



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y DEFENSA
CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIAS NAVALES

Tesis previo la obtención del título de grado de:
LICENCIADO EN CIENCIAS NAVALES

TEMA

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

AUTOR

JUAN MIGUEL YÁNEZ POZO

DIRECTOR

ING. JORGE ALVAREZ MSC.

SALINAS, NOVIEMBRE 2014

AGENDA

PROBLEMA SITUACIONAL

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

PROPUESTA

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA



ANTECEDENTES

SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

DETERMINAR SI CUENTA CON MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS Y UNA ADECUADA SEGURIDAD Y SALUD LABORAL

LAVANDERÍA

COCINA



JUSTIFICACIÓN

LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL ESTÁN INMERSAS EN LA SEGURIDAD INTEGRAL QUE INVOLUCRA A LA SEGURIDAD INDUSTRIAL, ESPECÍFICAMENTE EN LAS ÁREAS DE LAVANDERÍA Y COCINA, EN DONDE NO SE HA REALIZADO NINGÚN ESTUDIO, QUE PERMITA LA PREVENCIÓN.



PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

5



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.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- DIAGNOSTICAR EL GRADO DE SEGURIDAD Y SALUD.
- DETERMINAR EL GRADO DE SATISFACCIÓN LABORAL Y EL CLIMA ORGANIZACIONAL DEL PERSONAL.
- ELABORAR UN PROTOCOLO DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA LAS ÁREAS DE COCINA Y LAVANDERÍA.



HIPÓTESIS

8

**UNA
ADECUADA
SEGURIDAD Y
SALUD
OCUPACIONAL**

**PERMITIRÁ QUE EL
PERSONAL DE
SERVIDORES
PÚBLICOS, GOCE
DE MEJORES
CONDICIONES.**



FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

NORMAS OHSAS 18001

Occupational Health and Safety Assessment Series, siglas en inglés que se refieren a una serie de especificaciones que norman la Seguridad y Salud Ocupacional en el trabajo.

SEGURIDAD OCUPACIONAL

Es la aplicación racional y con inventiva de las técnicas que tienen por objeto el diseño de: instalaciones, maquinarias, procesos y procedimientos de trabajo.



SALUD OCUPACIONAL

La OMS y la OIT la definen como una actividad multidisciplinaria que promueve y protege la salud de los trabajadores.

RIESGO OCUPACIONAL

Ocurrencia de un evento en el ambiente de trabajo, de características negativas y con consecuencia de diferente severidad.



CULTURA ORGANIZACIONAL

Es el conjunto de hábitos y creencias establecidos a través de normas, valores, actitudes y expectativas compartidos por todos los miembros.

CLIMA ORGANIZACIONAL

Es el nivel de la organización, aspecto importante en la relación entre personas y organizaciones.

SATISFACCIÓN LABORAL

Es la actitud del trabajador frente a su propio trabajo.

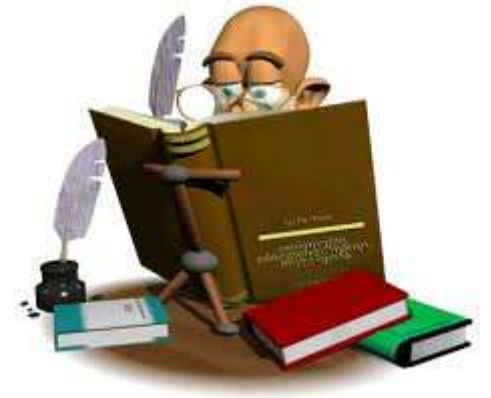


METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

INVESTIGACIÓN DE CAMPO



ENCUESTAS

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN

ENTREVISTAS

FICHA DE OBSERVACIÓN



PROCESO DE INVESTIGACIÓN

14

Recolección de datos

Análisis e Interpretación de Información

Identificación del Problema

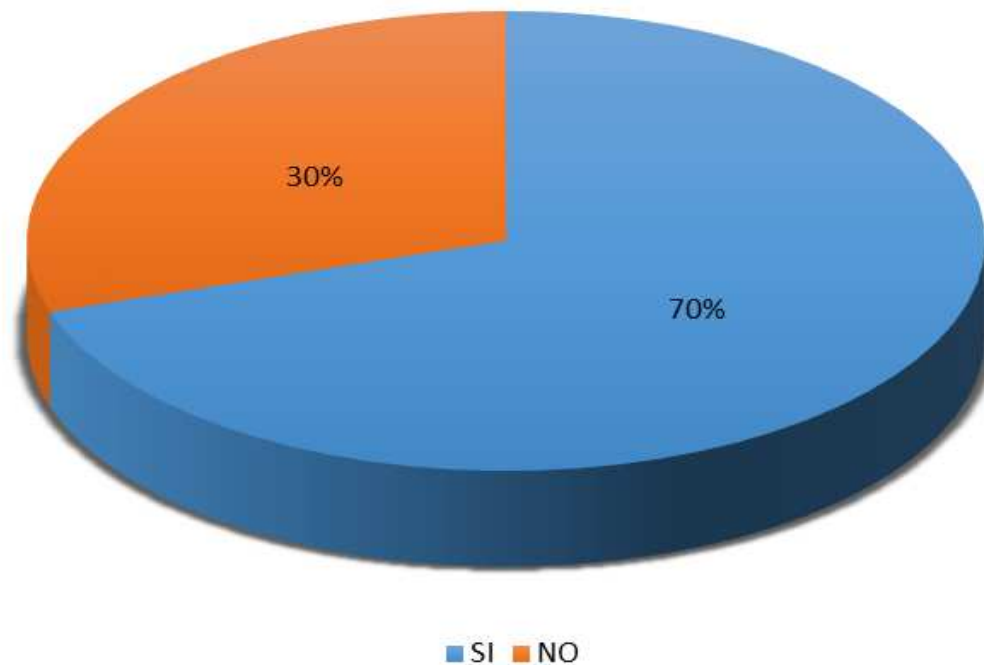
Propuesta



ANÁLISIS DE RESULTADO

15

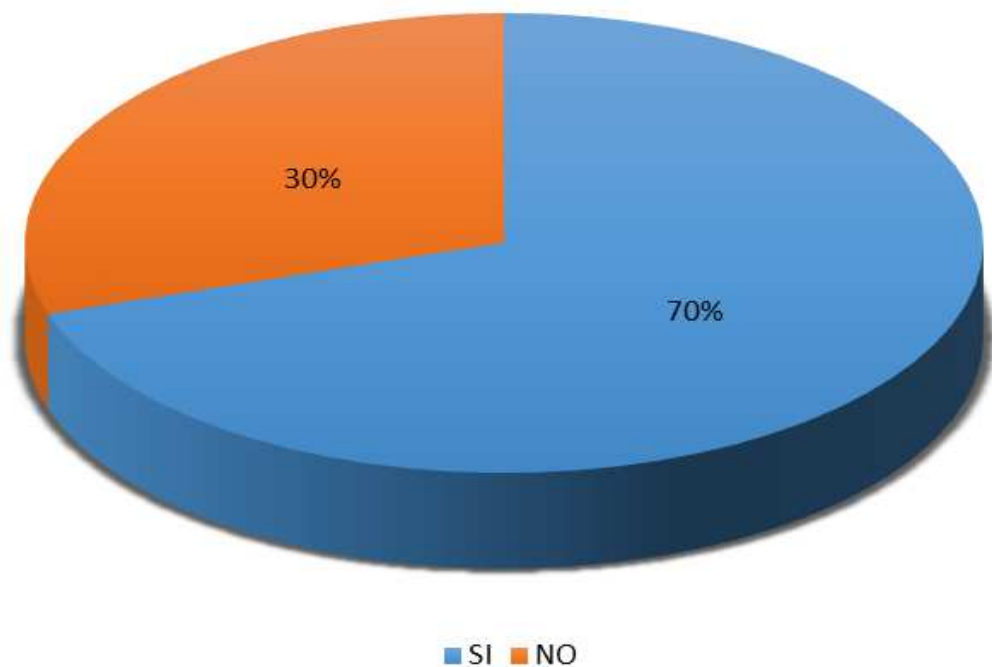
¿Conoce usted lo que es Riesgo Laboral, Seguridad Ocupacional y el programa de salud ocupacional y seguridad industrial de su empresa?



ANÁLISIS DE RESULTADO

16

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



ANÁLISIS DE RESULTADO LAVANDERÍA

17



ANÁLISIS DE RESULTADO COCINA

18



PROPUESTA

19

LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL SE ENCUENTRA COMO BASES IMPORTANTES DENTRO DE UNA INSTITUCIÓN.

- IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS.
- PROTOCOLOS GENERALES.
- ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.
- CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.
- INSPECCIONES DE SEGURIDAD.



PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE PROTOCOLOS NORMADOS

➤ CONTRIBUIR A LA MINIMIZACIÓN Y PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

La presente propuesta se enfocará en los siguientes puntos:

- A) IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS EN EL ÁREA DE LA COCINA Y LAVANDERÍA.**
- B) PROTOCOLOS GENERALES PARA EL PERSONAL.**
- C) ELEMENTOS DE PROTECCIÓN.**
- D) CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.**
- E) INSPECCIONES DE SEGURIDAD.**



A. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS EN EL ÁREA DE LA COCINA Y LAVANDERÍA



PROBABILIDAD



ELÉCTRICOS

Descargas Eléctricas

Baja





cloros, desinfectante

PROBABILIDAD



Media

Baja



EMPRESA:

FECHA DE EXAMEN:
FECHA DE INGRESO:

DÍA	MES	AÑO

HISTORIA CLÍNICA No.

--	--	--	--	--

TIPO DE EXÁMEN

PRE EMPLEO

ANUAL

POST-EMPLEO

RETORNO AL TRABAJO

CAMBIO DE PUESTO

PROPUESTO POR S.O.

PROPUESTO POR LA GERENCIA

1. CERTIFICACIÓN DEL PERSONA

IDENTIFICACIÓN

Nombres y Apellidos.....

2. REALIZACIÓN

Horas laborables

No. Céd.

3. OCUPACIONAL

Tiempo en el cargo

Edad

Sexo

Estado Civil

Casado	Soltero	U. Libre	Separado	Divorciado
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

No. Hijos

Lugar y Fecha de nacimiento..... Profesión.....

4. CARGA HORARIA SEMANALES.

Dirección de la Residencia: _____ Lugar de Procedencia _____

¿En la misma manzana existe una industria? SI NO

¿Qué produce? _____

5. HORARIO LABORAL

Escolaridad

Sin estudio	Primaria	Secundaria	Bachiller	Técnico	Pos Grado
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Oficio que desempeña:

Área:

6. BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

Sección _____

Contratación:

Zafretero	Temporal	Eventual	Indefinido	Plazo Fijo
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. NO ESTAR BIEN EN BUEN CLIMA LABORAL

RIESGOS OCUPACIONALES DEL PUESTO DE TRABAJO

ERGONÓMICO

Levantamiento de Carga

Postura inadecuada

Flexión de la muñeca

Extensión muñeca

Camina con carga en super irregular

Estiba

Flexión del cuello

QUÍMICO

Polvo orgánico

Sustrancia capaces de producir sensibilidad -al

FÍSICO

Calor

Ruido

SICOSOCIAL

Carga horaria

Otros

8. CONOCIMIENTO REALIZA EN D

ANTECEDENTES FAMILIARES

Dispepsia

TBC

Hipertensión Arterial

Enfermedades cardiacas

Epilepsia

Enfermedades sanguíneas

Enfermedades mentales

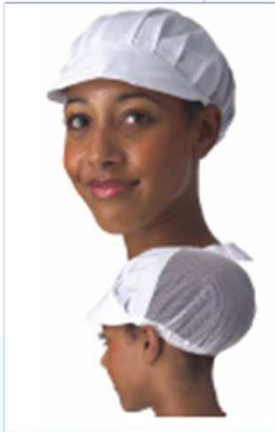
Enfermedades Alérgicas

C. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

24

ÁREA DE COCINA

COFIA



DELANTAL IMPERMEABLE



GUANTES AISLANTES DE ALTAS TEMPERATURAS



ÁREA DE LAVANDERÍA

DELANTAL EN PVC



GUANTES CALIBRE 35



E. INSPECCIÓN DEL ÁREA DE PUESTO DE TRABAJO DE CAPACITACIONES

25

ASPECTOS	PUNTAJE			OBSERVACIÓN	RUBRO
	SI	NO			
Existe elementos o cosas que bloqueen el paso					lavandería y la
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					

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

27

- 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 DE UN 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

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



BIBLIOGRAFÍA

29

- ❑ 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.
- ❑ DIRSIS. (2013). GUIA TECNICA DE PREVENCION DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES EN LA ARMADA DEL ECUADOR. En A. D. ECUADOR.



**GRACIAS
POR SU
ATENCIÓN**