



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y DEFENSA

CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIAS NAVALES

**TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CIENCIAS NAVALES**

AUTOR

JUAN MIGUEL YÁNEZ POZO

TEMA

**LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y SU
CONTRIBUCIÓN EN EL AMBIENTE DE TRABAJO DEL
PERSONAL DE SERVICIOS DE LA ESCUELA SUPERIOR
NAVAL.**

DIRECTOR

ING. JORGE ALVAREZ MSC.

SALINAS, DICIEMBRE 2014

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo realizado por el estudiante Juan Miguel Yáñez Pozo, cumple con las normas metodológicas establecidas por la Universidad de la Fuerzas Armadas – ESPE, y se ha desarrollado bajo mi supervisión, observando el rigor académico y científico que la Institución demanda para trabajos de titulación, por lo cual autorizo se proceda con el trámite legal correspondiente.

Salinas, 8 de Diciembre del 2014

ATENTAMENTE

.....
Ing. Jorge Álvarez MSC.
Director de Tesis

DECLARACIÓN EXPRESA

El suscrito, Juan Miguel Yáñez Pozo, declaro por mis propios y personales derechos, con relación a la responsabilidad de los contenidos teóricos y resultados procesados, que han sido presentados en formato impreso y digital en la presente investigación, cuyo título es: “La seguridad y salud ocupacional y su contribución en el ambiente de trabajo del personal de servicios de la Escuela Superior Naval”, son de mi autoría exclusiva, que la propiedad intelectual de los autores consultados, ha sido respetada en su totalidad y, que el patrimonio intelectual de este trabajo le corresponde a la Universidad de la Fuerzas Armadas - ESPE.

Juan Miguel Yáñez Pozo
Autor

AUTORIZACIÓN

Yo, Juan Miguel Yáñez Pozo

Autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE, la publicación en la biblioteca de la institución de la Tesis titulada: “La seguridad y salud ocupacional y su contribución en el ambiente de trabajo del personal de servicios de la Escuela Superior Naval”, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Salinas, a los 8 días del mes de Diciembre del año 2014

Juan Miguel Yáñez Pozo

Autor

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mis padres Juan y Ruth que con su confianza depositada hacia mí, transmitieron perseverancia para poder culminar con éxito esta noble carrera, a mis hermanas Ruth y María que con su apoyo lograron en mi esa fortaleza para seguir adelante, pero más que nada a Dios por haberme brindado sabiduría para alcanzar mi mayor meta de ser Oficial de Marina.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme brindado la sabiduría y fortaleza para no conocer lo que es la rendición, a mis padres y hermanas que me han guiado en la vida y que siempre estuvieron preocupados de mí en cada momento. A todas las personas que me brindaron su apoyo y supieron transmitir sus conocimientos para el desarrollo de este trabajo y de manera especial a mi hermana María que me encamino en el desarrollo de este trabajo y a mi gran amigo Geovanny que me guio con durante la elaboración del presente trabajo de investigación.

TABLA DE CONTENIDO

Preliminares	Pág.
Portada externa	
Portada interna	
Certificación	ii
Declaración expresa	iii
Autorización	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Tabla de contenido	vii
Índice de cuadros	x
Índice de figuras	xi
Índice de anexos	¡Error! Marcador no definido.
Resumen	xiv
Abstract	xv
Introducción	xvi
CAPÍTULO I	1
PROBLEMA SITUACIONAL DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y SU CONTRIBUCION EN EL AMBIENTE DE TRABAJO DEL PERSONAL DE SERVICIOS DE LA ESCUELA SUPERIOR NAVAL.	1
1.1 ANTECEDENTES	1
1.2 JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA	1
1.3 PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	2
1.4 OBJETIVOS	3
1.4.1 OBJETIVO GENEREAL	3
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
1.5 HIPÓTESIS Y VARIABLES	4

1.5.1 HIPÓTESIS	4
1.5.2 VARIABLES	4
CAPÍTULO II.....	5
FUNDAMENTACION TEÓRICA.....	5
2.1 OHSAS 18001	5
2.1.1 Definición.....	5
2.1.2 Metodología OHSAS	5
2.2 SEGURIDAD OCUPACIONAL	6
2.2.1 Definición.....	6
2.2.2 Metodología.....	6
2.3 SALUD OCUPACIONAL.....	6
2.3.1 Definición.....	6
2.3.2 Metodología.....	7
2.4 RIESGO OCUPACIONAL.....	7
2.4.1 Definición.....	7
2.4.2 ClasificaciÓn	8
2.4.3. Administración de Riesgos	8
2.5 ACCIDENTE DE TRABAJO	9
2.5.1 Definición.....	9
2.5.2 Clasificación	9
2.5.3 Causas	10
2.6 PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.....	11
2.6.1 Definición.....	11
2.6.2 Metodología.....	11
2.7 ESTADÍSTICAS DE ACCIDENTES.....	12
2.7.1 Definición.....	12
2.7.2 Metodología.....	12
2.8 CALIDAD DE VIDA EN EL TRABAJO	13
2.8.1 Definición.....	13
2.8.2 Factores	13
2.9 CULTURA ORGANIZACIONAL.....	14
2.9.1 Definición.....	14

2.9.2 Componentes	14
2.10 CLIMA ORGANIZACIONAL.....	14
2.10.1 Definición.....	14
2.10.2 Características	15
2.11 SATISFACCION LABORAL.....	15
2.11.1 Definición	15
2.12 NORMATIVA LEGAL.....	16
2.12.1 Base Jurídica.....	16
CAPÍTULO III.....	19
Metodología de investigación	19
3.1. Tipo de investigación	19
3.2 Población y muestra	20
3.3 Técnica de recolección de información.....	20
3.4 MÉTODOS	21
3.5. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS	21
3.5.1 Análisis de la Encuesta	22
3.6. ANÁLISIS GENERAL DE RESULTADOS:	43
CAPÍTULO IV	45
PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE PROTOCOLOS NORMADOS DENTRO DE LAS ÁREAS COMO SON LA COCINA Y LA LAVANDERÍA, FICHAS MÉDICAS OCUPACIONALES, ENCUESTAS SEMESTRALES.....	45
4.1 JUSTIFICACIÓN	45
4.2 OBJETIVO.....	45
4.3 DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	46
CONCLUSIONES	64
RECOMENDACIONES.....	65
BIBLIOGRAFÍA	66

INDICE DE CUADROS

CUADRO 1. CUADRO DE INVOLUCRADOS ESSUNA (LAVANDERÍA-COCINA)	20
CUADRO 2. AÑOS LABORANDO EN LA ESCUELA NAVAL	22
CUADRO 3. PERSONAL QUE HA SIDO DOTADO DE SUMINISTROS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	23
CUADRO 4. USO DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN	24
CUADRO 5. NIVEL DE CONOCIMIENTO RELACIONADO A LOS TEMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	25
CUADRO 6. ÍNDICE DE ACCIDENTES DE TRABAJO EN LAS ACTIVIDADES DIARIAS.	26
CUADRO 7. CONOCIMIENTO DE UN MÉDICO OCUPACIONAL.....	27
CUADRO 8. EXISTENCIA DE UN ENCARGADO DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.	28
CUADRO 9. SIMULACROS DE SINIESTROS O ACCIDENTES LABORALES.	29
CUADRO 10. CONOCIMIENTO DE SALIDAS DE EVACUACIÓN.....	30
CUADRO 11. INCAPACITACIÓN LABORAL.....	31
CUADRO 12. AÑOS LABORANDO EN LA ESCUELA NAVAL	33
CUADRO 13. PERSONAL QUE HA SIDO DOTADO DE SUMINISTROS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	34
CUADRO 14. USO DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN	35
CUADRO 15. NIVEL DE CONOCIMIENTO RELACIONADO A LOS TEMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	36

CUADRO 16. ÍNDICE DE ACCIDENTES DE TRABAJO EN LAS ACTIVIDADES DIARIAS.	37
CUADRO 17. CONOCIMIENTO DE UN MÉDICO OCUPACIONAL.	38
CUADRO 18. EXISTENCIA DE UN ENCARGADO DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.	39
CUADRO 19. SIMULACROS DE SINIESTROS O ACCIDENTES LABORALES.	40
CUADRO 20. CONOCIMIENTO DE SALIDAS DE EVACUACIÓN.	41
CUADRO 21. INCAPACITACIÓN LABORAL.	42
CUADRO 22. RIESGOS EN ÁREA DE COCINA.	47
CUADRO 23. RIESGOS EN ÁREA DE LAVANDERÍA.	49
CUADRO 24. CUADRO DE DISTRIBUCIÓN HORARIA DE CAPACITACIONES.	60

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. AÑOS LABORANDO EN LA ESCUELA NAVAL	22
FIGURA 2. PERSONAL QUE HA SIDO DOTADO DE SUMINISTROS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	23
FIGURA 3. USO DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN	24
FIGURA 4. NIVEL DE CONOCIMIENTO RELACIONADO A LOS TEMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.	25
FIGURA 5. ÍNDICE DE ACCIDENTES DE TRABAJO EN LAS ACTIVIDADES DIARIAS.	26
FIGURA 6. CONOCIMIENTO DE UN MÉDICO OCUPACIONAL.	27

FIGURA 7. EXISTENCIA DE UN ENCARGADO DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.....	28
FIGURA 8. SIMULACROS DE SINIESTROS O ACCIDENTES LABORALES.....	29
FIGURA 9. CONOCIMIENTO DE SALIDAS DE EVACUACIÓN.....	30
FIGURA 10. INCAPACITACIÓN LABORAL.....	31
FIGURA 11. AÑOS LABORANDO EN LA ESCUELA NAVAL.....	33
FIGURA 12. PERSONAL QUE HA SIDO DOTADO DE SUMINISTRO Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	34
FIGURA 13. USO DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN.....	35
FIGURA 14. NIVEL DE CONOCIMIENTO RELACIONADO A LOS TEMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	36
FIGURA 15. ÍNDICE DE ACCIDENTES DE TRABAJO EN LAS ACTIVIDADES DIARIAS.....	37
FIGURA 16. CONOCIMIENTO DE UN MÉDICO OCUPACIONAL.....	38
FIGURA 17. EXISTENCIA DE UN ENCARGADO DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL.....	39
FIGURA 18. SIMULACROS DE SINIESTROS O ACCIDENTES LABORALES.....	40
FIGURA 19. CONOCIMIENTO DE SALIDAS DE EVACUACIÓN.....	41
FIGURA 20. INCAPACITACIÓN LABORAL.....	42
FIGURA 21. CONDICIONES DE LA COCINA ESSUNA.....	48
FIGURA 22. VISTA DEL ÁREA DE COCINA.....	49
FIGURA 23. INSTALACIONES DE LAVANDERÍA.....	50

FIGURA 24. PERSONAL LAVANDERÍA EXPUESTO A RIESGOS MECÁNICOS.....	51
FIGURA 25. EQUIPOS DE LAVADO.....	52
FIGURA 26. COFIA.....	56
FIGURA 27. DELANTAL IMPERMEABLE	57
FIGURA 28. GUANTES AISLANTES DE ALTAS TEMPERATURAS LARGOS.....	57
FIGURA 29. GUANTES CALIBRE 35 MANGA LARGA.....	58
FIGURA 30. DELANTAL INDUSTRIAL.....	59

RESUMEN

La presente investigación consiste en elaborar protocolos de salud y seguridad ocupacional para las áreas de cocina y lavandería de la Escuela Superior Naval, la cual comienza con la concepción de antecedentes de la estructura de estas áreas las cuales fueron diseñadas hace muchos años y no se acoplan a los nuevos estándares en cuanto a la infraestructura que el día de hoy es básica en prevención de accidentes como son: espacio, iluminación, instalaciones eléctricas, zonas de seguridad, manejo adecuado de equipos, elementos y zonas de peligro con los servicios en general.

A la etapa mencionada se realiza entrevistas y encuestas a todos los trabajadores para realizar propuestas a las dificultades presentes en estas áreas en lo correspondiente a Salud e Higiene del Trabajo; completando con procedimientos, recomendaciones, cuadro estadísticos en la obtención de datos de las encuestas antes mencionadas.

Lo propuesto cuenta con el sustento de la normativa legal en lo que corresponde al Código de Trabajo y Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo.

PALABRAS CLAVES: PROTOCOLOS DE SALUD, SEGURIDAD OCUPACIONAL, ÁREAS DE COCINA, LAVANDERÍA, ESCUELA NAVAL, PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.

ABSTRACT

This research is to develop protocols for occupational health and safety in the kitchen and laundry, areas of Navy School, which begins with the conception of history of the structure of these areas which were designed many years ago and do not engage new standards in the infrastructure, that today are basic in accident prevention such as: space, lighting, electrical, security zones, proper handling of equipment, items and hazardous areas, services in general.

In the mentioned step interviews and surveys were made to all workers so they can make proposals to the difficulties in these areas which refers to Health and Safety at Work; completing procedures, recommendations, statistical tables in the data collection of the above surveys.

The proposal has the support of legislation as it pertains to the Labour Code Regulations Health and Safety of workers and Improvement of the Working Environment.

KEYWORDS: PROTOCOLS OCCUPATIONAL HEALTH, SAFETY, AREAS OF KITCHEN, LAUNDRY, NAVY SCHOOL, ACCIDENT PREVENTION.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto tiene como objetivo realizar una investigación que permita identificar las causas por las cuales no existe una adecuada seguridad y salud ocupacional en las áreas de la cocina y lavandería de la Escuela Superior Naval, y a su vez como esto repercute en el nivel de satisfacción laboral del personal de los espacios mencionados.

Es importante que se realice una investigación acerca de la prevención de riesgos con las cuales se están manejando las áreas de lavandería y cocina, ya que si el personal que realiza ahí sus actividades siente que su integridad tiene algún tipo de riesgo podría ocasionar que su satisfacción laboral disminuya, y esto se vería reflejado en el desempeño de sus labores diarias.

Dentro de la normativa legal ecuatoriana, se establece que las instituciones deben contar con las medidas de seguridad necesarias, que garanticen una apropiada seguridad y salud ocupacional en el trabajo, además de que en el presente trabajo de investigación se cuente con las bases teóricas y científicas, que coadyuven a determinar la incidencia en el grado de satisfacción laboral.

CAPÍTULO I

PROBLEMA SITUACIONAL DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y SU CONTRIBUCION EN EL AMBIENTE DE TRABAJO DEL PERSONAL DE SERVICIOS DE LA ESCUELA SUPERIOR NAVAL.

1.1 ANTECEDENTES

La Escuela Superior Naval, ubicada en el cantón Salinas, en la provincia de Santa Elena, cuenta con una infraestructura diseñada bajo los estándares requeridos de aquella época, la cual le ha permitido recibir a los estudiantes que han optado por la carrera naval.

Para un adecuado manejo de las instalaciones de la Escuela podemos distinguir que existen áreas específicas para cada actividad, entre las cuales podemos distinguir el espacio destinado para la lavandería y cocina, de las cuales nos centraremos en determinar si cuenta con medidas de prevención de riesgos y una adecuada seguridad y salud laboral, lo que a su vez se ve reflejado en la satisfacción de las personas que ahí desarrollan sus actividades diarias, teniendo como punto de partida las bases teóricas e históricas, con las cuales podremos construir una hipótesis, que a lo largo del proyecto, mediante la aplicación de una metodología de investigación, obtendremos un resultado y de esta manera comprobar lo propuesto.

1.2 JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

Es importante el tema escogido porque tiene como finalidad contribuir a la seguridad ocupacional del personal que desempeña sus actividades en el sector de servicio. Es primordial recalcar que el talento humano es uno de los más importantes recursos con los que cuenta una institución para el avance de la misma, ya que cumple un rol fundamental en la consecución de objetivos, siendo imperante cumplir con todas las normas y requerimientos que permita asegurar una adecuada seguridad del personal, brindando así

ambientes de trabajo, cultura y clima organizacional propicios que generen un óptimo desempeño en las labores que realice cada uno de los servidores garantizando así disminuir los riesgos laborales en cuanto a su seguridad y salud.

La seguridad y salud ocupacional están inmersas en la seguridad integral que involucra a la vez a la seguridad industrial, que es en donde existe el riesgo en la Escuela Superior Naval, específicamente en las áreas de lavandería y cocina, en donde no se ha realizado ningún estudio, que permita la prevención.

Se llevara a cabo un estudio en esta área, de tal manera que la seguridad y salud ocupacional garantice la integridad física del personal, y el estado de salud, creando así un ambiente óptimo y de confianza en el desarrollo de las actividades del talento humano.

Por lo tanto es importante el desarrollo del tema propuesto con el fin de contribuir a salvar guardar el bienestar del personal de servicios de la Escuela Superior Naval.

1.3 PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

Las áreas sensibles de riesgo dentro de la seguridad y salud ocupacional en la Escuela Superior Naval son la lavandería y cocina, no existiendo hasta la presente fecha ningún estudio al respecto.

Además hay el riesgo en la cocina y lavandería por posibles enfermedades debido a los cambios de temperatura y otros factores que debe soportar el personal, por lo cual amerita el estudio de estos riesgos a fin de implementar soluciones viables que coadyuven a la prevención de enfermedades ocupacionales y accidentes industriales.

La implicación de una falta de seguridad ocupacional se repercute en el nivel de satisfacción laboral del personal de las áreas de lavandería y cocina,

por lo que es necesario plantear una propuesta con incentivos de mejora en los lugares de trabajo, que nos permita mejorar el clima organizacional.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Analizar la incidencia de la seguridad y salud ocupacional en la calidad del ambiente de trabajo del personal de servicios de la Escuela Superior Naval realizando una investigación de campo en la cocina y lavandería, mediante el diseño de protocolos normados dentro de las áreas como son la cocina y la lavandería y enfermedades ocupacionales.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Diagnosticar el grado de seguridad y salud ocupacional en las áreas de cocina y lavandería del personal de servicios de la Escuela Superior Naval, mediante una investigación de campo, realizando encuestas a los servidores públicos, señores oficiales y personal administrativo encargado.
2. Determinar el grado de satisfacción laboral y el clima organizacional del personal de servicios de las áreas de lavandería y cocina de la Escuela Superior Naval.
3. Elaborar un plan de Salud y Seguridad Ocupacional para las áreas de cocina y lavandería de la Escuela Superior Naval, en el cual se establezcan los lineamientos que permitan tener una adecuada prevención de riesgos ocupacionales.

1.5 HIPÓTESIS Y VARIABLES

1.5.1 HIPÓTESIS

Una adecuada seguridad y salud ocupacional, permitirá que el personal de servidores públicos, tanto permanentes como ocasionales, goce de mejores condiciones de seguridad, salud, bienestar, una cultura y clima organizacional de trabajo adecuado y propicio para el desarrollo de sus actividades.

1.5.2 VARIABLES

Independiente:

Seguridad y salud ocupacional.

Dependiente:

Ambiente de trabajo del personal de servicios de la Escuela Superior Naval.

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 OHSAS 18001

2.1.1 DEFINICIÓN

Occupational Health and Safety Assessment Series, sus siglas viene de las palabras en inglés, las cuales se refiere a una serie de especificaciones que norman la Seguridad y Salud Ocupacional en el trabajo.

Las OHSAS son especificaciones internacionales que brindan a una organización, tanto empleados como empleadores, beneficios ya que están orientadas a prevenir los riesgos que se pueden presentar en el trabajo, y establece medidas de prevención y seguridad laboral.

2.1.2 METODOLOGÍA OHSAS

Las OHSAS es un sistema el cual se puede implementar en las organizaciones, utilizando una metodología práctica y sistemática basada en los siguientes aspectos:

- **PLANIFICAR:** Establecer objetivos y procesos
- **HACER:** Implementar los procesos planificados
- **VERIFICAR:** Realizar seguimiento y medición de los procesos
- **ACTUAR:** Establecer acciones de mejoras continua

Esta metodología puede ser llevada a cabo como un plan piloto en las organizaciones, no necesariamente con miras a la obtención de la certificación, pero si como apoyo para llegar a establecer un manual o reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional.

2.2 SEGURIDAD OCUPACIONAL

2.2.1 DEFINICIÓN

Salud Ocupacional es el arte de poner en prácticas todas las técnicas que tienen un fin común el diseño y estructuración de: instalaciones, maquinas, procesos y procedimientos de trabajo. (Hernández, 2003)

2.2.2 METODOLOGÍA

Para esto debemos de tener presente los siguientes parámetros con el propósito de disminuir la incidencia de accidentes capaces de generar riesgos de salud, limitaciones funcionales entre los trabajadores o daños económicos a las empresas y consecuentemente a los miembros de la comunidad. Como son:

- **Capacitación:** Realizar charlas a todo el personal, de manera permanente.
- **Adiestramiento:** Hacer talleres teóricos prácticos.
- **Motivación:** Incentivar al personal para un mejor ambiente laboral.
- **Administración de personal:** Realizar la escala jerárquica y funcional de todo el talento humano.

2.3 SALUD OCUPACIONAL

2.3.1 DEFINICIÓN

La Organización Mundial de la Salud y la Organización Internacional del Trabajo definen a la Salud Ocupacional como una actividad multidisciplinaria que promueve y protege la salud de los trabajadores. Es la rama de la salud pública que busca mantener el máximo estado de bienestar

físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones, protegerlos de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales.

2.3.2 METODOLOGÍA

La salud ocupacional tiene sus directrices definidas para su ejecución como son:

- **Organización:** Asistencia médica preventiva, examen médico periódico de tipo pre ocupacional, ocupacional y de retiro.
- **Planificación, aplicación:** Exámenes médicos exigidos por la ley dependiendo del puesto de trabajo.
- **Evaluación:** Realizar cuadro estadísticos relacionados a la salud de los trabajadores.
- **Prevención:** Charlas, realización del profesiograma.

2.4 RIESGO OCUPACIONAL

2.4.1 DEFINICIÓN

Es el evento que puede ocurrir en un ambiente laboral, con consecuencias negativas, entre las principales producir daño al trabajador las cuales pueden ser de diferentes magnitudes en distinto grado de severidad; comúnmente es causado por una condición de trabajo la cual puede ser directa o indirecta, la misma que puede generar alguna perturbación en la salud del trabajador, o a su vez daños en equipos, materiales. (Hernández L. , 2014)

2.4.2 CLASIFICACIÓN

Con el fin de ayudar en el proceso de identificación de peligros, es útil categorizarlos en tipos de riesgo:

- **Riesgos Físicos:** Ruido, presiones, temperatura, radiaciones.
- **Riesgos Mecánicos:** Maquinarias, caídas de plataformas.
- **Riesgos Químicos:** Polvos, vapores, líquidos, gases.
- **Riesgos Biológicos:** Virus, bacterias, parásitos, hongos, insectos.
- **Riesgos Ergonómicos:** Dimensiones del puesto de trabajo, posturas forzadas.
- **Riesgos Psicosociales:** Stress.

2.4.3. ADMINISTRACIÓN DE RIESGOS

Aplicación sistemática de políticas, procedimientos y prácticas de gestión para analizar, valorar y evaluar los riesgos. (Veja, 2014)

2.4.3.1 Evaluación de Riesgos

Para la correcta evaluación de un riesgo se mantendrán presente los siguientes pasos:

- **Identificar:** Los peligros presentes, por áreas y/o puestos de trabajos.
- **Eliminar:** Los factores de riesgo que puedan suprimirse fácilmente.
- **Evaluar:** Los riesgos que no van a eliminarse inmediatamente
- **Planificar la adopción de medidas:** Documentar los hallazgos, detallando las medidas ya adoptadas y las pendientes.

2.5 ACCIDENTE DE TRABAJO

2.5.1 DEFINICIÓN

Se define como un acontecimiento inesperado el cual es producto o causa del trabajo y da como consecuencia una patología orgánica, funcional, una invalidez o la muerte.

Normalmente esto se produce en las labores diarias y cotidianas regulares, de órdenes o en representación de la institución así sea por fuera de los horarios labores o instalaciones de la institución. (DIRSIS, 2013)

2.5.2 CLASIFICACIÓN

Se clasifican en:

- A) **Accidentes sin incapacidad:** El empleado continúa trabajando sin que le quede secuela o perjuicio considerable.
- B) **Accidentes con incapacidad:** El que provoca la incapacidad del empleador.
 - Incapacidad temporal: Es aquella que causa perdida temporal de las condiciones del trabajador para realizar sus funciones y sus consecuencias se prolongan durante un periodo menor de un año.
 - Incapacidad parcial permanente: Es aquella que causa perdida parcial y permanente de las condiciones del trabajador para realizar sus funciones y sus consecuencias se prolongan durante un periodo mayor de un año. Generalmente es por:

- 1.- Perdida de cualquier miembro o parte de este.
- 2.- Reducción de la función de cualquier miembro o parte de este.
- 3.- Perdida de la visión o reducción funcional de un ojo.
- 4.- Perdida de la audición o reducción funcional del oído.

5.- Cualquier otra lesión orgánica.

- Incapacidad permanente total: Es aquella que causa pérdida total y permanente de las condiciones del trabajador para realizar sus funciones. Generalmente motivada por:

1.- Pérdida de la visión de ambos ojos.

2.- Pérdida de la visión en un solo ojo y reducción de más de la mitad de la visión del otro.

3.- Pérdida anatómica o impotente funcional de más de un miembro o de sus partes esenciales mano o pie.

4.- Pérdida de la visión de un ojo, simultánea con la pérdida anatómica o impotencia funcional de una mano o un pie.

5.- Pérdida de la audición en ambos oídos o, incluso reducción en más de la mitad de su función.

6.- Cualquier lesión orgánica.

- Muerte: accidente que provoca la muerte del empleado.

2.5.3 CAUSAS

En todo accidente de trabajo están presentes los siguientes elementos:

- Agente: Objeto o sustancia directamente relacionados con la lesión.
- La parte del agente: Parte del agente directamente asociada o relacionada con la lesión.
- La condición de inseguridad: Condición física o mecánica del local, de la máquina, del equipo o de la instalación.
- Tipos de accidentes: Forma o modo de contacto entre el agente del accidente y el accidentado.

- Acto inseguro: Violación del procedimiento aceptado como seguro, es decir, dejar de utilizar equipo de protección individual.
- Factor personal de inseguridad: Características, deficiencia o condición intelectual, psíquica o física que permita ejecutar el acto inseguro.

2.6 PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

2.6.1 DEFINICIÓN

Son todas las actuaciones encaminadas a evitar el riesgo. Se considera como prevención a las actividades, medidas tendientes a reducir los accidentes de trabajo.

2.6.2 METODOLOGÍA

La Prevención se concentra en dos actividades:

- 1) Eliminación de las condiciones de inseguridad: Es el papel de los empleados de la primera línea de defensa, son cargos que son diseñados por ingenieros de seguridad para eliminar o reducir riesgos físicos y a su vez los supervisores y gerentes de línea cumplen un papel importante en la reducción de las condiciones de inseguridad mediante:
 - Localización de áreas de riesgo.
 - Análisis profundo de los accidentes.
 - Apoyo irrestricto de la alta administración.
- 2) Reducción de los actos inseguros se realiza mediante:

- Procesos de selección de personal mediante técnicas de selección que buscan identificar ciertos rasgos humanos.
- Estabilidad emocional y pruebas de personalidad.
- Medidas de coordinación muscular.
- Pruebas de habilidad visual.
- Pruebas de madurez emocional, desempeño seguro y cuidadoso.
- Susceptibilidad a la exposición a productos tóxicos.

2.7 ESTADÍSTICAS DE ACCIDENTES

2.7.1 DEFINICIÓN

Son los diferentes procedimientos encaminados a medir, controlar y evaluar los accidentes de trabajo, los cuales permiten establecer comparaciones sobre las enfermedades o las causas más comunes de accidentes ocurridos por puestos de trabajos en determinado tiempo y lugar.

2.7.2 METODOLOGÍA

Se establecen los siguientes coeficientes para la evaluación de las estadísticas de accidentes de trabajo:

1.- **Coefficiente de frecuencia (CF):** Indica el número de accidentes con incapacidad ocurridos por cada millón horas/hombre trabajadas durante el periodo considerado. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2005)

$$CF = \frac{\text{Número de accidentes con incapacidad} \times 1.000.000}{\text{Número de } \frac{\text{horas}}{\text{hombre}} \text{ trabajadas}}$$

2.- **Coeficiente de gravedad (CG):** Indica el número de días perdidos y calculados en cada millón de horas/hombre trabajadas. Este periodo también puede ser mensual o anual. Este índice relaciona el tiempo de incapacidad en cada millón de horas/hombre trabajadas, para permitir la comparación con otros tipos y tamaños organizaciones. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2005)

$$CG = \frac{\text{Numero de dias perdidos} + \text{numeros de dias calculados} \times 1000000}{\text{numeros de horas} / \text{hombre trabajadas}}$$

2.8 CALIDAD DE VIDA EN EL TRABAJO

2.8.1 DEFINICIÓN

Es la preocupación por el bienestar general y la salud de los trabajadores en el desempeño de sus tareas. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2005)

2.8.2. FACTORES

En la calidad de vida en el trabajo intervienen varios factores interrelacionados entre si los cuales de manera directa actuan sobre el trabajador los cuales son:

- 1.- Satisfacción con el trabajo ejecutado.
- 2.- Posibilidad de tener futuro en la organización
- 3.- Reconocimiento de los resultados alcanzados
- 4.- Salario recibido
- 5.- Beneficios alcanzados
- 6.- Relaciones humanas con el grupo y la organización
- 7.- Ambiente psicológico y físico de trabajo

8.- Libertad y responsabilidad de decidir

9.- Posibilidades de participar

2.9 CULTURA ORGANIZACIONAL

2.9.1 DEFINICIÓN

Es el estudio de las organizaciones, cultura equivale al modo de vida de la organización en todos sus aspectos: ideas, creencias, costumbres, reglas, técnicas. Es el conjunto de hábitos y creencias establecidos a través de normas, valores, actitudes y expectativas compartidos por todos los miembros, que distinguen una organización de los demás; el modo institucionalización de pensar y actuar de la organización. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2005)

2.9.2 COMPONENTES

La Cultura Organizacional se presente en tres diferentes componentes:

- 1.- Artefactos: son los elementos concretos que cada uno ve, oye y siente cuando se encuentra con una organización, incluye los productos, servicios y estándares de comportamiento de los miembros de una organización.
- 2.-Valores compartidos: son los rasgos fuertes de la cultura de la organización.
- 3.-Presupuestos básicos: son las creencias inconscientes, percepciones, sentimientos y presupuestos dominantes en las personas.

2.10 CLIMA ORGANIZACIONAL

2.10.1 DEFINICIÓN

Se define como la estructuración y organización; en una organización los trabajadores se hallan en un proceso de adaptación continuo a las múltiples

variaciones que presenta el entorno laboral, para así poder cumplir con los mejores resultados y mantener el equilibrio individual.

Tal adaptación abarca todo el entorno del trabajador sus necesidades fisiológicas, vegetativas, sociales, autoestima y autorrealización las cuales son consideradas superior y fortalecen la salud mental. (Chiavenato, Administración de Recursos Humanos, 2005)

2.10.2 CARACTERÍSTICAS

Las principales características de las personales mentales sanas son:

- Las personas se sienten bien consigo mismas.
- Las personas se sienten bien con las demás personas.
- Las personas son capaces de enfrentar por si mismas las exigencias de la vida y de las situaciones.

2.11 SATISFACCIÓN LABORAL

2.11.1 DEFINICIÓN

Se define como el comportamiento de los trabajadores en su sitio de trabajo basada en valores, destrezas y capacidades adquiridas en el trabajo, frente a las exigencias de dicho trabajo. El comportamiento está determinado según a las exigencias y responsabilidad del puesto de trabajo y es resultado de la percepción del trabajador en cuanto a lo que debería ser. (Perez, 2014)

2.12 NORMATIVA LEGAL

Las leyes determinaran “los riesgos del trabajo son de cuenta del empleador” y que hay obligaciones, derechos y deberes que cumplir en cuanto a la prevención de riesgos laborales.

A través del Programa de Seguridad y Salud en el trabajo se ha desarrollado el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en los Centros de Trabajo del País.

2.12.1 BASE JURÍDICA

Sustentado en leyes, reglamentos, convenios que mantiene nuestro país en el tema de salud y seguridad laboral con los siguientes estatutos:

a) Art. 326, numeral 5 de la Constitución del Ecuador:

“Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.”.

b) Normas Comunitarias Andinas:

- Instrumento Andino (Decisión 584)
- Reglamento del Instrumento (957)

c) Convenios Internacionales de OIT:

- Convenios OIT relacionados a la Seguridad y Salud ratificados por Ecuador:

C29: Convenio sobre el trabajo forzoso

C81: Convenio sobre la inspección del trabajo

C115: Convenio sobre la protección contra las radiaciones

C119: Convenio sobre la protección de la maquinaria

C120: Convenio sobre la higiene

C121: Convenio sobre las prestaciones en caso de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

C127: Convenio sobre el peso máximo

C136: Convenio sobre el Benceno

C139: Convenio sobre el cáncer profesional

C148: Convenio sobre el medio ambiente de trabajo

C149: Convenio sobre el personal de enfermería

C152: Convenio sobre seguridad e higiene

C153: Convenio sobre la duración del trabajo y períodos de descanso

C162: Convenio sobre el asbesto

d) Código del Trabajo.

e) Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y

Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo:

- Decreto Ejecutivo 2393
- Reglamento de Seguridad y Salud para la Construcción y Obras Públicas
- AM 220 Guía para elaboración de Reglamentos Internos de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Reglamento de Seguridad del Trabajo contra Riesgos en Instalaciones de Energía Eléctrica

f) Acuerdos Ministeriales.

- Acuerdo Ministerial 203
- Solicitud de Registro de Profesional SST
- Acuerdo Ministerial 398 VIH SIDA

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

La investigación que se aplicó en el presente proyecto será la científica, la cual nos permitió proponer hipótesis, con sus respectivas variables, las mismas que serán aceptadas o rechazadas, mediante la obtención de resultados, aplicando las técnicas de recolección de datos.

También se aplicó una investigación de campo, ya que estaremos en contacto directo con el lugar de los hechos, donde podremos obtener información para cumplir con los objetivos planteados, aplicando los siguientes métodos:

- **Método No Experimental.-** se aplicó éste método ya que buscamos determinar las causas por la cuales no existe una adecuada seguridad y salud ocupacional y su incidencia en la satisfacción laboral.
- **Método analítico sintético.-** el análisis estuvo presente en todo el proceso de la evaluación, ya que es indispensable que desde el inicio se utilizó esta técnica para analizar el entorno de la institución y una vez obtenidos los resultados, poder realizar la debida interpretación.

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

La presente investigación se llevó a cabo en las instalaciones de la Escuela Superior Naval, específicamente en los sectores de lavandería y cocina que presentan mayor riesgo para el personal que desarrolla sus actividades en estas áreas; donde se observó y se realizó encuestas y entrevistas dirigidas, para tener un sustento cuantitativo y cualitativo y de esta manera evaluar en qué condiciones se encuentran; esto de acuerdo al siguiente detalle:

Cuadro 1. Cuadro de involucrados ESSUNA (lavandería-cocina)

No.	GRUPOS MUESTREO	TAMAÑO DEL GRUPO	TAMAÑO DE MUESTRA	TIPO MUESTREO	TÉCNICA
1	Tripulantes y servidores públicos	17	N/A	N/A	ENCUESTA
2	Directivo (Lavandería)	1	N/A	N/A	ENTREVISTA
3	Directivo (Cocina)	1	N/A	N/A	ENTREVISTA
4	Personal Policlínico	1	N/A	N/A	ENTREVISTA

Fuente: Dirección de Recursos Humanos (división de servicios generales y mantenimiento) ESSUNA.

Elaborado: Juan Yáñez

La muestra es la población total por su reducido número en la que se obtendrá una efectividad al 100%.

3.3 TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Las técnicas de recolección de datos que se utilizaron son las siguientes:

- Encuestas
- Observación
- Entrevistas

3.4 MÉTODOS

Para la realización de la recolección de información en la investigación se puso en práctica los siguientes métodos:

- **Método inductivo.-** este método fue utilizado esencialmente en la investigación que se realizó, específicamente al momento de seleccionar la muestra, la cual sirvió de punto de partida para poder determinar de manera general el nivel de seguridad y salud ocupacional y clima laboral.
- **Método deductivo.-** como se había mencionado en los antecedentes de la investigación, el sentar las bases teóricas para la evaluación, las cuales están de manera generalizadas, las misma que serán aplicadas para puntualizar el caso específico de la satisfacción laboral.

3.5. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS

Una vez que se realizó la recolección de datos a través de encuestas, entrevistas, se realizó el proceso de análisis de datos que consiste en convertir la información en datos manejables para la interpretación.

3.5.1 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

ÁREA DE LAVANDERIA

Pregunta 1: ¿Cuántos años tiene laborando en la Escuela Naval?

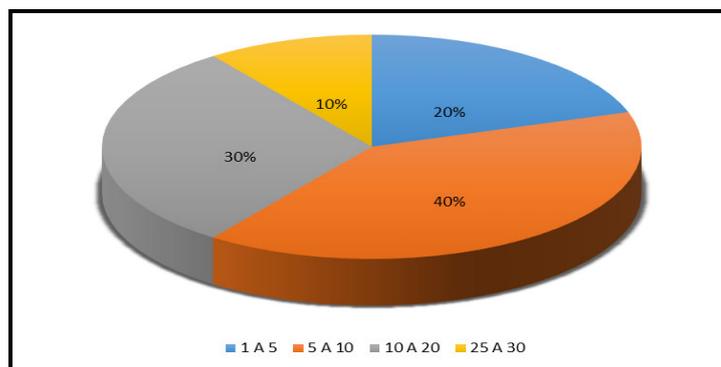
Cuadro 2. Años laborando en la Escuela Naval

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 -5	2	20%
5 - 10	4	40%
10 - 20	3	30%
25 - 30	1	10%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 1. Años laborando en la Escuela Naval



Fuente: Cuadro 2

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% de los servidores públicos encuestados, un 10% lleva laborando de 25 a 30 años, el 20% de 1 a 5 años, el 30% de 10 a 20 años y el 40% de 5 a 10 años.

Pregunta 2: ¿La Escuela le ha proporcionado de suministros y equipos de protección personal en su área de trabajo?

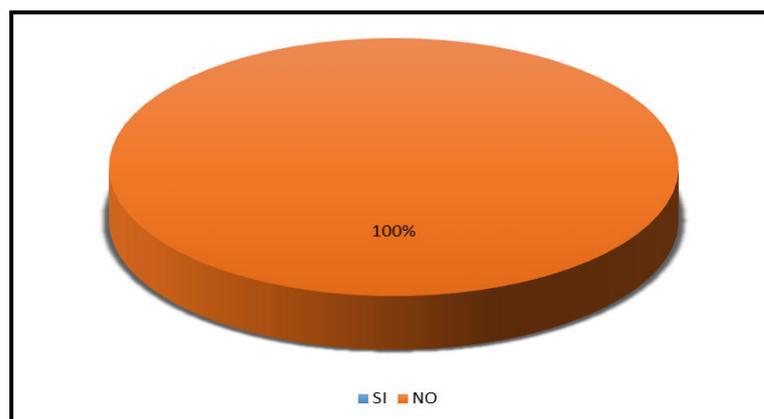
Cuadro 3. Personal que ha sido dotado de suministros y equipos de protección personal

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	10	100%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez.

Figura 2. Personal que ha sido dotado de suministros y equipos de protección personal



Fuente: Cuadro 3

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% de los servidores públicos encuestados, respondieron en su efectividad que no han sido dotados de suministro y equipos de protección por lo que no utilizan estos elementos y en muchos casos sienten molestias en la vista.

Pregunta 3: ¿Con qué frecuencia utiliza el equipo de protección en su puesto de trabajo?

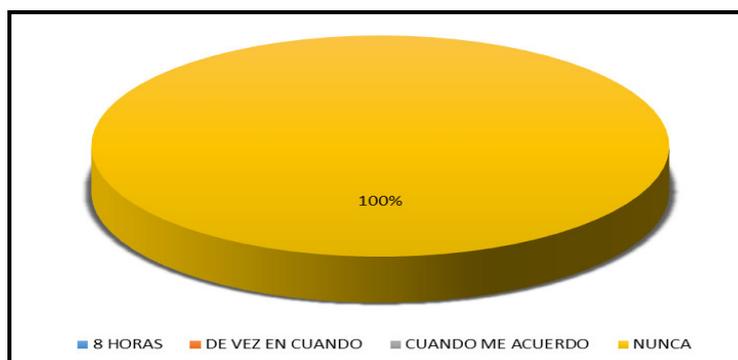
Cuadro 4. Uso del equipo de protección

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Las 08 horas laborales	0	0%
De vez en cuando	0	0%
Cuando me acuerdo	0	0%
Nunca	10	100%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez.

Figura 3. Uso del equipo de protección



Fuente: Cuadro 4

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, respondieron en su efectividad que no usan equipos de protección. El personal de lavandería por no contar con la dotación del equipo no puede usar el equipo en su jornada laboral.

Pregunta 4: ¿Conoce usted lo que es Riesgo Laboral, Seguridad Ocupacional y el programa de salud ocupacional y seguridad industrial de su empresa?

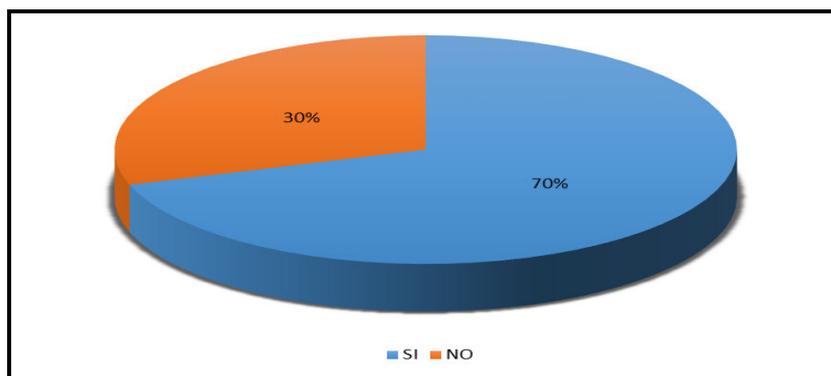
Cuadro 5. Nivel de conocimiento relacionado a los temas de seguridad y salud ocupacional.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	7	70%
NO	3	30%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 4. Nivel de conocimiento relacionado a los temas de seguridad y salud ocupacional.



Fuente: Cuadro 5

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 70% tiene conocimientos básicos de los conceptos de seguridad y salud ocupacional y el 30% restante desconocen del tema.

Pregunta 5: ¿Ha sufrido algún accidente de trabajo mediante la realización de sus actividades diarias?

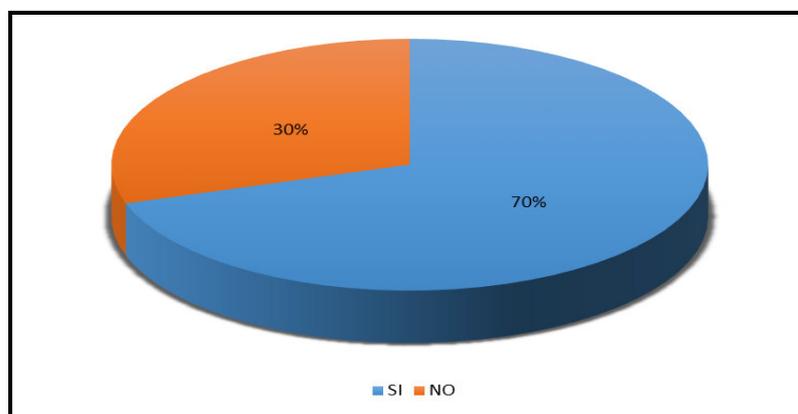
Cuadro 6. Índice de accidentes de trabajo en las actividades diarias.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	7	70%
NO	3	30%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 5. Índice de accidentes de trabajo en las actividades diarias.



Fuente: Cuadro 6

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 70% ha sufrido algún accidente de trabajo en sus actividades diarias, ya sean quemaduras, cortes o caídas que son los accidentes más comunes y el 30% no ha sufrido nada.

Pregunta 6: ¿Cuenta usted con un médico ocupacional dentro de las instalaciones de trabajo?

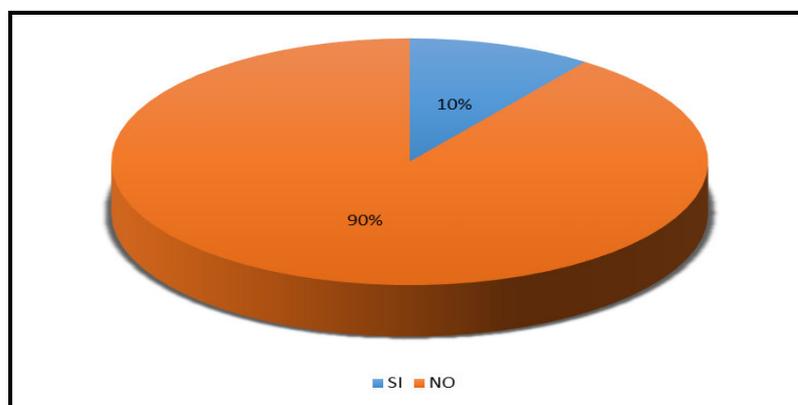
Cuadro 7. Conocimiento de un médico ocupacional.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	10%
NO	9	90%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 6. Conocimiento de un médico ocupacional.



Fuente: Cuadro 7

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 90% desconoce lo que es un médico ocupacional y el 10% tiene una leve idea, sin embargo en esta área no existe un doctor destinado para realizar seguimientos a la salud del personal.

Pregunta 7: ¿Existe alguna persona que controle la seguridad industrial?

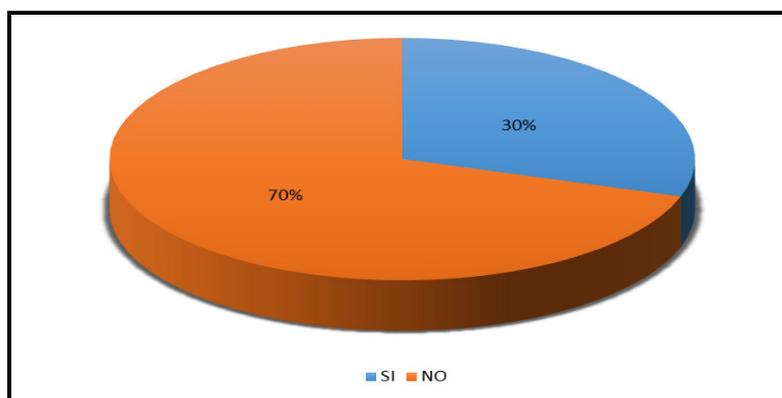
Cuadro 8. Existencia de un encargado de la seguridad industrial.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	3	30%
NO	7	70%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 7. Existencia de un encargado de la seguridad industrial.



Fuente: Cuadro 8

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 70% desconoce si existe alguien que este encargado de la seguridad industrial y el 30% cree que si existe.

Pregunta 8: ¿Se realizan simulacros de siniestros o accidentes laborales?

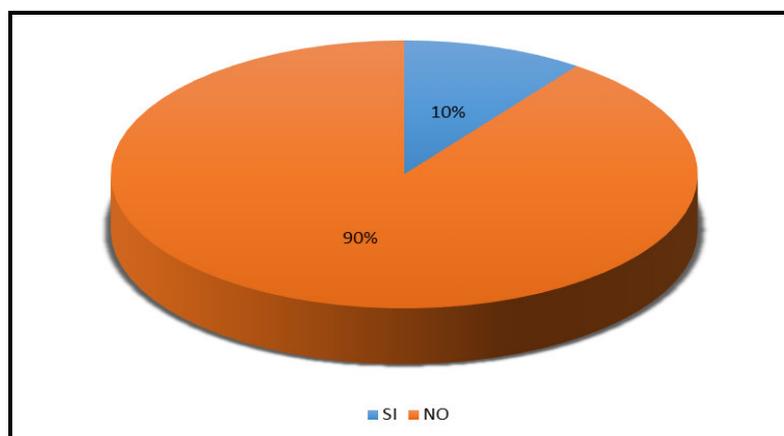
Cuadro 9. Simulacros de siniestros o accidentes laborales.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	10%
NO	9	90%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 8. Simulacros de siniestros o accidentes laborales.



Fuente: Cuadro 9

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 90% no ha realizado simulacros de siniestros o accidentes laborales y el 10% cree haberlos realizado.

Pregunta 9: ¿Conoce usted las salidas de evacuación de su unidad o área de trabajo?

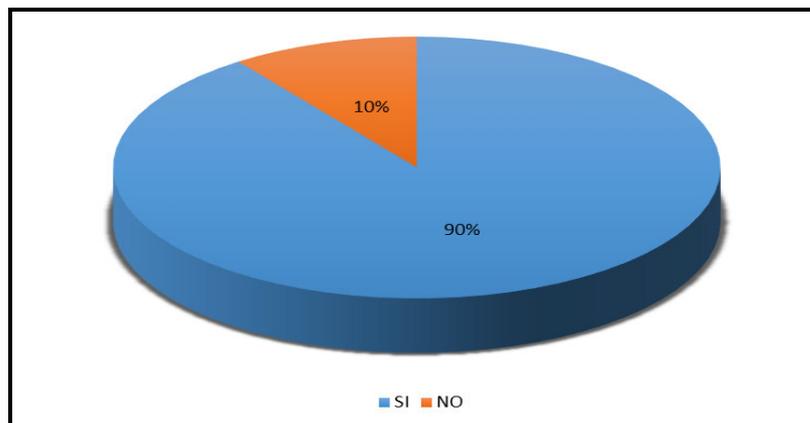
Cuadro 10. Conocimiento de salidas de evacuación.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	90%
NO	1	10%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 9. Conocimiento de salidas de evacuación.



Fuente: Cuadro 10

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 90% afirma que conoce las salidas de evacuación de su área de trabajo, sin embargo no ha sido capacitado en técnicas de evacuación o en caso de tsunami y el 10% por la falta de información no.

Pregunta 10: ¿Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado (a), por alguna de las siguientes causas: ?

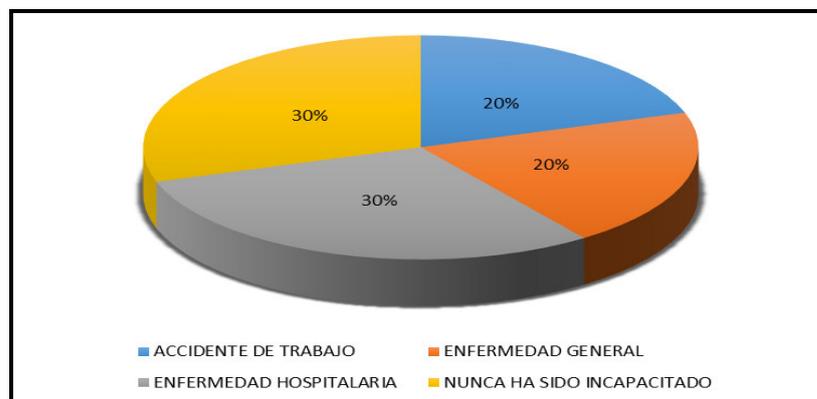
Cuadro 11. Incapacitación laboral.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ACCIDENTE DE TRABAJO	2	20%
ENFERMEDAD GENERAL	2	20%
ENFERMEDAD HOSPITALARIA	3	30%
NUNCA HA SIDO INCAPACITADO	3	30%
TOTAL:	10	100%

Fuente: Encuesta a personal de lavandería ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 10. Incapacitación laboral.



Fuente: Cuadro 11

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal, el 20% ha sufrido accidentes de trabajo y enfermedades generales, el 30% nunca ha sido incapacitado.

REGISTRO DE OBSERVACIÓN

1. N. DE FICHA: 1	2. ÁREA: SALINAS	3. FECHA: 29-SEP-2014
4. LOCALIDAD: ESCUELA SUPERIOR NAVAL		
5. PROBLEMA A RESOLVER: OBSERVACIÓN QUE PRESENTA LA LAVANDERIA CON RESPECTO A LA FALTA DE ESPACIO Y LA INSEGURIDAD QUE SIGNIFICAN LAS MAQUINAS PARA EL PERSONAL.		
6. TÍTULO: OBSERVACIÓN DE LAS AREAS DE LAVANDERIA		
7. INVESTIGADOR: JUAN YANEZ		
8. CONTENIDO:		
9. ANÁLISIS: EL OBJETIVO DE ESTAS IMÁGENES ES OBSERVAR DETALLADAMENTE LA FALTA DE ESPACIO QUE PRESENTA EL AREA DE LA LAVANDERIA, ASI MISMO LA INSEGURIDAD DE LAS MAQUINAS HACIA EL PERSONAL, LA FALTA DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y LA FALTA DE ORDEN Y LIMPIEZA.		



ÁREA DE COCINA

Pregunta 1: ¿Cuántos años tiene laborando en la Escuela Naval?

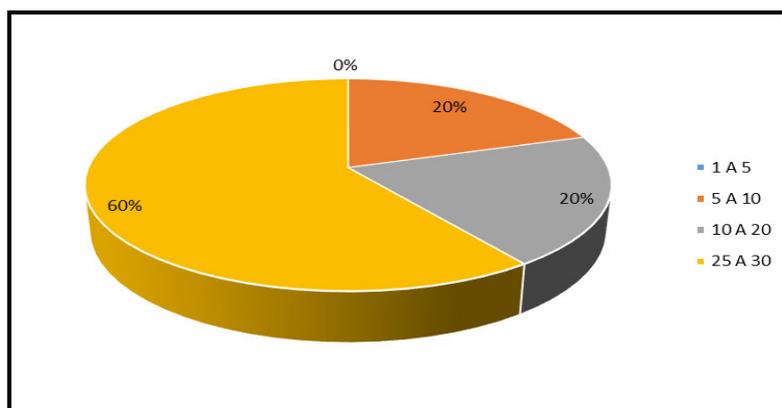
Cuadro 12. Años laborando en la Escuela Naval

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 - 5	0	0%
5 - 10	1	20%
10 - 20	1	20%
25 - 30	3	60%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 11. Años laborando en la Escuela Naval



Fuente: Cuadro 12.

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% de los servidores públicos encuestados, un 40% lleva laborando de 5 a 20 años, el 60% restante supera los 25 años.

Pregunta 2: ¿La Escuela le ha proporcionado de suministros y equipos de protección personal en su área de trabajo?

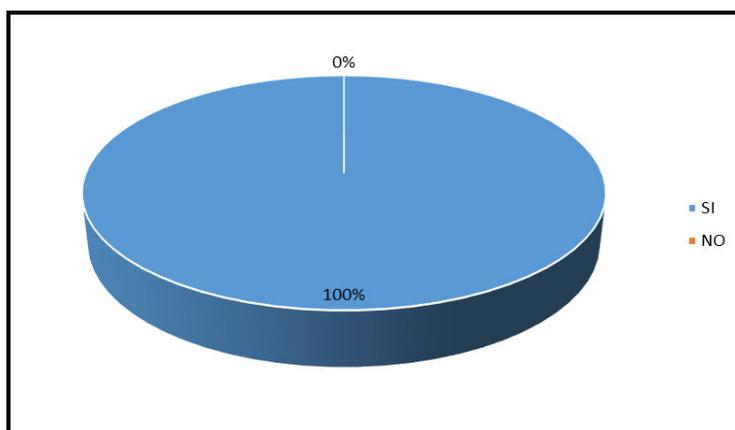
Cuadro 13. Personal que ha sido dotado de suministros y equipos de protección personal.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	5	100%
NO	0	0%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 12. Personal que ha sido dotado de suministro y equipos de protección personal



Fuente: Cuadro 13

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% de los servidores públicos encuestados, respondieron en su efectividad que si han sido dotados de suministro y equipos de protección.

Pregunta 3: ¿Con qué frecuencia utiliza el equipo de protección en su puesto de trabajo?

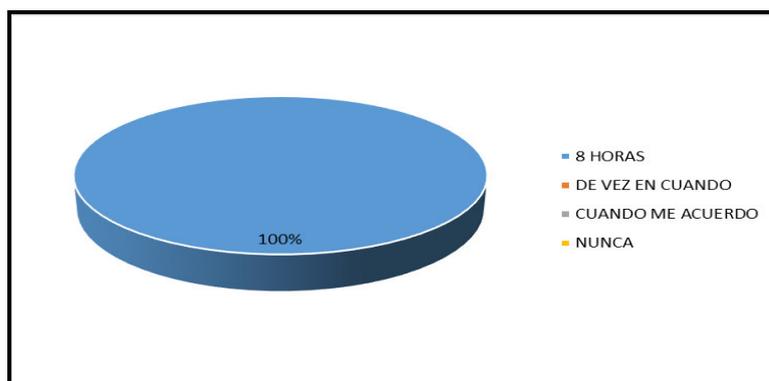
Cuadro 14. Uso del equipo de protección

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Las 08 horas laborales	5	100%
De vez en cuando	0	0%
Cuando me acuerdo	0	0%
Nunca	0	0%
TOTAL:	0	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 13. Uso del equipo de protección



Fuente: Cuadro 14

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, respondieron en su efectividad que usan equipos de protección.

Pregunta 4: ¿Conoce usted lo que es Riesgo Laboral, Seguridad Ocupacional y el programa de salud ocupacional y seguridad industrial de su empresa?

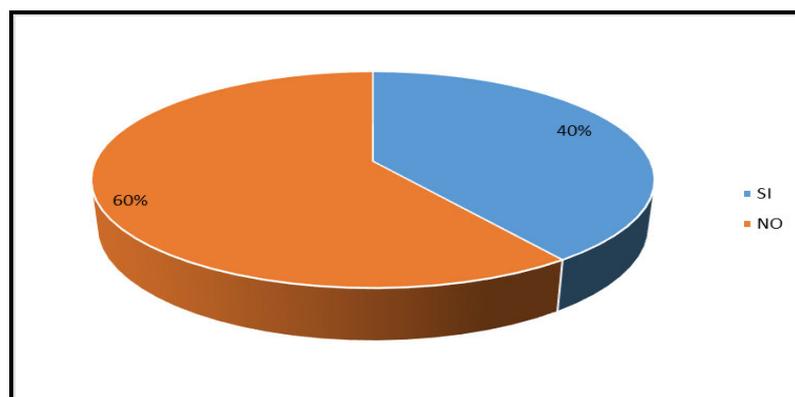
Cuadro 15. Nivel de conocimiento relacionado a los temas de seguridad y salud ocupacional.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	2	40%
NO	3	60%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 14. Nivel de conocimiento relacionado a los temas de seguridad y salud ocupacional.



Fuente: Cuadro 15

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 60% no tiene conocimientos básicos de los conceptos de seguridad y salud ocupacional y el 40% restante conocen algo del tema.

Pregunta 5: ¿Ha sufrido algún accidente de trabajo mediante la realización de sus actividades diarias?

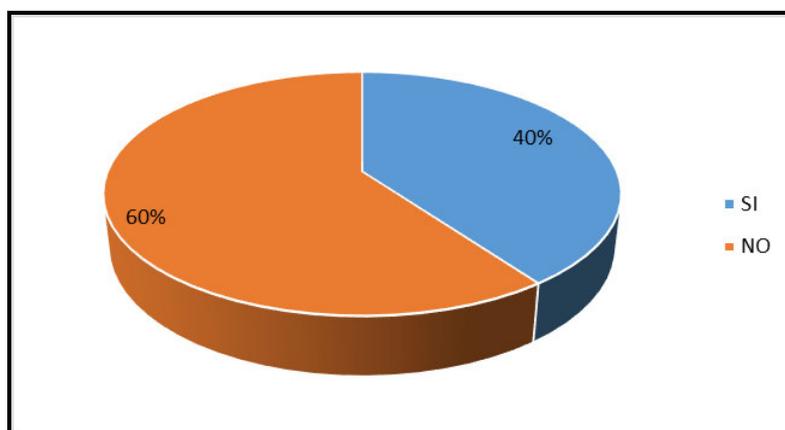
Cuadro 16. Índice de accidentes de trabajo en las actividades diarias.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	2	40%
NO	3	60%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 15. Índice de accidentes de trabajo en las actividades diarias.



Fuente: Cuadro 16

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 40% ha sufrido algún accidente de trabajo en sus actividades diarias y el 60% no ha sufrido nada.

Pregunta 6: ¿Cuenta usted con un médico ocupacional dentro de las instalaciones de trabajo?

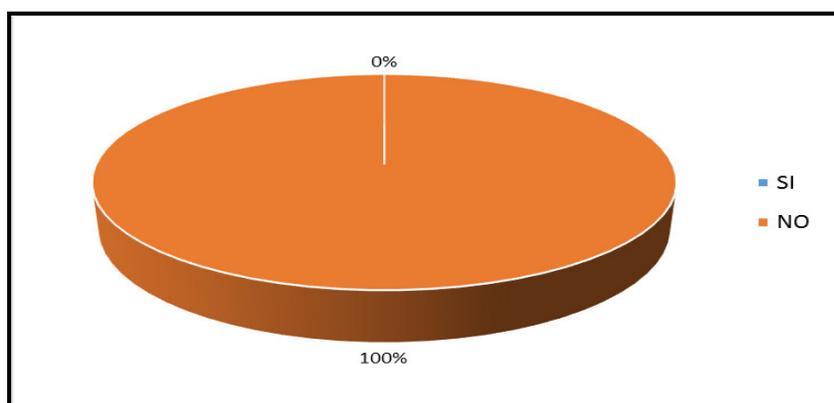
Cuadro 17. Conocimiento de un médico ocupacional.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	5	100%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez.

Figura 16. Conocimiento de un médico ocupacional.



Fuente: Cuadro 17

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, en su totalidad desconocen lo que es un médico ocupacional.

Pregunta 7: ¿Existe alguna persona que controle la seguridad industrial?

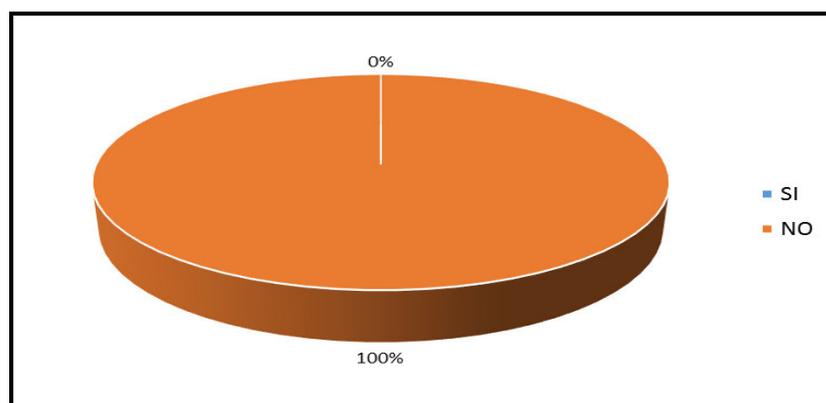
Cuadro 18. Existencia de un encargado de la seguridad industrial.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	5	100%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: GM 4/A Juan Yáñez.

Figura 17. Existencia de un encargado de la seguridad industrial.



Fuente: Cuadro 18

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, todos desconocen si existe alguien que este encargado de la seguridad industrial.

Pregunta 8: ¿Se realizan simulacros de siniestros o accidentes laborales?

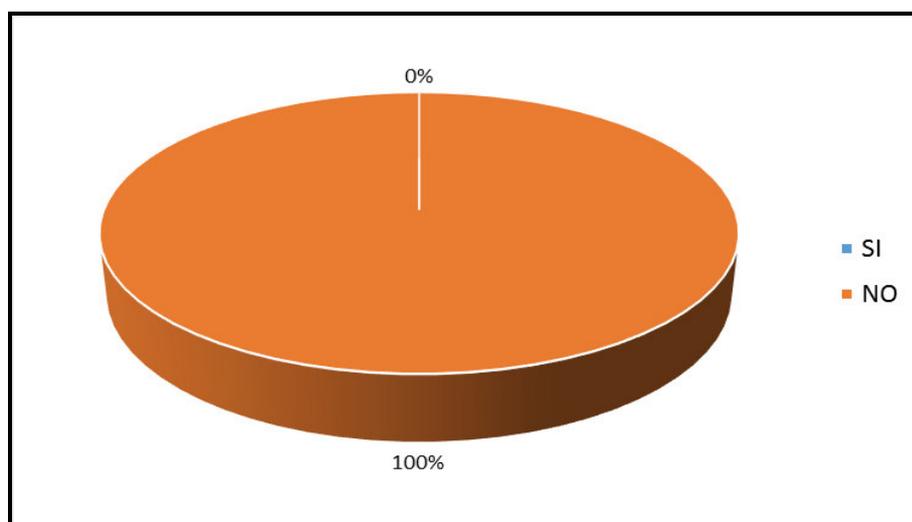
Cuadro 19. Simulacros de siniestros o accidentes laborales.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	5	100%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: GM 4/A Juan Yáñez

Figura 18. Simulacros de siniestros o accidentes laborales.



Fuente: Cuadro 19

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, nadie ha realizado simulacros de siniestros o accidentes de trabajo.

Pregunta 9: ¿Conoce usted las salidas de evacuación de su unidad o área de trabajo?

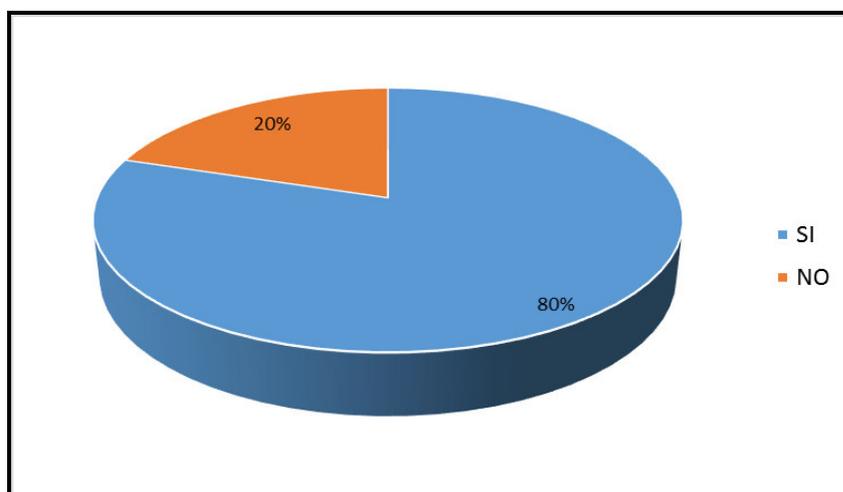
Cuadro 20. Conocimiento de salidas de evacuación.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	4	80%
NO	1	20%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 19. Conocimiento de salidas de evacuación.



Fuente: Cuadro 20

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal encuestado, el 80% afirma que conoce las salidas de evacuación de su área de trabajo y el 20% por la falta de información no.

Pregunta 10: ¿Durante la permanencia en la empresa, alguna vez ha sido incapacitado (a), por alguna de las siguientes causas: ?

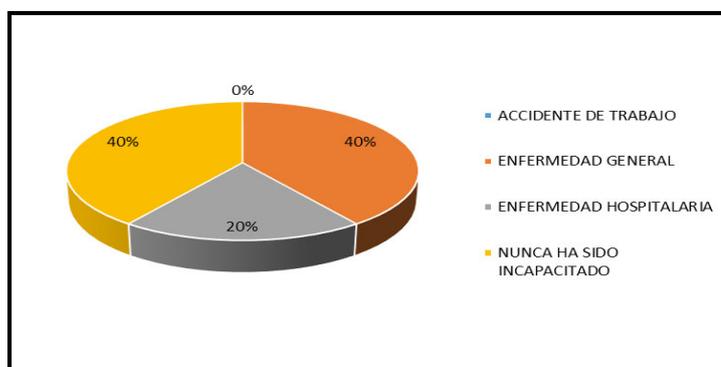
Cuadro 21. Incapacitación laboral.

ESCALA DE VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ACCIDENTE DE TRABAJO	0	0%
ENFERMEDAD GENERAL	2	40%
ENFERMEDAD HOSPITALARIA	1	20%
NUNCA HA SIDO INCAPACITADO	2	40%
TOTAL:	5	100%

Fuente: Encuesta a personal de cocina ESSUNA

Elaborado por: Juan Yáñez

Figura 20. Incapacitación laboral



Fuente: Cuadro 21

Elaborado por: Juan Yáñez

Análisis

Del 100% del personal, el 40% ha sufrido enfermedades generales, el otro 40% nunca ha sido incapacitado y el 20% enfermedad hospitalaria.

3.6. ANÁLISIS GENERAL DE RESULTADOS:

El personal de la lavandería y cocina indican que no se realizan simulacros de incendio o en caso de emergencia, desconociendo parcialmente rutas de evacuación o procedimientos a seguir en caso de emergencia, como primeros auxilios básicos, entre otros aspectos, por lo cual en la presenta propuesta se incluye capacitaciones por parte de personal calificado, para solventar estos vacíos necesarios de ser cubiertos.

En la cocina y lavandería no existe una persona que controle la seguridad industrial y salud ocupacional a fin de disminuir los riesgos en estas áreas, por lo que los encargados que en este caso son dos señores tripulantes, uno en cada área, recibirán capacitación con respecto al tema, para la aplicación de inspecciones de seguridad y verificación de las condiciones del puesto de trabajo mediante una modelo de ficha de inspección que se presenta como parte de la propuesta.

El 80% y 90% de los encuestados en las áreas de cocina y lavandería desconocen en qué consiste la salud y seguridad ocupacional en el puesto de trabajo e indican que utilizan mascarillas o delantales por cuidado personal.

Luego de las encuestas realizadas se evidencia que no se cuenta con un médico destinado para realizar chequeos periódicos de la salud y seguridad ocupacional del personal de las áreas de lavandería y cocina, lo cual es muy importante puesto que éste nos ayuda a comprender de una manera más clara el estado real de la salud del personal de servicio.

Entre el 40% y el 50% de los encuestados han sufrido accidentes laborales menores en esta área en su mayoría por objetos corto punzante o caídas, llevándonos a concluir que es necesario un análisis de riesgo, punto que será parte de la propuesta para disminuir los riesgos laborales.

REGISTRO DE OBSERVACIÓN

1. N. DE FICHA: 2	2. ÁREA: SALINAS	3. FECHA: 29-SEP-2014
4. LOCALIDAD: ESCUELA SUPERIOR NAVAL		
5. PROBLEMA A RESOLVER: OBSERVACIÓN DEL PRINCIPAL RIESGO AL QUE SE EXPONE EL PERSONAL DE LA COCINA AL NO CONTAR CON UN PISO ANTIDESLIZANTE, ADEMÁS DE LA FALTA DE VENTILACIÓN EN EL LUGAR.		
6. TÍTULO: OBSERVACIÓN DE LAS AREAS DE LA COCINA		
7. INVESTIGADOR: JUAN YANEZ		
8. CONTENIDO:		
		
9. ANÁLISIS:		
<p>EL OBJETIVO DE ESTAS IMÁGENES ES NOTAR COMO LA FALTA DE UN PISO ADECUADO PARA UN COCINA ES UN RIESGO LATENTE PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN ESTA ÁREA, SUMANDO LA FALTA DE VENTILACIÓN, ADEMÁS DE LAS CONDICIONES GENERALES EN LAS QUE SE LABORA EN EL ÁREA DE COCINA DONDE EL PERSONAL NO SE UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, ADEMÁS EL PERSONAL ASEVERA QUE EXISTE CALOR EXCESIVO EN ESTA AREA DE TRABAJO, EN LA MAYOR PARTE DE SU JORNADA LABORAL.</p>		

CAPÍTULO IV

PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE PROTOCOLOS NORMADOS DENTRO DE LAS ÁREAS COMO SON LA COCINA Y LA LAVANDERÍA, FICHAS MÉDICAS OCUPACIONALES, ENCUESTAS SEMESTRALES.

4.1 JUSTIFICACIÓN

La Seguridad y Salud Ocupacional es una base importante dentro de una institución, ya que ayudan a evitar accidentes laborales y todos los costos directos e indirectos que ellos producen.

Tomando en cuenta como medida fundamental la prevención de los riesgos que se presentan en los puestos de trabajo y en la organización en general que pueden presentar o producir enfermedades, accidentes y efectos negativos en el personal en general.

La presente propuesta se centra en el área de lavandería de la Escuela Superior Naval y de Cocina en donde trabaja un personal representativo preparando la comida del personal y en las labores de lavado y planchado de los uniformes y prendas de vestir del personal que se genera en cantidad representativas debido a la cantidad de Guardiamarinas que se encuentran en esta institución.

4.2 OBJETIVO

- Contribuir con la minimización y prevención de los riesgos a los que están expuestos el personal de lavandería y cocina durante su jornada laboral en sus puestos de trabajo.

4.3 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La presente propuesta se centrará en un plan de Salud y Seguridad Ocupacional enfocándose en los siguientes puntos:

- A) Identificación de riesgos en el área de la cocina y lavandería en relación a las actividades, manejo de equipos, área de trabajo o elementos que se utilizan en estas áreas.
- B) Protocolos generales para personal de lavandería y cocina, direccionados a llevar un cuidado de la salud del personal mediante la prevención y verificación del bienestar de los trabajadores civiles y militares.
- C) Elementos de protección personal que se utilizan tanto en el área de cocina y lavandería para evitar riesgos ocasionados por la falta de los mismos.
- D) Capacitación del personal en lo que respecta a primeros auxilios, medidas de seguridad en su puesto de trabajo y procedimientos en caso de emergencia.
- E) Inspecciones de seguridad por parte de los tripulantes encargados de estas áreas, hacia los puestos de trabajo para verificar el cumplimiento del personal con las condiciones adecuadas de trabajo disminuyendo las condiciones inseguras.

Todos estos aspectos son enfocados en mejorar la seguridad y salud ocupacional del personal de lavandería y cocina para prevenir y disminuir riesgos laborales al momento de cumplir con sus actividades.

A. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS:

En el área de la cocina se presentan diferentes riesgos en relación al manejo de equipos, condiciones del área de trabajo, contacto con alimentos que se detallan en el Cuadro 22, en donde se especifica la probabilidad alta, media y baja, acorde a las actividades que se realizan en esa área.

Cuadro 22. Riesgos en área de cocina

RIESGOS	DESCRIPCIÓN	PROBABILIDAD
Físicos	Calor excesivo y falta de ventilación	Alta
Mecánicos	Cortes, golpes y mutilaciones	Alta
Eléctricos	Descargas Eléctricas	Baja
Biológico	Contagio de enfermedades	Alta
Ergonómicos	Dolor lumbar, cefálea	Baja
Químicos	Alergia, problemas respiratorios	Baja

Fuente: Cocina (Escuela Superior Naval)

Elaborado por: Juan Yáñez

- **Riesgos Físicos:** relacionados con el ambiente de trabajo como calor excesivo debido al material del techo (zinc) que encierra el calor que se puede evidenciar en la Figura 21 y la falta de ventilación del área de cocina de la Escuela Superior Naval.

Figura 21. Condiciones de la cocina ESSUNA



Fuente: Cocina (Escuela Superior Naval)

Elaborado por: Juan Yáñez

- **Riesgos mecánicos y de contacto eléctrico:** Al manejar objetos cortos punzantes como cuchillos, coartadores, picadoras y aparatos eléctricos.
- **Riesgos de tipo biológico:** Esto se da por el contacto del personal con los alimentos al no estar bien cocinados o en el caso de tener algún tipo de enfermedad y no usar elementos de protección personal adecuados como lo nuestra la Figura 22.

Figura 22. Vista del área de cocina



Fuente: Cocina (Escuela Superior Naval)

Elaborado por: Juan Yáñez

En el Área de la lavandería se tienen los siguientes tipos de riesgos que se detallan en el Cuadro 23:

Cuadro 23. Riesgos en área de lavandería

RIESGOS	DESCRIPCIÓN	PROBABILIDAD
Físicos	Calor excesivo	Alto
Químicos	Contacto con detergente, cloros, desinfectante	Alto
Mecánicos	Caídas, golpes, atrapamientos	Medio
Eléctricos	Manipulación de quipos eléctricos	Medio
Ergonómicos	Dolor lumbar	Medio
Biológicos	Contagio de enfermedades	Bajo

Fuente: Lavandería (Escuela Superior Naval)

Elaborado por: Juan Yáñez

- **Riesgos físicos:** En relación a los riesgos físicos se tiene calor excesivo en el área de lavandería, elementos cables, tubos o

materiales expuestos, (Figura 23) falta de ventilación, falta de orden y limpieza.

Figura 23. Instalaciones de lavandería



Fuente: Lavandería (Escuela Superior Naval)

Elaborado por: Juan Yáñez

- **Riesgos químicos:** El riesgo químico se puede dar en el manejo de sustancias como detergente, cloro, líquidas para limpieza del lugar que pueden ocasionar problemas de alergia o respiratorias al personal.
- **Riesgos mecánicos:** Los riesgos mecánicos pueden ser caídas, golpes, atrapamientos, quemaduras producidas por las planchas que se encuentran dentro de las instalaciones (Figura 24) entre otros.

Figura 24. Personal lavandería expuesta a riesgos mecánicos



Fuente: Personal de lavandería (Escuela Superior Naval)

Elaborado por: Juan Yáñez

- **Riesgos eléctricos:** Los riesgos de tipo eléctrico se pueden dar en el manejo de aparatos (Figura 25) o instalaciones eléctricas por lo que se debe revisar la cantidad de instalaciones eléctricas, corriente en relación al voltaje se requiere para el manejo de una cantidad representativa de lavadoras y secadoras en esta área.

Figura 25. Equipos de Lavado

Fuente: Lavandería (Escuela Superior Naval)

Elaborado por: Juan Yáñez

B. PROTOCOLOS DE SEGURIDAD EN EL ÁREA DE LAVANDERÍA Y COCINA

1.- CERTIFICACION MEDIANTE CARNET DE SALUD DEL PERSONAL.-

El Ministerio de Relaciones Laborales para garantizar la salud del trabajador solicita que toda empresa debe de presentar anualmente el Certificado de Salud emitido por el Ministerio de Salud para lo cual debe de realizarse exámenes básicos como Biometría Hemática; VDRL (Examen de Sífilis); dejando presente que el Examen de Microelisa para detectar VIH (Virus de la Inmunodeficiencia Humana) no es obligatorio porque ningún ciudadano será discriminado laboralmente.

2.- REALIZACIÓN DE LA FICHA MÉDICA ANUAL OCUPACIONAL.-

La institución donde se encuentre prestando servicio el trabajador tendrá que por medio de su Médico Ocupacional realizar de manera anual a todos los trabajadores que conste dentro de su bases de datos la Ficha Médica Ocupacional (ANEXO D) donde se podrá tener un estado real de la salud actual del trabajador con el seguimiento de sus enfermedades o de los factores de riesgo de salud que podría presentar una patología con esto se podrá tener porcentajes si los trabajadores se encuentran aptos para seguir desempeñando su función en sus respectivas áreas o necesitaran ser reubicados o mejorar su ambiente de trabajo con el fin de evitar enfermedades o mejorar su estado de salud.

Además todos los trabajadores que vayan a ingresar por primera vez en su área laboral deben de realizarse la ficha pre ocupacional para tener un estado general de la salud del trabajador para evitar y tener un registro sobre los posibles problemas de salud que tenga el trabajador y con esto tener claro si él puede estar apto para el trabajo y la respectiva área.

Una vez terminada la relación laboral empleado – empleador debe de realizarse la ficha de retiro para así comprobar que al salir su estado de salud se encuentra normal.

3.- CARGA HORARIA NO MAYOR DE 40 HORAS SEMANALES.-

La reivindicación tradicional de 8 horas de trabajo, 8 horas de ocio y 8 horas de sueño se alcanzó en numerosos países en la década de 1970 a 1980. Se pasó de semanas laborales de más de 60 horas semanales a semanas de 40 horas semanales. Desde la década de 1980, con esto se obtiene el aumento de la productividad del trabajador y la condición de salud mejora en el trabajador así como su ambiente psicosocial, con esto se disminuye muchos factores de riesgo de salud como son los cardiovasculares, los psicoemocionales, etc.

4.- HORARIO LABORAL ROTATIVO.-

Se verificará que el personal de la cocina y lavandería tenga horarios rotativos, el personal más antiguo del área será el encargado de realizar los grupos los cuales tendrán horarios rotativos cada semana.

5.- BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS.-

Todo centro de trabajo debe contar con un botiquín que contenga lo necesario para salvar una vida y evitar complicaciones provocadas por un accidente.

Un botiquín debe contener material de curación y medicamentos que no tengan riesgo para las personas, sin embargo siempre debe preguntarse antes de administrarlos sobre una posible alergia o reacción negativa ante cualquier medicina o sustancia.

Es importante que el botiquín no esté al alcance de los niños, se conserve en un lugar fresco y seco y que se revise periódicamente la fecha de caducidad de los medicamentos para sustituirlos en caso necesario.

Para atender una emergencia, el botiquín debe incluir:

Directorio de un médico cercano, Cruz Roja, ambulancias y servicios de salud.

Sustancias Antisépticas

Tela adhesiva

Vaselina blanca.

Gasas esterilizadas.

Vendas limpias de al menos 3 tamaños.

Tijeras limpias, no oxidadas.

Termómetro.

Curitas (tiritas).

Loción de calamina.

Jabón neutro.

Lámpara de pilas y pilas nuevas.

Mínimo dos pares de guantes de látex o guantes estériles.

En caso de no contar con un botiquín cuando se presente una emergencia, se pueden utilizar reglas o lápices, medias, corbatas, sábanas limpias. Lo más importante es preservar la vida del paciente.

6.- NO ESTAR BAJO EL EFECTO DEL ALCOHOL O SUSTANCIA ESTUPEFACIENTE.-

Se procederá a mantener un control por parte de los encargados en el personal de la lavandería y cocina, para verificar que los trabajadores de estas áreas especialmente en la jornada de la tarde no incumplan esta norma. En caso de evidenciarse que se presenta a trabajar en condiciones inadecuadas será objeto de sanción disciplinaria por parte de los encargados de cada una de las áreas.

7.- BUEN CLIMA LABORAL.-

Se realizará encuestas semestrales (ANEXO A), en relación al clima laboral, trabajo en equipo y armonía en las áreas de trabajo para evidenciar la satisfacción laboral del personal en relación al lugar y las relaciones interpersonales, de cordialidad, respeto mutuo y estima.

Además se procederá a colocar un buzón de sugerencias para que el personal indique acotaciones de manera anónima de cómo mejorar la situación laboral y profesional entre compañeros y en relación a las condiciones del área de trabajo.

8.- CONOCIMIENTO TOTAL DE LA TAREA QUE REALIZA EN DETERMINADA AREA.-

Se colocaran las instrucciones de manejo de los equipos eléctricos, lavadoras, secadoras, hornos, entre otros para que el personal conozca completamente su operación en caso de nunca haber utilizado un aparato de

esta área, se indicará que personal más antiguo imparta indicaciones pertinentes, con el fin de evitar el mal manejo de los equipos.

C. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

ÁREA DE COCINA

En el área de la cocina por el manejo de alimentos y los riesgos que se presentan en este lugar se propone que todo el personal de la cocina para manipular alimentos cuente con:

COFIA:

Es una gorra con visera y malla; se utiliza para el manejo de alimentos para evitar que el cabello caiga contaminando los alimentos, en el caso de usar cabello largo usarlo completamente recogido y los hombres el uso de gorra.

Figura 26. Cofia



Fuente: Manual de equipos de protección personal Universidad de Madrid

DELANTAL IMPERMEABLE PARA RESTAURANTE:

Evita el contacto del tronco y miembros inferiores, utilizado para el manejo de alimentos, elaborado con dos capas de un material resistente e impermeable, con una correa que se ajusta al cuello y otra a la parte posterior del tronco de color blanco.

Figura 27. Delantal impermeable



Fuente: Manual de equipos de protección personal Universidad de Madrid

GUANTES AISLANTES DE ALTAS TEMPERATURAS LARGOS:

Se utiliza para la manipulación de alimentos, calientes, fríos o cocinados en el área de cocina para evitar contaminación biológica o quemaduras.

Figura 28. Guantes aislantes de altas temperaturas largos



Fuente: Manual de equipos de protección personal Universidad de Madrid

ÁREA DE LAVANDERÍA

En el área de la lavandería se propone el uso de los siguientes equipos de protección personal:

GUANTES CALIBRE 35 MANGA LARGA:

Son elaborados en caucho negro de 12 pulgadas de largo. Se utilizan para realizar labores diversas como limpieza y lavados de objetos, también evita el contacto con sustancias químicas o detergentes.

Figura 29. Guantes calibre 35 manga larga



Fuente: Manual de equipos de protección personal Universidad de Madrid

DELANTAL EN PVC:

Evita contacto del tronco y extremidades inferiores con sustancias químicas o líquidos al personal.

Figura 30. Delantal industrial



Fuente: Manual de equipos de protección personal Universidad de Madrid

D. CAPACITACIONES

El personal más antiguo de las áreas de lavandería y cocina se encargará de la coordinación y verificación del cumplimiento de las capacitaciones las mismas que serán dictadas por una empresa de consultoría previamente contratada en relación a las medidas de seguridad en el puesto de trabajo y de la coordinación de las demás capacitaciones que serán dictadas por el personal del policlínico y del departamento de seguridad integral de la base naval de salinas, las cuales se detallan en el Cuadro 24 cada curso tendrá una duración de 16 horas, y se realizaran dos veces al año.

Cuadro 14. Cuadro de distribución horaria de capacitaciones

CAPACITACIONES	NÚMERO DE HORAS	DIRIGIDO
Medidas de seguridad en el puesto de trabajo	16	Personal de lavandería y cocina
Técnicas de evacuación	16	
Primeros auxilios	16	

Elaborado por: Juan Yáñez

En caso de medidas de seguridad en el puesto de trabajo se especificarán los riesgos existentes en relación a las actividades cotidianas de los trabajadores, para conocer que precauciones tomar diariamente en relación a las funciones y minimizar los peligros en el lugar de trabajo.

En técnicas de evacuación se especificarán los pasos a seguir en caso de algún desastre natural, las rutas de evacuación específicas y acciones que se deben cumplir, será dictado por el personal de gestión de riesgos de Santa Elena.

En primeros auxilios el personal los encargados de dictar este curso será Policlínico para hacer en caso de accidentes y poder controlar algún tipo de situación de emergencia.

Estas capacitaciones serán semestrales dirigida a todo en personal en diferentes grupos de trabajo y horarios.

E. INSPECCIÓN DEL ÁREA DE PUESTO DE TRABAJO

En el área de la lavandería se evidencia una gran acumulación de prendas de vestir, por lo que se aplicará una lista de verificación aplicada a esta área en relación a la seguridad y limpieza de las instalaciones.

Se propone la aplicación de inspecciones de seguridad por el personal encargado de lavandería y de cocina, luego se realizará mensualmente un informe de las novedades encontradas con el objetivo de cumplir con condiciones adecuadas en el trabajo.

Luego de la presentación de los informes, el personal más antiguo verificará si se reincide o no en estos incumplimientos de seguridad en el puesto de trabajo, en caso de presentar reincidencia más de cuatro veces se le realizará un llamado de atención.

El formulario de inspección evalúa los criterios de seguridad del ambiente de trabajo en relación al orden y limpieza, uso de elementos de protección personal, estado de los equipos y manejo adecuado de los mismos, entre otros aspectos relacionados con la seguridad en el puesto de trabajo.

FORMULARIO DE INSPECCIÓN

ASPECTOS	SI	NO	OBSERVACIÓN
Existe elementos o cosas que bloqueen el paso			
Los equipos se encuentran ubicados en su correcto lugar			
Todo el personal cuenta con elementos de protección personal			
Se utiliza herramientas en mal estado			
Verificar la limpieza del piso			
El personal conoce el manejo de todos los equipos del área			
Existe un almacenamiento inadecuado de ropa o elementos			
Existen tachos para la eliminación de residuos			
Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado			
Las áreas de almacenamiento están sin señalización			
Existe material absorbente en caso de derrame			
El orden y limpieza general es adecuado			

F. PRESUPUESTO:

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Guantes calibre 35	6	\$5	\$30
Delantal de PVC	6	\$12	\$72
Block de notas	12	\$3	\$36
Pizarrón	2	\$85	\$170
Cofia	6	\$5	\$30
Delantal impermeable	6	\$12	\$72
Guantes aislantes	6	\$3	\$18
Botiquín de primeros auxilios	2	\$110	\$220
Capacitación al personal	15	\$40	\$600
Tablero de información	2	\$35	\$70
	Total		\$1318

CONCLUSIONES

El diagnóstico del grado de seguridad y salud ocupacional en las áreas de cocina y lavandería del personal de servicios de la Escuela Superior Naval permite evidenciar los diferentes riesgos en estas instalaciones.

La determinación del grado de satisfacción laboral y el clima organizacional del personal de servicios de las áreas de lavandería y cocina de la Escuela Superior Naval contribuye con el aseguramiento del bienestar del personal en su puesto de trabajo.

La elaboración y aplicación del Plan de Salud y Seguridad Ocupacional para las áreas de cocina y lavandería de la Escuela Superior Naval, contribuye con la prevención y disminución de riesgos ocupacionales en esta institución.

RECOMENDACIONES

1. Tener en cuenta la presenta propuesta para prevenir los accidentes y riesgos laborales que se pueden suscitar dentro de las instalaciones de la cocina y lavandería.
2. Verificar el cumplimiento de las inspecciones de seguridad para minimizar los riesgos laborales del personal de lavandería y cocina.
3. Exigir el uso de elementos de protección personal en el área de cocina y lavandería de ESSUNA.

BIBLIOGRAFÍA

- CHIAVENATO, I. (2005). ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS. EN I. CHIAVENATO. BOGOTA, COLOMBIA.
- CHIAVENATO, I. (2005). GESTION DEL TALENTO HUMANO. EN I. CHIAVENATO, *GESTION DEL TALENTO HUMANO*. BOGOTA, COLOMBIA.
- CONSTITUCIÓN. (2008). *CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR*. MANABI, ECUADOR.
- DIRSIS. (2013). GUIA TECNICA DE PREVENCION DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES EN LA ARMADA DEL ECUADOR. EN A. D. ECUADOR.
- HERNÁNDEZ, A. (2003). *SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL*. MÉXICO: NORIEGA.
- HERNÁNDEZ, L. (20 DE AGOSTO DE 2014). *TEMASDEDERECHO.COM*. OBTENIDO DE [HTTP://TEMASDEDERECHO.COM/2012/06/04/EL-RIESGO-OCUPACIONAL-ACCIDENTE-DE-TRABAJO-Y-ENFERMEDAD-OCUPACIONAL/](http://TEMASDEDERECHO.COM/2012/06/04/EL-RIESGO-OCUPACIONAL-ACCIDENTE-DE-TRABAJO-Y-ENFERMEDAD-OCUPACIONAL/)
- PEREZ, M. M. (14 DE 10 DE 2014). *MONOGRAFIAS.COM*. OBTENIDO DE [HTTP://WWW.MONOGRAFIAS.COM/TRABAJOS10/SALA/SALA.SH](http://WWW.MONOGRAFIAS.COM/TRABAJOS10/SALA/SALA.SH) TML
- VEJA, J. A. (06 DE 09 DE 2014). *MONOGRAFIA.COM*. OBTENIDO DE [HTTP://WWW.MONOGRAFIAS.COM/TRABAJOS73/GESTION-RIESGOS-LABORALES/GESTION-RIESGOS-LABORALES.SHTML](http://WWW.MONOGRAFIAS.COM/TRABAJOS73/GESTION-RIESGOS-LABORALES/GESTION-RIESGOS-LABORALES.SHTML)