



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



**PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
DIRIGIDO AL COMEDOR INDUSTRIAL ZURIEL, C.A.
(CASO: EMPRESA VICSON, S.A.)**

Tutor:

Dr. Hermes Carmona

Autores:

Guevara H., Roxani A.
Márquez S., Osdalys Z.

Valencia, Junio 2014



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



**PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
DIRIGIDO AL COMEDOR INDUSTRIAL ZURIEL, C.A.
(CASO: EMPRESA VICSON, S.A.)**

Trabajo Especial de Grado presentado ante la Ilustre Universidad de Carabobo, para
optar al Título de Ingeniero Industrial.

Línea de Investigación: Dirección Empresarial y Políticas Públicas.

Tutor:

Dr. Hermes Carmona

Autores:

Guevara H., Roxani A.

Márquez S., Osdalys Z.

Valencia, Junio 2014



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Quienes suscriben, Miembros del Jurado designado por el Consejo de Escuela de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Carabobo, para examinar el Trabajo Especial de Grado titulado “Propuesta de un Programa de Seguridad y Salud Laboral dirigido al Comedor Industrial Zuriel, C.A. (Caso: Empresa Vicson, S.A.)”, el cual está adscrito a la Línea de Investigación “Dirección Empresarial y Políticas Públicas” del Departamento de Gerencia, presentado por las Bachilleres Guevara Roxani, C.I. 20.444.258 y Márquez Osdalys, C.I. 15.861.819, a los fines de cumplir con el requisito académico exigido para optar al Título de Ingeniero Industrial, dejan constancia de lo siguiente:

1. Leído como fue dicho Trabajo Especial de Grado, por cada uno de los Miembros del Jurado, éste fijó el día jueves 19 de junio de 2014, a las 10:00 a.m., para que el autor lo defendiera en forma pública, lo que éste hizo, en el Salón SDC, mediante un resumen oral de su contenido, luego de lo cual respondió satisfactoriamente a las preguntas que le fueron formuladas por el Jurado, todo ello conforme a lo dispuesto en el Reglamento del Trabajo Especial de Grado de la Universidad de Carabobo y a las Normas de elaboración de Trabajo Especial de Grado de la Facultad de Ingeniería de la misma Universidad.
2. Finalizada la defensa pública del Trabajo Especial de Grado, el Jurado decidió aprobarlo por considerar que se ajusta a lo dispuesto y exigido en el precitado Reglamento.

En fe de lo cual se levanta la presente acta, a los 19 días, del mes de junio del 2014, dejándose también constancia de que actuó como Coordinador del Jurado el Tutor, Prof. Hermes Carmona.

Firma del Jurado Examinador

Prof. Hermes Carmona
Presidente del Jurado

Prof. Marisela Giraldo
Miembro del Jurado

Prof. Mariana Barrios
Miembro del Jurado

AGRADECIMIENTO

A Dios y a la Virgen por darme paciencia y fortaleza para soportar las noches en vela que se requirieron para lograr esta meta.

A mi prima Katuska por toda su contribución para desarrollar este trabajo de investigación, estoy muy agradecida por la colaboración prestada.

A los profesores, por brindarme sus conocimientos y todo aquel quien sirvió de apoyo durante todo mi período académico en la facultad.

A mi compañera de tesis porque a lo largo de este trabajo aprendimos que nuestras diferencias se convierten en riqueza cuando existe respeto y con esto logramos desarrollar una verdadera amistad.

OSDALYS MARQUEZ.

Agradezco primeramente a Dios porque siempre me ha acompañado en todo momento de mi vida, al que siempre le estoy pidiendo para que todo me salga bien y al que me he aferrado para que los resultados de este trabajo fueran exitosos. Gracias Padre Eterno.

A todos los profesores, que desde la infancia impartieron en mí conocimientos y que me han formado como la profesional que soy hoy en día. Gracias por creer en mí y demostrarme que yo sí podía.

Agradezco especialmente a mi familia, que me han dado su ayuda desde el inicio de mi carrera y que siempre estuvieron aportando su grano de arena para que yo llegara a cumplir mi meta como estudiante y el sueño más grande que hasta los momentos me he propuesto. Los amo inmensamente.

Y gracias a ti Osda, por toda la paciencia que me tuviste y porque nunca estuve más convencida de que haber trabajado contigo en este proyecto fue lo mejor que me pudo haber pasado, te quiero mucho amiga.

ROXANI GUEVARRA.

DEDICATORIA

A Mis Padres...

Por su apoyo, consejos, comprensión, amor, ayuda en los momentos difíciles. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi perseverancia para conseguir este difícil objetivo.

A Mi Esposo.

Por estar a mi lado en todo momento apoyándome para nunca desmayar, colaborándome en todo lo necesario, gracias a ti esta meta fue posible. Gracias mi vida te amo muchísimo.

A mis hijos

Mis bellas princesas por ser ese motor que me motiva cada día a salir adelante. Y al amor de vida mi tesorito Ricardo te amo y te amare por siempre.

A mis suegros

Por su insistencia y su empuje para lograr esta meta y recordándome siempre la importancia de la misma. En especial a mi suegra que siempre ha estado allí, ayudándome a lograr este objetivo.

A mis hermanos, a mis primas, a mis tías, cuñados, sobrinos y amigas de la universidad que aunque muchas ya no están siempre me apoyaron en los años de carrera motivándome y recordándome que todo es posible si uno realmente lo desea.

¡Gracias!

QUE DIOS LOS BENDIGA

OSDHALYS MARQUEZ

DEDICATORIA

Todo mi esfuerzo dedicado a mis PADRES Mary Herrera y José Guzmán, a los que debo tanto y para que se sientan cada vez más orgullosos de mí. Que a pesar de tantas cosas por las que hemos pasado para lograr este sueño, siempre me dieron todo tipo de apoyo que necesité para seguir adelante.

Dedicado también a mis padres adoptivos, Ligia Guzmán y David Gutiérrez, por abrirme las puertas de su hogar, su corazón y brindarme ese cariño tan grande como sólo lo hacen los padres con sus hijos.

A mis hermanos: Jorge, Wilmary, Karla, Danielys, Jesús Alberto y mi sobrina Osearlys Daniela. Para que se propongan la meta de crecer profesionalmente y luchen para alcanzar todos sus sueños.

A mis abuelas Ligia y Crescencia por tanto cariño que me han dado.

A mis queridas tías: Yasmery, Yajaira, Magra, Dulfa, Milda, Rosa, Bedy, Leonor, Hilda, Alice, no consigo la mejor manera de pagarles y agradecerles todo lo que han hecho por mí para lograr todo esto, por siempre ayudarme en todo lo que he necesitado y consentirme cuando lo he querido.

A mis primos hermanos: Gaby, Ale, Margy, Mayerlin, Emily, Jhoreanny, Loreana, Daryl, Merly, Gladydis y todos los demás. A mis ahijados: Melianny, María Laura, Jhonatan, Adany, Jesús, Mauricio y Nazaret. Para que estudien y obtengan una carrera al igual que yo porque si se puede.

Por último a Marysabel, Filomena, Maribel, Luis C. Padrón, Henry Castillo, Decys, Mely, Diego y mis demás vecinos, que siempre han estado pendiente de mi avance por este largo camino. A mis queridos amigos que por ser tantos no pude nombrar a cada uno, a mis tíos y a aquellas personas que me hubiese gustado que estuviesen compartiendo con nosotros toda esta alegría, mi abuelo Sulpicio, mi tía Yomaira y Pety. LOS AMO A TODOS...!

ROXANI GUEVARA

INDICE GENERAL

RESUMEN	XI
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I. EL PROBLEMA	3
I.1 Planteamiento del Problema.....	3
I.2 Objetivos de la Investigación.	7
I.2.1 Objetivo General.....	7
I.2.2 Objetivos Específicos.	7
I.3 Justificación de la investigación.....	7
I.4 Alcance	8
I.5 Limitaciones.....	9
CAPÍTULO II. MARCO DE REFERENCIA	10
II.1 Antecedentes de la Investigación	10
II.2 Marco Teórico.....	12
II.2.1 Seguridad Industrial.....	12
II.2.2 Condiciones de Seguridad.....	13
II.2.3 Condiciones Inseguras	14
II.2.4 Riesgo	15
II.2.5 Tipos de riesgo	15
II.2.6 Prevención del Riesgo.....	21
II.2.7 Evaluación de Riesgos	22
II.2.8 Lesión de trabajo	23
II.2.9 Tipos de lesiones.....	23
II.2.10 Método REBA.....	24
II.2.11 Método ISTAS21	26
II.2.12 Método FINE	29
II.3 Marco Conceptual.....	31
CAPÍTULO III. MARCO METODOLOGICO	33
III.1 Nivel de la Investigación	33

III.2 Diseño de la Investigación	33
III.3 Población	34
III.4 Fuentes y Técnicas para la Recolección de la Información	34
III.5 Diseño de Instrumentos para la recolección de la Información.....	36
III.6 Validez de los Instrumentos	36
III.7 Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos	37
III.8 Fases de la Investigación	38
CAPITULO IV. DESARROLLO DEL ESTUDIO	40
IV.1 Metodología seguida para el desarrollo de los análisis de riesgos presentes en el Comedor Industrial Zuriel, C.A. de la empresa Vicson, S.A.	40
IV.2 Revisión del Marco Técnico Legal que plantea las normativas referentes a la ejecución y desarrollo de los Programas de Seguridad y Salud Laboral en las empresas.....	42
IV.2.1 Constitución Nacional de la República Bolivariana de Venezuela (1999).	42
IV.2.2 Ley Orgánica del Trabajo, de los Trabajadores y las Trabajadoras (LOTTT) según decreto 8.938 del 30 de abril del 2012.	42
IV.2.3 Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2005)	43
IV.2.4 Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008).....	50
IV.2.5 Norma venezolana COVENIN 2260-88.....	50
IV.2.6 Norma venezolana COVENIN 2237:89.....	51
IV.2.7 Norma venezolana COVENIN 810-1998.....	51
IV.2.8 Reforma Parcial del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (1973)	51
IV.3 Diagnostico de la situación actual de los riesgos laborales presentes en el área del Comedor Industrial Zuriel, C.A de la Empresa Vicson, S.A.....	53
IV.3.1 Descripción del proceso de producción.	53
IV.3.7 Organigrama Organizacional	59

IV.3.8 Diagrama de Procedimientos	59
IV.3.9 División de las áreas	61
IV.3.10 Diagnóstico de la situación actual según encuesta realizada a los trabajadores	61
IV.4 Evaluación de las condiciones de trabajo, los riesgos psicosociales y los riesgo ergonómicos a los(as) que están expuestos los trabajadores(as) del Comedor Industrial Zuriel, C.A. en la Empresa Vicson, S.A.....	67
IV.4.1 Análisis de las Condiciones de Trabajo según la lista de chequeo realizada en el Comedor Industrial Zuriel, C.A.	67
IV.4.2 Análisis de las Condiciones de Trabajo según la encuesta hecha a los trabajadores del Comedor Industrial Zuriel, C.A.	68
IV.4.3 Evaluación de los riesgos psicosociales. Aplicación del método ISTAS21 versión corta.....	72
IV.4.4 Evaluación de las condiciones de trabajo a las que están expuestos los trabajadores del Comedor Industrial Zuriel, C.A. a través de la metodología FINE.	81
IV.4.5 Evaluación ergonómica a los trabajadores del comedor industrial Zuriel, C.A. de la empresa Vicson, S.A. a través de la metodología REBA.....	100
CAPITULO V: PROPUESTA DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL PARA EL COMEDOR INDUSTRIAL ZURIEL, C.A. ...	128
V.1 Evaluación Económica de las Propuestas.....	202
CONCLUSIONES	205
RECOMENDACIONES.....	209
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	213
ANEXOS.....	217

INDICE DE TABLAS

Tabla N° 01. Niveles de actuación según la puntuación final obtenida	26
Tabla N° 02. Puntuación para los apartados.	28
Tabla N° 03: Clasificación y criterios de actuación frente al riesgo.	29
Tabla N° 04. Factor de costo	30
Tabla N° 05. Factor de reducción del riesgo	31
Tabla N° 06. Características personales de los trabajadores.	62
Tabla N° 07. Estado de salud física de los trabajadores del comedor.	65
Tabla N° 08. Hábitos personales de los trabajadores.	66
Tabla N° 09. Condiciones de trabajo según la encuesta realizada.	69
Tabla N° 10. Condiciones de los EPP, información de riesgos y entrenamiento en los puestos de trabajo según la encuesta.	71
Tabla N° 11. Porcentaje de resultados de los riesgos psicosociales a los que están expuestos los trabajadores del comedor.	74
Tabla N° 12. Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas.	83
Tabla N° 13: Costos de acciones correctivas del factor ergonómico.	95
Tabla N° 14: Costos de las acciones correctivas del factor de quemaduras.	95
Tabla N° 15: Costos de las acciones correctivas del factor de cortes.	96
Tabla N° 16: Costos de las acciones correctivas para las quemaduras.	97
Tabla N° 17: Costos de las acciones correctivas para pellizcos o cortes.	98
Tabla N° 18. Costos de las acciones correctivas del factor de cortes.	98
Tabla N° 19: Costos de las acciones correctivas del factor de golpes y caídas	99
Tabla N°20: Costos de las acciones correctivas para el factor de quemaduras.	99
Tabla N° 21. Análisis REBA para recepción y descarga de mercancía.	101
Tabla N° 22. Análisis del REBA para traslado de mercancía.	102
Tabla N° 23. Análisis REBA para depósito de víveres en el almacén.	103
Tabla N° 24. Análisis del REBA para el de depósito de víveres en el almacén	104

Tabla N° 25. Análisis del REBA para la preparación de los aliños.	104
Tabla N° 26. Análisis del REBA para condimentación de las comidas.....	105
Tabla N° 27. Análisis del REBA para la cocción de carnes y pollo.....	106
Tabla N° 28. Análisis del REBA para la actividad de hornear.	107
Tabla N° 29. Análisis del REBA para remover la comida durante la cocción.	108
Tabla N° 30. Análisis del REBA para servir las comidas.	109
Tabla N° 31. Análisis del REBA servir los jugos.....	110
Tabla N° 32. Análisis del REBA para despacho de cubiertos.....	110
Tabla N° 33. Análisis del REBA para remover la comida en la marmita.....	111
Tabla N° 34. Análisis del REBA para servir comida de la marmita.....	112
Tabla N° 35. Análisis del REBA para el lavado de hortalizas	113
Tabla N° 36. Análisis del REBA para el corte de hortalizas y vegetales.....	114
Tabla N° 37. Análisis del REBA para el pelado de hortalizas	115
Tabla N° 38. Análisis del REBA para la eliminación de desperdicios.	116
Tabla N° 39. Análisis del REBA para servir postres.	117
Tabla N° 40. Análisis del REBA para la obtención de líquido para postres.....	117
Tabla N° 41. Análisis del REBA para ordenar la bandeja de vasos.....	118
Tabla N° 42. Análisis del REBA para el lavado de platos y bandejas.....	119
Tabla N° 43. Análisis del REBA para clasificar los desechos y desperdicio.	120
Tabla N° 44. Análisis del REBA para arreglar la loza.	121
Tabla N° 45. Análisis del REBA para la limpieza de los pisos.....	122
Tabla N° 46. Análisis del REBA para el lavado de la marmita.....	123
Tabla N° 47. Análisis del REBA para el lavado de utensilios de cocina.	124
Tabla N° 48. Análisis del REBA para las actividades administrativas	125
Tabla N° 49. Resultado de los riesgos ergonómicos por el Método REBA.....	126
Tabla N° 50. Costos asociados a propuestas para mejoras del área.	201
Tabla N° 51. Costo total de la Inversión para las mejoras propuetas.	202

INDICE DE FIGURAS

Figura N° 01. Tareas realizadas por el almacenista.....	54
Figura N° 02. Tareas realizadas por el ayudante de cocina.....	55
Figura N° 03. Tareas realizadas por el cocinero.	56
Figura N° 04. Tareas realizadas por el aseoador.....	57
Figura N° 05. Tareas realizadas por el encargado de la línea de servicio.	57
Figura N° 06. Tareas realizadas por el encargado de lavado de loza.....	58
Figura N° 07. Organigrama Organizacional.	59
Figura N° 08. Diagrama de Procedimientos.....	60
Figura N°09. Croquis de las instalaciones del Comedor de Vicson, S.A.....	61
Figura N° 10. Organigrama Organizacional recomendado.	209

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 01. Representación porcentual del IMC.	64
Gráfico N° 02. Porcentaje de resultados según lista de chequeo.	67
Gráfico N° 03. Apartado 1: Exigencias psicológicas	74
Gráfico N° 04. Apartado 2: Trabajo activo y posibilidades de desarrollo.	75
Gráfico N° 05. Apartado 3: Inseguridad.	76
Gráfico N° 06. Apartado 4: Apoyo social y calidad de liderazgo.	77
Gráfico N° 07. Apartado 5: Doble presencia.	78
Gráfico N° 08. Apartado 6: Estima.	80
Gráfico N° 09. Nivel de exposición psicosocial representativo en cada factor de riesgo.	81
Gráfico N° 10. Valoración de los riesgos para el área del almacén de víveres.	88
Gráfico N° 11. Valoración de los riesgos para el área de las cavas de conservación y de congelación.	89
Gráfico N° 12. Valoración de los riesgos para el área de postres.	89
Gráfico N° 13. Valoración de los riesgos para el área de las ensaladas.	90
Gráfico N° 14. Valoración de los riesgos para el área de la cocina.	91
Gráfico N° 15. Valoración de los riesgos para el área de lavado.	92
Gráfico N° 16. Valoración de los riesgos para el área de la línea de servicio.	93
Gráfico N° 17. Valoración de los riesgos para el área de la oficina.	94
Gráfico N° 18. Porcentaje de casos para cada nivel de riesgo del Método REBA.	126



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL



**PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
DIRIGIDO AL COMEDOR INDUSTRIAL ZURIEL, C.A.
(CASO: EMPRESA VICSON, S.A.)**

Tutor: Dr. Hermes Carmona

Autores: Guevara H., Roxani A.
Márquez S., Osdalys Z.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo realizar una propuesta de un Programa de Seguridad y Salud Laboral para el Comedor Industrial Zuriel, C.A. aplicado a una empresa a la cual presta su servicio (Caso: Empresa Vicson, S.A.). El estudio se presenta bajo la modalidad de proyecto factible, como una investigación de campo de nivel descriptivo cuya área de investigación está conformada por el comedor de las instalaciones de Vicson, S.A. La población en estudio estuvo conformado por catorce (14) personas que hacen vida en el área indicada y están involucrados directamente en las actividades de la organización. Las técnicas e instrumentos utilizados en la investigación fueron la observación directa, la entrevista informal, una encuesta estructurada de acuerdo a la investigación y como instrumento la lista de chequeo. Los datos obtenidos fueron analizados e interpretados a través de las metodologías: ISTAS21 para el estudio de riesgos psicosociales que afectan a los trabajadores, el cual arrojó riesgos en el apartado de doble presencia; FINE para el estudio de riesgos asociados a las condiciones de trabajo de las que se obtuvieron seis áreas afectadas y el REBA para analizar los riesgos ergonómicos relacionados a los puestos de trabajo que indicaron riesgos altos para la recepción y descarga de la mercancía conjuntamente con el lavado de platos y bandejas del servicio. Además se desarrollaron los Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST) que contemplan cada una de las áreas de trabajo con los riesgos involucrados en ellas y las contramedidas que deben ser puestas en marcha para evitar accidentes laborales. Como propuestas se recomendó el uso de guantes aislantes de calor, guantes de acero, guante, manga y delantal de carnaza, mesa de acero, paletas de plástico, entre otras.

Palabras Claves: Programa, Seguridad, Salud Laboral, Prevención, Riesgos, Puestos de Trabajo, Método ISTAS21, Método FINE, Método REBA

INTRODUCCIÓN

Uno de los aspectos más importantes en cualquier organización es que sus miembros puedan estar en óptimas condiciones respecto al bienestar físico, mental y social para llegar con plenitud al desarrollo del individuo. Si los integrantes de la organización no se sienten bien, su labor no será eficaz, creando así un círculo vicioso entre los trabajadores y la inestabilidad de los procesos productivos. La garantía del éxito de cualquier organización depende en gran parte de un buen programa de seguridad y salud laboral que permita la prevención de accidentes, cuyo objetivo principal es la estimulación y promoción de técnicas que ayuden a la disminución de accidentes para crear un medio ambiente laboral seguro para todas las personas que estén en contacto con el mismo.

En el mismo margen de ideas la seguridad y salud laboral está estrechamente ligada a los aspectos legales ya que las disposiciones existentes en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela así como los tratados y convenios internacionales, el mismo sistema jurídico venezolano tiene normas que rigen condiciones aptas para el medio ambiente de trabajo y además todas estas leyes son apoyadas por las personas que laboran dentro de las empresas, que están en monitoreo constante para der cumplimiento adecuadamente a las mismas.

La seguridad es el factor primordial en el área empresarial, los lugares de alta concurrencia de operarios y los productores de servicios merecen especial atención en ella, en efecto estos generan valor dentro de las instalaciones, para alcanzar así el objetivo buscado que es el de basarse en un sistema de prevención de riesgos que pueda evitarlos y minimizarlos, logrando los índices de calidad necesarios para el ofrecimiento de servicios determinados con alto nivel de seguridad y comercialización. Si se evalúan

las medidas necesarias se obtendrán resultados satisfactorios como es proporcionar servicios con espacios altamente seguros y previniendo de los riesgos a individuos que laboren o se encuentren en ellas.

En tal sentido la siguiente investigación está estructurada para el estudio de condiciones y riesgos presentes en el área de trabajo del Comedor Industrial Zuriel C.A. que ofrece servicio en las instalaciones de la empresa Vicson, S.A. para el desarrollo de un Programa de Salud y Seguridad Laboral, el cual está organizado de la siguiente manera:

Capítulo I, referido al planteamiento del problema, describiendo los objetivos: general y específicos, además de la justificación, el alcance y las limitaciones.

Capítulo II, comprende el marco referencial, a través de los antecedentes de la investigación, las bases teóricas y el marco conceptual.

Capítulo III, describe la metodología, el nivel de la investigación, el diseño de la investigación, la población, las fuentes y las técnicas de recolección de datos, diseño de instrumentos para la recolección de la información, validez de los instrumentos, técnicas para el procesamiento y análisis de los datos y las fases de la investigación.

Capítulo IV, señala el desarrollo de la investigación, comprende la revisión del marco técnico legal, la descripción de la situación actual, la evaluación de las condiciones de trabajo, de los riesgos psicosociales y ergonómicos a través de la aplicación de las metodologías ISTAS21, REBA y FINE.

Capítulo V plantea la estructuración del programa de salud y seguridad laboral propuesto.

CAPITULO I. EL PROBLEMA

I.1 Planteamiento del Problema

Desde 1905 aproximadamente se inicia en las empresas, en Venezuela, el estudio de los riesgos existentes en las fábricas con la finalidad de garantizar a los trabajadores un ambiente seguro y agradable, cuando se crea un capítulo especial sobre riesgos profesionales en el Código de Policía del Estado Táchira (1905), donde se exige a los patrones garantizar la seguridad de los trabajadores indemnizándolos de todo accidente que pudiese generarse en el área de trabajo. Posteriormente a esto se fueron dando los primeros pasos con la creación de una ley de sociedades cooperativas conjuntamente con una ley de talleres y establecimientos públicos, que determinó las primeras normas que garantizaban el bienestar de las personas que laboraban para el año 1917, con el pasar de los años se fueron integrando grandes empresas a dichos programas, es así como en 1928 se promulgo la primera ley del trabajo en Venezuela elaborada bajo la presión de la Oficina Internacional del Trabajo (OIT) ya que la misma lo exigió así a los países asociados. (Espinoza, 2003).

Así mismo, es que la seguridad y la salud laboral, desde hace algún tiempo, se encuentran dentro de las preocupaciones de las empresas del mundo por considerarse al ser humano como el más alto recurso y a las altas tasas de accidentabilidad que han tenido lugar, también hay que decir, que en Venezuela se comienza a generalizar este término debido al proceso de perfeccionamiento empresarial, donde la empresa debe trazarse estrategias en todos los sistemas por los cuales está compuesta con el objetivo de ser eficiente, eficaz y competitiva.

De la misma manera se fueron promulgando leyes que favorecen al trabajador, como los son el Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad Industrial que fue decretado en el año de 1968, este reglamento tendría una vigencia de 5 años, ya que fue reformado en el año de 1973 y aún sigue vigente. Para el año 1986 fue creada la Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y reformada en el año 2005 la cual rige todo lo relacionado a la seguridad y salud en el trabajo. A partir de la puesta en funcionamiento de la ley, muchas empresas en Venezuela han tenido que reorganizar sus procesos, mejorar el medio ambiente de trabajo y realizar estudios de sus condiciones con la finalidad de adaptarlos al trabajador y así cumplir con lo expresado en la normativa en el país, lamentablemente estos cambios se producen de forma pausada ya que se necesita realizar estudios previos para llevarlos a cabo.

Además la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999) en su artículo 87 señala que el patrono tiene la obligación de garantizar a sus trabajadores condiciones de seguridad, higiene y un ambiente de trabajo adecuado; el Estado adoptará medidas y creará instituciones que velen por el control y la promoción de estas condiciones para que se cumplan.

Dentro de los proceso de transformación para regirse de acuerdo a la normativa vigente en cuanto a seguridad y salud laboral de sus comedores, se encuentra la empresa Zuriel, C.A., ubicada en el municipio San Diego del estado Carabobo, dedicada a la actividad de servicio de comedor industrial para empresas que así lo requieran, como lo es el caso de Vicson, S.A., situada en la Zona Industrial Sur de Valencia estado Carabobo.

En las instalaciones del comedor de Vicson, S.A. a través de visitas realizadas al mismo, se observó en forma directa y se extrajo información de que trabajan 14 personas que estan expuestos a riesgos laborales como lo son: caídas, estrés laboral, quemaduras en cualquiera de sus grados,

traumatismos de cualquier tipo, cuadros de hipertensión, heridas abiertas, riesgos eléctricos, físicos, mecánicos, químicos y biológicos; además de exponerse diariamente a accidentes al trabajar con objetos punzocortantes, conjuntamente existen áreas de un mismo nivel pero que resultan resbaladizas debido a derrames de líquidos. Adicionalmente no poseen un registro para cada accidente o enfermedad ocupacional, lo cual hace que no se tenga un valor cuantificado.

Los trabajadores expresaron por medio de una entrevista informal, desconocer debidamente los peligros a los cuales están expuestos ya que no tienen a su disposición una notificación de riesgo en el trabajo para cada actividad o tarea específica, lo que conlleva a la carencia de un criterio bien estructurado que respalde la gestión de seguridad, principalmente por no contar con metas específicas, lineamientos definidos y un adecuado programa de seguridad y salud laboral adaptado a las exigencias de la organización.

Todo lo expresado anteriormente puede ocasionar lesiones, incidentes o accidentes a los trabajadores en un tiempo cercano, lo cual puede ser traducido en enfermedades ocupacionales que serían perjudicial para la empresa y con esto presentar demandas de los trabajadores ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laboral (INPSASEL), también traería como consecuencia reposos médicos por parte del personal que allí labora, lo que a su vez tiene por resultado el ausentismo laboral y pérdidas de tiempo para los trabajadores involucrados en accidentes, obligando a la empresa a verse en la necesidad de contratar nuevo personal o rotar el ya existente para cubrir las vacantes dejadas por los trabajadores de reposo o que están lesionados, para los cuales no existen registros de la ausencia laboral dada por accidentes o enfermedades ocupacionales.

Ante esta situación se ve la necesidad de realizar un Programa de Seguridad y Salud Laboral en el mencionado comedor, ya que el mismo

podría estar alejándose de las normativas existentes en cuanto al medio ambiente de trabajo y las condiciones inseguras e insalubres establecidas en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, la Ley Orgánica del Trabajo y su Reglamento interno, la LOPCYMAT y su Reglamento. Siendo deber de los trabajadores(as) cumplir con las normas e instrucciones del Programa de Seguridad y Salud en el trabajo con efecto de cumplimiento de la Ley.

La LOPCYMAT establece en sus artículos que los(as) Empleadores(as) deben elaborar, con la participación de los(as) trabajadores(as), el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, y en caso del incumplimiento de su ejecución será sancionado con multas de veintiséis (26) a setenta y cinco (75) unidades tributarias (U.T.) por cada trabajador expuesto; y de casos como: no presentar para su aprobación ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales (INPSASEL) el Programa de Seguridad y Salud Laboral de la empresa; en caso de no evaluar los niveles de peligrosidad de las condiciones de trabajo; no desarrollar programas de promoción de la seguridad y salud en el trabajo, de prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales y por no informar por escrito a los(as) trabajadores(as) y al Comité de Seguridad y Salud Laboral de las condiciones peligrosas a las que están expuesto, por la acción de agentes físicos, químicos, biológicos, meteorológicos o a condiciones disergonómicas o psicosociales que puedan causar daño a la salud.

Formulación del Problema

¿De qué manera podría desarrollarse un Programa de Seguridad y Salud Laboral para poder garantizar el bienestar de los trabajadores y cumplir con la normativa vigente del país?

I.2 Objetivos de la Investigación.

I.2.1 Objetivo General.

Proponer un programa de seguridad y salud laboral dirigido al Comedor Industrial Zuriel, C.A. (Caso: Empresa Vicson, S.A).

I.2.2 Objetivos Específicos.

- Revisar el Marco Técnico Legal que plantea las normativas referentes a la ejecución y desarrollo de los Programas de Seguridad y Salud Laboral en las empresas.
- Diagnosticar la situación actual de los riesgos laborales presentes en el área del Comedor Industrial Zuriel, C.A de la Empresa Vicson, S.A.
- Evaluar las condiciones de trabajo, los riesgos psicosociales y ergonómicos a los que están expuestos los(as) trabajadores(as) del Comedor Industrial Zuriel, C.A. de la Empresa Vicson, S.A.
- Elaborar el Programa de Seguridad y Salud Laboral del Comedor Industrial Zuriel, C.A. de la Empresa Vicson, S.A.

I.3 Justificación de la investigación.

Este proyecto surgió debido a la importancia que tienen la seguridad y salud laboral en las organizaciones, ya que las consecuencias por la omisión en cuestiones elementales de las condiciones de seguridad tienden a causar víctimas inocentes, motivo por el cual la presente investigación será una referencia para analizar los riesgos laborales en que incurre la empresa Zuriel, C.A del comedor de Vicson, S.A. y la elaboración de su programa de seguridad y salud laboral.

Este estudio es necesario para la empresa porque le va a permitir tener una notificación y cuantificación sobre los posibles riesgos a los que están

expuestos los operarios, de tal manera que le ofrezca a la organización tomar medidas correspondientes para evitar la posibilidad de accidentes durante la ejecución de las actividades laborales por parte de sus integrantes, ya que los Programas de Seguridad y Salud Laboral son necesarios para aplicar acciones correctivas a las formas erróneas y peligrosas de trabajo. Además de ajustarse a la normativa vigente, como lo son la Ley Orgánica de Prevención Condición y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y la Ley Orgánica del Trabajo, Trabajador y Trabajadora (LOTTT), ya que estas persiguen un fin común y no es otro que el de preservar la vida de las personas, tanto de trabajadores como de clientes, manteniendo las condiciones de seguridad recomendadas para el funcionamiento de cada una de las áreas.

Cabe destacar que el presente estudio no solo permitió una investigación exhaustiva para realizar un programa de seguridad y salud laboral sino que también dio la facilidad de desarrollar la habilidad de estudiantes de Ingeniería Industrial en temas de investigación, al relacionar parte de su aprendizaje adquirido en los años de su carrera con la forma idónea de realizar una análisis de riesgos, que demuestren el valor de su conocimiento en la solución de problemas, la formulación de planes y procedimientos para puestos de trabajo, que son herramientas fundamentales en el desarrollo de un ingeniero.

I.4 Alcance

El alcance de la investigación está referido a los estudios de análisis de riesgo laborales para la formulación de un programa de seguridad y salud laboral para los empleados del comedor industrial Zuriel, C.A., el cual permitió mejoras en cuanto a los riesgos a los cuales están expuestos los trabajadores. Todo esto llevado a cabo a través de diferentes fuentes de

estudios como lo son: métodos para realizar análisis de factores de riesgo, para el estudio del nivel de exposiciones de factores psicosociales y para el análisis de las condiciones de trabajo.

I.5 Limitaciones

Como cualquier proceso de investigación que lleva consigo el diseño de una propuesta, se deben tomar una serie de consideraciones y obstáculos que representan las limitaciones del estudio, estas vienen representadas para la presente investigación por factores como:

- Hacer el estudio sólo para el comedor de la empresa Vicson, S.A. ya que solo se trabajó una sección para hacer un estudio completo de esa área, el mismo puede ser extendido a los otros comedores para los cuales Zuriel, C.A. presta su servicio.
- Por no poseer un laboratorio en la escuela de Ingeniería Industrial de la Universidad de Carabobo que cuente con equipos y herramientas para tomar medidas de factores de riesgo como lo son el ruido, la iluminación y la temperatura, no se pudieron tomar estos datos para ser evaluados en el área del comedor.
- Falta de registros de accidentes previos, lo que puede incurrir en la data estadística de los accidentes y enfermedades ocupacionales hasta la fecha.

CAPÍTULO II. MARCO DE REFERENCIA

II.1 Antecedentes de la Investigación

Los antecedentes permiten tener una base sustentable para la elaboración de una investigación, que según Arias (2006), los define como: “los estudios previos y tesis de grado relacionados con el problema planteado, es decir, investigaciones realizadas anteriormente y que guardan vinculación con el problema en estudio”. (p.38). En relación a esto se puede decir, que son hechos ocurridos y descritos por otros autores que guardan relación con el contenido de estudio. Esto significa que las investigaciones tienen un punto de inicio en los trabajos efectuados por otros estudios en relación al tema.

A continuación se presentan una serie de trabajos realizados por diferentes autores, los cuales representan los antecedentes de la actual investigación.

Rodríguez R. e Iarza J. (2008) en una investigación que realizaron como trabajo especial de grado determinaron las principales disconformidades que presentan los conductores, sus características y hábitos adscritos a la Dirección del Transporte de la UC, esta investigación es de tipo factible, la cual se aplicó a 70 choferes, los instrumentos utilizados fueron la observación directa y el método ISTAS21 y para evaluar las condiciones disergonómicas se aplicó el método REBA. Este trabajo tiene relación con el actual en todo lo referente a la metodología utilizada para valorar las condiciones de higiene, seguridad y salud laboral a la que son

sometidos los empleados, y la forma de buscar soluciones que eviten los accidentes dentro de la organización.

Monzón J. y Ramos A. (2008) en una investigación que realizaron en las instalaciones del comedor de la Universidad de Carabobo, como trabajo especial de grado, fue un proyecto factible apoyado por una investigación documental y de campo, donde efectuaron un estudio de los puestos de trabajo a una población de 79 personas a través de la evaluación proporcionada por el uso del método LEST, el método REBA y el ISTAS21 para determinar los riesgos presentes en el área de trabajo, el análisis del ambiente térmico, donde se formularon las recomendaciones pertinentes que mejorarían las condiciones de seguridad, salud y bienestar, con un ambiente adecuado para el ejercicio de sus funciones. Dicho trabajo aportó valiosas referencias y se utilizó como guía para consultar por la similitud en el ambiente de trabajo y los riesgos potenciales a los que están expuestos los empleados.

Mastrogiorgio K. y Roballo J. (2007) en su investigación que realizaron para optar por el título de ingenieros industriales realizaron un programa de higiene y seguridad industrial para la empresa Affinia de Venezuela, la cual fue de tipo descriptiva con el soporte de una investigación documental, mediante la observación directa de los procesos y entrevistas a los trabajadores se determinaron las áreas consideradas como críticas que podrían traer problemas a largo plazo a la empresa en cuanto al cumplimiento del marco regulatorio vigente en la materia. A través de la metodología FINE se realizó la identificación y valoración de los riesgos asociados a los principales puestos de trabajo, conjuntamente se utilizó los AST para realizar la identificación de los riesgos, los cuales sirvieron de base para estructurar las políticas y estrategias que son la guía para el

establecimiento del Programa de Higiene y Seguridad Industrial. La razón que conlleva a la consulta de esta obra es la similitud entre ambas en el diseño de un programa de higiene y seguridad industrial ya que a través de este estudio se permite a los trabajadores identificar los riesgos y condiciones de trabajo a los que se enfrentan y tomar conciencia en cómo evitar o disminuir los accidentes laborales.

II.2 Marco Teórico

En toda investigación científica, se parte de unas bases teóricas, las cuales servirán para la formulación de teorías y procedimientos, generando conocimientos válidos a seguir en el problema planteado. En relación a esto Arias (2006) explica que las bases teóricas “comprenden un conjunto de conceptos y preposiciones que constituyen un punto de visto o enfoque determinado dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado” (p.39).

Una vez establecida la estructura de la base teórica del trabajo se procede a señalar el contenido que versará cada una de las temáticas que conforma la estructura, es por ello que, se consideraron pertinentes tratar con profundidad los contenidos que se describen a continuación.

II.2.1 Seguridad Industrial

La Seguridad Industrial es una tarea que la ley impone a patrones y a miembros de las instituciones o empresas y que también se deben organizar dentro de determinados pasos y hacer funcionar según procedimientos especificados por la misma.

Según la norma COVENIN 2260-88 define la Seguridad Industrial como:

El conjunto de principios, leyes, criterios y normas formulados cuyo objetivo es el de controlar el riesgo de accidentes y daños,

tanto a las personas como a los equipos materiales que intervienen en el desarrollo de toda actividad productiva. Toda organización debe tener presente un conjunto de conocimientos que se emplean para prevenir o evitar accidentes y lesiones.

El patrón estará obligado a observar, de acuerdo con la naturaleza de su negociación, los preceptos legales sobre seguridad en las instalaciones de su establecimiento, y a adoptar las medidas adecuadas para prevenir accidentes.

Por tanto, la empresa debe brindar un ambiente seguro y saludable para toda la organización y al mismo tiempo estimular la prevención de accidentes. Si las causas de los accidentes pueden ser controladas, la repetición de éstos será reducida.

En atención a lo anterior, la seguridad industrial toma en cuenta el conjunto de normas y principios encaminados a prevenir la integridad física de los operadores, así como el buen uso y cuidado de las maquinarias, equipos y herramientas de la empresa.

II.2.2 Condiciones de Seguridad

Las condiciones de seguridad dentro de cualquier empresa, establecimiento, etc., deben ser evaluadas diariamente antes y después de cada jornada, tanto por los supervisores como por los coordinadores, con el objetivo de identificar cualquier irregularidad que esté presente, la misma debe ser notificada inmediatamente para que sea corregida lo más rápido posible, al mismo tiempo se debe asegurar a los operadores y demás personal en cuanto a la presencia de riesgos y procesos peligrosos que puedan afectar su salud física, mental y social.

En el artículo once (11) del Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (RPLOPCYMAT), (2007) se establece que las condiciones de seguridad en un ambiente de trabajo son:

Las condiciones generales y especiales bajo las cuales se realiza la ejecución de las tareas, y los aspectos organizativos y funcionales de las empresas, centros de trabajo, explotación, faenas; los métodos, sistemas o procedimientos empleados en la ejecución de las tareas (p.03).

En este orden de ideas, las condiciones de seguridad deben ser eficientes y totalmente confiables para que los operadores laboren sin interrupciones y sin el miedo a que les pueda ocurrir un accidente, que pueda afectar su salud.

II.2.3 Condiciones Inseguras

Las condiciones inseguras son aquellas situaciones que pueden contribuir a la ocurrencia de un accidente.

Hernández (2005) define una condición insegura como: “las condiciones que únicamente se refieren al medio, es decir, cualquier condición física del medio con alta probabilidad de provocar un accidente o incidente”. (p.45).

En este orden de ideas, se puede señalar que las condiciones inseguras derivan de equipos de trabajo, maquinaria y herramientas que no están en condiciones de ser usados y de realizar el trabajo para el cual fueron diseñadas o creadas y que ponen en riesgo de sufrir un accidente a las personas que las ocupan; unos ejemplos de estos pueden ser, suciedad y desorden en el área de trabajo, cables energizados en mal estado, pasillos y

puertas obstruidas, pisos en malas condiciones entre otros. En general diseños inadecuados o improvisados de puestos de trabajo.

II.2.4 Riesgo

Toda fuente de trabajo debe realizar actividades tendientes a la prevención de riesgos laborales a efectos de llevar a cabo un control de pérdidas, con las consecuentes ventajas de la producción y la productividad, alcanzando así un mayor bienestar social, que se refleja en la economía de la propia empresa.

Por lo tanto, riesgo es una medida potencial de pérdida económica o lesión en términos de la probabilidad de ocurrencia de un evento no deseado junto con la magnitud de las consecuencias. Según González (2003), se entenderá como: “la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo. Para calificar un riesgo desde el punto de vista de su gravedad, se valorarán conjuntamente la probabilidad de que se produzca y la severidad del mismo”. (p.21)

Es por ello que la posibilidad de que el trabajador sufra un determinado daño derivado de su trabajo lo va a determinar la investigación correcta a través de los accidentes, las inspecciones planificadas de seguridad y el análisis de riesgo de la tarea, son los más recomendados y los que presentan los mejores resultados en la prevención.

II.2.5 Tipos de riesgo

Cuando en un proceso existe la posibilidad de que haya una alteración respecto de los resultados, se debe entender que existe un riesgo. Así, los tipos de riesgo se puede entender como: la variación que se puede producir en los resultados esperados de una situación dada, dentro de un período determinado.

Según Ferreiro (2006) refiere que: “Dentro de los diferentes sectores laborales nos vamos a encontrar con diferentes tipos de riesgo y consecuentemente diferentes patologías derivadas del trabajo, también dentro de un mismo sector existen distintos factores y niveles de riesgo” (p.39).

El riesgo está inmerso en toda actividad, se destacan los factores más relevantes como lo son: físicos, químicos, ergonómicos, psicosociales, entre otros.

II.2.5.1 Riesgo Físico

Denton, (2005) define los riesgos físicos como “todos aquellos agentes que se encuentran presentes en el ambiente de trabajo como lo son el ruido, las vibraciones, mala iluminación, ventilación, radiaciones ionizantes y temperaturas extremas” (p.221). De acuerdo a lo planteado por el autor, los riesgos físicos son aquellos que se encuentran en el lugar de trabajo y si no se toman medida preventivas para ellos, podrían ocurrir posteriormente accidentes laborales.

Es decir, las máquinas y los factores fuerzas físicas, tales como: presión, electricidad, temperatura, ruido, vibración, radiaciones ionizantes y no ionizantes, pueden dar origen a accidentes o causar enfermedades cuando no se toman las precauciones necesarias o cuando se presenta una falla mecánica.

II.2.5.2 Riesgos con Sustancias Químicas y Materiales Peligrosos

Son todos aquellos constituidos por sustancias o materiales químicos tóxicos y que en concentraciones y en tiempos de exposiciones mayores que los permisibles, pueden causar daños a la salud del trabajador (intoxicaciones, dermatosis, quemaduras por inhalación, entre otros.).

La Ley Sobre Sustancias, Materiales y Desechos Peligrosos en su artículo 9 definen a los riesgos químicos de la siguiente manera:

La probabilidad de que una o varias especies químicas interactúen entre ellas o con el ambiente dando como resultado una acción de: combustión, liberación de gases peligrosos, inflamabilidad, explosión, toxicidad, corrosión o reactividad química que ponga en peligro la salud, el medio productivo o el ambiente.

Estos riesgos se derivan de la presencia y manipulación de sustancias químicas, en cualquiera de sus estados sólido, líquido o gaseoso, que pueden generar una serie de daños para la salud a corto o a largo plazo. Originando accidentes y enfermedades ocupacionales por exposición prolongada. La ley también enuncia el significado de material peligroso como “Una sustancia o mezcla de sustancias que por sus características físicas, químicas o biológicas sea capaz de producir daños a la salud, a la propiedad o al ambiente”. Esto quiere decir que un material peligroso es una sustancia química capaz de causar un daño a la salud de las personas o un perjuicio al medio ambiente.

II.2.5.3 Riesgos Ergonómicos

Son aquellos derivados de la fatiga, la monotonía y la sobrecarga física y mental, debidos a la inadecuada adaptación de los sistemas a los medios de trabajo al trabajador o viceversa y, por consecuencia estos riesgos son capaces de originar una disminución en el rendimiento laboral.

Según González (2003), la ergonomía es:

La ciencia aplicada de carácter multidisciplinar que tiene por finalidad la adecuación de los productos, sistemas y entornos artificiales a las características, limitaciones y necesidades de los usuarios para optimizar su eficacia, seguridad y confort; logrando que el trabajador realice sus tareas sin provocar daños a la salud. (p.40).

De este señalamiento, se establecen aspectos importantes en torno a la fisiología del trabajo, como la ciencia que se ocupa de analizar y explicar las modificaciones y alteraciones que se presentan en el organismo humano por efecto del trabajo realizado, determinación de capacidades máximas de los operarios para diversas actividades.

Acuña (2005) explica “es causado por el exceso de trabajo y le produce una baja en la capacidad laboral” (p. 67). Se presentan por inadecuados diseños, selección o adaptación incorrecta del hombre, máquina y medio ambiente de trabajo, generando más trabajo que a su vez agota al trabajador. Por lo tanto, los riesgos ergonómicos son todas aquellas condiciones, posiciones y circunstancias como se realiza el trabajo, que pueda producir la inadecuada adaptación de los medios de trabajo al trabajador o viceversa las cuales son capaces de originar una lesión o daño a la salud; entre los efectos producidos por este tipo de riesgo están las lesiones osteomusculares (espalda y hombros), lesiones de miembros superiores e inferiores, hernias discales, fatiga o cansancio, entumecimiento de músculos, trastornos músculos esqueléticos, desgarres musculares.

II.2.5.4 Riesgos Biológicos

El riesgo biológico consiste en la presencia de un organismo, o la sustancia derivada de un organismo, que plantea, una amenaza a la salud

humana. Los agentes biológicos con capacidad infecciosa pueden ser diversos entre estos tenemos virus, bacterias, parásitos, hongos o esporas, toxinas, endotoxinas, cultivos celulares, etc. Para que este contacto se produzca debe existir una vía de transmisión, que permita que el agente entre en contacto con el órgano o sistema dónde el agente en cuestión puede causar daño. Ena (2010) define los riesgos biológicos como: “la exposición a microorganismos capaces de originar algún tipo de infección, alergia o toxicidad” (p.212). Por lo tanto se puede decir que en los riesgos biológicos se encuentran un grupo de agentes orgánicos, como los hongos, virus, bacterias, parásitos presentes en determinados ambientes laborales, que pueden desencadenar enfermedades infectocontagiosas, reacciones alérgicas o intoxicaciones al ingresar al organismo.

II.2.5.5 Riesgos Mecánicos

El riesgo mecánico es aquel que puede producir lesiones corporales tales como cortes, abrasiones, punciones, contusiones, golpes por objetos desprendidos o proyectados, atrapamiento, aplastamientos, quemaduras. Puede producirse en toda operación que implique manipulación de herramientas manuales (motorizadas o no), maquinaria tales como fresadoras, lijadoras, tornos, taladros, prensas, manipulación de vehículos y la utilización de dispositivos de elevación.

Cánovas (2005), refiere que:

Se consideran como riesgos mecánicos aquellos que se manifiestan a través de una acción violenta agresiva, por contacto de las personas con elementos materiales constitutivos del agente material (instalación, maquina, aparato o útil), que causan unas lesiones de carácter traumático en las personas. (p.130).

Por lo tanto, el riesgo mecánico es al conjunto de factores físicos que pueden dar lugar a una lesión por la acción mecánica de elementos de máquinas, herramientas, piezas a trabajar o materiales proyectados, sólidos o fluidos.

II.2.5.6 Riesgos Psicosociales

Los riesgos psicosociales se originan por diferentes aspectos, presentes en las condiciones y organización del trabajo. Produciendo daños en la salud de las personas a través de mecanismos psicológicos y fisiológicos que afectan el desempeño del trabajador.

Algunas de las causas de ellos pueden ser originadas por las características de la tarea, la falta de comunicación, pocas o conflictivas relaciones personales, mal diseño del puesto de trabajo, malas condiciones ergonómicas, de seguridad o higiene, salario inadecuado o factores externos.

Cortes (2007) define los riesgos psicosociales como:

El conjunto de interacciones que tienen lugar en la empresa entre, por una parte el contenido de trabajo y el entorno de trabajo y el entorno en que se desarrolla y por otra parte la persona con sus características individuales y su entorno extra-laboral, que pueden incidir en negativamente sobre la seguridad, la salud, el rendimiento y la satisfacción del trabajador (p.595).

Consecuencias de los factores psicosociales sobre la salud:

Los factores psicosociales dan lugar a la aparición de determinados efectos que pueden originar múltiples y variadas consecuencias sobre el trabajador, motivadas por el medio ambiente laboral (características del puesto de trabajo y organización del trabajo)

que incide sobre el trabajador y por las propias características personales de éste (individuales y extra laborales) que al interactuar entre sí provocan comportamientos diversos. La satisfacción laboral expresa la medida en la que las características del trabajo se acomodan a los deseos, aspiraciones, necesidades o expectativas del trabajador.

Los factores psicosociales pueden ser motivados por:

- Las características del puesto de trabajo.
- La organización del puesto de trabajo.
- Las características personales.

Cuando las necesidades no están satisfechas se produce una situación de bajo grado de bienestar que se denomina insatisfacción, frente a la que el trabajador reacciona con respuestas de carácter psicológico, fisiológico o psicosocial pudiendo además generar efectos adversos sobre la salud entre las cuales se tiene:

- Psicológicos: ansiedad, depresión, agresividad, alcoholismo, tabaquismo, drogadicción.
- Psicosomáticos: fatiga física y mental, envejecimiento prematuro, trastornos circulatorios, endocrinos, sexuales, cardiovasculares, cefaleas, insomnio.
- Psicosociales: absentismo, accidentes, incidentes, defectos de calidad y/o productividad, conflictos.

II.2.6 Prevención del Riesgo

Toda empresa debe realizar actividades tendientes a la prevención de riesgos a efectos de llevar a cabo un control de pérdidas, con las consecuentes ventajas de alcanzar así un mayor bienestar social, que se refleja en la economía de la misma.

Al respecto, Fernández (2008) manifiesta de prevención del riesgo:

“Conjunto de actividades o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad diaria, personal o laboral, con el fin de evitar o disminuir los riesgos que existen en nuestro entorno.” (p.23). Por lo tanto, la prevención intenta tomar las medidas adecuadas para poder convivir con esta exposición laboral.

Es por ello que la posibilidad de que el operador de la empresa sufra un determinado daño derivado de su desempeño en las actividades a realizar en esa área de estudio, lo va a determinar la investigación correcta a través de los accidentes, las inspecciones planificadas de seguridad y el análisis de riesgo de la tarea ejecutada, son los más recomendados y los que presentan los mejores resultados en la prevención. Respecto a este tema, Pizarro (2007) define el plan de prevención como “Un subsistema del sistema general de gestión que permite a la empresa, mediante la interrelación de un conjunto de medios humanos, recursos materiales y procedimientos, alcanzar los objetivos de su política de prevención de riesgos laborales” (p.59).

Es decir el riesgo es un peligro que causa inminente pérdida, que existe en una actividad determinada con consecuencias factibles. Con el programa de control de riesgos se consigue prestar un poco más de atención al ambiente de trabajo y a los peligros que lo rodean. Con esto se consigue más producción y más seguridad en el trabajo.

II.2.7 Evaluación de Riesgos

Evaluación de riesgo es uno de los pasos que se utiliza en un proceso de gestión de riesgos. Este se evalúa mediante la medición de los dos parámetros que lo determinan, la magnitud de la pérdida o daño posible, y la probabilidad que dicha pérdida o daño llegue a ocurrir.

Por lo tanto, la evaluación de riesgo es probablemente el paso más importante en un proceso de gestión de riesgos, y también el paso más difícil y con mayor posibilidad de cometer errores. Una vez que estos han sido identificados y evaluados, los pasos subsiguientes para prevenir que ellos ocurran, protegerse contra ellos o mitigar sus consecuencias son mucho más programáticos.

Triana (2008) señala que: “Es de gran importancia para la empresa realizar la identificación, evaluación y control de los riesgos, aunque los accidente hayan ido disminuyendo de forma considerable en los últimos cinco años” (p. s/n).

De este señalamiento, se establece que la evaluación de los riesgos laborales es el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos 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. La evaluación de riesgos laborales se encuentra directamente vinculada con todos los factores que influyen en la planificación de la prevención para los mismos.

II.2.8 Lesión de trabajo

Según la norma COVENIN 474 define la lesión como el daño o detrimento físico o mental inmediato o posterior como consecuencia de un accidente de trabajo o de una exposición prolongada a factores exógenos capaz de producir una enfermedad ocupacional (profesional).

II.2.9 Tipos de lesiones

- Lesión con incapacidad (con tiempo perdido): es aquella que causa la muerte, incapacidad absoluta permanente, incapacidad parcial

permanente o incapacidad absoluta temporal. Se considera lesión con tiempo perdido aquella que genera una jornada de trabajo o más de incapacidad posterior al día de lesión.

- Lesión fatal: es aquella que causa la muerte del trabajador, sin considerar el tiempo transcurrido entre el día que sufrió tal lesión y el de su fallecimiento.
- Lesión con incapacidad absoluta permanente: es aquella que incapacita permanente y totalmente a un trabajador para proseguir cualquier ocupación lucrativa que resulta en la pérdida o la completa inutilidad de miembros u órganos.
- Lesión con incapacidad parcial permanente: es aquella que resulta de la pérdida absoluta o del uso de cualquier miembro del cuerpo o partes de éste, independientemente de cualquier incapacidad preexistente del miembro lesionado o desigualdad de función del cuerpo.
- Lesión con incapacidad absoluta temporal: es aquella que inutiliza a la persona lesionada para ejecutar su trabajo durante uno o más días.
- Lesión sin tiempo perdido: es aquella que requiere tratamiento médico inmediato o de primeros auxilios, después de lo cual el lesionado regresa a su trabajo regular.

II.2.10 Método REBA

El Método Rapid Entire Body Assessment (REBA) es utilizado para la evaluación de la sobrecarga postural de las personas en un determinado lugar de trabajo que requiera la realización de actividades con levantamiento de cargas, posturas inadecuadas y prolongadas, haciendo estudios de las posiciones adoptadas por el tronco, el cuello, las piernas y de los miembros superiores del cuerpo (brazo, antebrazo, muñeca), contemplando adicionalmente otros factores que considera determinantes para la valoración

final de la postura, como la carga o fuerza manejada, el tipo de agarre o el tipo de actividad muscular desarrollada por el trabajador. Permite evaluar tanto posturas estáticas como dinámicas e incorpora como novedad la posibilidad de señalar la existencia de cambios bruscos de postura o posturas inestables.

El método REBA fue propuesto por Hignett y McAtamney en el año 2000. El método es el resultado del trabajo conjunto de un equipo de ergónomos, fisioterapeutas, terapeutas ocupacionales y enfermeras, que identificaron alrededor de 600 posturas para su elaboración, Asencio (2012).

Características más destacadas del método REBA:

- Es un método especialmente sensible a los riesgos de tipo músculo-esquelético.
- Divide el cuerpo en segmentos para ser codificados individualmente y evalúa tanto los miembros superiores, como el tronco, el cuello y las piernas.
- Analiza la repercusión sobre la carga postural del manejo de cargas realizado con las manos o con otras partes del cuerpo.
- Considera relevante el tipo de agarre de la carga manejada, destacando que éste no siempre puede realizarse mediante las manos y por tanto permite indicar la posibilidad de que se utilicen otras partes del cuerpo.
- Permite la valoración de la actividad muscular causada por posturas estáticas, dinámicas o debidas a cambios bruscos o inesperados en la postura.
- El resultado determina el nivel de riesgo de padecer lesiones con el nivel de acción requerido y la urgencia de la intervención.

La tabla N° 01 muestra los resultados del nivel de riesgos obtenido y si implica la actuación de acuerdo a la puntuación que se obtiene a través del método REBA.

Tabla N° 01. Niveles de actuación según la puntuación final obtenida

Puntuación Final	Nivel de acción	Nivel de Riesgo	Actuación
1	0	Inapreciable	No es necesaria actuación
2-3	1	Bajo	Puede ser necesaria la actuación.
4-7	2	Medio	Es necesaria la actuación.
8-10	3	Alto	Es necesaria la actuación cuanto antes.
11-15	4	Muy alto	Es necesaria la actuación de inmediato.

Fuente: Asencio (2012).

II.2.11 Método ISTAS21

Es un instrumento para la prevención, el cual propone una metodología para la evaluación de los riesgos psicosociales que permite identificar los riesgos, evaluarlos y definir las medidas para la intervención. Este método es la adaptación al español del cuestionario Psicosocial de Copenhague (CoPsoQ) que es un instrumento internacional para la investigación, la evaluación y la prevención de los riesgos psicosociales que tiene su origen en Dinamarca. De acuerdo a la información electrónica consultada en ISTAS el 05/05/2013.

Sus principales características son:

- Identifica y mide factores de riesgo, es decir, aquellas características de la organización del trabajo para las que hay suficientes evidencias científicas de que pueden perjudicar la salud. Tiene una base conceptual clara y explícita.
- Es un cuestionario individual, anónimo, de respuesta voluntaria y confidencial. Tiene dos versiones que se adecuan al tamaño de la

empresa, uno para las empresas de 25 o más trabajadores y uno para las empresas de menos de 25 trabajadores.

- El análisis de los datos es estandarizado y la aplicación de la informática es de uso muy sencillo.
- Está concebido para evaluar cualquier tipo de empleo en cualquier sector de actividad económica y puede ser utilizado para evaluar todos los puestos de trabajo de una misma organización ya sea de administración pública o empresa privada.
- Es una metodología cuyos resultados permiten detectar áreas de mejoras y el desarrollo de alternativas más saludables de la organización del trabajo.

Los riesgos psicosociales son características de las condiciones de trabajo y, concretamente, de la organización del trabajo, nocivas para la salud. Este cuestionario incluye seis grandes grupos de riesgos psicosociales en el trabajo:

APARTADO 1. Las exigencias psicológicas: se refieren al volumen de trabajo en relación al tiempo disponible para realizarlo y a la transferencia de sentimientos en el trabajo.

APARTADO 2. El control sobre el trabajo: se refiere al margen de autonomía en la forma de realizar el trabajo, las posibilidades que se dan de aplicar habilidades, conocimientos y desarrollarlos.

APARTADO 3. Inseguridad sobre el futuro: se refiere a la preocupación por los cambios de condiciones de trabajo no deseados o la pérdida del empleo.

APARTADO 4. El apoyo social y la calidad de liderazgo: tienen que ver con el apoyo de los superiores o compañeros y compañeras en la realización del trabajo, con la definición de tareas, o la recepción de información adecuada y a tiempo.

APARTADO 5. La doble presencia: se refiere a la necesidad de responder simultáneamente a las demandas del empleo y del trabajo doméstico y familiar.

APARTADOS 6. La estima: se refiere al trato como profesional y persona, al reconocimiento y al respeto que obtenemos en relación al esfuerzo que realizamos en el trabajo.

La forma de evaluar los apartados se hace a través de la tabla N° 02, cada una de las preguntas tiene asociada a ella un número que al final de llenada la encuesta se debe totalizar por cada grupo, para ellos hay un rango que ubica al encuestado en un nivel que indique si el resultado es aceptable y la persona no tiende a exponerse a riesgos psicosociales.

Tabla N° 02. Puntuación para los apartados.

Apartado	Dimensión Psicosocial	Puntuaciones para la población		
		Favorable	Intermedio	Desfavorable
1	Exigencias Psicológicas	0 - 7	8 - 10	11 – 24
2	Trabajo activo y posibilidades de desarrollo (influencia, desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos)	40 - 26	25 - 21	20 – 0
3	Inseguridad	0 - 1	2 - 5	6 – 16
4	Apoyo social y calidad de liderazgo	40 - 29	28 - 24	23 – 0
5	Doble presencia	0 - 3	4 - 6	7 – 16
6	Estima	16 - 13	12 - 11	10 - 0

Fuente: Kristensen (2003).

Los niveles de exposición psicosociales se clasifican de la siguiente manera:

- Favorable: nivel de exposición psicosocial adecuado para la salud.
- Intermedio: nivel de exposición psicosocial moderado para la salud.
- Desfavorable: nivel de exposición psicosocial más perjudicial o nocivo para la salud.

II.2.12 Método FINE

El método Fine fue publicado por Fine (1971) como un método de evaluación matemática que permite establecer prioridades entre las distintas situaciones de riesgo en función del peligro causado, a través de la determinación del nivel estimado de riesgo potencial a partir del producto de tres factores, cada factor tiene un valor dependiendo de las características del puesto de trabajo. Además añade el cálculo de otros factores que ayudan a sopesar el costo estimado y la efectividad de la acción correctora, obteniendo una determinación para saber si el costo de tales medidas es justificado. (Rubio 2005).

Llaneza (2009) lo define como “Un sistema de análisis por índices en el que se determina el grado de peligrosidad de riesgos de accidentes”. (p.109).

Este método da a conocer el grado de peligrosidad valorándolo por medio de una fórmula matemática que consiste en valorar tres criterios y multiplicar las notas obtenidas en cada uno. Así, la magnitud del riesgo (R) se obtendrá al multiplicar el factor de grado de severidad de las consecuencias (C) por la frecuencia de exposición (E) y la escala de probabilidad (P). Luego se recomendará un criterio de acción necesario como se muestra en la tabla N° 03.

Tabla N° 03: Clasificación y criterios de actuación frente al riesgo.

Clasificación del riesgo	Magnitud del riesgo	Actuación frente al riesgo
Riesgo extremo	≥ 400	Situación crítica corrección urgente
Riesgo muy alto	$250 \leq GP \leq 400$	Corrección inmediata y adoptar medidas de control
Riesgo alto	$200 \leq GP \leq 250$	Corregir y adoptar medidas de control
Riesgo medio	$85 \leq GP \leq 200$	Mejorar si es posible sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
Riesgo bajo	$40 \leq GP \leq 85$	No intervenir salvo que un análisis más específico los justifique

Fuente: Rubio (2005).

El método determina si la acción propuesta está justificada económicamente. Por lo que calcula el factor de justificación (J) de la acción correctora que sopesara el costo estimado (d) y la efectividad de la acción correctora frente al riesgo. Se calcula como se muestra en la siguiente expresión matemática, en la cual f es el factor de reducción del riesgo y el factor de costo.

$$J = \frac{Rxf}{d} \quad \text{Ecu. N° 1}$$

Donde un resultado con valor de justificación inferior a 10 no justifica la acción propuesta, valores entre 10 y 20 indican que está justificada y superiores a 20 que la medida propuesta es muy acertada. El factor de costo necesario para el cálculo de la justificación es un estimado en euros de la corrección propuesta y se calcula de la siguiente manera

$$d = \sqrt[3]{\frac{c+166,386}{7000}} \quad \text{Ecu. N° 2}$$

Para cálculos más sencillos del factor de costo Rubio (2005) utiliza las aproximaciones dadas por la tabla N° 04.

Tabla N° 04. Factor de costo

Costo	Valor
Más de 30.000 €	10
De 12.000 a 30.000 €	8
De 6000 a 12.0000 €	6
De 600 a 6000 €	4
De 60 a 600 €	2
De 12 a 600 €	1
Menos de 12 €	0,5

Fuente: Rubio (2005)

El factor de reducción del riesgo (f) es una determinación del grado de disminución del riesgo por medio de la acción correctora como se observa en la tabla N° 05.

Tabla N° 05. Factor de reducción del riesgo

Factor de reducción de riesgo	Valor
Tal que elimina el peligro totalmente (100%)	1
Tal que reduce el peligro en el (75%)	0,75
Tal que reduce el peligro en el (50%)	0,5
Tal que reduce el peligro en el (25%)	0,25
Tal que no reduce el riesgo en lo absoluto (0%)	0

Fuente: Rubio (2005)

II.3 Marco Conceptual

Accidente: Evento imprevisto que interfiere con el desarrollo normal de las actividades y que potencialmente pudiera ocasionar lesiones o daños materiales.

Accidente de trabajo: Es todo suceso que produzca en el trabajador o la trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que puede ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.

Actividad: Es la intervención del ser humano que opera interactuando entre objeto y medios de trabajo, es decir, la inversión física e intelectual de la trabajadora o el trabajador, que incluye las tareas con su conjunto de operaciones y acciones realizadas, para cumplir con la intención de trabajo, donde existe la interacción dinámica con el objeto que ha de ser transformado y los medios (herramientas, máquinas, equipos, entre otros) que intervienen en dicha transformación.

Acto inseguro: Es la ejecución de movimientos o acciones que implican la violación de una norma o un procedimiento considerados y aceptados como seguros, los cuales ponen en peligro la vida del infractor y de otras personas circundantes y de estructuras involucradas.

Análisis de seguridad en el trabajo: proceso de carácter formal y escrito que permite evaluar las condiciones de seguridad en el trabajo.

Comensal: Se refiere a los trabajadores de Vicson S.A que usan el servicio del comedor.

Enfermedad Ocupacional: Son los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio al que el trabajador o trabajadora se encuentra obligado a trabajar, tales como imputables al acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastorno enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, temporales o permanentes.

Incidente: Es todo acto imprevisto y no deseado que interrumpe o interfiere en el desarrollo normal de una actividad sin consecuencias adicionales.

Proceso Productivo: Conjunto de actividades que transforma objetos de trabajo e insumos en productos, bienes o servicios.

Programa de Seguridad y Salud Laboral: Es el conjunto de objetivos, acciones y metodologías establecidos para identificar, prevenir y controlar aquellos procesos peligrosos presentes en el ambiente de trabajo y minimizar el riesgo de ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades de origen ocupacional.

Trabajadora o trabajador: Es toda persona natural, que realiza una actividad física y mental, para la producción de bienes y servicios, donde potencian sus capacidades y logra su crecimiento personal.

Trabajo: Es la actividad física y mental que desarrollan las trabajadoras y los trabajadores, potenciando así sus capacidades, crecimiento y desarrollo. Así el trabajo, no sólo transforma la naturaleza para la producción de bienes y servicios, sino que además, el hombre y la mujer son transformados, permitiendo su autorrealización.

CAPÍTULO III. MARCO METODOLOGICO

III.1 Nivel de la Investigación

La presente investigación implica la modalidad de proyecto factible, que según el Manual para la Elaboración de Trabajos de Grado, de Especialización, Maestría y Tesis Doctorales de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL, 2008), lo define como: “Todas aquellas investigaciones que conduzcan a la elaboración de modelos, planes de acción, propuestas, programas, diseños o creaciones dirigidas a cubrir una determinada necesidad.” (p. 21), por lo que se relaciona con este estudio ya que su fin es el de realizar una propuesta de un programa de seguridad y salud laboral para el comedor de Zuriel C.A. con el fin de hacer análisis para prevenir los riesgos asociados a las actividades.

III.2 Diseño de la Investigación

Por otra parte se apoya en una investigación de campo, que según el Manual UPEL (2008), “Requiere de un análisis sistemático de problemas en la realidad con el propósito bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores constituyentes, explicar sus causas y efectos o predecir su ocurrencia.” (p.68), ya que se trabajó directamente con las personas para las cuales se realizó el análisis de sus condiciones de trabajo y de esta forma se hicieron las descripciones de sus actividades, factores ambientales y psicosociales que puedan afectar el desempeño de sus labores.

Igualmente, el estudio se caracteriza por ser descriptivo, que según Sabino (2006), es el que se preocupa por detallar las manifestaciones de un

fenómeno “...utilizando criterios sistemáticos que permitan poner de manifiesto su estructura y comportamiento.” (p.68), de esta forma se analizó la información para poder hacer una descripción detallada sobre las situaciones observadas, con el fin de hacer un diagnóstico donde se determinaron las fallas y problemáticas en cuanto a la seguridad y salud de los trabajadores y así sugerir acciones posteriores.

III.3 Población

La población de una investigación según Hernández, Fernández y Baptista (2005), “es un conjunto finito o infinito de personas, casos o elementos con características comunes” (p.13).

En atención a ello, se puede afirmar que la población para la cual fueron válidos los resultados de la investigación estuvo representada por todos los trabajadores del comedor de Zuriel C.A que trabajan en las instalaciones de la empresa Vicson, S.A., los cuales son catorce (14) personas que hacen vida en el mismo y están involucrados directamente en las actividades de la organización.

III.4 Fuentes y Técnicas para la Recolección de la Información

En esta investigación las fuentes utilizadas fueron de tipo primaria y secundaria donde se evaluaron las condiciones de seguridad y salud laboral presentes en el área del comedor.

Las técnicas son los medios empleados para la recolección de datos de acuerdo con Arias (2006): “son las distintas formas o maneras de obtener la información” (p. 153). Es por ello que en el desarrollo de la investigación, se empleó como técnicas de recolección de datos la observación directa, la entrevista informal y encuestas.

En tal sentido, inicialmente se utilizó la observación directa para diagnosticar la situación actual de los riesgos laborales presentes en el área. Según Tamayo y Tamayo (2005), la define como “aquella en la cual el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación” (p.122).

Además de la técnica mencionada anteriormente, se utilizó la entrevista informal con el personal que labora en el área del comedor de la empresa, según Arias (2006) refiere que en la entrevista informal:

En esta modalidad no se dispone de una guía de preguntas elaboradas previamente. Sin embargo, se orienta por unos objetivos preestablecidos, lo que permite definir el tema de la entrevista. Es por eso que el entrevistador debe poseer una gran habilidad para formular las interrogantes sin perder la coherencia. (p.74).

Otra de las técnicas utilizadas fue la encuesta, con ella se obtuvo información del lugar de los acontecimientos a través de los implicados directamente, que en este caso son los trabajadores del comedor industrial Zuriel, C.A., ya que estos tienen el conocimiento de las condiciones de trabajo necesarios para la evaluación de los métodos empleados en el estudio de los factores de riesgo. Al respecto Díaz la define como: “Es una búsqueda sistemática de información en el que el investigador pregunta a los investigadores sobre los datos que desea obtener y posteriormente reúne estos datos individuales para obtener durante la evaluación datos agregados” (p. 13).

En igual forma, durante el desarrollo de los objetivos específicos se siguieron procedimientos para la recolección de la información a través de los métodos ISTAS21, FINE y REBA, correspondiente a las fuentes

secundarias, ya que a través de textos escritos e internet se obtuvo la forma de evaluación, aplicación y estudio de dichos métodos, los cuales proporcionaron los datos para estructurar la investigación a través de información veraz y exacta.

III.5 Diseño de Instrumentos para la recolección de la Información

Un instrumento del cual se hizo uso en la investigación es la lista de chequeo o lista de cotejo, haciendo registros cualitativos en relación a lo observado. Según Baraza y otros, (1994) definen la lista de chequeo como: “un cuestionario en los cuales se debe responder una serie de preguntas o puntos preestablecidos los cuales se contestan en forma muy escueta con un sí o no (cumple o no cumple) a la pregunta que se efectúa” (p.43).

Basados en una investigación realizada por Monzón (2008) y adaptada a las necesidades del presente estudio se diseñó un modelo de encuesta exploratoria para analizar la situación actual y las condiciones de trabajo desde el punto de vista del trabajador.

Así mismo, se utilizó el cuestionario ISTAS21 versión corta, el cual es un instrumento para evaluar los riesgos psicosociales presentes en el área y cual viene en tres versiones, una larga diseñada para la investigación, una mediana para empresas con un número de 25 trabajadores o más y una corta diseñada para empresas de menos de 25 trabajadores. El cuestionario que se utilizó para evaluar a los trabajadores en el comedor fue el de la versión corta.

III.6 Validez de los Instrumentos

Según indican Hurtado y Toro (2001:85), “Un instrumento es válido si mide lo que en realidad pretende medir.”; por ello, para comprobar la validez del instrumento, se sometieron los mismos a juicio de expertos, con la

finalidad de solicitar su opinión en cuanto a la pertinencia de los mismos respecto a los objetivos de investigación, quienes otorgaron su visto bueno.

III.7 Técnicas de Procesamiento y Análisis de Datos

Son los distintos métodos a los que fueron sometidos los datos que se obtuvieron en la investigación. Para analizar y comprender los datos recogidos, fue necesario implementar técnicas que permitían a los investigadores llegar a las conclusiones con relación al tema planteado.

Al respecto las técnicas para el análisis de datos según Arias (2006), refiere que: “En el análisis se definieron las técnicas lógicas (inducción, deducción, análisis, síntesis), o estadísticas, que serán empleadas para descifrar lo que revelan los datos que sean requeridos” (p.53). Luego de recopilar los datos requeridos para la elaboración de esta investigación se procederá a su respectivo análisis, interpretación y presentación.

A continuación se describen las distintas operaciones a las que son sometidos los datos que se recopilaron.

La representación de ciertas fallas acontecidas en el área del comedor de Zuriel C.A, se realizó a través de una lista de chequeo donde los datos recolectados se codificaron numéricamente utilizando la técnica de análisis cuantitativo para esta investigación a pesar de que los elementos son cualitativos, son cotejados, evaluando el cumplimiento de cada uno de los indicadores.

Del mismo modo, se le realizó un análisis cuantitativo a los datos obtenidos del cuestionario ISTAS21.

Para Sabino (2004) “El análisis cuantitativo es el tipo de operación que se efectúa con la información numérica resultante de la investigación, luego del procesamiento se presentara como un conjunto de cuadros, tablas y

medidas a los cuales se les ha sacado su porcentaje y presentado convenientemente”. (p.55).

Cabe señalar que los datos provenientes de la evaluación de las condiciones de trabajo fueron estudiados a través del Método FINE tomando como referencia las normativas nacionales vigentes en estos aspectos.

Por otro lado, los datos recabados de la evaluación ergonómica fueron analizados con el uso del método REBA.

III.8 Fases de la Investigación

Las fases de la investigación están comprendidas de la siguiente forma:

Fase I. Revisión de la Normativa Legal Vigente en el País en relación a los Programas de Seguridad y Salud Laboral: Se verificaron leyes, reglamentos, decretos y normas que regulan la seguridad y salud laboral en Venezuela para hacer un análisis de las exigencias que influyen sobre las empresas, ya que en base al incumplimiento de las mismas son aplicadas sanciones que según la LOPCYMAT van de 26 a 75 U.T. por cada trabajador expuesto o lesionado.

Fase II. Estudio de la Situación Actual: En esta fase se llevó a cabo el levantamiento y mapeo de procesos a través de visitas empresariales, encuestas y fotografías que fueron utilizadas para el estudio de métodos y procedimientos involucrados en las actividades del comedor, describiéndolas a través de los puestos de trabajo, también para obtener la descripción de los equipos y herramientas utilizados para prestar el servicio de comedor.

Fase III. Identificación de los factores de riesgo en las actividades desempeñada: Esta fase complementó la identificación de los factores de riesgos físicos, químicos, ergonómicos, mecánicos a través de la observación directa, de fotografías, videos y entrevistas para detallar los riesgos que más

influencia tienen sobre las actividades. Además para proceder al levantamiento de los Análisis Seguro de Trabajo (AST)

Fase IV. Recolección de Información a través de encuestas: Estas encuestas, una estandarizada según el modelo ISTAS21 en su versión corta y otra diseñada de acuerdo a las características del puesto de trabajo, fueron aplicadas al personal que labora en el área del comedor para contemplar la información directamente de las personas afectadas para determinar los factores psicológicos y características de las condiciones que afectan a los trabajadores.

Fase V. Evaluación del nivel de riesgo: En esta fase se contempló el estudio de cada uno de los puestos de trabajo, de esta forma se logró la identificación de los riesgos presentes en cada actividad a través de los análisis de las metodologías FINE y REBA, para determinar medidas correctivas resultantes según la exposición de los trabajadores a los riesgos generados.

Fase VI. Elaboración del Programa de Seguridad y Salud Laboral: Determinación de los objetivos, las acciones y metodologías para prevenir y controlar accidentes de trabajo que fueron estipulados en el Programa de Seguridad y Salud Laboral.

CAPITULO IV. DESARROLLO DEL ESTUDIO

IV.1 Metodología seguida para el desarrollo de los análisis de riesgos presentes en el Comedor Industrial Zuriel, C.A. de la empresa Vicson, S.A.

Para el desarrollo de la investigación se llevaron a cabo una serie de pasos que dieron como consecuencia una forma de trabajo organizada y secuenciada para lograr la máxima efectividad en los resultados esperados, la metodología aplicada se enmarcó de la siguiente manera:

- En primera instancia se procedió a realizar una revisión al Marco Técnico Legal que plantea las normativas referentes a la ejecución y desarrollo de los Programas de Seguridad y Salud Laboral en las empresas que laboran en el territorio venezolano. Esto con el fin de poder considerar los cumplimientos que se deben tener en cuenta para su elaboración, aplicación y faltas incurridas por su ausencia; además de chequear los temas abordados en cuanto a seguridad laboral para los trabajadores en los lugares donde preste su función de producción y/o servicio. Todo esto tomado como base ya que el ser humano y el resguardo a su seguridad es el principal recurso de toda empresa.

- Luego de indagada la situación a la que hace referencia el problema en estudio el próximo paso fue el de diagnosticar la situación actual de los riesgos laborales presentes en el área del Comedor Industrial Zuriel, C.A de la Empresa Vicson, S.A.; este paso incluía la identificación de los puestos de trabajo, equipos, herramientas y utensilios de uso en las áreas de trabajo, así como también la descripción del proceso productivo, esto se logró a través de visitas hechas a las instalaciones, por medio de la observación directa

para detallar las zonas de laboriosidad y poder contemplar los requerimientos de la teoría y de las leyes en cuanto a seguridad laboral se refiere, además se realizaron entrevistas informales a los trabajadores que desarrollan allí sus actividades, de esta manera ellos pudieron notificar las condiciones en su entorno de trabajo.

- Para el próximo paso que incluía la evaluación de las condiciones de trabajo, los riesgos psicosociales y ergonómicos a los que están expuestos los trabajadores del Comedor Industrial Zuriel, C.A. de la Empresa Vicson, S.A. se llevó a cabo la aplicación de encuestas a los mismos, donde se redactó una de estructura estandarizada para evaluar los riesgos psicosociales de los trabajadores a través del método ISTAS21 y otra diseñada de acuerdo a las condiciones presentes en el área de trabajo. Además se hizo uso de una lista de chequeo para identificar los riesgos en cada zona del comedor, conjuntamente con la toma de fotografías y captura de videos para desarrollar el estudio del método REBA y el método FINE para el análisis de los riesgos ergonómicos y las condiciones de trabajo respectivamente. Todo esto dio la información necesaria para concluir cuales eran los peligros comunes y no comunes a los cuales estaban siendo sometidos los trabajadores.

- Ya identificadas las condiciones se procesaron los datos extraídos del lugar de estudio, para contemplar planes y procedimientos que conformarían el Programa de Seguridad y Salud Laboral del Comedor Industrial Zuriel, C.A. de la Empresa Vicson, S.A.; además de contemplar mejoras a las condiciones que no serían aptas o que representaban una opción de transformación en el puesto de trabajo.

- Para concluir se procedió a la elaboración y redacción del Programa de Seguridad y Salud Laboral del Comedor Industrial Zuriel, C.A. de la Empresa Vicson, S.A.

IV.2 Revisión del Marco Técnico Legal que plantea las normativas referentes a la ejecución y desarrollo de los Programas de Seguridad y Salud Laboral en las empresas.

Para el desarrollo del objetivo se tomaron en consideración las siguientes normativas legales vigentes, las cuales reflejan las disposiciones y/o exigencias que se deben cumplir para realizar el programa de seguridad y salud laboral dentro del estándar permitido y que son las encargadas de promover la Seguridad Industrial en Venezuela.

IV.2.1 Constitución Nacional de la República Bolivariana de Venezuela (1999).

En el artículo 87 señala que el patrono tiene la obligación de garantizar a sus trabajadores condiciones de seguridad, higiene y un ambiente de trabajo adecuado; además de eso el Estado adoptará medidas y creará instituciones que velen por el control y la promoción de estas condiciones para que se cumplan.

IV.2.2 Ley Orgánica del Trabajo, de los Trabajadores y las Trabajadoras (LOTTT) según decreto 8.938 del 30 de abril del 2012.

En el artículo 43 dice que todo patrono o patrona garantizará a sus trabajadores o trabajadoras condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajo adecuado, son responsables por los accidentes laborales ocurridos y enfermedades ocupacionales acontecidas a los trabajadores, trabajadoras, aprendices, pasantes, becarios y becarias en la entidad de trabajo, o con motivo de causas relacionadas con el trabajo. La responsabilidad del patrono o patrona se establecerá, exista o no, culpa o negligencia de su parte o de los trabajadores, trabajadoras, aprendices, pasantes, becarios o becarias, y se procederá conforme a esta Ley en materia de salud y seguridad laboral.

En su artículo 44 expone que los patronos o patronas están en la obligación de garantizar que los delegados de prevención dispongan de facilidades para el cumplimiento de sus funciones, que los comités de salud y seguridad laboral cuenten con la participación de todos y todas sus integrantes, y sus recomendaciones sean adoptadas en la entidad de trabajo.

El artículo 156. Señala que el trabajo se debe llevar a cabo en condiciones dignas y seguras, que permitan a los trabajadores y trabajadoras el desarrollo de sus potencialidades, capacidad creativa y pleno respeto a sus derechos humanos, garantizando:

- a) El desarrollo físico, intelectual y moral.
- b) La formación e intercambio de saberes en el proceso social de trabajo.
- c) El tiempo para el descanso y la recreación.
- d) El ambiente saludable de trabajo.
- e) La protección a la vida, la salud y la seguridad laboral.
- f) La prevención y las condiciones necesarias para evitar toda forma de hostigamiento o acoso sexual y laboral.

Por otra parte en su artículo 177 refiere que el Ejecutivo Nacional podrá, en los reglamentos de esta Ley o por resolución especial, fijar una jornada menor para aquellos trabajos que requieran un esfuerzo excesivo o se realicen en condiciones de riesgo para la salud y seguridad de los trabajadores y trabajadoras.

IV.2.3 Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2005)

En su Artículo 1 señala, que su objetivo principal es que se garantice a los trabajadores, permanentes y ocasionales, condiciones de seguridad, salud y bienestar, en el medio ambiente de trabajo.

Así mismo en el capítulo VI artículo 19 referido, a las obligaciones de los empleadores, señala que es obligación de los empleadores garantizar a los trabajadores condiciones de Prevención, Salud, Seguridad y Bienestar en el trabajo.

En el artículo 42 narra las atribuciones del delegado de prevención las cuales son recibir las denuncias relativas a las condiciones y medio ambiente de trabajo y a los programas e instalaciones para la recreación, utilización del tiempo libre y descanso que formulen los trabajadores y trabajadoras con el objeto de tramitarlas ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral para su solución.

El artículo 44 detalla que el delegado o delegada de prevención debe presentar informe sobre las actividades desarrolladas ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral y ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, de acuerdo con lo establecido en el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Luego el artículo 47 describe las atribuciones del Comité de Seguridad y Salud Laboral las cuales tendrá las siguientes atribuciones:

Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo. A tal efecto, en su seno considerará, antes de su puesta en práctica y en lo referente a su incidencia en la seguridad y salud en el trabajo, los proyectos en materia de planificación, organización del trabajo e introducción de nuevas tecnologías, organización y desarrollo de las actividades de promoción, prevención y control, así como de recreación, utilización del tiempo libre, descanso, turismo social; dotación, mantenimiento y protección de la infraestructura de las áreas destinadas para esos fines, así como el proyecto y organización de la formación en la materia.

Igualmente el artículo 48 habla sobre las Facultades del Comité de Seguridad y Salud Laboral donde en el ejercicio de sus funciones está

facultado para: Aprobar el proyecto de Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa y la vigilancia de su cumplimiento para someterlo a la consideración del Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.

Del mismo modo en el artículo 56 se establecen los deberes de los empleadores y empleadoras. A tales efectos deberán:

1. Organizar el trabajo de conformidad con los avances tecnológicos que permitan su ejecución en condiciones adecuadas a la capacidad física y mental de los trabajadores y trabajadoras, a sus hábitos y creencias culturales y a su dignidad como personas humanas.

2. Consultar a los trabajadores y trabajadoras, a sus organizaciones, y al Comité de Seguridad y Salud Laboral, antes de que se ejecuten, las medidas que prevean cambios en la organización del trabajo que puedan afectar a un grupo o la totalidad de los trabajadores y trabajadoras o decisiones importantes de seguridad e higiene y medio ambiente de trabajo.

3. Informar por escrito a los trabajadores y trabajadoras de los principios de la prevención de las condiciones inseguras o insalubres, tanto al ingresar al trabajo como al producirse un cambio en el proceso laboral o una modificación del puesto de trabajo e instruirlos y capacitarlos respecto a la promoción de la salud y la seguridad, la prevención de accidentes y enfermedades profesionales así como también en lo que se refiere a uso de dispositivos personales de seguridad y protección.

4. Informar por escrito a los trabajadores y trabajadoras y al Comité de Seguridad y Salud Laboral de las condiciones inseguras a las que están expuestos los primeros, por la acción de agentes físicos, químicos, biológicos, meteorológicos o a condiciones disergonómicas o psicosociales que puedan causar daño a la salud, de acuerdo a los criterios establecidos por el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.

5. Abstenerse de realizar, por sí o por sus representantes, toda conducta ofensiva, maliciosa, intimidatoria y de cualquier acto que perjudique psicológica o moralmente a los trabajadores y trabajadoras, prevenir toda situación de acoso por medio de la degradación de las condiciones y ambiente de trabajo, violencia física o psicológica, aislamiento o por no proveer una ocupación razonable al trabajador o la trabajadora de acuerdo a sus capacidades y antecedentes y evitar la aplicación de sanciones no claramente justificadas o desproporcionadas y una sistemática e injustificada crítica contra el trabajador o la trabajadora, o su labor.

6. Informar por escrito al Instituto Nacional de Prevención, Salud, y Seguridad Laborales y al Instituto Nacional de Capacitación y Recreación de los Trabajadores de los programas desarrollados para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social, del estado de la infraestructura para la ejecución de los mismos, del impacto en la calidad de vida, salud y productividad, así como las dificultades en la incorporación y participación activa de los trabajadores y trabajadoras en ellos.

7. Elaborar, con la participación de los trabajadores y trabajadoras, el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, las políticas y compromisos y los reglamentos internos relacionados con la materia así como planificar y organizar la producción de acuerdo a esos programas, políticas, compromisos y reglamentos.

8. Tomar las medidas adecuadas para evitar cualquier forma de acoso sexual y establecer una política destinada a erradicar el mismo de los lugares de trabajo.

9. Abstenerse de toda discriminación contra los aspirantes a obtener trabajo o contra los trabajadores y trabajadoras y, dentro de los requerimientos de la actividad productiva, respetar la libertad de conciencia y expresión de los trabajadores y trabajadoras.

10. Tomar todas las medidas adecuadas para asegurar la privacidad de la correspondencia y comunicaciones de los trabajadores y trabajadoras y el libre acceso a todos los datos e informaciones referidos a su persona.

11. Notificar al Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, con carácter obligatorio, las enfermedades ocupacionales, los accidentes de trabajo y cualesquiera otras condiciones patológicas que ocurrieren dentro del ámbito laboral previsto por esta Ley y su Reglamento y llevar un registro de los mismos.

12. Llevar un registro actualizado de las condiciones de prevención, seguridad y salud laborales, así como de recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social de acuerdo a los criterios establecidos por los sistemas de información del Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.

13. En caso de actividades que por su peligrosidad sean consideradas por el Reglamento como susceptibles de controles especiales por los daños que pudiera causar a los trabajadores y trabajadoras o al ambiente, informar por escrito al Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales las condiciones inseguras y las medidas desarrolladas para controlarlas de acuerdo a los criterios que éste establezca.

14. Documentar las políticas y principios adoptados en materia de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y en la normativa que lo desarrolle.

15. Organizar y mantener los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo previstos en esta Ley (LOPCYMAT).

Es decir, todo empleador debe garantizar a sus trabajadores prevención, salud, seguridad y bienestar en el trabajo y si llegase a ocurrir algún tipo de accidente o por algún motivo ocurriese una enfermedad profesional, el empleador debe anunciar al Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, lo ocurrido dentro del ámbito laboral.

Más adelante en el Artículo 58 señala que: El empleador(a) el o la contratante o la empresa beneficiaria según el caso adoptaran las medidas necesarias para garantizar que, con carácter previo al inicio de su labor los trabajadores y trabajadoras reciban información y capacitación adecuadas acerca de las condiciones inseguras de trabajo a las que vayan a estar expuestos así como los medios y medidas para prevenirlos.

Por lo tanto, también se debe instruir y capacitar a los trabajadores respecto a la prevención de accidentes y enfermedades profesionales, así como también en lo que se refiere a uso de dispositivos personales de seguridad y protección. En toda organización se tiene que organizar y mantener los servicios médicos y los órganos de Seguridad Laboral, incorporando activamente a los Comités de Higiene y Seguridad establecidos.

También, deben dar cuenta inmediata a su superior jerárquico o a una del Comité de Higiene y Seguridad, de cualquier situación que constituya una condición insegura que amenace con la integridad física de la salud de los trabajadores. Por lo tanto, usar obligatoriamente, reclamar, aceptar y mantener en buenas condiciones los implementos de seguridad personal dando cuenta inmediata al responsable de su suministro, de la pérdida, deterioro o vencimiento de los mismos.

Siguiendo el orden de ideas, el trabajador debe acatar las instrucciones, advertencias y enseñanzas que se le impartieren en materia de higiene y seguridad industrial, como también, respetar y hacer respetar los carteles, avisos y advertencias que se fijan en diversos sitios, instalaciones y maquinarias de su centro de trabajo, en materia de salud y seguridad, acatando las disposiciones de servicio médico y del órgano de seguridad laborales de la empresa, en materia de prevención, tratamiento y rehabilitación de enfermedades profesionales o no, y de accidentes del trabajo.

El trabajador, debe participar activamente en forma directa o a través de la elección de representantes en los Comités de Higiene y Seguridad, otros Comités de promoción de servicios sociales y demás organismos que se creen con los mismos fines.

Los empleados deben denunciar ante las autoridades competentes, cualquier violación a las condiciones y medio ambiente de trabajo, cuando el hecho lo requiera o en el caso en que el patrono no corrija oportunamente las deficiencias denunciadas.

En el capítulo V de la higiene, la seguridad y la ergonomía en su artículo 61 establece que toda empresa, establecimiento, explotación o faena deberá diseñar una política y elaborar e implementar un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, específico y adecuado a sus procesos, el cual deberá ser presentado para su aprobación ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, sin perjuicio de las responsabilidades del empleador o empleadora previstas en la ley.

También en el artículo 62 narra las políticas de reconocimiento, evaluación y control de las condiciones peligrosas de trabajo donde el empleador o empleadora, en cumplimiento del deber general de prevención, debe establecer políticas y ejecutar acciones que permitan:

1. La identificación y documentación de las condiciones de trabajo existentes en el ambiente laboral que pudieran afectar la seguridad y salud en el trabajo.

2. La evaluación de los niveles de inseguridad de las condiciones de trabajo y el mantenimiento de un registro actualizado de los mismos, de acuerdo a lo establecido en las normas técnicas que regulan la materia.

3. El control de las condiciones inseguras de trabajo estableciendo como prioridad el control en la fuente u origen. En caso de no ser posible, se deberán utilizar las estrategias de control en el medio y controles administrativos, dejando como última instancia, cuando no sea posible la

utilización de las anteriores estrategias, o como complemento de las mismas, la utilización de equipos de protección personal.

El empleador o empleadora, al momento del diseño del proyecto de empresa, establecimiento o explotación, deberá considerar los aspectos de seguridad y salud en el trabajo que permitan controlar las condiciones inseguras de trabajo y prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

IV.2.4 Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008).

Esta norma fue desarrollada con la finalidad de establecer los criterios y las acciones mínimas necesarias a ser desarrolladas por las empleadoras y empleadores, en materia de seguridad y salud laborales a través de los servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo ya que a través de ella se establecen los criterios, pautas y procedimientos fundamentales para el diseño, elaboración, implementación, seguimiento y evaluación de un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales en cada empresa, establecimiento, unidad de explotación, faena, cooperativa u otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicios, específico y adecuado a sus procesos de trabajo, persigan o no fines de lucro, sean públicas o privadas.

IV.2.5 Norma venezolana COVENIN 2260-88

En ella se describen los aspectos necesarios e indispensables para la realización de programas de higiene y seguridad industrial en la prevención de accidentes y enfermedades profesionales. También establece que es aplicable a cualquier empresa o faena, en donde laboren cualquier cantidad

de trabajadores. Las normas COVENIN son enfáticas en todo su contenido ya que estas describen detalladamente cada uno de los pasos a seguir dentro de cualquier espacio Institucional. Esto quiere decir que si se necesita evaluar el sistema de seguridad para identificar los equipos y herramientas ausentes, a fin de caracterizarlos, existe una norma que especifica como debe de estar conformado y todos los pasos a seguir.

IV.2.6 Norma venezolana COVENIN 2237:89

Dentro de la misma se señala la aplicación, referente al tipo de ropa, equipos y dispositivos de protección personal a utilizar por los trabajadores de acuerdo al riesgo ocupacional, para evitar o disminuir los factores que directamente o indirectamente existen, así controlar los riesgos existentes en el área de trabajo, que pueden afectar al trabajador.

IV.2.7 Norma venezolana COVENIN 810-1998

Esta norma venezolana, establece las características mínimas que deben cumplir los medios de escape de las edificaciones por construir y/o remodelar según el tipo de ocupación. En una primera instancia define lo que son salidas de emergencia como una vía libre y continua que desde cualquier punto de una edificación conduce hacia un lugar seguro, luego establece cuales deben ser los requisitos mínimos de seguridad que deben cumplir las edificaciones en cuanto a las salidas de emergencia.

IV.2.8 Reforma Parcial del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (1973)

En su artículo 2 establece que los patronos están obligados a hacer del conocimiento de los trabajadores, tanto los riesgos específicos de accidentes a los cuales están expuestos, como las normas esenciales de prevención.

Conjuntamente el artículo 3 refiere que todo trabajador debe hacer uso adecuado de las instalaciones de higiene y seguridad y de los equipos personales de protección, colaborar con el patrono para adoptar las precauciones necesarias para su seguridad y la de las demás personas que se encuentren en el lugar del trabajo.

Más adelante en su artículo 22 del mencionado reglamento menciona lo referente a las salidas de emergencia y pasillos de los edificios y otros locales de trabajo, deben instalarse y estar dispuestos de manera tal que las personas que los ocupen puedan abandonarlos rápidamente y con seguridad, en caso de emergencia.

Al mismo tiempo el artículo 128 habla sobre la ventilación en los lugares de trabajo y establece que las cocinas instaladas en hospitales, hoteles, escuelas, restaurantes, fuentes de soda y otros sitios de trabajo, que no tengan ventilación natural adecuada, se ventilarán mecánicamente, extrayendo aire a razón de 30 cambios por hora, como mínimo. Cualquiera que sea el sistema de ventilación general, deberán instalarse sistemas de campanas y aspiración.

Simultáneamente el artículo 144 enuncia sobre la temperatura en los lugares de trabajo y constituye que los locales cerrados destinados al trabajo de cualquier naturaleza, se tomarán las medidas necesarias para evitar que la temperatura interior difiera apreciablemente de la temperatura ambiental. Cuando la temperatura efectiva interior sea superior a los 28° C, se refrescará por medios artificiales.

En cuanto al artículo 203 establece que los cuchillos deberán estar provistos de material antideslizante para evitar que la mano deslice hacia los cuchillos y deberán disponer de bolsas o fundas para guardarlas cuando no estén en uso.

Posteriormente en el capítulo II comenta sobre las protecciones contra incendio, específicamente en el artículo 770 dice que los equipos o aparatos de extinción de incendios estarán debidamente ubicados y tendrán fácil acceso.

IV.3 Diagnostico de la situación actual de los riesgos laborales presentes en el área del Comedor Industrial Zuriel, C.A de la Empresa Vicson, S.A.

IV.3.1 Descripción del proceso de producción.

Todos los días llega un camión desde la casa matriz de Zuriel, C.A. con el pedido realizado por el Gerente Encargado de la Unidad Operativa en el comedor de Vicson, S.A., de acuerdo a las necesidades este se encargara de traer verduras, frutas, víveres, carnes o pescado, entre otros.

IV.3.1.1 Procedimientos realizados por el encargado del almacén:

Todos los requisitos son descargados por el almacenista, este toma del camión la materia prima, levantando cargas de acuerdo al producto solicitado y dependiendo de los envoltorios en los que vengan los artículos (cestas, bultos, sacos, cajas, bolsas o unidades), para luego ser llevados al almacén y/o cavas. Las verduras al igual que las pulpas son colocadas en la cava de conservación; las carnes o pescado en la cava de congelación y el resto es llevado al almacén de los víveres. El transporte de estos productos generalmente se realiza utilizando una carrucha desde la puerta de descarga hasta los respectivos almacenes.

Los productos son chequeados por el gerente del almacén o por el supervisor para verificar que el pedido sea el correcto y así firmar la notificación de entrega al chofer del camión.

En los almacenes y cavas se encuentran dispuestos estantes donde deben estar organizados todos los productos para garantizar su conservación y el orden en el lugar de trabajo, para esto el almacenista baja de la carrucha los envoltorios y extrae por unidades los artículos para ser organizados, generalmente los que vienen en los sacos como es el caso de la azúcar, son depositados en tambores para facilitar su despacho y evitar derrames. Para observar algunas de las actividades del almacenista se presenta la figura N° 01.



Figura N° 01. Tareas realizadas por el almacenista.

Para cocinar se trabaja con un menú para el cual se reúnen todos los jueves el nutricionista, el chef, el gerente del comedor, el doctor o doctora encargada y por la parte de la empresa beneficiaria del servicio participa un delegado del sindicato de los trabajadores.

IV.3.1.2 Procedimientos realizados por el ayudante de cocina:

El chef solicita al almacenista los productos requeridos para cocinar y este los ubica cerca del mesón de trabajo para su procesamiento. El ayudante de cocina dispone de los mismos y procede a lavar, pelar, picar, rallar o desmenuzar según sea el caso requerido. Para ello cuenta con un mesón y un lavaplatos de acero donde puede hacer cada una de estas funciones, además de contar con utensilios como cuchillos, tablas de picar,

rallador y recipientes para los productos procesados. Para las ensaladas crudas este se encarga de pelar las verduras u hortalizas, luego lavarlas y proceder a picarlas o a rallarlas para aderezarlas y hacer su correspondiente preparación. El procedimiento de la preparación de los pollos, carnes y pescados requiere de lavado y picado, el sazonamiento lo hacen los cocineros. Además el ayudante de cocina se encarga de tener todas las verduras y hortalizas disponibles para las preparaciones de las comidas solicitadas por el cocinero. En la figura N° 02 se encuentran reflejadas tareas del ayudante de cocina y sus condiciones de trabajo.



Figura N° 02. Tareas realizadas por el ayudante de cocina.

IV.3.1.3 Procedimientos realizados por el cocinero:

El procesamiento de cocción de los productos es realizado por el cocinero, a este le corresponde el sazonamiento de los pollos, carnes y pescados, además es el encargado de solicitar los productos requeridos para la preparación de las comidas. También es el responsable de la preparación de las sopas, granos y contornos; para ello cuenta con una marmita industrial con capacidad de 440kg donde son cocidos los granos y elaborada la sopa; para la cocción del arroz posee una arrocera industrial donde son preparados 30kg del mismo y para el resto de las comidas tiene a su disposición ollas, sartenes, planchas, calderos, entre otros, conjuntamente de una cocina de

seis hornillas para su uso. Las condiciones de trabajo y la forma de realizar algunas actividades los cocineros se visualiza la figura N° 03.



Figura N° 03. Tareas realizadas por el cocinero.

IV.3.1.4 Procedimientos realizados por el aseo:

Todos los utensilios y recipientes usados por el cocinero son dispuestos en el fregador y allí son lavados por el aseo. Este debe velar por el orden y limpieza del área de trabajo, esto comprende el aseo de las mesas antes y después de servirse las comidas, de los mesones, de la línea de servicio, de los baños generalmente antes de abandonar el turno y la limpieza constante de los pisos porque en el área se derraman líquidos debido a las actividades realizadas. El uso de los productos químicos como es el caso los lavaplatos, desinfectantes, desengrasantes y detergentes es indispensable para el aseo, ya que por ser un área de comida debe estar libre de gérmenes, virus y bacterias que puedan ocasionar contaminación a la comida y a su vez daños a la salud de los trabajadores y clientes. En la figura N° 04 se aprecia a la persona encargada del aseo haciendo su actividad y sus condiciones de trabajo.



Figura N° 04. Tareas realizadas por el aseo.

IV.3.1.5 Procedimientos realizados por el encargado de la línea de servicio:

Luego de procesadas y realizadas las comidas, estas son dispuestas en bandejas y llevadas a la línea de servicio, en la figura N° 05 se observa la disposición de la misma.

Allí el encargado busca en el estante del área de lavado los platos donde son servidas las comidas de acuerdo a lo requerido por los clientes según el menú preparado, además de proveer de los jugos, pan, postres y frutas. Se responsabiliza de reponer las bandejas con los alimentos en las líneas luego de que se agoten, para tener a la orden del cliente la variedad de las comidas. Las bandejas son colocadas en el baño de María industrial para que se conserven calientes a la hora de servirse y las ensaladas se colocan en la barra de ensalada fría para que cada persona tome la cantidad que requiera.



Figura N° 05. Tareas realizadas por el encargado de la línea de servicio.

En el comedor se trabaja con un promedio de 200 platos para cada comida y se presta servicio de desayuno, almuerzo, refrigerio y cena. Los platos del almuerzo y cena son pagados por Vicson, S.A. y el resto son cancelados en efectivo o pedidos especiales que realice la empresa según sus requerimientos.

IV.3.1.6 Procedimientos realizados por el encargado del lavado de la loza:

Al terminar de comer los comensales llevan las bandejas con los desechos a la parte del fregador, allí el encargado de lavar la loza las toma y clasifica los sobrantes en dos potes, separados y clasificados, uno con desechos de comida y otro con desechos plástico. Deposita los platos y las bandejas en el fregador para ser lavados con desengrasantes y pasados por agua caliente para esterilizarlos, luego los coloca en el mesón para escurrirlos y finalmente organizarlos en el estante. Algunas de las actividades se observan en la figura N° 06.

Los remanentes son llevados a un área determinada para esto y separada del bote de la basura de Vicson, S.A., dicha área cuenta con aire acondicionado para evitar la descomposición de los alimentos y todos los días en horas de la mañana llega un camión de residuos comestibles para animales a buscar los desechos de comida, mientras que el camión del aseo urbano se lleva el resto.



Figura N° 06. Tareas realizadas por el encargado de lavado de loza.

IV.3.7 Organigrama Organizacional

La división organizacional del personal del comedor se muestra en la figura N° 07 y se estructura de la siguiente manera:

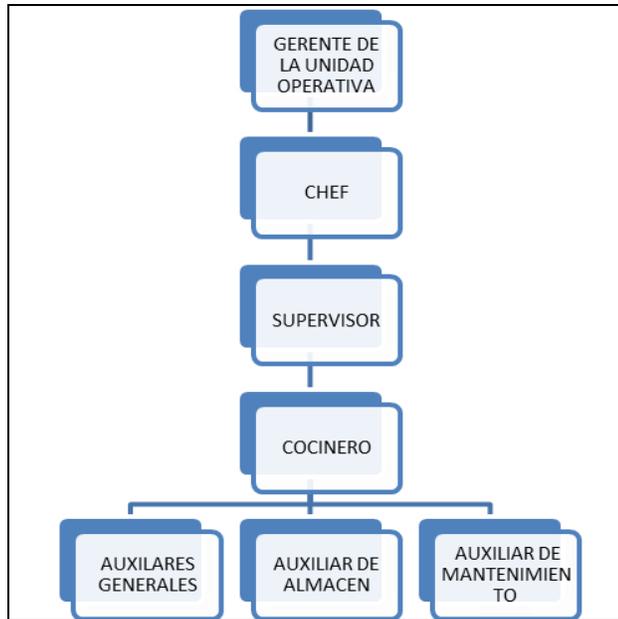


Figura N° 07. Organigrama Organizacional.

IV.3.8 Diagrama de Procedimientos

En la figura N° 08 se visualiza el diagrama de las actividades realizadas en el comedor de las instalaciones de la empresa Vicson, S.A.

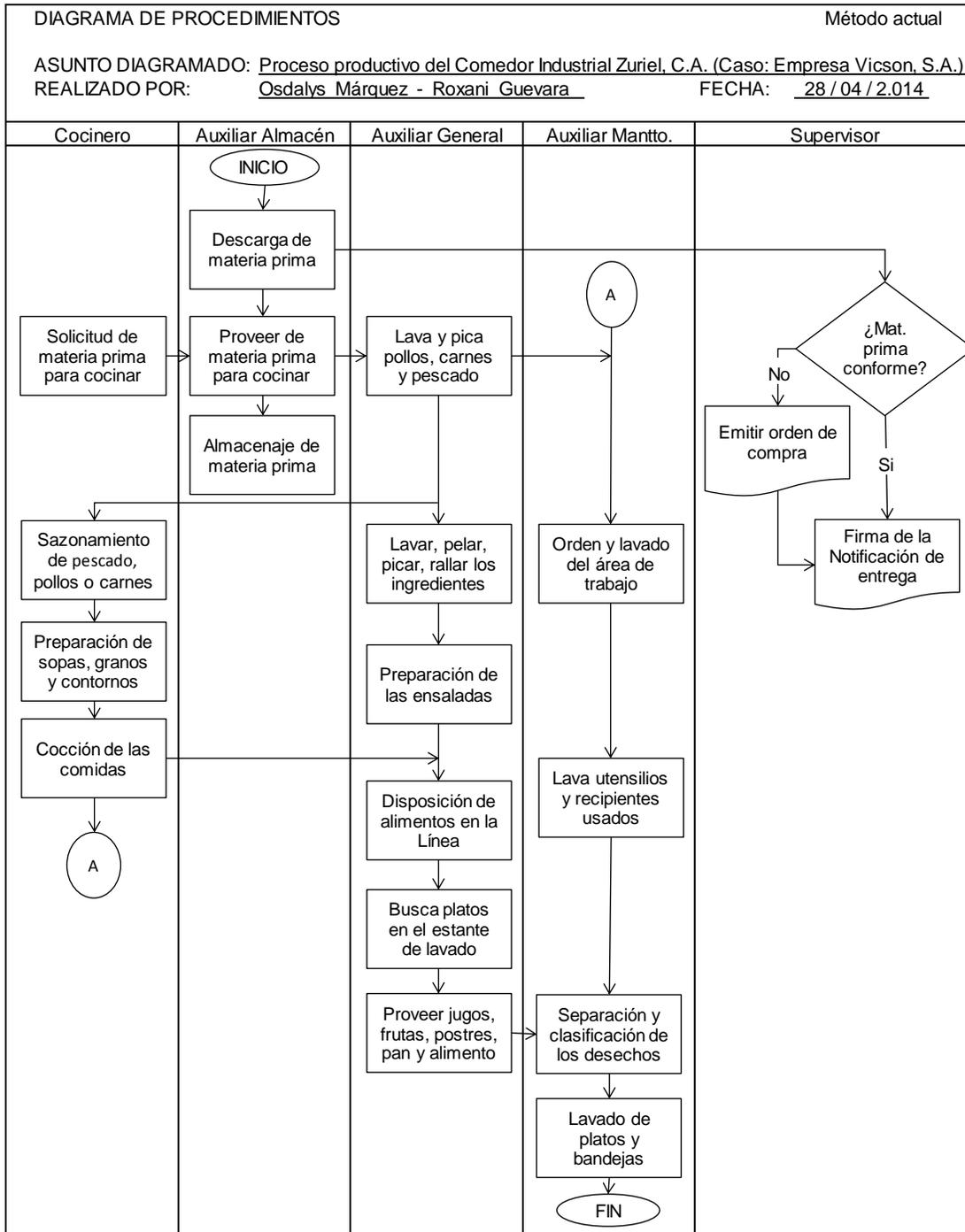


Figura N° 08. Diagrama de Procedimientos.

IV.3.9 División de las áreas

La instalación cuenta con una área distribuida de tal forma que se tiene un cuarto de almacén, la oficina de la gerencia del comedor, la línea de servicio, el área de las cavas, la cocina, el área del fregador, el cuarto de los productos de limpieza, el área de comer y los baños. Como se puede observar en la figura N° 09 se muestra un croquis del área de trabajo y el espacio para comer.

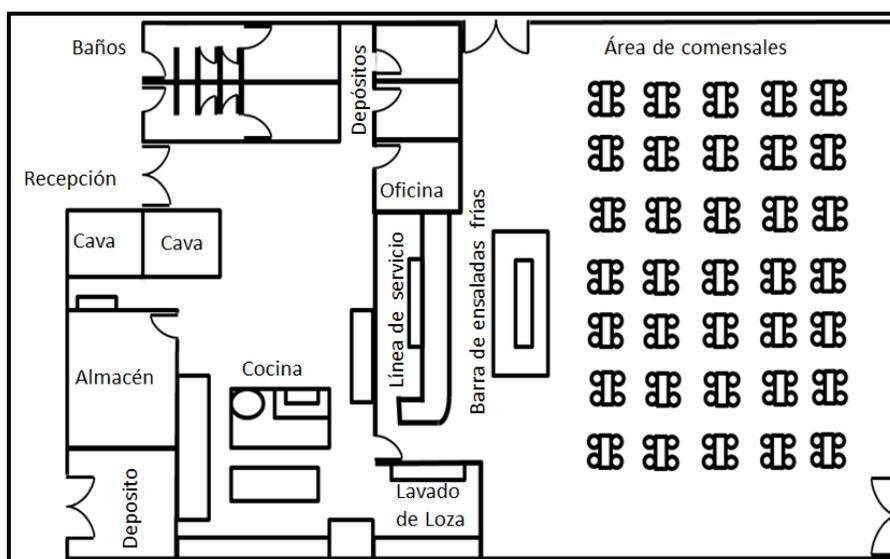


Figura N°09. Croquis de las instalaciones del Comedor de Vicson, S.A.

IV.3.10 Diagnóstico de la situación actual según encuesta realizada a los trabajadores

Según los datos aportados por los trabajadores del comedor mediante una encuesta, se presentan una serie de características personales en ellos que va referida a sus rasgos, estado de salud y hábitos personales. Características que en algunos casos hace coincidencia en el estilo de vida de algunos de ellos y que percuten en sus actividades laborales.

Como primera instancia se evaluaron algunos de sus rasgos físicos y los resultados a dicha evaluación se encuentran en la tabla N° 06.

Tabla N° 06. Características personales de los trabajadores.

Datos Personales	Rango	Cant.	Porcentaje (%)
Sexo	Femenino	10	71,43
	Masculino	4	28,57
Edad (años)	19 - 25	3	21,43
	26 - 32	3	21,43
	33 - 39	6	42,86
	40 - 45	2	14,29
Estatura (m)	1.50 - 1.57	3	21,43
	1.58 - 1.65	7	50,00
	1.66 - 1.73	3	21,43
	1.74 - 1.80	1	7,14
Peso (Kg)	50 - 70	9	64,29
	71 - 90	4	28,57
	91 - 110	0	0,00
	111 - 130	1	7,14

El estudio arrojó que el 71,43% de las personas que laboran en el comedor son de sexo femenino, las edades más comunes son las comprendidas entre 33 a 39 años y en ella se encuentra el 42,86% de los trabajadores, las estaturas representadas por el 50% de ellos está entre 1.58 a 1.65 metros y el peso corporal del 64,29% de la población es de 50 a 70 Kilogramos.

De acuerdo a estas características con los datos de la estatura y del peso corporal se procedió a calcular el índice de masa corporal de cada uno de los trabajadores. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) “el índice de masa corporal (IMC) es un indicador simple de la relación entre el peso y la altura que se utiliza frecuentemente para identificar el sobrepeso y

la obesidad en los adultos. Se calcula dividiendo el peso de una persona en kilos por el cuadrado de su altura en metros (kg/m²)”.

Estos factores se dan debido a una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud de los seres humanos. Para determinar si una persona tiene esta condición se establecieron los rangos por la OMS de la siguiente manera:

- Un IMC superior a 19 e inferior a 25 indica normalidad.
- Un IMC igual o superior a 25 determina sobrepeso.
- Un IMC igual o superior a 30 determina obesidad.

Este índice proporciona la medida más útil del sobrepeso y la obesidad en la población, puesto que es la misma para ambos sexos y para los adultos de todas las edades. Sin embargo, hay que considerarla a título indicativo porque es posible que no se corresponda con el mismo nivel de grosor en diferentes personas.

Por estar trabajando en un área donde se preparan alimentos, generalmente se tiende a probar de ellos para verificar si tienen sabor agradable en cuanto a su sazón o por provocaciones, lo que hace tomar en consideración este índice ya que la obesidad y el fuerte sobrepeso limitan la calidad de vida y pueden conllevar a graves daños para la salud. Entre las posibles consecuencias se encuentran la diabetes, las dislipemias (altos valores de colesterol y triglicéridos en la sangre) y enfermedades cardiovasculares, Pescador (2012).

Para el cálculo se toma el valor por cada uno de los encuestados y se realiza el siguiente cálculo tipo:

$$IMC_1 = \frac{Peso_1}{Altura_1^2} = \frac{61Kg}{1,71m^2} = 24,75 Kg/m^2 \quad \text{Ecu. N° 3}$$

Para este resultado de $24,75\text{Kg/m}^2$ el IMC se encuentra en el rango donde el valor es superior a 19 e inferior a 25, el cual indica normalidad en el índice y se concluye que la persona no tiene sobrepeso ni obesidad. De la misma manera se hizo para todos los trabajadores y para totalizar los datos se sumaron las cantidades de personas que había en cada rango, se dividieron entre el total de trabajadores y se multiplicó por cien para representar los resultados en forma porcentual. Los resultados se observan en el gráfico N° 01 de la proporción afectada con niveles de sobrepeso y obesidad.

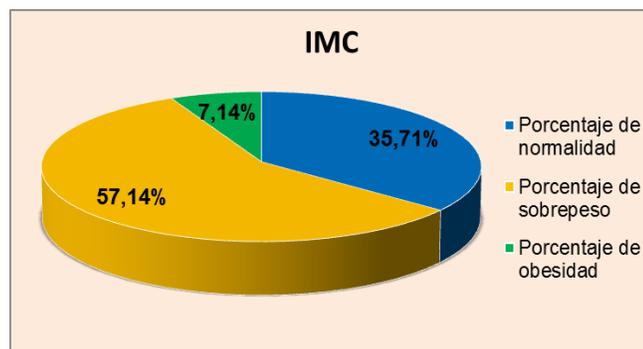


Gráfico N° 01. Representación porcentual del IMC.

El análisis arrojó que el 57,14% de la población de trabajadores tienen sobrepeso y que sumados al 7,14% que tiene índice de obesidad representan más de la mitad de los empleados expuestos a riesgos de sufrir las enfermedades antes expuestas, el otro 35,71% se encuentran en un nivel de normalidad respecto al IMC.

Continuando con el análisis de las encuestas el próximo apartado a evaluar fue el estado de salud, la tabla N° 07 muestra los resultados obtenidos en la evaluación de todos los trabajadores de manera porcentual.

Tabla N° 07. Estado de salud física de los trabajadores del comedor.

Estado de Salud Física	Rango	Cant.	Porcentaje (%)
¿Usted padece de alguna enfermedad?	Si	4	28,57
	No	10	71,43
¿Ha sido operado alguna vez?	Si	9	57,14
	No	5	42,86
Siente malestar causado por:	Dolor de cabeza	6	42,86
	Estrés	7	50,00
	Hipertensión	3	21,43
	No siente malestar	3	21,43
¿Has sentido algún malestar que le haya obligado a abandonar su puesto de trabajo?	Si	3	21,43
	No	11	78,57
Siente que su estado de salud es:	Buena	10	71,43
	Regular	4	28,57
	Mala	0	0,00

Para este estudio se aprecia que el 71,43% de los trabajadores no padece de ninguna enfermedad, sin embargo del otro porcentaje que tiene padecimientos el 14,28% manifestó presentar problemas de hipertensión y el otro 14,28% sufre de la parte baja de la columna o Adenoma de Hipófisis (tumor benigno de la glándula hipofisaria y es secretora de la hormona del crecimiento). Un 57,14% ha sido operado alguna vez y de este porcentaje 21,42% indicó ser operado de hernia umbilical, otro 14,28% se le realizó una cesárea y el resto que contempla el 14,28% de esterilización o del tobillo. Por otro lado se les dieron opciones según las entrevistas informales realizadas con anterioridad, de cuáles serían los malestares frecuentes que pueden padecer según ciertas causas, entre ellas 42,86% padecen por dolor de cabeza, un 50% por estrés, otro 21,43% por hipertensión, cabe destacar que estos porcentajes incluyen datos de personas que manifestaron tener

malestares por dos o hasta tres de estas causas y las personas que no padecen de estas molestias fueron un 21,43%.

Por otro lado 21,43% señaló haber sentido malestar que le obligaron a abandonar su puesto de trabajo por lapsos de tiempo de 30 minutos a una hora. Para concluir el 71,43% indicó sentir que su estado de salud es bueno.

En la tabla N° 08 se encuentran los resultados de las preguntas que se realizaron en función de conocer los hábitos personales de los trabajadores, para ello un 92,86% indicó no fumar. De la misma manera un 50% señaló no beber bebidas alcohólicas y el resto confeso hacerlo raramente; de todos los trabajadores el 85,71% no practica ningún deporte ni contemplan la realización de ejercicios en su rutina, el resto presento interés por caminatas y afición al fútbol. Por otra parte se les pregunto si se sentían cansados luego de haber dormido el tiempo normal equivalente a 8 horas diarias para lo cual el 64,29% dijo que a veces.

Tabla N° 08. Hábitos personales de los trabajadores.

Hábitos	Rango	Cant.	Porcentaje (%)
¿Fuma?	Diario	1	7,14
	Raramente	0	0,00
	No	13	92,86
¿Consume bebidas alcohólicas?	Diario	0	0,00
	Raramente	7	50,00
	No	7	50,00
¿Practica algún deporte?	Si	2	14,29
	No	12	85,71
¿Se siente usted cansado luego de haber dormido el tiempo normal?	Nunca	4	28,57
	a veces	9	64,29
	Frecuentemente	0	0,00
	Diario	1	7,14

IV.4 Evaluación de las condiciones de trabajo, los riesgos psicosociales y los riesgo ergonómicos a los(as) que están expuestos los trabajadores(as) del Comedor Industrial Zuriel, C.A. en la Empresa Vicson, S.A.

En el desarrollo de este objetivo se hizo uso de los métodos estudiados para la interpretación de los datos recolectados en las instalaciones del comedor de Vicson, S.A.; correspondientes al entorno de trabajo en cuanto a condiciones ambientales, trato personal y condiciones ergonómicas presentes en el área. Esto con el fin de determinar los riesgos a los cuales están expuestos los trabajadores a través del uso de las técnicas e instrumentos de recolección de datos, como fue el caso de la aplicación de encuestas, entrevistas, captura de imágenes a través de videos y fotos.

IV.4.1 Análisis de las Condiciones de Trabajo según la lista de chequeo realizada en el Comedor Industrial Zuriel, C.A.

Se realizó la aplicación de una lista de chequeo (la cual se encuentra en el Anexo I) para conocer las condiciones que presenta la empresa en cuanto a seguridad y salud laboral y verificar las condiciones más notables o de fácil presencia para el levantamiento de riesgos en el área del comedor, el análisis se observa en el gráfico 02.

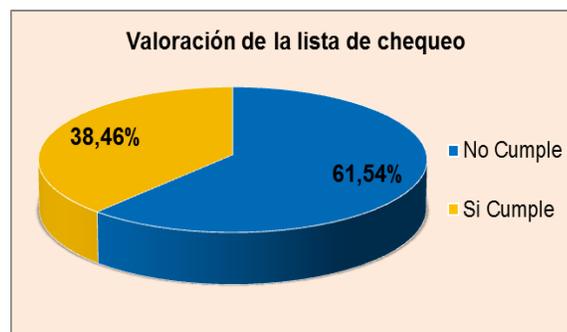


Gráfico N° 02. Porcentaje de resultados según lista de chequeo.

El empleo de la misma arrojó como resultado que el 61,53% no cumplen los ítem evaluados, lo que revela la deficiencia existente en lo que respecta a la seguridad laboral.

Entre las condiciones que se evidencian se tienen: que el suelo no es homogéneo, resistente ni libre de sustancias resbaladizas, las zonas de paso, salidas y vías de circulación no permanecen libres de obstáculos, las puertas y vaivén no garantizan la visibilidad de la zona a la que se accede, las operaciones de limpieza no se realizan en condiciones de seguridad, no existe una Política de Seguridad y Salud, no se lleva un registro de los accidentes ocurridos, no se dispone de plataformas elevadoras para descarga, no se realizan programas de entrenamiento en materia de seguridad, tampoco existen procedimientos de operaciones seguras.

Continuamente se notó que no está conformada la brigada de emergencia, de que no existe un programa de mantenimiento que contemple la sustitución, limpieza regular de focos y luminarias, los lavamanos no poseen en los baños un dispensador de jabón que funcione, tampoco se dispone en el centro de trabajo de un botiquín de primeros auxilios ni trabajadores formados en primeros auxilios en el área.

IV.4.2 Análisis de las Condiciones de Trabajo según la encuesta hecha a los trabajadores del Comedor Industrial Zuriel, C.A.

Las condiciones de trabajo tomadas según la encuesta (incluida en el Anexo II) formulada y estratificada de acuerdo a las situaciones presentes en el área de trabajo se observan en la tabla N° 09 que se señala a continuación. Información suministrada por los trabajadores del comedor ya que estos como principales afectados del entorno de trabajo tienen datos necesarios para abarcar el estudio del mismo, más sin embargo pueden

haber riesgos que no se evidencien de forma precisa y tengan que ser estudiados de acuerdo a los otros métodos expuestos para tal fin.

Tabla N° 09. Condiciones de trabajo según la encuesta realizada.

Condiciones de trabajo	Opciones de respuestas	Cant.	Porcentaje (%)
¿Considera que se encuentra trabajando en un área expuesta a condiciones inseguras?	Si	4	28,57
	No	10	71,43
¿Su trabajo implica movimientos repetitivos?	Si	13	92,86
	No	1	7,14
Su trabajo implica estar la mayor parte de su jornada laboral:	Sentado	1	7,14
	De pie	11	78,57
	Caminando	4	28,57
¿Su puesto de trabajo implica elevación de cargas?	Si	6	42,85
	No	8	57,14
¿Su puesto de trabajo requiere de esfuerzo físico?	Si	9	64,29
	No	5	35,71
Considera que el nivel de ruido en el ambiente de trabajo es:	Bajo	3	21,43
	Moderado	8	57,14
	Alto	3	21,43
Considera que la temperatura en el ambiente de trabajo es:	Bajo	1	7,14
	Moderado	11	78,57
	Alto	2	14,29
Considera que la iluminación en el ambiente de trabajo es la adecuada:	Si	14	100
	No	0	0
¿Ha sufrido alguna lesión en el trabajo?	Si	4	28,57
	No	10	71,43
¿Algunos de sus compañeros ha sufrido algún accidente laboral?	Si	5	35,71
	No	9	64,29

De acuerdo a la apreciación de los trabajadores se obtuvieron los resultados de la encuesta aplicada, donde un 71,43% considera que no se encuentra trabajando en un área expuesta a condiciones inseguras y del otro porcentaje que reconoce peligros en el área indicó principalmente las caídas, el 92,86% señaló que el trabajo que realizan implica movimientos repetitivos y un 78,57% indicó que su trabajo implica estar la mayor parte de su jornada laboral de pie, mientras que 28,57% caminando y un 7,14% sentado, cabe

destacar que hubieron personas que comentaron pasar la mayor parte de la jornada de pie y caminando. Seguidamente 57,14% comento que su puesto de trabajo implica elevación de cargas y un 64,29% dijo que su puesto de trabajo requiere de esfuerzo físico.

En cuanto a las consideraciones de factores del ambiente el 57,14% aprecia que el nivel de ruido en el ambiente de trabajo es moderado, 21,43% lo considera bajo y el 21,43% restante lo considero alto; mientras que la temperatura en el ambiente de trabajo el 78,57% supone que es moderada, un 14,29% la encuentra alta y el 7,14% restante en un nivel bajo; con respecto a la iluminación 100% considera que es la adecuada.

En forma más detallada 71,43% indicó no haber sufrido alguna lesión en el trabajo, de los que afirmaron acotaron haberse caído y fracturado la rodilla y otro caso de problemas de hipertensión arterial; cuando se les preguntó si alguno de sus compañeros había sufrido algún accidente laboral 64,29% de ellos respondieron que no, al indagar en la variación de las respuestas la conclusión a la que se llegó por el análisis de sus declaraciones es que por el tiempo que cada uno lleva trabajando los más recientes no detallaron imprevistos ocurridos antes de sus ingresos.

Por otro lado, estudiando el estado de los equipos de protección personal los resultados que se obtuvieron de la encuesta se encuentran en la tabla N° 10, allí además se evidencian la información de los riesgos suministradas a los trabajadores al momento del ingreso como personal obrero y del entrenamiento que recibieron de acuerdo a las actividades que serían desempeñadas y para las cuales fueron contratados.

Tabla N° 10. Condiciones de los EPP, información de riesgos y entrenamiento en los puestos de trabajo según la encuesta.

Características de los EPP, información de los riesgos y entrenamiento de puestos	Opciones de respuestas	Cant.	Porcentaje (%)
¿Qué equipos de protección personal le asignaron para su puesto de trabajo?	Botas	14	100
	Lentes	2	14,29
	Casco	0	0
	Tapa bocas	14	100
	Guantes	13	92,86
	Auditivos	0	0
Estado de los equipos de protección personal actualmente	Nuevo	8	57,14
	Malas condiciones	0	0
	Aun en buenas condiciones	6	42,86
¿Considera que los equipos de protección personal son los adecuados para su trabajo?	Si	14	100
	No	0	0
¿Al ingresar al empleo se le informó de los riesgos generales y específicos del puesto?	No	1	7,14
	Si, oralmente	11	78,57
	Si, por escrito	0	0
	Si, oralmente y por escrito	2	14,29
¿Ha recibido entrenamiento en el área de seguridad en los últimos dos trimestres?	Si	13	92,86
	No	1	7,14
¿Recibió un entrenamiento sobre las labores ejercidas?	Si	14	100
	No	0	0

Según la encuesta suministrada los trabajadores fueron provistos de equipos de protección personal que se les asignaron dependiendo de las actividades a realizar en su puesto de trabajo y que son reemplazados cada 6 meses indicaron al respecto. 100% recibió botas de seguridad y tapa bocas, 92,86% guantes y un 14,29% lentes de seguridad. De estos equipos de protección personal 57,14% de los trabajadores indicó tenerlos nuevos, 42,86% aun en buenas condiciones. El 100% coincidió en que los equipos de protección personal que se les fueron suministrados son los adecuados para su trabajo.

Por otro lado, 78,57% al ingresar al empleo se le informó de los riesgos generales y específicos del puesto de forma oral, 14,29% oralmente y por escrito, mientras que 7,14% indicó no recibir información y 100% recibió un entrenamiento sobre las labores ejercidas en su puesto de trabajo. Para finalizar 92,86% ha recibido entrenamiento en el área de seguridad en los últimos dos trimestres por cumplimientos de acuerdo a la Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo.

IV.4.3 Evaluación de los riesgos psicosociales. Aplicación del método ISTAS21 versión corta.

En la aplicación del método ISTAS21, se procedió a la revisión bibliográfica para obtener la información necesaria del contenido de las preguntas a realizar en el cuestionario y la forma de evaluación de los resultados, todo esto con el fin de medir, evaluar e identificar los seis grupos de riesgos psicosociales que pueden afectar la salud emocional del trabajador. El cuestionario se encuentra con detalle en el Anexo III.

Se solicitó un permiso para la aplicación de la encuesta a la persona encargada del comedor de Vicson, S.A. que ocupa el cargo de Gerente Encargado de la Unidad Operativa de la red de comedores Zuriel, C.A en dicha área. A través de ella se accedió a la información suministrada por la mayoría de los trabajadores para el estudio psicosocial de los mismos. Para no interrumpir las labores de los trabajadores, fue pasando uno por uno a la oficina del comedor donde en forma privada cada quien llenaba su encuesta, mientras que sus compañeros cubrían las actividades que le correspondían.

Llenadas las encuestas se procesaron sus resultados en forma porcentual en una tabla, allí se observaron los intervalos que representan el nivel de exposición psicosocial por cada uno de los apartados, cabe destacar que estos últimos son las dimensiones psicosociales tratadas.

Cada apartado tiene preguntas distintas y varían en cuanto a la cantidad, tienen cinco opciones de respuestas que poseen un valor que va en una escala del 0 al 4 con el cual se califica a cada una de ellas. Para cada una de las encuestas se tomó el total de sumar los valores de las preguntas por grupo y comparar con cada nivel de exposición psicosocial que indica si la persona se encuentra en un ambiente de trabajo aceptable emocionalmente para el resguardo de su salud. Al final cada encuestado tenía 6 niveles de exposición entre los que se contaba favorable, intermedio y desfavorable que correspondían a cada una de las dimensiones psicosociales estudiadas.

Para hacer un estudio general se sumaron las cantidades de niveles iguales de cada uno de los apartados, se dividieron entre el total de los trabajadores y se multiplicaron por cien para representarlos en forma porcentual.

IV.4.3.1 Resultados de la aplicación del Método ISTAS21 versión corta a los trabajadores de Zuriel, C.A.

Los resultados del análisis de la encuesta ISTAS21 se encuentran representados mediante una tabla general que muestra los porcentajes totales de los apartados y a través de gráficas para cada uno de ellos, donde se hacen estudios específicos de las condiciones de riesgo para todos los factores.

La tabla N° 11 muestra el porcentaje general de los niveles de exposición para los trabajadores del comedor según el total de los puntos que obtuvieron por separado cada uno de ellos.

Tabla N° 11. Porcentaje de resultados de los riesgos psicosociales a los que están expuestos los trabajadores del comedor.

Apartado	Dimensión Psicosocial	Puntuaciones para la población		
		Favorable	Intermedio	Desfavorable
1	Exigencias Psicológicas	21,43%	50,00%	28,57%
2	Trabajo activo y posibilidades de desarrollo	71,43%	28,57%	0,00%
3	Inseguridad	0,00%	71,43%	28,57%
4	Apoyo social y calidad de liderazgo	78,57%	21,43%	0,00%
5	Doble presencia	7,14%	7,14%	85,71%
6	Estima	42,86%	21,43%	35,71%

Para el apartado 1 que corresponde a las exigencias psicosociales los resultados se encuentran en el gráfico N° 03, allí se aprecia la proporcionalidad de cada nivel de riesgo psicosocial de los trabajadores de Zuriel, C.A. en la empresa Vicson, S.A.

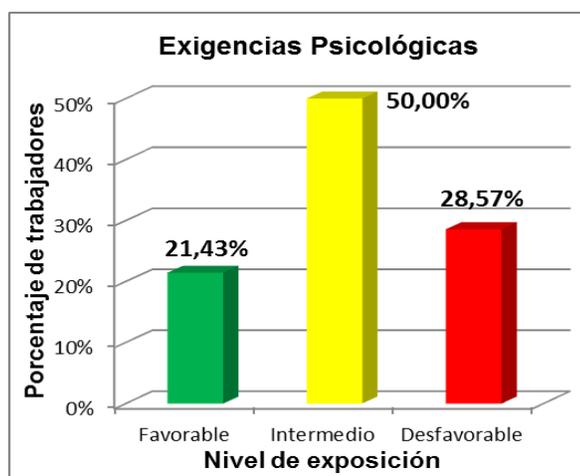


Gráfico N° 03. Apartado 1: Exigencias psicológicas

En el gráfico se aprecia que el porcentaje mayor en los tres niveles es de 50% correspondiente al nivel intermedio, seguido por el desfavorable con 28,57%. Esto implica que las exigencias psicológicas deben ser

consideradas como un factor de riesgo psicosocial latente en esta área de trabajo, que se debe mejorar para evitar daños a la salud del personal, ya que este porcentaje del nivel intermedio representa la mitad de los trabajadores y es un nivel que no tiene estabilidad dado a que por ciertas circunstancias puede tender a favorecer o desmejorar los resultados. En este apartado según manifestaciones de los encuestados generalmente los trabajadores tienen que trabajar muy rápido para evitar acumulación de tareas y responder a las horas indicadas de la comida, además muchos tienden a esconder sus emociones para evitar transferencias de emociones.

Seguidamente se encuentra el apartado 2 que corresponde a la dimensión psicosocial trabajo activo y posibilidades de desarrollo, en el gráfico N° 04 se muestra el porcentaje de cada nivel de exposición para los trabajadores del comedor.



Gráfico N° 04. Apartado 2: Trabajo activo y posibilidades de desarrollo.

Los resultados obtenidos indican que el 71,43% de los trabajadores se encuentran en el nivel favorable y el resto en el nivel intermedio, lo que concluye que esta dimensión psicosocial no representa factor de riesgo, más

sin embargo se debe trabajar para llevar el nivel favorable al 100%. Las respuestas más comunes eran donde afirmaban que se cuenta con sus opiniones para cuando se les hace la asignación de tareas, en que ellos tenían influencia de cómo realizar sus actividades, que se les permite tener iniciativa en la forma de realizar sus tareas, además de aprender y desarrollar conocimientos, lo que atribuyó a verificar el control sobre el trabajo que ejerce cada quien referido al margen de autonomía en la forma de realizar sus labores y a las posibilidades que se dan de aplicar habilidades.

El siguiente apartado corresponde a la inseguridad y su representación porcentual respecto a cada nivel de exposición psicosocial se muestra en el gráfico N° 05.

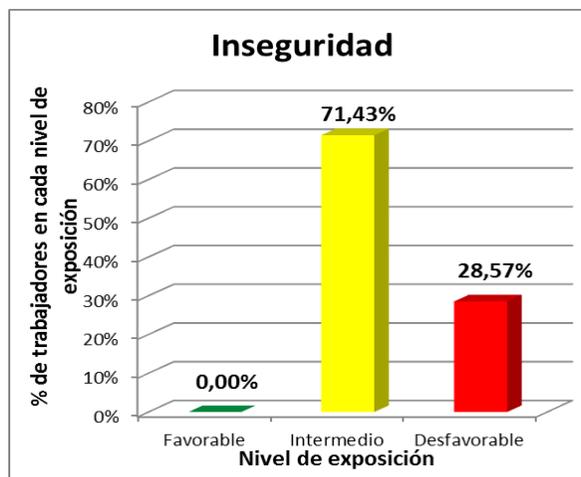


Gráfico N° 05. Apartado 3: Inseguridad.

El 71,43% de las personas se encuentra en el nivel intermedio para este apartado y el resto en el nivel desfavorable, aunque este último solo tiene un poco más de la cuarta parte de los trabajadores, debe considerarse para mejoras porque el nivel intermedio es inestable, incierto y además no

hay casos favorables para esta dimensión que representa un riesgo latente. Cabe destacar que la inseguridad hace referencias al futuro, por la preocupación de los cambios de condiciones de trabajo no deseados o la pérdida del empleo. Evidencia notada por medio de las respuestas señaladas de los encuestados ya que indicaron preocupación por lo difícil de encontrar trabajo en estos tiempos si la empresa no llegara a laborar por alguna temporada, por si no hay actualizaciones del salario por cualquier circunstancias, que introduzcan salario variable y unos que otro por si les hacen cambios de turno en contra de su voluntad. Es de mencionar que en esta dimensión el nivel intermedio alcanzó su mayor porcentaje.

El apartado 4 se corresponde con el apoyo social y calidad de liderazgo, la proporcionalidad concerniente a este nivel se refleja en el gráfico N° 06 adjunto a continuación.

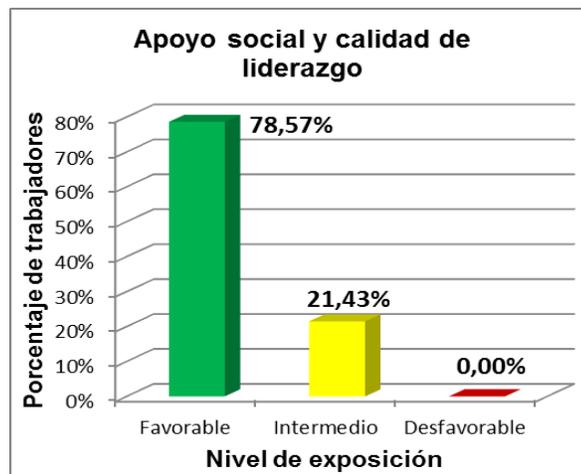


Gráfico N° 06. Apartado 4: Apoyo social y calidad de liderazgo.

Los porcentajes que se obtuvieron en esta dimensión señalaron que el 78,57% se ubica en el nivel psicosocial favorable para la salud y otro 21,43% para el nivel psicosocial intermedio. El apoyo social y la calidad de liderazgo

involucra el apoyo de los superiores o compañeros y compañeras en la realización del trabajo, también la recepción de información adecuada y a tiempo. Estas características se comprobaron en la encuesta cuando las coincidencias se hicieron notables en las respuesta que señalaron los trabajadores, afirmando que sabían exactamente que tareas eran de su responsabilidad, que se les notificaba con tiempo de los cambios que podían afectar a futuro, de recibir la informa necesarias para realizar bien el trabajo, no encontrarse lejos de los puestos de trabajo de los demás compañeros, se sienten parte del grupo de trabajo y asegurar que los actuales jefes se comunican bien con los trabajadores.

Es de mencionar que este apartado fue donde el nivel de exposición psicosocial favorable obtuvo su mayor puntuación y además el nivel desfavorable no se presentó en los trabajadores.

Seguidamente se analizó el apartado 5 que trata de la doble presencia, los detalles del porcentaje respectivo de cada nivel de exposición psicosocial se observan en el gráfico N° 07 que se muestra a continuación.

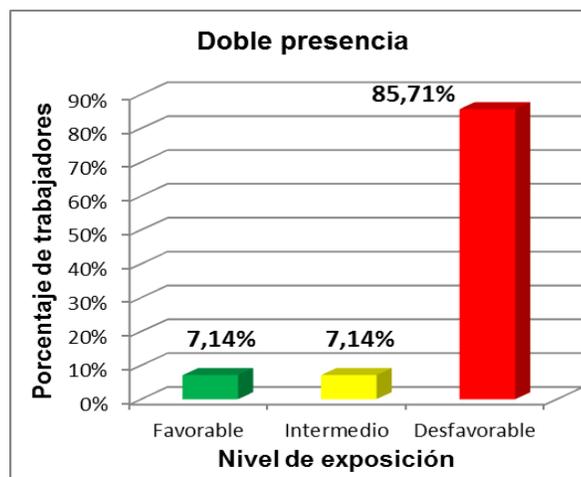


Gráfico N° 07. Apartado 5: Doble presencia.

Los resultados obtenidos para el apartado 5 arrojaron que el 85,71% de la población se encuentra en un nivel desfavorable para la exposición psicosocial en los puestos de trabajo, un 7,14% para el nivel intermedio y otro 7,14% para el nivel favorable. Lo que hace concluir que esta dimensión representa un factor de riesgo psicosocial en la salud de los trabajadores, que influye en la necesidad de responder simultáneamente a las demandas del empleo y del trabajo doméstico. Además cabe destacar que dichos resultados se derivan de tener una población donde el 71,43% de los trabajadores son mujeres que también indicaron ser amas de casa y tener hijos.

Las respuestas más comunes entre los trabajadores de acuerdo a este apartado se refirieron a que hacen la mitad de las tareas familiares y domésticas, de que algunas veces si faltan a sus casas las actividades del hogar que les corresponden se quedan sin hacer, generalmente se recuerdan en la empresa de actividades en el hogar y que alguna vez han estado en la situación de querer estar en sus casas por cierto inconveniente mientras les toca trabajar.

No obstante de que el resultado del nivel de exposición de este apartado fue desfavorable para la salud también fue donde se obtuvo mayor porcentaje con ese índice, igualmente se afirma que de los riesgos psicosociales la doble presencia es el más destacado para el área del comedor.

Por último en el apartado 6 que está referido a la estima, según la evaluación de los trabajadores del comedor arrojó en su resultado el porcentaje correspondiente a los tres niveles de exposición de cada factor de riesgo psicosocial a los cuales ellos están expuestos, dichos resultados se reflejan en el gráfico N° 08 que se encuentra seguidamente.

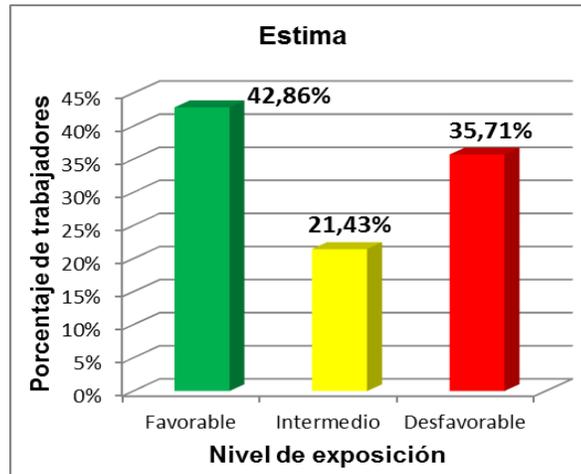


Gráfico N° 08. Apartado 6: Estima.

El 42,86% de los trabajadores se encuentra en un nivel favorable, mientras que un 35,71% está en el nivel desfavorable y el 21,43% restante en un nivel intermedio. Como se puede observar este apartado emitió resultados desiguales según la perspectiva de los trabajadores, por no tener una tendencia como las otras dimensiones estudiadas con anterioridad se concluye que existe un riesgo latente porque más del 50% de la población se encuentra en una condición desfavorable o intermedia. En las preguntas relacionadas a esta dimensión los trabajadores respondían la frecuencia: en que sus superiores le daban el reconocimiento que merecían, en el apoyo recibido en las situaciones difíciles, en que pensando en todo el trabajo y esfuerzo realizado el reconocimiento recibido era el adecuado y por último si en el trabajo eran tratados injustamente.

En conclusión el gráfico N° 09 resume el nivel de exposición representativo general para cada factor de riesgo psicosocial correspondiente a cada apartado, según lo indicado por los trabajadores.

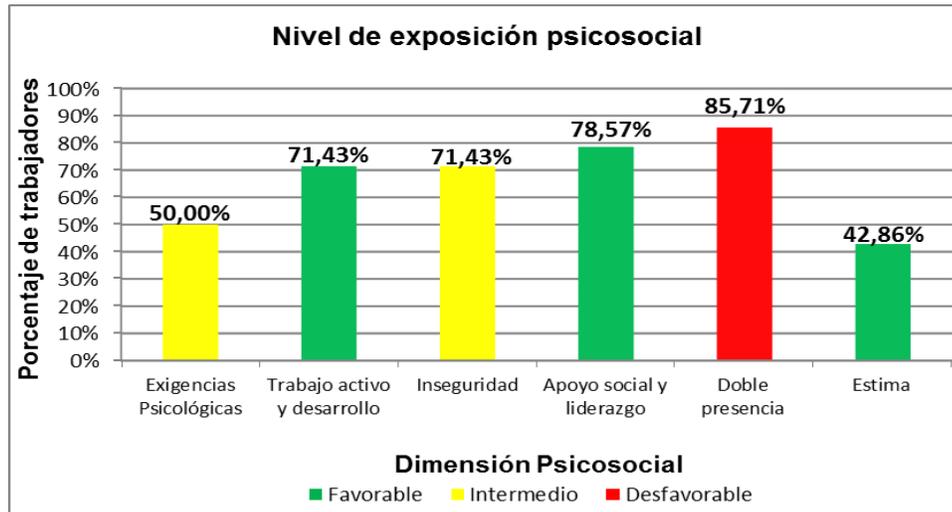


Gráfico N° 09. Nivel de exposición psicosocial representativo en cada factor de riesgo.

La doble presencia representa el riesgo psicosocial que hay en el área del comedor con el valor más alto en cuanto a porcentaje de exposición con respecto a las demás dimensiones psicosociales, por otro lado las exigencias psicosociales, la inseguridad y la estima representan un riesgo latente para las personas que laboran en el área, cabe destacar que el estima aunque tenga un nivel favorable es considerado como riesgo latente porque solo así lo consideraron menos de la mitad de los trabajadores, por último el trabajo activo y posibilidades de desarrollo conjuntamente con el apoyo social y la calidad de liderazgo son los niveles de exposición psicosocial favorables para la salud de los trabajadores.

IV.4.4 Evaluación de las condiciones de trabajo a las que están expuestos los trabajadores del Comedor Industrial Zuriel, C.A. a través de la metodología FINE.

Para realizar este objetivo se procedió con la participación de los trabajadores a efectuar la evaluación preliminar de los riesgos presentes

dividiéndolos por áreas de trabajo y de esta forma poder observar los distintos factores de riesgos reales y potenciales presentes.

Las áreas fueron divididas en:

- Almacén de víveres: área destinada al almacenaje de productos en estanterías o tambores que no requieren de refrigeración y puedan conservarse a temperatura ambiente.
- Cava de congelación: área destinada a almacenar carnes, pollo, pescado y otros productos donde la temperatura debe ser menor a los 4°C.
- Cava de conservación: área de almacenaje de verduras, pulpas y otros productos donde la temperatura debe ser de 12°C.
- Área de postres: área destinada para preparar y embalar los postres.
- Área de ensaladas: destinada para lavar, limpiar y cortar los vegetales para la preparación de las ensaladas.
- Área de cocina: determinada para la preparación de los alimentos.
- Área de lavado: establecida para la limpieza y lavado de verduras, hortalizas, carnes y pescado, el aseo de utensilios de cocina y las bandejas de la línea de servicio.
- Área de la línea de servicio: área donde son servidas las comidas de acuerdo a lo requerido por los clientes.
- Área de oficina: salón destinado al trabajo administrativo.

La identificación preliminar de los riesgos se realizó a través de formatos que permiten agilizar los datos de una manera más eficiente y controlada, donde se desglosa el tipo de riesgo, el factor y se realiza una pequeña descripción de la tarea donde el trabajador se expone. Los cuales se mostraran a continuación en la tabla N° 12.

Tabla N° 12. Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Almacén de víveres	Mecánico	Caída de objetos	Al manipular mal la mercancía
		Golpeado por objetos	Que caigan al ubicar o despachar la mercancía
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el área, debido a derrames de material.
	Ergonómico	Esfuerzo excesivo	Al realizar el levantamiento y traslado de la mercancía
		Posiciones inadecuadas	Agacharse para ubicar los víveres en los slots
			Flexión del tronco para despachar o ubicar la mercancía.
	Movimientos repetitivos	En la ubicación y despacho de la mercancía.	
Psicosocial	Fatiga mental	Presión por despachar la mercancía a tiempo.	
Cava de congelación	Mecánico	Caída de objetos	Al resbalarse la mercancía ya que se encuentra húmeda y fría
		Golpeado por objetos	Que caigan al ubicar la mercancía
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse dentro de la cava que se encuentra húmeda y el piso es resbaladizo
	Ergonómico	Esfuerzo excesivo	Al realizar el levantamiento y traslado de la mercancía
		Posiciones inadecuadas	Flexión del tronco al ubicar la mercancía
			Agacharse para ubicar las carnes en los estantes que se encuentran dentro de las cavas
Área de postres	Mecánico	Quemaduras de distintos grados	Contacto con el líquido caliente
		Caídas a un mismo nivel	Ya que el piso se encuentra húmedo
	Ergonómico	Posiciones inadecuadas	Flexión del tronco para tomar el líquido
		Movimiento repetitivos	En el momento de llenar los vasos

Cont. **Tabla N° 12.** Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas de trabajo.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Cava de conservación	Mecánico	Caída de objetos	Al manipular mal la mercancía.
		Golpeado por objetos	Que caigan al ubicar o despachar la mercancía.
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el interior de la cava ya que el piso se encuentra húmedo y resbaloso
	Ergonómico	Esfuerzo excesivo	Al realizar el levantamiento y traslado de la mercancía
		Posiciones inadecuadas	Agacharse para ubicar los víveres en las cestas que están ubicadas en los estantes
			Flexión del tronco para despachar o ubicar la mercancía
Movimientos repetitivos	En la ubicación y despacho de mercancía.		
Ensaladas	Mecánico	Contacto con objetos punzocortantes	Mutilación, cortes o heridas al pelar o limpiar los vegetales
		Golpeado por materiales	Materiales que caigan al ser mal manipularlos.
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse dentro del área del comedor ya que el piso se encuentra húmedo
	Ergonómico	Posiciones prolongadas	De pie durante el mayor tiempo del horario de trabajo
		Posiciones inadecuadas	Flexión del tronco para lavar los vegetales en el fregador
	Químico	Exposición a productos químicos	Contacto con el desinfectante a base de ácido paracético que es un sanitizante para las hortalizas, legumbres, frutas y verduras.
	Biológico	Exposición a virus hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición

Cont. **Tabla N° 12.** Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas de trabajo.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Área de cocina	Mecánico	Golpeado por objetos	Que caigan al tomar mal los utensilios
		Caídas a un mismo nivel	Ya que el piso se encuentra húmedo
		Quemaduras de distintos grados	Al servir la comida en la bandeja de los comensales, al colocar las bandejas en el baño de maría industrial o con el vapor emanado de las comidas.
		Pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales	Al Cortar y trocear los alimentos
	Ergonómico	Movimientos repetitivos	Al cortar y trocear los alimentos
		Posiciones inadecuadas	De pie durante todo el servicio
	Biológico	Exposición virus hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición que proviene de los desechos.
	Eléctrico	Choque eléctrico	Por contacto con equipos eléctricos utilizados para realizar los alimentos
	Químico	Contacto con productos químicos	Utilizados para el lavado y limpieza de utensilios y equipos, para sanitizar las hortalizas, legumbres, frutas y verduras.
	Psicosocial	Fatiga mental	Presión por despachar la mercancía a tiempo

Cont. **Tabla N° 12.** Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas de trabajo.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Área de lavado	Mecánico	Contacto con objetos punzocortantes	Mutilación cortes o heridas al lavar los utensilios tales como cuchillos, cuchillas de los equipos.
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el área ya que el piso se encuentra húmedo y con desechos.
		Golpeado por objetos	Al manipular mal las ollas o utensilios.
	Ergonómico	Posiciones prolongadas e inadecuadas	De pie durante la faena
	Biológico	Exposición a virus, hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición que proviene de los desechos.
Químico	Contacto con productos químicos	Utilizados para el lavado y limpieza de utensilios y equipos.	
Línea de servicio	Mecánico	Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el área y el piso se encuentre húmedo
		Quemaduras en distintos grados	Al reponer las bandejas calientes para el servicio o tener contacto con el baño de maría.
	Ergonómico	Posiciones prolongadas	De pie durante todo el horario de trabajo.
		Posiciones inadecuadas	Flexión del torso para reponer la bandeja de panes, servilletas y cubiertos.
	Biológico	Exposición a virus, hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición que proviene de los residuos generados.
	Eléctrico	Choque eléctrico	Por contacto con equipos eléctricos utilizados al servir los jugos.
Psicosocial	Ritmo rápido de trabajo	Por la presión de atender al público lo más rápido posible.	
	Exposición a disgusto	Debido a la insatisfacción del cliente.	
Oficina	Eléctrico	Choque eléctrico	Por contacto con equipos eléctrico.
	Psicosocial	Fatiga mental	Al coordinar las actividades a realizar por el personal.
	Ergonómico	Posiciones prolongadas e inadecuadas	Al permanecer mucho tiempo sentado en la computadora sin la postura correcta.

Fuente: *Elaboración propia.*

La información recolectada en el análisis preliminar de riesgos sirvió de base para realizar el Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST), donde se estudian los riesgos presentes por actividad, los cuales serán empleados para informar sobre los riesgos a los que están expuestos el personal existente y de nuevo ingreso que se involucre en las actividades del comedor al realizar sus tareas, dando cumplimiento a lo establecido en la LOPCYMAT en sus artículos 56 y 58. Ver tablas de los AST en Anexo IV.

Además los análisis de seguridad en el trabajo se utilizaron para la valoración de los riesgos por la metodología FINE.

IV.4.4.1 Valoración de riesgos

A continuación se presentan los resultados obtenidos en la metodología por áreas. Se explican aquellos donde la magnitud del riesgo ($R \geq 85$), las tablas con los datos obtenidos de la evaluación de los resultados se encuentran en el Anexo V.

IV.4.4.1.1 Análisis de resultados en el área de almacén de víveres.

Para el almacén de víveres el gráfico N° 10 señala los resultados obtenidos en la evaluación de los factores de riesgos presentes en dicha área, donde se consideró para la explicación aquel entre el rango definido para el análisis.

Riesgos asociados al espacio:

- Esfuerzo ergonómico ($R=180$): riesgo medio ya que el almacenista debe levantar cargas pesadas y ordenarlas de acuerdo al empaque, para ser organizados en las estanterías realizando movimientos disergonómicos y repetitivos.

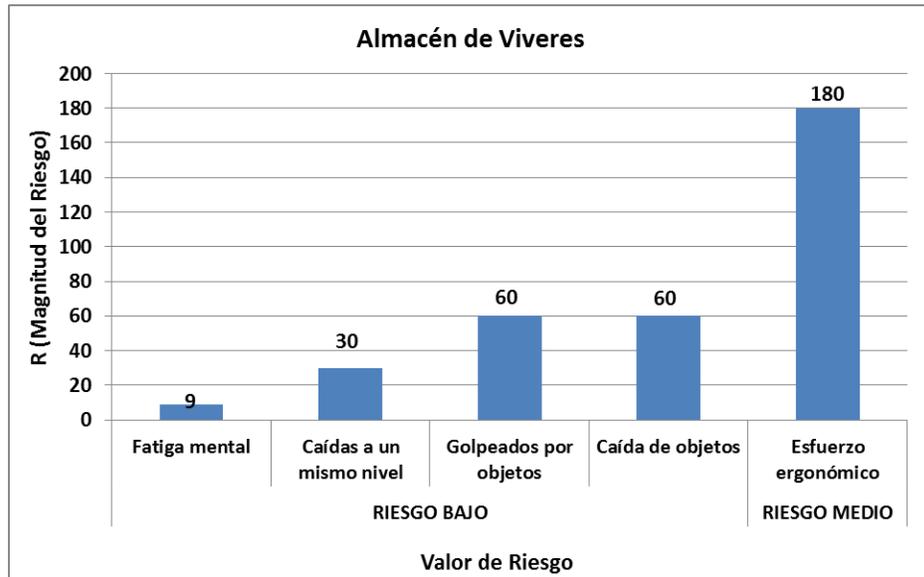


Gráfico N° 10. Valoración de los riesgos para el área del almacén de víveres.

Por tratarse de lugares muy similares, donde los riesgos a los cuales están expuestos los trabajadores y los valores dados en los resultados del método FINE son los mismos, se unifico el área de las cavas de conservación y congelación.

IV.4.4.1.2 Análisis de resultados en el área de la cava de conservación y congelación.

El gráfico N° 11 muestra los resultados para el área de las cavas de conservación y congelación del comedor, en el cual se observa que los valores señalados indican riesgos bajos que no serán tomados en consideración para el análisis, debido a que sus valores están por debajo de la referencia indicada lo que concluye que esta área se encuentra segura por este método.

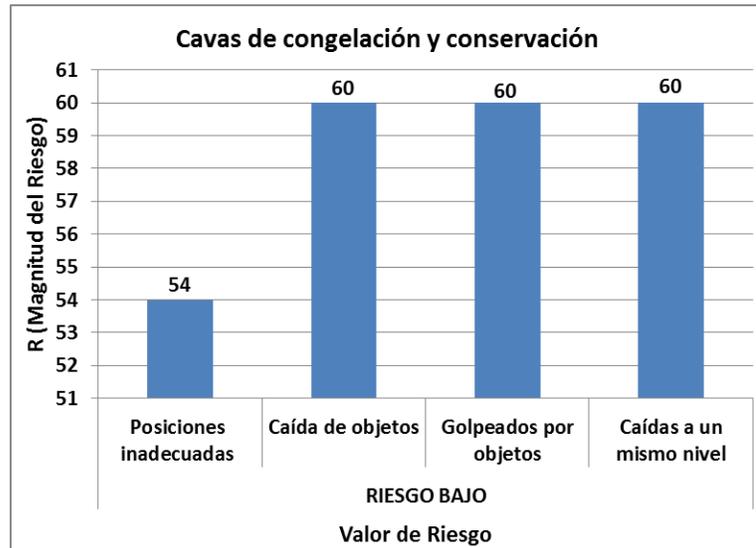


Gráfico N° 11. Valoración de los riesgos para el área de las cavas de conservación y de congelación.

IV.4.4.1.3 Análisis de resultados en el área de postres

El área de postres dio como resultado el gráfico N° 12 que se muestra a continuación, allí se observa los niveles de riesgos y la magnitud del riesgo asociado a cada uno de ellos.

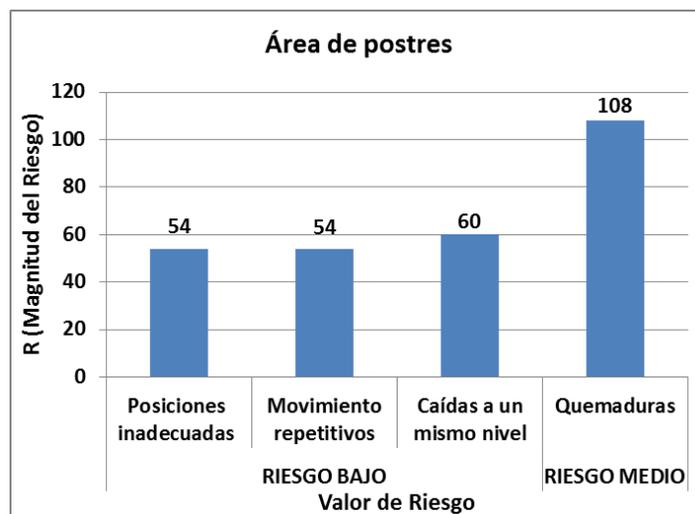


Gráfico N° 12. Valoración de los riesgos para el área de postres.

El Factor de riesgo destacado para este espacio fue:

- Quemaduras de distintos grados (R=108): riesgo medio debido a que debe trasvasar líquido caliente proveniente de una olla y servirlos en vasos para su posterior refrigeración.

IV.4.4.1.4 Análisis de resultados en el área de ensaladas

Para el área de ensaladas los resultados están representados en el gráfico N° 13 que se especifica a continuación, donde se obtuvo solo un factor de riesgo entre el rango señalado para el análisis en esta zona de trabajo.

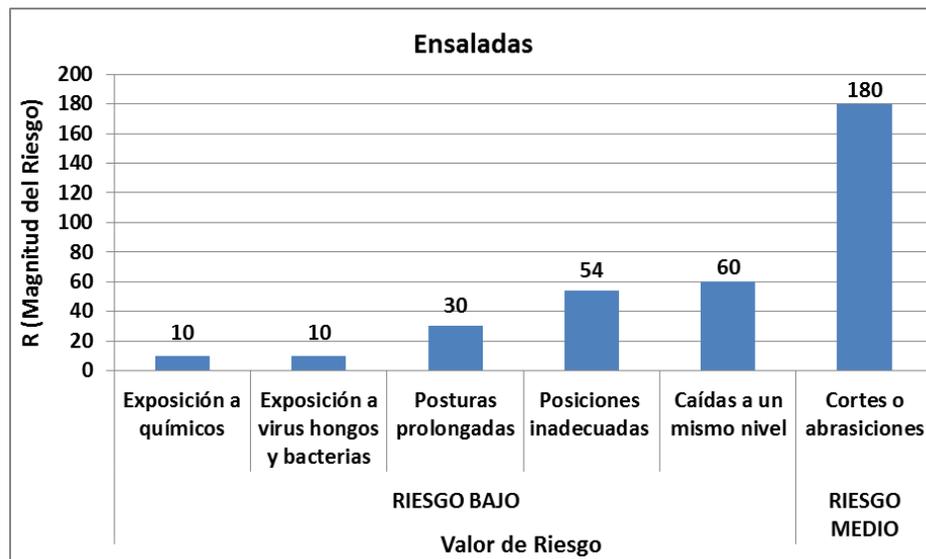


Gráfico N° 13. Valoración de los riesgos para el área de las ensaladas.

Factores de riesgo presente:

- Pellizco o cortes por el uso de herramientas manuales (R=180): riesgo medio debido al uso de cuchillos empleados para cortar y limpiar los vegetales y hortalizas empleadas en la elaboración de los alimentos.

IV.4.4.1.5 Análisis de resultados en el área de la cocina.

El gráfico N° 14 muestra la representación de los resultados obtenidos para el área de la cocina de una forma ascendente, mostrando desde el riesgo bajo al medio. Destacando que esta zona arrojó dos magnitudes de riesgo medio que necesitan atención para tratar de minimizar los factores presentes.

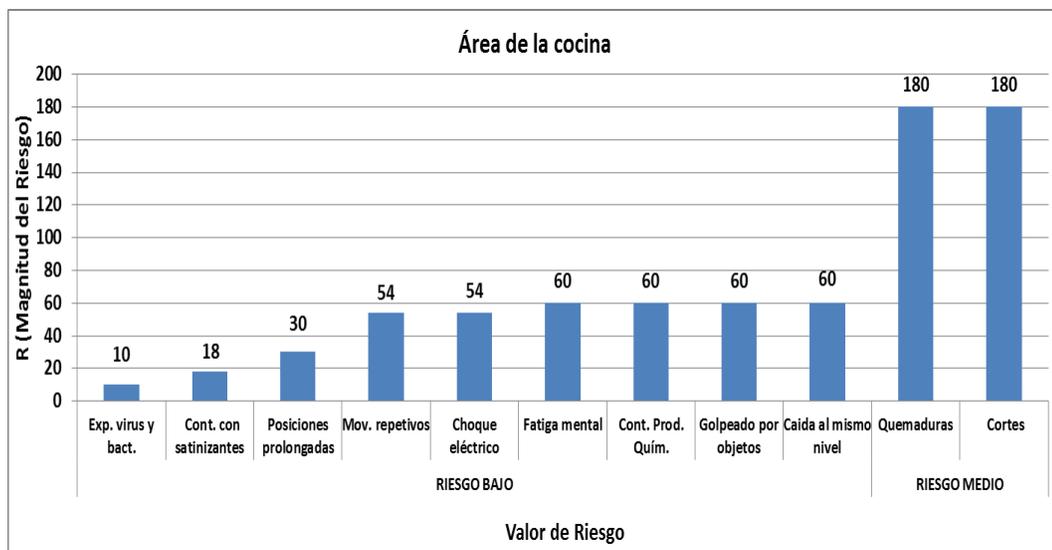


Gráfico N° 14. Valoración de los riesgos para el área de la cocina.

Los factores con mayor representación fueron:

- Quemaduras de distintos grados (R=180): el nivel de riesgo es medio lo que implica que precisa atención, siendo este ocasionado por la actividad que realizan al cocinar los alimentos.
- Pellizco o cortes por el uso de herramientas manuales (R=180): riesgo medio debido a la utilización de los cuchillos empleados para preparar los alimentos ya que están muy afilados y deben ser manipulados muchas veces en el día.

IV.4.4.1.6 Análisis de resultados en el área de lavado.

El gráfico N° 15 muestra los resultados para el área de lavado, tomando en cuenta la magnitud del riesgo para cada factor se consideraron solo dos riesgos que se encuentran sobre la puntuación requerida.

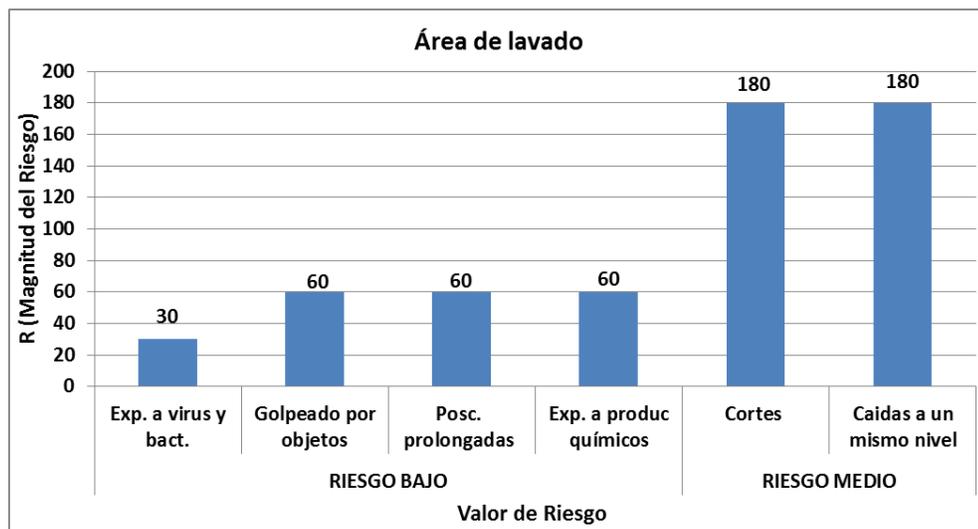


Gráfico N° 15. Valoración de los riesgos para el área de lavado.

Los riesgos de alto impacto para esta área fueron:

- Cortes por contacto con objetos punzocortantes (R=180): riesgo medio ya que los trabajadores deben lavar cuchillos y utensilios filosos repetidas veces durante la jornada laboral.
- Caídas a un mismo nivel (R=180): debido a derrames de grasa y agua en esta área al realizar el aseo.

IV.4.4.1.7 Análisis de resultados del área de la línea de servicio

Los resultados del área de la línea de servicio se señalan en el gráfico N° 16 descrito a continuación, donde se evidencia que solo uno de los riesgos fue considerado ya que su valor fue el requerido para el análisis.

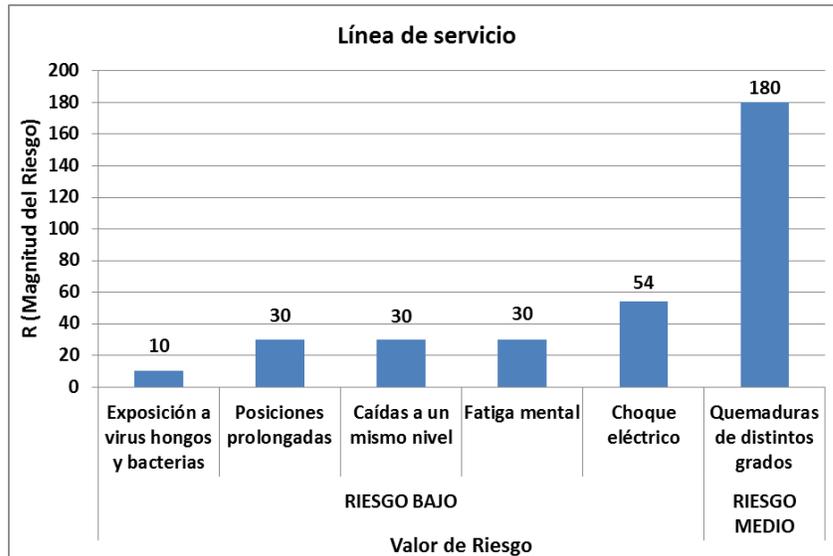


Gráfico N° 16. Valoración de los riesgos para el área de la línea de servicio.

Riesgo con mayor magnitud:

- Quemaduras de distintos grados (R=180): el nivel de riesgo resultó medio, ya que el auxiliar debe reponer las bandejas con los alimentos calientes en las líneas luego de que se agoten y colocarlas en el baño de María industrial para que se conserven calientes a la hora de servirse.

IV.4.4.1.8 Análisis de resultados del área de la oficina

El gráfico N° 17 contiene los resultados de la puntuación obtenida del método FINE para el área de la oficina del comedor, en la cual se observa que los valores señalados indican riesgos bajos que tampoco serán tomados en consideración para el análisis debido a que los mismos están por debajo de la referencia indicada, lo que concluye que esta área se encuentra segura por este método.

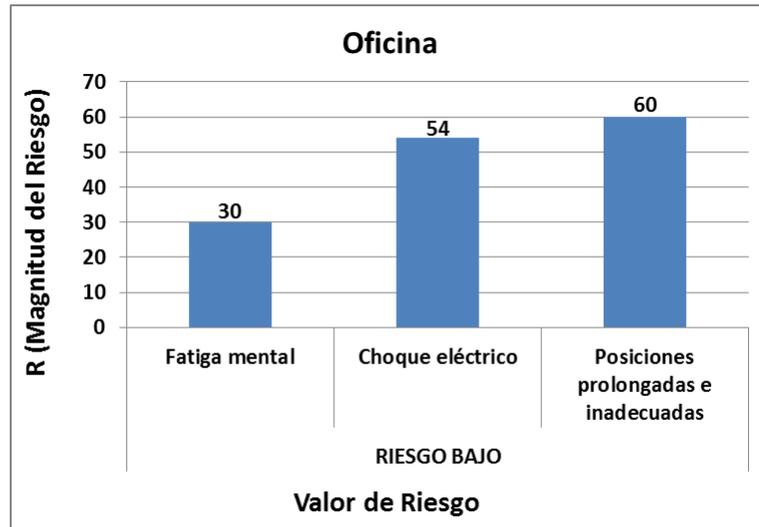


Gráfico N° 17. Valoración de los riesgos para el área de la oficina.

IV.4.4.2 Calculo del impacto económico para el método REBA

Luego de determinar la magnitud de los riesgos presentes en cada área y tomando en cuenta aquellos valores que arrojaron riesgos medios se determinara si la acción propuesta es muy acertada o si está o no justificada económicamente, para ello se empleara la expresión matemática Ecu. N° 1 mostrada en el marco teórico.

Utilizando la magnitud del riesgo (R) calculada anteriormente, el factor de reducción del riesgo (f) y el factor de costo (d) el cual viene representado en euros para esta fórmula. Por lo que se realizó el cambio de bolívares a dólares de los precios de las acciones correctivas, tomando la tasa de cambio oficial dada por el Banco Central en las subastas del Sicad II y luego los dólares fueron llevados a Euros por la tasa de cambio oficial emitida por el Banco Central de España. En el Anexo VI se encuentran los detalles de la obtención de los precios de los artículos propuestos. De esta manera se Procedió a calcular el impacto económico para:

IV.4.4.2.1 El área de almacén de víveres

El factor de riesgo que se debe tratar de disminuir en esta área es el ergonómico, ya que el mismo arrojó un riesgo medio, esto es debido a los movimientos repetitivos y las posiciones inadecuadas al realizar la tarea, por lo que se propone el uso de una mesa de trabajo en la cual el operario pueda ubicar los bultos de mercancía en un nivel adecuado para evitar doblar la columna en repetidas oportunidades al tomar los empaques y colocarlos en el estante. En la tabla N° 13 se observan los valores de costo en bolívares, dólares y euros para esta propuesta.

Tabla N° 13: Costos de acciones correctivas del factor ergonómico.

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Mesa de acero	11.000	11.000	220,26	161,27
			Total en €	161,27

Por medio del valor arrojado en la tabla el factor de eliminación del riesgo es de 1 y el factor del costo es igual a 1. Datos que sustituidos en la ecuación matemática proporcionan el monto de la justificación económica 180 puntos la cual dedujo que el plan es muy acertado.

IV.4.4.2.2 El área de postres.

Para contrarrestar el factor de riesgo de quemaduras presente en este sector se recomienda el uso de guantes aislantes de calor, los cuales ayudan a evitar el contacto con el recipiente que contiene el líquido caliente. Esta actividad requiere de una persona para trabajar en el área, la tabla N° 14 muestra los valores del costo de la acción correctiva propuesta.

Tabla N° 14: Costos de las acciones correctivas del factor de quemaduras.

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Guante aislante de calor	1.478	1.478	29,60	21,67
			Total en €	21,67

El monto obtenido del costo es igual a 21,67 euros lo que da un factor de costo de 1 logrando disminuir el riesgo en un 50%, el valor del factor de la reducción del riesgo es igual a 0,5. Estos datos sirven para obtener una justificación económica la cual para esta propuesta es de 54 puntos traduciéndose en una acción muy acertada.

IV.4.4.2.3 El área de ensaladas

Para reducir el riesgo de cortes presentes en el área de las ensaladas se recomienda el uso de guantes de acero que proporcionan una alta protección frente a lesiones y perforaciones generadas en las manos por cuchillos al realizar la tarea. La tabla N° 15 muestra los costos de esta propuesta donde hay una sola persona encargada de esta actividad.

Tabla N° 15: Costos de las acciones correctivas del factor de cortes.

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Guante de acero	4.199	4.199	84,05	61,59
			Total en €	61,59

Ya que el precio en euros de la acción correctora es 61,59 y el factor de costo es igual a 1, este valor junto al porcentaje de reducción del riesgo es 0,5 y la magnitud del riesgo proporcionan los datos necesarios para determinar la justificación económica que fue igual a 90 puntos, lo que indica que la propuesta es muy acertada.

IV.4.4.2.4 El área de la cocina

Para minimizar la causa de quemaduras se recomienda emplear equipos de protección personal más eficaces para la disminución del riesgo. Entre los equipos recomendados tenemos el delantal de carnaza, el guante de carnaza de los cuatro dedos cerrados, la manga de carnaza y el guante aislante de calor. Estos equipos son excelentes aislantes de calor ideales

para trabajar en altas temperaturas, los mismos ayudaran a minimizar los riesgos en el área de la cocina

- El guante de carnaza de los cuatro dedos cerrados es ideal para retirar las bandejas calientes del horno.
- La manga de carnaza es un buen aislante a la hora de retirar los alimentos de la marmita.
- El delantal y el guante aislante de calor es ideal para utilizar en la cocina y la plancha.

Esta área de la cocina cuenta con 4 personas laborando en la misma, dato importante para determinar los costos que se detallan a continuación en la tabla N° 16.

Tabla N° 16: Costos de las acciones correctivas para las quemaduras.

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Guante de carnaza	619	2.476	49,52	36,32
Manga de carnaza	540	2.160	43,23	31,62
Delantal de carnaza	560	2.240	44,68	32,74
Guante aislante de calor	1478	5.912	118,33	86,78
			Total en €	187,46

De los valores de costo total dados anteriormente se obtiene el factor de costo cuya puntuación es igual a 1, como se reducirá el riesgo en un 50% el factor de reducción del costo es 0,5 dando una justificación económica de 90 puntos lo que implica que la propuesta es muy acertada.

Las acciones correctivas para el factor de pellizco o cortes por el uso de herramientas manuales es el uso de guantes de malla o acero, el cual sirve para proteger de las cortaduras con objetos filosos a la mano auxiliar. El costo del mismo se observa en la tabla N° 17.

Tabla N° 17: Costos de las acciones correctivas para pellizcos o cortes.

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Guante de acero	4.199	16.796	333,19	245,88
			Total en €	245,88

De los valores obtenidos se calculó el factor de costo el cual dio como resultado un valor igual a 1, el factor de eliminación del riesgo 0,5 y junto a la magnitud del riesgo dieron en la justificación un valor de 90 puntos lo cual implicó que la propuesta es muy acertada.

IV.4.4.2.5 El área de lavado

Para contrarrestar la causa de riesgo de cortes con objetos punzocortantes en el área de lavado se recomienda el uso de guantes de nitrilo, estos son de un látex sintético de gran resistencia química (un material flexible), tienen una gran resistencia a la punción y son muy resistentes a la perforación. El precio de esta propuesta se detalla en la tabla N° 18 para la que se consideran 2 operarios para laborar en el área.

Tabla N° 18. Costos de las acciones correctivas del factor de cortes.

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Guante de nitrilo	135	270	5,41	3,96
			Total en €	3,96

A través de estos valores de costo se determinó el valor de la variable d la cual dio un resultado de 0,5 luego se estableció el factor de reducción del riesgo f de 0,25 lo que indica que reduce el riesgo en un 25%. La justificación económica es de 90 lo que indica que la propuesta es muy acertada.

Para minimizar el riesgo de caídas en el área de lavado se recomienda como acción correctiva el uso de paletas de plástico para piso tipo rejilla, que ayudan a evitar resbalones debido a la grasa y el agua presente, esta área cuenta con dos personas laborando, uno para la loza de comensales y otro

para la loza de la cocina. El costo de la propuesta se observa en la tabla N° 19.

Tabla N° 19: Costos de las acciones correctivas del factor de golpes y caídas

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Paletas de plástico	198	396	7,93	5,81
			Total en €	5,81

El valor obtenido en el factor de costos es de 0,5 además la magnitud de riesgo arrojó un resultado de 180 y el factor de reducción del riesgo es del 50%, valores que sustituidos en la expresión matemática para determinar la justificación económica dan un valor de la misma de 180 lo que se traduce en una propuesta muy acertada.

IV.4.4.2.6 El área de la línea de servicio

El riesgo a las quemaduras es el factor que se desea minimizar en esta área el cual arrojó una magnitud de 180, para ello se propone el cambio de los guantes usados actualmente que son desechables por unos aislantes de calor que proporcionan una mayor protección contra dicho riesgo. La tabla N° 20 muestra los precios de la propuesta donde el costo general vendrá dado por la multiplicación del costo unitario por el número de personas que laboran en el área, los cuales son tres.

Tabla N°20: Costos de las acciones correctivas para el factor de quemaduras

Artículo	Costo Bs/u	Costo general Bs	Costo en \$	Costo en €
Guante aislante de calor	1478	4.434	88,75	65,03
			Total en €	65,03

Esta propuesta lograra una disminución del riesgo en un 50 % y tendrá un costo total en euros de 65,03 cuyo factor de costo es igual a 1, valores que sustituidos en la fórmula matemática de la justificación económica dan como resultado 90 puntos, expresando que la propuesta es muy acertada.

IV.4.5 Evaluación ergonómica a los trabajadores del comedor industrial Zuriel, C.A. de la empresa Vicson, S.A. a través de la metodología REBA.

El estudio de las condiciones ergonómicas de los trabajadores en cuanto a la forma de realizar las actividades, fue logrado a través de la recolección de información por medio de la observación directa, fotografías y videos que se examinaron de manera detallada para lograr una evaluación confiable. Se dividieron las actividades según las más representativas para la aplicación del método, de acuerdo a los puestos de trabajo, ya que de esta forma fue más precisa y .manejable la información de las tareas realizadas.

IV.4.5.1 Puesto de trabajo: Recepción y descarga de mercancía.

Para la recepción y descarga de mercancía se tomaron en consideración las actividades de: recepción y descarga de la mercancía del camión, traslado de mercancía y depósito de la mercancía en los almacenes de víveres, considerando la colocación de los productos en las partes baja y alta de la estantería.

En la tabla N° 21 se aprecia el estudio del análisis del método REBA para el proceso de la recepción y descarga de la materia prima del camión, donde el resultado es que el trabajador se encuentra expuesto a un nivel de riesgo alto que implica una actuación necesaria cuanto antes.

Tabla N° 21. Análisis REBA para recepción y descarga de mercancía.

Actividad: Recepción y descarga de mercancía del camión.								
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga y Agarre	Puntuación (A y B)
			A					
Cuello	Flexión 0-20°			1				
Piernas	Soporte bilateral			Flexión rodillas 30°-60°	2	+2		
B	Brazos		Flexión 46-90°	Existe rotación	4	5	Agarre regular	6
	Antebrazos		Flexión 60-100°		1			
	Muñecas		Flexión >15°		2			
Puntuación C	10	Actividad	N/A		Nivel de Riesgo	Alto		

El tronco tiene una flexión superior a los 60° y a la vez está sometido a torsión, las piernas tienen soporte bilateral con flexión en las rodillas de 30° a 60°, mientras que los brazos se encuentran flexionados entre lo 46° a 90° con rotación de los mismo y las muñecas con flexión superior a los 15°; estos miembros están sometidos a movimientos inadecuados mientras se bajan las cajas, sacos, cestas de comida, productos y químicos utilizados para la limpieza, cuya carga sobrepasa los niveles aceptables ya que se encuentran entre los 20 y 50Kg, siendo el tronco la parte del cuerpo mayormente afectada al adoptar esta posición.

Para el traslado de la mercancía hasta los almacenes los resultados del método REBA se encuentran en la tabla N° 22, la cual indica que el nivel de riesgo implicado es bajo ya que para este proceso el trabajador no está sometido a movimientos que puedan alterar su actividad ergonómica.

Tabla N° 22. Análisis del REBA para traslado de mercancía.

Actividad: traslado de mercancía.									
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
			A						Tronco
Cuello	Flexión 0-20°				1				
Piernas	Andando				1	+2			
B	Brazos		Flexión 21-45°			2	1	Agarre bueno	1
	Antebrazos		Flexión 60-100°			1			
	Muñecas		Flexión 0-15°			1			
2	Actividad	N/A			Nivel de Riesgo	Bajo			

Este resultado se debe a que el trabajador cuenta con un dispositivo que le permite trasladar con mayor facilidad los productos y le soporta la carga trasladada. Más sin embargo pueden considerarse actuaciones para mejorar la condición de trabajo ya que los brazos se encuentran flexionados entre unos 21° a 45° y la carga trasladada supera los 10Kg.

El estudio del análisis REBA para la actividad de depósito de víveres en el almacén se realizó considerando la colocación de los productos en la parte baja y en la parte alta de la estantería. En la tabla N° 23 se toma en cuenta el estudio para el primer caso. Los miembros del grupo A fueron los afectados por la posición adoptada para realizar esta actividad. El tronco se flexiona entre los 0° y 20°, la flexión del cuello es superior a los 20° y las piernas tienen soporte bilateral pero con flexión de rodillas superior a los 60°. Lo que indicó que el nivel de riesgo es medio y que deben tomarse las acciones necesarias para corregir la falla.

Tabla N° 23. Análisis REBA para depósito de víveres en el almacén.

Actividad: Depósito de víveres en el almacén (parte baja).								
 (parte baja)	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
		A	Tronco					
Cuello	Flexión		>20°		2			
Piernas	Soporte		bilateral	Flexión rodillas >60°		3	+0	
B	Brazos	Flexión	0-20°		1	1	Agarre bueno	1
	Antebrazos	Flexión	60-100°		1			
	Muñecas	Flexión	0-15°		1		+0	

El análisis del método REBA para la actividad de depósito de víveres en la parte alta se ve reflejado en la tabla N° 24, en esta se detalla que el nivel de riesgo alcanzado para el trabajador es medio y que las partes afectadas son: el tronco con flexión superior a los 60° con torsión y los brazos flexionados entre 46° a 90°. Esto implica que es necesaria la actuación para disminuir el riesgo en estas zonas del cuerpo.

IV.4.5.2 Puesto de trabajo: Cocinero

Para las actividades del cocinero que involucra al chef y a los ayudantes de cocina se tomaron en consideración: la preparación de los aliños, la condimentación de los alimentos, la cocción de la carne y el pollo en la plancha, hornear y remover la comida durante la cocción. En la tabla N° 25 se encuentran los resultados del análisis del método REBA para la actividad de preparación de los aliños.

Tabla N° 24. Análisis del REBA para el de depósito de víveres en el almacén

Actividad: depósito de víveres en el almacén (parte alta).								
 (parte alta)	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
	A	Tronco	Flexión >60°	Existe torsión	5	4	Carga menor a 5 Kg.	4
		Cuello	Flexión 0-20°		1			
		Piernas	Soporte bilateral		1			
	B	Brazos	Flexión 46-90°		3	2	Agarre bueno	3
		Antebrazos	Flexión 60-100°		1			
		Muñecas	Flexión 0-15°		1			
Puntuación C	4	Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 5	Nivel de Riesgo	Medio			

Tabla N° 25. Análisis del REBA para la preparación de los aliños.

Actividad: preparación de los aliños								
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
	A	Tronco	Tronco erguido		1	1	Carga menor a 5 Kg.	1
		Cuello	Flexión 0-20°		1			
		Piernas	Soporte bilateral		1			
	B	Brazos	Flexión 0-20°		1	1	Agarre bueno	1
		Antebrazos	Flexión 60-100°		1			
Muñecas		Flexión 0-15°		1	+0			
Puntuación C	1	Actividad	+ 1 por movimientos repetitivos = 2	Nivel de Riesgo	Bajo			

En esta se observa que nivel de riesgo es bajo para el cual se puede considerar actuación debido a la repetitividad de los movimientos para evitar a futuro ocasionar daños a la salud. Las partes del cuerpo no están afectadas de forma directa con lo que respecta a la posición adoptada para realizar la tarea.

Para la actividad de condimentación de las comidas la tabla N° 26 arrojó un nivel de riesgo bajo que no puede ser inapreciable debido a la repetitividad de los movimientos en la operación. Por lo cual puede considerarse el caso de aplicar actuaciones para mejorar la realización de la actividad y con esto evitar los movimientos repetitivos para que en un futuro esta forma de trabajo no perjudique la salud del trabajador.

Tabla N° 26. Análisis del REBA para condimentación de las comidas

Actividad: Condimentación de las comidas								
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
			A					
Cuello	Flexión 0-20°				1			
Piernas	Soporte bilateral				1	+0		
B	Brazos		Flexión 0-20°		1	1	Agarre bueno	1
	Antebrazos		Flexión 60-100°		1			
	Muñecas		Flexión 0-15°		1			
Puntuación C	1	Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 2	Nivel de Riesgo	Bajo			

Continuando con el análisis del método REBA la tabla N° 27 considera el estudio para la actividad de cocción de la carne y el pollo en la plancha, el

cual dio como resultado un nivel de riesgo medio que involucra la necesidad de aplicar acciones para corregir las fallas. El tronco está siendo afectado altamente según los niveles de valoración que indica dicho método por estar flexionado entre los 20° y 60°. Así como también en forma menor están siendo afectados los brazos con flexión de 46° a 90° y los antebrazos con flexión menor a los 60° en la realización de la tarea, no obviando que la actividad tiene consigo la aplicación de movimientos repetitivos la cual hizo que la puntuación del nivel de riesgo resultara incrementada al valor medio.

Tabla N° 27. Análisis del REBA para la cocción de carnes y pollo.

Actividad: cocción de carnes y pollo.								
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
	A	Tronco	Flexión 20-60°	Existe torsión	4	3	Carga menor a 5 Kg.	3
		Cuello	Flexión 0-20°		1			
		Piernas	Soporte bilateral		1			
	B	Brazos	Flexión 46-90°		3	4	Agarre bueno	4
		Antebrazos	Flexión <60°		2			
		Muñecas	Flexión 0-15°		1			
Puntuación C	3	Actividad	+1 por actividad repetitiva = 4	Nivel de Riesgo	Medio			

La actividad de hornear mostró un nivel de riesgo bajo para el análisis del método REBA, el cual no paso a ser inapreciable porque la posición de los brazos considera una puntuación que no pasa a ser desapercibida ya que esta medida aumentó el nivel del riesgo, como se muestra en la tabla N° 28. Por lo cual se concluye que pueden considerarse actuaciones si se desea mejorar la calidad del trabajo para corregir la postura de estos miembros del

cuerpo, que suelen verse perjudicados de alguna forma y evitar que se presenten inconvenientes con respecto a la salud del trabajador en un futuro.

Tabla N° 28. Análisis del REBA para la actividad de hornear.

Actividad: hornear.									
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
			A						Tronco
Cuello	Flexión 0-20°				1				
Piernas	Soporte bilateral, Andando				1	+0			
B	Brazos		Flexión 21-45°			2	1	Agarre bueno	1
	Antebrazos		Flexión 60-100°			1			
	Muñecas		Flexión 0-15°			1			
2	Actividad	N/A			Nivel de Riesgo	Bajo			

La tabla N° 29 contiene los resultados de la aplicación del método REBA para la actividad de remover la comida durante la cocción, la valoración de este método arrojó altos puntos para los brazos, ya que la posición adoptada por el trabajador debido a la disposición de la cocina y para evitar otros riesgos le hace considerar tomar posturas que tiene valor de 3 puntos por estar flexionado entre los 46° y 90°.

Además el tronco flexionado de 0° a 20°, los antebrazos con flexión menor a 60° y las muñecas con flexión de 0° a 15° con torsión están expuestos en menor puntuación pero siguen siendo apreciativos, concluyendo que es necesario aplicar correcciones para mejorar las condiciones de trabajo ya que el nivel de riesgo obtenido es de valor medio.

Tabla N° 29. Análisis del REBA para remover la comida durante la cocción.

Actividad: Remover la comida durante la cocción.									
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
			A						Tronco
Cuello	Flexión 0-20°				1				
Piernas	Soporte bilateral				1	+0			
B	Brazos		Flexión 46-90°			3	5	Agarre bueno	5
	Antebrazos		Flexión <60°			2			
	Muñecas		Flexión 0-15°	Existe torsión		2		+0	
Puntuación C	4	Actividad	N/A		Nivel de Riesgo	Medio			

IV.4.5.3 Puesto de trabajo: Línea de servicio.

Para el desarrollo del método REBA en el área de la línea de servicio se consideran como las más representativas para el análisis las actividades que involucran servir las comidas, servir los jugos y el despacho de los cubiertos; ya que estas son desarrolladas consecutivamente y no se consideraron las que solo se hacen de forma esporádica como era el caso de la disposición de utensilios para suministrar los alimentos.

En la tabla N° 30 se muestra la puntuación obtenida para el primer caso que es la actividad de servir las comidas, donde se aprecia que la flexión del tronco está dada entre 20° a 60° y los brazos con una flexión entre 46° y 90°, lo que hace que estos dos miembros sean los más perjudicados cuando el trabajador adopta esta posición, que sumados a la repetitividad de los movimientos alcanza un nivel de riesgo bajo, para el cual se concluye que pueden aplicarse acciones para corregir las fallas pero que no son de

atención inmediata sino para evitar cualquier daño que pueda sufrir el trabajador con el pasar del tiempo.

Tabla N° 30. Análisis del REBA para servir las comidas.

Actividad: Servir las comidas									
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
	A	Tronco	Flexión 20-60°			3	2	Carga menor a 5 Kg.	2
		Cuello	Flexión 0-20°			1			
		Piernas	Soporte bilateral			1		+0	
	B	Brazos	Flexión 46-90°			3	3	Agarre bueno	3
		Antebrazos	Flexión 60-100°			1			
		Muñecas	Flexión 0-15°			1		+0	
Puntuación C	2	Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 3		Nivel de Riesgo		Bajo		

Seguidamente la tabla N° 31 muestra el resultado del método REBA para la actividad de servir los jugos, el cual indicó que los miembros expuestos en esta tarea son los brazos, alcanzando una puntuación de 3 pts. ya que tienen una flexión que va desde los 46° a los 90°, más sin embargo el nivel de riesgo obtenido es inapreciable y no requiere de acciones para cambiar la forma de trabajo.

El análisis del método REBA para la actividad de despacho de los cubiertos se encuentra en la tabla N° 32, donde se detalla que el nivel de riesgo para realizar esta tarea es bajo, que el miembro afectado es el tronco, con una flexión superior a los 60° y con torsión del mismo. Lo que indica que se pueden aplicar acciones para mejorar la forma de realizar la actividad y prevenir daños a futuro.

Tabla N° 31. Análisis del REBA servir los jugos

Actividad: servir los jugos														
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)						
		A	Tronco						Tronco erguido		1	1	Carga menor a 5 Kg.	1
			Cuello						Flexión 0-20°		1			
			Piernas						Andando		1			
B	Brazos	Flexión 46-90°		3	3	Agarre bueno	3							
	Antebrazos	Flexión 60-100°		1										
	Muñecas	Flexión 0-15°		1				+0						
Puntuación C	1	Actividad	N/A	Nivel de Riesgo	Inapreciable									

Tabla N° 32. Análisis del REBA para despacho de cubiertos

Actividad: Despacho de cubiertos														
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)						
		A	Tronco						Flexión >60°	Existe torsión	5	4	Carga menor a 5 Kg.	4
			Cuello						Flexión 0-20°		1			
			Piernas						Soporte bilateral		1			
B	Brazos	Flexión 0-20°		1	1	Agarre bueno	1							
	Antebrazos	Flexión 60-100°		1										
	Muñecas	Flexión 0-15°		1				+0						
Puntuación C	3	Actividad	N/A	Nivel de Riesgo	Bajo									

IV.4.5.4 Puesto de trabajo: Cocción de alimentos en la marmita.

Para la cocción de los alimentos en la marmita las actividades de este puesto de trabajo son: remover la comida y la de servir los alimentos de la misma en los recipientes utilizados para tal fin.

La tabla N° 33 muestra el análisis del método REBA para la actividad de remover la comida en la marmita, en esta se observa que los brazos son los miembros con mayor compromiso postural ya que la flexión que el trabajador realiza en esta tarea esta entre los 46° a los 90° y con rotación de los mismos para poder remover los alimentos. El tronco se encuentra flexionado entre 0° y 20°, las muñecas a su vez están dobladas entre 0° a 15° realizando movimientos de torsión, la puntuación se ve afectada por la repetitividad de la operación lo que hace que se obtenga un nivel de riesgo medio para el cual debe considerarse la actuación necesaria y mejorar las condiciones de trabajo eliminando posturas inapropiadas.

Tabla N° 33. Análisis del REBA para remover la comida en la marmita.

Actividad: Remover la comida en la marmita.								
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
			A					
Cuello	Flexión 0-20°				1			
Piernas	Soporte bilateral				1	+0		
B	Brazos		Flexión 46-90°	Existe rotación	4	5	Agarre bueno	5
	Antebrazos		Flexión 60-100°		1			
	Muñecas		Flexión 0-15°	Existe torsión	2			
4	Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 5		Nivel de Riesgo	Medio			

Seguidamente la tabla N° 34 especifica el análisis del método REBA para la actividad de servir comida de la marmita, este proceso requiere de la extracción de los alimentos para verterlos en las ollas que serán llevadas a la línea de servicio. Los resultados señalan que los miembros principalmente afectados son los brazos ya que se encuentran flexionados entre 46° a 90° y además existe rotación para realizar la tarea, el otro miembro afectado es el tronco el cual se dobla entre los 0° y 20° incluyendo torsión del mismo. La puntuación se incrementa debido a la repetitividad de la operación lo que hace que el nivel de riesgo sea medio y requiera de la actuación necesaria para modificar las posturas y mejorar las condiciones de trabajo.

Tabla N° 34. Análisis del REBA para servir comida de la marmita.

Actividad: Servir comida de la marmita.								
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga y Agarre	Puntuación (A y B)
			A					
Cuello	Flexión 0-20°			1				
Piernas	Soporte bilateral			1	+0			
B	Brazos		Flexión 46-90°	Existe rotación	4	4	Agarre bueno	4
	Antebrazos		Flexión 60-100°		1			
	Muñecas		Flexión 0-15°		1			
Puntuación C	3	Actividad	+ 1 por movimiento repetitivo = 4	Nivel de Riesgo	Medio			

IV.4.5.5 Puesto de trabajo: Elaboración de las ensaladas.

Para la aplicación del método REBA se dividieron las tareas por actividades entre las cuales tenemos: lavado de hortalizas, pelado de hortalizas, corte de hortalizas y vegetales, y la eliminación de desperdicios.

En la tabla N° 35 se puede observar los valores obtenidos a través de la aplicación del método que permite estimar la sobrecarga postural para la actividad de lavado de hortalizas, en el cual las partes con mayor compromiso son el tronco flexionado entre unos 20°y 60°, los brazos tienen una flexión entre 21° y 45°, los antebrazos una flexión entre 60° y 100° y las muñecas están flexionadas por encima de los 15°, además esta labor va acompañada por movimientos repetitivos lo que incrementa la puntuación final dando como resultado un nivel de riesgo medio donde es necesaria actuación para mejorar esta actividad.

Tabla N° 35. Análisis del REBA para el lavado de hortalizas

Actividad: Lavado de hortalizas									
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga y Agarre	Puntuación (A y B)	
	A	Tronco	Flexión 20°-60°			3	2	Carga menor a 5 kg	2
		Cuello	Flexión 0°-20°			1			
		Piernas	Soporte bilateral			1		0	
B	Brazos	Flexión 21°-45°		Hombro elevado	3	4	Agarre bueno	4	
	Antebrazos	Flexión 60°-100°			1				
	Muñecas	Flexión > 15°		Existe torsión	2		0		
Puntuación C	3	Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 4		Nivel de Riesgo	Medio			

La tabla N° 36 muestra los valores obtenidos en el método REBA al realizar la tarea de corte de hortalizas y vegetales, en la cual se observó que el trabajador permanece de pie durante toda la actividad, el cuello con una flexión superior a los 20°, los brazos con una flexión entre 0° a 20° y con rotación, los antebrazos con una flexión menor a los 60°, además es una

actividad que requiere de movimientos repetitivos. El nivel de riesgo obtenido en el análisis es bajo donde se puede requerir de actuación para evitar posibles lesiones músculo esqueléticas.

Tabla N° 36. Análisis del REBA para el corte de hortalizas y vegetales

Actividad: Actividad :Corte de hortalizas y vegetales									
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
	A	Tronco	Erguido			1	2	Carga menor a 5 kg	2
		Cuello	Flexión >20°			2			
		Piernas	Soporte bilateral			1		0	
	B	Brazos	Flexión 0°- 20°	Esta rotado		2	2	Agarre bueno	2
		Antebrazos	Flexión < 60°			2			
		Muñecas	Flexión 0°- 15°			1		0	
Puntuación C	2	Actividad	+1 por movimientos repetitivos=3	Nivel de Riesgo	Bajo				

Para la tarea de pelado de hortalizas el resultado del análisis de sobrecarga postural a través de la metodología del REBA se pueden apreciar en la tabla N°37, donde se muestra que existe un compromiso postural en la parte superior en el tronco el cual está inclinado entre 0° a 20° y con torsión del mismo, el cuello tiene una flexión superior a los 20°, además los brazos conservan una curvatura entre 0° y 20° existiendo rotación en los mismos obteniendo una puntuación preliminar que se ve incrementado por los movimientos repetitivos requeridos por la actividad dando como resultado un nivel de riesgo medio que conlleva a una actuación necesaria para minimizar los riesgos músculo esqueléticos que pudieran presentar los operarios al realizar la tarea.

Tabla N° 37. Análisis del REBA para el pelado de hortalizas

Actividad: Pelado de hortalizas								
Puntuación C	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
			A					
Cuello	Flexión >20°			2				
Piernas	Soporte bilateral			1	0			
B	Brazos		Flexión 0°- 20°	Existe rotación	2	4	Agarre bueno	4
	Antebrazos		Flexión 60°-100°		1			
	Muñecas		Flexión 0°-15°		2			
Puntuación C	4		Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 5	Nivel de Riesgo	Medio		

Continuando con el puesto de elaboración de las ensaladas tenemos la actividad de eliminación de desperdicios como se muestra en la tabla N° 38, en la cual el trabajador debe recolectar los desechos depositados dentro del fregadero y colocarlos en el pote dispuesto para tal fin, donde el miembro más afectado fue el tronco ya que se encuentra doblado en una curvatura de 20° a 60° con movimientos de torsión en el mismo trayendo consigo un nivel de riesgo bajo para esta tarea lo que implica que puede ser necesaria tomar medidas y acciones en las mejoras de esta actividad.

IV.4.5.6 Puesto de trabajo: Elaboración de refrigerios.

Para el puesto de trabajo de la elaboración de refrigerios se dividieron las actividades en tres: servir los postres, la obtención del líquido de la olla y ordenar las bandejas con vasos para depositar los postres.

Tabla N° 38. Análisis del REBA para la eliminación de desperdicios.

Actividad: Eliminación de desperdicios.									
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
	A	Tronco	Flexión 20-60°	Existe torsión	4	3	Carga menor a 5 Kg.	+0	3
		Cuello	Flexión 0-20°		1				
		Piernas	Soporte bilateral		1				
B	Brazos	Flexión 0-20°		1	1	Agarre bueno	+0	1	
	Antebrazos	Flexión 60-100°		1					
	Muñecas	Flexión 0-15°		1					
Puntuación C	2	Actividad	N/A		Nivel de Riesgo	Bajo			

En la tabla N° 39 se contemplan los resultados obtenidos al evaluar la tarea de servir los postres, en la que el trabajador asume el mayor compromiso postural en el cuello con una flexión mayor a 20° y en el antebrazo donde efectúa un doble superior a los 100°, sin embargo, la puntuación preliminar se incrementó por los movimientos repetitivos realizados en dicha tarea, al ser un nivel de riesgo bajo se establece que puede ser necesaria actuación para minimizar los riesgos de padecer lesiones musculo esqueléticas.

La actividad de obtención de líquido para postres dio un nivel de riesgo medio, lo que conlleva a que la actividad amerita actuación. Estando más implicada la parte del tronco ya que el mismo ejerce una flexión superior a los 60°, las piernas tienen soporte bilateral pero con flexión de las rodillas entre 30° y 60°, los brazos están flexionados entre 21° a 45° y los antebrazos más de 60°. Estos valores pueden apreciarse con más detalle en la tabla N° 40.

Tabla N° 39. Análisis del REBA para servir postres.

Actividad: Servir postres														
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)						
		A	Tronco						Erguido		1	1	Carga Menos de 5kg	1
			Cuello						Flexión >20°		2			
			Piernas						Soporte bilateral		1			
		B	Brazos						Flexión 0°- 20°		1		Agarre bueno	1
			Antebrazos						Flexión >100°		2			
			Muñecas						Flexión 0° -15°		1			
Puntuación C	1	Actividad	+1 por movimientos repetitivos	Nivel de Riesgo	Bajo									

Tabla N° 40. Análisis del REBA para la obtención de líquido para postres.

Actividad: Obtención de líquido para postres														
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)						
		A	Tronco						Flexión >60°	Existe torsión	5		Carga menor a 5 kg	6
			Cuello						Flexión 0° - 20°		1			
			Piernas						Soporte bilateral	Flexión rodillas 30° - 60°	2			
		B	Brazos						Flexión 21°- 45°		2		Agarre bueno	2
			Antebrazos						Flexión <60°		2			
			Muñecas						Flexión 0°- 15°		1			
Puntuación C	6	Actividad	n/a	Nivel de Riesgo	Medio									

En cuanto a la tarea de ordenar los vasos para el postre el método REBA determinó un riesgo bajo como se observa en la tabla N° 41, recomendando una actuación que pudiera ser necesaria para eliminar por completo los niveles de riesgos presentes en la actividad. El análisis de esta labor dio como resultado que los miembros afectados son las piernas por tener un soporte unilateral, la puntuación preliminar se incrementó por los movimientos repetitivos realizados en la tarea.

Tabla N° 41. Análisis del REBA para ordenar la bandeja de vasos.

Actividad: Ordenar las bandejas de vasos para el postre								
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
	A	Tronco	Erguido		1	1	Carga menor a 5 kg	1
		Cuello	Flexión 0°-20°		1			
		Piernas	Soporte unilateral		2			
	B	Brazos	Flexión 0°-20°		1	1	Agarre bueno	1
		Antebrazos	Flexión 60°- 100°		1			
		Muñecas	Flexión 0°-15°		1			
Puntuación C	1	Actividad	+1 por movimientos repetitivos=2	Nivel de Riesgo	Bajo			

IV.4.5.7 Puesto de trabajo: Lavado de loza de comensales.

Para el puesto de trabajo del lavado de loza de comensales se evaluaron las actividades más representativas como lo es: el lavado de platos y bandejas del servicio, clasificar los desechos y desperdicios, y arreglar la loza.

En la tabla N° 42 se puede notar la puntuación obtenida al realizar la valoración de la actividad de lavado de platos y bandejas del servicio, donde las partes mayormente expuestas son el tronco con flexiones entre 20 ° y 60° existiendo torsión en el mismo.

Tabla N° 42. Análisis del REBA para el lavado de platos y bandejas.

Actividad: Lavado de platos y bandejas del servicio									
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
	A	Tronco	Flexión 20°-60°	Existe torsión	4	3	Agarre regular	Carga menor a 5 kg	6
		Cuello	Flexión >20°	Existe torsión	3			0	
		Piernas	Soporte bilateral		1				
	B	Brazos	Flexión 21°- 45°	Existe rotación	3	3	1	Alto	
		Antebrazos	Flexión 60°-100°		1				
		Muñecas	Flexión 0° - 15°		1				
Puntuación C	7	Actividad	+1 movimientos repetitivos = 8	Nivel de Riesgo					

Otra parte también comprometida es el cuello con flexión mayor a los 20° valor que se ve incrementado ya que existe torsión en el mismo, adicionalmente existe un compromiso postural importante en los brazos con una curvatura entre los 21° y 45° existiendo rotación en el mismo. La puntuación en C se ve incrementada por los movimientos repetitivos realizados al efectuar la tarea dando un nivel de riesgo alto lo que requiere actuación cuanto antes ya que aumenta la probabilidad de ocurrencia de lesiones musculo esqueléticas.

A continuación en la tabla N° 43 se expone el estudio ergonómico realizado a través de la metodología del REBA para la actividad de clasificar los desechos y desperdicios generados, donde los miembros más comprometidos son: los brazos que tienen una curvatura entre 46° y 90° aumentando el valor obtenido en el mismo porque el hombro se eleva.

Tabla N° 43. Análisis del REBA para clasificar los desechos y desperdicio.

Actividad: Actividad: Clasificar los desechos y desperdicios.									
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
	A	Tronco	Flexión 0°-20°			2	4	Carga menor a 5 kg	4
		Cuello	Flexión >20°		Existe torsión	3			
		Piernas	Soporte bilateral			1		0	
B	Brazos	Flexión 46° 90°		Hombro elevado	4	5	Agarre regular	6	
	Antebrazo	Flexión < 60°			2				
	Muñecas	Flexión > 15°			1		1		
Puntuación C	6	Actividad	N/A		Nivel de Riesgo	Medio			

El cuello posee una flexión superior a los 20° existiendo torsión en el mismo; el tronco con una flexión entre los 0° a 20° y los antebrazos flexionados por debajo de los 60°. Todas estas posturas adoptada por el trabajador genera un nivel de riesgo medio lo que indica que es necesaria actuación.

Además se realizó el estudio de la actividad de arreglar la loza en las rejillas dispuestas para su secado donde el mayor compromiso postural en esta actividad lo realizan los brazos ya que se flexionan entre 46° y 90°; la

muñeca es flexionada más de 15° además existe torsión al colocar los platos y bandejas en la rejilla con agarre regular en esta actividad; el cuello con una flexión superior a los 20°. Al incrementar la puntuación por la repetitividad de la operación el estudio indicó un nivel de riesgo medio en el cual es necesaria la actuación para corregir la forma de trabajo. Todos estos valores pueden ser observados en la tabla N° 44 presentada a continuación.

Tabla N° 44. Análisis del REBA para arreglar la loza.

Actividad: Arregla la loza.														
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)						
		A	Tronco						Flexión 0°-20°		2	3	Carga menor a 5 kg	3
			Cuello						Flexión >20°		2			
			Piernas						Soporte bilateral		1		0	
B	Brazos	Flexión 46° - 90°	Hombro elevado	4	5	Agarre regular	6							
	Antebrazos	Flexión 60°-100°		1										
	Muñecas	Flexión >15°	Existe torsión	3				1						
Puntuación C	5	Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 6	Nivel de Riesgo	Medio									

IV.4.5.8 Puesto de trabajo: Mantenimiento de las áreas.

Para el puesto de mantenimiento de las áreas se valoraron actividades que corresponde a: la limpieza de los pisos, lavado de la marmita y el lavado de los utensilios de cocina.

La limpieza de los pisos dio como resultado de la evaluación, un nivel de riesgo bajo para el cual se considera la opción de llegar a mejorarse la

actividad para así eliminar todos los riesgos de padecer desordenes corporales relacionados con esta tarea. Las partes más comprometidas son el tronco y los brazos. El tronco esta flexionado entre 20° y 60° existiendo torsión en el mismo para realizar la tarea y los brazos doblados en 21° y 45°, los cuales se detallan en la tabla N° 45 que se muestra a continuación.

Tabla N° 45. Análisis del REBA para la limpieza de los pisos.

Actividad: Limpieza de los pisos								
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)
	A	Tronco	Flexión 20° - 60°	Existe torsión	3		Carga Menos de 5kg	2
		Cuello	Flexión >20°		1			
		Piernas	Soporte bilateral		1			
B	Brazos	Flexión 21°- 45°		2		Agarre bueno	1	
	Antebrazos	Flexión 60°-100°		1				
	Muñecas	Flexión 0°-15°		1				0
Puntuación C	1	Actividad	+1 por movimientos repetitivos=2	Nivel de Riesgo	Bajo			

En la tabla N° 46 se especifican los valores obtenidos en el lavado de marmita en la cual el trabajador introduce la manquera flexionando los brazos entre 20° y 45 °, con una flexión de las muñecas entre 0° y 15° para las cuales se genera torsión, entre 0° a 20° para el tronco y mayor a los 20° para el cuello. Estos valores dan como resultado una puntuación que se ve incrementada por los movimientos repetitivos y concluyen que existe un nivel de riesgo bajo para el que se puede actuar a fin de evitar problemas futuros.

Tabla N° 46. Análisis del REBA para el lavado de la marmita.

Actividad: Lavado de la marmita.									
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)	
	A	Tronco	Flexión 0°-20°			2		Carga Menos de 5kg	2
		Cuello	Flexión >20°			2			
		Piernas	Soporte bilateral			1		0	
B	Brazos	Flexión 20°-45°			2		Agarre bueno	2	
	Antebrazos	Flexión 60°-100°			1				
	Muñecas	Flexión 0°-15°	Existe torsión				2		0
Puntuación C	2	Actividad	+1 por movimientos repetitivos = 3		Nivel de Riesgo	Bajo			

Del mismo modo, se realizó la evaluación del lavado de los utensilios de cocina para determinar el nivel de riesgo a padecer lesiones musculoesqueléticas donde el resultado obtenido fue medio lo que implica que es necesaria una acción para corregir las fallas de las posturas de los trabajadores. El tronco está flexionado entre 20° a 60° y existe torsión ya que el operario debe girar para tomar los utensilios de un lado del fregadero, el cuello tiene una flexión superior a los 20°, los brazos entre 21° a 45°, las muñecas de 0° a 15° con torsión de las mismas. Todos estos valores pueden observarse en la tabla N° 47 que se muestra a continuación

Tabla N° 47. Análisis del REBA para el lavado de utensilios de cocina.

Actividad: Lavado de utensilios de cocina														
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)						
		A	Tronco						Flexión 20°-60°	Existe torsión	4	5	Carga menor a 5 kg	5
			Cuello						Flexión >20°		2			
			Piernas						Soporte bilateral		1			
		B	Brazos						Flexión 21°- 45°		2	2	Agarre regular	3
			Antebrazos						Flexión 60°-100°		1			
			Muñecas						Flexión 0° - 15°	Existe torsión	2			
Puntuación C	4	Actividad	+1 por movimientos repetitivos=5	Nivel de Riesgo	Medio									

IV.4.5.9 Puesto de trabajo: Oficina.

Para el análisis de la metodología REBA en la oficina se consideró una única tarea correspondiente a las actividades administrativas para la cual los valores pueden ser detallados en la tabla N° 48. En la que se observa que el resultado del nivel de riesgo obtenido fue bajo, el tronco tiene una curvatura entre los 20° a los 60° y los brazos están flexionados entre 21° y 46°. Este nivel adquirido sugiere que puede ser necesaria una actuación.

Tabla N° 48. Análisis del REBA para las actividades administrativas

Actividad: Coordinar las tareas administrativas del personal													
	Grupo	Compromiso Postural		Observación	Puntuación miembros	Puntuación prel. (A y B)	Carga	Puntuación (A y B)					
		A	Tronco						Flexión 0°-20°		2	Carga Menos de 5kg	2
			Cuello						Flexión 0°- 20°		1		
			Piernas						Sentado		1		
		B	Brazos						Flexión 21°-46°		2	Agarre bueno	1
			Antebrazos						Flexión 60°-100°		1		
			Muñecas						Flexión 0°-15°		1		
Puntuación C	2	Actividad	n/a	Nivel de Riesgo	Bajo								

IV.4.5.10 Resultados del método REBA.

El gráfico N° 18 señala los porcentajes de casos para cada categoría de riesgo según las labores consideradas para el estudio del método REBA, de las cuales en total fueron 28 actividades entre todos los puestos de trabajos tomados en cuenta, para el que se obtuvo que solo el 3,6% de las actividades tiene un nivel de riesgo inapreciable que no requiere de atenciones porque no representan peligro a la salud del trabajador. Otro 46,4% presenta un nivel de riesgo bajo para el cual se considera que se pueden hacer correcciones y evitar a futuros problemas ergonómicos

El 42,9% tiene un nivel de riesgo medio que requiere de la actuación para mejorar y corregir el desarrollo de las labores, ya que en las áreas donde se presentan estas condiciones los trabajadores están propensos a sufrir de enfermedades ergonómicas por adoptar posturas no adecuadas, por

último un 7,1% de las actividades representan un nivel alto y que requiere de las actuaciones necesarias para modificar y evitar daños con las posturas de trabajo que ya están próximos a repercutir en la salud del trabajador.

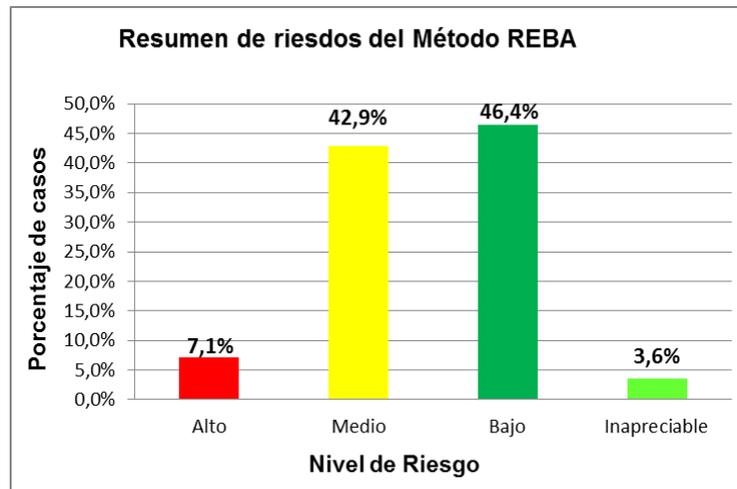


Gráfico N° 18. Porcentaje de casos para cada nivel de riesgo del Método REBA.

La tabla N° 49 muestra la clasificación de los riesgos altos y medios que resultaron en la aplicación del método REBA.

Tabla N° 49. Resultado de los riesgos ergonómicos por el Método REBA.

Riesgo	Actividad	Cargo
Alto	Recepción y descarga de mercancía	Aux. Almac.
	Lavado de platos y bandejas del servicio	Aux Mantto.
Medio	Depósito de víveres en el almacén (parte baja)	Auxiliar de Almacén
	Depósito de víveres en el almacén (parte alta)	
	Remoción de comida dentro de la marmita	Auxiliar General
	Extraer comida de la marmita	
	Lavado de hortalizas y vegetales	
	Picado de hortaliza y vegetales.	
	Obtención de postres líquidos	Auxiliar de Mantenimiento
	Clasificación de los desechos y desperdicios	
	Arreglo de la loza en los estante	
	Lavado de utensilios de cocina	Cocinero y Chef
	Cocción de carnes y pollo	
Remoción de la comida durante la cocción		

Para contrarrestar los riesgos altos resultantes del método REBA se propone:

- * Adquirir un transpaleta que pueda facilitar la forma de manejo de los productos que sobrepasan el nivel de carga permitido, el cual está valorado a un costo de 18.500bs.

- * Implementar el uso de un lavaplatos automático que garantizara la automatización del proceso y principalmente disminuirá el riesgo ergonómico presente en el trabajador, el costo de dicho equipo está valorado en 22.000bs.

El soporte de estos costos se encuentra especificado en el Anexo VI.

CAPITULO V: PROPUESTA DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL PARA EL COMEDOR INDUSTRIAL ZURIEL, C.A.

La seguridad y salud laboral representan un aspecto fundamental en las organizaciones, ya que es indispensable para ellas disminuir los accidentes y enfermedades ocupacionales porque éstas representan un costo, además mientras más seguros se sientan los trabajadores, mayor será su rendimiento. Es por ello, que la propuesta de esta investigación consiste en la elaboración de un Programa de Seguridad y Salud Laboral dirigido al Comedor Industrial Zuriel, C.A. (Caso: Empresa Vicson, S.A.) el cual proporciona medidas, normas y procedimientos de control para la prevención de accidentes en las áreas de estudio.

Justificación de la propuesta

La propuesta planteada se considera relevante por cuanto busca a promover la seguridad de los trabajadores mediante la motivación y el desarrollo de técnicas que ayuden a minimizar los riesgos de accidentes, para crear un ambiente de trabajo seguro para todas las personas que hacen vida en el Comedor Industrial Zuriel, C.A en las instalaciones de Vicson, S.A.

Objetivo de la propuesta

Elaborar un Programa de Seguridad y Salud Laboral dirigido al Comedor Industrial Zuriel, C.A. (Caso: Empresa Vicson, S.A.) ubicado en Valencia Estado Carabobo.

A continuación se presenta el modelo de la propuesta el cual partió de las necesidades visualizadas en la empresa.



VICSON, S.A.

PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

SUMINISTROS Y SERVICIOS DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL. C.A

Aspectos Contenidos en el Programa

	Pág.
Introducción.....	2
Definición de Programa de Seguridad y Salud Laboral.....	3
Definición de Términos.....	4
Objetivos del Programa.....	10
Alcance.....	10
Campo de Aplicación.....	11
Responsabilidades.....	11
Capítulo I. Descripción General del Proceso de Producción.....	16
Descripción del Proceso de Producción	16
Identificación del Proceso de Trabajo.....	26
Ingeniería y Ergonomía.....	36
Capítulo II. Política de Seguridad y Salud Laboral.....	38
Capítulo III. Planes de Trabajo para abordar los Procesos Peligrosos.....	41
Dotación de Equipos de Protección Personal y Colectiva.....	53
Atención Preventiva en Salud Ocupacional.....	56
Reglas, Normas y Procedimientos Internos.....	56
Capítulo IV. Investigación de accidentes y Enfermedades Ocupacionales.....	57
Capítulo V. Planes de contingencia y Atención de Emergencias.....	60
Plan de Contingencia.....	60
Desarrollo del Plan de Evacuación y Desalojo.....	62
Carta de Compromiso.....	70

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

INTRODUCCIÓN

El presente Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo se ha elaborado bajo los lineamientos contemplados en: la NORMA TÉCNICA PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (NT-01-2008), LEY ORGÁNICA DE PREVENCIÓN, CONDICIONES Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO (LOPCYMAT), publicada en gaceta oficial N° 38.236 del 26 de Julio de 2005, su REGLAMENTO PARCIAL publicado en gaceta oficial N° 38.596 del 02 de enero de 2007 y la Norma Técnica PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL. ASPECTOS GENERALES emitidos por el comité técnico de normalización CT6 FONDONORMA N° 2260:2004 (1era Revisión), con el propósito de canalizar el conjunto de objetivos, acciones y metodologías establecidas para prevenir y controlar aquellos factores o condiciones de riesgo potenciales o presentes en el mismo medio ambiente de trabajo de SUMINISTROS Y SERVICIOS DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL, C.A dando cumplimiento a lo señalado en el artículo 56 de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y el artículo 82 de su reglamento.

El éxito del Programa de Seguridad y Salud Laboral, dependerá de la disposición y responsabilidad de todos los niveles Jerárquicos de la Empresa, quienes harán un efecto cascada de comunicación para todo su personal, con el fin de que se conozca e interactúe, logrando el objetivo fundamental el cual es la ejecución de un proceso productivo eficiente bajo un ambiente de trabajo seguro y saludable

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

Es aquel que comprende un conjunto de objetivos, acciones y metodologías establecidas para prevenir y controlar los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Es el punto de partida para la prevención de riesgos en el trabajo, permitiendo utilizar una serie de actividades planeadas que sirvan para crear un ambiente y una cultura que promuevan la seguridad y salud.

El programa de seguridad y salud en el trabajo de la empresa Suministros y Servicios De Comida Industrial Zuriel, C.A ha sido elaborado con el propósito de desarrollar un conjunto de actividades enfocadas a prevenir accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales. Se desarrolló en función de las particularidades de la empresa y con un modelo de participación activa de los delegados de prevención y los trabajadores, que con su experiencia aportaron los insumos que generaron una identificación de los procesos peligrosos existentes y sus efectos sobre la salud, llevando a la construcción de una declaración de la política de seguridad y salud en el trabajo, planes de trabajo para el abordaje de los procesos peligrosos y la adopción de decisiones eficaces con base en las necesidades sentidas por masa laboral .

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

Accidente: Es todo suceso imprevisto y no deseado que interrumpe el desarrollo normal de una actividad y que potencialmente pudiera originar lesiones o daños materiales.

Accidente de trabajo: Es todo suceso que produzca en el trabajador y la trabajadora, una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.

Actividad: Es la intervención del ser humano que opera interactuando entre objeto y medios de trabajo, es decir, la inversión física e intelectual de la trabajadora o el trabajador, que incluye las tareas con su conjunto de operaciones y acciones realizadas para cumplir con la intención de trabajo donde existe la interacción dinámica con el objeto que ha de ser transformado y los medios (herramientas, máquinas, equipos, entre otros) que interviene en dicha transformación).

Acto inseguro : Es toda actividad voluntaria, por acción u omisión, que conlleva la violación de un procedimiento, norma, reglamento o practica segura establecida tanto por el estado como por la empresa, que puede producir un accidente de trabajo o una enfermedad profesional.

Comité de seguridad y salud laboral: Es un órgano paritario y colegiado de participación, destinado a la consulta regular y periódica de las políticas programas y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo conformado por delegados o delegadas de prevención, por una parte y por el empleador o empleadora, o sus representantes, por la otra (bipartito) en número igual de los delegados o delegadas de prevención.

Condición insegura: Es cualquier situación o característica física o ambiental previsible que se desvía de aquella que es aceptable, normal o correcta, capaz de producir un accidente de trabajo, una enfermedad profesional o fatiga del trabajador.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Condiciones inseguras e insalubres: Todas aquellas condiciones, en las cuales la empleadora o el empleador:

a. No garantice a las trabajadoras y los trabajadores todos los elementos de saneamiento básico, incluidos el agua potable, baños, sanitarios, vestuarios y condiciones necesarias para la alimentación.

b. No asegure a las trabajadoras y a los trabajadores toda la protección y seguridad a la salud y a la vida contra todos los riesgos y procesos peligrosos que puedan afectar su salud física, mental y social.

c. No asegure protección a la maternidad, a las y los adolescentes que trabajan o aprendices y a las personas naturales sujetas a protección especial.

d. No asegure el auxilio inmediato y la protección médica necesaria para la trabajadora o el trabajador, que padezcan lesiones o daños a la salud.

e. No cumpla con los límites máximos establecidos en la constitución, leyes y reglamentos en materia de jornada de trabajo o no asegure el disfrute efectivo de los descansos y vacaciones que correspondan a las trabajadoras y los trabajadores.

f. No cumpla con las trabajadoras y los trabajadores en las obligaciones en materia de educación e información en seguridad y salud en el trabajo.

g. No cumpla con algunas de las disposiciones establecidas en el Reglamento de las Normas Técnicas en materia de seguridad y salud en el trabajo.

h. No cumpla con los informes, observaciones o mandamientos emitidos por las autoridades competentes para la corrección de fallas, daños, accidentes o cualquier situación que afecte la seguridad y salud de las trabajadoras y los trabajadores.

Contingencia: Es un evento súbito donde existe la probabilidad de causar daños a personas, el ambiente y/o lo bienes considerándose una perturbación de las actividades normales en todo centro de trabajo, establecimiento, unidad de explotación, empresas, instituciones públicas o privadas y que demanda una acción inmediata.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Contratista: Persona jurídica o natural que por cuenta propia compromete la prestación de servicios o una obra denominada beneficiario(a), en el lugar de trabajo o donde este o esta disponga, de conformidad con especificaciones plazos y condiciones convenidos.

Cultura de prevención en seguridad y salud en el trabajo: Es el conjunto de valores, actitudes, percepciones, conocimiento y pautas de comportamiento tanto individuales como de grupo que determinan el comportamiento con respecto a la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de una organización y que contribuyen a la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional.

Delegado(a) de prevención: Es el o la representante de los trabajadores y trabajadoras, elegido o elegida entre estos, por medios democráticos; con atribuciones y facultades específicas, en materia de seguridad y salud en el trabajo, quien será su representante ante el comité de seguridad y salud laboral de la empresa o institución, etc.

Empleador(a): Se entiende por empleador o empleadora la persona natural o jurídica que en nombre propio, ya sea por cuenta propia o ajena tiene a su cargo una empresa, establecimiento, explotación o faena de cualquier naturaleza o importancia, que ocupe trabajadores o trabajadoras sea cual fuere su número.

Enfermedad ocupacional: Se entiende por enfermedad ocupacional los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio, en el que el trabajador o la trabajadora se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos, mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental temporales o permanentes.

Ergonomía: Es la disciplina que se encarga del estudio del trabajo para adecuar los métodos, organización, herramientas y útiles empleados en el proceso de trabajo, a las características (psicológicas, cognitivas antropométricas) de las trabajadoras y los trabajadores, es decir, una relación armoniosa con el entorno

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

(en el lugar de trabajo) y con quiénes lo realizan (las trabajadoras o los trabajadores).

Higiene industrial: Es la ciencia y el arte dedicados al conocimiento evaluación y control de aquellos factores ambientales o tensiones emanadas o provocadas por o con motivo del trabajo y que puede ocasionar enfermedades, afectar la salud y el bienestar, o crear algún malestar significativo entre los trabajadores o los ciudadanos de la comunidad.

Incidente: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo que no implica lesiones corporales, que interrumpe el curso normal de las actividades que pudieran implicar daños materiales y/o ambientales

Lesiones: Efectos negativos en la salud por la exposición en el trabajo a procesos peligrosos, condiciones peligrosas y condiciones inseguras e insalubres, existentes en los procesos productivos.

Medidas de prevención: Son las acciones implementadas con el fin de promover la mejora de la seguridad y salud de los trabajadores y las trabajadoras, que se encuentran expuestos a procesos peligrosos derivados del proceso productivo en los centros de trabajo, cuya aplicación constituye una obligación y un deber de parte de los empleadores o empleadoras.

Medio ambiente de trabajo: Se entiende por medio ambiente de trabajo, los lugares, locales o sitios cerrados o al aire libre, donde personas presten servicios a empresas, centros de trabajo, explotaciones, faena, establecimientos, cualquiera sea el sector de actividad económica; así como otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo, de servicio o de cualquier otra naturaleza, sean públicas o privadas.

Medios de trabajo: Son todas aquellas maquinarias, equipos, instrumentos, herramientas, sustancias que no forman parte del producto o infraestructura, empleados en el proceso de trabajo para la producción de bienes de uso y consumo o para la prestación de un servicio.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Objeto de trabajo: Es la materia prima o material de arranque utilizado por el trabajador o trabajadora para ser transformado en bienes o servicios, en un determinado proceso productivo.

Plan para el control de contingencias: Es un conjunto de procedimientos preestablecidos, acciones y estrategias para la coordinación, alerta, movilización y respuesta ante la ocurrencia de una contingencia.

Política preventiva: Es la voluntad pública y documentada de la empleadora o el empleador de expresar los principios y valores sobre los que se fundamenta la prevención, para desarrollar el programa de seguridad y salud en el trabajo.

Procedimiento preventivo: Es un documento que describe el método seguro y saludable de hacer las cosas, es decir el modo ordenado, anticipado, secuencial y completo para evitar daños a la salud de las trabajadoras y trabajadores en la ejecución de sus actividades.

Proceso de trabajo: Conjunto de actividades humanas que, bajo una organización de trabajo interactúan con objeto y medios, formando parte de los procesos productivo, conjunto de actividades que transforman objetos de trabajo e insumos en productos, bienes o servicios.

Proceso peligroso: Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre estos, de la organización y decisión del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección que pueden afectar la salud de las trabajadoras y trabajadores.

Proceso productivo: Conjunto de actividades que transforma objetos de trabajo e insumos en productos, bienes o servicios.

Riesgo: Es la probabilidad de ocurrencia de un accidente de trabajo o de una enfermedad profesional.

Seguridad industrial: Es el conjunto de principios, leyes, criterios y normas formuladas cuyo objetivo es el de controlar el riesgo de accidentes y daños, tanto a las personas como a los equipos y materiales que intervienen en el desarrollo de toda actividad productiva.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Servicio de seguridad y salud en el trabajo: Se define a los servicios de seguridad y salud en el trabajo como a la estructura organizacional de los patronos y patronas, cooperativas y otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicios que tiene como objetivos la promoción, prevención y vigilancia en materia de seguridad, salud condiciones y medio ambiente de trabajo, para proteger los derechos humanos a la vida, a la salud e integridad personal de los trabajadores y las trabajadoras.

Sistema de vigilancia de la salud en el trabajo: Es un sistema dotado de capacidad funcional para la recopilación, análisis y difusión de datos vinculado a los programas de seguridad y salud en el trabajo. Abarca todas las actividades realizadas en el plano de la persona, grupo, empresa, comunidad, región o país para detectar y evaluar toda alteración significativa de la salud causada por las condiciones de trabajo y para supervisar en estado general de salud de los trabajadores y trabajadoras.

Trabajador(a): Es toda persona natural que realiza una actividad física mental para la producción de bienes y servicios donde potencia sus capacidades y logra su crecimiento personal.

Trabajo: Es la actividad física y mental que desarrollan los trabajadores y las trabajadoras potenciando así sus capacidades, crecimiento y desarrollo. Así el trabajo, no solo transforma la naturaleza para la producción de bienes y servicios sino que además, el hombre y la mujer son transformados permitiendo su autorrealización.

Trabajo regular: Es la labor habitual que desempeña una trabajadora o trabajador durante el tiempo correspondiente a las horas de su jornada de trabajo.

Vigilancia epidemiológica: Es el proceso regular y continuo de observación registro y análisis de la frecuencia y distribución de la accidentalidad morbilidad y mortalidad de un grupo humano (comunidad, colectivo de trabajadores o Trabajadoras), evaluando los riesgos que determinan su ocurrencia para la formulación de medidas de control.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

El objetivo de este programa de seguridad y salud laboral es establecer las directrices que permitan garantizar condiciones de seguridad, salud y bienestar en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el ejercicio pleno de las facultades físicas y mentales de todo el personal de la organización, mediante la promoción del trabajo seguro y saludable, la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Definir actividades que permitan mantener un control preventivo y minimicen las condiciones inseguras.
- Estimular constantemente a todo el personal de la empresa, con el fin de que presten la mayor colaboración para el logro de las actividades contenidas en el programa.
- Alcanzar el cumplimiento del 100% de las actividades contempladas en este programa.
- Minimizar los índices de frecuencias de accidentes de trabajo al igual que los casos de enfermedades ocupacionales, profesionales y/o comunes.
- Reducir el costo por accidente y enfermedades ocupacionales o profesionales del personal, así como los costos por daños a los equipos, máquinas e instalaciones.
- Lograr que los miembros del Comité de Seguridad y Salud Laboral, presten su máximo apoyo para garantizar el éxito de éste programa y de los futuros programas que se ejecuten en la organización.

ALCANCE

El alcance de este programa de seguridad y salud laboral contempla todas las instalaciones del comedor de la empresa Vicson, S.A. e involucra todos los

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

niveles que conforman la organización de Suministro y Servicios de Comidas Industriales Zuriel C.A. y todas las personas u organizaciones que derivado de relaciones que sostengan con la empresa y deban interactuar dentro de las instalaciones antes descritas.

CAMPO DE APLICACIÓN

Aplicable a todos los trabajadores y trabajadoras de la empresa Suministro y Servicios de Comidas Industriales Zuriel C.A, ya sea en relación de dependencia o de empresas contratistas. Todo con el fin de garantizar las condiciones de seguridad, salud y bienestar.

RESPONSABILIDADES

Asignación de responsabilidades

En función a la estructura organizativa de la empresa se establece en forma particular las siguientes responsabilidades para las dependencias y personal en general vinculado con el cumplimiento del presente programa de seguridad y salud laboral:

Trabajadores(as) de Suministro y Servicios de Comidas Industriales Zuriel C.A.: en general, todo el personal perteneciente a la organización indistintamente del nivel o jerarquización que posean, tiene el compromiso, deber y obligación de cumplir a cabalidad con todas las disposiciones establecidas en este programa, de igual forma recae sobre ellos la responsabilidad de participar activamente en todas las actividades que le competan y que fuesen programada por el comité de seguridad y Salud laboral o cualquier otra dependencia de la organización que promueva actividades en pro de garantizar un ambiente laboral seguro. Participar en la elaboración y seguimiento del programa de seguridad y salud laboral, políticas y reglamentos internos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo como lo establece la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

y Medio Ambiente de Trabajo en sus artículos desde el 53 al 56. En tal sentido asumen las responsabilidades siguientes:

1. Cumplir con las normas de seguridad establecidas por la empresa en todas sus instalaciones y donde la misma establezca operaciones eventuales.
2. Aceptar, usar y mantener los equipos de protección personal que les sean asignados.
3. Informar al comité de seguridad y salud laboral o a su jefe inmediato sobre cualquier condición o acto inseguro del que tuviese conocimiento.
4. Participar activamente en las actividades organizadas por la empresa en materia de seguridad y salud laboral.
5. Acatar, respetar y hacer respetar todas las normas, advertencias, avisos, disposiciones e instrucciones que en materia de Seguridad y Salud Laboral se impartan.

Contratistas, trabajadores temporales y demás personas que interactúen dentro de las instalaciones de la organización: todo sujeto particular u organización que interactúen dentro de las instalaciones, tiene el compromiso de cumplir a cabalidad con las disposiciones establecidas en este programa, de igual forma recae sobre ellos la responsabilidad de participar en las actividades que, en función de su relación con la empresa, considere necesaria el comité de seguridad e higiene laboral o cualquier otra dependencia de la organización que promueva actividades en pro de garantizar un ambiente laboral seguro.

Supervisores y toda aquella persona que en forma permanente u ocasional actuase como responsable de las diferentes áreas de operaciones

1. Promover la Seguridad y la Salud Laboral como una “filosofía de trabajo”.
2. El mantenimiento de prácticas de seguridad laboral por el personal bajo su dirección.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

3. El uso de equipos de protección personal adecuados.
4. La utilización de equipos, herramientas y métodos de trabajo apropiados; y solicitar dotaciones correspondientes de los trabajadores y trabajadoras bajo su dirección.
5. Los supervisores de las áreas operativas, deberán promover y asegurar que su personal reciba toda la información y formación en materia de Seguridad y Salud Laboral, necesaria para la labor que desempeñen.
6. Deben velar por que su personal cumpla con los reglamentos, normas y procedimientos de seguridad y salud establecidos.

Empleador: Asegurar la elaboración, puesta en práctica y funcionamiento del programa de seguridad y salud laboral, así como de brindar las facilidades técnicas, logísticas y financieras, necesarias para la consecución de su contenido.

Presidencia: Como unidad jerárquica de decisión, esta gerencia tiene la responsabilidad particular de evaluar las propuestas que se le presenten en materia de seguridad y salud laboral. En consecuencia, es la encargada de garantizar los recursos materiales, técnicos y económicos necesarios para la consecución de un ambiente de trabajo seguro.

La Presidencia de Suministro y Servicios de Comidas Industriales Zuriel C.A, asume el compromiso de cumplir con lo establecido en la legislación decretada en materia de seguridad y salud laboral, con el objeto de ofrecer a los trabajadores un adecuado ambiente, seguro y confiable para ejecutar sus actividades.

Todo el tren gerencial de la organización asume el compromiso de participar y apoyar activamente las iniciativas emprendidas por el comité de seguridad y salud laboral de la empresa.

La presidencia de la empresa, asume el compromiso de asignar los recursos materiales, técnicos y económicos necesarios para el desarrollo de las actividades amparadas en este programa de seguridad y salud laboral, así como la adquisición de equipos e implementos de seguridad y protección personal que sean requeridos, incluyendo los recursos para el mantenimiento preventivo de los

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

equipos, instalaciones y maquinarias de trabajo. De igual forma, serán dispuestos los recursos necesarios para el adiestramiento de los trabajadores como elemento fundamental en la prevención de accidentes laborales, enfermedades profesionales y en la conservación del medio ambiente.

Asesor de seguridad y salud: Actualizar la propuesta del Programa de Seguridad y Salud Laboral, someterlo a la revisión y aprobación del Comité de Seguridad y Salud Laboral. Promover, ejecutar, supervisar y evaluar con la participación efectiva de los trabajadores el Programa de Seguridad y Salud Laboral.

Comité de Seguridad y Salud Laboral: Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación del programa de seguridad y salud laboral, esta unidad es la responsable de coordinar la planificación, ejecución y control de todas las actividades relacionadas con seguridad y salud laboral dentro de las instalaciones.

El comité de seguridad y salud laboral, respaldados por el tren gerencial de la organización, asumen la responsabilidad de generar la motivación necesaria dentro del personal de la organización, para el cumplimiento del presente programa de seguridad y salud laboral, divulgando mediante los medios que consideren pertinentes los avances alcanzados en materia de seguridad y salud laboral (índices de accidentabilidad, demás indicadores conexos e información relacionada), así como también destacar y premiar el comportamiento ejemplar en materia de seguridad de las áreas de trabajo o personal en particular, que contribuya con el cumplimiento del objetivo del presente programa.

El comité de seguridad y salud laboral se compromete en contribuir con el cumplimiento del objetivo de este programa a fin de ofrecer a los trabajadores un ambiente laboral seguro y confiable. En tal sentido, el comité de seguridad y salud laboral conjuntamente con el tren gerencial de la empresa asume las responsabilidades siguientes:

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

1. Divulgar a todos los empleados, contratistas y terceros que interactúen dentro de las instalaciones de la organización, las políticas de seguridad y salud en el trabajo.
2. Desarrollar los estudios de análisis de riesgos correspondientes y efectuar las notificaciones pertinentes al personal involucrado.
3. Dar seguimiento al cumplimiento del presente programa de seguridad y salud en el trabajo.
4. Mantener en la organización el cumplimiento de las legislaciones que en materia de seguridad y salud laboral se determinen.
5. Efectuar investigaciones y preparar los informes a los que hubiese lugar ante la ocurrencia de accidentes o la presencia de condiciones inseguras dentro de las instalaciones de la empresa.
6. Reportar cualquier acto inseguro e informar a los responsables las posibles consecuencias de sus acciones y la forma segura de ejecutarlas.

Delegado de prevención: Garantizar que las trabajadoras y trabajadores estén informados y participen activamente en la prevención de los procesos peligrosos, en la elaboración, seguimiento y control del programa de seguridad y salud laboral.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

CAPÍTULO I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

1. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Etapas del proceso productivo

Todos los días llega un camión desde la casa matriz de Zuriel, C.A. con el pedido realizado por el gerente del comedor de Vicson, S.A., de acuerdo a las necesidades este se encargara de traer verduras, frutas, víveres, carnes o pescado, entre otros. Todos los requisitos son descargados por los conductores del camión y llevado por el almacenista al almacén o cava, las verduras son colocadas en la cava de conservación y las carnes o pescado en la cava de congelación, los productos son chequeados por el gerente del almacén o por el supervisor para verificar que el pedido sea el correcto y así firmar la notificación de entrega al chofer del camión.

En el comedor se trabaja con un promedio de 200 platos para cada comida y se presta servicio de desayuno, almuerzo, refrigerio y cena. Los platos del almuerzo y cena son pagados por Vicson, S.A. y el resto son cancelados en efectivo o pedidos especiales que realice la empresa según sus requerimientos.

Para cocinar se trabaja con un menú para el cual se reúnen todos los jueves el nutricionista, el chef, el gerente del comedor y también de la parte de la empresa beneficiaria del servicio participa un delegado del sindicato de los trabajadores y el doctor o doctora encargada.

El chef solicita al almacenista los productos requeridos para cocinar y este los dispone cerca del mesón de trabajo para su procesamiento. Luego de procesadas y realizadas las comidas, estas son dispuestas en bandejas y llevadas a la línea de servicio. Al terminar de comer los comensales llevan las bandejas con los desechos a la parte del fregador donde son lavados los platos con agua caliente para esterilizarlos. Los sobrantes son dispuestos en dos potes, separados y clasificados, uno con desechos de comida y otro con desechos plástico. Los desechos son llevados a un área determinada para esto y separada del área del

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

bote de la basura de Vicson, S.A., dicha área cuenta con aire acondicionado para evitar la descomposición de los alimentos y todos los días en horas de la mañana llega un camión de residuos comestibles para animales a buscar los desechos de comida, mientras que el camión del aseo urbano se lleva el resto.

Maquinarias y equipos utilizados en el proceso

Para el proceso de elaboración de las comidas se hace necesario el uso de maquinarias y equipos que forman parte de la cocción de los alimentos y su conservación.

- 2 Cavas (una de conservación y una de congelación).
- 1 Marmita marca GROENIN.
- 1 Chalana (arrocera industrial) con capacidad para 40kg.
- 1 Horno industrial de 3 divisiones.
- 1 Congelador para hielo.
- 1 Nevera para el 3er turno.
- 6 Mesones de trabajo.
- 2 Cocinas industrial con 6 quemadores.
- 1 Plancha de cocción industrial.
- 1 Molino de carne.
- 1 Licuadora industrial marca DOLA.
- 1 Lavaplatos para la loza de comensales.
- 1 Lavaplatos para verduras y frutas.
- 1 Lavaplatos para la loza de la cocina (la loza se seca en una rejilla destinada para tal fin).
- 1 Baño de María industrial.
- 1 Barra de ensalada fría.
- 6 Ventiladores.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Materia prima utilizada en el proceso

La materia prima es variable por día, según sea el menú de cocina que se tenga para la preparación de las comidas. Este puede estar comprendido por productos que se encuentran clasificados de la siguiente manera:

- Verduras: papas, zanahorias, remolachas, yuca, apio, plátano, auyama, entre otros.
- Hortalizas: tomates, repollos, berenjenas, calabacín, lechuga, cebolla, pimentón, maíz, celery, pepino, albahaca, coliflor, berro, vainitas, cebollín, aliños verdes, perejil, entre otros.
- Frutas: naranja, cambur, manzana, patilla, piña, mandarina, lechosa, entre otros.
- Granos: caraotas negras y blancas, frijoles, garbanzos, lentejas, arvejas, entre otros.
- Forman también parte del menú: carnes, pollo, pescado, pastas, arroz, harinas de trigo y de maíz, azúcar, salsas condimentadas y de tomate, mayonesa, vinagre, vino, panes, condimentos, sal, huevos, gelatinas, entre otros.

Sustancias utilizadas

Las sustancias de uso común son las que se requieren para la limpieza del lugar de trabajo y para los utensilios utilizados en la elaboración y despacho de las comidas:

- Desengrasante concentrado: utilizado para desengrasar y limpiar el horno, la campana y la parrilla.
- Desengrasante High Temp.: utilizado para desengrasar y limpiar la plancha de cocción.
- Desinfectante a base de Biguanidas: es un sanitizador para los utensilios, hortalizas, verduras, pisos y superficies.
- Detergente liquido multiuso: utilizado para el lavado de utensilios.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Desinfectante a base de ácido paracético: es un sanitizante para las hortalizas, legumbres, frutas y verduras.

Subproductos, sobrantes y desechos generados

Las comidas que no son servidas bien sea por haber cocinado exceso de la requerida o por disminución de los comensales, es lo que genera los sobrantes que a la vez se convierten en residuos, ya que por razones higiénicas estas deben ser descartadas porque ya no están en condiciones aptas para ser servidas nuevamente en otro horario, su disposición final será la entrega de ellas al camión de los desperdicios comestibles. Además se generan desechos como lo son bolsas plásticas y cajas de cartón donde es enviada la materia prima, por otro lado al ser servidas las comidas los pitillos, servilletas, vasos desechables y los cartones de jugos se suman a estos desechos que tendrán como disposición final la entrega de estos al camión del aseo urbano.

Organización y División Técnica del Trabajo

Para ofrecer un excelente servicio en el comedor y que todas las actividades puedan ser realizadas de forma eficiente, se cuenta con un personal al cual le han sido distribuidas estas actividades para el cumplimiento de cada una de ellas, quedando cada persona de acuerdo a su cargo responsable de tareas como las descritas:

Gerente de la Unidad Operativa

- Coordina y dirige las actividades operativas y administrativas del personal adscrito a la Unidad Operativa.
- Debe mantener comunicación directa con los departamentos involucrados de la empresa contratante del servicio.
- Delega responsabilidad al Chef de cocina.
- Planifica el menú semanal conjuntamente con el Chef de cocina.
- Vela la higiene en la manipulación de alimentos.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Vela por la limpieza e higiene del comedor.
- Chequea las requisiciones de mercancías.
- Coordina con el Supervisor el uso y dotación de equipos de protección de personal y colectivo.

Supervisor

- Coordina y supervisa el personal a su cargo.
- Chequea el cumplimiento de los horarios de trabajo por parte del personal y controla los cambios de turno.
- Notifica las ausencias del personal al Jefe de la Unidad Operativa a fin de que se tomen los correctivos pertinentes.
- Atiende la caja y lleva el control del dinero en efectivo del desayuno, almuerzo y cantina y entrega la relación con su efectivo al Jefe de Unidad Operativa antes de cerrar sus labores.
- Vigila que se mantenga en óptimas condiciones de aseo el área de la línea y el comedor.
- Vigila la dotación oportuna de vajillas, cubiertos, salsas, agua y pan a la hora del servicio.
- Vigila las entregas y cambios oportunamente de sopas, proteicos, contornos, bebidas, panes y postres en la línea de servicio.
- Supervisa a la hora del servicio la existencia del plato de frutas ya que es un contorno adicional en la línea de servicio.
- Suple y apoya la línea de servicio en caso de ausencias.
- Atiende línea de comensales.
- En ausencia del responsable reparte el refrigerio y dotación solicitado al comedor.
- Cumple con dos turnos rotativos establecidos por la unidad del comedor.
- Elabora reporte diario sobre conteo de comensales. (Tickets, efectivo, listados físicos y electrónicos).

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Elabora el libro de novedades diario detallando y describiendo su entrega formal de su turno de trabajo.
- Chequea la dotación y uso de uniformes y equipos de protección personal y colectiva.
- Chequea y revisa los controles de temperaturas de los equipos frigoríficos industriales.
- Asiste a charlas de prevención y seguridad del puesto de trabajo.

Chef

- Solicita a almacenes y cavas todo lo que necesita para la preparación del menú diario con la suficiente antelación.
- Delega responsabilidad a los cocineros para la elaboración del menú y supervisa su ejecución.
- Es responsable en cuanto a la realización en método y tiempo del menú diario.
- Verifica que los alimentos que ingresen a la cocina para su manipulación y uso cumplan con las condiciones óptimas de calidad, textura, olor, color y temperatura adecuadas.
- Es responsable de la preservación de los alimentos.
- Prepara los platos proteicos y le da sazón con sus respectivos aderezos.
- Controla las porciones estándar de los alimentos en la cocina y en la línea de servicio.
- Realiza la requisición de alimentos para la preparación del menú semanal al almacén principal.
- Elabora la requisición diaria de alimentos con la suficiente antelación al almacenista.
- Vigilar que el personal cumpla con las actividades asignadas.
- Mantiene limpio y en orden las herramientas y puesto de trabajo.
- Asiste a charlas de prevención y seguridad del puesto de trabajo.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Cocinero

- Rota dos turnos de trabajo en condición de Cocinero.
- Delega responsabilidad a los Auxiliares Generales.
- Solicita conjuntamente con el Chef de Cocina lo que necesita para la preparación del menú diario con la suficiente antelación.
- Verifica que los alimentos que ingresen a la cocina para su manipulación y uso cumplan con las condiciones óptimas de calidad, textura, olor, color y temperatura adecuadas.
- Cocina platos complejos y sencillos de acuerdo al menú solicitado.
- Controla las porciones estándar de los alimentos.
- Pre-elabora los alimentos del siguiente turno.
- Cumple con la higiene en la manipulación de alimentos bajo las normas respectivas y supervisa que sus Auxiliares Generales lo acaten.
- Revisa que los equipos y utensilios de trabajo se encuentren en buenas condiciones de uso.
- Mantiene limpio y en orden a las herramientas, el equipo y puesto de trabajo, la línea de servicio antes y después del servicio.
- Asiste a charlas de prevención y seguridad del puesto de trabajo.

Auxiliares generales

- Realizar conteo de alimentos existente en la línea de servicio.
- Ordena y organiza el pan del día.
- Mantiene en perfecto orden las líneas de despacho de producto.
- Repone constantemente los alimentos al mismo tiempo que se esté despachando para garantizar el proceso de producción y de surtido continuo.
- Elabora, prepara y entrega refrigerios.
- Elabora y prepara café para el servicio.
- Rota los tres turnos de trabajo en condición Auxiliar General.
- Selecciona los alimentos según las instrucciones.
- Hornea, fríe y sancocha alimentos requeridos en el menú del día.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Limpia verduras, hortalizas, frutas, carnes, aves y pescado para su preparación.
- Extrae el jugo de las frutas.
- Prepara ensaladas según requerimientos del menú del día.
- Pre-elabora arepas y empanadas para el servicio del siguiente turno.
- Recopila y elimina desperdicios orgánicos de la cocina.
- Atiende a los usuarios en la línea de servicio en el comedor.
- Lava, seca, esteriliza y organiza en estantes los utensilios e implementos de cocina.
- Organiza y clasifica la vajilla del servicio.
- Embala y prepara postres para la línea.
- Mantiene limpio y en orden las herramientas, el equipo y puesto de trabajo, la línea de servicio antes y después del servicio.
- Asiste a charlas de prevención y seguridad del puesto de trabajo.

Auxiliar de mantenimiento

- Realiza el mantenimiento de las líneas de servicio, de áreas internas y externas del comedor (ventanas, techos internos y puertas).
- Cumple tres turnos rotativos establecidos en la unidad del comedor.
- Lava, barre, coletea los pisos de toda la unidad operativa.
- Limpia el baño de los caballeros y damas en las instalaciones del comedor y los internos de uso del personal.
- Mantiene limpias y en orden las mesas y sillas de los comensales.
- Lava platos y bandejas para el servicio.
- Realiza la limpieza y mantenimiento de estantes, mesas, congeladores, neveras y cavas del comedor.
- Clasifica los desechos y desperdicios.
- Mantiene limpio y en orden a las herramientas, el equipo y puesto de trabajo, la línea de servicio antes y después del servicio.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Asiste a charlas de prevención y seguridad del puesto de trabajo.

Auxiliar de almacén

- Lava, barre, coletea los pisos del área del almacén.
- Limpia el área de las cavas.
- Mantiene limpia el área del almacén con la mercancía ordenada siguiendo el método FIFO.
- Descargue de mercancía cuando llega a las Unidades Operativas conjuntamente con el Almacenista.
- Ordena y clasifica mercancía.
- Mantiene limpio y en orden a las herramientas, el equipo y puesto de trabajo, la línea de servicio antes y después del servicio.
- Debe cumplir con las normas, técnicas y señalizaciones de almacenaje establecidas en los depósitos, almacenes, cavas, neveras y estantes.

Organigrama Organizacional

La división organizacional del personal del comedor se muestra en la figura 18 y se estructura de la siguiente manera:

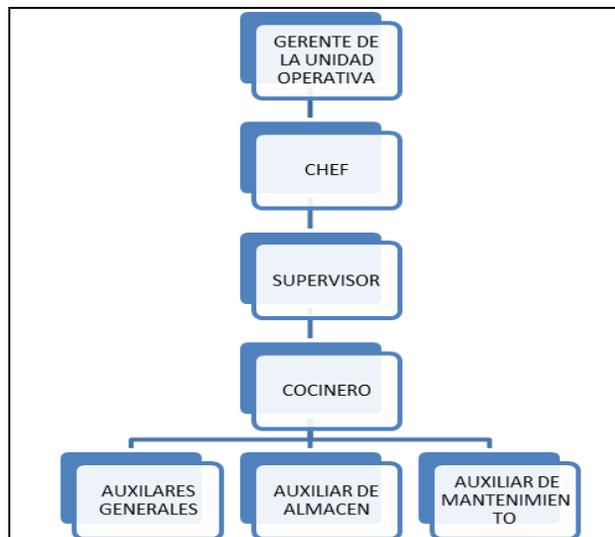


Figura N° 01. Organigrama Organizacional.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Diagrama de procedimientos

En la figura siguiente se observa el diagrama de las actividades realizadas en el comedor de las instalaciones de la empresa Vicson, S.A.

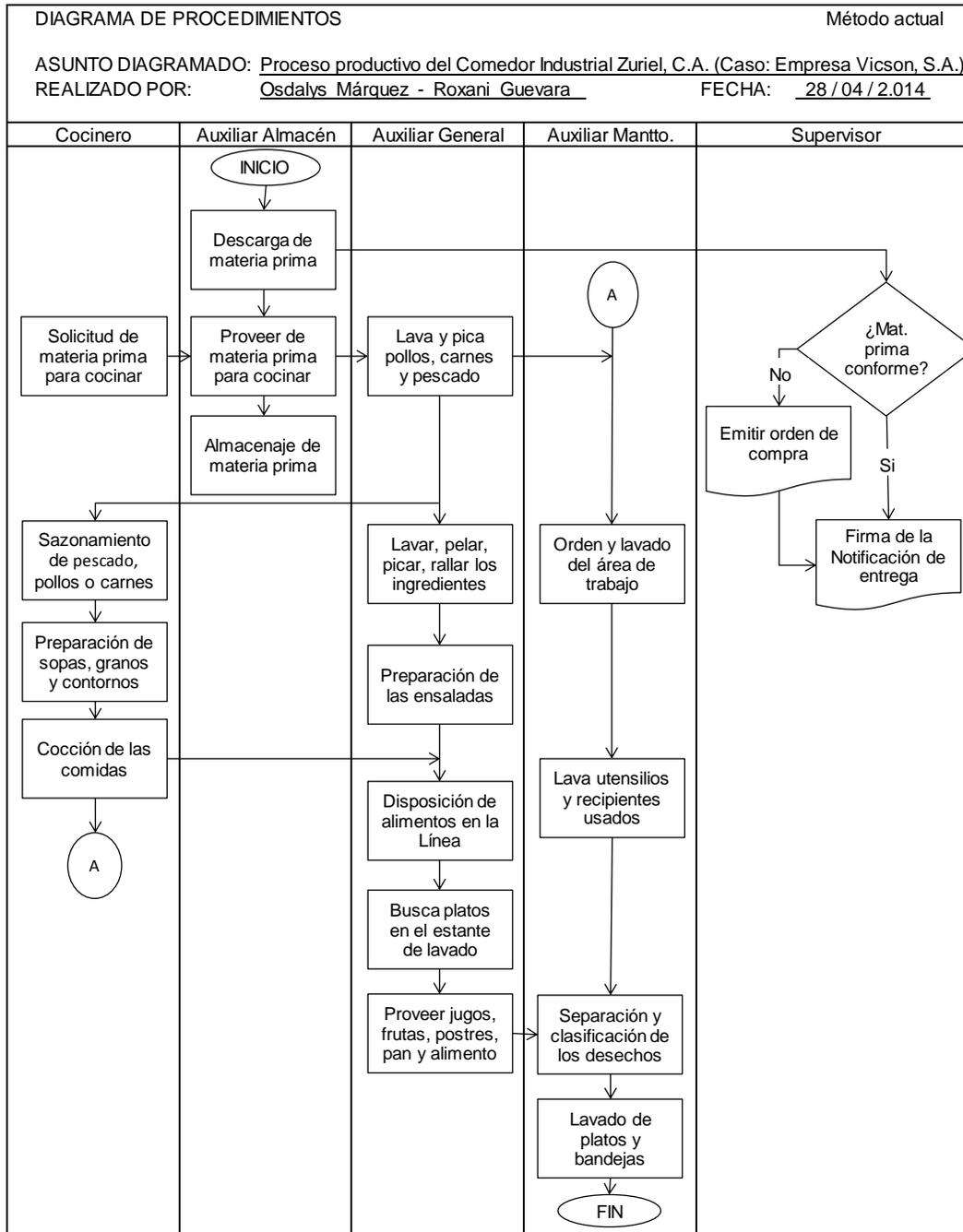


Figura N° 2. Diagrama de Procedimientos.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

División de las áreas:

La instalación cuenta con una área distribuida de tal forma que se tiene un cuarto de almacén, la oficina de la gerencia del comedor, la línea de servicio, el área de las cavas, la cocina, el área del fregador, el cuarto de los productos de limpieza, el área de comer y los baños. Como se puede observar en la figura 3 se muestra un croquis del área de trabajo y el espacio para comer.

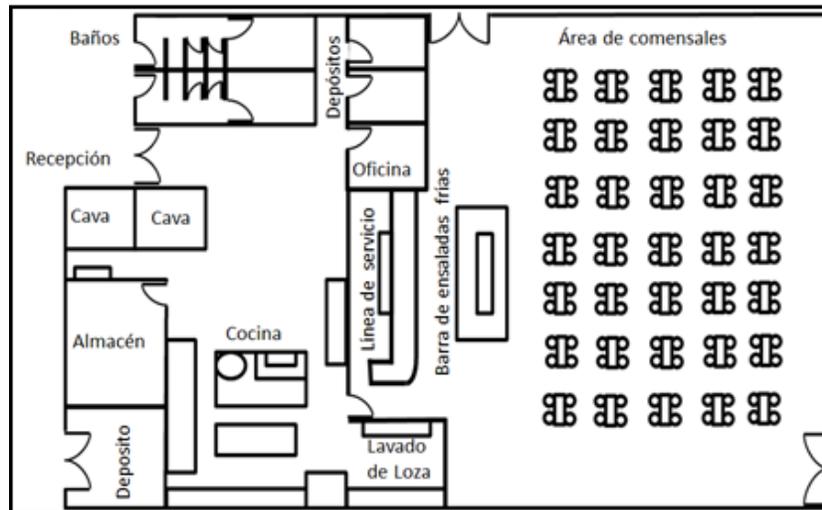


Figura N° 03. Croquis de las instalaciones del Comedor de Vicson, S.A.

2. IDENTIFICACIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO

Identificación y evaluación de riesgos y procesos peligrosos existentes

Para establecer los procesos peligrosos se identificaron las condiciones asociadas al objeto y medios involucrados, máquinas y/o equipos, insumos, sustancias utilizadas, subproductos, solventes, desechos e impacto ambiental que puedan causar daño al trabajador(a) durante el desarrollo de las actividades laborales (proceso de trabajo), tomando en cuenta la información suministrada por los trabajadores (as) y considerando:

- Riesgos (proceso de prestación del servicio) y condiciones peligrosas en cada una de las etapas del proceso de trabajo o puestos de trabajo.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Numero de trabajadoras y trabajadores expuestos a los procesos peligrosos y daños que puedan generar a la salud de los trabajadores y trabajadoras.

El Comité de Seguridad y Salud Laboral con la participación de los trabajadores(as), efectuó la identificación del proceso de trabajo, así como los procesos peligrosos asociados a cada una de las etapas del proceso, utilizando mesas de trabajo, encuestas, listas de chequeo, observación directa. etc. Para efectuar la evaluación preliminar de los riesgos presentes dividiéndolos por áreas de trabajo y de esta forma poder observar los distintos factores de riesgos reales y potenciales presentes.

Las áreas fueron divididas en:

- Almacén de víveres: área destinada al almacenaje de productos en estanterías o tambores que no requieren de refrigeración y puedan conservarse a temperatura ambiente.
- Cava de congelación: área destinada a almacenar carnes, pollo, pescado y otros productos donde la temperatura debe ser menor a los 4°C.
- Cava de conservación: área de almacenaje de verduras, pulpas y otros productos donde la temperatura debe ser de 12°C.
- Área de postres: área destinada para preparar y embalar los postres.
- Área de ensaladas: destinada para lavar, limpiar y cortar los vegetales para la preparación de las ensaladas.
- Área de cocina: determinada para la preparación de los alimentos.
- Área de lavado: establecida para la limpieza y lavado de verduras, hortalizas, carnes y pescado, el aseo de utensilios de cocina y las bandejas de la línea de servicio.
- Área de la línea de servicio: área donde son servidas las comidas de acuerdo a lo requerido por los clientes.
- Área de oficina: salón destinado al trabajo administrativo.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

La identificación preliminar de los riesgos se realizó a través de formatos que permiten agilizar los datos de una manera más eficiente y controlada, donde se desglosa el tipo de riesgo, el factor y se realiza una pequeña descripción de la tarea donde el trabajador se expone. Los cuales se mostraran a continuación en la tabla 1.

Para facilitar la identificación organizada de los peligros existentes, se completara una lista de identificación general de los riesgos:

- Agentes mecánicos: atrapado por o entre, golpeado por objetos, caídas a un mismo nivel, proyección de partículas, quemaduras de distintos grados y contacto con objetos punzocortante.
- Agentes ergonómicos: esfuerzo excesivo, posiciones inadecuadas y movimientos repetitivos.
- Agentes físicos: temperaturas extremas, deficiencia de iluminación, vibración y ruido.
- Agentes químicos y materiales peligrosos: inhalación de polvos, humos irritantes y contacto con sustancias químicas.
- Agentes biológicos: exposición a virus, hongos y bacterias
- Agentes eléctrico: choque eléctrico
- Agente psicosocial: fatiga mental, ritmo rápido de trabajo y exposición a disgusto.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Tabla N° 01. Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas de trabajo.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Almacén de víveres	Mecánico	Caída de objetos	Al manipular mal la mercancía
		Golpeado por objetos	Que caigan al ubicar o despachar la mercancía
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el área, debido a derrames de material.
	Ergonómico	Esfuerzo excesivo	Al realizar el levantamiento y traslado de la mercancía
		Posiciones inadecuadas	Agacharse para ubicar los víveres en los slots
			Flexión del tronco para despachar o ubicar la mercancía.
	Movimientos repetitivos	En la ubicación y despacho de la mercancía.	
Psicosocial	Fatiga mental	Presión por despachar la mercancía a tiempo.	
Cava de congelación	Mecánico	Caída de objetos	Al resbalarse la mercancía ya que se encuentra húmeda y fría
		Golpeado por objetos	Que caigan al ubicar la mercancía
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse dentro de la cava que se encuentra húmeda y el piso es resbaladizo
	Ergonómico	Esfuerzo excesivo	Al realizar el levantamiento y traslado de la mercancía
		Posiciones inadecuadas	Flexión del tronco al ubicar la mercancía
			Agacharse para ubicar las carnes en los estantes que se encuentran dentro de las cavas
Área de postres	Mecánico	Quemaduras de distintos grados	Contacto con el líquido caliente
		Caídas a un mismo nivel	Ya que el piso se encuentra húmedo
	Ergonómico	Posiciones inadecuadas	Flexión del tronco para tomar el líquido
		Movimiento repetitivos	En el momento de llenar los vasos

Cont. **Tabla N° 01.** Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas de trabajo.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Cava de conservación	Mecánico	Caída de objetos	Al manipular mal la mercancía.
		Golpeado por objetos	Que caigan al ubicar o despachar la mercancía.
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el interior de la cava ya que el piso se encuentra húmedo y resbaloso
	Ergonómico	Esfuerzo excesivo	Al realizar el levantamiento y traslado de la mercancía
		Posiciones inadecuadas	Agacharse para ubicar los víveres en las cestas que están ubicadas en los estantes
			Flexión del tronco para despachar o ubicar la mercancía
Movimientos repetitivos	En la ubicación y despacho de mercancía.		
Ensaladas	Mecánico	Contacto con objetos punzocortantes	Mutilación, cortes o heridas al pelar o limpiar los vegetales
		Golpeado por materiales	Materiales que caigan al ser mal manipularlos.
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse dentro del área del comedor ya que el piso se encuentra húmedo
	Ergonómico	Posiciones prolongadas	De pie durante el mayor tiempo del horario de trabajo
		Posiciones inadecuadas	Flexión del tronco para lavar los vegetales en el fregador
	Químico	Exposición a productos químicos	Contacto con el desinfectante a base de ácido paracético que es un sanitizante para las hortalizas, legumbres, frutas y verduras.
	Biológico	Exposición a virus hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición

Cont. **Tabla N° 01.** Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas de trabajo.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Área de cocina	Mecánico	Golpeado por objetos	Que caigan al tomar mal los utensilios
		Caídas a un mismo nivel	Ya que el piso se encuentra húmedo
		Quemaduras de distintos grados	Al servir la comida en la bandeja de los comensales, al colocar las bandejas en el baño de maría industrial o con el vapor emanado de las comidas.
		Pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales	Al Cortar y trocear los alimentos
	Ergonómico	Movimientos repetitivos	Al cortar y trocear los alimentos
		Posiciones inadecuadas	De pie durante todo el servicio
	Biológico	Exposición virus hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición que proviene de los desechos.
	Eléctrico	Choque eléctrico	Por contacto con equipos eléctricos utilizados para realizar los alimentos
	Químico	Contacto con productos químicos	Utilizados para el lavado y limpieza de utensilios y equipos, para sanitizar las hortalizas, legumbres, frutas y verduras.
	Psicosocial	Fatiga mental	Presión por despachar la mercancía a tiempo
Área de lavado	Mecánico	Contacto con objetos punzocortantes	Mutilación cortes o heridas al lavar los utensilios tales como cuchillos, cuchillas de los equipos.
		Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el área ya que el piso se encuentra húmedo y con desechos.
		Golpeado por objetos	Al manipular mal las ollas o utensilios
	Ergonómico	Posiciones prolongadas e inadecuadas	De pie durante la faena

Cont. **Tabla N° 01.** Evaluación preliminar de los riesgos según las áreas de trabajo.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Descripción general
Área de lavado	Biológico	Exposición a virus, hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición que proviene de los desechos.
	Químico	Contacto con productos químicos	Utilizados para el lavado y limpieza de utensilios y equipos.
Línea de servicio	Mecánico	Caídas a un mismo nivel	Al desplazarse por el área ya que el piso se encuentra húmedo
		Quemaduras en distintos grados	Al reponer las bandejas calientes para el servicio o tener contacto con el baño de maría.
	Ergonómico	Posiciones prolongadas	De pie durante todo el horario de trabajo
		Posiciones inadecuadas	Flexión del torso para reponer la bandeja de panes, servilletas y cubiertos.
	Biológico	Exposición a virus, hongos y bacterias	Presentes en desechos orgánicos en proceso de descomposición que proviene de los residuos generados.
	Eléctrico	Choque eléctrico	Por contacto con equipos eléctricos utilizados para servir los jugos
	Psicosocial	Ritmo rápido de trabajo	Por la presión de atender al público lo más rápido posible
Exposición a disgusto		Debido a la insatisfacción del cliente	
Oficina	Eléctrico	Choque eléctrico	Por contacto con equipos eléctrico.
	Psicosocial	Fatiga mental	Al coordinar las actividades a realizar por el personal.
	Ergonómico	Posiciones prolongadas e inadecuadas	Al permanecer mucho tiempo sentado en la computadora sin la postura correcta.

En función de los procesos peligrosos detectados, se adoptarán las medidas preventivas priorizando aquellas más críticas

A través de la metodología FINE se detectó cuáles son las áreas que requieren una acción correctora y se propusieron mejoras y medidas de control, entre ellas tenemos: las áreas de víveres, postres, ensaladas, cocina, lavado y la línea de servicio.

* En el área de víveres se propone el uso de una mesa de acero donde el operario puede colocar los bultos de mercancías en un nivel adecuado evitando así que realice movimientos disergonómicos y repetitivos.

* Para el reducir el riesgo de quemaduras en el área de postres se propone utilizar guantes aislantes cuando se trasvasa el líquido caliente a los vasos, ya que estos impiden el contacto con las superficies calientes de la olla.

* Se propone el uso de guantes de malla o acero para contrarrestar el riesgo de cortes presente en el área de las ensaladas, ya que protegen la mano auxiliar al emplear las herramientas punzocortantes necesarias para realizar las tareas.

* Para minimizar el riesgo de quemaduras en el área de la cocina se propone el uso de equipos aislantes de calor ya que por la naturaleza de la actividad quedan expuestas las personas que allí laboran. Entre ellos tenemos el uso de guantes tipo carnaza el cual es ideal para retirar las bandejas calientes del horno y realizar el traslado de ollas calientes. Para evitar riesgos en la cocción de los alimentos en la cocinas, planchas y marmita se recomienda el uso de delantales de carnaza por su excelentes propiedades aislantes, el empleo de una manga de carnaza las cuales son muy útiles ya que protegen el antebrazo de los vapores emanados y los guantes aislantes de calor para proteger las manos de quemaduras. Otro riesgo presente es el de cortes por lo que se propone el uso de guantes de acero ya que el cuchillo es un utensilio básico en la cocina y a través de su empleo se minimiza el riesgo a sufrir heridas punzantes o laceraciones.

* Se propone el uso de paletas de plástico para piso tipo rejilla en el área de lavado donde el operario pueda ubicarse contrarrestando el riesgo de caídas por

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

la acumulación de agua y grasa presentes en el área. Además del empleo de guantes de nitrilo para realizar el lavado de la loza ya que son resistentes a la punción y proporcionan una barrera de protección ante agentes infecciosos y productos químicos.

*Se propone la sustitución de guantes desechables para la línea de servicio ya que aunque son muy útiles para evitar el contacto directo con los alimentos no protegen contra las quemaduras, las cuales pudieran generarse por el contacto con las bandejas calientes que se encuentran en el baño de María y es por eso que se recomendó el empleo de guantes aislantes de calor.

Otra metodología usada fue la del ISTAS21 para determinar los riesgos psicológicos a los que están expuestos los trabajadores en las instalaciones del comedor. En el siguiente gráfico se resume el nivel de exposición representativo general para cada factor de riesgo psicosocial a los cuales están expuestos los trabajadores.

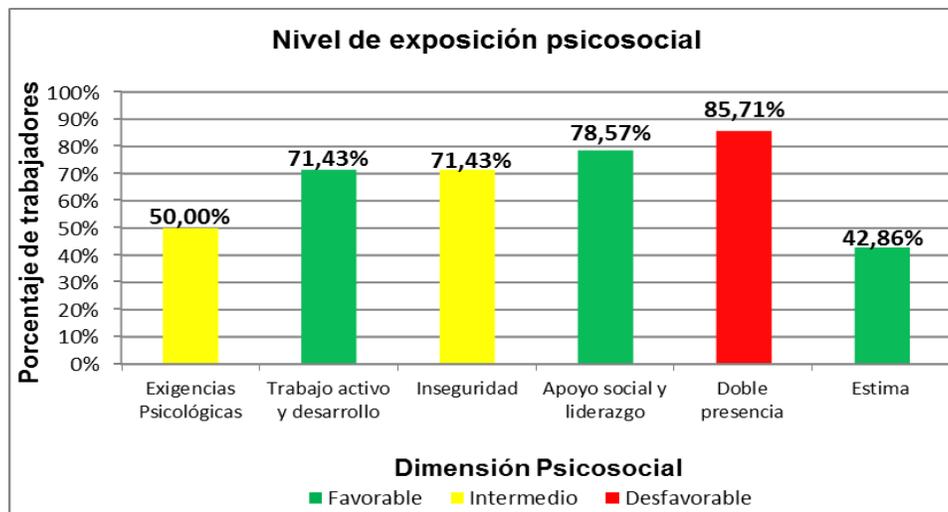


Gráfico N° 01. Nivel de exposición psicosocial según e factor de riesgo.

La Doble Presencia referida a la necesidad de responder simultáneamente a las demandas del empleo y del trabajo doméstico y familiar, representa el riesgo

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

psicosocial que hay en el área del comedor con el valor más alto en cuanto a porcentaje de exposición con respecto a las demás dimensiones psicosociales.

Por otro lado, las Exigencias Psicosociales que involucra volumen de trabajo en relación al tiempo disponible para realizarlo y a la transferencia de sentimientos en el trabajo; la Inseguridad sobre el futuro que abarca la preocupación por los cambios de condiciones de trabajo no deseados o la pérdida del empleo y la Estima que se refiere al trato como profesional y persona, al reconocimiento y al respeto que se obtiene en relación al esfuerzo realizado en el trabajo, representan tres riesgos psicosociales latentes para las personas que laboran en el área.

El trabajo activo y posibilidades de desarrollo conjuntamente con el apoyo social y la calidad de liderazgo son los niveles de exposición psicosocial favorables para la salud dentro de las instalaciones. Estos engloban el margen de autonomía en la forma de realizar el trabajo, las posibilidades que se dan de aplicar habilidades y conocimientos, el apoyo de los superiores o compañeros en la realización del trabajo, con la definición de tareas, o la recepción de información adecuada y a tiempo.

Se recomienda:

- * Reducir la sensación de la doble presencia, permitiendo la mediación entre la vida laboral y familiar de los trabajadores a través de las adaptaciones de jornadas si se presenta algún inconveniente familiar que requiera de atención del empleado.

- * Reducir las exigencias psicológicas en materia laboral, facilitando que la cantidad de trabajo sea adecuada al tiempo disponible para realizarlo (revisando los tiempos, mejorando la planificación, poniendo a disposición herramientas y materiales adecuados, mejorando procesos, etc.). También proporcionar la formación necesaria para manejar saludablemente las exigencias emocionales que no se pueden eliminar en origen y reduciendo el tiempo de exposición.

- * Aumentar las compensaciones del trabajo: garantizando el respeto y el trato justo; la estabilidad en el empleo y en las condiciones de trabajo (jornada,

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

suelo, etc.) para ayudar a incrementar el nivel favorable en cuanto a los apartados de estima y seguridad del método ISTAS21.

Se efectuará la identificación de los procesos peligrosos siempre que:

- Al iniciar la renovación del Programa de Seguridad y Salud Laboral.
- Se diseñe, planifique o inicie una nueva actividad productiva.
- Se creen proyectos para la construcción, funcionamiento, mantenimiento y reparación de los medios, procedimientos y puestos de trabajo.
- Se generen cambios en los equipos de trabajo, sustancias o preparados químicos diferentes a los habituales.
- Se cambien las condiciones de trabajo.
- Se detecten cambios en la salud de los trabajadores y trabajadoras.
- Se aprecie que las actividades de prevención son inadecuadas o insuficientes.
- Se identifiquen nuevos riesgos o procesos peligrosos por el trabajador o trabajadora.
- Sea requerido por el comité de Seguridad y Salud Laboral de la empresa Suministro y Servicios de Comidas Industriales Zuriel, C.A. o los trabajadores(as) en general.

3. INGENIERIA Y ERGONOMIA.

Por medio de la utilización del método REBA se diagnosticaron los riesgos ergonómicos a los que están expuestos los trabajadores del Comedor Industrial Zuriel, C.A., donde se obtuvieron las actividades que presentaron riesgos medios y altos debido a la posición adoptadas por los trabajadores en la elaboración de las tareas. En la tabla 2 que se muestra a continuación, se detallan las actividades junto al nivel de riesgo alcanzado y los responsables de realizar la labor.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Cargo	Actividad	Tipo de Riesgo
Auxiliar de Almacén	Recepción y descarga de mercancía	Alto
	Depósito de víveres en el almacén (parte baja)	Medio
	Depósito de víveres en el almacén (parte alta)	
Auxiliar General	Remoción de comida dentro de la marmita	Medio
	Extraer comida de la marmita	
	Lavado de hortalizas y vegetales	
	Picado de hortaliza y vegetales.	
	Obtención de postres líquidos	
Auxiliar de Mantenimiento	Lavado de platos y bandejas del servicio	Alto
	Clasificación de los desechos y desperdicios	Medio
	Arreglo de la loza en los estante	
	Lavado de utensilios de cocina	
Cocinero y Chef	Cocción de carnes y pollo	Medio
	Remoción de la comida durante la cocción	

Tabla N° 2. Determinación de los riesgos ergonómicos por el Método REBA

Tomando como referencia las recomendaciones del método FINE que se aplican a la mejora de este método también, se adicionan sugerencias faltantes:

- * Implementar el uso de un transpaleta para el almacenista, que sea de fácil manejo en el área del comedor para el manejo de la materia prima.

- * Rediseñar el estante de los víveres, debido a que los niveles más bajos no pueden ser utilizados porque las posturas que adopta el almacenista no son aptas para el trabajo.

- * Subir los fregadores al nivel del trabajador que tenga el mayor tamaño y hacer una adaptación con escalones para las personas de baja estatura.

- * Colocar charolas de piso con rejillas (escalones) para retirar la comida de la marmita.

- * Ajustar un dispositivo que permita limpiar la marmita en las partes bajas.

- * Acondicionar una mesa que sirva de soporte en el área de postres para la persona encargada de llenar los vasitos de los refrigerios.

- * Automatizar el proceso de lavado de loza a través de la implementación de una máquina de lavado de platos.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

CAPÍTULO II. POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

La política de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa está definida de la forma siguiente:

La dirección de Suministro y Servicios de Comidas Industriales Zuriel, C.A, considera que ninguna etapa de sus operaciones está por encima de la Seguridad, por consiguiente tiene el compromiso de asegurar la ejecución de las diferentes actividades en condiciones óptimas de seguridad y salud laboral, con el objeto de garantizar la integridad física de los trabajadores, proteger las instalaciones, evitar riesgos a las propiedades de terceros y del ambiente.

Este compromiso involucra a todas las personas que de una u otra forma, constituyen parte en las decisiones y asuntos de la organización, cualquiera que sea el nivel jerárquico en el cual pueda actuar.

Objetivos de la Política de Seguridad y Salud Laboral

Objetivo general

Asegurar la ejecución de las diferentes actividades laborales en condiciones de ambiente, higiene y seguridad industrial óptimas, que no afecten la salud e integridad física de sus trabajadores; en consecuencia y mediante la aplicación de las normas preventivas concebidas a efecto de mantener un control estricto sobre los riesgos que dieran lugar. El órgano encargado de velar por la ejecución del Programa de Salud y Seguridad Laboral y en general la adopción de medidas tendientes a mejorar las condiciones laborales, será a través del Comité de Seguridad y Salud Laboral, el cual recibirá el apoyo del representante legal, con la finalidad de garantizar a todos los trabajadores, condiciones de seguridad, salud y bienestar.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Objetivo específicos

- Cumplir con lo establecido en la Ley Orgánica del Trabajo, el Trabajador y la Trabajadora (LOTTT).
- Cumplir con lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y el Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (RCHST).
- Velar por el cumplimiento de la Ley Penal del Ambiente y demás leyes relacionadas con la materia.
- Corregir toda condición que represente peligro inminente.
- Tener en la estructura organizativa personas capacitadas y calificadas para atención y control de cualquier eventualidad.
- Preservar las instalaciones, equipos, herramientas y maquinarias que se encuentren involucrados en las labores de producción, brindando así un buen servicio al consumidor.
- Mantener buenas relaciones interpersonales con todos los trabajadores de la empresa.
- Lograr efectividad y seguridad en las operaciones.
- Fomentar y mantener el interés y la cooperación colectiva para la prevención de accidentes. Alcanzar un alto nivel de productividad y calidad en los servicios prestados

POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD

La política de Seguridad y Salud Laboral de la organización está definida de la forma siguiente:

La dirección de SUMINISTROS Y SERVICIOS DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL, C.A considera que ninguna etapa de sus operaciones está por encima de la Seguridad, por consiguiente tiene el compromiso de asegurar la ejecución de las diferentes actividades en Condiciones Óptimas de Seguridad y Salud Laboral, con el objeto de garantizar la integridad Física de los trabajadores, que operen

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

dentro y fuera de las instalaciones de la empresa, clientes y terceros, del mismo modo proteger las instalaciones y evitar riesgos a las propiedades de terceros o al ambiente.

Este compromiso involucra a todas las personas que de una u otra forma, constituyen parte en las decisiones y asuntos de la organización, cualquiera que sea el nivel jerárquico en el cual pueda actuar. Es por ello que su gestión empresarial está enfocada en:

- Preservar la integridad física y el bienestar de todos los integrantes de la organización.
- Mejorar de forma continua los diferentes procesos organizacionales.
- Cumplir con la legislación decretada en materia de Seguridad y Salud Laboral.
- Involucrar a todos los integrantes de la organización de la consecución de un ambiente de trabajo seguro.

Es política de SUMINISTROS Y SERVICIOS DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL, C.A establecer dentro de sus procesos productivos, lineamientos, parámetros y normativas en materia de Seguridad y Salud Laboral que garanticen la protección de todo el personal que se involucra en nuestras actividades. Parte de la política es la educación, como base fundamental de una gestión efectiva en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional, basándose en el compromiso que representa para nosotros el hecho de que el servicio que prestamos tiene inherencia directa en la seguridad y modo de vida de nuestros clientes.

Es responsabilidad de todos los trabajadores, personal gerencial y asociados de la empresa SUMINISTROS Y SERVICIOS DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL, C.A., garantizar que se mantenga durante la gestión productiva, una conducta proactiva en materia de seguridad y salud ocupacional, para crear y mantener una gestión sana dentro de los parámetros legales que rigen la materia.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

CAPÍTULO III. PLANES DE TRABAJO PARA ABORDAR LOS PROCESOS PELIGROSOS

Las medidas de control más importante es la implementación de niveles de control, de manera de reducir significativamente la posibilidad de la materialización del riesgo. Para los cuales se tiene los siguientes planes de trabajo:

Análisis Seguro de Trabajo o AST: es un medio didáctico de evaluación de riesgo y/o peligros, que permite indagar exhaustivamente paso a paso las actividades u operaciones por tareas y detectar, identificar e indicar sugerencias para la ejecución. Pasos Básicos para la Elaboración de un AST:

- Descomposición de tareas o actividades en pasos sucesivos.
- Identificación de peligros y/o posibles accidentes.
- Dar recomendaciones o aplicación de plan de acción para minimizar los posibles accidentes.

AST de Suministro y Servicios de Comidas Industriales Zuriel, C.A. se encuentran especificados en Anexo IV.

Notificación de Riesgos: dar al trabajador en forma verbal y por escrito, la inducción de seguridad industrial referente a los orígenes de los agentes riesgos y daños a la salud inherentes asociados al trabajo presentes en la obra a ejecutar, con la finalidad de darle cumplimiento a lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, para garantizar a los trabajadores permanentes y temporales las condiciones de seguridad, salud y bienestar en un medio ambiente de trabajo adecuado y propicio para el ejercicio de sus facultades físicas y mentales, según lo establecido en dicha Ley en el Art Nro. 56, así como los planes de trabajo, principios de prevención, capacitación, y uso de equipos de protección personal para abordar los agentes peligrosos, de tal forma que el trabajador se comprometa a cumplir las recomendaciones dadas en el entrenamiento de seguridad y el uso obligatorio del equipo de protección personal.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados



FECHA: _____

NOTIFICACIÓN DE RIESGOS

Sr(a) _____ C.I: _____

En cumplimiento a lo establecido en el capítulo II Artículo 56, Ordinales 3° y 4° de la LOPCYMAT, procedemos a informarle sobre las condiciones de riesgo a los cuales podría estar expuesto si no cumple con las debidas normas seguridad y salud laboral, ni con el uso adecuado de los dispositivos de protección personal o por cometer actos inseguros e imprudentes sin tomar en consideración todas las precauciones necesarias mientras ejecute sus tareas dentro del comedor de Vicson S.A.

RIESGOS: quemaduras, incendio y/o explosión, caídas, golpes y/o aprisionamiento, heridas cortantes o punzo cortantes, fatigas, agentes químicos, posturas y/o esfuerzos excesivos, traumatismos, partículas y polvos en el ambiente, descargas eléctricas, electricidad estática, accidentes hacia o desde su centro de trabajo, psicosociales.

LA EXPOSICIÓN A TALES RIESGOS PUEDE TRAER COMO CONSECUENCIA LAS SIGUIENTES ENFERMEDADES O ACCIDENTES DE TRABAJO: Heridas traumáticas, cortantes y lacerantes por caídas, quemaduras de distintos grados, fracturas, torceduras, amputación, pérdida total o parcial de la vista, esguince, contusiones, aplastamiento, conjuntivitis, electrocución, irritación de manos o mucosas, perdida del conocimiento, debilitamiento físico, debilitamiento mental, lesiones a nivel músculo esquelético, muerte.

Por tal motivo, usted deberá hacer uso del equipo de protección personal asignado y seguir las medidas de protección recomendadas en los análisis de trabajo seguro para su actividad, del mismo modo para evitar los riesgos hacia o desde su centro de trabajo debe estar atento y precavido al trasladarse desde y hacia su centro de trabajo, prestar atención a todas las señales y leyes de tránsito y llenar el formato de declaración de dirección y/o ruta habitual.

Declaro que he sido informado acerca de los riesgos a los cuales estoy expuesto y en señal de conformidad recibo y acepto la presente notificación

Nombre: _____ C.I. _____

Firma: _____ Fecha: _____

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados



FORMATO DE DIRECCION Y RUTA HABITUAL

Dirección exacta de residencia (sea lo más específico posible): _____

Indique la ruta que habitualmente es utilizada por Ud. Para trasladarse diariamente entre su residencia y su sitio de trabajo: _____

Definir tiempo estimado desde o hacia el sitio de trabajo: _____

Indique las diferentes rutas alternas que podría utilizar para desplazarse desde o hacia el sitio de trabajo:

1. _____

2. _____

3. _____

Dando cumplimiento a lo establecido en la LOPCYMAT en su artículo 69 que refiere a la definición de accidentes de trabajo, todo suceso que produzca en el trabajador o la trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.

Serán igualmente accidentes de trabajo:

Los accidentes que sufra el trabajador o la trabajadora en el trayecto hacia y desde su centro de trabajo, siempre que ocurra durante el recorrido habitual, salvo que haya sido necesario realizar otro recorrido por motivos que no le sean imputables al trabajador o la trabajadora, y exista concordancia cronológica y topográfica en el recorrido.

Declaro que he sido advertido suficientemente acerca de los riesgos que por naturaleza del traslado hacia o desde el sitio de trabajo estoy expuesto. En caso de cambiar de residencia, me comprometo en notificar a mi supervisor inmediato para que sea realizado el ajuste correspondiente a las rutas de traslado.

Huella
Dactilar

Pulgar
Derecho

Nombre: _____ C.I: _____

Firma: _____ Fecha: _____

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Educación, información y capacitación permanente a los trabajadores, trabajadoras, asociados y asociadas.

Todo trabajador recibirá una inducción sobre el proceso en el cual estará involucrado, información verbal y por escrito de los riesgos asociados al mismo, así como de los medios para prevenirlos y protegerse, antes de incorporarse a labores asignados a fin de desarrollar la habilidad y adquirir el conocimiento para una ejecución segura de la misma.

Este elemento persigue asegurar la instrucción, sensibilización y capacitación apropiada del personal, para así fortalecer y consolidar una cultura para prevenir y controlar riesgos en seguridad y salud laboral. Principalmente los objetivos de este elemento del Programa de Seguridad y Salud Laboral son enfatizar la importancia de cumplir con la política y las normas de seguridad, crear conciencia de las consecuencias reales que trae consigo alejarse de las prácticas seguras de trabajo y capacitar al personal para responder ante contingencias que pudiesen suscitarse dentro de la empresa.

El Comité de Seguridad y Salud Laboral establece los siguientes lineamientos y acciones a desarrollar para velar por el proceso de instrucción, sensibilización y capacitación del personal:

- El proceso de formación estará documentado, dejando evidencia del contenido del material y los conocimientos impartidos, así como también la participación de los trabajadores en dichas actividades de instrucción.
- La formación será impartida por un instructor con conocimientos tanto en el área de seguridad y salud laboral en general, como en las particularidades que se presentan en este sentido dentro de la empresa.
- Las actividades que se desarrollen contarán con la retroalimentación del personal involucrado, para así establecer mejoras e implementar las acciones a que hubiere lugar.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Tema	Mes	Horas	Trimestre
Derechos y deberes de los trabajadores	Julio	4	1er. Trimestre 2014
	Agosto	4	
Trabajo en equipo y señalización	Agosto	4	
Actitudes responsables en el trabajo	Septiembre	4	
Ergonomía	Octubre	4	2° Trimestre 2014
Uso de equipos de protección personal	Noviembre	4	
Prevención de lumbalgias	Noviembre	4	
Salidas de emergencia	Diciembre	4	3er. Trimestre 2014
Estrés laboral	Enero	4	
Orden y limpieza	Enero	4	
Ejercicios de estiramiento y relajación	Febrero	4	
Prevención de riesgos físicos	Marzo	4	4° Trimestre 2014
	Abril	4	
Prevención de riesgos químicos	Abril	4	
	Mayo	4	
Prevención de riesgos eléctricos	Junio	4	1er. Trimestre 2015
	Julio 2015	4	
Fatiga laboral	Julio	4	
Bloqueo de energía peligrosa	Agosto	4	
Atención de emergencias	Septiembre	4	2° Trimestre 2015
Funciones de la brigada de emergencia	Octubre	4	
Prevención riesgos en el área de la cocina	Octubre	4	
Prevención de Riesgos en el área del almacén	Noviembre	4	
Valores y ética	Diciembre	4	3er. Trimestre 2015
Primeros auxilios	Enero	4	
Prevención de riesgos	Enero	4	
Plan de emergencia	Febrero	4	
El fumar como factor de riesgo de incendios	Marzo	4	4° Trimestre 2015
Higiene y manipulación de alimentos	Abril	4	
	Mayo	4	
Clasificación de desechos	Mayo	4	
Manejo del estrés	Junio	4	

Cronograma de Formación en materia de seguridad y salud

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Monitoreo y vigilancia de la utilización del tiempo libre de las trabajadoras y los trabajadores.

El objetivo es desarrollar e implementar un sistema de vigilancia permanente, sistemática que garantice la utilización del tiempo libre de los trabajadores (as), así como la aplicación de planes para la recreación y turismo como herramientas para fortalecer la calidad de vida de los trabajadores(as). Realizando

- Actividades deportivas donde se pretende favorecer y estimular a los trabajadores física y mentalmente durante el intermedio de su jornada laboral, mejorando la interrelación del grupo laboral y social, está dirigida a todos los trabajadores.
- Actividades recreativas en la cual se pretende favorecer a los trabajadores en sus diversiones y entretenimiento durante su tiempo libre. favoreciendo la salud integral de los trabajadores, interrelaciones en el grupo y ambiente laboral.
- Actividades culturales en las que se pretende favorecer a los trabajadores en el fortalecimiento de su cultura general mejorando el conocimiento intelectual de los trabajadores y beneficiando la distracción mental.

Información y Capacitación Permanente de los Trabajadores

• Inducción de Seguridad para el Personal

Informar, concientizar y formar a la fuerza laboral en materia de prevención de accidentes, higiene ocupacional, riesgos en el proceso productivo, prevención contra incendios y protección ambiental, para garantizar y mantener un alto nivel de ambientes saludables, idóneos y seguros. La capacitación de esta inducción está basada en los conocimientos básicos que se deben poner en práctica antes de iniciar la ejecución de la obra y al iniciar la obra a ejecutar. La responsabilidad de esta capacitación o charlas, es de los supervisores de seguridad industrial, coordinador de proyecto y delegados de prevención.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- **Procesos de Inspección y Evaluación**

Tiene como objetivo encontrar o detectar los riesgos presentes en una organización en sus procesos, para lo que se debe hacer uso de técnicas de identificación que se realizaran de forma periódica, involucrando inspecciones de seguridad, lista de verificación, evaluación técnica de seguridad industrial, inspecciones de los equipos contra incendios. Tomando de referencia los formatos de las inspecciones contra incendios que se muestran a continuación en las tablas N° 3, 4, 5, 6, 7 y 8 correspondientes a la Inspección de extintores, alarmas contra incendio, lámparas de emergencias, cajetines para mangueras contra incendios, detectores de humos y estaciones manuales respectivamente.

INVENTARIO DE EXTINTORES																	
N°	N° de serial del cilindro del extintor	Ubicación o área donde está ubicado el equipo	Ubicación		Agente Extintor						Fecha de última recarga		Señalización	Demarcación	Operatividad	Observaciones	
			Buena	Mala	PQS			CO2			mes	Año	Si/No	Si/No	Carg/desc		
					10lbr	15lbr	20lbr	10lbr	15lbr	20lbr							
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	

Tabla N° 3. Formato de inspección para extintores.

INVENTARIO DE CENTRAL DE ALARMAS CONTRA INCENDIOS													
N°	UBICACIÓN O AREA DONDE ESTA UBICADO EL EQUIPO	CENTRAL DE ALARMA CONTRA INCENDIO										OBSERVACIONES	
		N° DE SERIAL	MARCA	BATERIA		SEÑALIZADA		DIFUSOR DE SONIDO		LLAVE DEL CAJETIN			
				OPE	INOP	SI	NO	OPE	INOP	OPE	INOP		
1													
2													
3													
4													
5													

Tabla N° 04. Formato de central de alarmas contra incendios.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

INVENTARIO DE LAMPARAS DE EMERGENCIA										
N°	UBICACIÓN O AREA DONDE ESTA UBICADO EL EQUIPO	LAMPARAS DE EMERGENCIAS								OBSERVACIONES
		N° DE SERIAL	MARCA	LUZ INDICADORA DE FUNCIONAMIENTO		FOCOS O BOMBILLOS		CONDICIONES DEL CAJETIN		
				OPER	INOPE	SI	NO	OPER	INOPE	
1										
2										
3										
4										
5										

Tabla N° 05. Formato de inspección de lámparas de Emergencias.

INVENTARIO DE LOS CAJETINES DE MANGUERAS CONTRA INCENDIOS												
N°	UBICACIÓN O AREA DONDE ESTA UBICADO EL EQUIPO	CAJETINES Y MANGUERAS CONTRA INCENDIOS										OBSERVACIONES
		CONDICIONES DEL CAJETIN		CONDICIONES DE LA MANGUERA		CONDICIONES DEL COLGADOR		CONDICIONES BOQUILLA DE CONEXION		SEÑALIZADA		
		OPER	INOPE	OPER	INOPE	OPER	INOPE	OPER	INOPE	SI	NO	
1												
2												
3												
4												
5												

Tabla N° 6. Formato de inspección de cajetines de mangueras contra incendios.

INVENTARIO DETECTORES DE HUMO						
N°	UBICACIÓN O AREA DONDE ESTA UBICADO EL EQUIPO	TIPO DE DETECTORES				OBSERVACIONES
		DETECTORES DE HUMO		DETECTORES DE CALOR		
		CANTIDAD OPERATIVOS	CANTIDAD INOPERATIVOS	CANTIDAD OPERATIVOS	CANTIDAD INOPERATIVOS	
2						
3						
4						
5						

Tabla N° 07. Formato de inspección para detectores de humo.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

INVENTARIO DE LAS ESTACIONES MANUALES								
N°	UBICACIÓN O AREA DONDE ESTA UBICADO EL EQUIPO	ESTACIONES MANUALES					OBSERVACIONES	
		CONDICIONES DEL CAJETIN		CONDICIONES DEL VIDRIO		SEÑALIZADA		
		OPER	INOPER	OPER	INOPER	SI		NO
2								
3								
4								
5								

Tabla N° 8. Formato de inspección de las estaciones manuales.

Instructivo de imágenes del sistema de detección y extinción de incendios

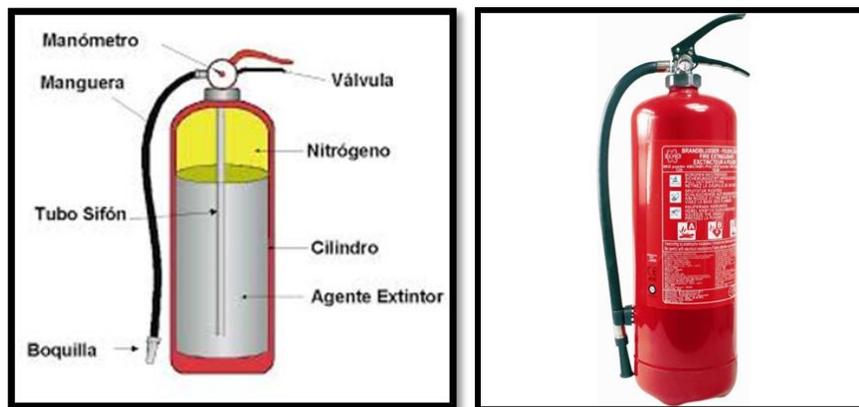


Figura N° 4. Extintor de Polvo Químico Seco (PQS). Fuente: Carrillo (2012)

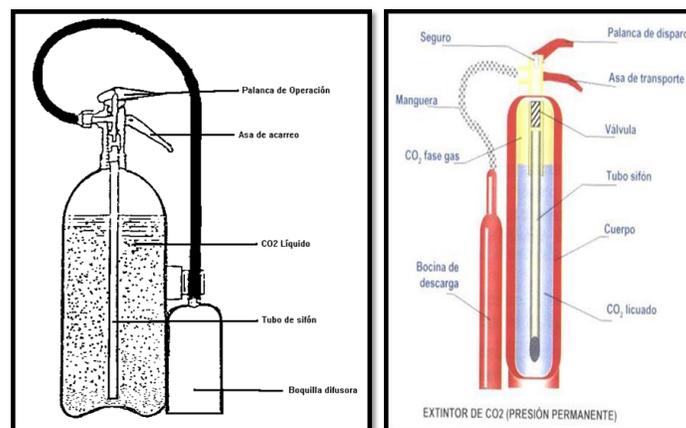


Figura N° 5. Extintor de Dióxido de Carbono (Co2). Fuente: Carrillo (2012)

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados



Figura N° 6. Detectores de calor y de humo estación manual. Fuente: Carrillo (2012)

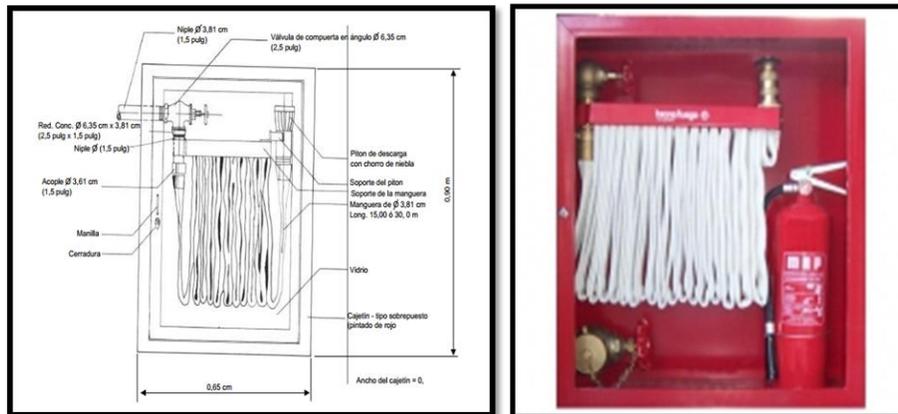


Figura N° 07. Central de incendios y cajetines de mangueras contra incendios. Fuente: Carrillo (2012)

Figura 8. Lámparas de emergencia.



Fuente: Analema (2014)

Monitoreo y vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores y trabajadoras, investigación y análisis de enfermedades ocupacionales

En el centro de trabajo el Comité de seguridad y salud laboral de Suministros y Servicios de Comidas Industriales Zuriel, C.A. contará con un archivo médico asignado para expedientes médicos.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Actividad a nivel de epidemiología	Responsable	Fecha estimada
Certificado de Salud	Comité	1/07/2014
Jornada de vacunación	Médico Ocupacional conjuntamente con IVSS o INSALUD	15/07/2014

Tabla N° 09. Cronograma de monitoreo y vigilancia epidemiológica.

Reglas, normas y procedimientos de trabajo seguro y saludable.

Con el objeto de alcanzar un ambiente de trabajo que reúna las condiciones de Seguridad y Salud Laboral que garantice el bienestar de todo el personal de la organización y aquellos terceros que interactúen dentro de las instalaciones del comedor se ha resuelto las siguientes normas de estricto cumplimiento dentro de las instalaciones de la empresa:

- Cumplir con la señalización de seguridad dispuesta en su puesto de trabajo y todas las instalaciones. Cuando se traslade por las instalaciones de la empresa, este atento a las señalizaciones de seguridad o cerciőrese de estar provisto del equipo de protección personal requerido para ingresar a las distintas áreas. No ingrese en ninguna área sin el equipamiento de protección personal establecido.

- Revisar diariamente las condiciones del equipo de protección personal. Si detecta cualquier condición en el equipo de protección personal que altere de cualquier forma la función de resguardo para la cual está diseñado, comuníquelo de inmediato al Comité de Seguridad y Salud Laboral o a la Gerencia General.

- Revisar antes de iniciar cualquier operación las condiciones de los dispositivos de seguridad de los equipos y maquinarias en los cuales deba desarrollar cualquier actividad. Si detecta alguna anomalía en el sistema del dispositivo de seguridad que altere de cualquier forma la función de resguardo para la cual está diseñado, comuníquelo de inmediato al Comité de Seguridad y Salud Laboral.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Revisar diariamente las condiciones generales del ambiente de trabajo. Si detecta alguna condición insegura, comuníquelo de inmediato al Comité de Seguridad y Salud Laboral.
- Ejecutar todas las actividades a que hubiere lugar apegado a las prácticas seguras de trabajo y a las recomendaciones realizadas en el Análisis de Riesgos en el Trabajo y las Notificaciones de Riesgos correspondientes.
- Reportar al Comité de Seguridad y Salud Laboral o a su jefe inmediato cualquier condición o acto inseguro del cual tuviese conocimiento.
- Reportar al Comité de Seguridad y Salud Laboral cualquier incidente o accidente que le ocurriese o del cual tuviese conocimiento.
- Realizar todas las actividades a que hubiere lugar en un estado de plena conciencia y control sobre su cuerpo, queda terminantemente prohibido ingresar a las instalaciones de la empresa y efectuar actividad alguna en estado de ebriedad, dopaje y cualquier otro que represente limitación de algún tipo para el desempeño de sus funciones.
- Participar activamente en las actividades organizadas de la empresa en materia de Seguridad y Salud Laboral.
- No consumir drogas o estupefacientes dentro de las instalaciones de la organización.
- No consumir bebidas alcohólicas durante la jornada laboral.
- Notificar a su supervisor inmediato o al Comité de Seguridad y Salud Laboral sobre cualquier medicamento que por prescripción médica deba consumir durante la jornada laboral.
- Mantener una actitud decorosa, seria y responsable. Quedan terminantemente prohibidas bromas y juegos que generen distracción durante la jornada, así como todas las actitudes lascivas que atenten contra la moral y las buenas costumbres dentro de la empresa.
- No fumar dentro de las instalaciones de la empresa.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Mantener absoluta concentración en la actividad que se está ejecutando. Evite cualquier desatención durante la jornada de trabajo.
- No vestir o usar prendas que se desprendan que representen riesgos de estancamiento o conductibilidad eléctrica durante la jornada de trabajo. No vista ropas holgadas ni sueltas, no use anillos, relojes, cadenas, zarcillos y demás prendas que resulten molestos y peligrosos. Vista la indumentaria de trabajo provista por la organización.
- No corra dentro de las instalaciones de la empresa.
- Asear su cuerpo una vez terminada la jornada de trabajo. Mantenga la higiene en su cuerpo, si entra en contacto con cualquier agente contaminante realice un aseo personal en su cuerpo.
- Mantener limpio y ordenado el puesto de trabajo. Recuerde que dentro de sus responsabilidades en la organización está el preservar las condiciones de salubridad y orden.
- No ejecutar ninguna actividad sin capacitación previa. Absténgase de realizar cualquier actividad que desconozca, con la cual no este familiarizado o para la cual no haya sido adiestrado.
- Emplear en todo momento los resguardos de seguridad de la maquinaria y de los equipos en general.
- Mantener despejadas las zonas de tránsito y circulación. Use los medios y espacios asignados para la disposición y almacenamiento de materiales.
- Actuar con precaución. Sea cauteloso, no tome riesgos, tenga sentido común y siempre esté atento al entorno que lo rodea. Recuerde que lo mejor de tener un ambiente de trabajo seguro es con la prevención.

DOTACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COLECTIVA

Cumpliendo con los Artículos N° 793 y 794 del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo y el Artículo N° 6 de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, cuando la

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

naturaleza del riesgo sea tal que no se pueda eliminar en su fuente de origen, el trabajador deberá usar ropa, equipo y/o dispositivos de protección personal de acuerdo al riesgo ocupacional, según se establece en la Norma Venezolana COVENIN 2237.

La Empresa velará por la implementación de los equipos, ropas y dispositivos de protección personal, la cual es necesaria para disminuir o minimizar al máximo los niveles de exposición a las lesiones y/o efectos adversos a la salud, garantizando condiciones seguras y cómodas al hombre en la actividad laboral.

La ropa, equipos y dispositivos de protección personal, se someterán a pruebas de inspección periódicas que permitan evaluar sus condiciones higiénicas, fisiológicas, de seguridad y de uso. Por lo que se dotara al personal cada 6 meses y antes si el equipo presenta deterioro. Usar los equipos, ropas y dispositivos de seguridad es obligatorio para todo el personal incluso, para aquellos que esporádicamente se ven vinculados y/o relacionados con las operaciones de la empresa.

Suministros y Servicios de Comedores Industriales Zuriel, C.A queda comprometido a entregar el equipo de protección personal cada 6 meses o a reponer el mismo en caso de deterioro o hurto comprobado, dejando constancia por escrito siguiendo el formato siguiente.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados



FECHA: _____

ACTA DE ENTREGA Y RECIBO

Yo _____ titular de la cedula de identidad: _____ declaro recibir el día de hoy mi uniforme y el equipo de seguridad personal, así mismo me comprometo a usarlo a diario durante la jornada laboral y conservarlo en buen estado

Tal y como reza en el artículo 793 del reglamento de Condiciones de higiene y Seguridad en el trabajo **“Es de obligatorio cumplimiento el uso de equipos de protección personal cuando no sea posible eliminar el riesgo por otro medio. Los patronos deberán suministrar gratuitamente vestidos, guantes, anteojos, caretas, cinturones y calzado de seguridad y demás equipos requeridos para proteger eficazmente a los trabajadores y estos deberán usarlos en su trabajo y conservarlos en buen estado”**.

Y lo establecido en la LOPCYMAT en su Artículo 54 ordinal 3.... **“Usar en forma correcta y mantener en buenas condiciones los equipos de protección personal de acuerdo a las instrucciones recibidas dando cuenta inmediata al responsable de su suministro o mantenimiento, de la pérdida, deterioro, vencimiento o mal funcionamiento de los mismos. El trabajador o la trabajadora deberá informar al servicio de seguridad y salud en el Trabajo de la empresa o al comité de seguridad y salud laboral cuando, de acuerdo a sus conocimientos y experiencia, considere que los equipos de protección personal suministrados no corresponden al objetivo de proteger contra las condiciones inseguridades a las que está expuesto”** y el Artículo 55 ordinal 8 de la misma que expresa **“Exigir a los trabajadores y trabajadoras el uso adecuado y de forma correcta, y mantener en buenas condiciones los equipos de protección personal suministrados para preservar la salud”**.

Por medio de la presente hago contar que recibí los siguientes implementos de trabajo:

Cantidad		Talla	
()	Pantalones	()	Descripción: _____
()	Chemises	()	
()	Botas	()	
()	Delantal	()	
()	Guantes	()	
()	Manga	()	
()	Chaqueta	()	

Nombre y apellido del trabajador: _____

C. I: _____ Firma: _____

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

ATENCIÓN PREVENTIVA EN SALUD OCUPACIONAL

Este componente del Programa de Seguridad y Salud Laboral esta segmentado en tres fases generales, tal como se detalla a continuación:

a. Evaluación médica pre-empleo: Queda establecido que todo candidato preseleccionado para ocupar un cargo dentro de la organización, debe realizarse los exámenes médicos pre empleos que correspondan. Si los resultados de estas evaluaciones indicasen algún tipo de condición susceptible de ser agravada con el ambiente laboral y las tareas del cargo al que se estuviese postulando el candidato, se someterá a consideración de la gerencia de la organización el establecimiento de una relación laboral con el sujeto en cuestión.

b. Evaluación médica rutinaria: Todo el personal de la organización será sometido anualmente a un examen médico en el cual se controle la generación y desarrollo de enfermedades ocupacionales.

c. Evaluación médica post-empleo: Todo empleado que concluya la relación laboral con la empresa deberá someterse a las evaluaciones médicas de rigor, para dejar constancia del estado de salud con el cual se retiró de la empresa.

REGLAS, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS INTERNOS.

1. Debe ingresar al comedor con los equipos de protección personal adecuados y necesarios (uniforme en buenas condiciones, botas de seguridad y carnet de identificación de la empresa) que le fueron asignados.

2. No fumar ni consumir bebidas alcohólicas dentro de la empresa.

3. Queda prohibido el uso del teléfono móvil o celular dentro de áreas operativas.

4. Está prohibido ingresar a zonas de la empresa donde no esté autorizado la permanencia.

5. Está prohibido extraer fuera del comedor cualquier objeto, maquinaria, equipo, herramienta o materia prima.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

CAPITULO IV. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES

Monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos investigación y análisis de incidentes, accidentes y estadísticas de accidentabilidad

Este elemento persigue que todo accidente, incidente y enfermedad profesional quede registrado, investigado, determinada la causa raíz que lo ocasiono y establecidas las acciones requeridas para evitar su recurrencia, más en ningún caso persigue el establecimiento o asignación de culpables. Asimismo se establece un control estadístico de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, a fin de disponer de información sobre índices de frecuencia y severidad entre otros. Al respecto el Comité de Seguridad y Salud laboral, emite los siguientes lineamientos:

a. Se llevaran a cabo reportes, investigaciones, análisis, documentación, registro y notificación de todos los incidentes, accidentes y enfermedades profesionales que se susciten en la organización.

b. Las investigaciones pertinentes estarán orientadas a identificar las causas raíces de todos los accidentes concernientes a la salud y seguridad de los trabajadores.

c. Las investigaciones se iniciaran tan pronto se haya generado el incidente o accidente, y hayan sido controladas sus consecuencias inmediatas.

d. El Comité de Seguridad y Salud Laboral coordinara con el supervisor inmediato del área donde haya ocurrido el evento y las investigaciones pertinentes al suceso acaecido.

e. Los informes que resulten de las investigaciones deben contener las recomendaciones para prevenir la ocurrencia de eventos similares, así como los responsables de adoptar estas medidas correctivas y los lapsos establecidos para tal fin.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

f. Los informes que resulten de las investigaciones deben contener como mínimo información sobre la identificación del lesionado, lugar, hora y fecha del evento, relato de lo sucedido, consecuencias, análisis de causas y plan de acción donde se detallen responsables y lapsos de ejecución.

g. Los informes que resulten de las investigaciones deben ser registrados y mantenidos durante toda la vida de la organización.

h. Todo incidente, accidente o enfermedad ocupacional que se suscite con algún trabajador de la organización se reportara de inmediato al organismo gubernamental pertinente (Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales)

i. Los índices de accidentabilidad y de severidad serán publicados en la empresa industrial mensualmente, así como también se publicaran las recomendaciones que resulten de las investigaciones de eventos acaecidos en materia de Salud y Seguridad Laboral de la organización.

Documentación y registro

Todas las actividades que sean programadas por la empresa en materia de Seguridad y Salud Laboral, serán documentadas y de todas ellas se dejara constancia escrita tanto de su ejecución como del personal que participo en las mismas. Dichos registros serán mantenidos en el tiempo y estarán disponibles para todos los interesados en tener acceso a esta información.

El Comité de Seguridad y Salud Laboral tiene la responsabilidad de soportar con documentos escritos todas las actividades que sean programadas, así como también las de publicar por los medios que considere adecuados los resultados, medidas y demás controles que involucren las acciones en materia de Seguridad y Salud Laboral.

El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo será el responsable de realizar la investigación de accidente o la enfermedad ocupacional, para determinar las causas inmediatas y básicas que dieron origen al accidente. Igualmente serán los responsable de emitir la orden de dar inicio a las

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

operaciones en el área donde ocurrió el accidente, previamente asegurándose que se tomaron las medidas de control que garanticen la seguridad de las operaciones.

El comité debe garantizar que la notificación y la declaración del accidente o la enfermedad se reporte a INPSASEL o el Ministerio del Trabajo en el tiempo establecido en la legislación.

Procedimiento de ejecución:

La investigación de accidente se iniciara inmediatamente luego de ocurrido un accidente o se diagnostique una enfermedad y debe cumplir los siguientes pasos.

1. Garantizar la atención medica al lesionado.
2. Evaluar inmediatamente el área, donde ocurrió el accidente y/o equipo o herramienta usada al momento del accidente. Y determinar la seguridad de las operaciones.
3. Reportar a los organismos del estado y al supervisor inmediato.
 - a. Reporte antes de los 60 minutos al INPSASEL.
 - b. Reportar antes de las 12 horas al Comité de Seguridad y Salud Laboral.
 - c. Reportar antes de las 24 horas formalmente al INPSASEL.
 - d. Reportar antes de los 3 días al Seguro Social.
 - e. Reportar antes de los 3 días al ministerio del trabajo.
4. Iniciar el proceso de investigación del accidente hasta determinar la causa raíz que lo generó.
5. Corregir la causa raíz que género el accidente o la enfermedad.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

CAPITULO V. PLANES DE CONTINGENCIA Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Los planes de contingencia o atención de emergencias tiene como objeto señalar y explicar al personal el mecanismo vigente de información, comprobación, comunicación para proteger la integridad física del personal, las instalaciones y el ambiente circundante de las áreas de Atención al Público y las oficinas, haciendo énfasis en implementar las medidas preventivas necesarias para minimizar los riesgos de accidentes y eventos que puedan ocasionar daños a sus trabajadores, a las instalaciones y el medio, así como también a las propiedades de terceros o a terceros.

Se debe tener presente el **CICLO DE LOS DESASTRES** aplicable:

- ANTES:** Prevención – Mitigación – Preparativos – Alerta
- DURANTE:** Respuesta
- DESPUES:** Rehabilitación – Reconstrucción

PLAN DE CONTINGENCIA



Documento normativo que describe en forma clara, concisa y completa los riesgos, los actores y sus responsabilidades en caso de eventos adversos. La característica principal del Plan de contingencia es que debe ser claro completo y conciso.

Objetivo general

Establecer todos los procedimientos escritos a cumplir por la organización, para la atención de cualquier emergencia que se pueda presentar en las instalaciones en un mínimo de tiempo en forma coordinada y efectiva, garantizando la integridad de las personas, instalaciones y medio ambiente llevando a un mínimo las pérdidas que deriven de cualquier emergencia.

Objetivos específicos

- 1.-Proteger las vidas de todos los trabajadores de la empresa.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- 2.- Atención a los posibles lesionados o aquellos que por incapacidad física no pueden abandonar por si solos el área afectada por el evento.
- 3.- Atender las emergencias en el menor tiempo posible.
- 4.-Desalojar de una manera ordenada, segura y eficaz en el menor tiempo posible, a todas las personas que se encuentran dentro de los almacenes y áreas administrativas y conducir las a un lugar seguro.
- 5.-Disminución de daños a maquinarias y equipos de trabajo.
- 6.-Familiarizar a todos los trabajadores de la empresa con los posibles eventos que puedan presentarse a través de los simulacros.
- 7.-Proteger en la medida de lo posible el ambiente.
- 8.-Proteger a terceros.
- 9.-Restablecer la normalidad lo más pronto posible.
- 10.-Establecer las responsabilidades de las organizaciones para la atención de la emergencia.
- 11.-Asegurar la mejor ubicación y utilización de los sistemas y equipos de extinción de incendios.

El procedimiento adecuado para el manejo de la contingencia es:

1. Análisis de la situación: el presente análisis incluye:
 - Tipo de amenazas: naturales y artificiales.
 - Vulnerabilidad: capacidad operativa.
 - Recursos Humanos: infraestructura y equipamiento, insumos críticos.
2. Hipótesis: tipo de fenómeno adverso, magnitud, Intensidad, momento, listado de daños posible.
3. Objetivos y metas: viabilidad, prioridades, cobertura, resultado esperado.
4. Organización: comité operativo de emergencia, activación del plan niveles de autoridad, agrupación por áreas de responsabilidad.
5. Roles y Responsabilidades: ¿Quién hace qué? ¿Cuándo? ¿Cómo? ¿Con que?
6. Instrucciones de coordinación o comité de seguridad a cargo.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

La evacuación y el desalojo.

Consideramos el desalojo y la evacuación como la acción que se ejecuta para lograr la salida del personal que labora o se encuentra en un área o recinto determinado, en forma ordenada, segura, eficaz y eficiente ante una señal de alerta. El Plan de Evacuación y Desalojo de las instalaciones está especialmente diseñado para que todas aquellas personas que ocupan las instalaciones salvaguarden su salud y vida cuando eventualidades de tipos internas o externas amenacen o pongan en peligro la seguridad de los ocupantes.

La evacuación y desalojo se realizaran a través de la salida o vía de escape principal de nuestras instalaciones que reúna las condiciones para un flujo rápido de personas, pero no solamente se usará las vía principal sino también se usará las ruta alterna en caso de ser imposible o altamente riesgoso utilizar las vía principal.

Por lo antes expuesto hace considerar que, si se conocen cuáles son las vías de escape (principal y alterna), que acciones tomar y cómo proceder al momento de una evacuación o desalojo, éste se cumplirá con el menor contratiempo, riesgo y en el menor tiempo posible para quienes lo efectúen.

DESARROLLO DEL PLAN DE EVACUACION Y DESALOJO

Procedimiento de alerta al personal clave.

Una vez que se produzca la emergencia el personal encargado de la seguridad evaluará la situación y tomará la decisión que crea conveniente de acuerdo a la situación suscitada, procediendo si el caso lo amerita, dar la alerta al siguiente personal clave:

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Personal Clave Número Telefónico

1. Servicio Integrado de Emergencias: 171.
2. Cuerpo de Bomberos:
 - Valencia (PRINCIPAL) 0241 –8324615.
 - Los Guayos (Alterno) 0241 – 8083369 - 6188221
3. Policía Estatal: 171.
4. C.I.C.P.C. Delegación Carabobo 0241 – 8487153.
5. Cuerpo de Tránsito Terrestre 0241 – 8588331.
6. Guardia Nacional de Venezuela 0241 – 8323248.
7. Protección Civil Carabobo 0241 – 8592854 – 171.
8. Jefe de Recursos Humanos 0414 – 3415479
9. Delegado de Seguridad 0412 – 7670691
10. Representantes Patronales 0412 – 4834729

FASE PREPARATORIA.**Motivación.**

La motivación dentro de la planificación de éste Plan de Evacuación y Desalojo se hará a través de literatura relacionada con las normas que se pondrán en práctica en caso de emergencia, colocándose en sitios visibles y de gran afluencia para que puedan ser observados por los empleados, trabajadores y obreros, además de aquellos visitantes. La motivación es parte integral de la inducción de aquellos que ingresan a la empresa, a través de charlas, talleres, cursos y videos; a fin de crear conciencia en lo que significa una situación de emergencia y cómo afrontarla.

Estudio de las instalaciones.

Después de haberse inspeccionado y estudiado las instalaciones y planos se propone y establece la señalización de las rutas de evacuación y de las zonas de seguridad en las áreas vecinas abiertas para la concentración del personal desalojado, evacuado y/o eventuales lesionados.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

El diseño del Plan permite la evacuación total en un tiempo máximo de tres (03) minutos, se cuenta con una (01) salida principal hacia el área de seguridad ubicada en las adyacencias de la empresa; la puerta de la salida principal, será hacia el área de las mesas del servicio del comedor, para desalojar el área de trabajo se cuenta con puertas que abren en sentido de la salida. Las puertas deberán siempre permanecer libres de obstáculos, con buena iluminación y señalamiento ubicado en cada una de ellas y en todo el trayecto de la ruta de evacuación y desalojo.

Medios de Escape.

A continuación se definirán los medios de escape con que se cuenta para la evacuación o desalojo del personal en caso de emergencias, considerando que un medio de escape son las vías libres y continuas desde cualquier punto de la empresa y que conducen a un lugar seguro:

- **Puertas de Emergencia:** Son aquellas que permiten el acceso al medio de escape exterior, que junto con su marco y accesorios, es capaz de soportar el fuego por un tiempo determinado sin que se produzcan penetraciones de llama, humo, colapso. La puerta de emergencia está ubicada en el área de lavado y da hacia las mesas de servicio del comedor.
- **Salidas:** Son todos los accesos que conducen al lugar seguro. Para esta se tiene la puerta de entrada o portón.
- **Lugar Seguro:** Es todo espacio libre de riesgo fuera de la edificación de la estructura de trabajo, en este caso será el estacionamiento de Vicson, S.A.

PLAN DE EVACUACION Y DESALOJO

- a.-Alerta / Alarma.
- b.-Evacuación / Desalojo.
- c.-Concentración.
- d.-Dispersión / Fin de la Emergencia.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Fase de Alerta / Alarma

Alerta: Está constituida por una señal audible, inconfundible, que será usada para prevenir al personal sobre la posible ocurrencia de un evento que pudiese requerir un de evacuación o desalojo de las instalación de la empresa, permitiendo la recolección de objetos personales. Se a acordó la siguiente señal para dar inicio al proceso: dos (02) timbres cortos con una duración de un (01) segundo cada uno con un (01) segundo entre ambos.

Alarma: Está constituida por una señal audible, inconfundible, que será usada para que el personal de inicio al proceso de evacuación o desalojo de las instalaciones de la empresa. Se acordó la siguiente señal para dar inicio al proceso: un timbre largo con una duración de cuatro (04) segundos.

Las únicas personas autorizadas para dar la señal de *Alerta / Alarma* será el Delegado de Seguridad o el Jefe de Seguridad.

Fase de Evacuación / Desalojo

Una vez que se halla dado la señal de alarma el personal que se encuentra en las instalaciones del comedor de Vicson, S.A., abandonara éstas en forma ordenada, son calma, sin correr según las normas y procedimientos pre-establecidos los cuales están publicados para conocimiento de todo el personal y que hacen parte de la inducción laboral.

La evacuación y desalojo deberá efectuarse a través de las vías de escape pre-establecidas, en forma tranquila, pero decidida, y para tal efecto se nombrará una persona perteneciente al Comité de Seguridad Y Salud Laboral, para efectuar labores de revisión por si alguna persona ha quedado aún en las instalaciones.

Si una persona ha quedado dentro de las instalaciones, motivado a que se encuentra herida o lesionada, el “revisor” avisará de inmediato al personal responsable de rescate o al de primeros auxilios para su evacuación de las instalaciones, llevándola hacia la zona de seguridad para su atención hasta la llegada de los servicios de emergencia.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Se tiene claro que el personal, tanto evacuante como evacuador, no entrará a lugares que se encuentren incendiados, derrumbados o que de alguna forma puedan colocar en peligro su integridad (salud o vida), el personal que efectúa la evacuación o desalojo deberá informar al Cuerpo de Bomberos o Protección Civil quienes procederán a efectuar la revisión total del área.

Cumplida la misión del personal que realiza la revisión, se reintegrará al proceso normal de evacuación o desalojo en las áreas de concentración y dispersión. Dicho personal se encuentra capacitado para fungir como *Guías*, ya que pudiese presentarse la eventualidad de que al llegar a revisar un determinado ambiente éste se encontrare ocupado por personas, y le corresponda asumir el rol de *guía*, conduciendo a dichas personas hasta el área de concentración.

Al darse la señal de Alarma e iniciarse el proceso de evacuación y desalojo, el personal de seguridad no permitirá el retorno de personas a ambientes ya desalojados por ningún concepto a excepción de personas voluntarias que estén capacitadas para colaborar en las labores de evacuación y desalojo.

Elección y Señalamiento de las Vías de Evacuación y Desalojo.

Se ha señalado en los planos de la edificación, una Vía Principal y una Vía Alternativa de evacuación y desalojo. Se considera como Vía Principal aquella que pueda conducir al personal en forma libre, rápida y continua a un lugar seguro desde cualquier punto de la edificación. La Vía Alternativa será utilizada en el caso en que la Vía Principal no pueda ser utilizada.

La vía principal es la que conduce al estacionamiento de Vicson S.A. y la vía alternativa es la del portón principal que transfiere al área de las mesas de servicio.

Procedimiento de Abandono de las Áreas.

Al oírse la señal de Alarma, todas las personas que se encuentren en las instalaciones deberán abandonar las áreas en donde se encuentren, dejando todos los objetos que pudiesen entorpecer su rápido desplazamiento. Las primeras personas en salir deben ser las que se encuentran más cerca las Vías de Escape y así sucesivamente.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Normas de Tránsito o Circulación de las Personas a través de las vías de evacuación y desalojo.

La evacuación o el desalojo se harán en forma ordenada, en silencio, sin correr ni atropellar. Si debe ayudar a salir a alguien que se encuentre discapacitado (no incluye desmayados ni lesionados), permita la salida de los demás, pidiendo a alguien que notifique de su ubicación al personal de seguridad de la empresa o a los socorristas.

El personal de seguridad de la empresa conjuntamente con los grupos voluntarios, contribuirán con el desalojo de todos los ambientes, debiendo evitar que las personas se regresen, dispersen o tomen rutas diferentes a las establecidas.

Fase de Concentración.

La concentración del personal desalojado, se hará en el área del estacionamiento de la empresa Vicson S.A.

Fase de Dispersión / Fin de la Emergencia.

Una vez declarado el Fin de la Emergencia, es decir, cuando la condición irregular es controlada y la situación regresa a la normalidad o en otros términos, la declaratoria formal de que la emergencia ha concluido ya se puede retornar a la normalidad

Dicha declaratoria la emite en primera instancia los organismos de atención primaria de emergencias (Bomberos – Protección Civil) y acto seguido, el Jefe de la Unidad Operativa de Zuriel, C.A emite la orden de dispersión, que de acuerdo a las circunstancias puede ser:

- Enviar el personal a sus residencias.
- Dar la orden de reincorporación a las actividades normales.
- Dar la orden de incorporación a actividades destinadas a la rehabilitación y a reanudar el aparato productivo de la empresa.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

ACTUACIÓN DE LA BRIGADA

La Brigada de emergencia del comedor está integrada por unos miembros titulares con sus respectivos suplentes:

Titulares:

- Coordinador de Seguridad (Coordinación).
- Un Revisor de Desalojo – Zona de Seguridad.
- Un Controlador de Emergencia.
- El Delegado de Prevención Laboral. (Controlador de Emergencia).
- Dos (02) Trabajadores (Socorristas).

Suplentes:

- Del Coordinador de Seguridad
- Del Supervisor
- Del Delegado de Prevención: Representante Patronal
- Del Delegado de Prevención Laboral: un trabajador de mayor adiestramiento.

Éste personal conoce todos los detalles de la ejecución de éste Plan de Evacuación y Desalojo; y sobre qué operaciones están autorizadas a efectuar dentro de sus respectivos campos de acción, teniendo claro sus objetivos y limitaciones en casos de emergencias.

Funciones de la Brigada:

Entre las funciones de la Brigada de Control de Emergencias tenemos:

- Determinar la magnitud de la emergencia.
- Ejecutar el Plan de Evacuación y Desalojo.
- Ejecutar el Plan de Emergencias.
- Acordonar el área y proteger las instalaciones de la empresa.
- Iniciar la Atención de la Emergencia dentro de sus limitaciones.
- Administrará Primeros Auxilios.
- Rescatar a personas heridas o atrapadas.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

- Ayudará combatir cualquier conato de incendio.
- Proveer de acceso a los funcionarios de los organismos de atención de emergencias.

Difusión del Plan de Evacuación y Desalojo

Una vez elaborado éste Plan de Evacuación y Desalojo del personal de Suministro y Servicios de Comedores Industriales Zuriel C.A y efectuadas todas las coordinaciones con los organismos anteriormente mencionados, se procederá a dar información en forma sistemática y organizada a los ocupantes de la edificación, con la finalidad de crear motivación e interés por éstas medidas de autoprotección y reforzar la eficiencia del Plan; se colocarán en cartelera y en otros sitios visibles las normas a seguir en caso de emergencia o situaciones en las cuales peligre la vida de las personas. Igualmente se incluye dentro de la inducción a los trabajadores nuevo ingreso, el conocimiento del Plan y la forma de ejecutar su autoprotección.

Fase operativa del Plan.

Ésta fase del Plan de Evacuación y Desalojo de la empresa comprende la ejecución de todo lo previsto en la fase preparatoria o de planificación, tanto en situaciones de ejercicio (simulacro) como en situaciones de emergencia verdadera. La fase operativa se inicia desde la declaración de alerta / alarma y finaliza en la fase de dispersión / finalización de la emergencia.

Fase evaluativa del Plan.

Ésta fase contemplada dentro del Plan de Evacuación y Desalojo comprende la evaluación de los ejercicios prácticos hechos (ejecución de simulacros), así como de los errores y aciertos durante una emergencia verdadera, datos de vital importancia para las futuras revisiones de éste Plan, así como el mejoramiento continuo y adecuación de la motivación y del adiestramiento impartido, así como de las técnicas y procedimientos empleados.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

CARTA DE COMPROMISO.

Valencia, de del 2014

Sres.:

Yo, _____ titular de la cédula de identidad N°: _____ Representante legal de la Empresa: Suministros y Servicios de Comedores Industriales Zuriel, C.A por medio de la presente dejo constancia que, una vez concluido el proceso de construcción y validación del Programa de Seguridad y Salud Laboral de este centro de trabajo y cumplido con todos los requisitos en los artículos 61 de la Ley Orgánica de Prevención , Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y los artículos 80, 81 y 82 de su Reglamento Parcial y su Norma técnica me comprometo a asumir los siguientes compromisos :

1. Asegurar el cumplimiento de toda la normativa legal en materia de seguridad y salud en el trabajo.
2. Adoptar y desarrollar nuevas tecnologías compatibles al medio ambiente y a la mejora continua de las condiciones de trabajo.
3. Proporcionar educación e información teórica y práctica suficiente, adecuada y en forma periódica a las trabajadoras y los trabajadores en materia de seguridad y salud laboral.
4. Medir, controlar y perfeccionar de modo continuo los procesos productivos en los aspectos relacionados con el medio ambiente y la salud de las trabajadoras y los trabajadores.
5. Promover sistemas de comunicación interna sobre la eficacia de la política, normas y resultados en los aspectos de prevención, facilitando y fomentando la coordinación y participación de las trabajadoras y trabajadores.

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

6. Evaluar de forma periódica los puestos de trabajo en los aspectos que afectan a la seguridad higiene, ergonomía y psicología, utilizando los registros sobre morbilidad y accidentalidad, a fin y efecto de mejorar los métodos de trabajo y la eficacia de las medidas preventivas.
7. Garantizar a las trabajadoras y a los trabajadores de las empresas contratistas subcontratistas o intermediarias, condiciones óptimas de seguridad y salud laboral.
8. Establecer programas para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social para el disfrute de las trabajadoras y los trabajadores.
9. Acatar los ordenamientos impartidos por el Instituto Nacional de Prevención, Seguridad y Salud Laboral.
10. Respetar las acciones y actividades desarrolladas por las Delegadas y Delegados de Prevención, enmarcada dentro de sus facultades y atribuciones, establecidas en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo y su Reglamento Parcial.

Firma y Sello del representante legal de la Empresa / Institución

Elaborado por:	Revisado por: Comité de Seguridad	Aprobado por:	Fecha de Vigencia:	Revisado por: Delegados

Recomendación para la propuesta del Programa de Salud y Seguridad Laboral.

Es importante resaltar que para lograr el éxito del Programa de Seguridad y Salud Laboral debe tomarse en cuenta lo siguiente:

- La empresa debe tomar el mayor interés posible en llevar a cabo la realización de los objetivos y actividades programadas.
- La gerencia debe dar sin restricción alguna el apoyo necesario al departamento o sección de la empresa que colabore en la implementación de este programa.
- La gerencia debe garantizar que el departamento encargado de la ejecución del programa cuente con suficientes recursos técnicos, financieros y humano para su cabal implementación.
- En caso de dudas en la interpretación de cualquiera de los aspectos contemplados en el programa se recomienda acudir al departamento de seguridad y salud laboral para solicitar asesoría.

Adicionalmente se propone, para mejorar las condiciones de trabajo y atender emergencias de llegarse a presentar, la adquisición de los siguientes equipos mostrados en la tabla N° 50, para los cuales se cuenta con un soporte de costos en el Anexo VI.

Tabla N° 50. Costos asociados a propuestas para mejoras del área.

Producto	Cant.	Precio (Bs)	Total (Bs)
Aviso amarillo para piso mojado	1	220	220
Kit de equipamiento de primeros auxilios	1	8.560	8.560
Dispensador de jabón líquido.	2	1.200	2.400
Silla alta	2	2.450	4.900
		Total=	16.080

La implementación del aviso amarillo pondrá en alerta a los trabajadores cuando se esté limpiando los pisos; el kit de equipamiento de los primeros auxilios es necesario para atender emergencias que se

presenten en la jornada laboral; mientras que el dispensador de jabón líquido es de utilidad colocarlo en el baño ya que debido a la actividad que realizan los empleados, se deben regir por las normas de higiene para conservar la salud de los mismos; por último la silla es recomendable porque la jornada laboral de algunos trabajadores implica estar de pie en tiempos prolongados, las mismas le proporcionarían apoyo y descanso mientras realizan las tareas correspondientes.

V.1 Evaluación Económica de las Propuestas.

Los costos asociados a la elaboración del Programa de Salud y Seguridad Laboral se encuentran reflejados en el Anexo VI, para los cuales se obtiene un precio de 30.000bs, este precio contempla la evaluación de la situación, la identificación de los riesgos, la aplicación de encuestas y entrevistas, la evaluación de riesgos, la elaboración de planes de trabajo, de Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST) y la redacción como tal del Programa. La tabla N° 51 muestra el costo total de las propuestas generadas por los métodos aplicados para determinar los riesgos existentes.

Tabla N° 51. Costo total de la Inversión para las mejoras propuestas.

Propuestas según:	Aplicadas a:	Costo (Bs)
Método FINE	Área de almacén	11.000
	Área de postre	1.478
	Área de ensaladas	4.199
	Área de la cocina	29.584
	Área de lavado	665
	Línea de servicio	4.434
Método REBA	Auxiliar de almacén	18.500
	Auxiliar de mantenimiento	22.000
Programa de Seguridad y Salud Laboral	Propuestas adicionales	16.080
	Elaboración del Programa	30.000
Total de la Inversión=		137.940

La LOPCYMAT en su artículo 119 establece multas que van desde 26 a 75 U.T. por cada trabajador expuesto, siempre y cuando incumpla con los siguientes numerales:

5.-No diseñe o implemente una política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

6.-No elabore, implemente o evalúe los programas de seguridad y salud en el trabajo.

7.-No presente, para su aprobación ante el INPSASEL, el Proyecto de Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

8.-No evalúe los niveles de peligrosidad de las condiciones de trabajo.

9.-No mantenga un registro actualizado de los niveles de peligrosidad de las condiciones de trabajo.

22. No informe por escrito a los trabajadores y trabajadoras de los principios de la prevención de las condiciones peligrosas o insalubres, tanto al ingresar al trabajo como al producirse un cambio en el proceso laboral o una modificación del puesto de trabajo, así como no instruirlos y capacitarlos respecto a la promoción de la salud y la seguridad, la prevención de accidentes y enfermedades profesionales, como tampoco en lo que se refiere a uso de dispositivos personales de seguridad y protección.

23. No informe por escrito a los trabajadores y al Comité de Seguridad y Salud Laboral de las condiciones peligrosas a las que están expuestos los primeros, por la acción de agentes químicos, meteorológicos, biológicos físicos o a condiciones disergonómicas o psicosociales que puedan causar daño a la salud, de acuerdo a los criterios establecidos por INPSASEL.

Según la gaceta oficial número 40.359 en la que se fija el costo de la unidad tributaria actual en 127,00Bs, conocida la cantidad de trabajadores, por el incumplimiento de estos siete numerales y dado también el número de unidades mínimas por lo que se multaría, se calcula el Ahorro mínimo por

infracciones a las que están expuestos los propietarios y/o encargados del Comedor Industrial Zuriel, C.A y la empresa Vicson, S.A.

$$Ahorro_{Min} = 26 \frac{U.T.}{Infracción} \times 127 \frac{Bs}{U.T.} \times 7 \frac{Infracción}{Trabajador} \times 14 \frac{Trabajador}{expuesto}$$

$$Ahorro_{Min} = 323.596Bs$$

Con el uso del indicador de la Razón Beneficio-Costo se concluye la factibilidad de la inversión, considerando que el Beneficio está dado por el Ahorro mínimo y el Costo es el precio de las propuestas, se tiene:

$$R_{B-c} = \frac{Beneficio}{Costo} = \frac{323.596 Bs}{137.940 Bs} = 2,35$$

Desde el punto de vista económico la inversión se justifica si la razón es mayor o igual a 1 según Giugni et al. (2009), lo que quiere decir que la aplicación de la propuesta es beneficiosa para la prevención de los riesgos presentes en el área de trabajo.

Además de la justificación económica expresada anteriormente, según un informe de la OMS del año 2004 reseña que los trabajadores sanos son más productivos y su producción es de mayor calidad. Conjuntamente existen costos directos generados por lesiones o enfermedades profesionales de los trabajadores que comprenden: la atención hospitalaria, honorarios médicos, medicamentos, indemnización, rehabilitación, hasta en determinados casos pérdida de autonomía personal, alteración de proyectos de vida, minusvalías, etc. y costos indirectos asociados que también afectan a la empresa, que incluyen el tiempo dedicado por el paciente a buscar asistencia médica, la pérdida de ingresos a la familia, al igual que el dolor y el sufrimiento padecidos por el lesionado.

CONCLUSIONES

* A través de la revisión del marco legal necesario para el cumplimiento de los estatus establecidos en las leyes vigentes en materias de seguridad e higiene laboral se concluyó que en Venezuela se cuenta con normativas legales que impulsan la seguridad y el bienestar de los trabajadores y a través de ellas se pudo establecer los patrones y las necesidades bajo las cuales tenía que alinearse el estudio.

* Por medio de la observación directa, las entrevistas y las encuestas se realizó la descripción actual en relación a las características personales de los trabajadores del comedor industrial Zuriel C.A. donde se apreciaron sus rasgos físicos, estados de salud y hábitos personales, los cuales fueron considerados en los estudios para determinar si sus estilos de vida de alguna forma podían estar afectando su salud o si tenían algún padecimiento que requería ser controlado y así determinar si las condiciones de trabajo podían afectarle en sus padecimientos.

* El Índice de Masa Corporal arrojó que más de la mitad de la población en estudio tiene sobrepeso, lo cual en determinado momento traerá consigo dolencias y malestares a los trabajadores afectados y a su vez esto repercutiría en la salud de ellos debido a la forma de hacer su faena y a las actividades desempeñadas en el comedor.

* Se diseñó una lista de chequeo la cual fue aplicada para hacer el levantamiento de riesgo y así conocer las condiciones que presentaba la empresa en cuanto a seguridad y salud laboral en el área del comedor, la cual arrojó que más de la mitad de los ítems no cumplió con la evaluación y evidenció deficiencia en cuanto a la forma segura e higiénica de realizar las tarea.

* A través del análisis de las condiciones de trabajo según la encuesta realizada al personal del comedor industrial Zuriel C.A. estos en su mayoría indicaron que no sentían estar en un área expuesta a condiciones inseguras, que su labor implicaba movimientos repetitivos, la mayor parte de la jornada se encuentran de pie, no realizan elevaciones de carga más sin embargo requieren de esfuerzo físico, el nivel de ruido, la temperatura y la iluminación están en termino moderado y pocos han sufrido una lesión en la realización de las tareas. Todos son dotados de equipos de protección personal, los mantienen en buenas condiciones y además los consideran adecuados para la realización de las tareas; al ingresar se les notificó oralmente de algunos riesgos en los puestos de trabajo; reciben entrenamiento en el área de seguridad y recibieron instrucciones de las actividades ejercidas.

* El análisis del método ISTAS21 en su versión corta arrojó que la doble presencia es el riesgo psicosocial que influye en el área del comedor, esto se debe a que varios de los trabajadores se les hace difícil desprenderse de un todo de sus tareas fuera del trabajo. De igual manera se consideran como riesgos latentes los apartados de: las exigencias psicosociales, dada la rapidez con la que se debe laborar y la tensión en la que se ven envueltos los trabajadores por terminar sus actividades en el tiempo requerido; la Inseguridad que refleja la inestabilidad emocional de los empleados causada por la preocupación de perder su empleo; y la estima, que involucra los reconocimientos por las labores realizadas y el apoyo recibido en las situaciones difíciles.

* Se efectuó una identificación preliminar de los riesgos por áreas que sirvieron de base para realizar la metodología FINE, donde las áreas más afectadas son aquellas cuyo valor dio un riesgo medio lo que significa que ameritan atención y sobre las cuales se propusieron mejoras y medidas de

control, entre ellas tenemos: las áreas de víveres, postres, ensaladas, cocina, lavado y la línea de servicio.

* En el área de víveres se propuso el uso de una mesa de acero donde el operario pueda colocar los bultos de mercancías en un nivel adecuado evitando así que realice movimientos disergonómicos y repetitivos.

* Para reducir el riesgo de quemaduras en el área de postres se propone utilizar guantes aislantes cuando se trasvasa el líquido caliente a los vasos, ya que estos impiden el contacto con las superficies calientes de la olla.

* Se propuso el uso de guantes de malla o acero para contrarrestar el riesgo de cortes presente en el área de las ensaladas, ya que protegen la mano auxiliar al emplear las herramientas punzocortantes necesarias para realizar las tareas.

* Para minimizar el riesgo de quemaduras en el área de la cocina se propuso el uso de equipos aislantes de calor ya que por naturaleza de la actividad quedan expuestas las personas que allí laboran. Entre ellos tenemos el uso de guantes tipo carnaza el cual es ideal para retirar las bandejas calientes del horno y realizar el traslado de ollas calientes. Para evitar riesgos en la cocción de los alimentos en la cocina, planchas y marmita se recomienda el uso de delantales de carnaza por sus excelentes propiedades aislantes, el empleo de una manga de carnaza ya que protegen el antebrazo de los vapores emanados y los guantes aislantes de calor para proteger las manos de quemaduras. Otro riesgo presente es el de cortes, por lo que se propone el uso de guantes de acero ya que el cuchillo es un utensilio básico en la cocina y a través de su empleo se minimiza el riesgo a sufrir heridas punzantes o laceraciones.

* Se propuso el uso de paletas de plástico para piso tipo rejilla en el área de lavado, donde el operario pueda ubicarse contrarrestando el riesgo

de caídas por la acumulación de agua y grasa presentes en el área. Además del empleo de guantes de nitrilo para realizar el lavado de la loza, ya que son resistentes a la punción y proporcionan una barrera de protección ante agentes infecciosos y productos químicos.

* Se propuso la sustitución de guantes desechables para la línea de servicio ya que siendo muy útiles para evitar el contacto directo con los alimentos no protegen contra las quemaduras, las cuales pudieran generarse por el contacto con las bandejas calientes que se encuentran en el baño de María, es por eso que se recomendó el empleo de guantes aislantes de calor.

* Se realizó un análisis ergonómico haciendo uso de la metodología REBA, considerando videos y fotografías que sirvieron para determinar las posturas adoptadas en el desarrollo de las tareas, donde se determinaron las actividades que son más propensas a sufrir lesiones musculo esqueléticas siendo aquellas las que alcanzaron un nivel alto y medio. Entre el nivel de riesgo alto se encontraron: La recepción y descarga de mercancía así como también el lavado de platos y bandejas. En el nivel de riesgo medio las actividades involucradas fueron: el depósito de víveres en el almacén tanto en la parte alta como la baja, la cocción de carnes y pollo, remover la comida durante la cocción y dentro de la marmita, servir comida de la marmita, efectuar el lavado y pelado de hortalizas, la obtención del líquido de postres, clasificar los desechos y desperdicios, arreglar la loza y por ultimo del lavado de los utensilios de cocina.

RECOMENDACIONES

* Se recomienda la aplicación del Programa de Seguridad y Salud Laboral sobre el cual se centró el desarrollo de esta investigación, por medio del mismo se logrará dar cumplimiento con las exigencias referidas en las leyes nacionales, la resolución a los problemas existentes en cuanto a la normativa legal y además podrá ser notificado a los trabajadores las exposiciones de riesgos a los que se ven expuestos y las políticas correspondientes para lograr trabajar en forma segura en las áreas de trabajo.

* Luego de analizado el desarrollo de las actividades según la situación actual se recomienda el rediseño del organigrama organizacional (como se muestra en la figura N° 10), que contribuirá a una mejora de las actividades ya que se tendrá autonomía por cada área de trabajo y se refleja el flujo de las tareas correctamente. Esto ayudara en forma psicosocial a los trabajadores del último escalón a no sentir la presión de tantos jefes que genera confusión al serles asignadas tareas distintas, porque por lo general la información debe pasar por varias personas en vez de ser llevada en forma más directa.

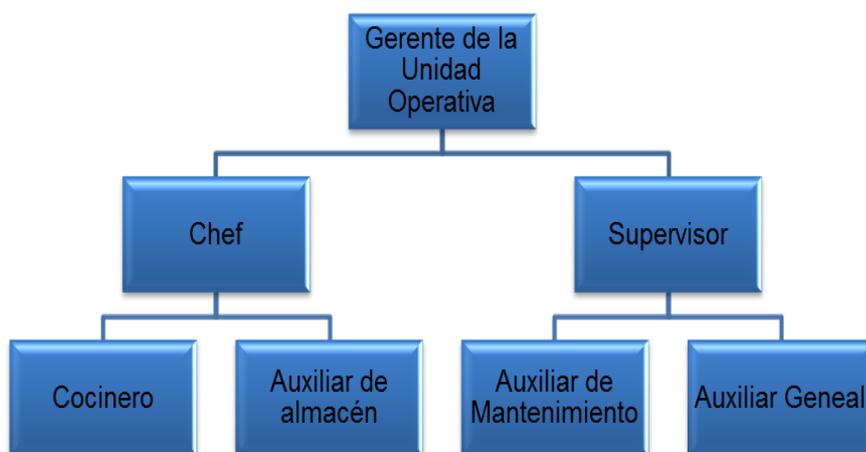


Figura N° 10. Organigrama Organizacional recomendado.

* Realizar chequeos médicos por lo menos dos veces al año para llevar control del estado de salud de los trabajadores, para prevenir y detectar a tiempo cualquier enfermedad ocupacional tal como lo establece la Norma Técnica del INPSASEL.

* Establecer menú de comida bajos en calorías para los trabajadores del comedor y llevar a cabo una dieta balanceada que permita disminuir el IMC de los mismos.

* Llevar un registro de accidentes y lesiones, así como de permisos por malestares ocasionados en la hora de trabajo, con el fin de llevar control y tener las estadísticas de los hechos ocurridos.

* Establecer programas de mantenimientos para sustituir y limpiar regularmente los focos y luminarias de las instalaciones del comedor.

* Formar brigada de emergencias para actuar oportunamente controlando y minimizando las emergencias y los riesgos identificados en las áreas de trabajo.

* Evitar en lo posible que los pasillos y los caminos se encuentren obstruidos para que puedan estar libres de obstáculos y permitan el libre tránsito.

* Según los riesgos arrojados por el método ISTAS21 se recomienda reducir la sensación de la doble presencia, permitiendo la mediación entre la vida laboral y familiar de los trabajadores a través de las adaptaciones de jornadas si se presenta algún inconveniente familiar que requiera de atención del empleado.

* Reducir las exigencias psicológicas en materia laboral, facilitando que la cantidad de trabajo sea adecuada al tiempo disponible para realizarlo (revisando los tiempos, mejorando la planificación, poniendo a disposición herramientas y materiales adecuados, mejorando procesos, etc.). También proporcionar la formación necesaria para manejar saludablemente las

exigencias emocionales que no se pueden eliminar en origen y reduciendo el tiempo de exposición.

- * Aumentar las compensaciones del trabajo: garantizando el respeto y el trato justo; la estabilidad en el empleo y en las condiciones de trabajo (jornada, sueldo, etc.) para ayudar a incrementar el nivel favorable en cuanto a los apartados de estima y seguridad del método ISTAS21.

- * Implementar el uso del Análisis Seguro de Trabajo (AST) para todos los trabajadores que se encuentran laborando en el comedor, para que adquieran conocimientos en cuanto a los riesgos a los cuales se encuentran expuestos, las posibles causas y las contramedidas que deben tomar. De la misma manera dotar a todo el personal de nuevo ingreso.

- * Dadas las acciones correctivas arrojadas por la metodología FINE, el método REBA y las propuestas adicionales, es recomendable la aplicación de las mismas para corregir las fallas que conllevan a riesgo en las áreas de trabajo, para así reducir los niveles de riesgo presentes y alcanzar mejores y más cómodas formas de trabajo.

- * Luego de implementadas las acciones correctivas es recomendable hacer una reevaluación para determinar si estas fueron las más apropiadas o si existe la posibilidad de mejorar algún método de trabajo.

- * Es recomendable un rediseño en el estante de los víveres, debido a que los niveles más bajos no pueden ser utilizados porque las posturas que tiene el almacenista al momento de realizar la actividad no son aptas para el trabajo.

- * Subir los fregadores al nivel del trabajador que tenga el mayor tamaño y hacer una adaptación con escalones para las personas de baja estatura y así evitar posturas disergonómicas en la realización de las labores.

- * Colocar charolas de piso con rejillas (escalones) para retirar la comida de la marmita.

* Ajustar un dispositivo que permita limpiar la marmita en las partes bajas y así evitar posiciones disergonómicas al momento de realizar la tarea, un ejemplo sería el caso de una esponja con un mango que pueda ser alargado

* Acondicionar una mesa que sirva de soporte en el área de postres para la persona encargada de llenar los vasitos de los refrigerios.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Acuña, G. (2005) *Prevención de accidentes en el Trabajo*. Bogotá. Cruz Roja Colombiana. Dirección Nacional de Docencia.
- Analema (2014). Documento en línea disponible en <http://www.tecnofuego.com.ve/productos.htm> (Consulta: 2014, marzo 17).
- Arias, F. (2006) *Introducción a la Metodología de la Investigación en Ciencias de la Administración y el Comportamiento*. México, Trillas.
- Asencio, S. (2012) *Evaluación Ergonómica de Puestos de Trabajo*. Editorial Paraninfo. España.
- Baraza, A. Beneitez, A. Garay, J. García, R. y González F. (1994). *Manual de Seguridad en el Trabajo*. Editorial Mapfre España.
- Cánovas, J. (2005). *Riesgos derivados de las Condiciones de Seguridad*. Editorial Ediciones CEAC. España.
- Carrillo. J (2012) *Equipos de protección personal*. (Documento en línea) disponible en <http://ingjossiecb.blogspot.com/2012/08/equipos-de-proteccion-personal.html>.(Consultada: 2014, marzo 17).
- Código de Policía del Estado Táchira*. La Asamblea Legislativa del Estado Táchira en sus sesiones del año de 1905. San Cristóbal
- Cortes, J. (2007). *Seguridad e Higiene en el Trabajo*. Editorial Tebar. España
- Constitución Nacional de Venezuela de 1999*. Gaceta Oficial N 36.860 del 30 de Diciembre de 1999 – Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. 2009. Universidad Central de Venezuela
- Denton, K. (2005). *Seguridad Industrial. Administración y Método*. Editorial McGraw Hill. México.
- Ena, B. Delgado, S. Ena, T. y Martín, B. (2010). *Formación y Orientación Laboral*. Editorial Paraninfo. España
- Espinoza, M. Fernández, E. (2003). *Acto inseguro y motivación (Teoría de David McClelland)*. Universidad Católica Andrés Bello. Escuela de Ciencias Sociales

- Ferreiro, F. (2006). *Tratado de Medicina del Trabajo*. Editorial Masson. México.
- Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.359*. Ministerio del Poder Popular para la Economía y Finanzas y Banca Pública Seniat. Del 19 de Febrero de 2014. Caracas.
- Giugni, L. Ettetdgui, C. González, I. y Guerra, V. (2009). *Evaluación de Proyectos de Inversión*. Dirección de Medios y Publicaciones Universidad de Carabobo. Valencia, Venezuela.
- González, D. (2003). *Ergonomía y Psicosociología*. Editorial FC. Colombia.
- Kristensen, T. (2003). Documento en línea disponible en: www.istas.ccoo.es/descargas/cuestionario-vc.pdf (Consulta. 2013, mayo 05).
- Hernández, A. (2005). *Seguridad e higiene industrial*. Editorial Limusa. México.
- Hernández, Fernández y Baptista (2005). *Metodología de la Investigación*. Editorial McGraw-Hill. México.
- Hurtado y Toro J. (2001). *Paradigmas y Métodos de Investigación en Tiempos de Cambio*. Editorial Episteme. Valencia, Venezuela
- Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo de la República Bolivariana de Venezuela (LOPCYMAT)* Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.236. Extraordinario del 26 de julio de 2.005. Caracas. Distrito Capital.
- Ley Orgánica del Trabajo, de los Trabajadores y las Trabajadoras*. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.076 el 7 de Mayo de 2012. Decreto 8938. Caracas. Distrito Capital.
- Ley Sobre Sustancias, Materiales y Desechos Peligrosos* Gaceta Oficial de la República Bolivariana De Venezuela N° 5.554 del 13 de noviembre de 2001. Caracas. Distrito Capital.
- Llaneza F, y Menéndez F. (2009). *Formación Superior en Prevención de Riesgos Laborales*. Editorial. Lex Nova. España
- Marco Di, F. (2005). *Seguridad Industrial*. Valencia. Editorial Mayer Consults, C.A.

- Mastrogiorgio K. y Roballo J. (2007). *Diseño de un Programa de Higiene y Seguridad Industrial para la empresa AFFINIA de Venezuela*. Escuela de Ingeniería Industrial. Facultad de Ingeniería. Universidad de Carabobo.
- Monzón J. y Ramos A. (2008). *Evaluación Disergonómica en los Puestos de Trabajo del Comedor de la Universidad de Carabobo*. Escuela de Ingeniería Industrial. Facultad de Ingeniería. Universidad de Carabobo.
- Norma COVENIN 474:1997. *Registro, Clasificación y Estadísticas de Lesiones de Trabajo*. 3^{ra} revisión. FONDONORMA. Caracas.
- Norma COVENIN 2260:88. *Programa de Higiene y Seguridad Industrial. Aspectos Generales*. FONDONORMA. Caracas.
- Norma COVENIN 2237:89. *Ropa Equipos y Dispositivos de Protección Personal. Selección de Acuerdo al Riesgo Ocupacional*. FONDONORMA. Caracas.
- Norma COVENIN 810:1998 *Características de los Medios de Escapes en Edificaciones Según el Tipo de Ocupación*. 2^{da} revisión. FONDONORMA. Caracas.
- Organización Mundial de la Salud (2004), *Comprender y aplicar el análisis económico en la empresa*. Editado por Deborah Imel Nelson.
- Pescador, M (2012) Documento en línea disponible en: <http://www.onmeda.es/enfermedades/obesidad.html> (Consulta: 2014, febrero 12)
- Pizarro, N. (2007). *Seguridad en el Trabajo*. Editorial Fundación Confemetal. Madrid
- Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (RPLOPCYMAT)* Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.596. 03 de Enero del 2007. Caracas.
- Reforma Parcial del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (1973)* Gaceta oficial de la República de Venezuela N° 1.631 31 de Diciembre de 1973.
- Rodríguez, R e larza J. (2008). *Evaluación Ergonómica de los Trabajadores del Volante de la Universidad de Carabobo*. Escuela de Ingeniería Industrial. Facultad de Ingeniería. Universidad de Carabobo.

Sabino, C. (2004). *Metodología de la Investigación*. Editorial Episteme. Caracas Venezuela

Tamayo y Tamayo. (2005). *El proceso de la Investigación científica*. Editorial Limusa. 3 era Edición. México.

Universidad Pedagógica Experimental Libertador, (2008). *Manual de Trabajos de Grados de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales Fondo*. Editorial de la UPEL. Venezuela.

ANEXOS

ANEXO I
Lista de Chequeo

LISTA DE CHEQUEO PARA EL LEVANTAMIENTO DE RIE SGOS
Comedor Industrial Zurriel, C.A. (Instalaciones VIC SON, S.A.)

	Aspecto Evaluado	SI	NO
1	El suelo es homogéneo, resistente y libre de sustancias resbaladizas.		X
2	Las zonas de paso, salidas y vías de circulación permanecen libres de obstáculos.		X
3	Dispone el centro de puertas o portones de vaivén.	X	
4	Garantizan la visibilidad de la zona a la que se accede.		X
5	Las operaciones de limpieza se realizan en condiciones de seguridad.		X
6	Los materiales de desperdicios son almacenados en contenedores y son dispuestos de una manera segura.	X	
7	Se dispone de suministro de agua potable	X	
8	Existe una Política de Seguridad y Salud		X
9	Se lleva un registro de los accidentes ocurridos		X
10	Se dispone de plataformas elevadoras para descarga		X
11	Se realizan programas de entrenamiento en materia de seguridad		X
12	Existen procedimientos de operaciones seguras.		X
13	Se realiza un buen uso de los equipos de protección personal	X	
14	Está conformada la brigada de emergencia		X
15	Existe un programa de mantenimiento que contemple la sustitución, limpieza regular de focos y luminarias.		X
16	Se dispone en el centro de trabajo de lavamanos y pocetas.	X	
17	Se dispone de vestuarios en el área.	X	
18	Se dispone de duchas en el área		X
19	Se encuentran los pasillos y los caminos libres de obstáculos.		X
20	Las pocetas poseen un sistema de descarga que funciona.	X	
21	Los lavamanos poseen en los baños un dispensador de jabón que funcione		X
22	Se dispone en el centro de trabajo de un botiquín de primeros auxilios.		X
23	Hay trabajadores formados en primeros auxilios en el área.		X
24	Los niveles de iluminación existentes (general y localizada) son adecuados, en función de los tipos de tareas, en todos los lugares de trabajo o paso.	X	
25	Se encuentran los accesorios de iluminación limpios y en perfecto estado de funcionamiento.	X	
26	Se dispone de extintores en el centro de trabajo.	X	
27	Los extintores están colgados verticalmente a una altura inferior a 1.70 m.	X	

Pág. 1/2

ANEXO I
Lista de Chequeo

**CONT. LISTA DE CHEQUEO PARA EL LEVANTAMIENTO DE
RIESGOS
Comedor Industrial Zuñel, C.A. (Instalaciones VIC SON, S.A.)**

	Aspecto E valuado	SI	NO
28	Se programa mantenimiento del sistema de extracción de aire.		X
29	Los trabajadores pueden mantener una conversación a 1m de distancia sin dificultad auditiva.		X
30	Se han realizado mediciones del nivel de ruido existente y se tienen a disposición de la autoridad laboral.		X
31	El recorrido máximo desde cualquier punto del centro de trabajo hasta un extintor es inferior a 15 m.	X	
32	Existen extintores en las cercanías de las entradas a las instalaciones.		X
33	Se conserva la documentación de las operaciones de mantenimiento de los extintores.	X	
34	Son visibles los extintores y están bien señalizados.	X	
35	Están señalizadas las vías de evacuación.		X
36	Las puertas de emergencia se abren hacia el exterior.	X	
37	Las salidas de emergencia están libres de obstáculos, y permiten una evacuación rápida y segura.		X
38	Se dispone de los teléfonos de los servicios de emergencia en un lugar visible.		X
39	El centro tiene un plan de emergencia de incendios y evacuación.		X

Pág. 2/2

ANEXO II Encuesta y Validación



SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.

Encuesta

Rif: J- 30832794-8

Fecha: / / Puesto de trabajo: _____

Sexo: F: ___ M: ___ Tiempo que lleva trabajando: _____

Edad: ___ Estatura: ___ Peso: ___ Presión Arterial: _____

ESTUDIO DE LA SALUD DEL TRABAJADOR

1. ¿Usted padece de alguna enfermedad?
Si: No: Cual(es): _____
2. ¿Ha sido operado alguna vez?
Si: No: De que: _____
3. Siente malestares causados por:
Dolor de Cabeza ___ Estrés ___ Hipertensión ___ Dolor de Espalda ___ Otros: _____
4. ¿Ha sufrido de alguna lesión en el trabajo?
Si: No: Cual(es): _____
5. ¿Ha sentido algún malestar que le haya obligado a abandonar su puesto de trabajo o a descansar por un momento?
Si: No: Por cuanto tiempo: _____
6. ¿Se siente usted cansado(a) luego de haber dormido el tiempo normal?
Nunca ___ A veces ___ Frecuentemente ___ Diario ___
7. ¿Fuma? Diario: ___ Raramente ___ No: ___
8. ¿Consume bebidas alcohólicas? Diario: ___ Raramente ___ No: ___
9. ¿Practica algún deporte?
Si: No: Cual(es): _____
10. ¿Qué le gusta hacer en sus tiempos libres?

11. Siente que su estado de salud es:
Buena ___ Regular ___ Mala ___
12. ¿Alguno de sus compañeros ha sufrido algún accidente laboral?
Si: No: Cual(es): _____

CONDICIONES DE TRABAJO

13. ¿Qué equipos de protección personal le asignaron para su puesto de trabajo?
Botas ___ Lentes ___ Casco ___ Tapa bocas ___ Guantes ___ Auditivos ___ Otros: _____
14. ¿Estado de los equipos de protección personal actualmente?
Nuevo ___ Malas condiciones ___ Aun en buenas condiciones ___ Tiempo de reemplazo: _____
15. ¿Considera usted que los equipos de protección personal son los adecuados para su trabajo?
Si: No:
16. ¿Al ingresar al empleo se le informó de los riesgos generales y específicos del puesto?
No ___ Si, Oralmente ___ Si, Por escrito ___ Si, Oralmente y por escrito ___
17. ¿Recibió información sobre las normas de seguridad?
Si: No:
18. ¿Recibió un entrenamiento sobre las labores ejercidas?
Si: No:
19. ¿Considera que se encuentra trabajando en un área expuesta a condiciones inseguras?
Si: No: Cual(es): _____
20. ¿Considera usted que la iluminación para realizar su trabajo es la adecuada?
Si: No:
21. Considera que la temperatura en el ambiente de trabajo es:
Baja ___ Moderada ___ Alta ___
22. Considera que el nivel de ruido en el ambiente de trabajo es:
Bajo ___ Moderado ___ Alto ___
23. ¿Su trabajo implica movimientos repetitivos?
Si: No:
24. ¿Su trabajo implica estar la mayor parte de su jornada laboral?
Sentado: ___ De pie: ___ Caminando: ___
25. ¿Su puesto de trabajo requiere de elevaciones de cargas?
Si: No:
26. ¿Su puesto de trabajo requiere de esfuerzo físico?
Si: No:

ANEXO II

Encuesta y Validación

Instrumento: Encuesta realizada para determinación de las condiciones físicas y de trabajo para los trabajadores de ZURIEL C.A.

Ítem	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Aspectos	Si	No												
La redacción del ítem es clara	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem tiene coherencia interna	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem induce a la respuesta	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem mide lo que pretende	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	

Ítem	14	14	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
Aspectos	Si	No												
La redacción del ítem es clara	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem tiene coherencia interna	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem induce a la respuesta	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem mide lo que pretende	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	

Aspectos	Si	No	Observaciones:
El número de ítem es adecuado	✓		
El ítem permite el logro del objetivo relacionado con el diagnóstico	✓		
Los ítem están presentados en forma lógica-secuencia	✓		
El número de ítem es suficiente para recoger la información. En caso de ser negativa sugiera el ítem que falta		X	

Observaciones: Adicione y pregunte sobre el tiempo de respuesta del equipo.
 Mejoras pregunta 4
 Agregar pregunta 3 la opinión de la espalda.

Validez		
No aplicable	Aplicación a consideración de las observaciones	Aplicable
	X	

Realizado por: *Yicy Bermúdez*
 C.I: 10.234.432
 Firma: *Yicy*
 Cargo: Prof. Asistente.

Instrumento: Encuesta realizada para determinación de las condiciones físicas y de trabajo para los trabajadores de ZURIEL C.A.

Ítem	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Aspectos	Si	No												
La redacción del ítem es clara	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem tiene coherencia interna	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem induce a la respuesta	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem mide lo que pretende	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	

Ítem	14	14	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
Aspectos	Si	No												
La redacción del ítem es clara	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem tiene coherencia interna	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem induce a la respuesta	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	
El ítem mide lo que pretende	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	

Aspectos	Si	No	Observaciones:
El número de ítem es adecuado	✓		
El ítem permite el logro del objetivo relacionado con el diagnóstico	✓		
Los ítem están presentados en forma lógica-secuencia	✓		
El número de ítem es suficiente para recoger la información. En caso de ser negativa sugiera el ítem que falta		X	

Observaciones:

Validez		
No aplicable	Aplicación a consideración de las observaciones	Aplicable
		X

Realizado por: *Maribel Giraldo*
 C.I: V. 4.604.313
 Firma: *Maribel Giraldo*
 Cargo: Jefe cátedra de Gerencia

ANEXO III
Encuesta Modelo ISTAS21 Versión Corta.

SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.

Pag. 1/2



Rif: J- 30832794-8

METODO ISTAS 21

Apartado 1

ELIGE UNA SOLA RESPUESTA PARA CADA UNA DE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

PREGUNTAS	RESPUESTAS				
	Siempre	Muchas veces	Algunas veces	Sólo alguna vez	Nunca
1. ¿Tienes que trabajar muy rápido?	4	3	2	1	0
2. ¿La distribución de tareas es irregular y provoca que se te acumule el trabajo?	4	3	2	1	0
3. ¿Tienes tiempo de llevar al día tu trabajo?	0	1	2	3	4
4. ¿Te cuesta olvidar los problemas del trabajo?	4	3	2	1	0
5. ¿Tu trabajo en general es desgastador emocionalmente?	4	3	2	1	0
6. ¿Tu trabajo requiere que escondas emociones?	4	3	2	1	0
SUMA LOS CÓDIGOS DE TUS RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS 1 a 6 =			 puntos	

Apartado 2

ELIGE UNA SOLA RESPUESTA PARA CADA UNA DE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

PREGUNTAS	RESPUESTAS				
	Siempre	Muchas veces	Algunas veces	Sólo alguna vez	Nunca
7. ¿Tienes influencia sobre la cantidad de trabajo que se te asigna?	4	3	2	1	0
8. ¿Se tiene en cuenta tu opinión cuando se te asignan tareas?	4	3	2	1	0
9. ¿Tienes influencia sobre el orden en el que realizas las tareas?	4	3	2	1	0
10. ¿Puedes decidir cuándo hacen un descanso?	4	3	2	1	0
11. Si tienes algún asunto personal o familiar, ¿puedes dejar tu puesto de trabajo al menos una hora si tener que pedir un permiso especial?	4	3	2	1	0
12. ¿Tu trabajo requiere que tengas iniciativa?	4	3	2	1	0
13. ¿Tu trabajo permite que aprendas cosas nuevas?	4	3	2	1	0
14. ¿Te sientes comprometido con tu profesión?	4	3	2	1	0
15. ¿Tienen sentido tus tareas?	4	3	2	1	0
16. ¿Hablas con entusiasmo de tu empresa a otras personas?	4	3	2	1	0
SUMA LOS CÓDIGOS DE TUS RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS 7 a 16 =			 puntos	

Apartado 3

ELIGE UNA SOLA RESPUESTA PARA CADA UNA DE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

PREGUNTAS	RESPUESTAS				
	Muy preocupado	Bastante preocupado	Más o menos preocupado	Poco preocupado	Nada preocupado
17. En estos momentos, ¿estás preocupado/a ... Por lo difícil que sería encontrar otro trabajo en el caso de que te quedaras en paro?	4	3	2	1	0
18. Por si te cambian de tareas contra tu voluntad?	4	3	2	1	0
19. Por si se varían el salario (que no te lo actualicen, que te lo bajen, que introduzcan el salario variables, que te paguen en especie, etc.)?	4	3	2	1	0
20. Por si se cambian el horario (turno, días de la semana, horas de entrada y salida) contra tu voluntad?	4	3	2	1	0
SUMA LOS CÓDIGOS DE TUS RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS 17 a 20 =			 puntos	

ANEXO III
Encuesta Modelo ISTAS21 Versión Corta.

Apartado 4

Pag. 2/2

ELIGE UNA SOLA RESPUESTA PARA CADA UNA DE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

PREGUNTAS	RESPUESTAS				
	Siempre	Muchas veces	Algunas veces	Sólo alguna vez	Nunca
21. ¿Sabes exactamente qué margen de autonomía tienes en tu trabajo?	4	3	2	1	0
22. ¿Sabes exactamente qué tareas son de tu responsabilidad?	4	3	2	1	0
23. ¿En tu empresa se te informa con suficiente antelación de los cambios que pueden afectar tu futuro??	4	3	2	1	0
24. ¿Puedes decidir cuándo hacen un descanso?	4	3	2	1	0
25. ¿Recibes toda la información que necesitas para realizar bien tu trabajo?	4	3	2	1	0
26. ¿Recibes ayuda y apoyo de tus compañeras o compañeros?	4	3	2	1	0
27. ¿Tu puesto de trabajo se encuentra aislado del de tus compañeros/as?	0	1	2	3	4
28. En el trabajo ¿sientes que formas parte de un grupo?	4	3	2	1	0
29. ¿Tus actuales jefes inmediatos planifican bien el trabajo?	4	3	2	1	0
30. ¿Tus actuales jefes inmediatos se comunican bien con los trabajadores y trabajadoras?	4	3	2	1	0
SUMA LOS CÓDIGOS DE TUS RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS 21 a 30 =			 puntos	

Apartado 5

ESTE APARTADO ESTÁ DISEÑADO PARA PERSONAS TRABAJADORAS QUE CONVIVAN CON ALGUIEN (PAREJA, HIJOS, PADRES...) SI VIVES SOLO O SOLA, NO LO CONTESTES, PASA DIRECTAMENTE AL APARTADO 6

PREGUNTA	RESPUESTAS
31. ¿Qué parte del trabajo familiar y doméstico haces tú?	
Soy la/el principal responsable y hago la mayor parte de las tareas familiares y	4
Hago más o menos la mitad de las tareas familiares y domésticas	3
Hago más o menos una cuarta parte de las tareas familiares y domésticas	2
Sólo hago tareas muy puntuales	1
No hago ninguna o casi ninguna de estas tareas	0

ELIGE UNA SOLA RESPUESTA PARA CADA UNA DE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

PREGUNTAS	RESPUESTAS				
	Siempre	Muchas veces	Algunas veces	Sólo alguna vez	Nunca
32. Si faltas algún día de casa, ¿las tareas domésticas que realizas se quedan sin hacer?	4	3	2	1	0
33. Cuando estás en la empresa, ¿piensas en las tareas domésticas y familiares?	4	3	2	1	0
34. ¿Hay momentos en los que necesitarías estar en la empresa y en casa a la vez?	4	3	2	1	0
SUMA LOS CÓDIGOS DE TUS RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS 31 a 34 =			 puntos	

Apartado 6

ELIGE UNA SOLA RESPUESTA PARA CADA UNA DE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

PREGUNTAS	RESPUESTAS				
	Siempre	Muchas veces	Algunas veces	Sólo alguna vez	Nunca
35. Mis superiores me dan el reconocimiento que merezco	4	3	2	1	0
36. En las situaciones difíciles en el trabajo recibo el apoyo necesario	4	3	2	1	0
37. En mi trabajo me tratan injustamente	0	1	2	3	4
38. Si pienso en todo el trabajo y esfuerzo que he realizado, el reconocimiento que recibo en mi trabajo me parece adecuado	4	3	2	1	0
SUMA LOS CÓDIGOS DE TUS RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS 35 a 38 =			 puntos	

Auxiliar de Mantenimiento.

SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.
Rif: J- 30832794-8

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 1 de 5
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa: "AUXILIAR DE MANTENIMIENTO"	
Unidad Operativa donde se ubica: COMEDOR VICSON				
DESCRIPCION SEGUN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Mantenimiento de las líneas de servicio.	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación de manos y mucosas, alergias	Al manipular sustancias o productos de limpieza utilice equipos de protección personal asignado. • Si observa alguna reacción alérgica notifíquela inmediatamente.
	Caídas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar material, Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esguinces • Pellizcado o mallugación de extremidades superiores, golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general.	• Usar el equipo de protección personal • Bloquear las áreas en las que se estén limpiando los pisos y quitar todas las señales cuando el piso esté limpio y seco para que no se vuelvan algo común y el personal las ignore. • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita.
	Posturas inadecuadas, movimientos repetivos	Ergonómico	Lesiones músculo-esqueléticas en la columna vertebral, brazos, piernas y cuello, principalmente que pueden dar lugar a lumbalgias, dorsalgias, hernias discales, tendinitis, varices.	• No trabajes con los brazos por encima de los hombros. • No inclines la cabeza al barrer, fregar o aspirar el suelo. • No hagas giros de columna continuados o movimientos laterales repetidos y bruscos. • Facilita el alcance de los útiles y productos de limpieza entre los planos de los hombros y caderas y evita tener que agacharte continuamente.
Mantenimiento de áreas internas y externas (ventanas, techos internos y puertas) del comedor.	Posturas inadecuadas, movimientos repetivos	Ergonómico	Lesiones músculo-esqueléticas en la columna vertebral, brazos, piernas y cuello, principalmente que pueden dar lugar a lumbalgias, dorsalgias, hernias discales, tendinitis, varices.	• Utiliza herramientas de trabajo adecuadas a tu altura como los palos, aspiradores y cepillos. • El carro de limpieza colócalo en el centro de la zona a limpiar aprovechando al máximo los desplazamientos. • No inclines la cabeza al barrer, fregar o aspirar el suelo. • No hagas giros de columna continuados o movimientos laterales repetidos y bruscos.
	Caídas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar, resbalones, Golpeado por objetos que caigan.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esguinces • Pellizcado o mallugación de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos), golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general.	• Use un calzado de seguridad y colabore con el orden para mantener libres de obstáculos y suciedades las superficies por las cuales se transita. • Si tienes que realizar la limpieza de lugares de difícil alcance, por encima de la cabeza o por debajo de las rodillas, usa alargadores de los útiles de trabajo o escaleras.

Auxiliar de Mantenimiento.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 2 de 5
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:		
	Unidad Operativa donde se ubica:				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR	
Mantenimiento de áreas internas y externas (ventanas, techos internos y puertas) del comedor.	La electricidad	Eléctrico	Choque eléctrico o electrocución, También se pueden producir caídas como consecuencia de una electrocución.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar máquinas y equipos que tengan incorporada la tierra de protección. • No intervenir máquinas ni equipos eléctricos. • No manipular los aparatos eléctricos con las manos mojadas o húmedas. • Verificar el correcto funcionamiento de los equipos de limpieza eléctricos (aspiradoras, enceradoras, etc.). 	
	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación de manos y mucosas	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener los recipientes bien cerrados, correctamente almacenados, etiquetados y en lugares ventilados. • Utilizar los elementos de protección personal adecuados al tipo de producto a manipular o a la sustancia a la que se expone. 	
Lava, barre, coletea los pisos de toda la unidad operativa.	Exposición a calor en el ambiente	Físico	Disminución de la capacidad mental y el rendimiento disminuye. La temperatura aumentada del cuerpo y la incomodidad física pueden causar irritación o ira.	Tome agua suficiente para mantenerse hidratado, realice descansos interjornadas de 5 a 10 minutos si se encuentra agotado o mareado.	
	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación de manos y mucosas	<ul style="list-style-type: none"> Al manipular sustancias o productos de limpieza utilice equipos de protección personal asignado. • Si observa alguna reacción alérgica notifíquela inmediatamente. 	
	Caídas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar material, Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general. Pellizcado o mallugación de extremidades superiores.	<ul style="list-style-type: none"> • Cumpla con las instrucciones de prevención • Evite el uso de anillos, cadenas, pulseras, relojes y zarcillos, ya que pueden desprenderse quedar atrapados por partes o completos. • Bloquear las áreas en las que se estén limpiando los pisos y quitar todas las señales cuando el piso esté limpio y seco para que no se vuelvan algo común y el personal las ignore. 	
	Posturas prolongadas e inadecuadas, movimientos repetitivos.	Ergonómico	Tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular tensión cervical, y otros, estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor	<ul style="list-style-type: none"> • Evite adoptar malas posturas • Evite mantener siempre la misma postura. • Reducir al máximo los movimientos necesarios al limpiar, organiza tus tareas para evitar desplazamientos innecesarios y posturas forzadas. • Facilita el alcance de los útiles y productos de limpieza entre los planos de los hombros y caderas y evita tener que agacharte continuamente. 	

225

Auxiliar de Mantenimiento.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Pagina 3 de 5	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:			
	Unidad Operativa donde se ubica:					
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR		
Limpia el baño de los caballeros y damas en las instalaciones del comedor y los internos de uso del personal del personal.	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación de manos y mucosa	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir las sustancias peligrosas por otras con las mismas propiedades, pero que generen menos peligro a las personas. • Verificar compatibilidad antes de mezclar dos o más productos. • Mantener los recipientes bien cerrados, correctamente almacenados, etiquetados y en lugares ventilados. • Utilizar los elementos de protección personal adecuados al tipo de producto a manipular o a la sustancia a la que se expone. • Evitar el contacto con la piel, utilizando mascarillas y guantes. 		
	Virus , Hongos y Bacterias	Biológico	Contaminación con bacterias	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar equipos de protección personal (tapabocas, 		
	Caídas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar material, Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	<ul style="list-style-type: none"> • Fracturas, luxaciones o esquinces • Pellizcado o mallugación de extremidades superiores, golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use calzado de seguridad, trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en especifica. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas. • Evite movimientos que puedan lesionar a otras personas o a usted mismo. • Evite llevar herramientas u objetos en los bolsillos. • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. 		
	Posturas prolongadas e inadecuadas, movimientos repetitivos	Ergonómico	Tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular tensión cervical, y otros, estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor	<ul style="list-style-type: none"> • Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en especifica. • Utilizar equipos auxiliares para el movimiento de carga. • Respetar las cargas máximas según sexo y edad. • Adoptar posiciones adecuadas en el uso de electrodomésticos (aspiradoras, encendedoras, etc.). • Generar procedimiento de manejo de materiales. • Posibilitar cambios de postura. • Solicitar ayuda cada vez que lo requiera. 		

Auxiliar de Mantenimiento.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 4 de 5	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:			
	Unidad Operativa donde se ubica:					
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR		
Mantiene limpias y en orden las mesas y sillas de los comensales.	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación de manos y mucosa	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir las sustancias peligrosas por otras con las mismas propiedades, pero que generen menos peligro a las personas. • Verificar compatibilidad antes de mezclar dos o más productos. • Mantener los recipientes bien cerrados, correctamente almacenados, etiquetados y en lugares ventilados. • Utilizar los elementos de protección personal adecuados al tipo de producto a manipular o a la sustancia a la que se expone. 		
	Posturas prolongadas e inadecuadas, movimientos repetitivos	Ergonómico	Heridas y/o contusiones. Tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical, y otros, estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Evite mantener siempre la misma postura • Adoptar posiciones adecuadas de flexión muscular para evitar la tensión muscular. • Hacer descansos interjornadas de 5 o 10 minutos si la zona de trabajo es disergonómica o inadecuada en cuanto a sus instalaciones • No cargar o levantar más de 25 kilos. • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. 		
	Virus , Hongos y Bacterias	Biológico	Contaminación con bacterias	Utilizar equipos de protección personal (tapabocas,		
	Caídas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar material, Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esquinces • Pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, golpes, contusiones, moretones, traumatismos politraumatismos a nivel general.	<ul style="list-style-type: none"> • Use calzado de seguridad. • Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en especifica. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas • Evite movimientos que puedan lesionar a otras personas o a usted mismo. • Evite llevar herramientas u objetos en los bolsillos • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. 		
Lava platos y bandejas para el servicio.	Exposición a calor en el ambiente	Físico	Agotamiento, cansancio, calambres por calor, desmayo, sarpullido por calor.	<ul style="list-style-type: none"> • Tome agua suficiente para mantenerse hidratado. • Realice descansos interjornadas de 5 a 10 minutos si se encuentra agotado o mareado. 		
	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación de manos y mucosa	<ul style="list-style-type: none"> • Al manipular sustancias o productos de limpieza utilice equipos de protección personal asignado. • Si observa alguna reacción alérgica notifíquela inmediatamente. 		

Auxiliar de Mantenimiento.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 5 de 5
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:		
	Unidad Operativa donde se ubica:				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR	
Lava platos y bandejas para el servicio.	Caídas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar material, Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, Pellizcado por el uso de herramientas, cortes o heridas por el contacto de objetos punzocortantes.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esquinces • Pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, golpes, contusiones, moretones, traumatismos politraumatismos a nivel general. Cortes o heridas por el contacto de objetos punzocortantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Use calzado de seguridad. • Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en especifica. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas como cuchillos u objetos punzocortantes. • Evite movimientos que puedan lesionar a otras personas o a usted mismo. • Evite llevar herramientas u objetos en los bolsillos. • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. 	
	Posturas prolongadas e inadecuadas, movimientos repetitivos	Ergonómico	Enfermedades ocupacionales, Tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical, y otros, estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor	<ul style="list-style-type: none"> • Flexionar las rodillas, nunca la cintura: el peso se levanta con las piernas, no con las lumbares. La carga ha de permanecer lo más cerca del cuerpo. • Nunca girar la cintura con un peso cargado. 	
Clasificar los desechos y desperdicios	Virus , Hongos y Bacterias	Biológico	Contaminación con bacterias	Utilizar equipos de protección personal (tapabocas, guantes)	
RECIBE CONFORME EL TRABAJADOR:					
NOMBRES Y APELLIDOS: _____			<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">DACTILAR IZQUIERDO</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">DACTILAR DERECHO</div> </div>		
CEDULA DE IDENTIDAD: _____					
_____ FIRMA			FECHA: / /		

228

Encargado de Almacén.

SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.
Rif: J- 30832794-8

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 1 de 4
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa: "ENCARGADO DE ALMACEN "	
	Unidad Operativa donde se ubica: COMEDOR VICSON			
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Recepción y descarga de mercancía.	Caidas de un mismo nivel, golpeado al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas y/o contusiones, fracturas, luxaciones o esguinces, pellizcado o mallugación de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos), golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general	<ul style="list-style-type: none"> • Use el equipo de protección personal, trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en especifica. • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita.
	Posturas inadecuadas, esfuerzo excesivo.	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas, tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical, y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Adoptar posiciones adecuadas de flexión muscular para evitar la tensión muscular. • No cargar o levantar más de 25 kilos. Solicite ayuda. • Ejerza fuerza sobre sus pies y rodillas al levantar las cargas. • Girar las cargas haciendo movimiento sobre sus pies y no haciendo el giro sobre su cintura.
Deposita los víveres en el almacén de víveres	Caidas de un mismo nivel, golpeado al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al ubicar el material en los estantes.	Mecánico	Heridas y/o contusiones, fracturas, luxaciones o esguinces, pellizcado o mallugación de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos), golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar que el límite de carga está perfectamente visible en una placa en las estanterías. Controlar que no se sobrecarguen las estanterías por encima de su carga máxima permitida. • Vigilar la correcta colocación de las mercancías en las pilas y estanterías. • Mantener el orden y limpieza en general.
	Posturas inadecuadas. Sobresfuerzos al manipular material de peso elevado, o hacer muchos movimientos repetitivos con cargas poco pesadas	Ergonómico	Trastornos musculo esqueléticos, lumbalgias, enfermedades ocupacionales, tensión cervical y muscular.	<ul style="list-style-type: none"> • Agacharse flexionando las piernas para elevar la carga al estirarlas, manteniendo la espalda recta. Agarrar firmemente la carga y acercarla lo más posible al cuerpo. • No girar la cintura, ni elevar la carga por encima de los hombros. • Observar en las cajas o mercancías a manipular, el peso aproximado de las mismas. • No manipular manualmente cargas con un peso superior a 25 Kg.

Encargado de Almacén.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 2 de 4
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:	
	Unidad Operativa donde se ubica:			
DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Deposita los vegetales y embutidos en la cava de refrigeración	Caidas de un mismo nivel, golpeado al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al ubicar el material en los estantes que están dentro de la cava	Mecánico	Heridas y/o contusiones, fracturas, luxaciones o esguinces, pellizcado o mallugarían de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores, golpes, contusiones, moretones traumatismos politraumatismos a nivel general	<ul style="list-style-type: none"> • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita ya que la misma se encuentra húmeda. • Use calzado de seguridad, Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en específica. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas • Evite el uso del celular en horas de trabajo, causan desconcentración en la actividad que desarrolla y en el área de alimentos genera contaminación cruzada.
	Posturas prolongadas e inadecuadas, Sobresfuerzos al manipular material de peso elevado, o hacer muchos movimientos repetitivos con cargas poco pesadas	Ergonómico	Lumbalgias, heridas y/o contusiones, enfermedades ocupacionales, tensión cervical y muscular. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Evite adoptar malas posturas • Evite mantener siempre la misma postura • No girar la cintura, ni elevar la carga por encima de los hombros. • Observar las cestas a manipular y estimar peso aproximado de las mismas para evitar manipular manualmente cargas con un peso superior a 25 Kg, pida ayuda.
Deposita las carnes en la cava de congelación	Caidas de un mismo nivel, golpeado al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al ubicar el material en los estantes que están dentro de la cava.	Mecánico	Heridas y/o contusiones, fracturas, luxaciones o esguinces, pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores, golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general.	<ul style="list-style-type: none"> • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita ya que la misma se encuentra húmeda • Use calzado de seguridad, Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en específica. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas. • Evite el uso del celular en horas de trabajo causan desconcentración en la actividad que desarrolla y en el área de alimentos genera contaminación cruzada.
	Posturas prolongadas e inadecuadas, sobrefuerzos al manipular material de peso elevado, o hacer muchos movimientos repetitivos con cargas poco pesadas.	Ergonómico	Lumbalgias, heridas y/o contusiones, enfermedades ocupacionales, tensión cervical y muscular. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Use calzado de seguridad, trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en específica. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas. • Evite el uso del celular en horas de trabajo causan desconcentración en la actividad que desarrolla y en el área de alimentos genera contaminación cruzada.

Encargado de Almacén.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 3 de 4
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:	
	Unidad Operativa donde se ubica:			
DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DANO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Control de las temperaturas de los equipos frigoríficos.	La electricidad	Eléctrico	Choque eléctrico o electrocución, también se pueden producir caídas como consecuencia de una electrocución.	<ul style="list-style-type: none"> • En caso de avería, apagón o cualquier otra anomalía que exceda de tu competencia, llama a un técnico electricista no trate de repararlo.
Realiza la lista de requisiciones de insumos y mantiene un archivo de requisiciones y notas de entrega actualizado	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional, irritabilidad, ansiedad alteraciones del sueño, falta de energía y motivación.	<ul style="list-style-type: none"> • Trabaje con cuidado, mantenga la concentración al realizar alguna tarea en específica. • Mejorar la comunicación y el manejo de conflictos. • Mantener la armonía en el clima laboral. • Fomentar estrategias de comunicación entre los distintos niveles.
Suministrar a la cocina los alimentos según pedido del chef para la preparación del menú y a la auxiliar encargada de las ensaladas	Exposición a cambios de temperaturas	Físico	Erupción cutánea, deshidratación, agotamiento por calor, taquicardia, respiración acelerada y debilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar la estancia en las cámaras de congelación durante largo periodo de tiempo. • Realizar las correspondientes pausas durante la jornada laboral Dormir suficientemente, que el descanso sea recuperador. • Reponer líquidos bebiendo agua fresca, o mejor bebidas isotónicas, para la reposición de las pérdidas de líquidos por sudor • En las cavas de cinco hasta dieciocho grados bajo cero se realizará un descanso de recuperación de 15 minutos cada hora de trabajo continuo.
	Caídas de un mismo nivel, golpeado al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al ubicar el material en los estantes que están dentro de la cava.	Mecánico		Heridas y/o contusiones, fracturas, luxaciones o esguinces, pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general.

Encargado de Almacén.

	Nombre y Apellido: _____		Fecha de ingreso: _____		Pagina 4 de 4	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte: _____		Cargo que Ocupa: _____			
	Unidad Operativa donde se ubica: _____					
DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR		
Suministrar a la cocina los alimentos según pedido del chef para la preparación del menú y a la auxiliar encargada de las ensaladas	Sobresfuerzos al manipular material de peso elevado, o hacer muchos movimientos repetitivos con cargas poco pesadas.	Ergonómico	Fracturas, luxaciones o esguinces, lumbalgias, hernias, tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical, y otros.	<ul style="list-style-type: none"> • Evite adoptar malas posturas. • Evite mantener siempre la misma postura. • Adoptar posiciones adecuadas de flexión muscular para evitar la tensión muscular. • No cargar o levantar más de 25 kilos. Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. • Use calzado de seguridad, Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en especifica. 		
Hace mantenimiento de cava y almacenes una vez por semana	Caidas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar material, Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas y/o contusiones, fracturas, luxaciones o esguinces, pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general.	<ul style="list-style-type: none"> • Evite movimientos que puedan lesionar a otras personas o a usted mismo. • Evite llevar herramientas u objetos en los bolsillos. • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. 		
	Exposición a sustancias químicos	Químico	Contacto con productos irritables por soluciones y detergentes	<ul style="list-style-type: none"> • Al manipular sustancias o productos de limpieza utilice equipos de protección personal asignado. • Si observa alguna reacción alérgica notifíquela inmediatamente 		
RECIBE CONFORME EL TRABAJADOR:						
NOMBRES Y APELLIDOS: _____			FECHA: / /		DACTILAR	DACTILAR
CEDULA DE IDENTIDAD: _____					IZQUIERDO	DERECHO
<p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">FIRMA</p>						

232

Auxiliar General.

SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.

Rif: J- 30832794-8



Nombre y Apellido:	Fecha de ingreso:	Página 1 de 7
Cedula de Identidad y/o Pasaporte:	Cargo que Ocupa: "AUXILIAR GENERAL "	
Unidad Operativa donde se ubica: COMEDOR VICSON		

DESCRIPCION SEGUN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Limpia verduras, hortalizas, frutas, carnes, aves y pescado para su preparación.	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales (cuchillos),	Mecánico	Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esguinces • Pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos), golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general	<ul style="list-style-type: none"> • Tras utilizar cualquier herramienta o utensilio cortante o punzante deberá colocarse en el lugar preparado para su almacenamiento y con su funda correspondiente, si la posee. Nunca en los bolsillos, delantales. • Cortar y trocear los alimentos sobre una superficie plana, estable y destinada especialmente para ello. • No cortar en dirección al cuerpo. • Si un cuchillo cae no intentar cogerlo en el aire. • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. • Use calzado de seguridad, trabaje con cuidado, mantenga la concentración al realizar alguna tarea en
	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas , tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Si se permanece de pie mucho tiempo, alternar el peso del cuerpo entre ambas piernas, manteniendo un pie en alto apoyado sobre un escalón o reposapiés. • Si hay que girar, hacerlo con todo el cuerpo a la vez. • Procurar mantener el plano de trabajo a una altura adecuada, para evitar tener que estar agachado o con la espalda doblada.
	Exposición a virus hongos y bacterias	Biológico	Contaminación con bacterias, virus y hongos	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos. • Seguir normas correctas de higiene: no fumar, no comer y no beber en el lugar de trabajo. • Cubrir con apósitos cualquier herida o corte que se haya producido. • Disponer de guantes de trabajo para todos aquellos trabajadores que lo precisen. • Realizar el lavado de manos con agua y jabón y éstas serán secadas con toallitas desechables, después de manipular un alimento y comenzar la manipulación de otro de distinta naturaleza, después de toser, sonarse la nariz.

Auxiliar General.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 2 de 7
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:		
	Unidad Operativa donde se ubica:				
	DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Limpia verduras, hortalizas, frutas, carnes, aves y pescado para su preparación.	Exposición a focos de calor	Físico	Erupción cutánea, deshidratación, agotamiento por calor, taquicardia, respiración acelerada y débil, tensión arterial alterada (puede ser elevada o muy baja), disminución de la sudoración, irritabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Es aconsejable establecer pausa de descanso en ambiente más frescos a fin de evitar la elevación de temperatura corporal central por encima de los 38°C. • Dormir suficientemente, que el descanso sea recuperador. • Reponer líquidos bebiendo agua fresca, o mejor bebidas isotónicas, para la reposición de las pérdidas de líquidos por sudor. 	
Reponer constantemente los alimentos al mismo tiempo que se este despachando de manera y para garantizar procesos de producción y de surtido continuos.	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, quemaduras.	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales.	<ul style="list-style-type: none"> • Concienciarse del mantenimiento del orden y la limpieza de sus puestos de trabajo. • Colocar los objetos y materiales en un lugar seguro donde no estorben el paso. • Usar calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados. • No dificultar la visión al transportar carga. 	
			Quemaduras en distintos grados	<ul style="list-style-type: none"> • No llenar los recipientes de cocina hasta el borde, sino como máximo las tres cuartas partes de su capacidad . • Utilizar los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso. 	
	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro Tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • No sobrecargar las bandejas, éstas no se manipularán llenas de bebidas, vasos, etc. • Transportar la bandeja apoyada sobre todo el brazo, además éste quedará a la vez apoyado al cuerpo para ayudar a transportar el peso. • Intentar mantener la columna vertebral recta, evitando realizar giros e inclinaciones. 	
Elaborar, preparar y entregar refrigerios.	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, quemaduras en todos sus grados	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales.	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar la suciedad, papeles, polvo, derrames, grasas y desperdicios contra los que se pueda tropezar. • Ante un derrame limpiarlo inmediatamente. Sin permitir que nadie lo pise y lo esparza por el resto del suelo. En este último caso limpiar también el calzado y los lugares por donde se haya pisado. 	

234

Auxiliar General.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Pagina 3 de 7	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:			
	Unidad Operativa donde se ubica:					
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR		
Elaborar, preparar y entregar refrigerios.	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, quemaduras en todos sus grados	Mecánico	Quemaduras en distintos grados	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer los trasvases de líquidos calientes y la adición de componentes lo más lento posible. • Utilizar en la preparación de los alimentos utensilios con el tamaño adecuado. • Orientar los mangos y las asas de los recipientes hacia el interior de los fogones. 		
	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro, Tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la columna recta, evitando encorvar la espalda y mantenerse erguido. • Abdomen y los glúteos hacia dentro. • Hombros levemente hacia atrás y la cabeza en alto. • Si se permanece de pie mucho tiempo, alternar el peso del cuerpo entre ambas piernas, manteniendo un pie en alto apoyado sobre un escalón o reposapiés. 		
Elabora y prepara café para el servicio.	Quemaduras	Mecánico	Quemaduras en distintos grados	<ul style="list-style-type: none"> • No realice actos inseguros que pongan en riesgo su integridad física, utilice los equipos herramientas siguiendo las normas de seguridad, no se distraiga (hablando y bromeando). • No apoyar los objetos que puedan producir quemaduras, sobre superficies inestables. • Al Hacer los trasvases de líquidos calientes y la adición de componentes lo mas lento posible. 		
Extrae el jugo de las frutas.	Pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales o objetos punzocortantes (cuchillos), o cuchillas de la maquinaria	Mecánico	Heridas, pellizcos o mallugacion de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos).	<ul style="list-style-type: none"> •Forme a los trabajadores en el uso seguro de los utensilios. •Asegúrese de que todas las máquinas disponen de mecanismos de protección, y de que todos los trabajadores los utilizan al manejarlas. •Los utensilios para cortar deben llevar protecciones para los pulgares y dispositivos de último corte. • No introduzca la mano en la máquina en funcionamiento. 		

235

Auxiliar General.

 <p>Zuriel 7-30832799-8 <small>La calidad siempre garantiza el mayor bienestar!</small></p>	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 4 de 7
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:		
	Unidad Operativa donde se ubica:				
	DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Extrae el jugo de las frutas.	Exposición a virus, hongos y bacterias	Biológico	Infecciones, enfermedades infectocontagiosas, Alergias, Toxicidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer y realizar un programa de limpieza y desinfección. • Adecuada eliminación de desechos. • Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos. • Seguir normas correctas de higiene: no fumar, no comer y no beber en el lugar de trabajo. 	
	La electricidad por contacto con equipos, instalación defectuosa energizada, máquinas que no estén bloqueadas.	Eléctrico	Choque eléctrico o electrocución, también se pueden producir caídas como consecuencia de una electrocución.	<ul style="list-style-type: none"> • No verter líquidos cerca de tomas de corriente, aparatos o cuadros eléctricos. • No sobrecargar la instalación eléctrica enchufando muchos aparatos a una misma toma de corriente. • El aislamiento de los cables eléctricos debe estar en perfecto estado. 	
Atiende a los usuarios en la línea de servicio en el comedor.	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculoesqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro, tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad .	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la columna recta, evitando encorvar la espalda y mantenerse erguido. Abdomen y los glúteos hacia dentro. Hombros levemente hacia atrás y la cabeza en alto. • Si se permanece de pie mucho tiempo, alternar el peso del cuerpo entre ambas piernas, manteniendo un pie en alto apoyado sobre un escalón o reposapiés. • Si hay que girar, hacerlo con todo el cuerpo a la vez. 	
	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, quemaduras.	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales, quemaduras en distintos grados.	<ul style="list-style-type: none"> • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita • Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en específica. • Ante un derrame limpiarlo inmediatamente. Sin permitir que nadie lo pise y lo esparza por el resto del suelo. 	
	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la comunicación y el manejo de conflictos. • Mantener la armonía en el clima laboral. • Fomentar estrategias de comunicación entre los distintos niveles. • Desarrollar habilidades de comprensión de los clientes para satisfacer sus necesidades y demandas correctamente. 	

Auxiliar General.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 5 de 7
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:	
	Unidad Operativa donde se ubica:			
	DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD
Prepara ensaladas según requerimientos del menú del día.	Contacto con productos químicos como lo es desinfectante a base de ácido paracético que es un sanitizante para las hortalizas, legumbres, frutas y verduras.	Químico	Irritación de manos y mucosas	<ul style="list-style-type: none"> Mantener los recipientes bien cerrados, correctamente almacenados, etiquetados y en lugares ventilados. Utilizar los elementos de protección personal adecuados al tipo de producto a manipular o a la sustancia a la que se expone.
	Exposición a virus, hongos y bacterias	Biológico	Infecciones, enfermedades infectocontagiosas, alergias, toxicidad	<ul style="list-style-type: none"> Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos. Seguir normas correctas de higiene: no fumar, no comer y no beber en el lugar de trabajo. Cubrir con apósitos cualquier herida o corte que se haya producido.
	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales (cuchillos).	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales. Cortes o mutilación de miembros superiores (dedos).	<ul style="list-style-type: none"> Cortar y trocear los alimentos sobre una superficie plana, estable y destinada especialmente para ello. No cortar en dirección al cuerpo. Si un cuchillo cae no intentar cogerlo. Las herramientas manuales de corte deben estar bien afiladas, dotadas de mangos antideslizantes y ergonómicos, con protecciones en los extremos . Utilizar calzado de seguridad. Al desplazarse no corra camine visualizando el área por donde transita.
Hornea , fríe y sancocha alimentos requeridos en el menú del día	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro, tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Evitar posturas forzadas o hiperextensiones para alcanzar objetos, es preferible situarse más cerca. Utilizar un calzado de seguridad . Realizar ejercicio físico de forma habitual para fortalecer la musculatura. Controlar el peso y hacer ejercicios regularmente.
	Exposición a virus hongos y bacterias	Biológico	Contaminación con bacterias, virus y hongos	<ul style="list-style-type: none"> Adecuada eliminación de desechos. Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos. Seguir normas correctas de higiene: no fumar, no comer y no beber en el lugar de trabajo. Cubrir con apósitos cualquier herida o corte que se haya producido.

Auxiliar General.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 6 de 7
	Cédula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:		
	Unidad Operativa donde se ubica:				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR	
Hornea , fríe y sancocha alimentos requeridos en el menú del día	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, quemaduras.	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales.	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar la suciedad, papeles, polvo, derrames, grasas y desperdicios contra los que se pueda tropezar. • Ante un derrame limpiarlo inmediatamente. Sin permitir que nadie lo pise y lo esparza por el resto del suelo. En este último caso limpiar también el calzado y los lugares por donde se haya pisado. 	
			Quemaduras en distintos grados		
Exposición a focos de calor	Físico	Erupción cutánea, deshidratación, agotamiento por calor, taquicardia, respiración acelerada y débil, tensión arterial alterada (puede ser elevada o muy baja), disminución de la sudoración, irritabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Es aconsejable establecer pausa de descanso en ambiente más frescos a fin de evitar la elevación de temperatura corporal central por encima de los 38°C. • Dormir suficientemente, que el descanso sea recuperador. • Reponer líquidos bebiendo agua fresca, o mejor bebidas isotónicas, para la reposición de las pérdidas de líquidos por sudor. 		
Lava, seca, esteriliza y organiza en estantes los utensilios e implementos de cocina.	Posibilidad de inhalar, ingerir o entrar en contacto con sustancias o preparados químicos perjudiciales para la seguridad y salud.	Químico			Irritación de manos y mucosas, alergias e intoxicaciones

Auxiliar General.

 <p>Zuriel <small>جودة وخدمة - اللبنة الأولى في صناعة المنظفات</small></p>	Nombre y Apellido: _____		Fecha de ingreso: _____		Página 7 de 7
	Cédula de Identidad y/o Pasaporte: _____		Cargo que Ocupa: _____		
	Unidad Operativa donde se ubica: _____				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR	
Lava, seca, esteriliza y organiza en estantes los utensilios e implementos de cocina.	Caídas de un mismo nivel, Golpeado o atrapado en, entre Equipos móvil o al movilizar material, Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, Pellizcado por el uso de herramientas manuales material de trabajo atrapado por maquinas, piezas de trabajo, golpeado maquinas, caídas de objetos.	Mecánico	Irritación de manos y mucosas Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esquinces • Pellizcado o mullagacion de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos), golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general.	<ul style="list-style-type: none"> • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas. • Evite movimientos que puedan lesionar a otras personas o a usted mismo. • Evite llevar herramientas u objetos en los bolsillos. 	
	Exposición a virus, hongos y bacterias	Biológico	Infecciones, Enfermedades infectocontagiosas, Alergias, Toxicidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar el desecho de todos los desperdicios orgánicos de forma continua, evitando así su descomposición. • Todos los desechos orgánicos deben ser depositados en su cava destinada para este fin. • Utilizar equipos de protección personal (tapabocas, guantes). 	
RECIBE CONFORME EL TRABAJADOR:					
NOMBRES Y APELLIDOS: _____		FECHA: / /		DACTILAR	DACTILAR
CEDULA DE IDENTIDAD: _____				IZQUIERDO	DERECHO
_____ FIRMA					

239

ANEXO IV
Tablas de Análisis de Seguridad en el Trabajo (AST)

Cocinero.

SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.
Rif: J- 30832794-8

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Pagina 1 de 5	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa: "COCINERO, CHEF "		
	Unidad Operativa donde se ubica: COMEDOR VICSON				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR	
Solicita lo que necesita para la preparación del menú diario.	Fatiga Mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	• Mantener la armonía en el clima laboral • Recibir inducción inmediata al ingresar a su puesto de trabajo • Notificar si no fue adiestrado en su puesto de trabajo.	
Cocina platos complejos y sencillos de acuerdo al menú solicitado	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales (cuchillos), quemaduras.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esguinces Quemaduras en cualquiera de sus grados • Pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos), golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general	• Eliminar la suciedad, papeles, polvo, derrames, grasas y desperdicios contra los que se pueda tropezar. • Ante un derrame limpiarlo inmediatamente. • Retirar los objetos innecesarios, envases, herramientas que no se están utilizando. • Use calzado de seguridad. • Cuando se manipulen materiales resbaladizos, desiguales, con bordes cortantes, utilizar los medios necesarios para que los objetos sean agarrados de la mejor de las maneras: uso de guantes apropiados, manos perfectamente secas, ayuda de los compañeros etc. • Para evitar el riesgo de quemaduras si se tiene que freír en aceite alimentos congelados o que contengan agua, utilizar pinzas. Depositar los alimentos con precaución. No llenar los recipientes de cocina hasta el borde, sino como máximo las tres cuartas partes de su capacidad, y comprobar los niveles antes de introducir los alimentos.	
	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas , tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	• Si se permanece de pie mucho tiempo, alternar el peso del cuerpo entre ambas piernas, manteniendo un pie en alto apoyado sobre un escalón o reposapiés. • Si hay que girar, hacerlo con todo el cuerpo a la vez. • Procurar mantener el plano de trabajo a una altura adecuada, para evitar tener que estar agachado o con la espalda doblada.	

Cocinero.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 2 de 5
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:	
	Unidad Operativa donde se ubica:			
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Cocina platos complejos y sencillos de acuerdo al menú solicitado	Exposición a virus, hongos y bacterias	Biológico	Contaminación con bacterias, virus y hongos	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer y realizar un programa de limpieza y desinfección. • Adecuada eliminación de desechos. • Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos. • Seguir normas correctas de higiene: no fumar, no comer y no beber en el lugar de trabajo. • Cubrir con apósitos cualquier herida o corte que se haya producido. • Proporcionar jabón desinfectante y lavarse con el mismo tras manipular alimentos de origen animal. • Disponer de guantes de trabajo para todos aquellos trabajadores que lo precisen.
	Exposición a focos de calor	Físico	Erupción cutánea, deshidratación, agotamiento por calor, taquicardia, respiración acelerada y débil, tensión arterial alterada (puede ser elevada o muy baja), disminución de la sudoración, irritabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Es aconsejable establecer pausa de descanso en ambiente más frescos a fin de evitar la elevación de temperatura corporal central por encima de los 38°C. • Dormir suficientemente, que el descanso sea recuperador. • Reponer líquidos bebiendo agua fresca, o mejor bebidas isotónicas, para la reposición de las pérdidas de líquidos por sudor.
Controla las porciones estándar de los alimentos .	Fatiga Mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Participar y dar sugerencias respecto a la organización y planificación, llegando a un consenso lógico aceptado entre todos. • Realizar pausas para prevenir la fatiga. Se aconsejan pausas cortas y frecuentes, antes que escasas y largas. • Realizar los descansos necesarios durante la jornada laboral y dormir al menos 8 horas antes del inicio de los trabajos.
Pre-elabora los alimentos del siguiente turno y prepara los platos proteicos dándole sazón con sus respectivos aderezos	Exposición a virus, hongos y bacterias	Biológico	Infecciones, enfermedades infectocontagiosas, alergias, toxicidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos. • Seguir normas correctas de higiene: no fumar, no comer y no beber en el lugar de trabajo. • Cubrir con apósitos cualquier herida o corte que se haya producido. • Proporcionar jabón desinfectante y lavarse con el mismo tras manipular alimentos de origen animal. • Disponer de guantes de trabajo para todos aquellos trabajadores que lo precisen.

Cocinero.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 3 de 5
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:	
	Unidad Operativa donde se ubica:			
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Pre-elabora los alimentos del siguiente turno y prepara los platos proteicos dándole sazón con sus respectivos aderezos	Exposición a altas temperaturas	Físico	Estrés por calor o golpe de calor. Agotamiento por calor. Erupción cutánea, deshidratación, taquicardia, respiración acelerada y débil, tensión arterial alterada (puede ser elevada o muy baja), disminución de la sudoración, irritabilidad.	Es aconsejable establecer pausa de descanso en ambiente más frescos a fin de evitar la elevación de temperatura corporal central por encima de los 38°C. Nunca hay que fiarse del mecanismo de la sed, ya que esta siempre es inferior a la pérdida de líquidos.
	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales o objetos punzocortantes (cuchillos), quemaduras.	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismos.	<ul style="list-style-type: none"> Retirar los objetos innecesarios, envases, herramientas que no se están utilizando. Caminar despacio sin correr. No caminar sobre suelos mojado. No dificultar la visión al transportar cargas. Marcar y señalizar los obstáculos que no puedan ser eliminados. Usar calzado de seguridad.
			Quemaduras en cualquiera de sus grados	<ul style="list-style-type: none"> Orientar los mangos y las asas de los recipientes hacia el interior de los fogones. Utilizar los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso. En las tareas de fritura, levantar la cesta antes de cargarla y depositarla con cuidado y lentamente en la freidora. Controlar que el nivel de aceite sea el adecuado.
		Pellizcado o mallugación de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos).	<ul style="list-style-type: none"> No romper las bolsas de red o malla con las manos, utilizar tijeras. No arrojar vidrios rotos o materiales cortantes en cubos de basura. Usar los equipos de protección individual que sean necesarios en cada operación, por ejemplo, guante de malla metálica para el despiece de carne, de goma para tareas de limpieza, manoplas, etc. 	

Cocinero.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 4 de 5	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:			
	Unidad Operativa donde se ubica:					
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR		
Pre-elabora los alimentos del siguiente turno y prepara los platos proteicos dándole sazón con sus respectivos aderezos	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro Tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener los brazos por debajo del nivel de los hombros, al sujetar las bandejas sobre todo si se realiza por largos periodos, e intercambiar entre el brazo derecho y el izquierdo. • Establecer pausas de descanso, sobre todo si continuamente se están realizando los mismos movimientos repetitivos. • Transportar la bandeja apoyada sobre todo el brazo, además éste quedará a la vez apoyado al cuerpo para ayudar a transportar el peso. • Intentar mantener la columna vertebral recta, evitando realizar giros e inclinaciones. 		
Mantiene limpio y en ordena las herramientas y puesto de trabajo.	Posibilidad de inhalar, ingerir o entrar en contacto con sustancias o preparados químicos perjudiciales para la seguridad y salud	Químico	Irritación de manos y mucosas, alergias e intoxicaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar el contacto de estas sustancias o productos de limpieza con la piel. • No utilizar los envases para otro fin distinto del original. • Mantener los recipientes cerrados. • Seguir las instrucciones del fabricante del producto de limpieza que se utiliza, incluidas en las fichas de seguridad y/o etiquetas. • Mantener etiquetas en buen estado, no hay que despegarlas, y si se caen pegar otra que indique claramente su contenido. • Nunca hacer trasvases a envases de alimentos o antiguas botellas de agua de ningún producto químico (detergente, lejía o lo que fuera), conservar el envase original y si se trasvasa a recipientes más pequeños etiquetarlos convenientemente de manera que nunca quede sombra de duda sobre lo que contiene. Guardar envases de productos de limpieza bien cerrados y lejos de fuentes de calor. 		

Cocinero.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Página 5 de 5	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:			
	Unidad Operativa donde se ubica:					
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR		
Mantiene limpio y en orden a las herramientas y puesto de trabajo.	Caídas de un mismo nivel Golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material. Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material. Pellizcado por el uso de herramientas manuales, material de trabajo, atrapado por maquinas, piezas de trabajo, golpeado por maquinas, caídas de objetos.	Mecánico	Irritación de manos y mucosas Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esquioces • Pellizcado o mallugacion de extremidades superiores, mutilación de miembros superiores (dedos), golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general.	<ul style="list-style-type: none"> • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. • Evite descuidos al manipular equipos herramientas que puedan causarle heridas. • Evite movimientos que puedan lesionar a otras personas o a usted mismo. • Evite llevar herramientas u objetos en los bolsillos. 		
	Exposición a virus, hongos y bacterias	Biológico	Infecciones, enfermedades infectocontagiosas, alergias, toxicidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar el desecho de todos los desperdicios orgánicos de forma continua, evitando así su descomposición. • Todos los desechos orgánicos deben ser depositados en su cava destinada para este fin. • Utilizar equipos de protección personal (tapabocas, guantes). 		
RECIBE CONFORME EL TRABAJADOR:						
NOMBRES Y APELLIDOS: _____		FECHA: / /		DACTILAR	DACTILAR	
CEDULA DE IDENTIDAD: _____				IZQUIERDO	DERECHO	

FIRMA						

Jefe de la Unidad Operativa.

SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.
Rif: J- 30832794-8

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Página 1 de 2
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa: "JEFE DE LA UNIDAD OPERATIVA "	
Unidad Operativa donde se ubica: COMEDOR VICSON				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Coordina y dirige las actividades operativas y administrativas del personal adscrito a la Unidad Operativa	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer medidas organizativas consultando y haciendo participar a los trabajadores. • Ser realista a la hora de calcular los tiempos de las actividades y realizar su planificación. • Dejar márgenes de tiempo para imprevistos
	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómica	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro Tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener una postura correcta mientras se está sentado que consiste en: regular la altura de la silla, la espalda debe estar correctamente apoyada en el respaldo reclinable, los muslos deben permanecer horizontales, con los pies bien apoyados en el suelo. • No almacenar objetos debajo de la mesa que no permitan disponer de espacio suficiente para las piernas.
	La electricidad	Eléctrico	Choque eléctrico o electrocución. También se pueden producir caídas como consecuencia de una electrocución.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar periódicamente los enchufes • Compruebe el buen estado de los cables de su maquinaria eléctrica (ordenadores, máquinas electrónicas, fax, teléfono, ventiladores...) para evitar cortocircuitos fortuitos. • No manipule las conexiones reglamentarias, ni intente reparar los equipos eléctricos, acuda a la persona encargada del mantenimiento. • No sobrecargue los enchufes conectando muchos equipos eléctricos.
Debe mantener comunicación directa con los departamentos involucrados de la empresa contratante del servicio	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar los sistemas de comunicación y su fluidez. • Anticipar tareas para evitar posteriores aglomeraciones. • Conocer y mejorar la propia capacidad de trabajo.
Vela la higiene en la manipulación de alimentos	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • No prolongar en exceso la jornada de trabajo • Marcar prioridades de tareas evitando solapamiento e interferencias entre los operarios. • Motivar al trabajador responsabilizándolo de sus tareas.
	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismos.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el calzado adecuado. • Camine, no corra. • No caminar sobre suelos mojado. • Marcar y señalizar los obstáculos que no puedan ser eliminado.

Jefe de la Unidad Operativa.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:	Pagina 2 de 2	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:		
	Unidad Operativa donde se ubica:				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR	
Vela por la limpieza e higiene del comedor	Caídas de un mismo nivel o diferente. Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. Fracturas, luxaciones o esguinces	<ul style="list-style-type: none"> • Bloquear las áreas en las que se estén limpiando los pisos y quitar todas las señales cuando el piso esté limpio y seco para que no se vuelvan algo común y el personal las ignore. • Evite movimientos que puedan lesionar a otras personas o a usted mismo. 	
	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación de manos y mucosa	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar los elementos de protección personal adecuados al exponerse a productos químicos • Evitar el contacto con la piel. • Si observa alguna reacción alérgica notifíquela inmediatamente. 	
Chequea las requisiciones de mercancías.	Caídas de un mismo nivel o diferente. Golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material. Golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. Fracturas, luxaciones o esguinces	<ul style="list-style-type: none"> • Use calzado de seguridad. • Cumpla con las instrucciones de prevención. • Nunca se sitúe debajo de cargas suspendidas. • Notifique aquellas condiciones de riesgo de caídas de material. 	
	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Evitar confrontaciones personales • Interactuar, cooperar, y coordinarse con el resto de miembros del equipo para alcanzar los objetivos comunes para toda la organización 	
RECIBE CONFORME EL TRABAJADOR:					
NOMBRES Y APELLIDOS: _____			DACTILAR		DACTILAR
CEDULA DE IDENTIDAD: _____			IZQUIERDO		DERECHO
_____ FIRMA			FECHA: / /		

246

Supervisor.

SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.
Rif: J- 30832794-8



Nombre y Apellido:	Fecha de ingreso:	Página 1 de 3
Cedula de Identidad y/o Pasaporte:	Cargo que Ocupa: "SUPERVISOR"	
Unidad Operativa donde se ubica: COMEDOR VICSON		

DESCRIPCION SEGUN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR
Vigilar y mantener en óptimas condiciones de aseo el área de la línea y comedor.	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación.	• Establecer medidas organizativas consultando y haciendo participar a los trabajadores a su cargo. • Ser realista a la hora de calcular los tiempos de las actividades y realizar su planificación. • Dejar márgenes de tiempo para imprevistos.
	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas y/o contusiones. • Fracturas, luxaciones o esguinces • Golpes, contusiones, moretones, traumatismos, politraumatismos a nivel general	• Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. • Use calzado de seguridad. • Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en específica.
	Posturas prolongadas e inadecuadas.	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas , tendinitis, lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	• Si se permanece de pie mucho tiempo, alternar el peso del cuerpo entre ambas piernas, manteniendo un pie en alto apoyado sobre un escalón o reposapiés. • Si hay que girar, hacerlo con todo el cuerpo a la vez. • Procurar mantener el plano de trabajo a una altura adecuada, para evitar tener que estar agachado o con la espalda doblada.
	Exposición a virus, hongos y bacterias.	Biológico	Contaminación con bacterias, virus y hongos	• Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos. • Seguir normas correctas de higiene: no fumar, no comer y no beber en el lugar de trabajo. • Cubrir con apósitos cualquier herida o corte que se haya producido. • Disponer de guantes de trabajo para todos aquellos trabajadores que lo precisen. • Realizar el lavado de manos con agua y jabón y éstas serán secadas con toallitas desechables, después de manipular un alimento y comenzar la manipulación de otro de distinta naturaleza, después de toser, sonarse la nariz.
	Exposición a focos de calor	Físico	Erupción cutánea, deshidratación, agotamiento por calor, taquicardia, respiración acelerada y débil, tensión arterial alterada (puede ser elevada o muy baja), disminución de la sudoración, irritabilidad.	• Es aconsejable establecer pausa de descanso en ambiente más frescos a fin de evitar la elevación de temperatura corporal central por encima de los 38°C. • Dormir suficientemente, que el descanso sea recuperador. • Reponer líquidos bebiendo agua fresca, o mejor bebidas isotónicas, para la reposición de las pérdidas de líquidos por sudor.

Supervisor.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Pagina 2 de 3
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:		
	Unidad Operativa donde se ubica:				
DESCRIPCION SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR	
Vigilar las entregas y cambios oportunamente de Sopas, Proteicos, Contornos, Bebidas, Panes y Postres en la línea de servicio.	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, quemaduras.	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales.	<ul style="list-style-type: none"> • Concienciarse del mantenimiento del orden y la limpieza de sus puestos de trabajo. • Colocar los objetos y materiales en un lugar seguro donde no estorben el paso. • Usar calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados. • No dificultar la visión al transportar carga. 	
			Quemaduras en distintos grados	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar los recipientes de cocina hasta el borde, sino como máximo las tres cuartas partes de su capacidad. • Supervisar que se utilicen los utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, avisando de su paso. 	
	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar objetivos y prioridades. • Tomar decisiones, qué hacer y qué no hacer. • Ser realista a la hora de calcular los tiempos de las actividades y realizar su planificación. • Dejar márgenes de tiempo para imprevistos. • Aprovechar tiempos dispersos "inútiles". • Programar tiempo para actividades no esenciales pero necesarias. 	
En ausencia del responsable embala y prepara postres para la línea.	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material, quemaduras en todos sus grados	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales.	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar la suciedad, papeles, polvo, derrames, grasas y desperdicios contra los que se pueda tropezar. • Ante un derrame limpiarlo inmediatamente. Sin permitir que nadie lo pise y lo esparza por el resto del suelo. En este último caso limpiar también el calzado y los lugares por donde se haya pisado. 	
			Quemaduras en distintos grados	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer los trasvases de líquidos calientes y la adición de componentes lo más lento posible. • Utilizar en la preparación de los alimentos utensilios con el tamaño adecuado. • Orientar los mangos y las asas de los recipientes hacia el interior de los fogones. 	
	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro, tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros, estrés laboral, irritabilidad, estrés, mal humor.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la columna recta, evitando encorvar la espalda y mantenerse erguido. • Abdomen y los glúteos hacia dentro. • Hombros levemente hacia atrás y la cabeza en alto. • Si se permanece de pie mucho tiempo, alternar el peso del cuerpo entre ambas piernas, manteniendo un pie en alto apoyado sobre un escalón o reposapiés. 	
Chequea y revisa los controles de temperaturas de los equipos frigoríficos industriales.	La electricidad	Eléctrico	Choque eléctrico o electrocución, también se pueden producir caídas como consecuencia de una electrocución.	En caso de avería, apagón o cualquier otra anomalía que exceda de tu competencia, llama a un técnico electricista.	

Supervisor.

	Nombre y Apellido:		Fecha de ingreso:		Pagina 3 de 3	
	Cedula de Identidad y/o Pasaporte:		Cargo que Ocupa:			
	Unidad Operativa donde se ubica:					
DESCRIPCIÓN SEGÚN LAS ACTIVIDADES	FACTOR DE RIESGO Y/O AGENTE	TIPO DE RIESGO	DAÑO QUE PUEDA CAUSAR A LA SALUD	MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ACCIDENTES Y LESIONES AL TRABAJADOR		
Atiende la caja y lleva el control del dinero en efectivo desayuno, almuerzo y cantina y entrega la relación con su efectivo al Asistente Administrativo o al Jefe de Unidad Operativa antes de cerrar sus labores.	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar los sistemas de comunicación y su fluidez. • Anticipar tareas para evitar posteriores aglomeraciones. • Conocer y mejorar la propia capacidad de trabajo. • Concentrar la atención en lo que se está haciendo y evitar las interrupciones. 		
	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro, tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad .	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener una postura correcta mientras se está sentado que consiste en: regular la altura de la silla, la espalda debe estar correctamente apoyada en el respaldo reclinable, los muslos deben permanecer horizontales, con los pies bien apoyados en el suelo. • No almacenar objetos debajo de la mesa que no permitan disponer de espacio suficiente para las piernas. 		
Suple y apoya la línea de servicio en caso de ausencias.	Posturas prolongadas e inadecuadas	Ergonómico	Lesiones musculo esqueléticas tanto de extremidades superiores, como de la espalda (zona lumbar). Tendinitis de hombro, tendinitis de muñeca. Lumbagos bursitis, tensión muscular, tensión cervical y otros. Estrés laboral, irritabilidad .	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la columna recta, evitando encorvar la espalda y mantenerse erguido. Abdomen y los glúteos hacia dentro. Hombros levemente hacia atrás y la cabeza en alto. • Si se permanece de pie mucho tiempo, alternar el peso del cuerpo entre ambas piernas. • Si hay que girar, hacerlo con todo el cuerpo a la vez. 		
	Caídas de un mismo nivel o diferente, golpeado o atrapado en, entre equipos móvil o al movilizar material, golpeado por objetos que caigan al movilizar el material.	Mecánico	Heridas, contusiones, golpes, atrapamientos, amputaciones, caídas, traumatismo generales, quemaduras en distintos grados.	<ul style="list-style-type: none"> • Al desplazarse no corra, camine visualizando el área por donde transita. • Trabaje con cuidado mantenga la concentración al realizar alguna tarea en específica. • Ante un derrame limpiarlo inmediatamente. Sin permitir que nadie lo pise y lo esparza por el resto del suelo. 		
	Fatiga mental	Psicosocial	Inestabilidad emocional • Irritabilidad • Ansiedad Alteraciones del sueño Falta de energía y motivación	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar la comunicación y el manejo de conflictos. • Mantener la armonía en el clima laboral • Fomentar estrategias de comunicación entre los distintos niveles • Desarrollar habilidades de comprensión de los clientes para satisfacer sus necesidades y demandas correctamente. 		
RECIBE CONFORME EL TRABAJADOR:						
NOMBRES Y APELLIDOS: _____		CEDULA DE IDENTIDAD: _____		FECHA: / /		FIRMA
				IZQUIERDO	DERECHO	

249

ANEXO V

Valoración de Riesgo del Método FINE

VALORACIÓN DEL RIESGO



SUMINISTRO Y SERVICIO DE COMIDA INDUSTRIAL ZURIEL C.A.

Área de trabajo	Riesgo	Factor de riesgo	Consecuencia					Exposición					Probabilidad					GP	Valor de riesgo	
			100	40	15	7	3	1	10	6	3	2	1	0,5	10	6	3			1
Área de la cocina	Mecánico	Caida al mismo nivel						X	X							X			60	Riesgo bajo
		Golpeado por objetos						X	X							X			60	Riesgo bajo
		Quemaduras de distintos grados					X	X								X			180	Riesgo medio
		Pellizcado o cortes por el uso de herramientas manuales					X	X								X			180	Riesgo medio
	Ergonómico	Movimientos repetitivos					X	X								X			54	Riesgo bajo
		Posiciones prolongadas					X	X								X			30	Riesgo bajo
	Biológico	Exposición a virus hongos y bacterias					X	X								X			10	Riesgo bajo
	Eléctrico	Choque eléctrico					X	X								X			54	Riesgo bajo
		Químico	Contacto con productos químicos al realizar el lavado y limpieza de los utensilios					X	X							X			60	Riesgo bajo
			Contacto con productos químicos utilizados para sanitizar las hortalizas, legumbres, frutas y verduras.					X	X								X			18
Psicosocial		Fatiga mental					X	X							X			60	Riesgo bajo	
Área de lavado	Mecánico	Cortes con objetos punzocortantes					X	X							X			180	Riesgo medio	
		Caidas a un mismo nivel					X	X							X			180	Riesgo medio	
		Golpeado por objetos					X	X							X			60	Riesgo bajo	
	Ergonómico	Posiciones prolongadas e inadecuadas					X	X							X			60	Riesgo bajo	
	Biológico	Exposición a virus hongos y bacterias					X	X							X			30	Riesgo bajo	
Químico	Exposición a productos químicos					X	X								X			60	Riesgo bajo	
	Área de postres	Mecánico	Quemaduras de distintos grados					X	X							X			108	Riesgo medio
Caidas a un mismo nivel							X	X							X			60	Riesgo bajo	
Ergonómico		Posiciones inadecuadas					X	X							X			54	Riesgo bajo	
		Movimiento repetitivos					X	X							X			54	Riesgo bajo	
Almacén de Viveres	Mecánico	Caidas a un mismo nivel					X	X							X			30	Riesgo bajo	
		Golpeados por objetos					X	X							X			60	Riesgo bajo	
		Caida de objetos					X	X							X			60	Riesgo bajo	
	Ergonómico	Esfuerzo ergonómico					X	X							X			180	Riesgo medio	
Psicosocial	Fatiga mental					X	X			X				X			9	Riesgo bajo		
Cava de congelación	Mecánico	Caida de objetos					X	X							X			60	Riesgo bajo	
		Golpeados por objetos					X	X							X			60	Riesgo bajo	
		Caidas a un mismo nivel					X	X							X			60	Riesgo bajo	
	Ergonómico	Posiciones inadecuadas					X	X	X						X			54	Riesgo bajo	
		Caida de objetos					X	X							X			60	Riesgo bajo	
	Mecánico	Golpeados por objetos					X	X							X			60	Riesgo bajo	
		Caidas a un mismo nivel					X	X							X			60	Riesgo bajo	
		Posiciones inadecuadas					X	X	X						X			54	Riesgo bajo	
Ensaladas	Mecánico	Caidas a un mismo nivel					X	X							X			60	Riesgo bajo	
		Cortes o abrasiones					X	X							X			180	Riesgo medio	
	Ergonómico	Posiciones inadecuadas					X	X	X						X			54	Riesgo bajo	
		Posturas prolongadas					X	X							X			30	Riesgo bajo	
	Químico	Exposición a químicos					X	X							X			10	Riesgo bajo	
Biológico	Exposición a virus hongos y bacterias					X	X							X			10	Riesgo bajo		
Línea de servicio	Mecánico	Caidas a un mismo nivel					X	X							X			30	Riesgo bajo	
		Quemaduras de distintos grados					X	X							X			180	Riesgo medio	
	Ergonómico	Posiciones prolongadas					X	X							X			30	Riesgo bajo	
	Biológico	Exposición a virus hongos y bacterias					X	X							X			10	Riesgo bajo	
	Eléctrico	Choque eléctrico					X	X	X						X			54	Riesgo bajo	
	Psicosocial	Fatiga mental					X	X							X			30	Riesgo bajo	
Oficina	Eléctrico	Choque eléctrico					X	X	X						X			54	Riesgo bajo	
	Psicosocial	Fatiga mental					X	X							X			30	Riesgo bajo	
	Ergonómico	Posiciones prolongadas e inadecuadas					X	X							X			60	Riesgo bajo	

ANEXO VI Justificación de Costos para las Propuestas



<http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-421112884-guantes-de-acero-importados-oferton-nuevos- JM>



<http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-420966720-delantal-de-carnaza- JM>



<http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-420722065-guante-de-carnaza-hornero-panadero- JM>

ANEXO VI
Justificación de Costos para las Propuestas



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-421826625-guante-aislante-de-calor-_JM



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-420966739-manga-de-carnaza-15-_JM



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-421478221-mesa-en-acero-inoxidable-_JM

ANEXO VI Justificación de Costos para las Propuestas



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-421882250-paletas-de-plastico-piso-aislante-estiba-rejilla-_JM



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-422194744-guante-de-nitrilo-marca-north-13-pulgada-_JM



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-421990407-aviso-amarillo-piso-mojado-made-usa-_JM

ANEXO VI Justificación de Costos para las Propuestas



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-421801900-kit-de-equipamiento-para-bolsos-de-primeros-auxilios-_JM



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-421852141-dispensador-de-jabon-liquido-acero-inoxidable-brilux-_JM



http://articulo.mercadolibre.com.ve/MLV-422922003-silla-alta-tipo-bar-barra-pantry-de-cocina-banco-en-metal-_JM

ANEXO VI
Justificación de Costos para las Propuestas

Presupuesto para la elaboración de un Programa de Seguridad y Salud Laboral.



Propuesta de Servicios |
Higiene y Seguridad Industrial |
Mayo de 2014

Sres: Servicios De Comedores Industriales Zuriel, C.A
Atención: Roxani Guevara
Osdalys Marquez

Presente.-

Me dirijo a Uds. de manera cordial, para hacerles llegar LA COTIZACIÓN de nuestros servicios, el cual consiste en:

SERVICIO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL:

Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo:

Fase	Descripcion	Precio
Evaluacion de la situacion	Visita del Tecnico en Seguridad Industrial	1.500,00 Bs
Identificacion de los riesgos	Evaluacion de areas de trabajo para identificacion de los riesgos potenciales	5.000,00 Bs
Aplicacion de encuestas y entrevistas	Entrevista con el personal con el fin de establecer los riesgos presentes segun el criterio del trabajador	2.500,00 Bs
Evaluacion de riesgos	Establecer severidad y probabilidad de los riesgos existentes	5.000,00 Bs
Elaboracion de planes de trabajo	Elaborar los planes segun el resultado obtenido en la evaluacion de riesgos para aquellos donde el riesgo sea moderado, importante o intolerable	5.000,00 Bs
Elaboracion de Analisis de Seguridad en el Trabajo (AST)	Elaborar El formato donde se establecen los riesgos segun el area donde se trabaja asi como las medidas preventivas para evitar las consecuencias de dichos riesgos	5.000,00 Bs
Elaboracion de Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo	Documento segun lo estipulado en la Norma Técnica NT-2008	6.000,00 Bs
Total		30.000,00 Bs

Atentamente:

Licda. Reina Mora
Gerente General
ARA078742261

ANEXO VI
Justificación de Costos para las Propuestas



Banco Central de Venezuela

**Tipo de Cambio Promedio Ponderado del
Sistema Cambiario Alternativo de Divisas (SICAD II)**

Fecha Operación	Tipo de Cambio (Bs./US\$)
20/05/2014	49,9900
19/05/2014	49,9837

<http://www.bcv.org.ve/c5/sicad2/sicad2-02.asp>

Tipo de
interés BCE

Euribor hipotecarioAbr.2014

0,604 %

Euro / dólar20.05.2014

1,3702 \$

<http://www.bde.es/bde/es/>