 29. Señalización de Seguridad “PISO MOJADO”

Fuente: <https://productosdelimpiezayservicios.es/de/papeleras/192-senal-aviso-piso-mojado.html>



- Solicitar al personal del restaurante la utilización de calzado antideslizante o de preferencia calzado deportivo para evitar deslizamiento o caídas al caminar en o al acceder al segundo nivel de las instalaciones cuando se esté realizando la limpieza. En caso de poseer los medios económicos el restaurante debe otorgar el calzado antideslizante para mitigar el riesgo por caída de personas al mismo nivel. También se verifica que el acceso (gradas) al segundo nivel es seguro como indica el anexo 6 “FOTOGRAFIAS DE LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE, SECCIÓN GRADAS”

Ilustración 30. Calzado Antideslizante Hombre.

FUENTE: <https://www.amazon.com/-/es/Zapatos-trabajo-antideslizantes-grandes-restaurantes/dp/B071ZSXQ9N>



Ilustración 31. Calzado Antideslizante Mujer.

FUENTE: <https://www.amazon.com/-/es/Zapatos-trabajo-antideslizantes-grandes-restaurantes/dp/B071ZSXQ9N>



4.1.12. EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES FÍSICOS POR METODOS ESPECIFICOS “ILUMINACIÓN”.

La evaluación del nivel de riesgo físico por iluminación se lo realizará mediante la comparación de la lectura del nivel de iluminación del plano de trabajo “Revisar Layout” CAPÍTULO III, y los valores fijados en el Decreto Ejecutivo 2393, Art 56.

4.1.12.1. Estrategia De Evaluación.

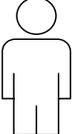
Los niveles de iluminación se calcularán en comparación a los datos establecidos por el decreto 2393 “Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y Mejoramiento del Ambiente de Trabajo”.

ILUMINACIÓN MÍNIMA	ACTIVIDADES
20 luxes	Pasillos, patios y lugares de paso
50 luxes	Operaciones en las que la distinción no sea esencial como manejo de materias, desechos de mercancías, embalaje, servicios higiénicos
100 luxes	Cuando sea necesaria ligera distinción de detalles como: fabricación de productos de hierro y acero, taller de textiles y de industria.
200 luxes	Si es esencial una distinción moderada de detalles, tales como : talleres de metal mecánica, costura industria de conserva, imprentas, otras actividades
300 luxes	Siempre que sea esencial la distinción media de detalles, tales como trabajos de montaje pintura a pistola, tipografía, contabilidad o taquigrafía.
500 luxes	Trabajos en que sea indispensable una fina distinción de detalles bajo condiciones de contraste, tales como corrección de pruebas, fresado, torneado o dibujo.
1000 luxes	Trabajos en que exijan una distinción extremadamente fina o bajo condiciones de contraste difíciles, tales como trabajos con colores o artísticos, inspección delicada, montajes de precisión electrónicos, relojería.

Para obtener los niveles de iluminación del restaurante, se realizó por evaluación de área / ambiente laboral lo que permitirá conocer el nivel de iluminación de los diferentes grupos homogéneos de trabajo del restaurante.

Ubicación de los puntos de medición.

- Los puntos de medición corresponderán al área donde se ubiquen los puestos de trabajo
- Los puntos de reporte corresponderán a los puestos de trabajo como se presenta a continuación:

SIMBOLOGÍA	
	Punto de medición

El número de mediciones a realizar se calculan con base a la ecuación siguiente:

$$k = \frac{a * b}{h(a + b)}$$

Donde:

- k: índice del local.
- a: ancho.
- b: largo.
- h: altura.

Medidas del restaurante “área de cocina”:

- Ancho: 3.20 m.
- Largo: 6.30 m.
- Alto: 2.60 m.

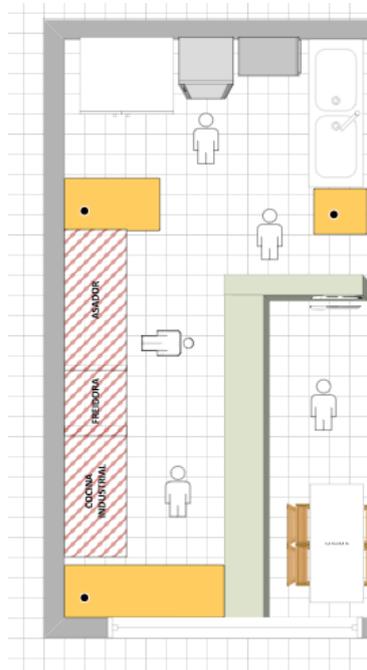
Calculo:

$$k = \frac{3.20m * 6.30m}{2.60m(3.20 + 6.30m)}$$

$$k = 0.82$$

$$0.82 \leq 1$$

El número de mediciones a realizar según la tabla del capítulo II, son mínimo 4 a máximo 6 mediciones. Se ha considerado realizar 6 mediciones respecto a las instalaciones, ya que influye la presencia de luz natural, el horario de atención y la jornada laboral que mantiene el restaurante.

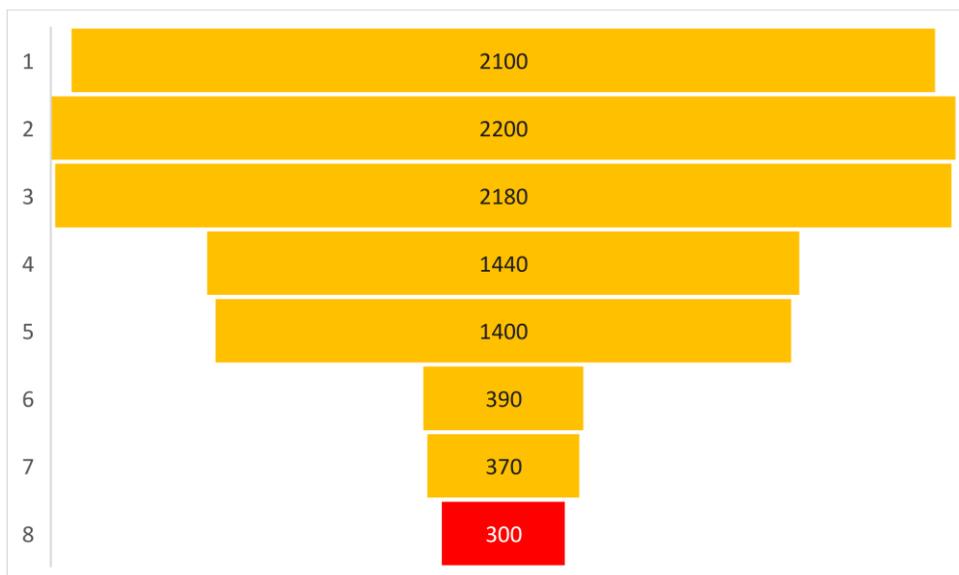


A continuación, se presenta las mediciones de iluminación de las siguientes secciones de trabajo en el cual están involucrados los puestos de trabajo de gerencia, cajero, mesero asador y ayudante de cocina.

En la sección de mesa 1, es el área de trabajo del ayudante de cocina en el cual se obtuvo las siguientes mediciones.

Día:	26/5/2022	
Sección:	Mesa 1	
Hora	Medición	U
11:00	2100	Luxes
13:06	2200	Luxes
13:50	2180	Luxes
17:51	1400	Luxes
19:50	390	Luxes
22:05	370	Luxes
Promedio	1440	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	300	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.



De acuerdo con la tabla de iluminación mínima por actividades que establece el decreto 2393 en el artículo 56, la sección mantiene niveles aceptables de iluminación en la jornada nocturna, pero en la jornada diurna que empieza desde las 10:00 a.m. se obtiene mediciones de iluminación muy altas de acuerdo con las actividades que establece el decreto 2393, artículo 56, debido a la presencia de luz natural desde las 11:00 a.m. hasta las 17:40 p.m.

En la sección asador/cocina, área de trabajo del asador y ayudante de cocina en la cual se obtuvo las siguientes mediciones.

Día:	26/5/2022	
Sección:	Asador/cocina	
Hora	Medición	U
11:00	750	Luxes
13:06	790	Luxes
13:50	780	Luxes
17:51	780	Luxes
19:50	780	Luxes
22:05	750	Luxes
Promedio	771,7	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	500	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.

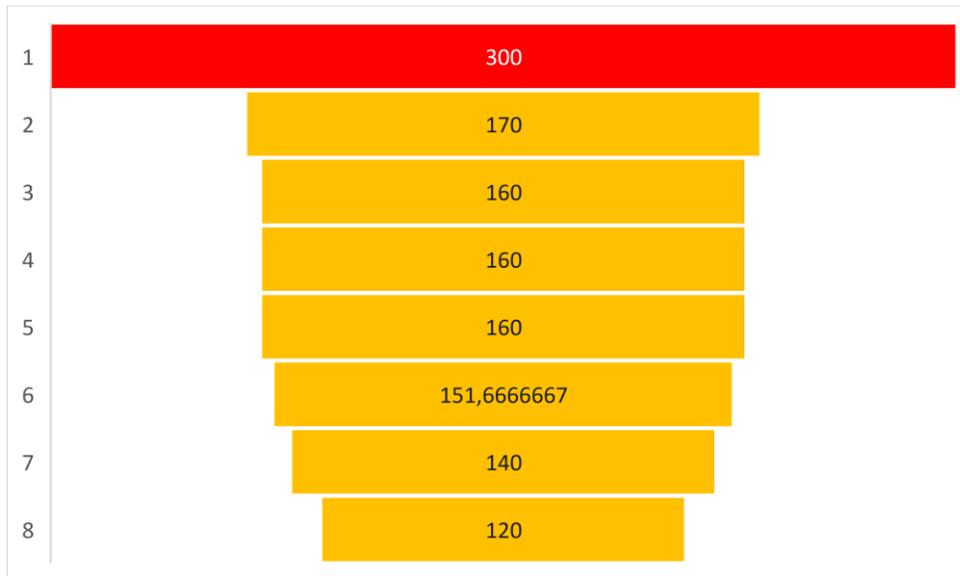


Los resultados de las mediciones nos indican que el nivel promedio de luz al que está expuesto el trabajador es de 771,70 luxes, por encima del nivel mínimo de iluminación de 500 luxes como indica el decreto 2393 en el artículo 56. La sección mantiene niveles aceptables para el puesto de trabajo.

En la sección equipos de frío/lavabo, área de trabajo del asador y ayudante de cocina, se obtuvo las siguientes mediciones.

Día:	26/5/2022	
Sección:	Equipos de Frío/Lavabo	
Hora	Medición	U
10:25	120	Luxes
12:40	160	Luxes
13:15	160	Luxes
17:20	170	Luxes
18:30	160	Luxes
21:30	140	Luxes
Promedio	151,7	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	300	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.



El nivel promedio de iluminación obtenido de las mediciones es de 151.70 luxes que se encuentra por debajo del nivel mínimo de iluminación que establece el decreto 2393 de 300 luxes, por lo que es pertinente que la administración cambie el dispositivo de iluminación a una lampara LED BATTEN SYLVANIA, revisar anexo.

En la sección equipos de caja, área de trabajo del cajero se obtuvieron los siguientes resultados:

Día:	26/5/2022	
Sección:	Caja	
Hora	Medición	U
10:35	500	Luxes
12:50	530	Luxes
13:25	530	Luxes
17:30	520	Luxes
18:55	510	Luxes
21:50	580	Luxes
Promedio	528,3	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	300	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.



El nivel promedio de iluminación en la sección de caja es de 528.30 luxes, nivel aceptable de iluminación ya que se encuentra por encima del nivel mínimo de iluminación establecido por el decreto 2393 artículo 56.

Medidas del restaurante “área de recepción”:

- Ancho: 5.25 m.
- Largo: 5.10 m.
- Alto: 2.60 m.

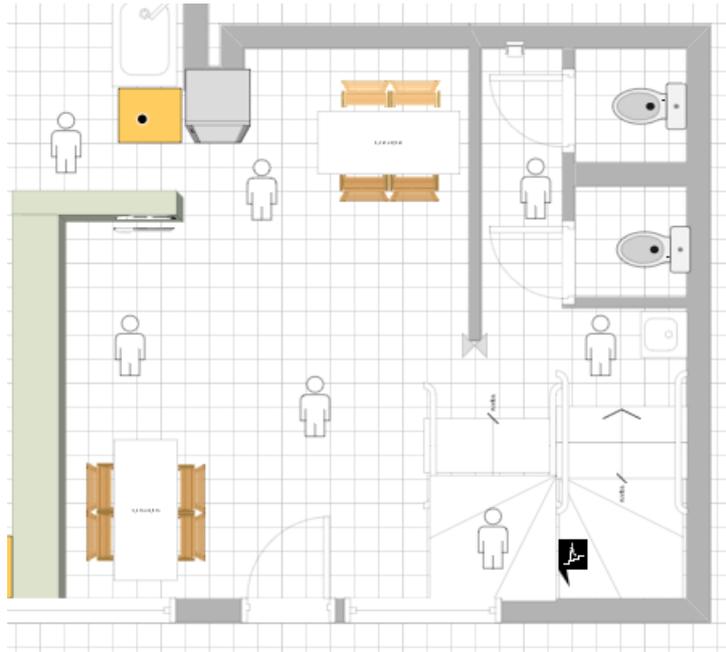
Calculo:

$$k = \frac{5.25m * 5.10m}{2.60m(5.25 + 5.10m)}$$

$$k = 0.99$$

$$0.99 \leq 1$$

Número de mediciones a realizar según la tabla del capítulo II, son mínimo 4 a máximo 6 mediciones. Se ha considerado realizar 6 mediciones respecto a las instalaciones, ya que influye la presencia de luz natural, el horario de atención y la jornada laboral que mantiene el restaurante.



Se presenta las mediciones de iluminación de las siguientes secciones de trabajo en el cual están involucrados los puestos de trabajo de gerencia, cajero y mesero.

En la sección de recepción se obtuvo las siguientes mediciones.

Día:	26/5/2022	
Sección:	Recepción	
Hora	Medición	U
10:50	660	Luxes
13:00	690	Luxes
13:45	690	Luxes
17:45	500	Luxes
19:15	500	Luxes
22:00	500	Luxes
Promedio	590	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	300	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.



El nivel promedio de iluminación es de 590 luxes, el cual se encuentra por encima del nivel mínimo de iluminación, por lo tanto, el nivel de iluminación es aceptable para el puesto de trabajo.

En la sección de baños se obtuvo los siguientes resultados.

Día:	26/5/2022	
Sección:	Baños	
Hora	Medición	U
10:45	55	Luxes
12:55	60	Luxes
13:35	60	Luxes
17:40	70	Luxes
19:10	100	Luxes
21:55	100	Luxes
Promedio	74,2	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	50	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.

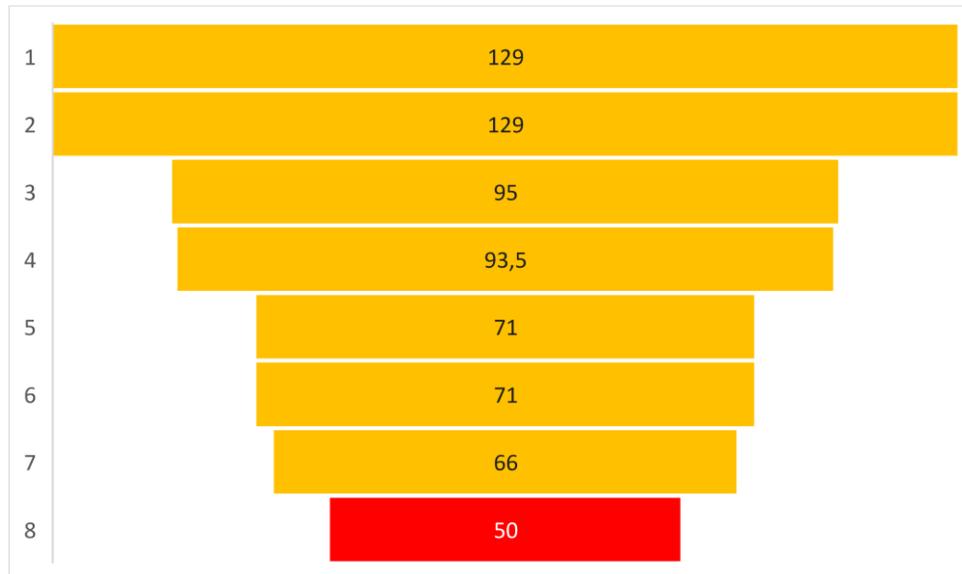


El nivel promedio de iluminación de la sección de baños es de 74.20 luxes, el cual es aceptable según la tabla niveles de iluminación mínima para trabajos específicos y similares.

Se presentan los resultados de medición de la sección de gradas.

Día:	26/5/2022	
Sección:	Gradas	
Hora	Medición	U
11:00	95	Luxes
13:06	129	Luxes
13:50	129	Luxes
17:51	66	Luxes
19:50	71	Luxes
22:05	71	Luxes
Promedio	93,5	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	50	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.



El nivel promedio de iluminación es de 93.50 luxes, nivel de iluminación aceptable según indica el decreto 2393 en la tabla niveles de iluminación mínima para trabajos específicos y similares.

Medidas segunda planta “área de salón”:

- Ancho: 3.25 m.
- Largo: 9.10 m.
- Alto: 2.60 m.

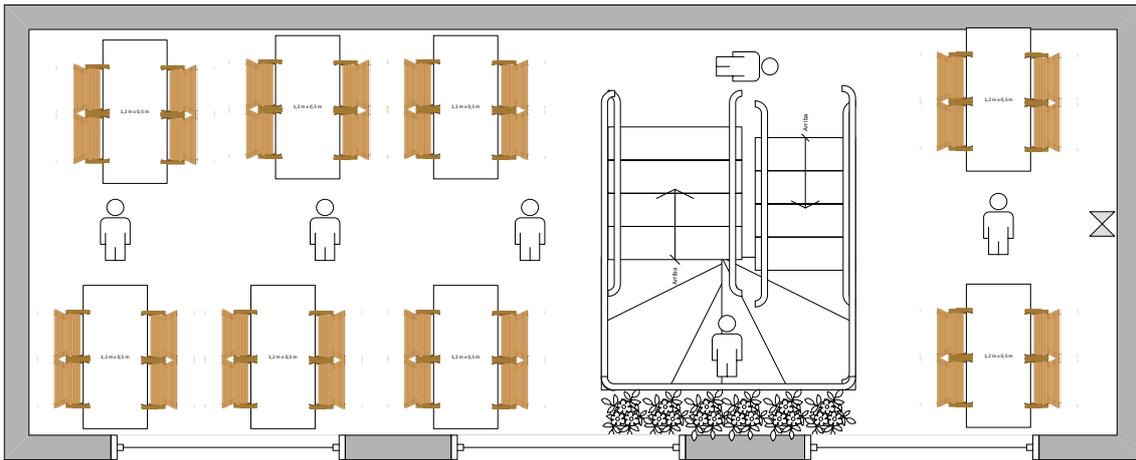
Calculo:

$$k = \frac{5.25m * 5.10m}{2.60m(5.25 + 5.10m)}$$

$$k = 0.92$$

$$0.92 \leq 1$$

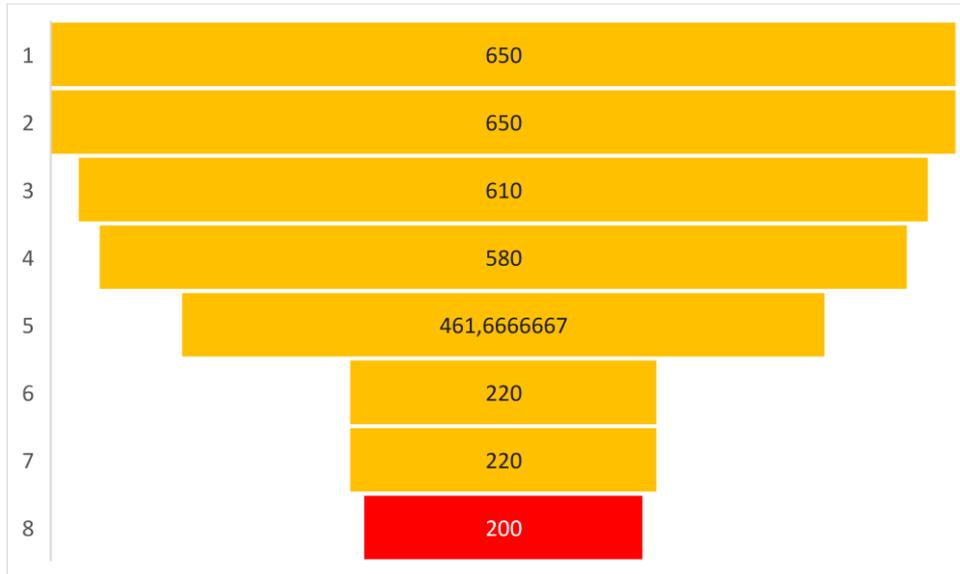
Número de mediciones a realizar, mínimo 4 y máximo 6 mediciones. Se muestra el plano con los puntos de medición:



En la sección del salón en el cual están involucrados los puestos de trabajo de mesero y ocasionalmente los puestos de trabajo de gerente y cajero. Se presenta los resultados de las mediciones de iluminación, cabe mencionar que se realizó 6 mediciones en distintas horas del día ya que el ambiente usa iluminación artificial y natural y debido a la jornada laboral. Se presenta la tabla:

Día:	26/5/2022	
Sección:	Salón	
Hora	Medición	U
11:05	610	Luxes
13:10	650	Luxes
13:55	650	Luxes
17:56	580	Luxes
20:00	140	Luxes
22:10	140	Luxes
Promedio	461,7	Luxes
Iluminación mínima decreto 2393	300	Luxes

Se indica en la gráfica con color rojo el nivel mínimo de iluminación.



El nivel promedio de iluminación es de 461,70 luxes, nivel de iluminación aceptable para el puesto de trabajo según la tabla niveles de iluminación mínima para trabajos específicos y similares que se especifica en el decreto 2393, artículo 56.

4.1.13. EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES FÍSICOS POR METODOS ESPECIFICOS “RUIDO”.

El método de evaluación corresponde a un grupo homogéneo de puestos de trabajo, por evaluación del área laboral (caracterización de ruido). Esto permitirá conocer el nivel de exposición a ruido al que están expuestos los diferentes grupos de puestos de trabajo. La evaluación del riesgo por exposición a ruido se lo realizó mediante la comparación del tiempo de exposición versus el tiempo de exposición máximo de presión sonora dado como dosis, la cual relaciona el tiempo de exposición permitido versus el tiempo de exposición real para un nivel de presión sonora dado, relacionándolo con el nivel sonoro criterio establecido como 85 dBA para una jornada de 8 horas, según lo establecido por el Decreto Ejecutivo 2393, Art 55 numeral 7. Los grupos homogéneos de trabajo son

Grupo Homogéneo de Trabajo 1	Grupo Homogéneo de Trabajo 2
Área Cocina	Área recepción / caja
Asador	Gerente y Cajero
Ayudante de cocina	Mesero

Para la Evaluación del nivel de Exposición al Ruido equivalente a una jornada de trabajo de 8 horas, con filtro de ponderación A (Leq8n, A), se determinó aplicando la siguiente ecuación:

$$Leq_{8hA} = 10 \lg \left(\sum_{m=1}^M \frac{T_m}{T_0} 10^{0.1 + Leq_m} \right) db$$

Donde

- Leq8h, A: Nivel de ruido equivalente de puesto de trabajo.
- Tm: Tiempo de duración de la tarea.
- To: Tiempo de criterio de referencia (8 horas, 85 dBA).
- Leqm: Nivel de ruido equivalente de la tarea.

- **Resultados del Grupo Homogéneo de Trabajo 1.**

El reporte de medición se encuentra en el anexo

Nivel de exposición diario equivalente, Leq_{8hA} para una exposición:

$$Leq_{8hA} = 72,9 db(A)$$

No se ha superado el valor inferior de exposición que da lugar a una acción.

- **Resultados del Grupo de Homogéneo de Trabajo 2.**

El reporte de medición se encuentra en el anexo

Nivel de exposición diario equivalente, Leq_{8hA} para una exposición:

$$Leq_{8hA} = 66,9 db(A)$$

No se ha superado el valor inferior de exposición que da lugar a una acción.

4.1.14. EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES PSICOSOCIALES.

Se empleo el método de SUCESO/ISTAS 21 para la evaluación de los factores psicosociales identificados en los puestos de trabajo por la Evaluación General de Riesgos del Instituto de Seguridad e Higiene en el Trabajo de España. Los puestos de trabajo demostraron una relación de factores psicosociales como:

- Relaciones y apoyo social.
- Demandas psicológicas cognitivas y emocionales.
- Carga de trabajo.
- Variedad y contenido de trabajo.
- Supervisión.

- Tiempo de trabajo.

El método de SUCESO/ISTAS 21 agrupa estos factores identificados en 5 dimensiones que se presentan en el anexo “CUESTIONARIO DEL MÉTODO DE EVALUACIÓN SUCESO/ISTAS 21 PARA FACTORES PSICOSOCIALES”. Los resultados a las preguntas del cuestionar se las obtuvo por medio de una entrevista directa con los trabajadores. La siguiente tabla muestra la tabulación de los resultados.

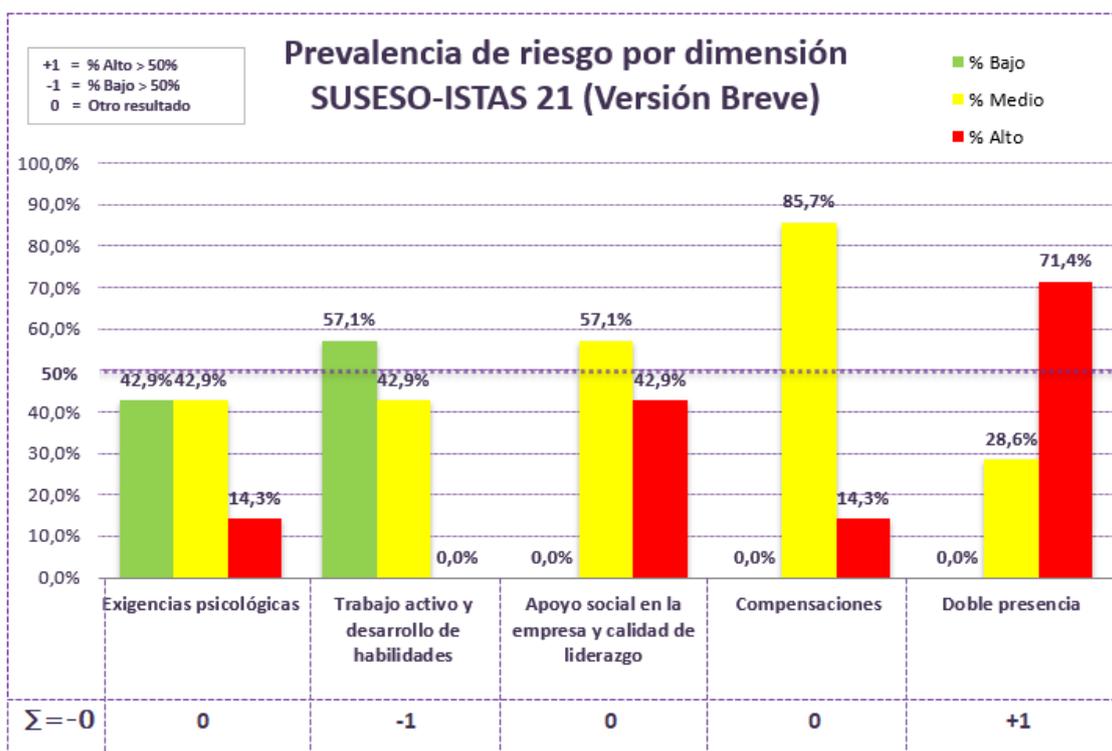
Razón Social	TABLITA DE LOS CEIBOS					
Ruc	1706042015					
Centro de trabajo	Imbabura					
Dirección Centro de trabajo	Av. EL Retorno					
Región Centro de Trabajo	I					
N° Trabajadores Centro de trabajo	Hombres	6	Mujeres	1	Total (Reportado)	7
Detalle de encuestados	Válidos	7	Nulos	0	% Respuesta	100,0%
Período de aplicación	Desde	20/6/2022	Hasta	22/6/2022		

NIVEL DE RIESGO PSICOSOCIAL

Riesgo bajo (+0)

Detalle de número y porcentaje de personas en riesgo por dimensión

Dimensiones	Alto	% Alto	Medio	% Medio	Bajo	% Bajo
Exigencias psicológicas	1	14,3%	3	42,9%	3	42,9%
Trabajo activo y desarrollo de habilidades	0	0,0%	3	42,9%	4	57,1%
Apoyo social en la empresa y calidad de liderazgo	3	42,9%	4	57,1%	0	0,0%
Compensaciones	1	14,3%	6	85,7%	0	0,0%
Doble presencia	5	71,4%	2	28,6%	0	0,0%



Los resultados de la metodología SUCESO/ISTAS 21 indican que el nivel de riesgo por factores psicosociales es bajo, por lo cual no se requiere aplicar la versión completa del cuestionario.

Cabe mencionar que la aplicación del cuestionario se la realizó la última semana del mes de junio del 2022, mes en el cual ocurrió los eventos del paro nacional promovido por el movimiento indígena. Este evento pudo tener incidencia en la dimensión de DOBLE PRESENCIA, el cual mantiene un nivel de riesgo alto del 71,40%.

4.1.15. EVALUACIÓN GENERAL DE FACTORES QUÍMICOS.

A partir de la metodología de identificación y evaluación de los riesgos en el restaurante, se identificó factores químicos por riesgo de exposición a aerosoles líquidos presentes en los puestos de trabajo de cajero, mesero, ayudante de cocina y asador que se producen por los procesos de limpieza y mantenimiento de las instalaciones. Se presenta la tabla con los productos químicos utilizados en el proceso de limpieza de las instalaciones del restaurante.

PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR
Alcohol 70%	OZZ	UNILIMPIO
Cloro	OZZ	UNILIMPIO
Desinfectante Multiusos	OZZ	UNILIMPIO

Desinfectante para superficies	OZZ	UNILIMPIO
Desengrasante	OZZ	UNILIMPIO
Gel Antibacterial	OZZ	UNILIMPIO
Jabón Liquido	OZZ	UNILIMPIO

4.2. DISEÑO DEL PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

4.2.1. GENERALIDADES.

4.2.1.1. Razón social:

LOPEZ MENA SILVIA TERESA.

4.2.1.2. Ruc:

17506042015001

4.2.1.3. Actividad económica (como consta en el RUC):

I56100101 – VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

4.2.1.4. Número de Trabajadores:

Siete Trabajadores.

4.2.1.5. Número de centros de trabajo:

Un centro de trabajo.

4.2.1.6. Domicilio

Av. El Retorno 9-38 y Río Amazonas.

4.2.2. POLÍTICA EMPRESARIAL “LA TABLITA DE LOS CEIBOS”.

La Tablita de los Ceibos dedicado a venta de comidas y bebidas en restaurantes incluso para llevar, reconoce la importancia de la gestión en prevención de riesgos laborales para generar espacios de trabajo seguros y saludables, para tal fin La Tablita de los Ceibos se compromete a:

- Designar a los responsables, recursos materiales y humanos para realizar la gestión en prevención de riesgos laborales.
- Identificar, evaluar y controlar los riesgos laborales privilegiando el control colectivo al individual.
- Promover la creación de una cultura de prevención de riesgos laborales mediante la continua información, capacitación y entrenamiento a los trabajadores sobre los riesgos labores a los que están expuestos y, la forma y métodos para prevenirlos.

- Promover una cultura de prevención de riesgos laborales en los trabajadores, contratistas, proveedores y todos aquellos que presten servicios a la empresa o empleador, garantizando así condiciones de trabajo seguras y saludables.
- Cumplir con la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales y salud en el trabajo.
- Mejorar continuamente la gestión en prevención de riesgos laborales.

4.2.3. DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS.

4.2.3.1. OBLIGACIONES, RESPONSABILIDADES Y PROHIBICIONES DE LA TABLITA DE LOS CEIBOS EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

De las obligaciones y responsabilidades

- a) Formular la política empresarial y hacerla conocer a todo el personal de la empresa.
- b) Identificar y evaluar los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas, mediante sistemas de vigilancia epidemiológica ocupacional específicos u otros sistemas similares, basados en mapa de riesgos;
- c) Combatir y controlar los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, (Colocar nombre de la empresa o empleador), proporcionará, sin costo alguno para el trabajador, la ropa y los equipos de protección individual adecuados.
- d) Programar la sustitución progresiva a la brevedad posible de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o ningún riesgo para el trabajador;
- e) Diseñar una estrategia para la elaboración y puesta en marcha de medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores;
- f) Mantener un sistema de registro y notificación de los accidentes de trabajo, incidentes y enfermedades profesionales , así como de los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas, registro al cual tendrán acceso las autoridades correspondientes, empleadores y trabajadores;

- g) Investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología;
- h) Informar a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitarlos a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos. Los horarios y el lugar en donde se llevará a cabo la referida capacitación se establecerán previo acuerdo de las partes interesadas;
- i) Establecer los mecanismos necesarios para garantizar que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada puedan acceder a las áreas de alto riesgo;
- j) Designar, según el número de trabajadores y la naturaleza de sus actividades, un trabajador delegado de seguridad, un comité de seguridad y salud y establecer un servicio de salud en el trabajo;
- k) Fomentar la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, considerando la ergonomía y demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo.
- l) Adoptar y garantizar el cumplimiento de las medidas necesarias para proteger la salud y el bienestar de los trabajadores, a través de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- m) Instalar y aplicar sistemas de respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor.
- n) Garantizar la protección de los trabajadores que por su situación de discapacidad sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. Para el efecto, se considerarán dichos aspectos en las evaluaciones de los riesgos, en la adopción de medidas preventivas y de protección necesarias.
- o) Asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida.
- p) Cumplir las disposiciones del presente documento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.

- q) Mantener en buen estado las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
- r) Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestimenta adecuada para el trabajo y los medios de protección personal y colectivos necesarios.
- s) Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo.
- t) Instruir al personal que ingresa a laborar en la empresa sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos.
- u) Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.
- v) Mantener actualizado el archivo con los documentos que sustenten lo registrado, aprobado y reportado en la plataforma informática del Ministerio del Trabajo, a fin de que sean presentados a las autoridades de control, cuando se lo requiera.

De las prohibiciones.

Queda terminantemente prohibido para La Tablita de los Ceibos.

- a) Obligar a los trabajadores a laborar en ambientes insalubres por efecto de polvo, gases o sustancias tóxicas; salvo que previamente se adopten las medidas preventivas necesarias para la defensa de la salud.
- b) Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico.
- c) Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal.
- d) Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas o locales que no cuenten con las defensas o guardas de protección u otras seguridades que garanticen la integridad física de los trabajadores.
- e) Transportar a los trabajadores en vehículos inadecuados para este efecto.
- f) Dejar de cumplir las disposiciones que sobre prevención de riesgos emanen de la Ley, Reglamentos y las disposiciones de la División de Riesgos del Trabajo del IESS; y,
- g) Dejar de acatar las indicaciones contenidas en los certificados emitidos por la Comisión de Valuación de las Incapacidades del IESS sobre cambio temporal o definitivo de los

trabajadores, en las actividades o tareas que puedan agravar sus lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia empresa.

- h) Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.
- i) Obstaculizar, por cualquier medio, las visitas o inspecciones de las autoridades del trabajo a los establecimientos o centros de trabajo, y la revisión de la documentación referente a los trabajadores que dichas autoridades practicaren;

4.2.3.2. DERECHOS, OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES DE LA TABLITA DE LOS CEIBOS.

De los derechos

La Tablita de los Ceibos dedicado a la venta de comidas y bebidas incluso para llevar, reconoce los siguientes derechos para los trabajadores:

- a) Los trabajadores tienen derecho a desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar.
- b) Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan.
- c) Los trabajadores o sus representantes tienen derecho a solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al centro de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo. Este derecho comprende estar presentes durante la realización de la respectiva diligencia y, en caso de considerarlo conveniente, dejar constancia de sus observaciones en el acta de inspección.
- d) Los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores.
- e) Los trabajadores tienen derecho a cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinserción y capacitación.
- f) Los trabajadores tienen derecho a conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados con ocasión de la relación laboral. Asimismo, tienen derecho a la confidencialidad de dichos resultados, limitándose el conocimiento de estos al personal médico, sin que puedan ser usados con fines discriminatorios ni en su perjuicio. Sólo podrá facilitarse al empleador información relativa a su estado de salud, cuando el trabajador preste su consentimiento expreso.

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

De las obligaciones

Los trabajadores de la Tablita de los Ceibos tienen las siguientes obligaciones:

- a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo, así como con las instrucciones que les impartan sus superiores jerárquicos directos.
- b) Cooperar en el cumplimiento de las obligaciones que competen a la empresa.
- c) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva.
- d) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados.
- e) Informar a sus superiores jerárquicos directos acerca de cualquier situación de trabajo que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un peligro para la vida o la salud de los trabajadores.
- f) Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando a su parecer los datos que conocen ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron.
- g) Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos, durante el desarrollo de sus labores;
- h) Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo. El trabajador debe informar al médico tratante las características detalladas de su trabajo, con el fin de inducir la identificación de la relación causal o su sospecha.
- i) Someterse a los exámenes médicos a que estén obligados por norma expresa, así como a los procesos de rehabilitación integral.
- j) Participar en los organismos paritarios, en los programas de capacitación y otras actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice su empleador o la autoridad competente.
- k) Ejecutar el trabajo en los términos del contrato, con la intensidad, cuidado y esmeros apropiados, en la forma, tiempo y lugar convenidos.
- l) Comunicar a la empresa sobre los peligros de daños materiales que amenacen la vida o los intereses de empleadores o trabajadores
- m) Sujetarse a las medidas preventivas e higiénicas que impongan las autoridades.

- n) Acatar las medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por la empresa. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo.
- o) Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.
- p) Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público.
- q) Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo.
- r) Cuidar de su higiene personal para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a los reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa.
- s) No introducir bebidas alcohólicas ni otras sustancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas sustancias.
- t) Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.
- u) Acatar las indicaciones contenidas en los dictámenes emitidos por la Comisión de Evaluación de las Incapacidades del IESS, sobre cambio temporal o definitivo en las tareas o actividades que pueden agravar las lesiones.

De las prohibiciones

Los trabajadores de la Tablita de los Ceibos tienen las siguientes prohibiciones:

- a) Efectuar trabajos sin el debido entrenamiento previo para la labor que van a realizar.
- b) Ingresar al trabajo en estado de embriaguez o habiendo ingerido cualquier tóxico.
- c) Fumar o prender fuego en sitios señalados como peligrosos para no causar incendios, explosiones o daños en las instalaciones de las empresas.
- d) Distraer la atención en sus labores, con juegos, riñas, discusiones, que puedan ocasionar accidentes
- e) Alterar, cambiar, reparar o accionar máquinas, instalaciones, sistemas eléctricos, etc., sin conocimientos técnicos o sin previa autorización superior.
- f) Modificar o dejar inoperantes mecanismos de protección en maquinarias o instalaciones.
- g) Dejar de observar las reglamentaciones colocadas para la promoción de las medidas de prevención de riesgos
- h) Poner en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros de trabajo o la de otras personas, así como de la de los establecimientos, talleres y lugares de trabajo.
- i) Portar armas durante las horas de trabajo, a no ser con permiso de la autoridad respectiva

4.2.3.3. RESPONSABLE EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

La Tablita de los Ceibos contará con un responsable en prevención de riesgos laborales, siendo sus principales funciones:

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

4.2.3.4. DELEGADO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Los trabajadores de la Tablita de los Ceibos elegirán de forma democrática a un (1) delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo, quien durará un año en sus funciones, siendo su principal función:

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

4.2.3.5. ORGANIZACIÓN DE EMERGENCIAS.

La Tablita de los Ceibos formulará y entrenará a los trabajadores en un plan de control de incendios y evacuaciones de emergencia; el cual se hará conocer a todos los trabajadores.

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

- a) Ventilación adecuada para todas las operaciones que comprenden el uso y almacenamiento de líquidos inflamables y una adecuada ventilación permanente del edificio y tanques de almacenamiento.
- b) Utilización de arena u otra sustancia no combustible para la limpieza de derrames de líquidos inflamables.
- c) Aislamiento o separación de las zonas en donde exista mayor peligro de incendio.
- d) Las puertas de acceso al exterior estarán siempre libres de obstáculos.
- e) Las puertas exteriores, ventanas practicables y pasillos de salida estarán claramente rotuladas con señales indelebles y perfectamente iluminadas o fluorescentes.
- f) En las áreas de trabajo especialmente expuestas a riesgos de incendios, no se empleará maquinaria, elementos de transmisión, aparatos o útiles que produzcan chispas o calentamientos capaces de originar incendios por contacto o proximidad con sustancias inflamables.
- g) Se prohíbe fumar, encender llamas abiertas, utilizar aditamentos o herramientas capaces de producir chispas cuando se manipulen líquidos inflamables.

- h) Los residuos que puedan originar un incendio se depositarán en recipientes, contenedores, cerrados e incombustibles, los recipientes se vaciarán con frecuencia adecuada.
- i) El material destinado al control de incendios no podrá ser utilizado para otros fines, estará siempre libre de obstáculos y señalizado.
- j) Todo el personal en caso de incendio está obligado a actuar según las instrucciones que reciba y dar la alarma en petición de ayuda.

4.2.4. INCUMPLIMIENTO Y SANCIONES.

Tipificación de faltas: Criterios generales para considerar falta leve, falta grave y falta muy grave.

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

- Por no acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la ley, por sus reglamentos o por la autoridad competente; o por contrariar, sin debida justificación, las prescripciones y dictámenes médicos.

Art. 410.- Obligaciones respecto de la prevención de riesgos. - Los empleadores están obligados a asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida.

- Los trabajadores están obligados a acatar las medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por el empleador. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo.

4.2.5. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

La Tablita de los Ceibos realizará en forma inicial y periódica la identificación y evaluación de riesgos por puesto de trabajo con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas y adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores/servidores en los lugares de trabajo.

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: Gerente							
Actividades del puesto de trabajo: Manejo del sistema de facturación, atención al cliente y proveedores, control de inventarios, control de limpieza y mantenimiento de las instalaciones							
Número de trabajadores expuestos: 1							
Fecha de Evaluación:							
Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4			Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado hasta ahora?	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización
Movimientos Repetitivos	<i>El personal puede sufrir inflamaciones y dolor en los músculos, tendones y nervios, incluso patologías como Túnel carpiano o tendinitis.</i>	<i>Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i>	<i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo.</i>	<i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i>	<i>10/8/2022</i>	<i>En Proceso</i>	<i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i>

Operador de PVD	El personal puede sufrir fatiga mental, problemas visuales, lesiones musculoesqueléticas	Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad	Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo.	Responsable de prevención de riesgos laborales	10/8/2022	En Proceso	La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.
Posturas Forzadas	El personal puede sufrir trastornos musculoesqueléticos	Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad	Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo.	Responsable de prevención de riesgos laborales	10/8/2022	En Proceso	La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.

EVALUACIÓN DE RIESGOS

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

Puesto de trabajo: Cajero

Actividades del puesto de trabajo: Manejo del sistema de facturación, atención al cliente y proveedores, limpieza y mantenimiento del puesto de trabajo

Número de trabajadores expuestos: 1

Fecha de Evaluación:

Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4			Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado hasta ahora?	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización

<p>Movimientos Repetitivos</p>	<p><i>El personal puede sufrir inflamaciones y dolor en los músculos, tendones y nervios, incluso patologías como Túnel carpiano o tendinitis.</i></p>	<p><i>Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i></p>	<p><i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo.</i></p>	<p><i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i></p>	<p>10/8/2022</p>	<p><i>En Proceso</i></p>	<p><i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i></p>
<p>Operador de PVD</p>	<p><i>El personal puede sufrir fatiga mental, problemas visuales, lesiones musculoesqueléticas</i></p>	<p><i>Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i></p>	<p><i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Examinar el diseño del lugar de trabajo con el objetivo de mejorar el puesto de trabajo Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo.</i></p>	<p><i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i></p>	<p>10/8/2022</p>	<p><i>En Proceso</i></p>	<p><i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i></p>

Posturas Forzadas	El personal puede sufrir lesiones musculoesqueléticas	Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad	Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo. Capacitar al personal en cuanto a riesgos por posturas forzadas	Responsable de prevención de riesgos laborales	10/8/2022	En Proceso	La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.
-------------------	---	---	---	--	-----------	------------	--

EVALUACIÓN DE RIESGOS

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

Puesto de trabajo: Mesero

Actividades del puesto de trabajo: Atención al cliente y limpieza y mantenimiento de las áreas de trabajo (salón, recepción y baños)

Número de trabajadores expuestos: 1

Fecha de Evaluación:

Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4			Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado hasta ahora?	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización

<p><i>Manipulación Manual de Cargas</i></p>	<p><i>El personal puede sufrir lesiones musculoesqueléticas</i></p>	<p><i>Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i></p>	<p><i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo.</i></p>	<p><i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i></p>	<p><i>10/8/2022</i></p>	<p><i>En Proceso</i></p>	<p><i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i></p>
<p><i>Posturas Forzadas</i></p>	<p><i>El personal puede sufrir lesiones musculoesqueléticas</i></p>	<p><i>Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i></p>	<p><i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo. Capacitar al personal en cuanto a riesgos por posturas forzadas</i></p>	<p><i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i></p>	<p><i>10/8/2022</i></p>	<p><i>En Proceso</i></p>	<p><i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i></p>

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: Asador

Actividades del puesto de trabajo: Preparar la producción, Preparar pedidos, limpieza de las áreas de trabajo, limpieza de máquinas, Recepción de materias primas, Control de inventarios

Número de trabajadores expuestos: 2

Fecha de Evaluación:

Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4			Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado hasta ahora?	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización
Manipulación Manual de Cargas	El personal puede sufrir lesiones musculoesqueléticas	Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad	Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Implementar un montacarga manual para evitar la carga directa al personal.	Responsable de prevención de riesgos laborales	10/8/2022	En Proceso	La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.
Posturas Forzadas	El personal puede sufrir lesiones musculoesqueléticas	Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad	Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos.	Responsable de prevención de riesgos laborales	10/8/2022	En Proceso	La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.
Movimientos Repetitivos	El personal puede sufrir inflamaciones y dolor en los músculos, tendones y nervios, incluso patologías como Túnel carpiano o tendinitis.	Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad	Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Se ha dispuesto que el personal debe cumplir una pausa activa de 10 minutos cada 4 horas de trabajo.	Responsable de prevención de riesgos laborales	10/8/2022	En Proceso	La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.

<i>Contactos Térmicos</i>	<i>El personal puede sufrir quemaduras</i>	<i>Se ha dotado al personal de uniforme de trabajo (delantal, camiseta y gorra) para protección contra salpicaduras</i>	<i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos laborales. Implementar guantes térmicos para uso en cocina</i>	<i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i>	<i>10/8/2022</i>	<i>En Proceso</i>	<i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i>
---------------------------	--	---	---	---	------------------	-------------------	---

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 Cocina

Actividades del puesto de trabajo: Preparar la producción, Preparar pedidos, limpieza de las áreas de trabajo, limpieza de máquinas, Recepción de materias primas, Control de inventarios

Número de trabajadores expuestos: 2

Fecha de Evaluación:

Paso 1	Paso 2	Paso 3		Paso 4			Paso 5
Peligros en el puesto de trabajo	¿Quién puede sufrir daños y de qué manera?	¿Qué medidas se han adoptado hasta ahora?	¿Qué medidas sería necesario adoptar?	Responsable de la aplicación de medidas	Fecha prevista de la aplicación de medidas	¿Se efectuó en la fecha prevista?	Resultados, seguimiento y actualización
<i>Posturas Forzadas</i>	<i>El personal puede sufrir lesiones musculoesqueléticas</i>	<i>Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i>	<i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Examinar el diseño del lugar de trabajo con el objetivo de mejorar el puesto de trabajo</i>	<i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i>	<i>10/8/2022</i>	<i>En Proceso</i>	<i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i>
<i>Manipulación Manual de Cargas</i>	<i>El personal puede sufrir lesiones musculoesqueléticas</i>	<i>Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i>	<i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos ergonómicos. Implementar un montacarga manual para evitar la carga directa al personal.</i>	<i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i>	<i>10/8/2022</i>	<i>En Proceso</i>	<i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i>

<p><i>Contactos Térmicos</i></p>	<p><i>El personal puede sufrir quemaduras</i></p>	<p><i>Se ha dotado al personal de uniforme de trabajo (delantal, camiseta y gorra) para protección contra salpicaduras Se ha evaluado la actividad mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i></p>	<p><i>Proporcionar formación constante respecto a riesgos laborales. Implementar guantes térmicos para uso en cocina</i></p>	<p><i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i></p>	<p><i>10/8/2022</i></p>	<p><i>En Proceso</i></p>	<p><i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i></p>
<p><i>Iluminación</i></p>	<p><i>El personal puede sufrir fatiga mental, disconfort lumínico y problemas visuales</i></p>	<p><i>Se ha evaluado el lugar de trabajo (área de lavado de menaje) mediante métodos técnicos para tomar medidas de mejora en cuanto a la actividad</i></p>	<p><i>Se va a implementar una mejora de la iluminación del área de trabajo para aumentar el nivel de iluminación.</i></p>	<p><i>Responsable de prevención de riesgos laborales</i></p>	<p><i>10/8/2022</i></p>	<p><i>En Proceso</i></p>	<p><i>La evaluación de riesgos no es una actividad puntual. Es necesario revisarla cada año.</i></p>

4.2.6. INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- La Tablita de los Ceibos informará a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitará a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos.
- La Tablita de los Ceibos garantizará que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada puedan acceder a las áreas de alto riesgo.
- La Tablita de los Ceibos dará formación en materia de prevención de riesgos al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos
- La Tablita de los Ceibos dará a conocer a todos los trabajadores sobre las medidas de actuación en caso de incendio, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor, para lo cual los trabajadores serán instruidos de modo conveniente y se dispondrán de los medios y elementos de protección necesarios. La capacitación a los trabajadores se realizará conforme al siguiente detalle:

Planificación de capacitaciones en prevención de riesgos laborales, prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos 2022 - 2023																	
Tema general	Temas Específicos	Puesto(s) de trabajo (Considerar los puestos detallados en prevención de riesgos laborales)	Número de trabajadores	Planificación anual (meses)												Responsable	Observación
				Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Agosto	Noviembre		
Prevención de Riesgos Laborales	Plan Integral de Prevención de Riesgos Laborales	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	
	Responsable de Prevención de Riesgos Laborales	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	
	Prevención de Riesgos Laborales	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	
	Programa de Prevención de Riesgos Psicosociales.	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	
Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos	Plan de Emergencias	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	
	Capacitación en emergencias	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	
Salud en el Trabajo	Campaña VIH	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	
	Programa sobre Salud y Reproducción	Todos	Todos													Responsable de prevención de riesgos laborales	

	Imunizaciones	Todos	Todos																Responsable de prevención de riesgos laborales	
	Nutrición	Todos	Todos																Responsable de prevención de riesgos laborales	
	Chequeos Ocupacionales	Todos	Todos																Responsable de prevención de riesgos laborales	

4.2.7. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.

La Tablita de los Ceibos 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 Tablita de los Ceibos 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. La Tablita de los Ceibos 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:

Puesto de Trabajo	Actividad	Peligros en el puesto de trabajo	Guantes de Cocina Anti calórico
			Característica técnica Norma 407 europea
<i>Asador</i>	<i>Preparación de Pedidos</i>	<i>Contactos Térmicos</i>	X

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

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

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CASOS DE DISCRIMINACIÓN, ACOSO LABORAL Y TODA FORMA DE VIOLENCIA CONTRA LA MUJER EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO																
2022 - 2023																
Actividades	Número de trabajadores	Planificación anual (meses)											Responsable	Observación		
		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Agosto			Noviembre	
Socializar el PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CASOS DE DISCRIMINACIÓN, ACOSO LABORAL Y TODA FORMA DE VIOLENCIA CONTRA LA MUJER EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO	Todos														Responsable de prevención de riesgos laborales	
Entregar a todo el personal una copia digital o en cualquier medio de comunicación interno idóneo para su difusión del PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN DE CASOS DE DISCRIMINACIÓN, ACOSO LABORAL Y TODA FORMA DE VIOLENCIA CONTRA LA MUJER EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO que evidencie el conocimiento de las conductas sujetas a sanción	Todos														Responsable de prevención de riesgos laborales	
Realizar talleres de sensibilización relacionadas a la prevención de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer en los espacios de trabajo, además de derechos laborales, lenguaje positivo e inclusión social	Todos														Responsable de prevención de riesgos laborales	
Realizar campañas comunicacionales permanentes en temas relacionados a la prevención de discriminación, acoso laboral y toda forma de violencia contra la mujer	Todos														Responsable de prevención de riesgos laborales	

CONCLUSIONES.

1. Se determinaron las bases teóricas y legales para establecer los requisitos y lineamientos de un plan integral de prevención de riesgos laborales que fundamentan la investigación, y ayudaran a la administración en los aspectos legales y técnicos en materia de seguridad y salud ocupacional para elaborar el plan. Cabe recalcar que en la legislación ecuatoriana se encuentra el decreto 2393 “Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo” que establece las disposiciones que aplican a toda actividad laboral y en todo centro de trabajo, teniendo como objetivo la prevención, disminución o eliminación de los riesgos del trabajo y el mejoramiento del medio ambiente de trabajo.
2. Se realizó el diagnóstico de la gestión actual para identificar el nivel de cumplimiento en cuanto a la prevención de riesgos laborales con base a los indicadores del ministerio de trabajo y fijar la línea base. Se aplicó la “lista de verificación del cumplimiento en normativa legal en Seguridad y Salud en el Trabajo” determinando un nivel de cumplimiento en normativa legal del 27,45% y un nivel de implementación en cuanto al modelo de gestión de seguridad y salud en el trabajo del restaurante de un 31%. También se evidencio que los puestos de trabajo están expuestos mayormente a factores ergonómicos y que mantienen grupos homogéneos de trabajo en los que comparte factores físicos como exposición al ruido.
3. El diseño del plan integral de prevención de riesgos laborales contiene acciones preventivas para cada puesto de trabajo, las cuales involucran mejora de las instalaciones para el almacén de utensilios de cocina, así como la instalación de una nueva lampara para mejorar el nivel de iluminación en el área de refrigeración y lavabo, la implementación de equipos de protección personal para el puesto de asador que involucra dotar al trabajador de guantes anti calóricos y capacitación a todos los trabajadores en cuanto a la prevención de riesgos laborales.

RECOMENDACIONES.

1. La administración del restaurante garantizará la mejora continua de su gestión en seguridad y salud del trabajo, cumpliendo con la normativa actualizada de seguridad y salud en el trabajo, así como las metodologías y normas técnicas para la identificación, evaluación y prevención de riesgos laborales cada año.
2. Establecer una comunicación y participación directa con los trabajadores ya que ellos son los conocedores y ejecutores de manera técnica o empírica de las diferentes actividades que involucran sus puestos de trabajo además de ser los principales actores expuestos a los riesgos.
3. Nombrar un representante legal con conocimiento y experiencia en cuanto a seguridad y salud en el trabajo y que conste en el Sistema Único de Trabajo (SUT) como responsable en seguridad, salud y gestión integral de riesgos en el trabajo.
4. Se hace necesario realizar un estudio de los procesos involucrados y diseñar un sistema de gestión.

BIBLIOGRAFÍA

- 2600, I. (2010). *Organización Internacional de Estandarización*. Obtenido de Organización Internacional de Estandarización: <https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:26000:ed-1:v1:es>
- Baraza Sánchez, X., Castejón Vilella, E., & Guardino Solá, X. (2015). *Higiene Industrial*. Barcelona: Editorial UOC.
- Bermeo. (2015). *Sistemas E Indicadores*.

- Bichachi, D. D. (s.f.). *El uso de las Listas de Chequeo (CheskList) como herramienta para controlar la calidad de la ley*. El Salvador. Obtenido de https://www.claudiabernazza.com.ar/ssgp/html/pdf/check_list.pdf
- CENEA LA ERGONOMIA DEL SIGLO 21. (2022). *CENEA*. Obtenido de CENEA: <https://www.cenea.eu/riesgos-ergonomicos/>
- Chamochumbi Barrueto, C. M. (2014). *Seguridad e Higiene Industrial*. Lima: Fondo Editorial de la UIGV.
- Comite Interinstitucional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. (2018). *Resolución No 2018 - 001*. Quito.
- CONSULTTSSAC. (14 de Abril de 2018). *Seguridad del Ecuador*. Obtenido de <https://seguridadecuador.com/blog/item/47-matriz-riesgos-gtc-45.html#:~:text=La%20Matriz%20de%20Riesgos%20es%20la%20materia%20prima%20para%20la,%C3%9Anico%20de%20Trabajo%20SUT%20%2D%20Ecuador.>
- DECISIÓN 584 Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. (2004). *Ministerio De Trabajo*. Obtenido de Ministerio De Trabajo: <https://oiss.org/wp-content/uploads/2018/12/decision584.pdf>
- Dirección de Seguridad Laboral de Buenos Aires. (2015). *Gobierno de la Provincia de Buenos Aires*. Obtenido de Gobierno de la Provincia de Buenos Aires: <https://www.gba.gob.ar/sites/default/files/empleopublico/archivos/Fisicos.pdf>
- DR. VASQUEZ ZAMORA, L. (2018). *GESTIÓN INTEGRAL E INTEGRADA DE SEGURIDAD Y SALUD MODELO ECUADOR II*.
- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. (2011). *Seguridad en el Trabajo*. España: Servicio de Ediciones y Publicaciones - INSST.
- MINISTERIO DEL TRABAJO. (2013). *Factores y Riesgos Laborales*.
- Ministerio Del Trabajo*. (2018). Obtenido de Ministerio Del Trabajo: <https://www.trabajo.gob.ec/seguridad-y-salud-en-el-trabajo/>
- OIT. (2013). *Organización Internacional del Trabajo*. Obtenido de Organización Internacional del Trabajo: <https://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/lang-es/index.htm>
- Organización Mundial de la Salud. (2017). *Seguridad y Salud Ocupacional en Ecuador Contribución Normativa a la Responsabilidad Social Organizacional*. INNOVA Research Journal.
- Prevalia, S.L.U. (2013). *Riesgos Mecánicos derivados de los Equipos de Trabajo*. 5.
- REGLAMENTO DE SEGURIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN Y OBRAS PÚBLICAS (Acuerdo No. 011). (1998). *Ministerio del Trabajo*. Obtenido de Ministerio del Trabajo: http://190.95.195.206/version1.0_Seguridad_salud/normas/REGLAMENTOS/REGLAMENTO%20DE%20SEGURIDAD%20PARA%20LA%20CONSTRUCCION%20Y%20OBRAS%20PUBLICAS.pdf
- Sampieri, D. R. (2014). *Metodología de la investigación, 6ª edición*. Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO. (2020). *SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO*. Obtenido de SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO:
<https://www.iess.gob.ec/es/seguro-riesgos-de-trabajo>

ANEXOS

ANEXO 1 “CRONOGRAMA”.



CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

FORMATO DE PLAN DE TUTORÍAS ACADÉMICAS

Versión: 01
Código: G.A.4.1.1.R.1
Página 1 de 2

MATRIZ DE PLANIFICACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN																							
INSTITUCIONES / COOPERACION	UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	Estudiante	Alfonso Dominic Ortega López	NOMBRE DEL TRABAJO DE GRADO				15/5/2022	Fecha aprobación														
				DISEÑO DE UN PLAN INTEGRAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL RESTAURANTE "TABLITA DE LOS CEIBOS" UBICADO EN LA CIUDAD DE IBARRA																			
OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	ACTIVIDADES	METODOLOGÍA	RESULTADOS POR OBJETIVO	MEDIO DE VERIFICACIÓN	VISITAS TÉCNICAS	INSUMOS/ EQUIPAMIENTO	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES															
								SEMANAS															
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
								% de avance	% de cumplimiento		Ponderación % de la global												
Diseñar un plan integral de prevención de riesgos laborales en el restaurante "La Tablita de los Ceibos" ubicado en la ciudad Ibarra para identificar, prevenir y mitigar los riesgos laborales que deriven en lesiones o accidentes de trabajo y salvaguardar la integridad y salud de los trabajadores.	Determinar las bases teóricas y legales para establecer los requisitos y lineamientos de un plan integral de prevención de riesgos laborales con el fin fundamentar la investigación.	Establecer los conceptos básicos en materia de Seguridad y Salud Laboral	Investigación Bibliográfica	Capítulo II terminado	Bibliografías, Linkografías, tabla del marco legal	No	Libros, computador	7%	100%	36%													
		Investigar sobre metodologías para la identificación y evaluación de riesgos						7%	100%														
		Investigar sobre modelos de gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo						7%	100%														
		Investigar sobre la Seguridad y Salud en el trabajo en el Ecuador						7%	100%														
		Establecer el marco legal						7%	100%														
	Realizar un análisis de la gestión actual mediante un diagnóstico para identificar el nivel de cumplimiento en cuanto a la prevención de riesgos en base a los indicadores del ministerio de trabajo y fijar la línea base.	Describir el Diseño Organizacional	Investigación de campo Investigación Documental	Capítulo III terminado	Contexto de la Organización Check List	SI	Computador, herramientas ofimáticas	7%	100%	36%													
		Establecer Estrategia Organizacional						7%	100%														
		Explicar la Cadena de Suministro						7%	100%														
		Realizar la dinámica para determinar el diagnóstico de la situación actual						7%	100%														
	Aplicar check list y análisis de resultados	7%	100%																				
	Identificar y evaluar los riesgos bajo las normas legales y técnicas establecidas en el decreto 2393 "Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores" para establecer el modelo de gestión de acciones preventivas y adoptar las medidas necesarias de los efectos en la salud y el bienestar de los trabajadores en los puestos de trabajo.	Identificar los riesgos laborales	Investigación Aplicada Método Inductivo	Capítulo IV terminado	Plan Integral de Prevención de Riesgos Modelo de Gestión	SI	Instrumentos Computador Herramientas ofimáticas	7%	100%	29%													
		Evaluar los riesgos laborales						7%	100%														
Diseñar del plan integral de prevención de riesgos laborales		7%						100%															
Diseñar el Modelo de gestión de SST		7%						100%															
TOTAL										100%	100%	100%											
REGISTRO DE APROBACIÓN		 Ing. Ramiro Saraguro MSc Firma del tutor/a asesor		 Alfonso Dominic Ortega López Firma estudiante		OBSERVACIONES																	

**ANEXO 2 “CRITERIOS PARA LA INSPECCION DEL DEL CUMPLIMIENTO DE
NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO DE 1 A 9
TRABAJADORES”.**

Acuerdo Ministerial 013. Reformado por el Acuerdo Ministerial 068.	4	4. ¿El personal que realiza trabajos eléctricos cuenta con la certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales?	Toda persona natural, persona jurídica. Empresas / Instituciones públicas y privadas, instancias públicas e instancias públicas y privadas que ejecute labores concernientes a las	
Reglamento a Ley de Transporte Terrestre, Tránsito y Seguridad Vial. Art. 132. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 132. Numeral 3.	5	5. ¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción?	Toda persona natural, persona jurídica. Empresas / Instituciones públicas y privadas, instancias públicas e instancias públicas y privadas que opere vehículos dentro del	La empresa no tiene operaciones con vehículos.
GESTIÓN DOCUMENTAL			APLICA	NO APLICA
Resolución 957. Art. 13. 14. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	1	6. ¿Cuenta con el registro del Delegado de Seguridad y Salud Ocupacional en el el Sistema Único de Trabajo?	Empresas / Instituciones con 15 o menos trabajadores con un centro de trabajo. Empresas / Instituciones que cuenten con más de un centro de trabajo que tengan de 3 a 10 trabajadores.	Empresa con más de 15 trabajadores.
Decisión 584. Art. 11. Literal a).	2	7. ¿La política de Seguridad y Salud en el Trabajo a sido formulada?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 11. Literal a).	3	8. ¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la política de seguridad y salud en el trabajo?	Todos los trabajadores / servidores.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	4	9. ¿Cuenta con el certificado de registro de riesgos de la empresa y plan de acción?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	5	10. ¿Cuenta con el registro de planificación de capacitaciones para la empresa en el SUT?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	6	11. ¿Cuenta con el reporte de número de capacitaciones realizadas?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	7	12. ¿Cuenta con el reporte de número de trabajadores capacitados?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	8	13. ¿Cuenta con el registro de vigilancia de salud de los trabajadores?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	9	14. ¿Cuenta con el registro de actividades de la promoción y prevención de salud en el trabajo?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	10	15. ¿Cuenta con el certificado de prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 11. Literal e). Resolución 957. Art. 1. Acuerdo Ministerial 136. Jornadas especiales de trabajo.	11	16. ¿Cuenta con la resolución de aprobación de jornadas especiales de trabajo?	Empresas / Instituciones que cuenten con jornadas especiales de trabajo	No aplican jornadas especiales de trabajo.
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES			APLICA	NO APLICA
Decisión 584. Art. 11. Literal h), i), Art. 23. Resolución 957. Art. 1. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 9,10.	1	17. Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo.	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 11. Literal b). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 15. Numeral 2.	2	18. Examen inicial o diagnóstico de factores de riesgos laborales cualificado o ponderado por puesto de trabajo. (matriz de identificación de riesgos laborales).	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	3	19. Riesgos físicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	Todas las Empresas / Instituciones en los que se ha identificado riesgos físicos.	No existe este riesgo en la empresa.
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	4	20. Riesgos mecánicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	Todas las Empresas / Instituciones en los que se ha identificado riesgos mecánicos.	No existe este riesgo en la empresa.

Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	5	21. Riesgos químicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	Todas las Empresas / Instituciones en los que se ha identificado riesgos químicos.	No existe este riesgo en la empresa.
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	6	22. Riesgos biológicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	Todas las Empresas / Instituciones en los que se ha identificado riesgos biológicos.	No existe este riesgo en la empresa.
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	7	23. Riesgos ergonómicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	Todas las Empresas / Instituciones en los que se ha identificado riesgos ergonómicos.	No existe este riesgo en la empresa.
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	8	24. Riesgos psicosociales (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	Todas las Empresas / Instituciones en los que se ha identificado riesgos psicosociales.	No existe este riesgo en la empresa.
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 177.	9	25. Equipos de protección individual para el cráneo. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar el equipo de protección.
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 176.	10	26. Equipos de protección individual para el cuerpo. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar el equipo de protección.

Decreto Ejecutivo 2393. Art. 95. Numeral 5.	25	41. ¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?	Empresas / Instituciones que cuenten con herramientas de mano.	La empresa no tiene herramientas de mano.
RIESGO FISICO				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 55.	26	42. ¿Se han tomado medidas de prevención de riesgos por Ruido?	Empresas / Instituciones que hayan identificado el riesgo.	No existe este riesgo en la empresa.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 55.	27	43. ¿Se han tomado medidas de prevención de riesgos por Vibraciones?	Empresas / Instituciones que hayan identificado el riesgo.	No existe este riesgo en la empresa.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 56.	28	44. ¿Se han tomado medidas de prevención por falta o sobre iluminación?	Empresas / Instituciones que hayan identificado el riesgo.	No existe este riesgo en la empresa.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 53.	29	45. ¿Se han tomado medidas de prevención de Temperaturas Extremas (frio/caliente)?	Empresas / Instituciones que hayan identificado el riesgo.	No existe este riesgo en la empresa.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 62.	30	46. ¿Se han tomado medidas de prevención de Radiaciones Ionizantes?	Empresas / Instituciones que hayan identificado el riesgo.	No existe este riesgo en la empresa.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 61.	31	47. ¿Se han tomado medidas de prevención de Radiaciones Ultravioletas?	Empresas / Instituciones que hayan identificado el riesgo.	No existe este riesgo en la empresa.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 53.	32	48. ¿Se ha realizado gestión de ventilación, renovación de aire y condiciones de ambiente de trabajo?	Empresas / Instituciones que hayan identificado el riesgo.	No existe este riesgo en la empresa.
RIESGO QUIMICO				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 136. Numeral 1.	33	49. ¿Los productos y materiales inflamables se almacenarán en locales distintos a los de trabajo y en caso de que no fuera posible se mantiene en recintos completamente aislados?	Empresas / Instituciones que almacenen productos y materiales inflamables.	La empresa no tiene productos y materiales inflamables.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 136. Numeral 5.	34	50. ¿Los recipientes de líquidos o sustancias inflamables se encuentran rotulados indicando su contenido, peligrosidad y precauciones necesarias para su empleo.	Empresas / Instituciones que cuenten con productos y materiales inflamables.	La empresa no tiene productos y materiales inflamables.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 138. Numeral 2.	35	51. ¿Los bidones, baldes, barriles, gafarras, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?	Empresas / Instituciones que cuenten con productos corrosivos o cáusticos.	La empresa no tiene productos corrosivos o cáusticos.
Decisión 584. Art 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 178.	11	27. Equipos de protección de para cara y ojos. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar el equipo de protección.
Decisión 584. Art 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 179.	12	28. Equipos de protección auditiva. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar el equipo de protección.
Decisión 584. Art 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 180.	13	29. Equipos de protección para vías respiratorias. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar el equipo de protección.
Decisión 584. Art 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 181.	14	30. Equipos de protección para las extremidades superiores. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar el equipo de protección.
Decisión 584. Art 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 182.	15	31. Equipos de protección para extremidades inferiores. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar el equipo de protección.

TRABAJOS DE ALTO RIESGO				
Acuerdo Ministerial 174. Art. 59. Literal b), Art. 62, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118.	43	59. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Altura?	Empresas / Instituciones que realicen trabajos en altura.	No aplican trabajos en altura.
Acuerdo Ministerial 174. Art. 59. Literal a).	44	60. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Caliente?	Empresas / Instituciones que realicen trabajos en caliente.	No aplican trabajos en caliente.
Acuerdo Ministerial 174. Art. 59. Literal b) y Art. 60. Literal f).	45	61. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Espacios Confinados?	Empresas / Instituciones que realicen trabajos en espacios confinados.	No aplican espacios confinados.
Acuerdo Ministerial 013. Art. 14.	46	62. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos con en instalaciones eléctricas energizadas?	Empresas / Instituciones que realicen trabajos en instalaciones eléctricas.	No aplican trabajos en instalaciones eléctricas.
Acuerdo Ministerial 174. Art. 41.	47	63. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Excavaciones?	Empresas / Instituciones que realicen trabajos en de excavación.	No aplican trabajo en excavaciones.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119. Acuerdo Ministerial 174. Art. 68	48	64. ¿Se ha realizado gestión de izajes de cargas (Montacargas / Grúas)?	Empresas / Instituciones que realicen trabajos de izaje de carga con montacargas y grúas.	No aplican izajes de cargas con montacargas y grúas.
SEÑALIZACION				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	49	65. Señalización preventiva. *Cumple con la normativa.	Todas las Empresas / Instituciones conforme a los peligros y riesgos identificados; y medidas adoptadas.	No existen peligros y riesgos que deban ser señalizados.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	50	66. Señalización prohibitiva. *Cumple con la normativa.	Todas las Empresas / Instituciones conforme a los peligros y riesgos identificados; y medidas adoptadas.	No existen peligros y riesgos que deban ser señalizados.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	51	67. Señalización de información. *Cumple con la normativa.	Todas las Empresas / Instituciones conforme a los peligros y riesgos identificados; y medidas adoptadas.	No existen peligros y riesgos que deban ser señalizados.
Decisión 584. Art 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 184.	16	32. Ropa de trabajo. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	Todas las Empresas / Instituciones conforme a las medidas de protección identificadas.	No existe riesgo en el cual se deba usar ropa de trabajo.
RIESGO MECANICO				
Estructura de prevención contra caída de objetos y trabajadores				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 29.	17	33. ¿Las plataformas de trabajo en buen estado y bajo norma?	Puestos de trabajo en el cual se utilice plataformas de trabajo.	Puesto de trabajo que no utilicen plataformas.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 32.	18	34. ¿Las barandillas y rodapiés en buen estado y bajo norma?	La empresa tiene infraestructura de barandillas y rodapiés.	La empresa no tiene infraestructura de barandillas ni rodapiés.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 26.	19	35. ¿Las escaleras fijas y de servicio en buen estado y bajo norma?	Empresa o institución con escaleras fijas.	La empresa no tiene escaleras fijas.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110.	20	36. ¿Las cadenas, cuerdas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar están en buen estado y bajo norma?	Empresas / Instituciones que cuenten con aparejos.	La empresa no tiene equipos con aparejos.
Orden y Limpieza				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 34.	21	37. ¿Los locales se encuentran limpios?	Todas las Empresas / Instituciones.	La empresa no tiene locales limpios.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 24. Numeral 4.	22	38. ¿Los pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados?	Todas las Empresas / Instituciones.	La empresa no tiene pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados.
Máquinas y herramientas				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 85. Numeral 5, Art. 88.	23	39. ¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro?	Empresa que cuente con máquinas.	La empresa no tiene máquinas.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 76.	24	40. ¿Todas las partes fijas o móviles de motores, órganos de transmisión y máquinas cuentan con resguardos u otros dispositivos de seguridad?	Empresa que cuente con máquinas.	La empresa no tiene máquinas que requieran resguardos.

Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	52	68. Señalización de obligación. *Cumple con la normativa.	Todas las Empresas / Instituciones conforme a los peligros y riesgos identificados; y medidas adoptadas.	No existen peligros y riesgos que deban ser señalizados.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 154. Numeral 1. NTE INEN-ISO 3864-1.	53	69. Señalización de equipos contra incendio. *Cumple con la normativa.	Todas las Empresas / Instituciones conforme a los peligros y riesgos identificados; y medidas adoptadas.	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 160, 161, 166.	54	70. Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.	Todas las Empresas / Instituciones conforme a los peligros y riesgos identificados; y medidas adoptadas.	
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS			APLICA	NO APLICA
Decisión 584. Art. 16. Resolución 957. Art. 1. Literal d). Numeral 4. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 13. Numeral 1 y 2. Art. 160. Numeral 6.	1	71. ¿Cuenta con el plan de emergencia / autoprotección?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 160. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literales m).	2	72. ¿Cuenta con brigadas o responsable de Emergencia?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literales m).	3	73. ¿Se ha realizado simulacros en el año en curso?	Todas las Empresas / Instituciones e instituciones.	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 24, Art. 33, Art. 160, Art. 161. Reglamento de prevención, mitigación y protección contra	4	74. ¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia? Libres de obstáculos.	Todas las Empresas / Instituciones e instituciones.	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 154. Numeral 2.	5	75. ¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?	Locales de alta concurrencia o peligrosidad.	La localidad no aplica a detectores de humo.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 159. Numeral 4.	6	76. ¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decreto Ejecutivo 2393 Art. 156.	7	77. ¿La empresa cuenta con Bocas de Incendio?	Según el tipo de empresa e institución. Según la necesidad.	La localidad no aplica a bocas de incendio.
Decreto Ejecutivo 2393 Art. 58.	8	78. ¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?	Centros de trabajo en donde se realicen labores nocturnos o no se disponga de medios de iluminación de emergencia (mínimo 10 luxes).	El centro de trabajo no realiza labores nocturnos o dispone de medios de iluminación de emergencia.
GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO			APLICA	NO APLICA
Código del Trabajo. Art. 412. Numeral 5. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal b) y Art. 13.	1	79. ¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores (Historia Médica Ocupacional)?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 14 y 22. Resolución 957. Art. 5. Literal h). Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Literal 6. Acuerdo Ministerial 174. Art. 57. Literal b). Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal a).	2	80. ¿Se ha realizado el examen médico de inicio o ingreso a los trabajadores?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 14. Resolución 957. Art. 5. Literal h). Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Literal 6. Acuerdo Ministerial 174. Art. 57. Literal c). Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal b) y c).	3	81. ¿Se ha realizado el examen médico periódico a los trabajadores?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 14. Resolución 957. Art. 5. Literal h). Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Literal 6.	4	82. ¿Se ha realizado el examen médico de retro a los trabajadores?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Código del Trabajo. Art. 412. Acuerdo Ministerial 1404.	5	83. ¿Se ha comunicado los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?	Todas las Empresas / Instituciones.	

Decisión 584. Art. 22. Resolución 957. Art. 17. Código del Trabajo. Capítulo VII. Acuerdo Ministerial 174. Art. 57. Literal a) Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 1. Literal c). Numeral 5. Literal a).	6	84. ¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores? (Certificado de aptitud médica de ingreso, periódico).	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 11. Literal f) y g). Resolución 957. Art. 5. Literal m) y n). Código del Trabajo. Art. 42. Numeral 31. Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 14. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literal a) Acuerdo Ministerial 174. Art. 11, 136, 137. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 3. Literal b), c) y d). Resolución CD 513.	7	85. ¿Se han producido accidentes de trabajo del año en curso? *Reporte al IESS. *Medidas de correctivas y preventivas. *Historia médica de seguimiento.	Todas las Empresas / Instituciones.	No se han suscitado accidentes laborales en el año.
Decisión 584. Art. 11. Literal f) y g). Resolución 957. Art. 5. Literal m) y n). Código del Trabajo. Art. 42. Numeral 31. Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 14. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literal a) Acuerdo Ministerial 174. Art. 11, 136, 137. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 3. Literal b), c) y d). Resolución CD 513.	8	86. ¿Se han producido presunciones de enfermedad profesional u ocupacional del año en curso? *Reporte al IESS. *Medidas de correctivas y preventivas. *Historia médica de seguimiento.	Todas las Empresas / Instituciones.	No se han suscitado enfermedades profesionales en el año.
Resolución 957. Art. 5. Literal k). Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 4. Literal a) y b).	9	87. ¿Se mantiene la formación preventiva de la salud, mediante actividades, programas, campañas, conferencias, charlas, concursos, actividades deportivas, recreaciones?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Decisión 584. Art. 11. Literal b), c), e), h), k). Art. 18, 25. Ley Orgánica de Discapacidades. Art. 16, 19, 45, 52. Código del Trabajo. Art. 42. Numeral 33, 34, 35. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 5. Literal c).	10	88. ¿Se ha realizado la identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 5. Literal b).	11	89. ¿Cuenta con registros y estadísticas de ausentismo al trabajo (enfermedad común o laboral, accidentes u otros motivos)?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Resolución 957. Art. 5. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 1. Literal d).	12	90. ¿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)?	Todas las Empresas / Instituciones.	
Ley Orgánica de Salud. Art. 53. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 66. Numeral 1. Acuerdo 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal f).	13	91. ¿Se ha ejecutado el programa de inmunizaciones de los trabajadores?	Todas las Empresas / Instituciones.	
SERVICIOS PERMANENTES			APLICA	NO APLICA
Código de Trabajo. Art. 430. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 46.	1	92. ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?	Todo centro de trabajo.	
Código de Trabajo. Art. 42. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 37.	2	93. ¿El comedor cuenta con una adecuada salubridad y ambientación?	Empresas / Instituciones con 50 o más trabajadores y situado a más de 2 km de la población más cercana.	No aplica comedor.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 38.	3	94. ¿Los servicios de cocina cuentan con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios?	Empresas / Instituciones que cuenten con servicio de cocina.	No aplica cocina.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 39.	4	95. ¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?	Todos los centros de trabajo.	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 40.	5	96. ¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	Todos los centros de trabajo que deban contar con vestuarios.	No aplica vestuarios.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 41, 42.	6	97. ¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	Todos los centros de trabajo.	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 43.	7	98. ¿Cuenta con duchas en buenas condiciones?	Todos los centros de trabajo que deban contar con duchas.	No aplica duchas.
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 44.	8	99. ¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?	Todos los centros de trabajo.	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 49, 50, 51, 52.	9	100. ¿Cuenta con instalaciones campamentos en buenas condiciones?	Todas las Empresas / Instituciones que requieran instalar campamentos.	No aplica campamentos.

ANEXO 3 “LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO DE 1 A 9 TRABAJADORES”.

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA				
TIPO DE EMPRESA: <input type="checkbox"/> EMPRESA PÚBLICA <input checked="" type="checkbox"/> EMPRESA PRIVADA				
RUC: 1706042015001				
RAZÓN SOCIAL: SILVIA TERESA LOPEZ MENA				
ACTIVIDAD ECONÓMICA: I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.				
NÚMERO TOTAL DE TRABAJADORES DE LA EMPRESA: 7				
HOMBRES: 4 <input type="text"/> MUJERES: 2 <input type="text"/> PERSONAS CON DISCAPACIDAD: <input type="text"/> ADOLESCENTES / NIÑOS (NNA): <input type="text"/>				
LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
NORMATIVA LEGAL ES SEGURIDAD Y SALUD	CUMPLIMIENTO LEGAL	INSPECCIÓN		
GESTIÓN TALENTO HUMANO		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584. Art. 11. Literal a). Acuerdo Ministerial 135. Art. 11. Literal c).	1	1. ¿Cuenta con Responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?		
			X	
Decisión 584. Art. 14. Código del Trabajo. Art. 430. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 16. ACUERDO INTERMINISTERIAL No. MDT-MSP-2016-00000104 reformado con el ACUERDO INTERMINISTERIAL MSP-MDT-2018-0001. Acuerdo Ministerial 0174. Art. 16. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 6.	2	2. ¿Cuenta con médico ocupacional para realizar la gestión de salud en el trabajo?		
			X	
Acuerdo Ministerial 0174. Reformado por el Acuerdo Ministerial 067.	3	3. ¿El personal que realiza trabajos de construcción y obra civil, cuenta con la certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales?		
				X
Acuerdo Ministerial 013. Reformado por el Acuerdo Ministerial 068.	4	4. ¿El personal que realiza trabajos eléctricos cuenta con la 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. Art. 132. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 132. Numeral 3.	5	5. ¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción?		
				X
TOTAL		0	0	0
			0	

GESTIÓN DOCUMENTAL		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Resolución 957. Art. 13. 14. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	1	6. ¿Cuenta con el registro del Delegado de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Sistema Único de Trabajo?		
			X	
Decisión 584. Art. 11. Literal a).	2	7. ¿La política de Seguridad y Salud en el Trabajo a sido formulada?		
			X	
Decisión 584. Art. 11. Literal a).	3	8. ¿Se ha dado a conocer a todo el personal de la empresa la política de seguridad y salud en el trabajo?		
			X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	4	9. ¿Cuenta con el certificado de registro de riesgos de la empresa y plan de acción?		
			X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	5	10. ¿Cuenta con el registro de planificación de capacitaciones para la empresa en el SUT?		
			X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	6	11. ¿Cuenta con el reporte de número de capacitaciones realizadas?		
			X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	7	12. ¿Cuenta con el reporte de número de trabajadores capacitados?		
			X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	8	13. ¿Cuenta con el registro de vigilancia de salud de los trabajadores?		
			X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	9	14. ¿Cuenta con el registro de actividades de la promoción y prevención de salud en el trabajo?		
			X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10.	10	15. ¿Cuenta con el certificado de prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos?		
			X	
Decisión 584. Art. 11. Literal e). Resolución 957. Art. 1. Acuerdo Ministerial 136. Jornadas especiales de trabajo.	11	16. ¿Cuenta con la resolución de aprobación de jornadas especiales de trabajo?		
				X
TOTAL		0	0	0
			0	

GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584. Art. 11. Literal h), i), Art. 23. Resolución 957. Art. 1. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 9, 10.	1	17. Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores en Seguridad y Salud en el trabajo.	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 15. Numeral 2.	2	18. Examen inicial o diagnóstico de factores de riesgos laborales cualificado o ponderado por puesto de trabajo. (matriz de identificación de riesgos laborales).	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	3	19. Riesgos físicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	4	20. Riesgos mecánicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	5	21. Riesgos químicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	6	22. Riesgos biológicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	7	23. Riesgos ergonómicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b) y c). Resolución 957. Art. 1. Literal b). Numeral 1, 2. Decreto Ejecutivo 2393. Numeral 2. Literal a).	8	24. Riesgos psicosociales (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.	X	
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 177.	9	25. Equipos de protección individual para el cráneo. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición		X
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 176.	10	26. Equipos de protección individual para el cuerpo. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición		X
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 178.	11	27. Equipos de protección de para cara y ojos. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición		X
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 179.	12	28. Equipos de protección auditiva. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición		X
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 180.	13	29. Equipos de protección para vías respiratorias. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición		X
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 181.	14	30. Equipos de protección para las extremidades superiores. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición		X
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 182.	15	31. Equipos de protección para extremidades inferiores. <input type="checkbox"/> Uso Correcto <input type="checkbox"/> Buen Estado <input type="checkbox"/> Acorde a la Exposición		X
Decisión 584. Art. 11. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 5, Art. 184.	16	32. Ropa de trabajo. <input checked="" type="checkbox"/> Uso Correcto <input checked="" type="checkbox"/> Buen Estado <input checked="" type="checkbox"/> Acorde a la Exposición	X	
RIESGO MECÁNICO				
Estructura de prevención contra caída de objetos y personas				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 29.	17	33. ¿Las plataformas de trabajo están en buen estado y bajo norma?	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 32.	18	34. ¿Las barandillas y rodapiés están en buen estado y bajo norma?	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 26.	19	35. ¿Las escaleras fijas y de servicio están en buen estado y bajo norma?	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110.	20	36. ¿Las cadenas, cuerdas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar están en buen estado y bajo norma?		X
Orden y Limpieza				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 34.	21	37. ¿Los locales se encuentran limpios?	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 24. Numeral 4.	22	38. ¿Los pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados?	X	
Máquinas y herramientas				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 85. Numeral 5, Art. 88.	23	39. ¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 76.	24	40. ¿Todas las partes fijas o móviles de motores, órganos de transmisión y máquinas cuentan con resguardos u otros dispositivos de seguridad?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 95. Numeral 5.	25	41. ¿Las herramientas de mano se encuentran en buenas condiciones de uso?	X	

RIESGO FÍSICO				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 55.	26	42. ¿Se han tomado medidas de prevención de riesgos por Ruido?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 55.	27	43. ¿Se han tomado medidas de prevención de riesgos por Vibraciones?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 56.	28	44. ¿Se han tomado medidas de prevención por falta o sobre Iluminación?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 53.	29	45. ¿Se han tomado medidas de prevención de Temperaturas Extremas (frio/caliente)?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 62.	30	46. ¿Se han tomado medidas de prevención de Radiaciones Ionizantes?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 61.	31	47. ¿Se han tomado medidas de prevención de Radiaciones Ultravioletas?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 53.	32	48. ¿Se ha realizado gestión de ventilación, renovación de aire y condiciones de ambiente de trabajo?		X
RIESGO QUÍMICO				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 136. Numeral 1.	33	49. ¿Los productos y materiales inflamables se almacenarán en locales distintos a los de trabajo y en caso de que no fuera posible se mantiene en recintos completamente aislados?	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 136. Numeral 5.	34	50. ¿Los recipientes de líquidos o sustancias inflamables se encuentran rotuladas indicando su contenido, peligrosidad y precauciones necesarias para su empleo.		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 138. Numeral 2.	35	51. ¿Los bidones, baldes, barriles, gafarras, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?		X
RIESGO BIOLÓGICO				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 66. Numeral 1.	36	52. ¿Se aplica medidas de higiene personal y desinfección del puesto de trabajo en donde se manipule microorganismos o sustancias de origen animal o vegetal susceptibles de transmitir enfermedades infecto contagiosas?	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 66. Numeral 2.	37	53. ¿Los espacios de trabajo están libres de acumulación de materias orgánicas en estado de putrefacción?	X	
RIESGO ERGONÓMICO				
Decisión 584. Art. 11. Literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 2 y Art. 128. Acuerdo Ministerial 174. Art. 64.	38	54. ¿Se han tomado medidas de prevención para el levantamiento manual de cargas?		X
Decisión 584. Art. 11. Literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 2.	39	55. ¿Se han tomado medidas de prevención para posiciones forzadas?		X
Decisión 584. Art. 11. Literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 2.	40	56. ¿Se han tomado medidas de prevención para movimientos repetitivos?		X
Decisión 584. Art. 11. Literal b), c) y e). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 2.	41	57. ¿Se han tomado medidas de prevención para la exposición de pantallas de visualización de datos (PVD)?		X
RIESGO PSICOSOCIAL				
Decisión 584. Art. 11. Literal b), c) y e).	42	58. ¿Se ha realizado gestión en la prevención de riesgos psicosociales?		X
TRABAJOS DE ALTO RIESGO				
Acuerdo Ministerial 174. Art. 59. Literal b), Art. 62, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118.	43	59. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Altura?		X
Acuerdo Ministerial 174. Art. 59. Literal a).	44	60. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Caliente?		X
Acuerdo Ministerial 174. Art. 59. Literal b) y Art. 60. Literal f).	45	61. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Espacios Confinados?		X
Acuerdo Ministerial 013. Art. 14.	46	62. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos con en instalaciones eléctricas energizadas?		X
Acuerdo Ministerial 174. Art. 41.	47	63. ¿Se ha realizado gestión de Trabajos en Excavaciones?		X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119.	48	64. ¿Se ha realizado gestión de izajes de cargas (Montacargas / Grúas)?		X
SEÑALIZACIÓN				
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	49	65. Señalización preventiva. *Cumple con la normativa.	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	50	66. Señalización prohibitiva. *Cumple con la normativa.	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	51	67. Señalización de información. *Cumple con la normativa.	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 167, 168, 169, 170, 171. NTE INEN-ISO 3864-1.	52	68. Señalización de obligación. *Cumple con la normativa.	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 154. Numeral 1. NTE INEN-ISO 3864-1.	53	69. Señalización de equipos contra incendio. *Cumple con la normativa.	X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 160, 161, 166.	54	70. Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.	X	

AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Decisión 584. Art. 16. Resolución 957. Art. 1. Literal d). Numeral 4. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 13. Numeral 1 y 2. Art. 160. Numeral 6.	1		X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 160. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literal m).	2		X	
Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literal m).	3		X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 24, Art. 33, Art. 160, Art. 161. Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios. Art. 17. Tabla 1.	4		X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 154. Numeral 2.	5		X	
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 159. Numeral 4.	6	X		
Decreto Ejecutivo 2393 Art. 156.	7			X
Decreto Ejecutivo 2393 Art. 58.	8	X		
GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO		CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Código del Trabajo. Art. 412. Numeral 5. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal b) y Art. 13.	1		X	
Decisión 584. Art. 14 y 22. Resolución 957. Art 5. Literal h). Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 6. Acuerdo Ministerial 174. Art. 57. Literal b). Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal a).	2		X	
Decisión 584. Art. 14. Resolución 957. Art 5. Literal h). Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 6. Acuerdo Ministerial 174. Art. 57. Literal c). Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal b) y c).	3		X	
Decisión 584. Art. 14. Resolución 957. Art 5. Literal h). Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 11. Numeral 6.	4		X	
Código del Trabajo. Art. 412. Acuerdo Ministerial 1404.	5		X	
Decisión 584. Art. 22. Resolución 957. Art 17. Código del Trabajo. Capítulo VII. Acuerdo Ministerial 174. Art. 57. Literal a) Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 1. Literal c), Numeral 5. Literal a).	6		X	
Decisión 584. Art. 11. Literal f) y g). Resolución 957. Art. 5. Literal m) y n). Código del Trabajo. Art 42. Numeral 31. Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art 11. Numeral 14. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literal a) Acuerdo Ministerial 174. Art 11, 136, 137. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 3. Literal b), c) y d). Resolución CD 513.	7			X
Decisión 584. Art. 11. Literal f) y g). Resolución 957. Art. 5. Literal m) y n). Código del Trabajo. Art 42. Numeral 31. Reglamento a la LOSEP. Art. 230. Decreto Ejecutivo 2393. Art 11. Numeral 14. Acuerdo Ministerial 135. Art. 10. Literal a) Acuerdo Ministerial 174. Art 11, 136, 137. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 3. Literal b), c) y d). Resolución CD 513.	8			X
Resolución 957. Art 5. Literal k). Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 4. Literal a) y b).	9		X	
Decisión 584. Art. 11. Literal b), c), e), h), k). Art 18, 25. Ley Orgánica de Discapacidades. Art. 16, 19, 45, 52. Código del Trabajo. Art. 42. Numeral 33, 34, 35. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 5. Literal c).	10		X	
Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 5. Literal b).	11		X	
Resolución 957. Art 5. Literal c). Decreto Ejecutivo 2393. Art. 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45. Acuerdo Ministerial 1404. Art. 11. Numeral 1. Literal d).	12	X		
Ley Orgánica de Salud. Art. 53. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 66. Numeral 1. Acuerdo 1404. Art. 11. Numeral 2. Literal f).	13		X	
TOTAL	3,5	1,5	16,5	2
			3,5	

SERVICIOS PERMANENTES			CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Código de Trabajo. Art. 430. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 46.	1	92. ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?		X	
Código de Trabajo. Art. 42. Decreto Ejecutivo 2393. Art. 37.	2	93. ¿El comedor cuenta con una adecuada salubridad y ambientación?	X		
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 38.	3	94. ¿Los servicios de cocina cuentan con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios?	X		
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 39.	4	95. ¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?	X		
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 40.	5	96. ¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?			X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 41, 42.	6	97. ¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	X		
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 43.	7	98. ¿Cuenta con duchas en buenas condiciones?			X
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 44.	8	99. ¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?	X		
Decreto Ejecutivo 2393. Art. 49, 50, 51, 52.	9	100. ¿Cuenta con instalaciones campamentos en buenas condiciones?			X
TOTAL		8	5,25	2 8	2,75
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO EN LA INSPECCIÓN			27,45		

ANEXO 4 “RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN EN CUANTO A LA GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO”.

GESTIÓN TALENTO HUMANO						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/N o Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 1	1					
PREGUNTA 2				1		
PREGUNTA 3						1
PREGUNTA 4						1
PREGUNTA 5						1
GESTIÓN DOCUMENTAL						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/N o Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 6	1					
PREGUNTA 7		1				
PREGUNTA 8		1				
PREGUNTA 9	1					
PREGUNTA 10	1					
PREGUNTA 11	1					
PREGUNTA 12	1					
PREGUNTA 13	1					
PREGUNTA 14	1					
PREGUNTA 15	1					
PREGUNTA 16						1
GESTIÓN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/N o Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 17	1					
PREGUNTA 18	1					
PREGUNTA 19	1					

PREGUNTA 20	1					
PREGUNTA 21	1					
PREGUNTA 22	1					
PREGUNTA 23	1					
PREGUNTA 24	1					
PREGUNTA 25						1
PREGUNTA 26						1
PREGUNTA 27						1
PREGUNTA 28						1
PREGUNTA 29						1
PREGUNTA 30						1
PREGUNTA 31						1
PREGUNTA 32		1				
RIESGOS MECÁNICOS						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/N o Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 33				1		
PREGUNTA 34				1		
PREGUNTA 35				1		
PREGUNTA 36						1
PREGUNTA 37		1				
PREGUNTA 38		1				
PREGUNTA 39						1
PREGUNTA 40						1
PREGUNTA 41		1				
RIESGOS FÍSICO						

CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 42	1					
PREGUNTA 43	1					
PREGUNTA 44	1					
PREGUNTA 45	1					
PREGUNTA 46						1
PREGUNTA 47						1
PREGUNTA 48						1
RIESGO QUÍMICOS						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 49		1				
PREGUNTA 50		1				
PREGUNTA 51		1				
RIESGO BIOLÓGICO						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 52		1				
PREGUNTA 53		1				
RIESGO ERGONÓMICO						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 54	1					
PREGUNTA 55	1					
PREGUNTA 56	1					

PREGUNTA 57	1					
RIESGO PSICOSOCIAL						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 58	1					
TRABAJOS DE ALTO RIESGO						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 59						1
PREGUNTA 60						1
PREGUNTA 61						1
PREGUNTA 62						1
PREGUNTA 63						1
PREGUNTA 64						1
SEÑALIZACIÓN						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 65					1	
PREGUNTA 66					1	
PREGUNTA 67					1	
PREGUNTA 68					1	
PREGUNTA 69					1	
PREGUNTA 70					1	
AMENAZAS Y RIESGOS ATRÓPICOS						
CRITERIO	No Documentado /No Existe	Aplicado/No Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A

LITERAL						
PREGUNTA 71		1				
PREGUNTA 72		1				
PREGUNTA 73		1				
PREGUNTA 74		1				
PREGUNTA 75		1				
PREGUNTA 76					1	
PREGUNTA 77						1
PREGUNTA 78					1	

GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO

LITERAL	CRITERIO	No Documentado /No Existe	Aplicado/N o Documentado	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documentado	Aplicado, Documentado y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 79		1					
PREGUNTA 80		1					
PREGUNTA 81		1					
PREGUNTA 82		1					
PREGUNTA 83		1					
PREGUNTA 84		1					
PREGUNTA 85		1					
PREGUNTA 86		1					
PREGUNTA 87		1					
PREGUNTA 88		1					
PREGUNTA 89		1					
PREGUNTA 90			1				

PREGUNTA 91		1				
SERVICIOS PERMANENTES						
CRITERIO LITERAL	No Documentado /No Existe	Aplicado/N o Documenta do	Documentado /No Aplicado	Aplicado y Documenta do	Aplicado, Documenta do y Controlado	NO APLIC A
PREGUNTA 92	1					
PREGUNTA 93				1		
PREGUNTA 94				1		
PREGUNTA 95				1		
PREGUNTA 96						1
PREGUNTA 97				1		
PREGUNTA 98						1
PREGUNTA 99				1		
PREGUNTA 100						1

ANEXO 5 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE GERENCIA”.

TIPO DE RIESGO	NOMBRE DEL RIESGO	FUNCIONES AL QUE ESTA ASOCIADO	¿SEVERIDAD DEL DAÑO?	¿PROBABILIDAD DE QUE OCURRA?	IMPACTO	PROBABILIDAD	CALIFICACIÓN DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO
Accidentes Mayores	Accidentes de tránsito	Realizar depósitos	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Secuestros o delincuencia común	Realizar depósitos	Extremadamente dañino	Bajo	5	2	5:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Atención a proveedores	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Atención a proveedores	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Atención a proveedores	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Atención a los clientes	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Atención a los clientes	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Atención a los clientes	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Contabilidad y finanzas	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Contabilidad y finanzas	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Contabilidad y finanzas	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Controlar y evaluar desempeño de trabajadores	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Manejo de redes sociales	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3

Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Manejo de redes sociales	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Manejo de redes sociales	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Pago de sueldos	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Pago de sueldos	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Pago de sueldos	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Realizar depósitos	No representa algún tipo de daño	Bajo	1	2	1:2	Prioridad 4
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Revisar inventario de mp e insumos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Operadores PVD	Revisar inventario de mp e insumos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Revisar inventario de mp e insumos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Verificar la limpieza de instalaciones	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Verificar la limpieza de instalaciones	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Iluminación	Atención a proveedores	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Atención a proveedores	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Iluminación	Atención a los clientes	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Atención a los clientes	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Iluminación	Revisar inventario de mp e insumos	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1

Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Revisar inventario de mp e insumos	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Iluminación	Verificar la limpieza de instalaciones	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Verificar la limpieza de instalaciones	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Atención a proveedores	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Atención a proveedores	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Atención a los clientes	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Atención a los clientes	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Revisar inventario de mp e insumos	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Revisar inventario de mp e insumos	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Verificar la limpieza de instalaciones	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Revisar inventario de mp e insumos	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas a distinto nivel	Verificar la limpieza de instalaciones	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3

Riesgos Psicosociales	Supervisión	Atención a proveedores	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Autonomía	Atención a proveedores	No representa algún tipo de daño	Alto	1	4	1:4	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Atención a los clientes	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Autonomía	Atención a los clientes	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Contabilidad y finanzas	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Carga de trabajo	Contabilidad y finanzas	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Controlar y evaluar desempeño de trabajadores	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Autonomía	Controlar y evaluar desempeño de trabajadores	No representa algún tipo de daño	Alto	1	4	1:4	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Relaciones y apoyo social	Controlar y evaluar desempeño de trabajadores	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Desempeño del rol	Controlar y evaluar desempeño de trabajadores	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Controlar y evaluar desempeño de trabajadores	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Manejo de redes sociales	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3

Riesgos Psicosociales	Autonomía	Manejo de redes sociales	No representa algún tipo de daño	Bajo	1	2	1:2	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Manejo de redes sociales	No representa algún tipo de daño	Bajo	1	2	1:2	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Pago de sueldos	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Autonomía	Pago de sueldos	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Pago de sueldos	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Realizar depósitos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Revisar inventario de mp e insumos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Autonomía	Revisar inventario de mp e insumos	No representa algún tipo de daño	Medio	1	3	1:3	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Verificar la limpieza de instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Autonomía	Verificar la limpieza de instalaciones	No representa algún tipo de daño	Medio	1	3	1:3	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Verificar la limpieza de instalaciones	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3

ANEXO 6 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”

TIPO DE RIESGO	NOMBRE DEL RIESGO	FUNCIONES AL QUE ESTA ASOCIADO	¿SEVERIDAD DEL DAÑO?	¿PROBABILIDAD DE QUE OCURRA?	IMPACTO	PROBABILIDAD	CALIFICACIÓN DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO
Accidentes Mayores	Incendios	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Incendios	Preparar la producción	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Explosiones	Preparar la producción	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Incendios	Recepción de materias primas e insumos	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a bacterias	Preparar la producción	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a hongos	Preparar la producción	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a derivados orgánicos	Preparar la producción	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Limpieza y desinfección de	Muy dañino	Medio	4	3	4:3	Prioridad 2

		las áreas de trabajo						
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Preparar la producción	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Preparar la producción	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Preparar la producción	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Discomfort térmico	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Discomfort lumínico	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Preparar los pedidos	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Recepción de materias primas e insumos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Recepción de materias primas e insumos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Recepción de materias primas e insumos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Revisar niveles de inventario	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Revisar niveles de inventario	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Revisar niveles de inventario	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2

Riesgos Ergonómicos	Disconfort térmico	Revisar niveles de inventario	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Iluminación	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Preparar la producción	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Iluminación	Preparar la producción	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Vibraciones	Preparar la producción	Ligeramente dañino	Medio	2	3	2:3	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Preparar los pedidos	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Iluminación	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Iluminación	Revisar niveles de inventario	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas a distinto nivel	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Limpieza y desinfección de	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4

		las áreas de trabajo						
Riesgos Mecánicos	Golpes o cortes por objetos o herramientas	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Contactos térmicos	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Preparar la producción	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Preparar la producción	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Preparar la producción	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Golpes o cortes por objetos o herramientas	Preparar la producción	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Contactos térmicos	Preparar la producción	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Manejo de recipientes a presión	Preparar la producción	Muy dañino	Bajo	4	2	4:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Preparar los pedidos	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Preparar los pedidos	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Preparar los pedidos	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Golpes o cortes por objetos o herramientas	Preparar los pedidos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3

Riesgos Mecánicos	Contactos térmicos	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Mecánicos	Manejo de recipientes a presión	Preparar los pedidos	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Recepción de materias primas e insumos	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Recepción de materias primas e insumos	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Recepción de materias primas e insumos	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Golpes o cortes por objetos o herramientas	Recepción de materias primas e insumos	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Revisar niveles de inventario	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Contactos térmicos	Revisar niveles de inventario	Ligeramente dañino	Medio	2	3	2:3	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Revisar niveles de inventario	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Revisar niveles de inventario	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Preparar la producción	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Carga de Trabajo	Preparar la producción	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2

Riesgos Psicosociales	Supervisión	Preparar la producción	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Carga de Trabajo	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de Trabajo	Preparar los pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Desempeño del rol	Preparar los pedidos	No representa algún tipo de daño	Alto	1	4	1:4	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Recepción de materias primas e insumos	No representa algún tipo de daño	Alto	1	4	1:4	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Carga de Trabajo	Recepción de materias primas e insumos	Ligeramente dañino	Medio	2	3	2:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Recepción de materias primas e insumos	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Químicos	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Químicos	Exposición a aerosoles líquidos	Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3

ANEXO 7 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE AYUDANTE DE COCINA”.

TIPO DE RIESGO	NOMBRE DEL RIESGO	FUNCIONES AL QUE ESTA ASOCIADO	¿SEVERIDAD DEL DAÑO?	¿PROBABILIDAD DE QUE OCURRA?	IMPACTO	PROBABILIDAD	CALIFICACIÓN DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO
Accidentes Mayores	Terremotos	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Explosiones	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Secuestros o delincuencia común	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Incendios	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a virus	Atención al cliente	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Biológicos	Exposición a derivados orgánicos	Limpieza del menaje	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Colaborar al asador	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Colaborar al asador	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Preparación de pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Preparación de pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2

Riesgos Ergonómicos	Disconfort lumínico	Preparación de pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Disconfort acústico	Preparación de pedidos	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Preparación de salsas	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Preparación de salsas	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Colaborar al asador	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Iluminación	Colaborar al asador	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Iluminación	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Limpieza del menaje	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Físicos	Iluminación	Preparación de pedidos	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Preparación de pedidos	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Iluminación	Preparación de salsas	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Preparación de salsas	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Atención al cliente	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos móviles	Atención al cliente	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Colaborar al asador	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4

Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Colaborar al asador	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Golpes o cortes por objetos o herramientas	Colaborar al asador	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Contactos térmicos	Colaborar al asador	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Limpieza de las instalaciones	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Golpes o cortes por objetos o herramientas	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Mecánicos	Contactos térmicos	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Limpieza del menaje	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Limpieza del menaje	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Limpieza del menaje	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Preparación de pedidos	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Preparación de pedidos	Dañino	Muy Bajo	3	1	3:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Golpes o cortes por objetos o herramientas	Preparación de pedidos	Muy dañino	Medio	4	3	4:3	Prioridad 2

Riesgos Mecánicos	Contactos térmicos	Preparación de pedidos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Preparación de salsas	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Preparación de salsas	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Jornada laboral	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de trabajo	Colaborar al asador	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Carga de trabajo	Colaborar al asador	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Carga de trabajo	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Carga de trabajo	Limpieza del menaje	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de trabajo	Limpieza del menaje	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de trabajo	Preparación de pedidos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Carga de trabajo	Preparación de pedidos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Preparación de pedidos	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de trabajo	Preparación de salsas	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3

Riesgos Químicos	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Químicos	Exposición a aerosoles líquidos	Limpieza de las instalaciones	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3

ANEXO 8 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE CAJERO”.

TIPO DE RIESGO	NOMBRE DEL RIESGO	FUNCIONES AL QUE ESTA ASOCIADO	¿SEVERIDAD DEL DAÑO?	¿PROBABILIDAD DE QUE OCURRA?	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO
Accidentes Mayores	Secuestros o delincuencia común	Atención al cliente	Extremadamente dañino	Medio	5	3	5:3	Prioridad 2
Accidentes Mayores	Secuestros o delincuencia común	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Medio	5	3	5:3	Prioridad 2
Accidentes Mayores	Terremotos	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Bajo	5	2	5:2	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Explosiones	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Bajo	5	2	5:2	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Incendios	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Bajo	5	2	5:2	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Tiempo de trabajo	Jornada laboral	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a virus	Atención al cliente	Muy dañino	Medio	4	3	4:3	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Disconfort acústico	Atención a proveedores	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Atención a proveedores	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Operadores de PVD	Atención a proveedores	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Atención al cliente	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Atención al cliente	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Ergonómicos	Operadores de PVD	Atención al cliente	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1

Riesgos Ergonómicos	Disconfort lumínico	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Disconfort acústico	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Cuadre de caja	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Operadores de PVD	Cuadre de caja	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Cuadre de caja	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Disconfort lumínico	Ingreso de inventario	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Ingreso de inventario	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Operadores de PVD	Ingreso de inventario	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Ingreso de inventario	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Iluminación	Atención al cliente	Dañino	Muy Alto	3	5	3:5	Prioridad 1
Riesgos Físicos	Iluminación	Cuadre de caja	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Atención a proveedores	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Atención a proveedores	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4

Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Atención al cliente	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas a distinto nivel	Atención al cliente	Muy dañino	Bajo	4	2	4:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Atención al cliente	Ligeramente dañino	Muy Bajo	2	1	2:1	Prioridad 4
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Carga de trabajo	Apoyo de gerencia	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Desempeño del rol	Apoyo de gerencia	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Autonomía	Apoyo de gerencia	No representa algún tipo de daño	Muy Bajo	1	1	1:1	Prioridad 4
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Apoyo de gerencia	Muy dañino	Medio	4	3	4:3	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas emocionales	Apoyo de gerencia	Muy dañino	Medio	4	3	4:3	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de trabajo	Apoyo de gerencia	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Apoyo de gerencia	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Atención a proveedores	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3

Riesgos Psicosociales	Manipulación manual de cargas	Atención a proveedores	Ligeramente dañino	Medio	2	3	2:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Atención a proveedores	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas emocionales	Atención al cliente	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de trabajo	Atención al cliente	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Participación	Atención al cliente	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Desempeño del rol	Atención al cliente	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Cuadre de caja	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas emocionales	Cuadre de caja	Muy dañino	Alto	4	4	4:4	Prioridad 1
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Cuadre de caja	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Desempeño del rol	Cuadre de caja	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Carga de trabajo	Ingreso de inventario	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3

Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Ingreso de inventario	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Ingreso de inventario	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas emocionales	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Químicos	Exposición a aerosoles líquidos	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Alto	2	4	2:4	Prioridad 3

ANEXO 9 “RIESGOS LABORALES EN EL PUESTO DE TRABAJO DE MESERO”.

TIPO DE RIESGO	NOMBRE DEL RIESGO	FUNCIONES AL QUE ESTA ASOCIADO	¿SEVERIDAD DEL DAÑO?	¿PROBABILIDAD DE QUE OCURRA?	IMPACTO	PROBABILIDAD	PROBABILIDAD	NIVEL DE RIESGO
Accidentes Mayores	Secuestros o delincuencia común	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Terremotos	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Explosiones	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Accidentes Mayores	Incendios	Jornada laboral	Extremadamente dañino	Muy Bajo	5	1	5:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a virus	Atención al cliente	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a virus	Limpieza de sus áreas de trabajo	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Exposición a bacterias	Limpieza de sus áreas de trabajo	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3
Riesgos Biológicos	Parásitos	Limpieza de sus áreas de trabajo	Muy dañino	Muy Bajo	4	1	4:1	Prioridad 3
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Posturas forzadas	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2

Riesgos Ergonómicos	Manipulación manual de cargas	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Carga de trabajo	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Sobrecargas	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Ergonómicos	Movimientos repetitivos	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Exposición a ruido	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Iluminación	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Físicos	Iluminación	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Mecánicos	Caída de personas a distinto nivel	Atención al cliente	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Atención al cliente	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Atención al cliente	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de objetos en manipulación	Atención al cliente	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas a distinto nivel	Limpieza de sus áreas de trabajo	Muy dañino	Bajo	4	2	4:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Caída de personas al mismo nivel	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Bajo	3	2	3:2	Prioridad 3
Riesgos Mecánicos	Choque contra objetos inmóviles	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Atención al cliente	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3

Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas emocionales	Atención al cliente	Muy dañino	Medio	4	3	4:3	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Variedad y contenido de trabajo	Atención al cliente	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas cognitivas	Atención al cliente	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Desempeño del rol	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Bajo	2	2	2:2	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Tiempo de trabajo	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Psicosociales	Demandas psicológicas emocionales	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Medio	3	3	3:3	Prioridad 3
Riesgos Psicosociales	Supervisión	Limpieza de sus áreas de trabajo	Ligeramente dañino	Medio	2	3	2:3	Prioridad 3
Riesgos Químicos	Exposición a aerosoles líquidos	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2
Riesgos Químicos	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	Limpieza de sus áreas de trabajo	Dañino	Alto	3	4	3:4	Prioridad 2

ANEXO 10 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPTITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO GERENCIA”.



INFORME - Evaluación de trabajo repetitivo. OCRACheck

Gestión y evaluación del riesgo por movimientos repetitivos de las extremidades superiores

Resultado

Organización

Tiempo neto de trabajo repetitivo: 200 min.

Tiempo neto del ciclo: 1500 min.

Tiempo neto de trabajo repetitivo según observado: 50 seg.

Tiempo de insaturación del turno que necesita justificación

Diferencia (%)	Minutos
80	200

Frecuencia

Frecuencia (acciones/min)

Dch	Izq
0	0.08

Factores de trabajo repetitivo

	Dch	Izq
Tiempo de recuperación insuficiente:	6	6
Frecuencia de movimientos:	1	1
Aplicación de fuerza:	0	0
Hombro	12	12
Codo	2	2
Muñeca	2	2
Mano dedos	2	2
Estereotipo	3	3
Posturas forzadas:	15	15
Factores de riesgo complementarios:	3	3
Factor Duración:	0.75	0.75

Índice de riesgo y valoración

	Dch	Izq
Índice de riesgo:	18.75	18.75
	No aceptable. Nivel medio	No aceptable. Nivel medio
Índice de riesgo rev:	85.5	85.5
	No aceptable. Nivel alto	No aceptable. Nivel alto

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Checklist	Color	Nivel de riesgo
HASTA 7,5	Verde	Aceptable
7,6 - 11	Amarillo	Muy leve o incierto
11,1 - 14	Rojo suave	No aceptable. Nivel leve
14,1 - 22,5	Rojo fuerte	No aceptable. Nivel medio
≥ 22,5	Morado	No aceptable. Nivel alto

Datos de partida

Organización

Nombre de la empresa:

TABLITA DE LOS CEIBOS

Fecha:

27/06/2022

Sección:

Administración

Puesto:

Gerencia

Descripción

Digitación y uso de computador

Datos organizativos

Duración del turno:

(Oficial) min	(Efectivo) min
480	600

Pausas:

(De contrato) min	(Efectivo) min
0	0

Pausa para comer:

(Oficial) min	(Efectivo) min
240	240

Tiempo total de trabajo no repetitivo:

(Oficial) min	(Efectivo) min
120	160

Nº de ciclos o unidades por turno:

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.



(Programados)	(Efectivos)
8	10

Tiempo del ciclo observado ó período de observación:

300 seg

Régimen de pausas

- En el turno de 7 horas, sin pausa para comer, existe sólo una pausa de al menos 10 minutos; o bien, en el turno de 8 horas existe una única pausa para comer, la cual no cuenta como horas de trabajo.

Frecuencia de acciones técnicas dinámicas y estáticas

Número de acciones técnicas contenidas en el ciclo:

Dch	Izq
4	2

¿Existe la posibilidad de realizar breves interrupciones?

Dch	Izq
SI	SI

Acciones técnicas dinámicas

Dch Izq

- Si Si Los movimientos de los brazos son lentos con posibilidad de frecuentes interrupciones (20 acciones/minuto).
- Si Si Los movimientos de los brazos no son demasiado rápidos (30 acciones/minuto ó una acción cada 2 segundos), con posibilidad de breves interrupciones.

Acciones técnicas estáticas

Dch Izq

Aplicación de fuerza

Seleccione el tipo de fuerza:

- La actividad laboral implica el uso de fuerza LIGERA o MUY LIGERA (Puntuación igual o por debajo de 2 en la escala de Borg)

Posturas de trabajo

Hombro

Dch Izq

- Si Si El brazo no descansa sobre la superficie de trabajo sino que está ligeramente elevado durante algo más de la mitad del tiempo.
- Si Si El brazo se mantiene sin apoyo casi a la altura del hombro (o en otra postura extrema) por más de la mitad del tiempo.

Codo

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Dch Izq

Si Si El codo debe realizar amplios movimientos de flexo-extensión o prono-supinación, movimientos bruscos cerca de 1/3 del tiempo.

Muñeca

Dch Izq

Si Si La muñeca debe doblarse en una posición extrema o adoptar posturas molestas (amplias flexiones, extensiones o desviaciones laterales) al menos 1/3 del tiempo.

Mano

Dch Izq

Si Si 1/3 del tiempo

Dch Izq

Si No Con la mano casi completamente abierta (presa palmar)

Estereotipo

Dch Izq

Si Si Presencia del movimiento del hombro y/o codo y/o muñeca y/o mano idénticos, repetidos casi todo el tiempo (o tiempo de ciclo inferior a 8 segundos en que prevalecen las acciones técnicas, incluso distintas entre ellas, de los miembros superiores).

Factores de riesgo complementarios

Factores físico-mecánicos

Dch Izq

Si Si Se realizan tareas de precisión durante más de la mitad del tiempo (tareas en áreas menores a 2 o 3mm) que requieren distancia visual de acercamiento.

Factores socio-organizativos

Dch Izq

Si Si El ritmo de trabajo está determinado por la máquina, pero existen "espacios de recuperación" por lo que el ritmo puede acelerarse o desacelerar.

ANEXO 11 “METODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO GERENCIA”.

DATOS DE PARTIDA

TRONCO:

Flexión/extensión: Erguido

Existe torsión o inclinación lateral: No

CUELLO:

Flexión/extensión: >20° flexión o extensión

Existe torsión o inclinación lateral: No

PIERNAS:

Posición de las piernas: Soporte unilateral, soporte ligero o postura inestable

Flexión de las piernas: Flexión de las rodillas entre 30° y 60°

CARGA/FUERZA:

Carga/fuerza: Inferior a 5Kg

Instauración rápida o brusca: No

ACTIVIDAD:

Una o más partes del cuerpo estáticas: No

Movimientos repetitivos: Sí

Cambios posturales importantes o posturas inestables: Sí

BRAZO IZQUIERDO:

Posición del brazo: 46°-90° flexión

Existe abducción o rotación: Sí

El hombro está elevado: No

Hay apoyo o postura a favor de la gravedad: No

ANTEBRAZO IZQUIERDO:

Flexión antebrazo: < 60° flexión o > 100° flexión

MUÑECA IZQUIERDA:

Flexión/extensión de la muñeca: 0°-15° flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: No

AGARRE BRAZO IZQUIERDO:

Agarre: 0: BUENO. Buen agarre y fuerza de agarre

BRAZO DERECHO:

Posición del brazo: 46°-90° flexión

Existe abducción o rotación: Sí

El hombro está elevado: No

Existe apoyo o postura fav. Gravedad: No

ANTEBRAZO DERECHO:

Flexión antebrazo: < 60° flexión o > 100° flexión

MUÑECA DERECHA:

Flexión/extensión de la muñeca: 0°-15° flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: No

AGARRE BRAZO DERECHO:

Agarre: 0: BUENO. Buen agarre y fuerza de agarre

RESULTADO:

Puntuación IZQUIERDA (1-15): 6

Nivel de acción IZQUIERDA (0-4): 2

Nivel de riesgo IZQUIERDA: Medio

Intervención y posterior análisis IZQUIERDA: Necesario

Puntuación DERECHA (1-15): 6

Nivel de acción DERECHA (0-4): 2

Nivel de riesgo DERECHA: Medio

Intervención y posterior análisis DERECHA: Necesario

ANEXO 12 “METODO DE EVALUACIÓN ROSA PARA FACTOR ERGONÓMICO POR RIESGO POR PANTALLA DE VISUALIZACIÓN DE DATOS EN EL PUESTO DE TRABAJO GERENCIA”.

Pantallas de Visualización de Datos (Método ROSA)

Resultados de la evaluación de pantallas de datos

Valoración:

Cálculo de la puntuación ROSA								
Puntuación Silla					Puntuación Monitor	Puntuación Teléfono	Puntuación Teclado	Puntuación Ratón
Altura	Longitud	Reposabrazos	Respaldo	Total				
4	2	2	2	6	4	2	4	5

Puntuación final ROSA	Nivel de riesgo
6	Medio

Niveles de Riesgo:

Puntos ROSA	Nivel de riesgo	Actuación
1 - 2	Inapreciable	No es necesaria actuación
3 - 4	Bajo	No es necesaria actuación
5 - 6	Medio	Es necesaria la actuación.
7 - 8	Alto	Es necesaria la actuación cuanto antes.
9 - 10	Muy alto	Es necesaria la actuación de inmediato.

Datos introducidos:

Silla			Puntuaciones
Altura silla		Puntos	
Altura no ajustable: +1 Sin suficiente espacio bajo la mesa: +1	Rodillas a 90º	1	2 + 1 + 1
	Silla muy baja. Rodillas menores que 90º	2	
	Silla muy alta. Rodillas mayores que 90º	2	
	Sin contacto con el suelo	3	
Longitud del asiento		Puntos	
Longitud no ajustable: +1	8 cm. De espacio entre borde de silla y rodilla	1	1 + 1
	Menos de 8 cm de espacio entre el borde de la silla y la rodilla	2	
	Más de 8 cm de espacio entre el borde de la silla y la rodilla	2	
Reposabrazos		Puntos	
Brazos muy separados: +1 Superficie dura o dañada en el reposabrazos: +1 No ajustable: +1	En línea con el hombro relajado.	1	1 + 1
	Muy alto o con poco soporte	2	
Respaldo		Puntos	
No ajustable: +1 Mesa de trabajo muy alta: +1	Respaldo recto y ajustado	1	1 + 1
	Respaldo pequeño y sin apoyo lumbar	2	
	Respaldo demasiado inclinado	2	
	Inclinado y espalda sin apoyar en respaldo	2	
Duración		Puntos	
<1 hora/día o <30 minutos seguidos		-1	+1
1-4 hora/día ó 30 min - 1h/continuado		0	
>4 horas/día o > 1hora continuado		+1	

Monitor y periféricos			Puntuaciones
Monitor		Puntos	
Monitor muy lejos: +1 Reflejos en monitor: +1 Documentos sin soporte: +1 Cuello girado: +1	Posición ideal, monitor parte superior a la altura de los ojos	1	2 +1
	Monitor bajo.	2	
	Monitor alto.	3	
Duración		Puntos	
<1 hora/día o <30 minutos seguidos		-1	+1
1-4 hora/día ó 30 min - 1h/continuado		0	
>4 horas/día o > 1hora continuado		+1	
Teléfono		Puntos	
Teléfono en cuello y hombro: +2 Sin opción de manos libres: +1	Teléfono una mano o manos libres	1	2 +1
	Teléfono muy alejado	2	
Duración		Puntos	
<1 hora/día o <30 minutos seguidos		-1	-1
1-4 hora/día ó 30 min - 1h/continuado		0	
>4 horas/día o > 1hora continuado		+1	
Teclado		Puntos	
Muñecas desviadas al escribir: +1 Teclado muy alto: +1 Objetos por encima de la cabeza: +1 No ajustable: +1	Muñecas rectas hombros relajados	1	2 +1
	Muñecas extendidas más de 15º	2	
Duración		Puntos	
<1 hora/día o <30 minutos seguidos		-1	+1
1-4 hora/día ó 30 min - 1h/continuado		0	
>4 horas/día o > 1hora continuado		+1	
Ratón		Puntos	
Ratón y teclado en diferentes alturas: +2 Agarre en pinza ratón pequeño: +1 Reposamanos delante del ratón: +1	Ratón en línea con el hombro	1	2 +2
	Ratón con brazo lejos del cuerpo	2	
Duración		Puntos	
<1 hora/día o <30 minutos seguidos		-1	+1
1-4 hora/día ó 30 min - 1h/continuado		0	
>4 horas/día o > 1hora continuado		+1	

ANEXO 13 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”



INFORME - Evaluación de trabajo repetitivo. OCRACheck

Gestión y evaluación del riesgo por movimientos repetitivos de las extremidades superiores

Resultado

Organización

Tiempo neto de trabajo repetitivo: 70 min.

Tiempo neto del ciclo: 4200 min.

Tiempo neto de trabajo repetitivo según observado: 5 seg.

Tiempo de insaturación del turno que necesita justificación

Diferencia (%)	Minutos
93	70

Frecuencia

Frecuencia (acciones/min)

Dch	Izq
0	0.05

Factores de trabajo repetitivo

	Dch	Izq
Tiempo de recuperación insuficiente:	4	4
Frecuencia de movimientos:	4.5	4.5
Aplicación de fuerza:	8	8
Hombro	1	1
Codo	2	2
Muñeca	2	2
Mano dedos	2	2
Estereotipo	1.5	0
Posturas forzadas:	3.5	2
Factores de riesgo complementarios:	3	3
Factor Duración:	0.5	0.5

Índice de riesgo y valoración

	Dch	Izq
Índice de riesgo:	11.5	10.75
	No aceptable. Nivel leve	Muy leve o incierto
Índice de riesgo rev:	38	35
	No aceptable. Nivel alto	No aceptable. Nivel alto

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Checklist	Color	Nivel de riesgo
HASTA 7,5	Verde	Aceptable
7,6 - 11	Amarillo	Muy leve o incierto
11,1 - 14	Rojo suave	No aceptable. Nivel leve
14,1 - 22,5	Rojo fuerte	No aceptable. Nivel medio
≥ 22,5	Morado	No aceptable. Nivel alto

Datos de partida

Organización

Nombre de la empresa:

Tablita de los Ceibos

Fecha:

27/06/2022

Sección:

Operativo

Puesto:

Asador

Descripción

cargar quintales de papas o arroz

Datos organizativos

Duración del turno:

(Oficial) min	(Efectivo) min
480	780

Pausas:

(De contrato) min	(Efectivo) min
15	15

Pausa para comer:

(Oficial) min	(Efectivo) min
35	35

Tiempo total de trabajo no repetitivo:

(Oficial) min	(Efectivo) min
360	660

Nº de ciclos o unidades por turno:

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

(Programados)	(Efectivos)
1	1

Tiempo del ciclo observado ó período de observación:
300 seg

Régimen de pausas

- Existen 2 interrupciones (más una pausa para comer) de una duración mínima de 8 – 10 minutos en el turno de 7 – 8 horas (o 3 pausas pero ninguna para comer); o bien, en el turno de 6 horas, una pausa de al menos 8-10 minutos.

Frecuencia de acciones técnicas dinámicas y estáticas

Número de acciones técnicas contenidas en el ciclo:

Dch	Izq
6	4

¿Existe la posibilidad de realizar breves interrupciones?

Dch	Izq
SI	SI

Acciones técnicas dinámicas

Dch Izq

- Si Si Los movimientos de los brazos son lentos con posibilidad de frecuentes interrupciones (20 acciones/minuto).

Acciones técnicas estáticas

Dch Izq

- Si Si Un objeto es mantenido en presa estática por una duración de al menos 5 seg. consecutivos y esta acción dura TODO el tiempo ciclo o el período de observación.

Aplicación de fuerza

Seleccione el tipo de fuerza:

- La actividad laboral implica el uso de fuerza MODERADA (Puntuación 3-4 en la escala de Borg)
- La actividad laboral implica el uso de fuerza LIGERA o MUY LIGERA (Puntuación igual o por debajo de 2 en la escala de Borg)

La actividad laboral implica el uso de fuerza MODERADA (Puntuación 3-4 en la escala de Borg)

Para:

- Manipular o presonar objetos.
- Utilizar herramientas.

Duración total del esfuerzo

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.



Dch Izq
Si Si 1/3 del tiempo
Si Si Casi todo el tiempo

Posturas de trabajo

Hombro

Dch Izq
Si Si El brazo no descansa sobre la superficie de trabajo sino que está ligeramente elevado durante algo más de la mitad del tiempo.

Codo

Dch Izq
Si Si El codo debe realizar amplios movimientos de flexo-extensión o pronosupinación, movimientos bruscos cerca de 1/3 del tiempo.

Muñeca

Dch Izq
Si Si La muñeca debe doblarse en una posición extrema o adoptar posturas molestas (amplias flexiones, extensiones o desviaciones laterales) al menos 1/3 del tiempo.

Mano

Dch Izq
Si Si 1/3 del tiempo

Dch Izq
No Si Con la mano casi completamente abierta (presa palmar)
Si No Con otros tipos de toma o agarre similares a los indicados anteriormente.

Estereotipo

Dch Izq
Si No Presencia de movimiento de hombro y/o codo y/o muñeca y/o mano idénticos, repetidos por más de la mitad del tiempo (o tiempo de ciclo entre 8 y 15 segundos en que prevalecen las acciones técnicas, incluso distintas entre ellas, de los miembros superiores)

Factores de riesgo complementarios

Factores físico-mecánicos

Dch Izq
Si Si Se realizan tareas de precisión durante más de la mitad del tiempo (tareas en áreas menores a 2 o 3mm) que requieren distancia visual de acercamiento.

Factores socio-organizativos

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Dch Izq

Si Si El ritmo de trabajo está determinado por la máquina, pero existen "espacios de recuperación" por lo que el ritmo puede acelerarse o desacelerar.

ANEXO 14 “MÉTODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”.

INSST - ANÁLISIS DE POSTURAS FORZADAS

Nombre: Alfonso Ortega

Empresa: Tablita de los ceibos

Puesto de trabajo: Asador

Correo electrónico: alfonso.lop.org@gmail.com

Observaciones:

DATOS DE PARTIDA

TRONCO:

Flexión/extensión: 0º-20º flexión o extensión

Existe torsión o inclinación lateral: Sí

CUELLO:

Flexión/extensión: >20º flexión o extensión

Existe torsión o inclinación lateral: Sí

PIERNAS:

Posición de las piernas: Soporte bilateral, andando o sentado

Flexión de las piernas: Flexión de las rodillas entre 30º y 60º

CARGA/FUERZA:

Carga/fuerza: Superior a 10 Kg

Instauración rápida o brusca: Sí

ACTIVIDAD:

Una o más partes del cuerpo estáticas: Sí

Movimientos repetitivos: No

Cambios posturales importantes o posturas inestables: Sí

BRAZO IZQUIERDO:

Posición del brazo: >20º extensión o 21º - 45º flexión

Existe abducción o rotación: No

El hombro está elevado: Sí

Hay apoyo o postura a favor de la gravedad: No

ANTEBRAZO IZQUIERDO:

Flexión antebrazo: 60º-100º flexión

MUÑECA IZQUIERDA:

Flexión/extensión de la muñeca: >15º flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: No

AGARRE BRAZO IZQUIERDO:

Agarre: 2: MALO. Agarre posible pero no aceptable

BRAZO DERECHO:

Posición del brazo: 0-20º flexión/extensión

Existe abducción o rotación: Sí

El hombro está elevado: Sí

Existe apoyo o postura fav. Gravedad: No

ANTEBRAZO DERECHO:

Flexión antebrazo: < 60º flexión o > 100º flexión

MUÑECA DERECHA:

Flexión/extensión de la muñeca: 0º-15º flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: Sí

AGARRE BRAZO DERECHO:

Agarre: 2: MALO. Agarre posible pero no aceptable

RESULTADO:

Puntuación IZQUIERDA (1-15): 12

Nivel de acción IZQUIERDA (0-4): 4

Nivel de riesgo IZQUIERDA: Muy alto

Intervención y posterior análisis IZQUIERDA: Actuación inmediata

Puntuación DERECHA (1-15): 13

Nivel de acción DERECHA (0-4): 4

Nivel de riesgo DERECHA: Muy alto

Intervención y posterior análisis DERECHA: Actuación inmediata

Nota:

La información y los resultados de los cálculos proporcionados por los diferentes dispositivos no constituyen la evaluación de los riesgos ni la planificación preventiva y en cumplimiento de lo indicado en la normativa de prevención de riesgos laborales vigente es responsabilidad del empresario su realización, en función de la actividad, las condiciones de trabajo, puestos de trabajo y trabajadores.

ANEXO 15 “MÉTODO DE EVALUACIÓN POR LA ECUACIÓN DE NIOSH PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”

RESULTADO DEL CÁLCULO LMC: ecuación del NIOSH

Tipo de cálculo: Simple

Fecha: 29/6/2022

RESULTADO: ILs = Infinito

Este tipo de tarea es inaceptable desde el punto de vista ergonómico y debe ser modificada.

DATOS DE PARTIDA

Asador

Tarea A : Cargar quintales

Carga = 22,5 kg

Variable: H = 35 cm - Coeficiente: HM = 0,714

Variable: V = 85 cm - Coeficiente: VM = 0,97

Variable: D = 5 cm - Coeficiente: DM = 1

Variable: A = 40 ° - Coeficiente: AM = 0,872

Variables: Frecuencia = 26 elev/min / V = 85 cm / Duración = Inferior a 1 hora - Coeficiente: FM = 0

Variables: Tipo de agarre: malo / V = 85 cm - Coeficiente: CM = 0,9

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real de trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc.

Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. España.

ANEXO 16 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA”.

		
INFORME - Evaluación de trabajo repetitivo. OCRACheck		
Gestión y evaluación del riesgo por movimientos repetitivos de las extremidades superiores		
Resultado		
Organización		
Tiempo neto de trabajo repetitivo: 260 min.		
Tiempo neto del ciclo: 15600 min.		
Tiempo neto de trabajo repetitivo según observado: 5 seg.		
Tiempo de insaturación del turno que necesita justificación		
Diferencia (%)	Minutos	
98	260	
Frecuencia		
Frecuencia (acciones/min)		
Dch	Izq	
0	0.01	
Factores de trabajo repetitivo		
	Dch	Izq
Tiempo de recuperación insuficiente:	0	0
Frecuencia de movimientos:	0	0
Aplicación de fuerza:	0	0
Hombro	1	1
Codo	0	4
Muñeca	2	2
Mano dedos	0	2
Estereotipo	0	0
Posturas forzadas:	2	4
Factores de riesgo complementarios:	3	0
Factor Duración:	0.85	0.85
Índice de riesgo y valoración		
	Dch	Izq
Índice de riesgo:	4.25	3.4
	Aceptable	Aceptable
Índice de riesgo rev:	0	0
	Aceptable	Aceptable
<small>Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.</small>		
1 de 4		

Checklist	Color	Nivel de riesgo
HASTA 7,5	Verde	Aceptable
7,6 - 11	Amarillo	Muy leve o incierto
11,1 - 14	Rojo suave	No aceptable. Nivel leve
14,1 - 22,5	Rojo fuerte	No aceptable. Nivel medio
≥ 22,5	Morado	No aceptable. Nivel alto

Datos de partida

Organización

Nombre de la empresa:

Tablita de los Ceibos

Fecha:

27/06/2022

Sección:

Operativo

Puesto:

Ayudante de Cocina

Descripción

Proceso Prestación de serviciopreparar guarniciones

Datos organizativos

Duración del turno:

(Oficial) min	(Efectivo) min
480	600

Pausas:

(De contrato) min	(Efectivo) min
0	0

Pausa para comer:

(Oficial) min	(Efectivo) min
40	40

Tiempo total de trabajo no repetitivo:

(Oficial) min	(Efectivo) min
240	300

Nº de ciclos o unidades por turno:

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

(Programados)	(Efectivos)
1	1

Tiempo del ciclo observado ó período de observación:

300 seg

Régimen de pausas

- Existe una interrupción de al menos 8/10 minutos cada hora (incluyendo pausa para comer); o bien, el tiempo de recuperación está dentro del ciclo.

Frecuencia de acciones técnicas dinámicas y estáticas

Número de acciones técnicas contenidas en el ciclo:

Dch	Izq
10	4

¿Existe la posibilidad de realizar breves interrupciones?

Dch	Izq
SI	SI

Acciones técnicas dinámicas

Dch Izq

- Si Si Los movimientos de los brazos son lentos con posibilidad de frecuentes interrupciones (20 acciones/minuto).

Acciones técnicas estáticas

Dch Izq

Aplicación de fuerza

Seleccione el tipo de fuerza:

- La actividad laboral implica el uso de fuerza LIGERA o MUY LIGERA (Puntuación igual o por debajo de 2 en la escala de Borg)

Posturas de trabajo

Hombro

Dch Izq

- Si Si El brazo no descansa sobre la superficie de trabajo sino que está ligeramente elevado durante algo más de la mitad del tiempo.

Codo

Dch Izq

- No Si El codo debe realizar amplios movimientos de flexo-extensión o prono-supinación, movimientos repentinos por más de la mitad del tiempo.

Muñeca

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Dch Izq

Si Si La muñeca debe doblarse en una posición extrema o adoptar posturas molestas (amplias flexiones, extensiones o desviaciones laterales) al menos 1/3 del tiempo.

Mano

Dch Izq

No Si 1/3 del tiempo

Dch Izq

No Si Con los dedos juntos (precisión)

Si No Con los dedos en forma de gancho.

No Si Con otros tipos de toma o agarre similares a los indicados anteriormente.

Estereotipo

Dch Izq

Factores de riesgo complementarios

Factores físico-mecánicos

Dch Izq

Si No Existen uno o más factores complementarios que ocupan casi todo el tiempo.

Factores socio-organizativos

Dch Izq

ANEXO 17 “MÉTODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO ASADOR”.

INSST - ANÁLISIS DE POSTURAS FORZADAS

Nombre: Alfonso Ortega

Empresa: Tablita de los Ceibos

Puesto de trabajo: Ayudante de cocina

Correo electrónico: alfonso.lop.org@gmail.com

Observaciones: Proceso recepción de materias primas Carga de quintales

DATOS DE PARTIDA

TRONCO:

Flexión/extensión: 0º-20º flexión o extensión

Existe torsión o inclinación lateral: Sí

CUELLO:

Flexión/extensión: 0º-20º flexión

Existe torsión o inclinación lateral: No

PIERNAS:

Posición de las piernas: Soporte bilateral, andando o sentado

Flexión de las piernas: Flexión de las rodillas más de 60º (salvo postura sedente)

CARGA/FUERZA:

Carga/fuerza: Superior a 10 Kg

Instauración rápida o brusca: Sí

ACTIVIDAD:

Una o más partes del cuerpo estáticas: Sí

Movimientos repetitivos: No

Cambios posturales importantes o posturas inestables: Sí

BRAZO IZQUIERDO:

Posición del brazo: 46º-90º flexión

Existe abducción o rotación: Sí

El hombro está elevado: Sí

Hay apoyo o postura a favor de la gravedad: No

ANTEBRAZO IZQUIERDO:

Flexión antebrazo: 60º-100º flexión

MUÑECA IZQUIERDA:

Flexión/extensión de la muñeca: >15º flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: No

AGARRE BRAZO IZQUIERDO:

Agarre: 2: MALO. Agarre posible pero no aceptable

BRAZO DERECHO:

Posición del brazo: 46º-90º flexión

Existe abducción o rotación: Sí

El hombro está elevado: Sí

Existe apoyo o postura fav. Gravedad: No

ANTEBRAZO DERECHO:

Flexión antebrazo: 60º-100º flexión

MUÑECA DERECHA:

Flexión/extensión de la muñeca: >15º flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: Sí

AGARRE BRAZO DERECHO:

Agarre: 2: MALO. Agarre posible pero no aceptable

RESULTADO:

Puntuación IZQUIERDA (1-15): 12

Nivel de acción IZQUIERDA (0-4): 4

Nivel de riesgo IZQUIERDA: Muy alto

Intervención y posterior análisis IZQUIERDA: Actuación inmediata

Puntuación DERECHA (1-15): 13

Nivel de acción DERECHA (0-4): 4

Nivel de riesgo DERECHA: Muy alto

Intervención y posterior análisis DERECHA: Actuación inmediata

Nota:

La información y los resultados de los cálculos proporcionados por los diferentes dispositivos no constituyen la evaluación de los riesgos ni la planificación preventiva y en cumplimiento de lo indicado en la normativa de prevención de riesgos laborales vigente es responsabilidad del empresario su realización, en función de la actividad, las condiciones de trabajo, puestos de trabajo y trabajadores.

ANEXO 18 “MÉTODO DE EVALUACIÓN POR LA ECUACIÓN DE NIOSH PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS EN EL PUESTO DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA”

RESULTADO DEL CÁLCULO LMC: ecuación del NIOSH

Tipo de cálculo: Simple

Fecha: 30/6/2022

Descripción: Proceso recepción de materias primas Cargar quintales

RESULTADO: $IL_s = 1,7$

Algunos trabajadores pueden sufrir dolencias o lesiones si realizan estas tareas. Las tareas de este tipo deben rediseñarse o asignarse a trabajadores seleccionados que se someterán a un control.

DATOS DE PARTIDA

Ayudante de cocina

Tarea A : Cargar Quintales

Carga = 22,5 kg

Variable: H = 35 cm - **Coeficiente:** HM = 0,714

Variable: V = 85 cm - **Coeficiente:** VM = 0,97

Variable: D = 5 cm - **Coeficiente:** DM = 1

Variable: A = 40 ° - **Coeficiente:** AM = 0,872

Variables: Frecuencia = 0 elev/min / V = 85 cm / Duración = Inferior a 1 hora -

Coeficiente: FM = 1

Variables: Tipo de agarre: malo / V = 85 cm - **Coeficiente:** CM = 0,9

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real de trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc.

Copyright. ©INSST. [Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo](#). España.

ANEXO 19 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE R ERGONÓMICO POR RIESGO DE MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO CAJERO”.



INFORME - Evaluación de trabajo repetitivo. OCRACheck

Gestión y evaluación del riesgo por movimientos repetitivos de las extremidades superiores

Resultado

Organización

Tiempo neto de trabajo repetitivo: 100 min.

Tiempo neto del ciclo: 6000 min.

Tiempo neto de trabajo repetitivo según observado: 5 seg.

Tiempo de insaturación del turno que necesita justificación

Diferencia (%)	Minutos
95	100

Frecuencia

Frecuencia (acciones/min)

Dch	Izq
0	0.05

Factores de trabajo repetitivo

	Dch	Izq
Tiempo de recuperación insuficiente:	10	10
Frecuencia de movimientos:	0	0
Aplicación de fuerza:	0	0
Hombro	1	1
Codo	0	0
Muñeca	2	2
Mano dedos	0	0
Estereotipo	1.5	1.5
Posturas forzadas:	3.5	3.5
Factores de riesgo complementarios:	3	3
Factor Duración:	0.5	0.5

Índice de riesgo y valoración

	Dch	Izq
Índice de riesgo:	8.25	8.25
	Muy leve o incierto	Muy leve o incierto
Índice de riesgo rev:	32.5	32.5
	No aceptable. Nivel alto	No aceptable. Nivel alto

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.



Checklist	Color	Nivel de riesgo
HASTA 7,5	Verde	Aceptable
7,6 - 11	Amarillo	Muy leve o incierto
11,1 - 14	Rojo suave	No aceptable. Nivel leve
14,1 - 22,5	Rojo fuerte	No aceptable. Nivel medio
≥ 22,5	Morado	No aceptable. Nivel alto

Datos de partida

Organización

Nombre de la empresa:

TABLITA DE LOS CEIBOS

Fecha:

24/06/2022

Sección:

Proceso Recepcion del Cliente

Puesto:

Cajero

Descripción

Atención al cliente

Datos organizativos**Duración del turno:**

(Oficial) min	(Efectivo) min
480	720

Pausas:

(De contrato) min	(Efectivo) min
0	0

Pausa para comer:

(Oficial) min	(Efectivo) min
80	80

Tiempo total de trabajo no repetitivo:

(Oficial) min	(Efectivo) min
300	540

Nº de ciclos o unidades por turno:

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

(Programados)	(Efectivos)
1	1

Tiempo del ciclo observado ó período de observación:
300 seg

Régimen de pausas

- No existen pausas reales, excepto algunos minutos (menos de 5) en el turno de 7 – 8 horas.

Frecuencia de acciones técnicas dinámicas y estáticas

Número de acciones técnicas contenidas en el ciclo:

Dch	Izq
5	5

¿Existe la posibilidad de realizar breves interrupciones?

Dch	Izq
SI	SI

Acciones técnicas dinámicas

Dch Izq

- Si Si Los movimientos de los brazos son lentos con posibilidad de frecuentes interrupciones (20 acciones/minuto).

Acciones técnicas estáticas

Dch Izq

Aplicación de fuerza

Seleccione el tipo de fuerza:

- La actividad laboral implica el uso de fuerza LIGERA o MUY LIGERA (Puntuación igual o por debajo de 2 en la escala de Borg)

Posturas de trabajo

Hombro

Dch Izq

- Si Si El brazo no descansa sobre la superficie de trabajo sino que está ligeramente elevado durante algo más de la mitad del tiempo.

Codo

Dch Izq

Muñeca

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Dch Izq

- Si Si La muñeca debe doblarse en una posición extrema o adoptar posturas molestas (amplias flexiones, extensiones o desviaciones laterales) al menos 1/3 del tiempo.

Mano

Dch Izq

Dch Izq

Estereotipo

Dch Izq

- Si Si Presencia de movimiento de hombro y/o codo y/o muñeca y/o mano idénticos, repetidos por más de la mitad del tiempo (o tiempo de ciclo entre 8 y 15 segundos en que prevalecen las acciones técnicas, incluso distintas entre ellas, de los miembros superiores)

Factores de riesgo complementarios

Factores físico-mecánicos

Dch Izq

- Si Si Se realizan tareas de precisión durante más de la mitad del tiempo (tareas en áreas menores a 2 o 3mm) que requieren distancia visual de acercamiento.

Factores socio-organizativos

Dch Izq

- Si Si El ritmo de trabajo está determinado por la máquina, pero existen "espacios de recuperación" por lo que el ritmo puede acelerarse o desacelerar.

ANEXO 20 “MÉTODO DE EVALUACIÓN REBA PARA FACTOR ERGONÓMICO POR RIESGO POR POSTURAS FORZADAS EN EL PUESTO DE TRABAJO CAJERO”.

INSST - ANÁLISIS DE POSTURAS FORZADAS

Nombre: Alfonso Ortega

Empresa: Tablita de los Ceibos

Puesto de trabajo: Cajero

Correo electrónico: alfonso.lop.org@gmail.com

Observaciones: Atención al cliente

DATOS DE PARTIDA

TRONCO:

Flexión/extensión: Erguido

Existe torsión o inclinación lateral: No

CUELLO:

Flexión/extensión: 0º-20º flexión

Existe torsión o inclinación lateral: No

PIERNAS:

Posición de las piernas: Soporte bilateral, andando o sentado

Flexión de las piernas: Flexión de las rodillas entre 30º y 60º

CARGA/FUERZA:

Carga/fuerza: Inferior a 5Kg

Instauración rápida o brusca:

ACTIVIDAD:

Una o más partes del cuerpo estáticas: No

Movimientos repetitivos: No

Cambios posturales importantes o posturas inestables: No

BRAZO IZQUIERDO:

Posición del brazo: 0-20º flexión/extensión

Existe abducción o rotación: No

El hombro está elevado: No

Hay apoyo o postura a favor de la gravedad: No

ANTEBRAZO IZQUIERDO:

Flexión antebrazo: 60º-100º flexión

MUÑECA IZQUIERDA:

Flexión/extensión de la muñeca: 0º-15º flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: No

AGARRE BRAZO IZQUIERDO:

Agarre: 0: BUENO. Buen agarre y fuerza de agarre

BRAZO DERECHO:

Posición del brazo: 0-20º flexión/extensión

Existe abducción o rotación: No

El hombro está elevado: No

Existe apoyo o postura fav. Gravedad: No

ANTEBRAZO DERECHO:

Flexión antebrazo: 60º-100º flexión

MUÑECA DERECHA:

Flexión/extensión de la muñeca: 0º-15º flexión/extensión

Existe torsión o inclinación lateral: No

AGARRE BRAZO DERECHO:

Agarre: 0: BUENO. Buen agarre y fuerza de agarre

RESULTADO:

Puntuación IZQUIERDA (1-15): NaN

Nivel de acción IZQUIERDA (0-4):

Nivel de riesgo IZQUIERDA:

Intervención y posterior análisis IZQUIERDA:

Puntuación DERECHA (1-15): NaN

Nivel de acción DERECHA (0-4):

Nivel de riesgo DERECHA:

Intervención y posterior análisis DERECHA:

Nota:

La información y los resultados de los cálculos proporcionados por los diferentes dispositivos no constituyen la evaluación de los riesgos ni la planificación preventiva y en cumplimiento de lo indicado en la normativa de prevención de riesgos laborales vigente es responsabilidad del empresario su realización, en función de la actividad, las condiciones de trabajo, puestos de trabajo y trabajadores.

Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. España.

ANEXO 21 “MÉTODO DE EVALUACIÓN OCRA CHECK LIST PARA EL FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS EN EL PUESTO DE TRABAJO MESERO”



INFORME - Evaluación de trabajo repetitivo. OCRACheck

Gestión y evaluación del riesgo por movimientos repetitivos de las extremidades superiores

Resultado

Organización

Tiempo neto de trabajo repetitivo: 430 min.

Tiempo neto del ciclo: 25800 min.

Tiempo neto de trabajo repetitivo según observado: 5 seg.

Tiempo de insaturación del turno que necesita justificación

Diferencia (%)	Minutos
99	430

Frecuencia

Frecuencia (acciones/min)

Dch	Izq
0	0.01

Factores de trabajo repetitivo

	Dch	Izq
Tiempo de recuperación insuficiente:	10	10
Frecuencia de movimientos:	0	0
Aplicación de fuerza:	0	0
Hombro	2	2
Codo	2	2
Muñeca	2	2
Mano dedos	0	0
Estereotipo	0	0
Posturas forzadas:	2	2
Factores de riesgo complementarios:	0	0
Factor Duración:	1	1

Índice de riesgo y valoración

	Dch	Izq
Índice de riesgo:	12	12
	No aceptable. Nivel leve	No aceptable. Nivel leve
Índice de riesgo rev:	20	20
	No aceptable. Nivel medio	No aceptable. Nivel medio

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Checklist	Color	Nivel de riesgo
HASTA 7,5	Verde	Aceptable
7,6 - 11	Amarillo	Muy leve o incierto
11,1 - 14	Rojo suave	No aceptable. Nivel leve
14,1 - 22,5	Rojo fuerte	No aceptable. Nivel medio
≥ 22,5	Morado	No aceptable. Nivel alto

Datos de partida

Organización

Nombre de la empresa:

Tablita de los Ceibos

Fecha:

21/06/2022

Sección:

Operativo

Puesto:

Mesero

Descripción

Pasar pedidos en bandeja de madera

Datos organizativos

Duración del turno:

(Oficial) min	(Efectivo) min
720	720

Pausas:

(De contrato) min	(Efectivo) min
0	0

Pausa para comer:

(Oficial) min	(Efectivo) min
40	40

Tiempo total de trabajo no repetitivo:

(Oficial) min	(Efectivo) min
250	250

Nº de ciclos o unidades por turno:

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

(Programados)	(Efectivos)
1	1

Tiempo del ciclo observado ó período de observación:

300 seg

Régimen de pausas

- No existen pausas reales, excepto algunos minutos (menos de 5) en el turno de 7 – 8 horas.

Frecuencia de acciones técnicas dinámicas y estáticas

Número de acciones técnicas contenidas en el ciclo:

Dch	Izq
6	6

¿Existe la posibilidad de realizar breves interrupciones?

Dch	Izq
SI	SI

Acciones técnicas dinámicas

Dch Izq

- SI SI Los movimientos de los brazos son lentos con posibilidad de frecuentes interrupciones (20 acciones/minuto).

Acciones técnicas estáticas

Dch Izq

Aplicación de fuerza

Seleccione el tipo de fuerza:

- La actividad laboral implica el uso de fuerza LIGERA o MUY LIGERA (Puntuación igual o por debajo de 2 en la escala de Borg)

Posturas de trabajo

Hombro

Dch Izq

- SI SI El brazo se mantiene sin apoyo casi a la altura del hombro (o en otra postura extrema) casi durante el 10% del tiempo.

Codo

Dch Izq

- SI SI El codo debe realizar amplios movimientos de flexo-extensión o prono-supinación, movimientos bruscos cerca de 1/3 del tiempo.

Muñeca

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real del trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc. Copyright. ©INSST. Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo España. Informe creado con versión: 27.

Dch Izq

Si Si La muñeca debe doblarse en una posición extrema o adoptar posturas molestas (amplias flexiones, extensiones o desviaciones laterales) al menos 1/3 del tiempo.

Mano

Dch Izq

Dch Izq

Estereotipo

Dch Izq

Factores de riesgo complementarios

Factores físico-mecánicos

Dch Izq

Factores socio-organizativos

Dch Izq

ANEXO 22 “METODO DE EVALUACIÓN POR LA ECUACIÓN DE NIOSH PARA FACTOR DE RIESGO ERGONÓMICO POR MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS EN EL PUESTO DE TRABAJO MESERO”

RESULTADO DEL CÁLCULO LMC: ecuación del NIOSH

Tipo de cálculo: Simple

Fecha: 14/7/2022

RESULTADO: $IL_s = 0,3$

La mayoría de los trabajadores que realicen este tipo de tareas no deberían tener problemas.

DATOS DE PARTIDA

Mesero

Tarea A : Pasar los pedidos

Carga = 4 kg

Variable: H = 30 cm - **Coeficiente:** HM = 0,833

Variable: V = 120 cm - **Coeficiente:** VM = 0,865

Variable: D = 0 cm - **Coeficiente:** DM = 1

Variable: A = 0 ° - **Coeficiente:** AM = 1

Variables: Frecuencia = 1 elev/min / V = 120 cm / Duración = Superior a 2 horas

- **Coeficiente:** FM = 0,75

Variables: Tipo de agarre: bueno / V = 120 cm - **Coeficiente:** CM = 1

Nota: El INSST no garantiza la representatividad de los datos en la situación real de trabajo puesto que desconoce cómo se han obtenido, si los equipos son adecuados y si están correctamente calibrados, etc.

Copyright. ©INSST. [Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo](http://www.insst.es). España.

ANEXO 23 “REPORTE DE MEDICIÓN DE RUIDO GRUPO HOMOGENEO DE TRABAJO UNO”

Reporte de medición

Nombre: Grabación 3 Grupo Homogéneo de Trabajo 1

Duración: 6m:2s

Hora: 20 Jun 2022, 22:41

Ubicación: Ibarra

Dispositivo: Sonómetro BAFX3608

Nota:

Measurement configurations

Ponderación de frecuencia A

Tiempo de respuesta Rápida (0.2s)

Calibración +0.0 dB

Avg/Leq 72.9 dB

Min 68.2 dB

Max 84.6 dB

Peak 89.9 dB

Measurement results

Estándar Personalizado

Umbral 90 dB

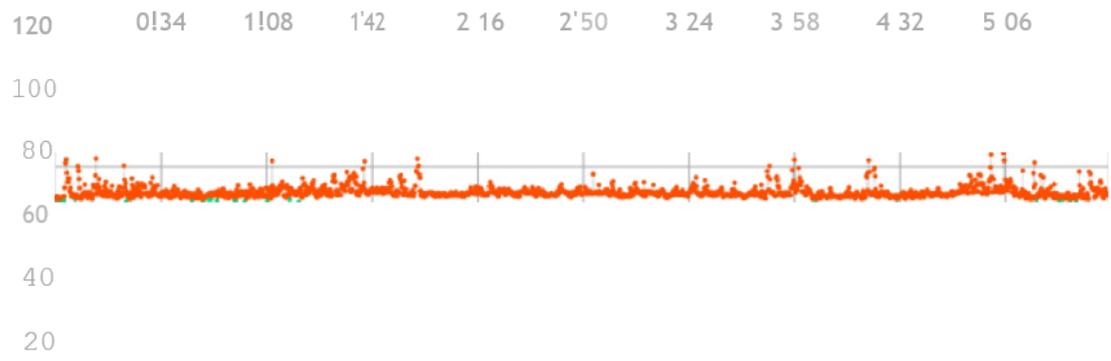
Tipo de cambio 5 dB

TWA 0.0 dB

Dosis 0.0 %

Dosis proyectada 0.0 %

Gráfico



ANEXO 24 “REPORTE DE MEDICIÓN DE RUIDO GRUPO HOMOGÉNEO DE TRABAJO 2.

Reporte de medición

Nombre: Grabación 2 Grupo Homogéneo de Trabajo 2

Duración: 2m:4s

Hora: 20 Jun 2022, 22:30

Ubicación: Ibarra

Dispositivo: Sonómetro BAFX3608

Nota:

Measurement configurations

Ponderación de frecuencia A

Tiempo de respuesta Rápida (0.2s)

Calibración +0.0 dB

Avg/Leq 66.9 dB

Min 59.8 dB

Max 83.1 dB

Peak 92.8 dB

Measurement results

Estándar Personalizado

Umbral 90 dB

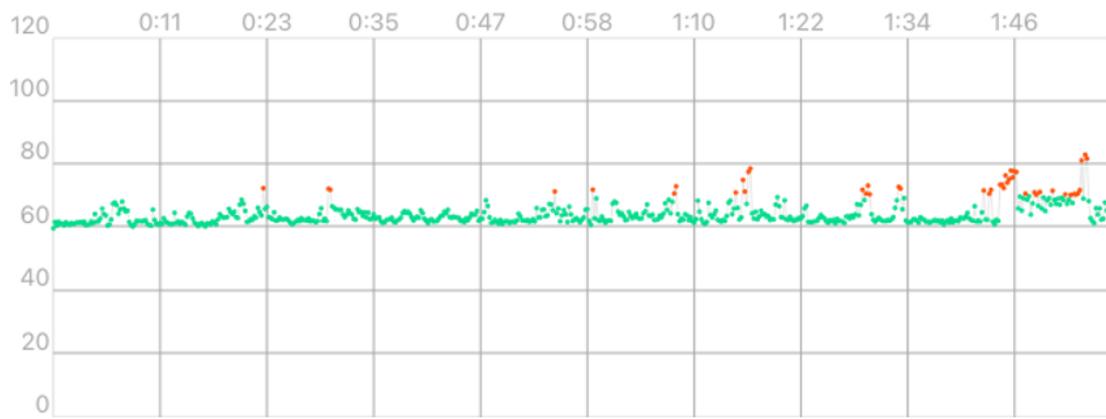
Tipo de cambio 5 dB

TWA 0.0 dB

Dosis 0.0 %

Dosis proyectada 0.0 %

Gráfico



ANEXO 25 “CUESTIONARIO DEL MÉTODO DE EVALUACIÓN SUCESO/ISTAS 21 PARA FACTORES PSICOSOCIALES ”

TABLA DE ANÁLISIS AVANZADO CUESTIONARIO SUSESO/ISTAS 21 VERSIÓN BREVE										
N.º	Dimensiones	Nº de personas que respondieron					Análisis de riesgo por pregunta (Mayor a menor riesgo)			
Exigencias Psicológicas	Siempre	La mayoría de las veces	Algunas veces	Sólo unas pocas veces	Nunca	Criticidad pregunta en dimensión	Ranking pregunta en dimensión	Criticidad pregunta en total encuesta	Ranking pregunta en total encuesta	
1	¿Puede hacer su trabajo con tranquilidad y tenerlo al día?	2	5	0	0	0	7,5%	5	2,3%	15
2	En su trabajo, ¿tiene usted que tomar decisiones difíciles?	0	2	3	2	0	20,9%	2	6,6%	6
3	En general, ¿considera usted que su trabajo le produce desgaste emocional?	0	1	2	3	1	14,9%	4	4,7%	12
4	En su trabajo, ¿tiene usted que guardar sus emociones y no expresarlas?	0	3	0	4	0	19,4%	3	6,1%	7
5	¿Su trabajo requiere atención constante?	4	3	0	0	0	37,3%	1	11,7%	1
	Trabajo Activo y Desarrollo de habilidades	Siempre	La mayoría de las veces	Algunas veces	Sólo unas pocas veces	Nunca	Criticidad pregunta en dimensión	Ranking pregunta en dimensión	Criticidad pregunta en total encuesta	Ranking pregunta en total encuesta

6	¿Tiene influencia sobre la cantidad de trabajo que se le asigna?	0	2	1	4	0	44,4%	1	7,5%	4
7	¿Puede dejar su trabajo un momento para conversar con un compañero o compañera?	0	2	4	1	0	36,1%	2	6,1%	8
8	¿Su trabajo permite que aprenda cosas nuevas?	5	2	0	0	0	5,6%	4	0,9%	18
9	Las tareas que hace, ¿le parecen importantes?	7	0	0	0	0	0,0%	5	0,0%	19
10	¿Siente que su empresa tiene una gran importancia para usted?	2	5	0	0	0	13,9%	3	2,3%	16
Apoyo Social en la Empresa y Calidad de Liderazgo		Siempre	La mayoría de las veces	Algunas veces	Sólo unas pocas veces	Nunca	Criticada pregunta en dimensión	Ranking pregunta en dimensión	Criticada pregunta en total encuesta	Ranking pregunta en total encuesta
11	¿Sabe exactamente qué tareas son de su responsabilidad?	4	2	1	0	0	8,5%	4	1,9%	17
12	¿Tiene que hacer tareas que usted cree que deberían hacerse de otra manera?	0	3	4	0	0	36,2%	1	8,0%	3
13	¿Recibe ayuda y apoyo de su	0	2	4	1	0	27,7%	2	6,1%	9

	inmediato o inmediata superior?									
14	Entre compañeros y compañeras, ¿se ayudan en el trabajo?	7	0	0	0	0	0,0%	5	0,0%	20
15	Sus jefes inmediatos, ¿resuelven bien los conflictos?	1	1	3	2	0	27,7%	3	6,1%	10
Compensaciones		Siempre	La mayoría de las veces	Algunas veces	Sólo unas pocas veces	Nunca	Criticidad pregunta en dimensión	Ranking pregunta en dimensión	Criticidad pregunta en total encuesta	Ranking pregunta en total encuesta
16	¿Está preocupado por si le despiden o no le renuevan el contrato?	1	0	1	2	3	24,2%	3	3,8%	14
17	¿Está preocupado por si le cambian de tareas contra su voluntad?	0	4	1	2	0	48,5%	1	7,5%	5
18	Mis superiores me dan el reconocimiento que merezco	1	3	3	0	0	27,3%	2	4,2%	13
Doble Presencia		Siempre	La mayoría de las veces	Algunas veces	Sólo unas pocas veces	Nunca	Criticidad pregunta en dimensión	Ranking pregunta en dimensión	Criticidad pregunta en total encuesta	Ranking pregunta en total encuesta
19	Cuándo está en el trabajo, ¿piensa en las exigencias domésticas y familiares?	0	5	1	1	0	60,0%	1	8,5%	2

20	<p>¿Hay situaciones en las que debería estar en el trabajo y en la casa a la vez? (para cuidar un hijo enfermo, por accidente de algún familiar, por el cuidado de abuelos, etc.)</p>	0	2	1	4	0	40,0%	2	5,6%	11
----	---	---	---	---	---	---	-------	---	------	----

ANEXO 26 “FOTOGRAFIAS Y ESPECIFICACIONES DE LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE, SECCIÓN GRADAS”.

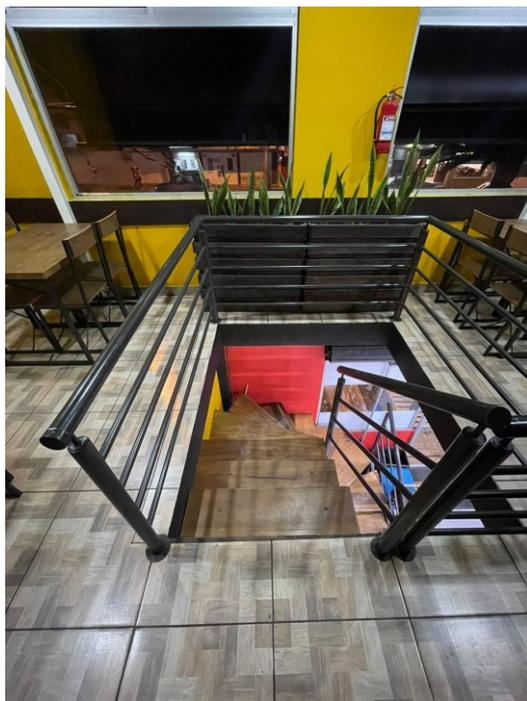
ACCESO DESDE EL PRIMER NIVEL



ACCESO INTERMEDIO AL SEGUNDO NIVEL



ACCESO FINAL AL SEGUNDO NIVEL



DIMENSIONES Y ESPECIFICACIONES

ANCHO: “90 cm” para el acceso, siendo que el ancho mínimo de acceso que una grada debe poseer es de 40 cm

HUELLA: “28 cm”

CONTRAHUELLA: “18 cm”

Las gradas son firmes y estables, además poseen seguridades como pasamanos en ambos lados.

ANEXO 27 “FOTOGRAFIAS DE DISPOSITIVOS DE ILUMINACIÓN DEL RESTAURANTE”

ANEXO 28 “FICHA TÉCNICA LUMINARIA LED BATTEN MARCA SYLVANIA

SYLVANIA

Luminarias lineales / Comercial y Residencial

LED BATTEN



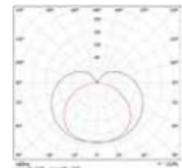
IP20

Características

- Luminaria de sobreponer, con alta eficiencia energética.
- Lista para instalar.
- Difusor de policarbonato inyectado.
- Voltaje Universal 100 - 240 vac.
- Temperatura de color 6000K.
- Vida útil promedio 30.000 horas a un flujo luminoso del 70%.



Watt	L (mm)	W (mm)	H (mm)
16W	640	75	25
32W	1240	75	25



CÓDIGO	POTENCIA (W)	TENSIÓN DE OPERACIÓN (V)	FLUJO LUMINOSO (lm)	FACTOR DE POTENCIA	EFICACIA (Lm/W)	TEMPERATURA DE COLOR (k)	IRC	ÁNGULO °	VIDA ÚTIL (h)
P26773	16	100-240	1200	0.9	75	6000	70	120	30000
P26774	32	100-240	2400	0.9	75	6000	70	120	30000

* Vida útil estimada, con mantenimiento del flujo luminoso al 70% (L70).