



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y DEFENSA

CARRERA DE INGENIERIA EN SEGURIDAD

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE INGENIERO EN SEGURIDAD MENCIÓN PÚBLICA Y
PRIVADA**

**TEMA: LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LOS
TRABAJADORES DEL ÁREA DE RESTAURANTE EN LA
SEGUNDA ETAPA DEL “CLUB CASTILLO DE
AMAGUAÑA” PROPUESTA.**

AUTOR: COSTALES MONCAYO JAIME ALONSO

DIRECTOR: Msc. VÁSQUEZ BRIONES RENE

SANGOLQUÍ

2016



**DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y DEFENSA
CARRERA DE INGENIERÍA EN SEGURIDAD**

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación, **“LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LOS TRABAJADORES DEL ÁREA DE RESTAURANTE EN LA SEGUNDA ETAPA DEL “CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA”** realizado por el señor **JAIME ALONSO COSTALES MONCAYO**, ha sido revisado en su totalidad y analizado por el software anti-plagio, el mismo cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad de Fuerzas Armadas ESPE, por lo tanto me permito acreditarlo y autorizar al señor **JAIME ALONSO COSTALES MONCAYO** para que lo sustente públicamente.

Sangolquí, 30 de noviembre del 2016

MSC. RENÉ VÁSQUEZ BRIONES

DIRECTOR



**DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y DEFENSA
CARRERA DE INGENIERÍA EN SEGURIDAD**

AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD

Yo, **JAIME ALONSO COSTALES MONCAYO**, con cédula de identidad N° 1708000730, declaro que este trabajo de titulación “**LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LOS TRABAJADORES DEL ÁREA DE RESTAURANTE EN LA SEGUNDA ETAPA DEL “CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA”**” ha sido desarrollado considerando los métodos de investigación existentes, así como también se ha respetado los derechos intelectuales de terceros considerándose en las citas bibliográficas.

Consecuentemente declaro que este trabajo es de mi autoría, en virtud de ello me declaro responsable del contenido, veracidad y alcance de la investigación mencionada.

Sangolquí, 30 de noviembre del 2016

COSTALES MONCAYO JAIME ALONSO

C.C 1708000730



**DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y DEFENSA
CARRERA DE INGENIERÍA EN SEGURIDAD**

AUTORIZACIÓN

Yo, **JAIME ALONSO COSTALES MONCAYO**, autorizo a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar en la biblioteca Virtual de la institución el presente trabajo de titulación “**LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LOS TRABAJADORES DEL ÁREA DE RESTAURANTE EN LA SEGUNDA ETAPA DEL “CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA”**” cuyo contenido, ideas y criterios son de mi autoría y responsabilidad.

Sangolquí, 20 de octubre del 2015

COSTALES MONCAYO JAIME ALONSO

C.C 1708000730

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado a la vida por la oportunidad de ser parte de esta formación profesional, a toda mi familia, a mis hijos Jonathan y Dámaris seres especiales en mi vida, mis padres, a aquellas personas que forman parte de mi vida, amigos y también aquellos seres especiales que se encuentran en un lugar especial.

AGRADECIMIENTO

Tengo la oportunidad de extender mis sinceros agradecimientos al Coronel MSC. René Vásquez Briones por su guía en la realización de presente proyecto de investigación, por su aporte profesional a los planteamientos propuestos y por los aportes realizados en la formación profesional y personal.

Un especial agradecimiento al Ing. Santiago Morales Cardoso, Presidente del Club Castillo de Amaguaña, empresa que bajo su dirección ha facilitado la realización del presente trabajo de investigación.

Deseo agradecer a todos quienes de una u otra manera pusieron su granito de arena para alcanzar este objetivo, a mi madre Tere por su incondicional apoyo todo el tiempo, gracias.

INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	i
AUTORÍA DE RESPONSABILIDAD	ii
AUTORIZACIÓN.....	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
INDICE DE CONTENIDOS.....	vi
INDICE DE FIGURAS.....	xi
INDICE DE TABLAS	xiv
INDICE DE ANEXOS.....	xvi
RESUMEN.....	xvii
ABSTRACT.....	xviii
CAPITULO I.....	1
1. PROBLEMA.....	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.1.1 Formulación del Problema de Investigación.....	3
1.2 Antecedentes.....	4
1.3 Justificación	6
1.4 Importancia de la investigación	8
1.5 Objetivos de la Investigación	10
1.5.1 Objetivo General.....	10
1.5.2 Objetivos Específicos	10
CAPITULO II.....	12
2. MARCO TEÓRICO	12
2.1 Antecedentes investigativos	12

2.2	Fundamentación teórica	16
2.2.1	Origen de la seguridad	16
2.2.2	Seguridad Industrial.....	18
2.2.3	Primeras Reformas.....	20
2.2.4	Riesgo.-	21
2.2.5	Factores de riesgo.....	24
2.2.7	Clasificación de los riesgos del trabajo.....	26
2.2.8	Planes	32
2.2.9	Método de evaluación de riesgos	32
2.3	Fundamentación conceptual.....	37
2.3.1	Bases teóricas	37
2.4	Fundamentación legal	52
2.5	Sistemas de variables	58
2.5.1	Definición Nominal.....	58
	□ Variable independiente: Seguridad y Salud Ocupacional.....	58
2.5.2	Definición conceptual	58
2.6	Preguntas de investigación.....	59
2.7	Cuadro de operacionalización de las variables	59
CAPITULO III		61
3.	METODOLOGIA	61
3.1	Modalidad de la Investigación	61
3.2	Tipos de investigación	62
3.3	Diseño de la investigación	63
3.4	Niveles de investigación	64
3.5	Población y muestra	65

3.6	Técnicas de recolección de datos	66
3.6.1	Instrumentos.....	67
3.6.2	Validez y confiabilidad	68
3.7	Técnicas de análisis de datos.....	69
3.8	Técnicas de comprobación de pregunta de investigación	70
4.	RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	72
4.1	Análisis de los resultados	72
4.2	Discusión de los resultados	72
4.2.1	Resultados de la encuesta.	72
4.2.2	Resultados de identificación de riesgos.	98
4.3	Identificación inicial de riesgos	99
4.4	Matriz general de evaluación de riesgos	111
4.5	Matriz inicial de riesgos laborales.....	112
4.6	Resultados de la evaluación de riesgos.	115
4.7	Resultados de análisis de seguridad del trabajo.	146
4.8	Mapa de riesgos y de evacuación	152
4.9	Comprobación de las preguntas de investigación.	155
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	157
	Conclusiones	157
	Recomendaciones	158
5.	PROPUESTA.....	159
5.1	Datos informativos.....	159
5.2	Antecedentes de la propuesta.....	160
5.3	Justificación	161
5.4	Objetivos.....	162

5.4.1	Objetivo General.....	162
5.4.2	Objetivos específicos.....	163
5.5	Fundamentación.....	163
5.6	Diseño de la propuesta.....	166
5.6.1	Procedimiento General de Seguridad y Salud.....	166
	Prevenición de accidentes.	167
	Prevenir la ocurrencia de enfermedades profesionales.	167
	Adquisición y uso de los equipos de protección.	167
	Capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo.	168
	Responsabilidades en materia de seguridad y salud.	168
	Coherencia con el área del restaurante de la segunda etapa.	169
	PROGRAMA DE PREVENCIÓN.....	169
	Identificación, evaluación y gestión de la prevención de riesgos.	169
	Capacitación.....	169
	Comunicación de los riesgos.....	170
	Inspecciones de Seguridad.	170
	Seguimiento y Control.	170
	OBLIGACIONES	171
	Gerente.	171
	Recursos Humanos.....	171
	Jefes Departamentales.....	172
	PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN.....	172
	Objetivo.	172
	Estrategias.	172
	Indicadores.....	173

5.6.2 Metodología para ejecutar la propuesta	173
5.6.3 Cronograma de actividades.....	175
5.6.4 Factibilidad	175
Operativa.....	175
Económica.....	176
Recursos Humanos.....	176
Presupuesto.	176
BIBLIOGRAFÍA.....	180
ANEXOS.....	183

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Organigrama estructural	15
Figura 2: Tratamiento del riesgo	24
Figura 3: Proceso de gestión del riesgo.....	26
Figura 4: Género resultado porcentual	73
Figura 5: Edades.....	75
Figura 6: Preparación académica	76
Figura 7: Resultado porcentual de pregunta N° 1	78
Figura 8: Resultado porcentual pregunta N° 2.....	79
Figura 9: Resultado porcentual pregunta N° 3.....	80
Figura 10: Resultado porcentual pregunta N° 4.....	82
Figura 11: Resultado porcentual pregunta N°5.....	83
Figura 12: Resultado porcentual pregunta N° 6.....	85
Figura 13: Resultado porcentual pregunta N° 7	86
Figura 14: Resultado porcentual pregunta N° 8.....	88
Figura 15: Resultado porcentual pregunta N° 9.....	89
Figura 16: Resultado porcentual pregunta N° 10.....	90
Figura 17: Resultado porcentual pregunta N° 11	92
Figura 18: Resultado porcentual pregunta N° 12.....	93
Figura 19: Resultado porcentual pregunta N° 13.....	94
Figura 20: Resultado porcentual pregunta N° 14.....	96
Figura 21: Resultado porcentual pregunta N° 15.....	97
Figura 22: Simbología Matriz de riesgos.....	98
Figura 23: Distribución de colores y simbología	98
Figura 24: Identificación de riesgos cocina	101
Figura 25: Identificación de riesgos servicio a la mesa.....	102
Figura 26: Identificación de riesgos de bodega y baños	104
Figura 27: Identificación de riesgos de combustibles.....	106
Figura 28: Identificación de riesgos Administración	108
Figura 29: Identificación de riesgos manejo de desechos.	110

Figura 30: Resumen matriz identificación y evaluación de riesgos.....	112
Figura 31: Totales por tipo de riesgos.....	113
Figura 32: Totales por factores de riesgos.....	114
Figura 33: Determinación del nivel de deficiencia.....	115
Figura 34: Determinación del nivel de exposición.....	116
Figura 35: Nivel de probabilidad	116
Figura 36: Significado de los niveles de probabilidad	117
Figura 37: Determinación del nivel de consecuencias	117
Figura 38: Determinación del nivel de riesgo.....	118
Figura 39: Significado del nivel de intervención o riesgo	118
Figura 40: Caídas a distinto nivel en cocina en factor mecánico	119
Figura 41: Proyección de líquidos en cocina en factor mecánico	120
Figura 42: Herramienta cortante y/o punzante en cocina en factor mecánico	121
Figura 43: Exposición a gases y vapores en cocina en factor químico.....	122
Figura 44: Obstáculos en el piso en salón, riesgo mecánico	123
Figura 45: Exposición a virus y bacterias en salón, riesgo biológico	124
Figura 46: Caídas al mismo nivel en bodega, riesgo mecánico.....	125
Figura 47: Obstáculos en el piso del área de bodega, riesgo mecánico.....	126
Figura 48: Piso irregular en bodega, riesgo mecánico.....	127
Figura 49: Exposición a gases y vapores en bodega, riesgo químico.	128
Figura 50: Parásitos en área de bodega, riesgo biológico	129
Figura 51: Sobre esfuerzo físico en área de bodega, riesgo ergonómico.....	130
Figura 52: Levantamiento de objetos en área de bodega, riesgo ergonómico	131
Figura 53: Caídas al mismo nivel en área de combustibles, riesgo mecánico	132
Figura 54: Transporte de objetos en área de combustibles, riesgo mecánico	133
Figura 55: Exposición a gases y vapores, riesgo químico.	134
Figura 56: Presencia de vectores en área de combustibles, riesgo biológico.	135
Figura 57: Alta responsabilidad en área de combustibles, riesgo psicosocial	136
Figura 58: Organización en el trabajo en administración, riesgo psicosocial..	137
Figura 59: Turnos rotativos en administración, riesgo psicosocial	138
Figura 60: Trabajo a presión en administración, riesgo psicosocial.....	139

Figura 61: Sobrecarga mental en área administrativa, riesgo psicosocial	140
Figura 62: Obstáculos en el piso en área de desechos, riesgo mecánico	141
Figura 63: Transporte de objetos en área de desechos, riesgo mecánico.....	142
Figura 64: Piso irregular en área de desechos, riesgo mecánico	143
Figura 65: Exposición a gases y vapores, riesgo químico	144
Figura 66: Elementos en descomposición, riesgo biológico	145
Figura 67: Calidad del aire en área de desechos, riesgo ergonómico	146
Figura 68: Análisis de seguridad del trabajo en cocina.....	147
Figura 69: Análisis de seguridad del trabajo en salón.....	148
Figura 70: Análisis de seguridad del trabajo en bodega	149
Figura 71: Análisis de trabajo de campo en manejo de combustibles	150
Figura 72: Análisis de seguridad del trabajo en administración	151
Figura 73: Análisis de seguridad del trabajo en manejo de desechos	152
Figura 74: Mapa de riesgos	153
Figura 75: Mapa de evacuación.....	154
Figura 76: Cronograma de actividades	175
Figura 77: Prevención de Accidentes	177
Figura 78: Equipamiento físico.....	177
Figura 79: Capacitación	178
Figura 80: Procesos operativos	178
Figura 81: Presupuesto general.....	179

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Legislación Aplicable.....	27
Tabla 2: Legislación aplicable, factores de riesgo.....	28
Tabla 3: Legislación aplicable, (salud)	28
Tabla 4: Determinación del nivel de deficiencia	33
Tabla 5: Determinación del nivel de exposición	33
Tabla 6: Determinación del nivel de probabilidad	34
Tabla 7: Significado de los niveles de probabilidad	34
Tabla 8: Estimación del nivel de consecuencias.....	35
Tabla 9: Determinación del nivel de riesgo y de intervención	35
Tabla 10: Significado del nivel de intervención	36
Tabla 11: Clasificación de los factores de riesgo	48
Tabla 12: Operacionalización de la variable independiente	59
Tabla 13: Operacionalización de la variable dependiente.....	60
Tabla 14: Unidades observadas	65
Tabla 15: Género	73
Tabla 16: Edades.....	74
Tabla 17: Preparación académica	75
Tabla 18: Pregunta N° 1	77
Tabla 19: Pregunta N° 2	79
Tabla 20: Pregunta N° 3	80
Tabla 21: Pregunta N° 4	81
Tabla 22: Pregunta N° 5	83
Tabla 23: Pregunta N° 6	84
Tabla 24: Pregunta N° 7	86
Tabla 25: Pregunta N° 8	87
Tabla 26: Pregunta N° 9	89
Tabla 27: Pregunta N° 10	90
Tabla 28: Pregunta N° 11	91
Tabla 29: Pregunta N° 12	93
Tabla 30: Pregunta N° 13	94

Tabla 31: Pregunta N° 14	95
Tabla 32: Pregunta N° 15	97
Tabla 33: Matriz de la estimación del riesgo	112

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Encuesta.....	184
Anexo 2: Matriz de identificación inicial de riesgos.....	186
Anexo 3: Matriz de identificación y evaluación de riesgos.....	187
Anexo 4: Formato de análisis de seguridad de trabajo.....	189
Anexo 5: Acta reunión Comité de Seguridad.....	190
Anexo 6: Hoja listado miembros del comité.....	191
Anexo 7: Cronograma de trabajo del comité.....	192
Anexo 8: Historia clínica ocupacional.....	193
Anexo 9: Horario de pausas activas.....	197
Anexo 10: Charlas de seguridad.....	198

RESUMEN

La información presentada en este proyecto de investigación nace de una consecuencia de la información del marco teórico contrastado con la realidad del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña, donde se han presentado incidentes por el manejo de artefactos o planchas calientes, cortes o lastimaduras por objetos punzantes, un manejo de la bodega y de combustibles con falencias y problemas expuestos diariamente, el manejo de desechos ha sido un devenir en quejas de los socios que transitan por el lugar, la parte administrativa que en el desempeño de sus funciones ha demostrado una carga psicológica mental en su actividad, se procedió con un análisis inicial de riesgos para proceder a su identificación y posterior evaluación por lo tanto se ha propuesto un mejoramiento de la seguridad y la salud de los trabajadores en el área del restaurante de la segunda etapa donde la finalidad es mejorar las condiciones de trabajo del personal operativo y de servicios, disminuir el número de incidentes y propender a un mejoramiento continuo de la salud y la seguridad.

Palabras clave

- **SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL**
- **ANÁLISIS INICIAL DE RIESGOS**
- **IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS**
- **EVALUACIÓN DE RIESGOS**
- **MEJORAMIENTO DE LA SEGURIDAD Y SALUD**

ABSTRACT

The information presented in this research Project is born of a consequence of the information of the theoretical framework are contrasted with the reality of the restaurant of the second stage of the Club Castillo de Amaguaña, where there have been incidents for the handling of artifacts or hot irons, or cutting injuries by sharp objects, the management of the winery and fuels with shortcomings and problems are exposed to everyday, waste management has been a transformation in complaints of members which pass by the place, the management part in the performance of its functions, has demonstrated a psychological burden mental activity, we proceeded with an initial analysis of risks to proceed to its identification and subsequent evaluation, therefore, we have proposed an improvement of the safety and health of workers in the area of restaurant the second stage of the gift the purpose of improving the working conditions of operating personnel and of services, to reduce the number of incidents and the trend to continuous improvement of health and safety.

Keywords

- **OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY**
- **INITIAL ANALYSIS OF RISKS**
- **RISK IDENTIFICATION**
- **RISK ASSESSMENT**
- **IMPROVEMENT OF SAFETY AND HEALTH**

CAPITULO I

1. PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

Los Clubes públicos o privados en el país cuentan con años de trayectoria en su funcionamiento y en el servicio que brindan a sus visitantes, cada uno de ellos dispone la forma de su funcionamiento y la normativa en cada uno es diferente, cada institución o club dispone un reglamento propio para su funcionamiento y su regulación, sin embargo la problemática como en muchas instituciones es la adaptación de sus instalaciones para el servicio ofertado sin tomar las medidas que las normativas requieren para un adecuado funcionamiento poniendo como práctica la experiencia acumulada por las personas que laboran en cada una de sus instituciones como los jefes de mantenimiento o las personas responsables de cada una de sus áreas o las personas con , más años de servicio en su institución, quienes fueron la base de conocimiento empírico para la construcción de sus instalaciones.

Es válido el conocimiento y experiencia que cada institución pone a su servicio en beneficio propio y que financieramente resulta útil para los fines de cada institución, sin embargo es importante un complemento de análisis profesional a lo realizado donde se pueda documentar o evidenciar los factores de riesgo como el mal funcionamiento de los equipos instalados, la mala manipulación de los elementos de seguridad como extintores, alarmas; elementos instalados de mala calidad, errores involuntarios del personal o que no se ajustan a las regulaciones de las instituciones como el Cuerpo de Bomberos.

En instituciones donde se involucre actividades que desarrollan las personas es indispensable mantener la seguridad y confiabilidad de las instalaciones mediante un diagnóstico de manera planificada donde se pueden detectar factores de riesgo que a futuro amenacen la vida y la seguridad de las personas así como la continuidad del negocio.

El Club Campestre de León S. A de C. V. y el Club Los Chillos disponen de restaurantes donde se ofrecen servicios alimenticios para los socios, visitantes y para sus colaboradores, estas instalaciones fueron diseñadas para el servicio en un inicio por los propios administradores y como toda empresa que ha ido creciendo y adaptándose a los cambios han crecido y se han realizado adaptaciones de las áreas de comedor, cocinas, baños o servicios donde se pueden apreciar las instalaciones que paulatinamente han sido modificadas de acuerdo a sus propias necesidades.

En el Club castillo de Amaguaña ha sucedido algo similar ya que el área de restaurante ha sido modificada en varias oportunidades a lo largo del tiempo con el ánimo de modernizar el servicio y de brindar mejores beneficios a sus socios, visitantes, personal o al concesionario que brinda el servicio.

El personal del Club es quien frecuentemente hace uso de estas instalaciones por su actividad diaria y el servicio de alimentación que reciben, ante la falta de una normativa que promueva cuidados, evite daños a las personas, asegure el bienestar físico de sus consumidores es necesario orientar la Seguridad y Salud Ocupacional de los trabajadores del área de restaurante en la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña a una estructura organizacional formal que se dedique a planificar, diseñar, organizar, controlar y disponer los recursos que se requieran para que los empleados del área del restaurante puedan acceder a servicios de calidad en un ambiente seguro.

El Ecuador dispone de regulaciones para la Seguridad y Salud Ocupacional de los trabajadores mediante instrumentos como los reglamentos a la Seguridad y Salud de los Trabajadores sustentado en la Constitución de la República en el artículo 326, numeral 5; mediante registro oficial 565 del 17 de noviembre de 1986, donde se dispone el derecho al trabajo en los principios como el que toda persona tendrá

derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar. (Asamblea, 2008)

El Club Castillo de Amaguaña es una corporación civil sin fines de lucro dedicada a la prestación de servicios recreativos y a la organización de eventos, con cuarenta y cuatro años de vida institucional, cuyo establecimiento operacional lo realiza en su sede campestre ubicada en la Parroquia de Amaguaña, donde el personal de administrativo, de servicios y operativo hace uso diario de las instalaciones del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.

La seguridad y la salud de los trabajadores es responsabilidad de la empresa como fuente de empleo, de los empleados responsables de sus actividades y de la capacidad que estos posean en la ejecución de las diferentes tareas, las dependencias gubernamentales que a través de diferentes organismos promueven la salud de los trabajadores y de los responsables de la seguridad en las empresas que deben por medio de sus conocimientos y experiencias disminuir, controlar y mitigar todo efecto adverso que se pudiese presentar en las diferentes áreas de trabajo; por lo expuesto, se considera necesario establecer los mecanismos indispensables para la Seguridad y Salud de los trabajadores en el área del restaurante de la segunda etapa del Club.

1.1.1 Formulación del Problema de Investigación

1. ¿Qué tipo de riesgos laborales se suscitan en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña?
2. ¿Cuáles son los factores que generan los riesgos en las labores del área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña?
3. ¿Cómo reducir los riesgos laborales en el área de restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña?

4. ¿De qué forma la Seguridad y la Salud ocupacional de los Trabajadores contribuirán a la reducción de accidentes, enfermedades laborales y pérdidas para la organización manteniendo un ambiente de trabajo seguro y estable a lo largo del tiempo?

1.2 Antecedentes

El riesgo laboral es la posibilidad de que un evento o acto se materialice, es la posibilidad de que los hechos, eventos, impactos dependiendo de su magnitud sean adversos a las organizaciones, los mismos que involucran un grado de peligro, siendo este peligro de mayores magnitudes dependiendo de la frecuencia de ocurrencia de dicho evento, (Cortés, 2007) los daños ocasionados pueden ser de carácter importante para las personas o los bienes de una institución si no se toman en consideración medidas preventivas y se establecen soluciones permanentes que permitan reducir y mitigar los impactos adversos.

Se considera factor de riesgo a aquellos agentes del ambiente de trabajo que pueden generar un determinado tipo de daño, todas aquellas condiciones de trabajo, que cuando está presente, incrementa la probabilidad de aparición de ese daño. (Cortés, 2007) Tomando en consideración lo expresado por Cortés se deduce que todas las instituciones presentan diferentes tipos de peligros en las diligencias de producción, servicios o labores que la compañía se dedica por lo que la probabilidad de la materialización de dichos eventos es real y las medidas que cada una de las organizaciones disponga para su mitigación permitirá una reducción de accidentes, incidentes y enfermedades a los trabajadores, mejorando la calidad de servicios y bienes que ofrece la sociedad.

La clasificación de los riesgos son: “Riesgos del ambiente o microclima, riesgos contaminantes, factores de inseguridad, sobrecarga muscular,

sobrecarga mental y otros riesgos”. (Badía, 1985) En la búsqueda de soluciones a los problemas de los riesgos en las empresas se debe definir o ubicar los riesgos en su respectiva clasificación para poder trabajar ordenadamente en su mitigación y en su seguimiento.

La Organización Mundial de la Salud señala que “Frente al aumento de muertes, heridas y enfermedades relacionadas con el trabajo es necesario desarrollar en todo el mundo un cultura de seguridad preventiva” (OMS, 2005). Cada día se producen accidentes en los lugares de trabajo por la falta de una cultura organizacional y el incumplimiento a las normas y disposiciones por parte de los administradores, la falta de una verdadera regulación y cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades que no realizan una adecuada inspección, las regulaciones cambiantes de los organismos de control para generalizar los requisitos de cada instalación, cada año cambian las regulaciones y las instituciones que las controlas por lo que no llega a consolidarse la seguridad y salud de los trabajadores.

De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud “Algunos riesgos ocupacionales tales como traumatismos, ruidos, agentes carcinogénicos, partículas transportadas por el aire y riesgos ergonómicos representan una parte considerable de la carga de morbilidad derivada de enfermedades crónicas con un 8% de traumatismos” (OMS, 2005). Entre otros son los casos que cada vez se desea se reduzcan los accidentes y daños a los trabajadores, en nuestro país cada gobierno crea nuevas leyes o modificaciones a leyes anteriores para actualizar sus componentes y requerimientos para la salud y seguridad de los trabajadores.

Según la Organización Mundial de la Salud los datos y cifras de quemaduras revela que:

Cada año, las quemaduras ocasionan aproximadamente 265000 muertes al año, que en su gran mayoría tiene lugar en los países de ingreso bajo y medio, las lesiones por quemaduras no fatales son una de las principales causas de morbilidad e indica que las quemaduras con prevenibles. (OMS, 2005)

En nuestro país por la falta de una adecuada regularización de la normativa en cuanto a la prevención y sanciones se presentan frecuentemente accidentes que tienen al incendio como una fuente de accidentes y riesgos, especialmente en épocas de verano cuando son más frecuentes la presencia de incendios.

Los riesgos son latentes de una u otra manera en toda organización o acción emprendedora, por lo tanto solamente una adecuada evaluación de los mismos permitirán a las empresas u organizaciones reducirlos o mitigarlos y realizar una adecuada planificación de las acciones correctivas y preventivas de las actividades que en cada una de las áreas se desarrollan diariamente, de esta manera permitir que los colaboradores cumplan con sus funciones encomendadas de una manera ordenada, limpia, segura y en un ambiente confiable.

1.3 Justificación

Los riesgos están presentes todo el tiempo en las actividades de producción o de servicios que es el caso del Club Castillo de Amaguaña donde las personas asumen en poca medida la responsabilidad de eliminar, controlar o disminuir los riesgos en el área de restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.

La exposición a riesgos puede resultar en accidentes laborales o enfermedades laborales por agentes físicos como la mala manipulación de gas licuado de petróleo, su instalación, tiempo de vida útil de los accesorios como centralina, manguera de gas, tuberías de conducción de gas, ubicación de los mismos; la manipulación alimenticia con los medios que se requieren para su efecto como el estado de salud de la persona que manipula, el estado de los productos, su procedencia y certificaciones de comercialización para consumo

humano, manejo de los desechos entre otros, cada persona que manipula alimentos debe poseer el carnet de un centro de salud para poder manipular alimentos.

Por ello la evaluación de los diferentes tipos de riesgos permitirán diseñar las medidas de prevención y protección de acuerdo a los riesgos reales existentes, con la finalidad de controlar, reducir y mitigar los riesgos actuales existentes en beneficio de los trabajadores, la institución y los socios del Club por medio de un plan de Seguridad y Salud Ocupacional, determinando los riesgos existentes, levantamiento de información visual del área, levantamiento de información de referencia de los trabajadores y el informe del médico del club para poder determinar el tipo de riesgo y su magnitud, por lo expuesto existen razones técnicas que justifiquen el tema propuesto.

Las entidades como el Ministerio de Relaciones Laborales a través de sus diferentes direcciones desarrollan programas de Seguridad y Salud en los diferentes sedes de trabajo con el objetivo de mejorar el fortalecimiento de la responsabilidad solidaria en las empresas, el Seguro de Riesgos del Trabajo a través del IESS, cuya misión es garantizar a los trabajadores y empleadores seguridad y salud laboral mediante acciones y programas de prevención, en caso de accidentes y enfermedades del trabajo brinda protección oportuna a la familia y al asegurado.

Una de las características de la reglamentación en cuanto a los riesgos es que es universal, es decir, que aplica a todos los trabajadores sin excepción, tiene un carácter de integridad que permite que los recursos financieros sean dirigidos y administrados para atención médica, económica o prevención de accidentes o enfermedades. Por el aspecto legal, todas las empresas son responsables del manejo adecuado de los riesgos en el trabajo estableciendo las debidas normas y regulaciones en el desarrollo de las actividades propias de la empresa y que se dé cumplimiento por parte de todos los trabajadores que la conforman.

1.4 Importancia de la investigación

(Cortés, 2007) El accidente de trabajo es “una patología traumática quirúrgica aguda provocada por factores ambientales mecánicos”, para el estudio de la presente investigación el accidente es provocado por factores mecánicos originados en el trabajo, es decir por disposición de su empleador, en tal sentido debemos establecer las recomendaciones que sean necesarias para la eliminación, mitigación y manejo de todo tipo de riesgos que pudiesen ocasionar accidentes en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.

Por otro lado la enfermedad profesional de acuerdo a (Cortés, 2007) “Es la patología médica o traumática crónica provocada por factores ambientales físicos, químicos o biológicos”, al conocer las provocaciones de los que son enfermedades profesionales, el Club Castillo de Amaguaña bajo la administración está en la responsabilidad de evitarlas, de disponer los recursos económicos y materiales para evitar cualquier tipo de enfermedad profesional y precautelar la salud de sus trabajadores en el área del restaurante de la segunda etapa.

Todas las leyes, reglamentaciones, disposiciones han sido creadas de acuerdo a las experiencias del entorno nacional, con la finalidad de normar el desarrollo de actividades de producción o de servicios, que garanticen a los trabajadores derechos que les corresponden por ley, proteger a los empleadores de daños económicos, pérdidas sustanciales de sus inversiones, para el estado la reducción de recursos en atender enfermedades o accidentes que pudieron ser evitados al cumplir las leyes o regulaciones vigentes.

El Ministerio de Relaciones Laborales, el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social son las entidades u organismos que regulan y norman la seguridad y salud de los trabajadores a través de sus diferentes departamentos o instituciones que se encargan de regular la normativa, actualizarla y poner en

práctica las inspecciones necesarias para su fiel cumplimiento, las empresas por otro lado son las responsables del cumplimiento adecuado de las regulaciones y normativas en cada una de sus ocupaciones o actividad productiva o de servicios, lo que se desea es el cuidado de la seguridad y salud de los trabajadores.

Las instituciones mencionadas han llegado a conformarse y crearse debido a daños en los empleados, enfermedades ocupacionales, falta de cuidado y control al interior de las empresas, desinterés por parte de los trabajadores en su ocupación profesional, descuido de los responsables de la seguridad al interior de las empresas, por lo tanto es de especial interés el control, inspección y recomendaciones de solución a problemas que en cada una de las empresas se presentan, por otro lado al interior de las empresas debe existir un compromiso general de los trabajadores, colaboradores en todos los niveles para llevar a su empresa a un nivel de eficiencia y excelencia.

Con estos antecedentes se desea poner de manifiesto el propósito de la presente investigación la de reducir, mitigar, controlar los riesgos existentes, anular o desaparecer aquellos potenciales riesgos, educar a los trabajadores en la correcta aplicación de las medidas preventivas, determinar responsables, establecer procedimientos claros y definidos para el área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña de la segunda etapa.

En el Club Castillo de Amaguaña existe la posibilidad de la materialización de diferentes tipos de riesgos en las diversas áreas que existen actualmente lo que podría ocasionar pérdidas irreparables de bienes materiales y lo que es peor aún la pérdida de vidas humanas, la pérdida del buen nombre de la institución y el desprestigio poniendo en evidencia falencias de fondo en su administración.

Al finalizar la investigación se establecerán las conclusiones y recomendaciones con la finalidad de plasmar y ejecutar una adecuada seguridad y salud de los trabajadores en el área del restaurante del Club en la segunda etapa.

Los beneficiarios directos de la presente investigación son los trabajadores del área del restaurante de la segunda etapa, proveedores de servicios, de productos del Club y el Club Castillo de Amaguaña y sus bienes ubicados en el área del restaurante.

Los beneficiarios indirectos son todos los socios y sus invitados que acuden al área del restaurante de la segunda etapa y todas aquellas instituciones que al producirse una emergencia tienen que acudir a mitigar esos daños provocados por la emergencia y que son recursos humanos y materiales que se dejan de invertir para reparar los daños, socorrer a las personas heridas y la inversión de recursos económicos por parte del club para reponer los bienes dañados.

1.5 Objetivos de la Investigación

1.5.1 Objetivo General

Determinar un instrumento que permita reducir los riesgos que afecten a la seguridad y salud ocupacional en el área de restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.

1.5.2 Objetivos Específicos

- Determinar qué tipo de riesgos laborales se suscitan en el área de restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.
- Identificar cuáles son los factores que generan los riesgos laborales en el área de restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.
- Establecer un mejoramiento de la Salud y Seguridad Ocupacional para reducir los riesgos laborales del personal en el área de restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña en base a los diferentes factores de riesgo determinados.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes investigativos

Para la presente investigación es necesario tomar en consideración aportes investigativos de otras instituciones como:

a. Enunciado: “Seguridad y Salud de los trabajadores”

Institución: Club Campestre de León S. A de C. V.

Autor: Jonathan Méndez del Río

País: Guanajuato, México

Año: Febrero 2016

Síntesis.- En el Club Campestre de León fundado el 23 de mayo de 1958 cuneta con regulaciones especiales en el tratamiento de la seguridad y salud mantiene en su reglamento interno en el capítulo XV que habla de las medidas de seguridad en su artículo 42 se consideran medidas de seguridad, aquellas que dicte la Comisión y/o el Consejo y/o los Servidores para evitar daños a los Usuarios y a los bienes del Club, proteger la salud y garantizar la Seguridad de los Usuarios y del Club.

Dispone en sus artículos el alta de seguro de vida, gastos médicos mayores y además que considere necesarios el Club Campestre León. Programas de prevención de accidentes, nutrición, ayuda psicológica y exámenes médicos regulares especificando los responsables de la ejecución de dichos planes

como son el Departamento Médico en coordinación con Recursos Humanos y el Departamento de Seguridad y Salud del Club.

Expone en su reglamento Comisiones permanentes responsables de ejecutar la normativa de su reglamento para lo cual la Comisión de Honor y Justicia es la encargada de regular las faltas al reglamento de Seguridad y Salud llegando a la disposición de enjuiciamiento y posterior encarcelamiento para aquellas personas que dañen los bienes y las personas con actos inseguros o el mal manejo de los instrumentos en el desempeño de sus funciones como empleados del Club.

Podemos darnos cuenta como es de rigurosa la cultura de la seguridad y salud en otros países que podrían servirnos como referencia en el cumplimiento de las leyes, reglamentos y normas para mantener un nivel de seguridad óptimo en nuestras instituciones con procedimientos que se relacione con la actividad que la empresa desarrolla, garantizar ese cumplimiento de normas y disposiciones generará una cultura de seguridad y salud en todos los ámbitos de la organización.

Las referencias y modelos de aplicación de la normativa en el Club Campestre de León deben servir de base para la aplicación de regulaciones, implementación de normas y dar fiel cumplimiento a las disposiciones sin dejar de lado sanciones administrativas e inclusive judiciales para quienes hacen caso omiso al manejo de los equipos de protección personal, al mal manejo de las herramientas proporcionadas por el empleador, el incumplimiento a las normas de seguridad, o por otro lado con respecto del empleador que no cumpliera las disposiciones de las entidades reguladoras para el cumplimiento de la seguridad y salud de los trabajadores,

b. Enunciado: “Seguridad y Salud de los trabajadores del Club los Chillos”

Institución: Club los Chillos

Autor: Patricio Simba

País: Ecuador

Año: 1978

Síntesis.- El Club los Chillos fundado en el año de 1978 mantiene dentro de la urbanización de clase media alta el Club campestre, el mismo que a lo largo del tiempo ha ido mejorando sus instalaciones y disponiendo una mejor atención a sus socios, ha establecido el Reglamento General, como uno de sus reglamentos internos cuenta con el Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional dispuesto por el Ministerio de Relaciones Laborales y aprobado por el mismo con la finalidad de enmarcarse dentro de la normativa legal vigente en nuestro país y que ha contribuido a reducir riesgos o fallas humanas en las labores que cada uno de los empleados realiza.

Una de las áreas más importantes es el restaurante del Club que brinda sus servicios de martes a domingo y que está bajo la administración directa del Club, es una área de aproximadamente 400 metros cuadrados con todos los servicios básicos, salidas de emergencia y dispositivos de seguridad, existe alta rotación del personal por lo que no se asegura una adecuada capacitación, existe estrés laboral por el horario de trabajo, no disponen de carnets de salud entre otros.

El Club los Chillos si bien es cierto ha cumplido con las normativas legales existen falencias en el manejo de combustibles, equipos, cumplimiento del trabajo encomendado a los trabajadores debido a cambios constantes en la administración lo que no ha permitido una regular aplicación del reglamento de seguridad y salud, la falta de compromiso del personal para establecer una mejora continua en los procesos por ellos desarrollados.

Se deben poner en consideración estos antecedentes para la presente investigación con la finalidad de que el Club Castillo de Amaguaña en su área de restaurante en la segunda etapa mejore su normativa y regulaciones de acuerdo a lo que dispone la ley y a las regulaciones del propio Club para

mejorar en la prevención de riesgos, establecer sistemas de seguridad en las instalaciones y garantizar la salud de trabajadores, socios o invitados.

Del mismo modo en que el Club Castillo de Amaguaña debe seguir recomendaciones de rigurosidad y trabajo bien realizado bajo normativas y reglamentos, lo conseguido o lo elaborado no solo debe ser para obtener un permiso de funcionamiento sino por el contrario pretender ser el mejor Club privado del país como lo resume en su visión.

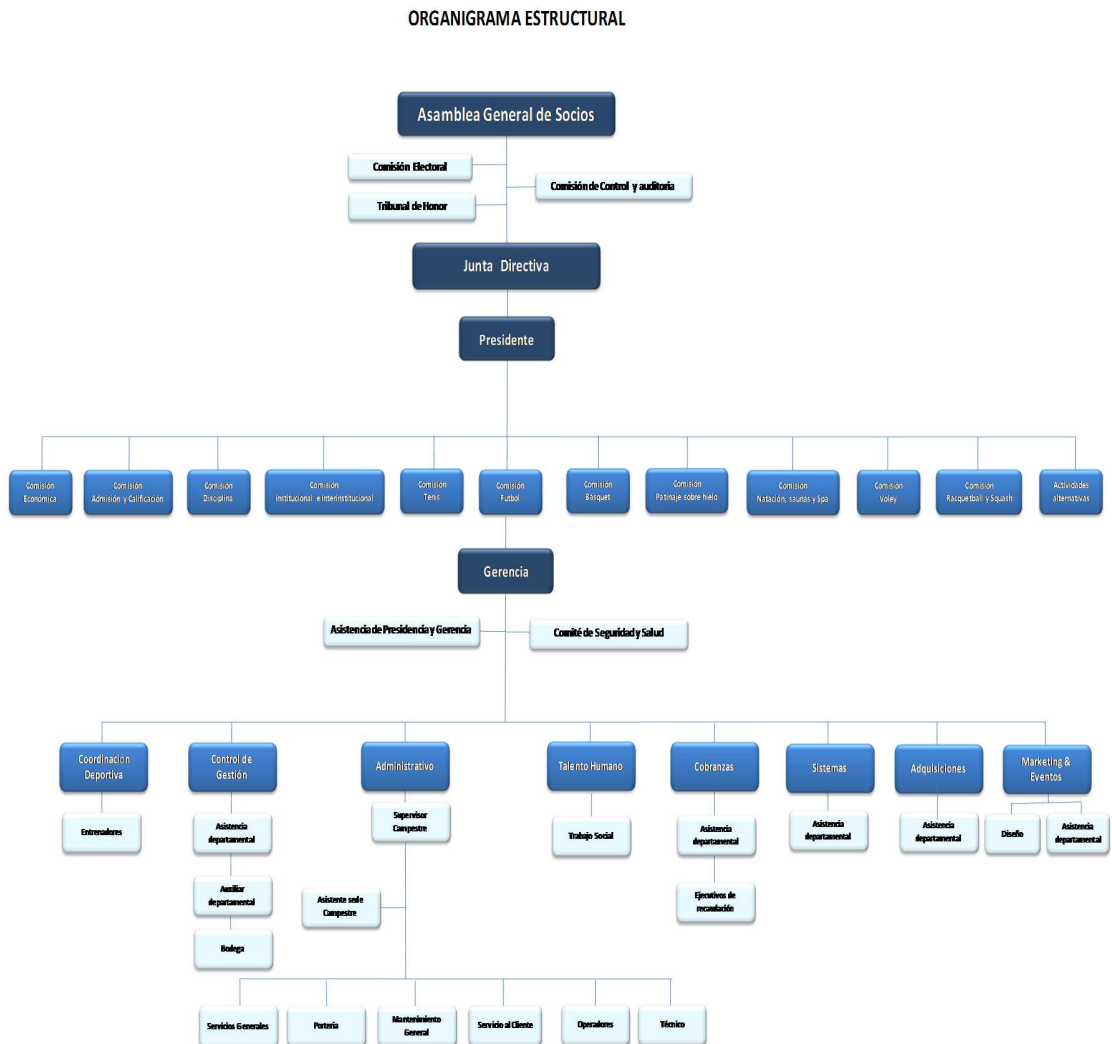


Figura 1 Organigrama estructural

Fuente Club Castillo de Amaguaña

2.2 Fundamentación teórica

2.2.1 Origen de la seguridad

La historia nos brindará pautas para un mejor entendimiento de la seguridad y salud en los trabajadores y su desarrollo a lo largo de la historia, en la antigüedad.

Desde el origen del hombre y ante la necesidad de alimentarse y sobrevivir, nació el trabajo y junto a este, sus riesgos de enfermedad o incluso la muerte de los trabajadores. Posteriormente, las acciones que toma para protegerse dan origen a la Medicina del Trabajo. Sin embargo, con el devenir del tiempo se han desarrollado tres conceptos íntimamente relacionados que son la Medicina del Trabajo, la Medicina Ocupacional y del Medio Ambiente, y la Salud Ocupacional. (Gomero, 2006)

Los riesgos del trabajo provoca el cuidado y seguridad en las tareas que realiza el ser humano, la creación de normas, leyes u obligaciones de los miembros de una comunidad para protegerse ante daños causados en su actividad laboral o de oficio, los códigos creados hace más de 2000 años antes de cristo sirvieron de base para nuestra época actual donde es imprescindible el trabajo pero en un ambiente seguro y libre de agentes que pudiesen provocar daños en la salud de los trabajadores.

La aparición del tratado de las enfermedades de los artesanos (De Morbis artificum diatriba) obra de Bernardino Ramazzini en el año 1773, fue el inicio de una tradición científica de la higiene y la medicina del trabajo. Revisó 42 oficios distintos en su primera edición y 52 en su segunda y última, analizando los riesgos derivados de la práctica de cada uno, así como las medidas de prevención convenientes para aminorarlos. (Gomero, 2006)

En la antigüedad como se demuestra se realizaron ensayos y obras escritas sobre la salud de las personas en los centros de trabajo, su tratamiento y su forma de afrontarlos, estos ensayos u obras literarias antiguas nacen de un análisis inteligente de sus autores que demuestran la necesidad del ser humano de cuidado y atención personal en su trabajo.

“El desarrollo de la Medicina del Trabajo fue la firma del Tratado de Versalles donde su fracción XII, estableció los principios que posteriormente tomaría la Organización Internacional del Trabajo (OIT), que tendría como principal objetivo mejorar las condiciones de trabajo así como fortalecer las economías de las naciones”. (Gomero, 2006) En Europa se da inicio formalmente con las regulaciones a la seguridad y salud de los trabajadores, el interés por la seguridad y salud en los trabajadores motiva la regulación y protección de las personas, se crean leyes para dicha época con estamentos oficiales como las alcaldías o los gobiernos de turno.

Según (Trujillo, 2004) en 1473 Ellen Bog manifiesta que los vapores de varios metales pueden ser peligrosos describiendo en sus apuntes la sintomatología de la intoxicación industrial especialmente con plomo y mercurio, establece para estos metales las medidas preventivas en su tratamiento, por la exposición y las medidas preventivas cuando el trabajo lo requiera.

Los inicios de la Medicina del Trabajo tuvieron inicialmente una visión asistencial dirigida a la prestación de primeros auxilios y hospitalización especializada, en la evaluación de los daños biológicos sufridos desde una perspectiva puramente clínica o quirúrgica y en el tratamiento y rehabilitación de los casos de invalidez, relegando los problemas de prevención a la evaluación médica pre – ocupacional y periódica de los trabajadores, encuestas higiénicas y las campañas de educación sanitaria. (Gomero, 2006)

Gomero indica que los inicios de la Seguridad y Salud ocupacional se encargaban básicamente del cuidado y de curación una vez que se presentaban los daños a los trabajadores, no se ocupaba de la prevención o de realizar un análisis de las fuentes donde provenían dichos riesgos y que terminaban en los daños a las personas, tampoco se investigaba o se

responsabilizaba a los dueños de las empresas o los gobiernos no tomaban medidas para su control.

En el año de 1950, para el comité mixto de la Organización Internacional del Trabajo y la Organización Mundial de la Salud (OIT – OMS), la medicina era la actividad médica que debía promocionar y mantener el mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las profesiones, la protección de los trabajadores frente a todo tipo de riesgo procurando adaptar el trabajo y su ambiente a las capacidades fisiológicas y psicológicas de los trabajadores.

Para las dos organizaciones mundiales de la Salud y del trabajo, el trabajo se debe adaptar a las condiciones y capacidades de los trabajadores de tal manera que sea prioritario mantener un bienestar del trabajador en sus funciones, se destina a la medicina como una actividad médica que se encargue que esto se promocióne y se mantenga.

Para (Trujillo, 2004) la edad moderna es el período en el cual las personas han sufrido y experimentado los mayores cambios en la historia de la humanidad, la revolución industrial trajo consigo la preocupación por la seguridad industrial dando sus inicios en Inglaterra por la preocupación de las condiciones del trabajo y por la dignidad de las personas trabajadoras, en los siguientes años varios países en Europa adoptaron medidas similares creando reglamentos del trabajo, establecen legislaciones de indemnizaciones, la complejidad de las organizaciones ha ido a la par con las legislaciones.

2.2.2 Seguridad Industrial

(Gomero, 2006) Entre los años de 1940 y 1950 en Europa y Estados Unidos la medicina del trabajo se transformó en una disciplina científica por derecho, se dio inicio a la creación de compañías, programas y becas de investigación, da

inicio al desarrollo de disciplinas auxiliares como las de enfermería, higiene industrial y rehabilitación

Para (Trujillo, 2004) las civilizaciones mediterráneas en la antigüedad redactaban reglamentos especiales como tratamiento a oficios o trabajos que las personas realizaban y que debían ser controladas por autoridades, como por ejemplo los guerreros y fabricantes de armas para quienes se les exigía un reglamento especial de trabajo para poder desarrollar dicha actividad, en Mesopotamia se creó el código Hamurabi considerado como el primer tratado en Seguridad Ocupacional.

(Ramírez, 2005) Manifiesta que el desarrollo industrial produjo grandes cantidades de accidentes a los trabajadores por la introducción de grandes maquinarias y poca capacitación en su manejo y mantenimiento, obligando a tomar medidas necesarias para su cuidado por parte de los dueños de las industrias, la incursión de las maquinarias y su manejo generó medidas de protección para los usuarios y su entorno.

De acuerdo con (Aguirre, 1998) la degradación del ser humano frente al trabajo, para 1871 el 50% de trabajadores moría debido a accidentes y a las malas condiciones, envenenamiento por metales pesados, intoxicaciones por productos contaminados, caídas, por lo que para 1833 se realizan las primeras inspecciones gubernamentales en materia de seguridad en el trabajo.

Según (Trujillo, 2004) en América Latina a finales del siglo diez y nueve se generan varios cambios obligatorios y a manera de manifestaciones sobre la seguridad y salud de los trabajadores mineros, agrícolas, empresas industrializadas quienes presionan para obtener mejores condiciones laborales, exigiendo cambios en las herramientas tradicionales por las de vapor, equipos automotores o de energía eléctrica, estos cambios provocaron varios accidentes por el desconocimiento del uso de la maquinaria o instrumento nuevo por lo que la capacitación se transformó en uno de los puntales de las organizaciones de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

2.2.3 Primeras Reformas

Según (Trujillo, 2004), para 1810 Bélgica establece sus fundamentos de ley sobre el control de riesgos y accidentes de trabajo, para 1818 Francia crea la primera legislación para proteger a los trabajadores, Estados Unidos en 1969 establece la primera oficina de estadística con la finalidad de determinar las clases y causas de accidentes en el trabajo, en 1889 en París se reúne el primer congreso mundial de Seguridad e Higiene en el trabajo para determinar lineamientos y políticas a nivel universal.

(Ramírez, 2005) Indica que para 1880 se realizó en Inglaterra la primera reforma al estatuto de responsabilidad de los patronos a través de una ley por medio del Parlamento brindando beneficios a los trabajadores y a sus familiares cuando éstos sufrían accidentes de trabajo, en casos de muerte se brindaron los primeros beneficios para las familias de los afectados con beneficios de subsistencia en caso de que el trabajador fallecido fuese el sostén económico.

Según (Aguirre, 1998) en base a los problemas por los continuos accidentes en 1850 se hicieron realidad varias mejoras como la reducción de la jornada de trabajo, se estableció un mínimo de edad para los niños trabajadores, adicionalmente se establecieron horarios de trabajo para las mujeres con jornadas especiales de labor estableciendo estas normas para la mayoría de Europa y América del Norte durante el siglo XIX y que luego se expandiría al resto del mundo.

“Se dice que un trabajador está expuesto a un agente ambiental, si éste está en contacto con una vía apropiada de penetración en su organismo”. (Moreno, 2004) Todo trabajador se encuentra amenazado siempre que éste permanezca

en un ambiente hostil, sin protección y que su cuerpo esté en condiciones de receptor dichos agentes causantes de daño.

Para (Gomero, 2006) la Medicina Ocupacional y del Medio Ambiente es “la especialidad médica dedicada a la prevención y manejo de las lesiones, enfermedades e incapacidades ocupacionales y ambientales, de la promoción de la salud y de la productividad de los trabajadores, sus familias y comunidades”, El colegio Americano de Medicina Ocupacional y Ambiental la considera como una disciplina con la definición descrita, es una especialidad ya que debe ocuparse estrictamente de aquello en materia de seguridad y salud en base a la medicina, que esta consecuencia de la salud redunde en beneficio de su familia y de la comunidad, tomando en cuenta que como comunidad se diría la empresa donde labora.

2.2.4 Riesgo.-

Para (Moreno, 2004) es común el uso de la palabra riesgo en la vida cotidiana de las personas, da a pensar la presencia de un peligro cercano, hipotético o que se presentará en un futuro, la presencia de este riesgo no se puede determinar con exactitud su ocurrencia, sus características o su magnitud, sin embargo, este tipo de circunstancias se pueden agrupar en dos grandes clases que son los riesgos personales y ambientales, las primeras corresponden a las condiciones de salud, física, la atención. El conocimiento y la destreza de las personas, las ambientales ocupan el campo de las condiciones de trabajo, de los materiales, de la organización.

“El factor de riesgo de un posible tipo de daño es la condición de trabajo que se encuentra presente y que incrementa su posible aparición, todo factor de riesgo es la ausencia de una medida de control apropiada”. (Moreno, 2004) En

la industria especialmente se encuentran presentes los riesgos como una condición de trabajo siempre y cuando estas industrias pasen por alto las medidas de prevención, la posibilidad de daño es alta en estas circunstancias, lo contrario o una ausencia del riesgo supone una adecuada administración de los riesgos.

Según (Moreno, 2004) el proceso de la evaluación de riesgos laborales se orienta a “estimar la magnitud de los riesgos que no han podido evitarse, se realiza la recolección de información necesaria para poder tomar decisiones en la adopción de medidas preventivas”, en la fase del proceso de evaluación intervienen tres componentes, la identificación de los peligros, la medición de los riesgos y su valoración, para luego en base a los resultados obtenidos de la información adoptar medidas de solución que establezcan a lo largo del tiempo una cultura organizacional.

De acuerdo con (Moreno, 2004) para la identificación del peligro se entiende como el factor de riesgo no individual que se ubica en el ámbito de las condiciones de trabajo, su presencia genera deficiencias en el control de riesgo, deficiencias en las disposiciones y las aplicaciones de tales disposiciones, se entiende por hecho que no existe un control al interior de la institución, por tales motivos es indispensable la identificación de manera permanente de los factores de riesgo.

La medición de los riesgos, “ha de entenderse cualquier cuantificación, desde la que utiliza escalas numéricas de razón, que es el grado más completo, hasta la que se emplea escalas ordinales”. (Moreno, 2004) Dependiendo de la gravedad de los daños que causan a una organización se requerirá de una mayor precisión en su medición por cuanto así lo requiere un control efectivo de dichos riesgos, dependerá del nivel de control que la administración esté dispuesta a obtener y a destinar sus recursos para ejercer un control más efectivo de los riesgos.

“En cuanto a la valoración, última etapa del proceso, consiste en la comparación de las medidas de riesgo obtenidas con los valores de referencia, con la consiguiente decisión sobre su tolerabilidad”. (Moreno, 2004) La comparación de las medidas y su valoración se la realiza con la utilización de herramientas de medición y sobre la realidad en cada institución para poder tomar decisiones acertadas, se establecen las ubicaciones de peligrosidad en un rango de escalas desde lo más grave hasta lo más leve y poder ubicar cada uno de los riesgos para su control.

Los riesgos deben ser administrados y considerados para su tratamiento lo más pronto posible y que no pueden quedar sin control, la información que se obtiene deberá ser documentada con el afán de justificar las acciones que en un futuro se deberán tomar para obtener niveles de seguridad que la institución desea alcanzar, según (Parra, 2007) esta información será la base de futuras decisiones a tomar en materia de seguridad, para esto se debe.

- Transferirlo o traspasar a otra organización como los seguros.
- Eliminarlo cuando se elimina el activo que lo genera por lo que tal decisión muchas veces provoca pérdidas y no es viable.
- Mitigarlo o reducirlo, aplicando controles de seguridad, esta opción es una de las más aplicadas en las instituciones.
- Asumirlo o aceptarlo que no se puede hacer nada y asumir el riesgo como tal.



Figura 2: Tratamiento del riesgo

Fuente: (Parra, 2007)

2.2.5 Factores de riesgo

(Moreno, 2004) manifiesta que son las condiciones de trabajo que normalmente se encuentran presentes y que pueden generar la probabilidad de daño o pérdida, los factores de riesgo demuestran la ausencia de medidas de control o prevención adecuadas en cualquier organización, si los factores de riesgo ya han aparecido o han provocado daños estos serán causas de investigaciones para determinar el grado de responsabilidad u omisión, el peligro, deficiencia o defecto serán sinónimos de riesgo para la presente conceptualización.

2.2.6 Gestión del riesgo

Para (Castro, 2010) la gestión de riesgo se determina por el nuevo estándar de ISO que proporciona los principios mediante los cuales se debe gestionar los riesgos de una manera transparente, sistemática y creíble para su alcance u objetivos que las empresas deben fijarse, los principales principios son:

- a. Crea valor
- b. Está integrada en los procesos de la organización
- c. Forma parte de la toma de decisiones
- d. Trata explícitamente la incertidumbre
- e. Es sistemática, estructurada y adecuada
- f. Está basada en la mejor información posible
- g. Está hecha a medida
- h. Tiene en cuenta factores humanos y culturales
- i. Es transparente e inclusiva
- j. Es dinámica, iterativa y sensible al cambio
- k. Facilita la mejora continua de la organización

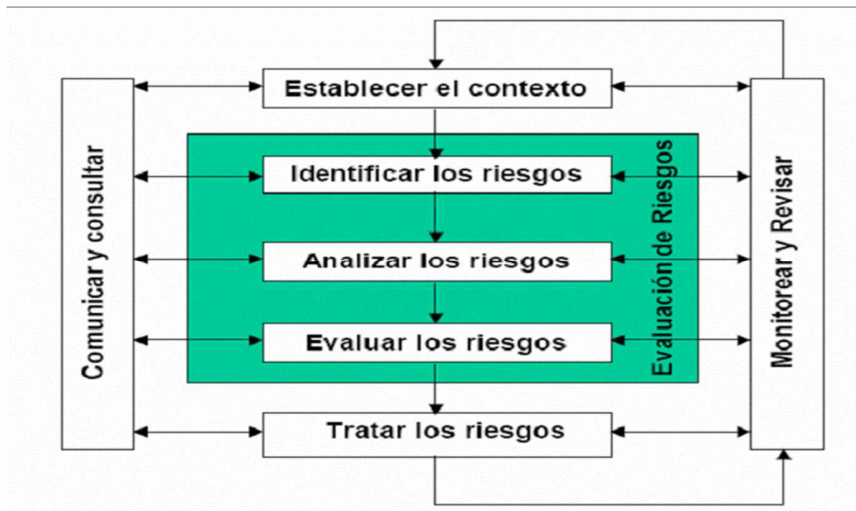


Figura 3: Proceso de gestión del riesgo

Fuente: (Castro, 2010)

2.2.7 Clasificación de los riesgos del trabajo

Los riesgos del trabajo se pueden clasificar de diferentes maneras de acuerdo a las características o giro de cada negocio, institución o actividades que realiza, para lo cual realizaremos la siguiente clasificación según (Parra, 2007).

1. Condiciones generales e infraestructura.- Cada uno de los trabajos se realizan en un lugar o espacio cerrado o al aire libre, en caso de locales cerrados deben tener techos con fugas de ventilación, pisos, paredes, ventanas en buen estado para reducir riesgos y mantener el ambiente adecuado para reducir los accidentes, contar con una buena ventilación es primordial en lugares cerrados así como la iluminación en general lo que permite transmitir sensaciones de mayor confortabilidad a los

trabajadores y visitantes. Si el trabajo es al aire libre las protecciones deberán enfocarse a las inclemencias del tiempo, lo importante es disponer de agua potable, servicios sanitarios con la idea de garantizar una confortabilidad mínima en el trabajo.

**Tabla 1:
Legislación Aplicable**

LEGISLACION APLICABLE: DECRETO 594 (SALUD)	
Art. 4º al 11º:	condiciones generales de infraestructura
Art. 12º al 15º:	agua potable
Art. 21º al 25º:	servicios higiénicos
Art. 27º al 31º:	guardarropas y comedores
Art. 32º al 35º:	ventilación
Art. 103º:	iluminación

Fuente: (Parra, 2007) Análisis y Valoración de Riesgos

2. Condiciones de seguridad.- Para reducir el riesgo de sufrir lesiones se requiere el uso de técnicas apropiadas y el uso de herramientas indispensables para evitar daños materiales y evitar la afectación de las personas por hechos fortuitos y como medida preventiva en la actualidad ya que toda industria o servicio utiliza algún tipo de maquinaria o herramienta para realizar procesos de producción, el riesgo de las herramientas es de doble capacidad, la primera por su propia función o característica y la segunda por su manipulación, el uso de energía eléctrica es otro factor que puede causar lesiones o daños por su mala manipulación o inobservancias de las medidas de seguridad, el riesgo de incendios también se encuentra latente en toda infraestructura sea al aire

libre o cubierta por la presencia de material inflamable que pudiese estar en contacto con fuentes de energía.

**Tabla 2:
Legislación aplicable, factores de riesgo**

LEGISLACION APLICABLE: DECRETO 594 (SALUD)	
FACTORES DE RIESGO	
Máquinas, equipos y herramientas.	Art. 36º, 38º y 40º
Orden y aseo general del local de trabajo.	Art. 11º, 37º y 42
Riesgo eléctrico y otras fuentes de energía (vapor, gas).	Art. 39º y 41º
Riesgo de incendios.	Art. 44º a 52º

Fuente: (Parra, 2007) Análisis y Valoración de Riesgos

3. Riesgos del ambiente físico.- Las personas que trabajan se encuentran rodeadas de un ambiente físico cuya interacción podría causar daños al exceder los niveles de equilibrio, el proceso de trabajo genera un cambio en el ambiente lo que ocasiona aumento en los factores de riesgo, los principales factores de ambiente son:

- Ruido.- Sonido molesto que produce daño cuando es continuo produce una sensación de fatiga al terminar el día de trabajo, disminuye la concentración, aumenta la monotonía, dificulta la comunicación y la concentración provocando errores y por lo tanto ocasiona accidentes, las legislaciones buscan poner de manifiesto la pérdida auditiva como un riesgo laboral para lo cual se utiliza equipos de medición especiales.

**Tabla 3:
Legislación aplicable, (salud)**

**LEGISLACION APLICABLE: DECRETO 594
(SALUD), ARTS. 70° A 82**

Distingue tres tipos de ruido: estable, fluctuante e impulsivo; estos últimos son los que presentan un intervalo mayor de 1 segundo entre cada impulso de sonido. La legislación se basa en el siguiente principio: para reducir el riesgo de sordera, los trabajadores sólo pueden permanecer expuestos un tiempo determinado según el nivel de presión sonora medido en decibeles. Para ruidos estables, la tabla (resumida) es la siguiente:

Decibeles	Tiempo máximo de exposición (sumados los tiempos totales en una jornada)	
85	8	Horas
88	9	Horas
91	10	Horas
94	11	Horas
97	12	Horas
100	13	Horas
103	14	Horas

Fuente: (Parra, 2007) Análisis y Valoración de Riesgos

- **Vibraciones.-** Su afectación es en menor medida que el ruido correspondiente a trabajos mecánicos como las oscilaciones, el uso de motores, maquinarias o vehículos que generen vibraciones al entrar en contacto con el cuerpo humano o por medio de agentes como el piso cuando grandes maquinarias está n encendidas y producen vibración provocando problemas en cuanto al equilibrio en los trabajadores o lesiones musculares o articulares en las extremidades que con el tiempo se pueden transformar en enfermedades musculo esqueléticas.
- **Iluminación.-** Toda actividad laboral requiere de una determinada iluminación que permita realizar la tarea, estar alertas y poder

reconocer a las personas a su alrededor, detectar irregularidades u obstáculos peligrosos, las personas que trabajan con iluminación adecuada presentan sensaciones de confortabilidad en su actividad, de preferencia la luz natural y cuando las condiciones no lo permite se debe recurrir a la luz artificial.

- Calor.- Se presenta como un riesgo físico al elevarse la temperatura corporal sobre los 38 grados Celsius cuya probabilidad es de muerte en el trabajador, nuestro organismo produce calor naturalmente por lo que en ciertos trabajos puede producirse un sobrecalentamiento del cuerpo humano riesgoso para lo que se sugiere instalación de equipos como ventiladores, aire acondicionado, consumo de agua, disminuir la actividad física, uso de vestimenta adecuada con ventilación para este tipo de trabajo, si no se atienden estos requerimientos mínimos en el trabajador este podría exponerse a serios problemas de salud inclusive la muerte.
- Frio.- Es el principio inverso del calor pero el mecanismo del cuerpo humano es el mismo al mantener una temperatura corporal que permita a la persona realizar sus actividades, se debe tomar en cuenta que el frío climático es acelerado cuando existen vientos que pueden exponer a una persona a congelarse y perder su vida, la exposición al frío aumenta el esfuerzo físico y la probabilidad de sufrir lesiones, la sensibilidad de la piel disminuye lo que puede provocar accidentes, el frío provoca infecciones respiratorias y agravantes de enfermedades cardiovasculares.

4. Riesgos de contaminación química y biológica.- Los riesgos de contaminación química y biológica cada vez es más común en toda actividad del ser humano y puede estar presente en actividades de limpieza, producción de alimentos, almacenamientos y bodegaje, procesos productivos, desechos industriales, uso de materia prima, acumulación de basura, residuos de otras industrias transportadas por el

viento o el agua, las sustancias químicas más comunes son las inflamables, corrosivas, irritantes, las tóxicas, las vías de transmisión son la vía inhalatoria, la vía dérmica y la vía digestiva.

Cuando una sustancia ya ingresó al organismo ingresa a la sangre donde el sistema tardará en eliminarlos por medio de los riñones y el hígado, no se debe sobre exponer al organismo a sobrecargas ya que los riñones y el hígado pueden colapsar causando otras complicaciones y mal funcionamiento como la respiración anormal y fatigosa por la sobre exposición química. Los agentes biológicos son seres vivos de tamaño microscópico que pueden ocasionar enfermedades a los seres humanos una vez que se han transmitido a los seres humanos y entre estos.

5. Carga de trabajo.- El esfuerzo que una persona realiza en su lugar de trabajo de manera física y mental se la denomina carga de trabajo, como factor de riesgo dependerá del esfuerzo físico y la demanda mental o psicológica del trabajo, se puede culminar en una enfermedad profesional o en enfermedad común no laborable, cuando los factores no son controlados puede aumentar los riesgos de accidentes, por el contrario cuando son controlados mejora la productividad y satisfacción en el trabajo.
6. Organización en el trabajo.- Se debe organizar el trabajo en tiempo con las funciones y los individuos, la organización contribuye a mejorar el bienestar o puede agravar el riesgo de accidentes, se debe normar y regular las jornadas de trabajo en cuanto a la cantidad de horas trabajadas, dependiendo del trabajo se deben realizar pausas o intervalos sin actividad para lo que se debe considerar también en las jornadas de trabajo dichas pausas ya que permite recuperarse del esfuerzo físico o la actividad mental previniendo lesiones, en las mujeres ocurre un fenómeno especial ya que a más de las horas de trabajo deben continuar con labores domésticas por lo que ellas están más expuestas a fatigas y estrés.

El ritmo de trabajo debe ser medido tanto para hombres como para

mujeres y para personas con capacidades especiales para evitar fatiga física y mental en los y trabajadores, los turnos nocturnos generan mayor cansancio y fatiga por la alteración fisiológica del organismo y una falta de adaptación por lo que a lo largo del tiempo los trastornos digestivos o cardiovasculares serán más frecuentes en trabajadores nocturnos que diurnos.

2.2.8 Planes

Según (Vallejo, 2005) en el seguimiento de la seguridad en toda organización intervienen diferentes tipos de planes a la seguridad con el afán de poder establecer sus fuentes, causas, efectos y áreas de estudio dentro de la empresa, se entiende que estos planes contribuyen a la seguridad integral dentro del esquema de prevención y que debe ser de conocimiento de todo su personal.

Estos planes se clasifican según (Vallejo, 2005) en:

- Plan de seguridad física
- Plan de emergencia
- Plan contra incendios
- Plan de manejo de crisis
- Plan de evacuación

2.2.9 Método de evaluación de riesgos

Para el presente estudio es indispensable la determinación del nivel de deficiencia de los riesgos en la organización a fin de establecer su peso real que será valorado por la investigación a través de la encuesta o cuestionario mediante el Método Simplificado de Evaluación de Riesgos.

Tabla 4:
Determinación del nivel de deficiencia

Nivel de Deficiencia	ND	Significado
Muy deficiente (MD)	10	Se han detectado factores de riesgo significativos que determinan como posible la generación de fallos. El conjunto de medidas preventivas existentes resulta ineficaz.
Deficiente (D)	6	Se ha detectado algún factor de riesgo significativo que precisa ser corregido. La eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes se ve reducida de forma apreciable
Mejorable (M)	2	Se han detectado factores de riesgo de menor importancia. La eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo no se ve reducida de forma apreciable.
Aceptable (A)	---	No se ha detectado anomalía destacable. El riesgo está controlado. No se valora.

Fuente: (Zamora, 2015) Nota Técnica de Prevención 330

Tabla 5:
Determinación del nivel de exposición

Nivel de exposición	NE	Significado
Continuada (EC)	4	Continuamente. Varias veces en su jornada laboral con tiempo prolongado.
Frecuente (EF)	3	Varias veces en su jornada laboral, aunque sea con tiempos cortos.

Ocasional (EO)	2	Alguna vez en su jornada laboral y con periodo corto de tiempo.
Esporádica (EE)	1	Irregularmente

Fuente: (Zamora, 2015) Nota Técnica de Prevención 330

Tabla 6:
Determinación del nivel de probabilidad

		Nivel de Exposición (NE)			
		4	3	2	1
Nivel de Deficiencia (ND)	10	MA-40	MA-30	A-20	A-10
	6	MA-24	A-18	A-12	M-6
	2	M-8	M-6	B-4	B-2

Fuente: (Zamora, 2015) Nota Técnica de Prevención 330

Tabla 7:
Significado de los niveles de probabilidad

Nivel de probabilidad	NP	Significado
Muy alta (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continuada. La materialización del riesgo ocurre con frecuencia
Alta (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en el ciclo de vida laboral.
Media (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, es posible que suceda al año alguna vez.
Baja (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional. No es esperable que se materialice el riesgo.

Fuente: (Zamora, 2015) Nota Técnica de Prevención 330

Tabla 8:
Estimación del nivel de consecuencias

Nivel de consecuencias	NC	Significado	
		Daños personales	Daños materiales
Mortal o catastrófico	100	1 muerte o más	Dstrucción total del sistema. (Difícil renovarlo)
Muy grave (MG)	60	Lesiones graves que pueden ser irreparables	Dstrucción parcial del sistema. (Compleja y costosa la reparación.)
Grave (G)	25	Lesiones con incapacidad laboral transitoria.	Se requiere paro de proceso para efectuar la reparación.
Leve (L)	10	Pequeñas lesiones.	Reparable sin necesidad de paro del proceso.

Fuente: (Zamora, 2015) Nota Técnica de Prevención 330

Tabla 9:
Determinación del nivel de riesgo y de intervención

		Nivel de probabilidad (NP)			
		40-24	20-10	8-6	4-2
Nivel de consecuencias (NC)	100	I 4000-2400	I 2000-1200	I 800-600	II 400-200
	60	I 2400-1440	I 1200-600	II 480-360	II 240 III 120
	25	I 1000-600	II 500-250	II 200-150	III 100-50
	10	II 400-240	II 200 III 100	III 80-60	III 40 IV 20

Fuente: (Zamora, 2015) Nota Técnica de Prevención 330

Tabla 10:
Significado del nivel de intervención

Nivel de intervención	NR	Significado
I	4000-600	Situación crítica. Corrección urgente.
II	500-150	Corregir y adoptar medidas de control.
III	120-40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	No intervenir, salvo que un análisis más preciso lo justifique.

Fuente: (Zamora, 2015) Nota Técnica de Prevención 330

Para (Carranza, 2014) el concepto de Salud Ocupacional definido para los accidentes laborales o de trabajo son los hechos repentinos o inesperados que le ocurren al trabajador sin que hayan sido provocados o infringidos durante su jornada laboral, fuera de ella o en el trayecto de su casa al trabajo o del trabajo a su casa, dejando como consecuencias lesiones, incapacidades e incluso la muerte.

(Carranza, 2014) Manifiesta que se le llama incidente al suceso ocurrido durante el desempeño normal de la jornada laboral que pudo haber sido un accidente, en el cual hubo personas involucradas, artefactos como herramientas o suministros o materia prima que pudieron haber ocasionado alguna enfermedad, un daño físico, una lesión, aunque no llega a suceder, es por eso que al incidente también se le puede llamar “casi accidente”.

En toda empresa se suscitan accidentes de manera inesperada sea esta por descuido o por negligencia tanto del empleado como del empleados, de tal forma que dicho accidente es un hecho repentino en nuestro caso en el Club en el área del restaurante se presentan hechos repentinos que se transforman en accidentes o a criterio del autor provocar daños físicos a socios o empleados.

La Constitución de la República del Ecuador en su artículo 66 dentro del Plan Nacional del Buen Vivir correspondiente a los años 2013 y 2017 manifiesta que “toda persona tendrá derecho a un trabajo en un ambiente sano y seguro” por lo que las organizaciones públicas y privadas tienen la obligación de disponer que sus instituciones se cumpla lo señalado en el artículo 66. (Ministerio, 1986)

Se tomarán como marco de referencia los Sistemas de Seguridad y Salud de la Organización Internacional del Trabajo, OIT para adaptarlos a la realidad nacional mediante las leyes del Ministerio de Relaciones Laborales, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y otros instrumentos de las demás dependencias del Estado, por lo que se pondrá en consideración conceptos y definiciones de lo que es riesgo, factores de riesgo que los causan y que servirán para la presente investigación para su evaluación.

2.3 Fundamentación conceptual

2.3.1 Bases teóricas

2.3.1.1 Salud

La condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar físico como a nivel mental y social, es decir, el concepto de salud no solo da cuenta de la no aparición de enfermedades o afecciones sino que va más allá de eso, en otras palabras, la idea de salud puede ser explicada como el grado de eficiencia del metabolismo y las funciones de un ser vivo a escala micro (celular) y macro (social). (OMS, 2005)

La salud en un trabajador de toda empresa se fundamenta en poder realizar sus actividades con total normalidad, se deberá tomar en cuenta factores como el ambiente laboral así como la carga de trabajo que se realiza a fin de poder mantener una salud mental y física, por lo tanto las personas que se encuentran en capacidad de producir sin tener contratiempos es una persona que está libre de enfermedades.

2.3.1.2 Seguridad

El término seguridad “posee múltiples usos, a grandes rasgos puede afirmarse que este concepto que proviene del latín securitas hace foco en la característica de seguro, es decir, realza la propiedad de algo donde no se registraron peligros, daños ni riesgos”. (OMS, 2005) Una cosa segura es algo firme, cierto e indubitable, la seguridad puede considerarse como una certeza, como un conjunto de acciones que las organizaciones o las personas disponen en el cumplimiento de actividades enmarcadas dentro un ambiente libre de exposiciones o peligros, de forma continua y permanente que a lo largo del tiempo requiere acciones preventivas que aseguren el cumplimiento de normas y disposiciones a fin de que el término de seguridad se ejecute.

2.3.1.3 Seguridad laboral

Según la Universidad de las Palmas de Gran Canaria “describe la especialidad como el conjunto de técnicas y procedimientos que tienen por objeto eliminar o disminuir el riesgo de que se produzcan los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales”. (Palmas, 2012) La Seguridad Laboral pretende que en cada organización todas las actividades que se realizan se lo haga mediante un procedimiento que la administración de cada empresa debe diseñar para cada puesto de trabajo, a esto se refiere las técnicas y procedimientos y la finalidad es la misma para todos que es la de eliminar y disminuir los riesgos para las personas y los bienes.

2.3.1.4 Seguridad y salud laboral

Denominada anteriormente como seguridad e higiene en el trabajo, “tiene por objeto la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo” definido por la OIT. (OMS, 2005) En este caso la aplicación de medidas se vincula al establecimiento de normas de cada organización que deben cumplirse mediante un procedimiento y reglamento para los empleados.

2.3.1.5 Trabajo

Es toda actividad humana que tiene como finalidad la producción de bienes y servicios”. (Pérez, 2012) Para el presente caso de investigación el trabajo se

delimita al área del restaurante del Club por parte de personal de mantenimiento, personal de cocina quienes son los responsables de la producción de alimentos saludables y la adecuada manipulación de los mismos en su proceso productivo.

2.3.1.6 Riesgo del trabajo

Riesgo laboral a todo aquel aspecto que tiene la potencialidad de causar daño, la posibilidad de que ocurra un daño a la salud de las personas con la presencia de accidentes, enfermedades y estados de insatisfacción ocasionados por factores o agentes de riesgos presentes en el proceso productivo. (OMS, 2005)

En toda actividad que el ser humano desarrolla se encuentra con la posibilidad cierta de exponerse a cualquier potencial de daño que afecte a su salud física, mental o intelectual, por lo tanto los riesgos del trabajo para la presente investigación estarán representados por agentes biológicos, agentes mecánicos entre otros.

2.3.1.7 Factores de riesgo

Factores de Seguridad, materiales que influyen sobre la accidentabilidad como pasillos, superficies, aparatos, vehículos. Factores de origen físico, químico y biológico: agentes Físicos como ruido, vibración, iluminación; agentes Químicos presentes en el medio ambiente como gases, vapores o aerosoles; agentes Biológicos constituidos por micro organismos como bacterias u hongos. Factores derivados de las características del trabajo que comprende las exigencias del trabajo como esfuerzo, manipulación,

posturas. Factores derivados de la organización del trabajo en cuanto a horarios, velocidad de la tarea que realiza. (Cortés, 2007)

Los factores de riesgo se dividen de acuerdo a su origen y naturaleza, por lo tanto se requiere una especial atención de la procedencia de los factores de riesgo para enmarcarlos dentro de las diferentes categorías y poder determinar la afectación en cada área del trabajo, por lo expuesto el tratamiento que se dé a los diferentes factores de riesgo se tomará en consideración la clasificación.

2.3.1.8 Enfermedad profesional

“Es aquella enfermedad adquirida en el puesto de trabajo de un trabajador por cuenta ajena, dicha enfermedad está declarada como tal por la ley, es una afección aguda o crónica que produce incapacidad”. (Cortés, 2007) El desarrollo del trabajo o actividad para otras personas naturales o jurídicas en un horario establecido y aceptado por las partes bajo un sistema de remuneraciones se denomina enfermedad profesional y deberá estar identificada como tal por la entidad reguladora como el Ministerio de Relaciones Laborales.

2.3.1.9 Ergonomía

Es la disciplina encargada de ayudar a minimizar los riesgos derivados del trabajo y tiene como objetivo adaptar el trabajo al hombre teniendo en cuenta las características anatómicas, fisiológicas, psicológicas y

sociológicas con el fin de conseguir una óptima productividad con un mínimo esfuerzo y sin daños a la salud. (Cortés, 2007)

Como disciplina entendemos que los conceptos y las regulaciones han sido ya establecidos, analizados, estudiados y probados por lo tanto se trata de aplicar tales conocimientos de la disciplina en favor de los trabajadores, de las empresas con la finalidad de alcanzar mejores niveles de productividad y servicio tomando en consideración la comodidad del trabajador en su puesto de trabajo con la herramienta que utiliza.

2.3.1.10 Higiene laboral

Es la “técnica que se ocupa del estudio de las relaciones y efectos que producen sobre el trabajador los agentes o contaminantes (físicos, químicos o biológicos) existentes en el lugar de trabajo.” (Cortés, 2007) En nuestro país la normativa está regulada por el Ministerio de Relaciones Laborales, por el departamento de Riesgos del Trabajo del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, por la OMS entre otras, y que mediante el reglamento expresa las condiciones de higiene para los trabajadores.

2.3.1.11 Organización en el trabajo

Son, “los diferentes modelos que existen en el trabajo, pueden provocar en los trabajadores problemas de adaptación, originando un gran número de síntomas como insatisfacción y el estrés”. (Cortés, 2007) En las empresas

deben organizar las labores de trabajo en cada área de tal manera que las cargas y las exigencias se distribuyan uniformemente entre los trabajadores, equipos de trabajo o secciones con la finalidad de disminuir la presión de la carga de trabajo, deserciones laborales, rivalidades entre otros.

2.3.1.12 Plan de emergencia.-

Es la definición de políticas, organizaciones y métodos que indican la manera de enfrentar una situación de emergencia o desastre en sus distintas fases: antes, durante y después, cuyo objetivo es definir procedimientos para actuar en caso de desastre o amenaza colectiva y desarrollar en las personas destrezas y condiciones que les permitan responder rápida y coordinadamente frente a una emergencia". (Pérez, 2012)

Las políticas, organizaciones y métodos deben ser estipulados y reglamentados por cada organización de acuerdo a la normativa legal vigente, inclusive en la capacitación que el personal recibe y de esta manera poder responder ante una emergencia en su sitio de trabajo, la disposición de los grupos de personas que conforman los diferentes equipos de seguridad en el ámbito de la emergencia y su método de actuación.

2.3.1.13 Plan de contingencia

Es el "componente del plan de emergencias y desastres, que contienen los procedimientos alternativos al orden normal de una empresa, para la pronta

respuesta en caso de presentarse un evento específico, cuyo fin es permitir el normal funcionamiento de la organización”. (Pérez, 2012) Plan especial dentro del plan de emergencias cuya finalidad es la de dar continuidad al funcionamiento de la organización dentro de lo posible sin afectar la empresa y su giro comercial cuando se ha presentado o se ha hecho realidad un evento adverso que dificulta la continuidad de la organización.

2.3.1.14 Equipos de protección

“Equipos destinados a proteger a los trabajadores en el desempeño de sus funciones laborales dentro de la organización con la finalidad de prevenir riesgos y enfermedades laborales que amenacen su salud e integridad”. (Pérez, 2012) Los trabajadores tienen la obligación de conocer el manejo de tales equipos, los proveedores pueden suministrar la información que permita adiestrar a los trabajadores del uso adecuado, de su mantenimiento y aplicación en el trabajo de cada uno de los equipos.

2.3.1.15 Riesgo

“En el contexto de la prevención de riesgos debemos entenderlo como la probabilidad de que ante un determinado peligro se produzca un cierto daño, pudiendo por ello cuantificarse”. (Cortés, 2007)

Los riesgos son medibles y cuantificables para cada organización de acuerdo a su giro del negocio y su estructura como organización, la probabilidad está latente en todo momento, para lo cual se requiere del compromiso de todos quienes son responsables en la empresa y en cada sitio de trabajo para poder establecer los riesgos y su proceso frente a la seguridad.

La clasificación de los riesgos son: “Riesgos del ambiente o microclima, riesgos contaminantes, factores de inseguridad, sobrecarga muscular, sobrecarga metal y otros riesgos”. (Badía, 1985) Que para la presente investigación estas definiciones son de utilidad para el área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña en su segunda etapa por cuanto son los riesgos que se presentan con frecuencia y a los que hay que evaluarlos y mitigarlos.

Se utiliza el siguiente término para riesgo:

Según (Sjoberg, 1976) es la factibilidad de que exista pérdidas, daños materiales o humanos como lesiones o heridas que provocan desventajas o destrucción y que afecta los procesos de producción, afecta notablemente la actividad laboral transformándose en algo adverso para la persona y la empresa, para la seguridad existe el potencial peligro y el riesgo de pérdida para el objeto asegurado, se determinará el grado de pérdida, el factor del riesgo y el monto que podría perderse o la probabilidad.

El factor de riesgo es:

Factores de Seguridad, materiales que influyen sobre la accidentabilidad como pasillos, superficies, aparatos, vehículos. Factores de origen físico, químico y biológico: agentes Físicos como ruido, vibración, iluminación; agentes Químicos presentes en el medio ambiente como gases, vapores o aerosoles; agentes Biológicos constituidos por micro organismos como bacterias u hongos. Factores derivados de las características del trabajo que comprende las exigencias del trabajo como esfuerzo, manipulación, posturas. Factores derivados de la organización del trabajo en cuanto a horarios, velocidad de la tarea que realiza. (Cortés, 2007) Todos los riesgos y factores de riesgos como lo menciona el autor pueden provenir de fuentes externas o ajenas a nuestro lugar de trabajo y ser expuestas en nuestras actividades diarias de nuestra actividad profesional como es el caso del restaurante del Club Castillo de Amaguaña donde laboran

cocineros y meseros que provienen de unidades de vivienda y hábitos distintos, con parámetros de salud diferentes unos de otros.

2.3.1.16 Mapa de riesgos

El documento que contiene información sobre los riesgos laborales existentes en la empresa. Permite identificar los peligros, localizar y valorar los riesgos existentes, así como conocer el grado de exposición a que están sometidos los diferentes grupos de trabajadores afectados por ellos". (Cortés, 2007)

El objetivo de la utilización del mapa de riesgos en el área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña se debe centrar en obtener información relevante de los riesgos laborales de dicha área, identificarlos, localizarlos y valorarlos, dar a conocer el grado de la exposición que el personal que labora en esa unidad pueda estar expuesta.

Para la elaboración de un mapa de riesgos se debe realizar: "Formación de un equipo de trabajo, definir el espacio geográfico y los temas a tratar; recopilar información histórica del ambiente geográfico, datos del personal y planes de prevención existentes; identificación de los riesgos; evaluación de los riesgos". (Arias G. , 2002) La elaboración del mapa de riesgos para el área del restaurante del Club en la segunda etapa deberá estar conformada por un Supervisor, personal de mantenimiento y personal encargada del área quienes deberán documentar los riesgos en el mapa y un especialista en seguridad deberá evaluar y establecer los resultados.

El propósito central es poder establecer parámetros de seguridad y salud en el trabajo del área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña realizando un trabajo permanente en el análisis de riesgos y evaluación de riesgos,

recopilando la información suficiente, procesándola, mejorando los planes existentes.

2.3.1.17 Factores de riesgo

Los factores de riesgo son “Los elementos individuales, situacionales y/o del contexto ambiental que aumenta la probabilidad de afectar positiva o negativamente los resultados esperados”. (Porrás, 2012) De tal manera en toda actividad o situación nos encontramos ante riesgos y los factores son los que pudieran hacer posible su materialización, su control permitirá por otro lado afectar positivamente la gestión laboral.

Del mismo modo existe una clasificación de riesgos a tomar en cuenta que son:

- **Riesgos provocados por agentes mecánicos y de seguridad.-** enmarcados dentro del denominado ambiente mecánico del trabajo, es decir lugares o espacios de trabajo, las máquinas, las herramientas y demás objetos presentes durante el trabajo.
- **Agentes físicos.-** El ruido, las vibraciones, las radiaciones, el calor y el frío, la electricidad, los incendios y las explosiones.
- **Agentes químicos.-** Presentes en el ambiente de trabajo en forma de gases, vapores, aerosoles, nieblas, líquidos, entre otros.
- **Agentes biológicos.-** Capaces de afectar a la seguridad y salud de los trabajadores, están constituidos por seres vivos pertenecientes al mundo animal o vegetal, estos agentes se pueden clasificar en bacterias, protozoos, virus, hongos, gusanos y parásitos.

- **Factores ergonómicos.-** Donde intervienen diversos factores como la cantidad de trabajo, peso excesivo, características personales, mayor o menor esfuerzo físico o intelectual, duración de la jornada, ritmos de trabajo, confort del puesto de trabajo, entre otros.
- **Factores psicológicos y sociales.-** Son las interacciones entre las condiciones de trabajo, las capacidades, las necesidades y expectativas del trabajador, que están influenciadas por las costumbres, culturas y por las condiciones personales fuera del trabajo. (Porras, 2012)

Los factores de riesgo se atribuyen principalmente a “factores de tipo físico en el lugar en donde se labora como el causante de accidentalidad para el trabajador, en donde la carencia de tal condición puede acrecentar las posibilidades de que el accidente exista en el trabajo”. (Cortés, 2007) Los aspectos físicos de las instalaciones, construcciones son los que en su mayoría ocasionan factores de riesgo en general, esto debido al cumplimiento de las normas y a la falta de regulación y control por parte de los organismos.

Ante las exposiciones de factores de riesgo podemos reunir las características y sus definiciones en el siguiente cuadro:

Tabla 11:
Clasificación de los factores de riesgo

CONDICIÓN	CARACTERÍSTICAS	ASPECTOS
Medioambiental	Pueden existir en el lugar de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Físicos • Químicos • Biológicos
Ergonómicas	Realizado por los trabajadores, relacionado con la exigencia a la que es sometido.	<ul style="list-style-type: none"> • Esfuerzo • Manipulación de cargas. • Posturas en el trabajo. • Niveles de atención
Organización del trabajo	Puede provocar problemas de adaptación.	<ul style="list-style-type: none"> • Monotonía • Comunicación • Automatización • Ritmo del trabajo • Jornada laboral

Fuente: (Cortés, 2007) **Manual de Evaluación de riesgos Laborales**

2.3.1.18 Evaluación de riesgos

La presente investigación va orientada a la seguridad y salud en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña, de tal manera que es conveniente analizar las definiciones de los autores para la evaluación de riesgos con la finalidad de enmarcarse dentro de del marco conceptual y determinar posteriormente la evaluación de riesgos en el Club en su área del restaurante.

La evaluación de riesgos “es el instrumento fundamental de la Ley, debiéndose considerar no como un fin, sino como un medio que debe permitir al

empresario tomar una decisión sobre la necesidad de realizar todas aquellas medidas y actividades encaminadas a la eliminación o disminución de los riesgos derivados del trabajo”. (Gómez.- Cano, 1996) En toda actividad de producción se requiere una adecuada evaluación de los peligros y condiciones desfavorables para poder establecer el grado de su magnitud, establecer los peligros implica una verificación constante de los riesgos identificados por el propio personal o por los responsables de la seguridad.

El proceso de evaluación de riesgos comprende dos etapas, Análisis del Riesgo mediante el cual se identifica el peligro o se estima el riesgo, valorando conjuntamente la probabilidad y las consecuencias de que se materialice el peligro. Valoración del Riesgo, con el valor de riesgo obtenido, y comparándolo con el valor del riesgo tolerable, se emite un juicio sobre la tolerabilidad del riesgo. (Ministerio d. T., 1995)

Con la información que el especialista, administrador o persona responsable de la seguridad en el Club Castillo de Amaguaña obtenga servirá como inicio en la toma de decisiones para adoptar acciones preventivas en el área del restaurante de la segunda etapa como gestión importante en la seguridad y salud en el trabajo con la finalidad de mejorar la calidad del trabajo, mejorar las condiciones del trabajo y asegurar la salud de trabajadores, socios e invitados como medidas y regulaciones propias del Club en cumplimiento a disposiciones de leyes y reglamentos de las entidades gubernamentales.

“La evaluación de riesgos es el siguiente paso a su identificación y definición, se trata de evaluar la gravedad del riesgo con el fin de priorizar unos riesgos sobre otros y tomar medidas adecuadas para cada uno”. (Rubio, 2004) En la evaluación de los riesgos de deberá considerar la naturaleza del riesgo, posibilidad de exposición, características de los empleados del restaurante, posibilidad de ocurrencia, dimensión de ocurrencia, efectos de tal ocurrencia para poder determinar las medidas a fin de minimizar los impactos generados, se deberá para ello identificar los peligros asociados con los riesgos.

2.3.1.19 La gestión de riesgos

“Actualmente las empresas modernas tienen dentro de sus principales intereses y acciones el enfrentamiento a los riesgos que afectan su estabilidad y seguridad integral”. (Becerra, 2011) De esta manera es importante la búsqueda de alternativas que permitan el tratamiento de estos riesgos de manera consciente y razonada, de aquí que una de las técnicas más utilizadas hoy en gran parte del mundo y caracterizada como una técnica gerencial que posibilita de manera integral detectar, evaluar y manejar los riesgos de pérdidas a los que se enfrenta la empresa moderna.

Todas las empresas deben contar dentro de su nómina con el personal calificado para una correcta gestión de riesgos, quienes estarán en la capacidad de identificar, cuantificar, analizar y proponer planes de mejora o remediación en su gestión de riesgos haciendo uso de bienes de la empresa destinados para el efecto y del recurso humano para su aplicación.

La gestión de riesgo explica que cada país dispone de sus propias regulaciones y aplicaciones en la gestión del riesgo, sin embargo “Establece como un elemento esencial del control interno la evaluación de los riesgos estructurando bajo normas” (Quinosa, 2006) Las normas se deberán aplicar para cada organización de acuerdo a las normativas vigentes en su lugar de origen.

2.4 Fundamentación legal

Constitución de la República del Ecuador

Plan Nacional Para el buen Vivir 2013 – 2017 manifiesta en su artículo 66 que todas las personas tienen derecho a un trabajo, a percibir una remuneración justa y sobre todo a desarrollar su trabajo en un ambiente seguro y sano.

La Constitución de la República del Ecuador establece en su artículo 32 La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir

El artículo 326 de la constitución en su literal 5 manifiesta que toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.

En el artículo 389, literales 2 y 3 determinan que se deberá generar, democratizar el acceso y difundir información suficiente y oportuna para gestionar adecuadamente el riesgo. Asegurar que todas las instituciones públicas y privadas incorporen obligatoriamente, y en forma transversal, la gestión de riesgo en su planificación y gestión.

Código de Trabajo

El Código de trabajo en su artículo 4 expresa la irrenunciabilidad de derechos, los derechos del trabajador son irrenunciables, será nula toda estipulación en contrario.

Art. 9.- Concepto de trabajador.- La persona que se obliga a la prestación del servicio o a la ejecución de la obra se denomina trabajador y puede ser empleado u obrero.

Art. 10.- Concepto de empleador.- La persona o entidad, de cualquier clase que fuere, por cuenta u orden de la cual se ejecuta la obra o a quien se presta el servicio, se denomina empresario o empleador.

Art. 42.- literal 29) Suministrar cada año, en forma completamente gratuita, por lo menos un vestido adecuado para el trabajo a quienes presten sus servicios.

Art. 46.- literal a) Poner en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros de trabajo o la de otras personas, así como de la de los establecimientos, talleres y lugares de trabajo.

Art. 172.- literal 7) Por no acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la ley, por sus reglamentos o por la autoridad competente; o por contrariar, sin debida justificación, las prescripciones y dictámenes médicos.

Art. 347.- Riesgos del trabajo.- Riesgos del trabajo son eventualidades dañosas a que está sujeto el trabajador, con ocasión o por consecuencia de su actividad. Para efectos de la responsabilidad del empleador se consideran riesgos del trabajo las enfermedades profesionales y los accidentes.

Art. 348.- Accidente de trabajo.- Accidente de trabajo es todo suceso imprevisto y repentino que ocasiona al trabajador una lesión corporal o perturbación funcional, con ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecuta por cuenta ajena.

Art. 349.- Enfermedades profesionales.- Enfermedades profesionales son las afecciones agudas o crónicas causadas de una manera directa por el ejercicio de la profesión o labor que realiza el trabajador y que producen incapacidad.

Art. 355.- Imprudencia profesional.- La imprudencia profesional, o sea la que es consecuencia de la confianza que inspira el ejercicio habitual del trabajo, no se exime al empleador de responsabilidad.

Art. 359.- Indemnizaciones por accidente de trabajo.- Para efecto del pago de indemnizaciones se distingue las siguientes consecuencias del accidente de trabajo: 1. Muerte; 2. Incapacidad permanente; 3. Disminución permanente; y 4. Incapacidad temporal.

Art. 363.- el código de trabajo emite un listado general de enfermedades profesionales.

Art. 364.- Otras enfermedades profesionales.- Son también enfermedades profesionales aquellas que así lo determine la Comisión Calificadora de Riesgos, cuyo dictamen será revisado por la respectiva Comisión Central. Los informes emitidos por las comisiones centrales de calificación no serán susceptibles de recurso alguno.

Art. 410.- Obligaciones respecto de la prevención de riesgos.- Los empleadores están obligados a asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no representen peligro para su salud o su vida. Los trabajadores están obligados a acatar las medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por el empleador. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo.

Art. 428.- Reglamentos sobre prevención de riesgos.- La Dirección Regional del Trabajo, dictarán los reglamentos respectivos determinando los mecanismos preventivos de los riesgos provenientes del trabajo que hayan de emplearse en las diversas industrias. Entre tanto se exigirá que en las fábricas, talleres o laboratorios, se pongan en práctica las medidas preventivas que creyeren necesarias en favor de la salud y seguridad de los trabajadores.

Ley de Seguridad Social

Art. 155.- El Seguro General de Riesgos del Trabajo protege al afiliado y al empleador mediante programas de prevención de los riesgos derivados del trabajo, y acciones de reparación de los daños derivados de accidentes de

trabajo y enfermedades profesionales, incluida la rehabilitación física y mental y la reinserción laboral.

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

Reglamento General del Seguro de Riesgos del Trabajo

Art. 1.- literal a.- Que para efectos de la concesión de las prestaciones del Seguro de Riesgos del Trabajo, establecidas en el estatuto, se considera accidente de trabajo el que se produjere en el lugar de trabajo, o fuera de él con ocasión o como consecuencia del mismo.

Art. 4.- Se consideran agentes específicos que entrañen el riesgo de enfermedad profesional a los agentes físicos, agentes químicos, agentes biológicos, polvos y fibras y los agentes psico fisiológicos.

Art. 38.- Manifiesta que el empleador está obligado a llenar y firmar el aviso o denuncia correspondiente en todos los casos de accidente de trabajo que sufriesen sus trabajadores y que ocasionen lesión corporal, perturbación funcional o la muerte del trabajador, dentro de un plazo máximo de diez días, a contarse desde la fecha del accidente.

Art. 44.- Indica que las empresas que están sujetas al régimen del IESS deberán cumplir las normas y regulaciones sobre prevención de riesgos establecidas en la Ley, Reglamentos de Salud y Seguridad de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de trabajo, Reglamento de Seguridad e Higiene del Trabajo del IESS y las recomendaciones específicas efectuadas por

los servicios técnicos de prevención, a fin de evitar los efectos adversos de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales, así como también de las condiciones ambientales desfavorables para la salud de los trabajadores.

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente del Trabajo, Decreto 2303.

Art. 11.- Literal 2.- Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.

Literal 3.- Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro,

Literal 5.- Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios,

Literal 9.- Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la empresa,

Literal 14.- Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridos en sus centros de trabajo y entregar una copia al Comité de Seguridad e Higiene Industrial.

Art. 13.- Literal 1.- Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.

Literal 3.- Usar correctamente los medios de protección personal y colectiva proporcionados por la empresa y cuidar de su conservación.

Literal 4.- Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidente de trabajo. Si éste no adoptase las medidas pertinentes,

comunicar a la Autoridad Laboral competente a fin de que adopte las medidas adecuadas y oportunas.

Literal 5.- Cuidar de su higiene personal, para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a los reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa

Art. 37.- Literal 1.- Los comedores que instalen los empleadores para sus trabajadores no estarán alejados de los lugares de trabajo y se ubicarán independientemente y aisladamente de focos insalubres.

Literal 2.- Los pisos, paredes y techos serán lisos y susceptibles de fácil limpieza, teniendo estos últimos una altura mínima de 2,30 metros

Art. 38.- Literal 1.- Los locales destinados a cocinas reunirán las condiciones generales que se establecen en el apartado 2 del artículo anterior.

Literal 2.- Se efectuará, si fuera necesario, la captación de humos mediante campanas de ventilación forzada por aspiración.

Literal 3.- Se mantendrán en condiciones de limpieza y los residuos alimenticios se depositarán en recipientes cerrados hasta su evacuación.

Literal 4.- Los alimentos se conservarán en lugar y temperatura adecuados, debidamente protegidos y en cámaras frigoríficas los que la requieran.

Literal 6.- Se dispondrá de agua potable para la preparación de las comidas.

Literal 7.- Deberán estar debidamente protegidas de cualquier forma de contaminación.

Art. 68.- ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTICIAS.- Cualquier funcionario o trabajador denunciará ante las autoridades competentes las irregularidades que, en materia de elaboración de productos alimenticios, llegue a observar durante la realización de sus funciones específicas.

Art. 143.- Los locales deben estar provistos de una ventilación adecuada para todas las operaciones que comprenden el uso y almacenamiento de líquidos inflamables y de una adecuada ventilación permanente del edificio y tanques de almacenamiento. Deberán proveerse de arena u otra sustancia no combustible para ser usada en la limpieza de derrames de líquidos inflamables.

Art. 153.- Literal 1.- Todos los trabajadores deberán conocer las medidas de actuación en caso de incendio, para lo cual deberán ser instruidos de modo conveniente y deberán disponer de los medios y elementos de protección necesarios.

Esta normativa permitirá en la presente investigación relacionar dichas disposiciones en el área del restaurante de la segunda etapa del club Castillo de Amaguaña.

2.5 Sistemas de variables

2.5.1 Definición Nominal

- Variable independiente: Seguridad y Salud Ocupacional
- Variable dependiente: Riesgos

2.5.2 Definición conceptual

Las variables son partes de algo que es observable y que pueden en distinto momento tomar valores, ser agrupadas en categorías como los colores, cuando se trata de determinar el grado de riesgo según su exposición, (Freeman, 2012) otras observaciones podrán adoptar valores como los niveles de peligrosidad que es en nuestro caso para determinar dichos niveles en el Club.

2.6 Preguntas de investigación

¿Cómo el plan de Salud Ocupacional de los trabajadores del área de Restaurante en la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña contribuirá a minimizar los riesgos laborales?

2.7 Cuadro de operacionalización de las variables

Tabla 12:
Operacionalización de la variable independiente

VARIABLE	CONCEPTO	DIMENSIÓN CATEGORÍA	INDICADOR	TÉCNICA O INSTRUMENTO
INDEPENDIENTE	Seguridad y Salud Ocupacional	Factores de riesgo.		Método de Evaluación de riesgos.
		Físicos	Ruido, temperatura, vibraciones, radiaciones e iluminación	
		Mecánicos	Maquinaria y herramienta, Instalaciones y orden y aseo	Mapa de riesgos
		Químicos	Polvos, gases, Humos	Análisis de riesgos
		Biológicos	Parásitos, hongos, virus y bacterias	Encuesta
		Ergonómicos	Posturas incorrectas, esfuerzo físico, levantamiento inseguro	
		Psicosociales	Organización del trabajo, carga mental y relaciones interpersonales	

Elaborado por: Jaime Costales

Tabla 13:
Operacionalización de la variable dependiente

VARIABLE		CONCEPTO	DIMENSIÓN CATEGORÍA	INDICADOR	TÉCNICA O INSTRUMENTO
DEPENDIENTE	Riesgos	Riesgos del trabajo. - Combinación de la frecuencia o probabilidad y de las consecuencias que pueden derivarse de la materialización de un peligro. (Cortés, 2007)	Físicos	Ruido, temperatura, vibraciones, radiaciones e iluminación	Método de Evaluación de riesgos.
			Mecánicos	Maquinaria y herramienta, Instalaciones y orden y aseo	Mapa de riesgos
			Químicos	Polvos, gases, Humos	Análisis de riesgos
			Biológicos	Parásitos, hongos, virus y bacterias	
			Ergonómicos	Posturas incorrectas, esfuerzo físico, levantamiento inseguro	Encuesta
			Psicosociales	Organización del trabajo, carga mental y relaciones interpersonales	

Elaborado por: Jaime Costales

CAPITULO III

3. METODOLOGIA

3.1 Modalidad de la Investigación

La presente investigación se realizó en base a la factibilidad que se presentó en el Club Castillo de Amaguaña con la finalidad de presentar alternativas de solución viables a la problemática de la seguridad y la salud de los trabajadores, la idea principal fue la de dar soluciones a los problemas en la seguridad de los trabajadores y los problemas de salud que son causados por la actividad en el área de trabajo, se utilizó la modalidad de no experimental para describir las circunstancias que ocurren en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña, utilizando la parte descriptiva para analizar los hechos y la encuesta para poder determinar los problemas que intervinieron en la seguridad y la salud de los trabajadores.

La investigación de campo fue el apoyo y sustento en la parte documental para realizar el análisis de datos obtenidos en la fuente, es decir en el área del restaurante, para poder establecer los problemas, las causas y las consecuencias para determinar las soluciones posibles en un corto plazo, poder en el corto tiempo eliminar estos problemas, a largo plazo reforzar las actividades de control de la salud y la seguridad de los trabajadores en el área del restaurante llegando a formar parte de un todo tanto los responsables de la seguridad, la administración y los trabajadores del área.

3.2 Tipos de investigación

El trabajo de investigación de campo fue desarrollado al interior de las instalaciones del Club Castillo de Amaguaña en la Parroquia de Amaguaña, Cantón Quito en la segunda etapa, área destinada al restaurante, dentro de este enfoque se tomó en cuenta:

Investigación Exploratoria.- Por ser la primera vez que se realizó esta investigación en el área del restaurante del Club en la segunda etapa cuya finalidad fue la de determinar la problemática de la seguridad y la salud de los trabajadores que son afectados por accidentes o incidentes provocados por la falta de una cultura de seguridad y de un adecuado manejo de las herramientas, equipos, e instrumentos que se manipulan en dicho establecimiento conjuntamente con los recursos que la institución dispone para la mitigación y control de los riesgos.

Investigación Descriptiva.- Se basó principalmente en responder las preguntas de investigación, dar soluciones a la problemática presente y anticiparse a hechos futuros buscando interpretar las realidades de los hechos mediante este proceso., la recolección de la información fue parte importante del proceso descriptivo de la problemática en el área del restaurante. Al establecer la secuencia y período de cada una de las actividades que realiza el personal que labora en el área del restaurante del Club en la segunda etapa donde el investigador pudo escribir cada una de las actividades que el personal realiza en el área del restaurante de la segunda etapa, relacionar estas actividades con la problemática de la seguridad y la salud de los trabajadores de acuerdo con la realidad del Club y poder determinar un diagnóstico real de las actividades y la aplicación de los procedimientos de seguridad y salud en el trabajo.

Investigación de Campo.- La presente investigación se desarrolló en las instalaciones de la sede campestre del Club Castillo de Amaguaña en la segunda etapa, área del restaurante, donde se recolectó la información relevante para ser procesada, analizada y poder establecer mediante los instrumentos como los mapas de riesgos, las encuestas y evaluaciones los diferentes riesgos y su importancia en el área del restaurante.

3.3 Diseño de la investigación

Para responder a las preguntas que se plantearon en el diseño de la investigación se estableció el diseño no experimental al trabajar sobre hechos reales, sus características y las interpretaciones que se dieron a los problemas planteados de una manera objetiva y concreta, se analizó la información en tiempo real, en el momento de la recolección de la información y al instante de realizar la encuesta por lo que se efectuó por una sola vez el trabajo de recolección de la información y la realización de la encuesta a las personas que están de una u otra manera relacionadas en el área del restaurante.

El diseño no experimental determinó el número de diez personas en el área del restaurante, entre los meses de septiembre y octubre del 2016, con un enfoque sistémico mediante el proceso se procuró obtener una seguridad adecuada para el área y establecer los requisitos que el personal debe seguir para alcanzar una salud de los trabajadores alcanzando los objetivos propuestos en esta investigación, resolviendo problemas futuros de una manera lógica y ordenada en un sistema abierto del club Castillo de Amaguaña para lo cual se siguieron los siguientes pasos:

- a) Identificación del Problema.- Determinando la situación actual del Club Castillo de Amaguaña en el área del restaurante de la segunda

etapa, donde se utilizó el cuestionario de tipo cerrado con alternativas de respuesta con quince ítems dirigida hacia los responsables, personal operativo y supervisores del área.

- b) Alternativas de solución.- En base a los resultados obtenidos de la aplicación del cuestionario, se establecieron estrategias que serán la base para plantear las alternativas de solución como estrategias al problema investigado y plasmado en el diseño de la propuesta.
- c) Estrategia.- Mediante la investigación de campo y de la fundamentación teórica se establecieron las propuestas para dar solución a los problemas planteados, adaptando el modelo que el Club Castillo de Amaguaña requiere en su área de restaurante.
- d) Propuesta.- Como ventaja competitiva para el área del restaurante, específicamente para las diez personas que trabajan en el sitio objeto del estudio y como modelo que puede ser replicado en otras áreas del Club o de otras instituciones.
- e) Determinación de la eficiencia.- Las diez personas que se encuentran expuestas permanentemente son las que realizarán la evaluación de la propuesta y determinarán el nivel de eficiencia de la misma, se interpretará el nivel de acuerdo de los involucrados para determinar en qué grado se corroboró la mejora de la situación de seguridad en el área del restaurante y la salud de los trabajadores de acuerdo a la propuesta.

3.4 Niveles de investigación

Para dar solución a los problemas de investigación se establecieron los niveles que permitirán llegar a una solución de los mismos a través de los siguientes:

- a) Exploratorio.- Mediante la observación de la problemática de la salud y los trabajadores en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña se reconoció e identificó los diferentes problemas que exponen a los trabajadores y a su salud.
- b) Aplicativo.- De soluciones a problemas planteados, su control mediante las mejoras propuestas.
- c) Descriptivo.- Al poner de manifiesto las características de cada fenómeno, hechos o grupos para establecer su estructura y comportamiento.
- d) Relacional.- Entre las personas objeto del estudio, sus relaciones, sus procesos y su problemática.
- e) Predictivo.- Anticiparse al futuro en base a la investigación realizada y los modelos de solución ante problemas que se puedan presentar.

3.5 Población y muestra

La población la conformaron el Gerente del Club, dos Supervisores y siete personas que trabajan en el área del restaurante de la segunda etapa dando un total de 10 personas, por lo que no se requirió tomar una muestra representativa en este caso cuya población es menor a 100 colaboradores, por lo tanto la encuesta se realizó a toda la población la misma que garantizó la información obtenida desde la fuente.

Tabla 14: Unidades observadas

POBACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Gerente	1	10%
Supervisores	2	20%
Operativos	7	70%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

3.6 Técnicas de recolección de datos

Las formas de obtener la información que se requirió para poder analizarlas fueron la observación directa, la encuesta y el análisis documental.

- a) Observación Directa.- De los procesos o pasos que el personal del área del restaurante de manera directa en cada puesto de trabajo en la cocina, salón, cuarto de bodega y cuarto de combustibles para obtener un registro sistemático y confiable del comportamiento laboral de cada empleado del área objeto del estudio.
- b) Encuesta.- Con preguntas cerradas con opciones de alternativas orientadas al personal del área del restaurante, supervisores y Gerente para alcanzar información fresca y de primera mano que determinaron las condiciones reales de la seguridad y la salud de los trabajadores del sitio observado, relacionándolos con los factores de riesgo existentes en sus puestos de trabajo y poder dar respuestas a los problemas en términos reales centrados en la problemática investigada.
- c) Análisis documental.- Que existen en el Club Castillo de Amaguaña respecto de la seguridad y la salud ocupacional como reglamentos, disposiciones, manuales con la finalidad de procesar la información documental con lo observado y la información obtenida de la encuesta realizada.

3.6.1 Instrumentos

Los instrumentos utilizados en la presente investigación fueron la información obtenida mediante la observación directa de todas las actividades que realizan los empleados, la parte administrativa y los socios en el restaurante que sirvieron para recoger datos que fueron procesados en la matriz de información y la matriz de riesgos laborales usadas para el desarrollo de la investigación y que tengan relación a las variables seguridad y salud ocupacional.

La encuesta con un conjunto de quince preguntas cerradas con varias alternativas donde los empleados del área del restaurante respondieron en base a sus propias vivencias o que permitió obtener información de primera fuente para ser analizada, procesada y plasmada en la propuesta de mejoramiento de la salud y salud de los trabajadores.

El análisis documental que dispone el Club como el reglamento interno de trabajo, consultorías de seguridad y salud a los trabajadores, procedimientos para cada una de las áreas del Club incluida la del restaurante.

La matriz de identificación de riesgos como información inicial de los riesgos existentes en el área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña, permitió la caracterización de las actividades que realiza el personal de la cocina, el tipo y los factores de riesgo en cada uno de sus puestos de trabajo de cocina, manejo de desechos, manipulación de combustibles, saneamiento comestible entre otros.

La matriz de riesgos laborales que se desarrolló en base a la localización de los peligros existentes y con la información de la matriz de identificación de conflictos preliminares que se realizó en la parte inicial conjuntamente con la

aplicación del cuestionario a las personas que trabajan en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.

Análisis de dificultades de manera general donde los factores de conflictos se asocian a las actividades que se desarrollan en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña tomando en consideración tres aspectos importantes para la identificación de los peligros mediante los aspectos físicos, mecánicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales:

3.6.2 Validez y confiabilidad

La validez de los instrumentos se dio por su naturaleza e importancia para el cumplimiento del propósito y de los objetivos propuestos:

- El formato del cuestionario con cada una de las preguntas que recogieron información relevante dan la validez y confiabilidad, ya que los datos suministrados provienen de la fuente directamente y proporcionaron datos que permitieron realizar procesos de mejora y cambios que el área del restaurante y que el personal requiere para renovar la seguridad y la salud de los trabajadores.
- Los documentos habilitantes como las órdenes de trabajo para el personal, el plan de mantenimiento del Club y sus diferentes áreas, el reglamento interno de trabajo y los manuales de procedimiento para cada una de las áreas, brindan la oportunidad de obtener información para el proceso en base a las disposiciones de la administración del Club y relacionarla con la realidad y los resultados de las encuestas realizadas.

- Las matrices de identificación de riesgos y de riesgos laborales permitieron la aplicación de la propuesta del presente trabajo de investigación y para lo cual se desarrolló el trabajo de campo de tal manera que la información fue real y presencial en el área del restaurante con la finalidad de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores.

La confiabilidad de estos instrumentos se presentan en base a las calificaciones que se asignaron a cada uno de los factores y que tales mediciones se sustentaron en las reglamentaciones del Ministerio de Relaciones Laborales, en la aplicación de las matrices de riesgos laborales, se obtienen resultados que permitieron al investigador diseñar las estrategias o cambios que se deben realizar para que las actividades se encuentren enmarcadas dentro de los parámetros que disponen los reglamentos, fortalecer las actividades cuyos resultados sean adecuados para el Club y mejorar los que se requiera, de ahí la confiabilidad de los instrumentos.

3.7 Técnicas de análisis de datos

El análisis de datos de la encuesta se relaciona a la seguridad y la salud de los trabajadores exclusivamente con el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña, este análisis pretendió brindar información relevante sobre los riesgos que se están generando en dicha área del Club y la relación que mantiene con la seguridad y la salud como base principal de la presente investigación para poder determinar el cumplimiento de los objetivos propuestos en base a los instrumentos aplicados y las recomendaciones que se realizaron posteriormente con la finalidad de que en

adelante los riesgos disminuyan, mejorando la seguridad y la salud de los trabajadores.

La muestra utilizada fue suficiente para obtener la indagación deseada ya que comprende al total de las personas que trabajan en el área por lo tanto el tamaño seleccionado permitió que la investigación sea veraz y objetiva, se pudo analizar hechos o acontecimientos anteriores, presentes y futuros para poder determinar los beneficios del trabajo de investigación y el logro de los objetivos propuestos mediante la operacionalización de las variables que son seguridad y salud de los trabajadores.

En el análisis de datos se pusieron de manifiesto la comparación de diferentes conceptos y la aplicación de los mismos en el desarrollo de las variables propuestas, la aplicación de las matrices de identificación de riesgos y la de riesgos laborales en cuanto a la ponderación que se obtuvo de sus diferentes parámetros analizados con relación a la variable independiente y la dependiente mediante la técnica cualitativa con información obtenida de la encuesta, documentos relacionados al tema de investigación, dicha información es proporcionada por la administración del Club y las matrices.

3.8 Técnicas de comprobación de pregunta de investigación

La pregunta de investigación se sometió a prueba mediante la aplicación de diseño de investigación no experimental sobre hechos reales dentro del área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña, se aplicó la encuesta a una muestra o universo que es el total de las personas que trabaja y que tienen relación directa con el área objeto de estudio, con la información alcanzada de la encuesta se logra procesaron los datos y se los tabuló para responder a la pregunta de investigación mediante el método

probabilístico por cuanto todos los componentes de la muestra participaron en la misma medida que los demás, por lo tanto esta muestra fue representativa para la comprobación de la pregunta de investigación, adicionalmente la observación y la aplicación de las matrices permitieron reforzar dicha comprobación.

CAPITULO IV

4. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Análisis de los resultados

Los resultados analizados y revisados de la información obtenida del área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña en la segunda etapa se presentan en el presente capítulo.

4.2 Discusión de los resultados

4.2.1 Resultados de la encuesta.

Género de los encuestados

Tabla 15:
Género

GENERO	NÚMERO	PORCENTAJE
Masculino	5	50%
Femenino	5	50%
Total	10	100%

Elaborado por Jaime Costales

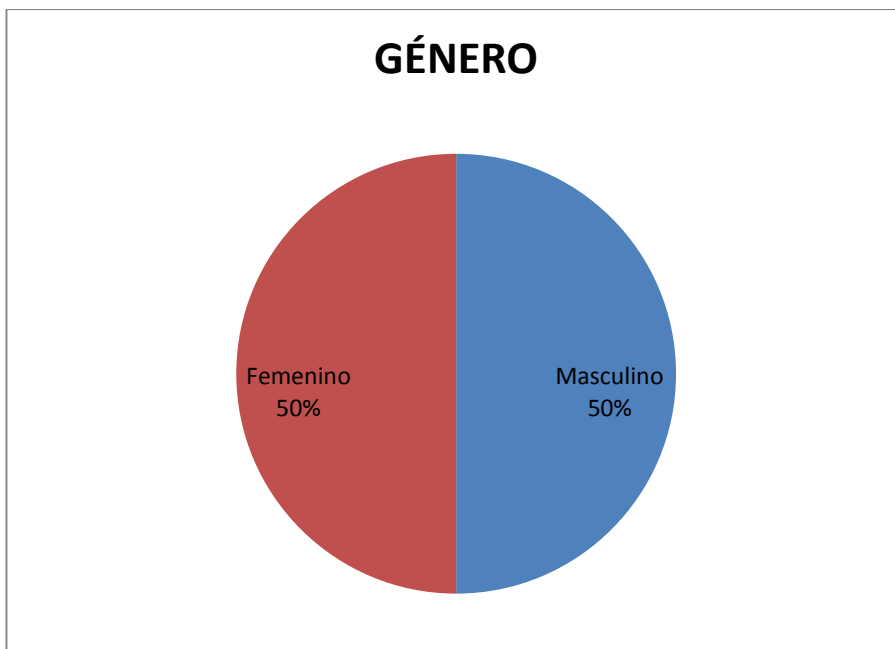


Figura 4: Género resultado porcentual

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: Del total de empleados del área del restaurante 5 son mujeres quienes son el personal operativo y 5 son hombres entre un gerente, dos supervisores y dos personas operativas.

Interpretación: La población en el área de mujeres corresponde a las personas que realizan el trabajo operativo en el área, por lo que se deduce que son las personas más expuestas por el tipo de trabajo que realizan.

Edad de los encuestados

Tabla 16:
Edades

GÉNERO	ÓRDEN	EDAD
Femenino	1	25
Femenino	2	27
Femenino	3	58
Femenino	4	45
Femenino	5	65
Masculino	6	54
Masculino	7	43
Masculino	8	38
Masculino	9	57
Masculino	10	27

Elaborado por: Jaime Costales

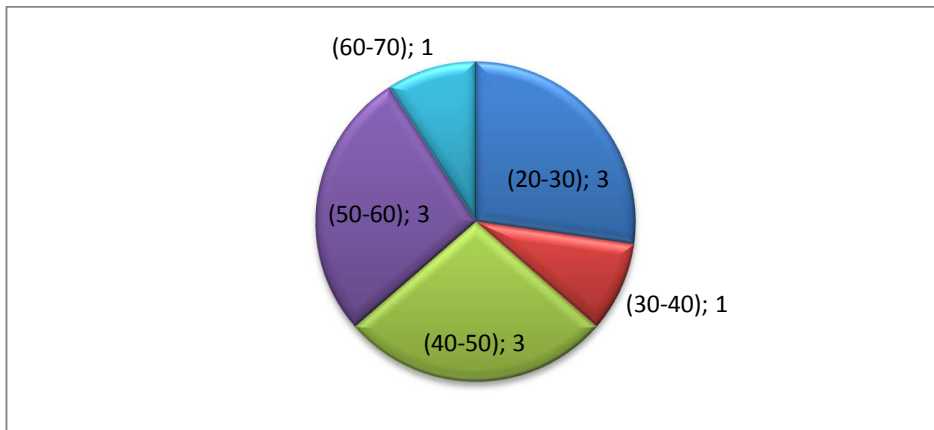


Figura 5: Edades

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: De las diez personas encuestadas, tres son los más jóvenes de 20 a 30 años, 1 persona de 30 a 40 años, tres personas de 40 a 50 años, tres personas de 50 a 60 años y una persona de 60 a 70 años.

Interpretación: la mayoría del personal oscila entre los 40 a 70 años de edad, se puede deducir que por la actividad que realizan son personas que a mayor edad conocen de su labor mejor por la experiencia lo que resulta en beneficios para la producción y la posibilidad de falta de aprendizaje de nuevas técnicas o tecnologías para manejar equipos o herramientas lo podría dificultar su trabajo.

Nivel de preparación académica

Tabla 17:
Preparación académica

NIVEL	NÚMERO	PORCENTAJE
Primaria	3	30%
Secundaria	3	30%
Tercer nivel	1	10%
Cuarto nivel	1	10%
Técnico	2	20%
Total	10	100%

Elaborado por Jaime Costales

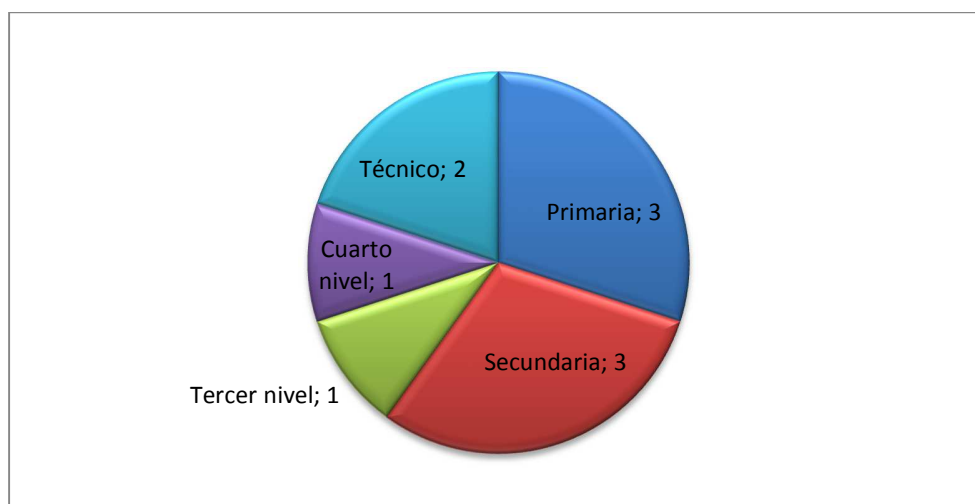


Figura 6: Preparación académica

Fuente. Club Castillo de Amaguaña

Análisis: De las 10 personas encuestadas el 20% cuentan con tercer y cuarto nivel, el 20% son técnicos, el 30% tienen estudios secundarios y el mismo porcentaje de estudios primarios.

Interpretación: La mayoría del personal, aquellos que realizan el trabajo operativo en el área del restaurante tienen estudios medios, mientras de los mandos cuentan con estudios superiores o técnicos en un 40%.

Pregunta N° 1: ¿Qué nivel de riesgo se presenta en su lugar de trabajo por la manipulación de herramientas, cocinas o instrumentos?

Tabla 18:
Pregunta N° 1

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Alto	4	40%
Medio	3	30%
Bajo	3	30%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

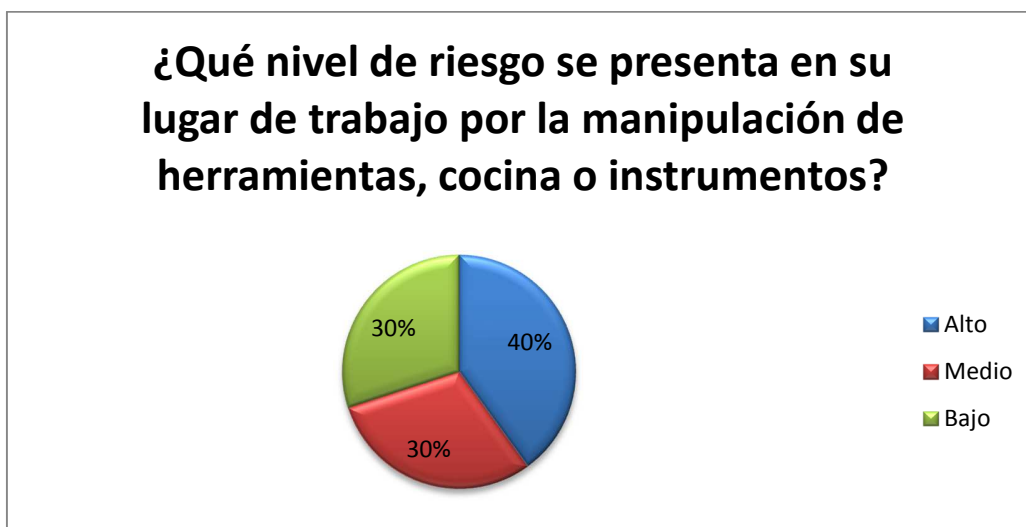


Figura 7: Resultado porcentual de pregunta N° 1

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: Las respuestas nos indican que el 30% considera que el riesgo es alto, de igual manera el 30% considera que el riesgo es medio mientras que el 40% considera que el riesgo es bajo.

Interpretación: Las personas que utilizan las cocinas, fríen los alimentos o usan los instrumentos son quienes consideran que el riesgo es alto, mientras que aquellos que hacen labores manuales como pelar, instalar cilindros, lavar consideran que el riesgo es medio y las personas que sirven como los meseros o los supervisores consideran que el riesgo es bajo.

Pregunta N° 2: ¿En su lugar de trabajo ha sufrido algún tipo de accidente por manipulación de herramientas, cocinas o instrumentos?

Tabla 19:
Pregunta N° 2

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	3	30%
No	7	70%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

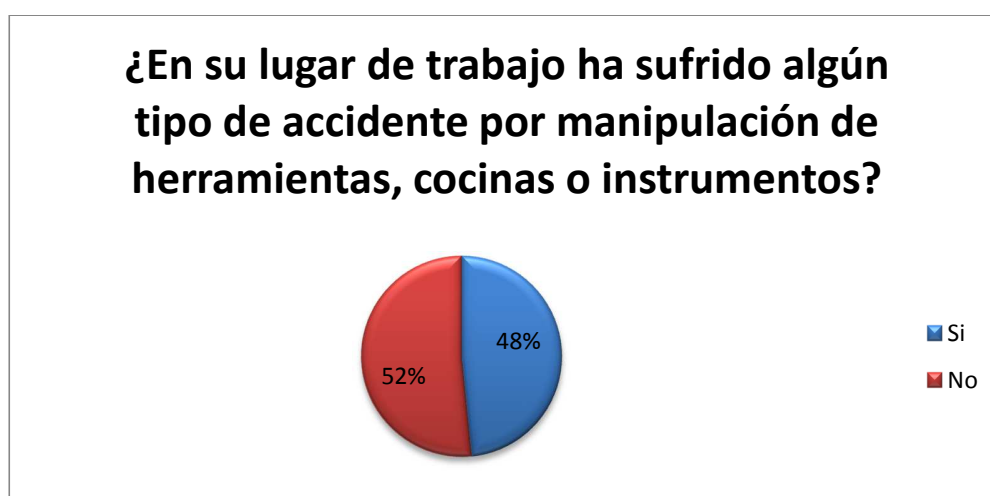


Figura 8: Resultado porcentual pregunta N° 2

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: De la totalidad de personas que han sido encuestadas la información obtenida nos indica que el 48% no ha sufrido ningún tipo de accidente, mientras que el porcentaje del 52% si ha sufrido algún tipo de accidente.

Interpretación: Con el índice del 52% como parámetro de accidentabilidad es preocupante ya que la cifra es altísima, se determina que los accidentes menores ocupan el mayor porcentaje debido al uso de cuchillos, cortadoras entre otros instrumentos menores.

Pregunta N° 3: ¿Se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales en su puesto de trabajo?

Tabla 20:
Pregunta N° 3

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	8	80%
No	2	20%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

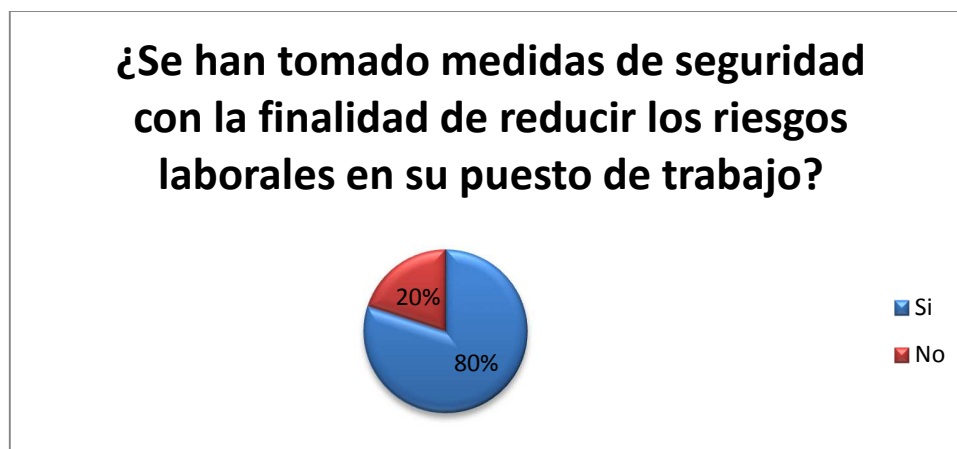


Figura 9: Resultado porcentual pregunta N° 3

Fuente: Castillo de Amaguaña

Análisis: El 80% de los encuestados considera que si se han tomado medidas de seguridad para reducir los riesgos en el área del restaurante de la

segunda etapa, mientras que el 20% de la población considera que no se han tomado medidas para reducir los riesgos.

Interpretación: La mayoría de la población ha dicho sentir que se toman medidas para eliminar todo tipo de riesgo en el Club, las personas que consideran que no prácticamente corresponde a un 20% de la muestra que son 2 personas, básicamente por desconocimiento.

Pregunta N° 4: ¿Se han dictado charlas de seguridad sobre las actividades que realiza y los riesgos existentes en su lugar de trabajo?

Tabla 21:
Pregunta N° 4

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

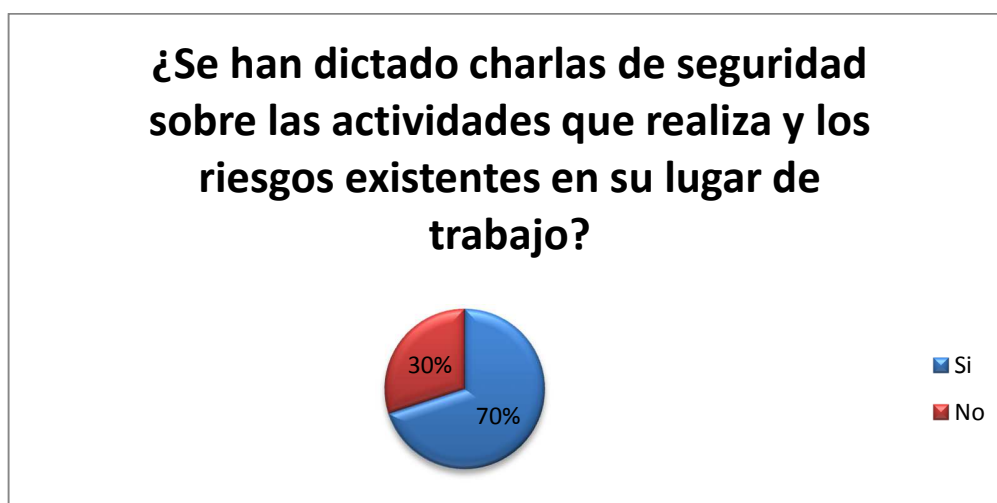


Figura 10: Resultado porcentual pregunta N° 4

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 70% del personal encuestado si ha recibido charlas referentes a la seguridad mientras que el 30% del personal manifiesta no haber recibido capacitación ni charlas de seguridad.

Interpretación: El personal que no ha recibido la capacitación y las charlas es un porcentaje relativamente bajo 30%, son aquellos que manifiestan que han sido designados para realizar una labor específica el día señalado, esto corresponde a una persona y las dos restantes son personal nuevo.

Pregunta N° 5: ¿Las actividades que usted realiza son controladas por personal de Seguridad y Salud Ocupacional?

Tabla 22:
Pregunta N° 5

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

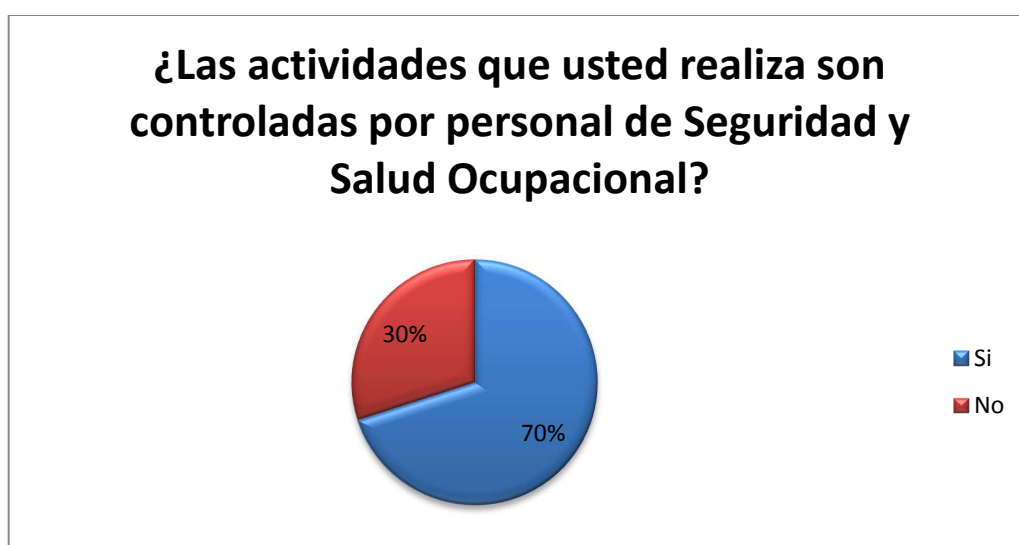


Figura 11: Resultado porcentual pregunta N°5

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 30% de las personas encuestadas consideran que las actividades que diariamente realizan no son controladas por nadie, sin embargo el personal con mayor experiencia en el área sostiene en un porcentaje del 70% que las actividades son controladas o a su vez definen como supervisadas por personal de seguridad del Club.

Interpretación: El personal nuevo desconoce de las políticas, procedimientos del Club y de su organización, sin embargo no es motivo para el

desconocimiento que las tareas que el personal de seguridad realiza para poder garantizar la misma en el servicio al socio.

Pregunta N° 6: ¿Utiliza usted ropa de trabajo, mandiles, guantes, mascarillas, calzado de seguridad entregado por la empresa para su actividad laboral?

Tabla 23:
Pregunta N° 6

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	9	90%
No	1	10%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

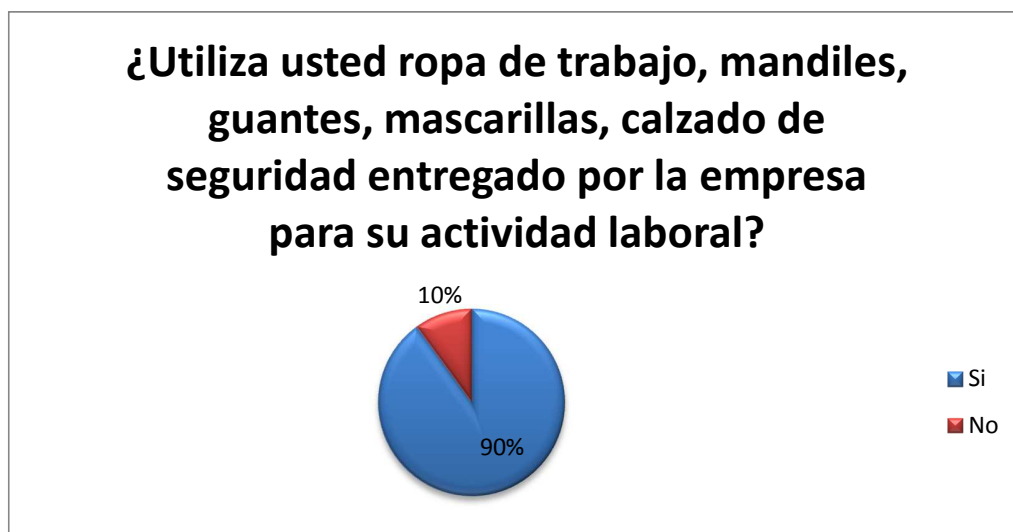


Figura 12: Resultado porcentual pregunta N° 6

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 90% del personal que labora en el área si utiliza todos los implementos de trabajo proporcionados por la empresa, solamente el 10% no utiliza la ropa y equipo de trabajo.

Interpretación: El 10% que corresponde a una persona a quién se le deberá capacitar y solicitar el uso obligatorio de la ropa y equipo de trabajo es el índice que deberá ser corregido inmediatamente, el 90% deberá mantener el uso adecuado y deberá ser supervisado constantemente.

Pregunta N° 7: ¿En su puesto de trabajo está expuesto a caídas de distinto nivel, caídas de objetos por desplome, contactos eléctricos, movimientos de maquinarias, herramientas o estructuras con filos cortantes?

Tabla 24:
Pregunta N° 7

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ocasionalmente	1	10%
Rara vez	7	70%
Nunca	2	20%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

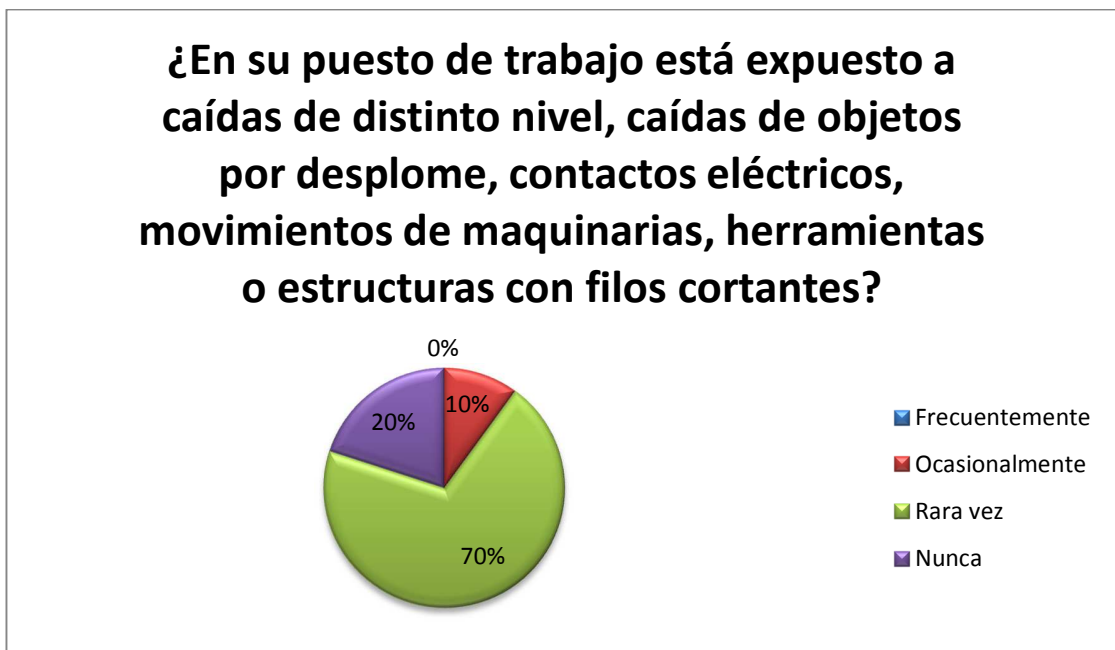


Figura 13: Resultado porcentual pregunta N° 7

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 70% del personal que labora en el área del restaurante del Castillo en la segunda etapa rara vez se encuentra expuesta a riesgos, mientras que el 10%, es decir una persona ocasionalmente presenta riesgos en su trabajo.

Interpretación: Una persona es decir el 10%, por su actividad en el restaurante presenta riesgos laborales como caídas, desplomes, contactos eléctricos, al mover maquinarias o manipular herramientas o utilizar objetos cortos punzantes

Pregunta N° 8: ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos químicos como polvos, gases, nieblas, aerosoles, vapores calientes, líquidos y sustancias corrosivas?

Tabla 25:
Pregunta N° 8

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Elaborador por: Jaime Costales

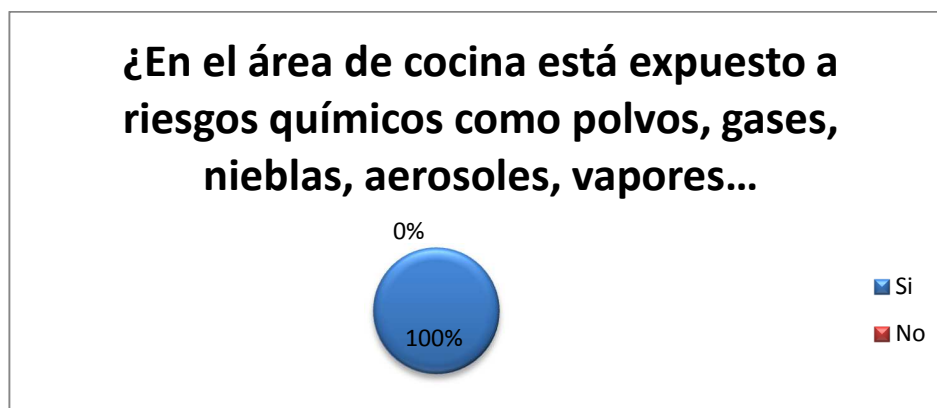


Figura 14: Resultado porcentual pregunta N° 8

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 100% de las personas están expuestas a sustancias como polvos, químicos, gases, líquidos entre otros.

Interpretación: El 100% del personal está consciente de la exposición a la que se encuentran expuestos diariamente, por la actividad que se realiza en esta área es de singular importancia que los procesos y cada actividad la desarrolle personas con capacidad y experiencia en el manejo de desechos, sólidos o líquidos, en la correcta manipulación de la maquinaria, de la herramienta o de los utensilios de cocina, adicionalmente deben tener pleno conocimiento de los equipos y suministros de seguridad que la empresa suministra para que desarrollen su actividad lo más seguros posibles.

Pregunta N° 9: ¿En su puesto de trabajo está expuesto a riesgos físicos como incendios, explosiones, calor intenso o ruidos?

Tabla 26:
Pregunta N° 9

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	10	100%
No	0	0%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

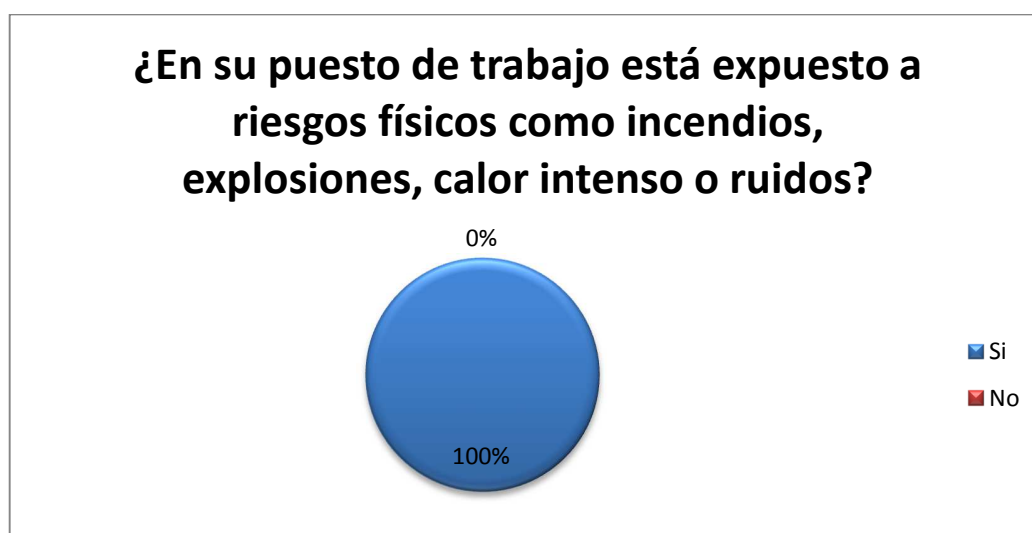


Figura 15: Resultado porcentual pregunta N° 9

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 100% del personal del área del restaurante se encuentra expuesto a riesgos como incendios, explosiones, ruidos o calor intenso.

Interpretación: Todo el personal mantiene el riesgo especialmente a calor intenso provocado por las cocinas, hornos y estufas que se utilizan

industrialmente, el ruido al manipular las herramientas y maquinaria también son altos por la potencia de los motores.

Pregunta N° 10: ¿La señalización de seguridad es la adecuada para alertar sobre peligros existentes en su puesto de trabajo?

Tabla 27:
Pregunta N° 10

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

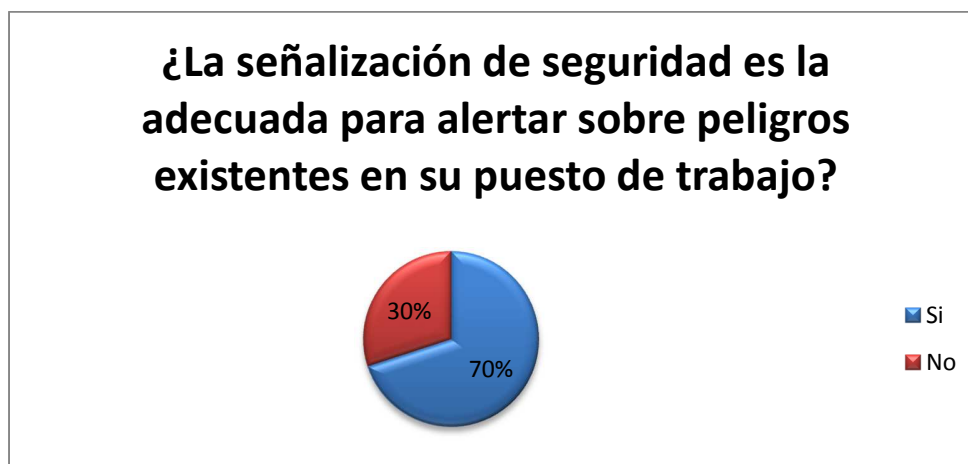


Figura 16: Resultado porcentual pregunta N° 10

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: Para el 70% de los trabajadores del área del restaurante la señalización ubicada en el lugar si es adecuada, mientras que para el 30% no lo es.

Interpretación: El 30% considera que se debe incrementar señalización en el área de bodega y en los contenedores, el restante 70% considera de la señalización corresponde a los peligros existentes.

Pregunta N° 11: ¿Se han realizado prácticas, ensayos y/o simulacros de evacuación para la actuación en casos de emergencia?

Tabla 28:
Pregunta N° 11

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

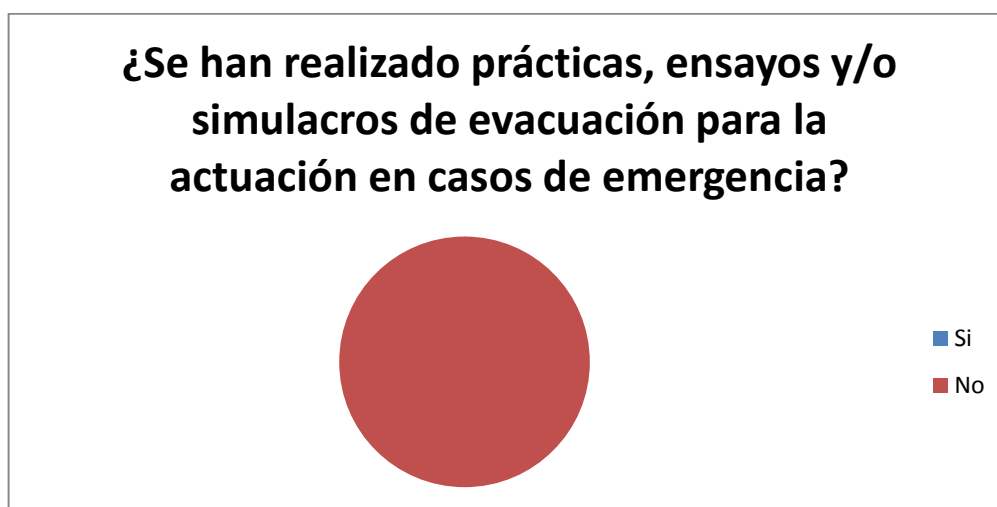


Figura 17: Resultado porcentual pregunta N° 11

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: En el área del restaurante de la segunda etapa no se han realizado ninguna práctica o simulacro para una adecuada respuesta en casos de emergencia.

Interpretación: El 100% del personal que labora en el área del restaurante no ha recibido capacitación en seguridad específicamente como actuar en casos de presentarse una emergencia para lo cual se sugiere una oportuna capacitación y realización de simulacros con la finalidad de contar con personal capacitado y entrenado.

Pregunta N° 12: ¿Considera usted que los espacios destinados a los desechos son los adecuados para reducir el riesgo a los trabajadores?

Tabla 29:
Pregunta N° 12

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

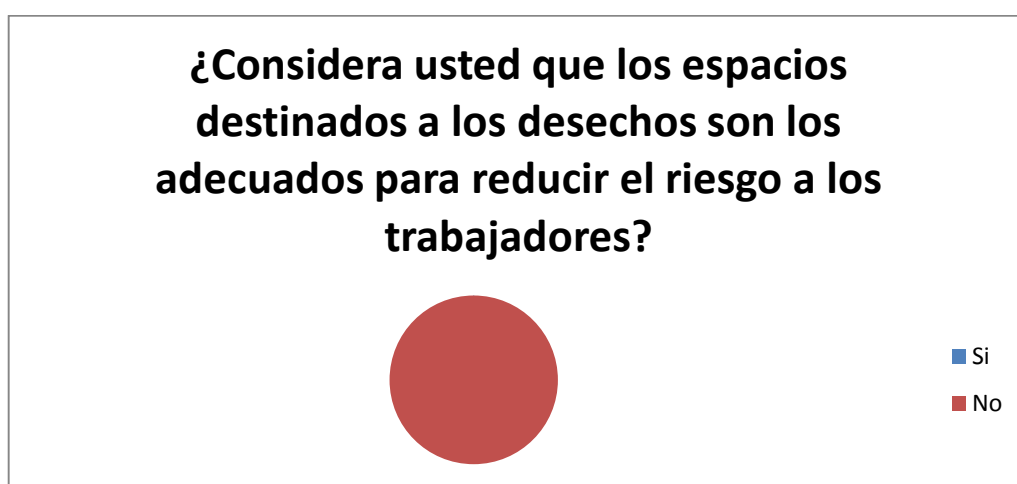


Figura 18: Resultado porcentual pregunta N° 12

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 100% de los trabajadores considera que los espacios destinados a los desechos no reduce el riesgo de los trabajadores.

Interpretación: El área de desechos está ubicado en el paso tanto de socios como de trabajadores, el contenedor es pequeño y rebosa los desechos, se requiere una reubicación y la adquisición de contenedores de mayor capacidad.

Pregunta N° 13: ¿Cuál o cuáles son los síntomas que presenta al terminar su jornada diaria de trabajo?

Tabla 30:
Pregunta N° 13

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Dolores de espalda	2	20%
Brazos y piernas	3	30%
Cuello y hombros	3	30%
Dolores de cabeza	2	20%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales



Figura 19: Resultado porcentual pregunta N° 13

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: Los dolores de cabeza y espalda, tienen un porcentaje del 20% cada una, mientras que dolor de cuello y hombros con brazos y piernas cuentan con el 30%.

Interpretación: Cada una de las afectaciones se presenta en varios de los trabajadores por la actividad a la que se someten diariamente en su trabajo, se sugiere el realizar pausas periódicas durante el día para disminuir la tensión, en la medida de lo posible cuando el tiempo se los permita.

Pregunta N° 14: ¿Ha recibido usted capacitaciones en instrumentos para reducir los riesgos de incendio?

Tabla 31:
Pregunta N° 14

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	7	70%
No	3	30%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

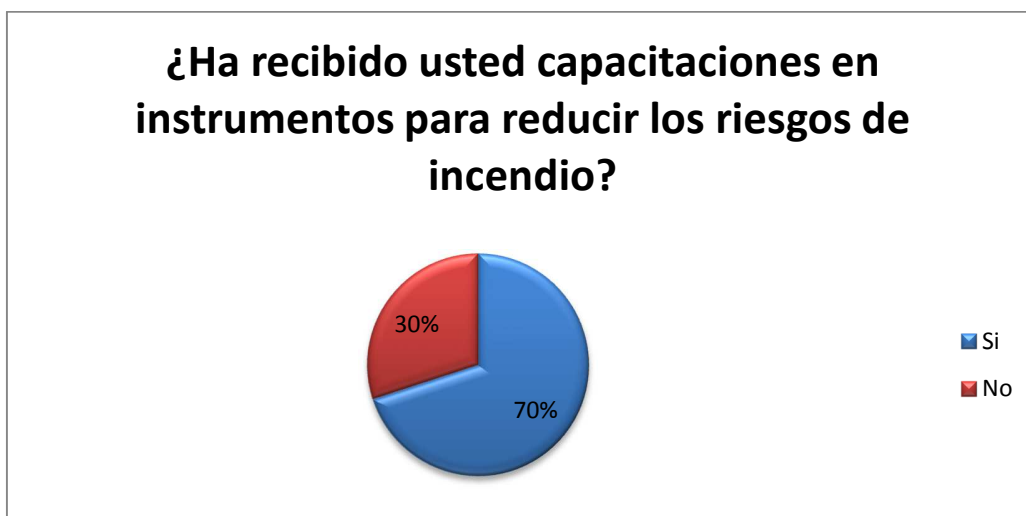


Figura 20: Resultado porcentual pregunta N° 14

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 30% no ha recibido capacitación en instrumentos para reducir riesgos de incendios, mientras que el 70% si ha recibido capacitación.

Interpretación: Cada año al realizar la recarga de todos los extintores todo el personal es capacitado en el uso y manejo de las diferentes herramientas para el control y mitigación de incendios, el 30% del personal por ser nueva aún no han recibido la capacitación al momento de realizar la encuesta.

Pregunta N° 15: ¿Considera usted que con la implementación de un programa de Seguridad y Salud Ocupacional se reducirá los riesgos laborales existentes en su puesto de trabajo?

Tabla 32:
Pregunta N° 15

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	9	90%
No	1	10%
Total	10	100%

Elaborado por: Jaime Costales

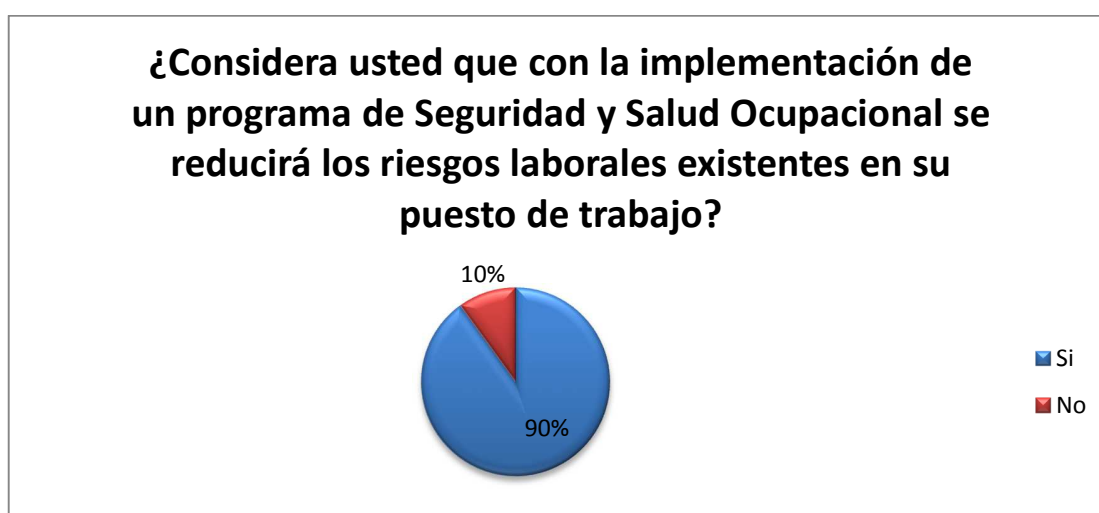


Figura 21: Resultado porcentual pregunta N° 15

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

Análisis: El 90% de las personas que trabajan en el área del restaurante mostraron su aprobación para la implementación de un programa de Seguridad y Salud Ocupacional, mientras que el 10% considera que no se requiere este tipo de planes.

Interpretación: Las personas que componen el 90% traducen su afirmación en beneficio de su salud y de su integridad al contar con instrumentos que faciliten y normen su actividad en el área del restaurante, el 10% que no requiere de este instrumento solicita otros beneficios.

4.2.2 Resultados de identificación de riesgos.

La matriz que se presenta a continuación indica la distribución de los riesgos encontrados en el área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña en la segunda etapa con la respectiva codificación de colores y simbología.

VALOR	SIMBOLOGÍA/COLOR
NO SE CONSIDERA	NA
TRIVIAL	TR
TOLERABLE	TO
MODERADO	MO
IMPORTANTE	IM
INTOLERABLE	IN

Figura 22: Simbología Matriz de riesgos

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

PROBABILIDAD CONSECUENCIA	LIGERAMENTE DAÑINO	DAÑINO	EXTREMADAMENTE DAÑINO
BAJA	TR	TO	MO
MEDIA	TO	MO	IM
ALTA	MO	IM	IN

Figura 23: Distribución de colores y simbología

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

4.3 Identificación inicial de riesgos

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS													
EMPRESA:			CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA										
ÁREA:			RESTAURANTE SEGUNDA ETAPA										
PROCESO:			COCINA										
ACTIVIDAD:			PREPARACIÓN DE ALIMENTOS										
PUESTO DE TRABAJO:			COCINERO										
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:			8 HORAS										
TRABAJADO		HOMBRES:		1									
		MUJERES:		3									
FR	Nº	PELIGROS IDENTIFICADOS	PROBANBILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO				
			B	M	A	LD	D	ED	TR	TO	MO	IM	IN
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios		X			X				MO		
	2	Explosiones		X			X				MO		
	3	Contactos térmicos	X			X			TR				
	4	Contactos eléctricos		X			X				MO		
	5	Cortocircuitos		X			X				MO		
	6	Exposiciones ionizantes	X			X			TR				
	7	Exposiciones no ionizantes	X			X			TR				
	8	Ruido		X			X				MO		
	9	Vibraciones		X			X				MO		
	10	Iluminación deficiente	X			X			TR				


 CONTINUA

FACTORES MECÁNICOS	11	Caidas a distinto nivel			x		x						IM		
	12	Caidas al mismo nivel		x			x						MO		
	13	Desplome o derumbamiento		x		x					TO				
	14	Caidas de objetos		x		x					TO				
	15	Desprendimientos		x		x					TO				
	16	Obstáculos en el piso			x			x						IN	
	17	Desorden		x			x						MO		
	18	Maquinaria desprotegida			x		x						MO		
	19	Trabajo a distinto nivel		x		x					TO				
	20	Proyección de sólidos		x			x						MO		
	21	Proyección de líquidos			x		x						IM		
	22	Superficies o materiales calientes			x			x						IN	
	23	Trabajos de mantenimiento		x		x					TO				
	24	Trabajo en espacios confinados		x		x					TO				
	25	Transporte de objetos		x		x				TR					
	26	Herramienta cortante y/o punzante			x		x							IM	
	27	Piso irregular		x			x						MO		
	28	Espacio reducido		x		x					TO				
	FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores			x		x						IM	
		30	Manipulación de químicos		x			x						MO	
		31	Aerosoles	x			x				TR				
		32	Smog		x			x						MO	
		33	Sustancias nocivas	x			x				TR				
		34	Sustancias corrosivas	x			x				TR				
		35	Polvo orgánico		x		x					TO			
	FACTORES BIOLÓGICOS	36	Exposición a virus y bacterias		x		x				TO				
		37	parásitos		x			x						MO	
		38	Elementos en descomposición		x		x					TO			
39		Animales venenosos o ponzoñosos	x			x				TR					
40		Presencia de vectores		x			x						MO		
41		Insalubridad		x		x					TO				
42		Alimentos en descomposición		x			x						MO		
43		Alérgenos de origen vegetal o animal		x			x						MO		
	44	Sobre esfuerzo físico		x			x						MO		
	45	Levantamiento de objetos		x			x						MO		
	46	Movimiento corporal repetitivo		x			x						MO		
	47	Posición forzada		x			x						MO		
	48	Calidad del aire		x			x						MO		
	49	Área de trabajo, dimensión		x			x						MO		
FACTORES PSICOSOCIALES	50	Organización del trabajo	x			x				TR					
	51	Distribución del trabajo	x			x				TR					
	52	Turnos rotativos		x		x					TO				
	53	Trabajo nocturno		x			x						MO		
	54	Trabajo a presión		x		x					TO				
	55	Alta responsabilidad	x			x				TR					
	56	Sobrecarga mental	x			x				TR					
	57	Trabajo monótono		x		x					TO				
	58	Inestabilidad laboral	x			x				TR					
	59	Relaciones inadecuadas	x			x				TR					
	60	Inestabilidad emocional	x			x				TR					
	61	Desmotivación	x			x				TR					
	62	Trato con clientes y usuarios	x			x				TR					

Figura 24: Identificación de riesgos cocina

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS														
EMPRESA:		CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA												
ÁREA:		RESTAURANTE SEGUNDA ETAPA												
PROCESO:		SALÓN												
ACTIVIDAD:		SERVICIO DE ALIMENTOS												
PUESTO DE TRABAJO:		MESEROS												
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8 HORAS												
TRABAJADORES:		HOMBRES:		1										
		MUJERES:		1										
FR	N°	PELIGROS IDENTIFICADOS	PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO					
			B	M	A	LD	D	ED	TR	TO	MO	IM	IN	
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios	x			x				TR				
	2	Explosiones	x			x				TR				
	3	Contactos térmicos		x		x					TO			
	4	Contactos eléctricos		x		x					TO			
	5	Cortocircuitos		x			x					MO		
	6	Exposiciones ionizantes	x			x				TR				
	7	Exposiciones no ionizantes	x			x				TR				
	8	Ruido		x			x					MO		
	9	Vibraciones		x			x					MO		
	10	Iluminación deficiente	x			x				TR				
FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel	x			x				TR				
	12	Caídas al mismo nivel		x			x				MO			
	13	Desplome o derumbamiento		x			x				MO			
	14	Caídas de objetos		x			x				MO	IM		
	15	Desprendimientos	x			x				TR				
	16	Obstáculos en el piso			x		x					IM		
	17	Desorden		x			x				MO			
	18	Maquinaria desprotegida		x			x				MO			
	19	Trabajo a distinto nivel	x			x				TR				
	20	Proyección de sólidos		x		x					TO			
	21	Proyección de líquidos		x			x					MO		
	22	Superficies o materiales calientes			x				x					IN
	23	Trabajos de mantenimiento	x			x				TR				
	24	Trabajo en espacios confinados	x			x				TR				
	25	Transporte de objetos		x			x					MO		
	26	Herramienta cortante y/o punzante		x			x					MO		
	27	Piso irregular			x				x					IN
	28	Espacio reducido	x			x				TR				

CONTINUA

FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores		x			x				MO		
	30	Manipulación de químicos	x			x			TR				
	31	Aerosoles		x			x				MO		
	32	Smog		x			x				MO		
	33	Sustancias nocivas		x			x				MO		
	34	Sustancias corrosivas		x			x				MO		
	35	Polvo orgánico		x		x					TO		
FACTORES BIOLÓGICOS	36	Exposición a virus y bacterias		x				x				IM	
	37	parásitos		x			x				MO		
	38	Elementos en descomposición		x			x				MO		
	39	Animales venenosos o ponzoñosos	x			x			TR				
	40	Presencia de vectores		x			x				MO		
	41	Insalubridad		x			x				MO		
	42	Alimentos en descomposición	x				x				TO		
	43	Alérgenos de origen vegetal o animal		x			x				MO		
	44	Sobre esfuerzo físico		x			x				MO		
	45	Levantamiento de objetos		x			x				MO		
	46	Movimiento corporal repetitivo		x			x				MO		
	47	Posición forzada		x			x				MO		
	48	Calidad del aire		x			x				MO		
	49	Área de trabajo, dimensión	x			x			TR				
FACTORES PSICOSOCIALES	50	Organización del trabajo	x			x			TR				
	51	Distribución del trabajo	x			x			TR				
	52	Turnos rotativos		x		x					TO		
	53	Trabajo nocturno		x		x					TO		
	54	Trabajo a presión		x		x					TO		
	55	Alta responsabilidad		x		x					TO		
	56	Sobrecarga mental		x		x					TO		
	57	Trabajo monótono		x		x					TO		
	58	Inestabilidad laboral	x			x			TR				
	59	Relaciones inadecuadas	x			x			TR				
	60	Inestabilidad emocional	x			x			TR				
	61	Desmotivación	x			x			TR				
	62	Trato con clientes y usuarios			x	x						MO	

Figura 25: Identificación de riesgos servicio a la mesa

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS														
EMPRESA:			CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA											
ÁREA:			RESTAURANTE SEGUNDA ETAPA											
PROCESO:			BODEGA Y BAÑOS											
ACTIVIDAD:			MANTENIMIENTO											
PUESTO DE TRABAJO:			BODEGUERO											
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:			8 HORAS											
TRABAJADORES:		HOMBRES:	1											
		MUJERES:	0											
FR	Nº	PELIGROS IDENTIFICADOS	PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO					
			B	M	A	LD	D	ED	TR	TO	MO	IM	IN	
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios	x				x				TO			
	2	Explosiones		x			x					MO		
	3	Contactos térmicos	x			x			TR					
	4	Contactos eléctricos		x			x					MO		
	5	Cortocircuitos		x			x					MO		
	6	Exposiciones ionizantes	x			x			TR					
	7	Exposiciones no ionizantes	x			x			TR					
	8	Ruido		x			x					MO		
	9	Vibraciones		x			x					MO		
	10	Iluminación deficiente		x		x					TO			
FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel		x			x					MO		
	12	Caídas al mismo nivel			x		x						IM	
	13	Desplome o derumbamiento		x			x					MO		
	14	Caídas de objetos		x			x					MO		
	15	Desprendimientos	x			x			TR					
	16	Obstáculos en el piso			x		x						IM	
	17	Desorden		x		x					TO			
	18	Maquinaria desprotegida		x			x					MO		
	19	Trabajo a distinto nivel	x			x			TR					
	20	Proyección de sólidos		x		x					TO			
	21	Proyección de líquidos		x		x					TO			
	22	Superficies o materiales calientes	x			x			TR					
	23	Trabajos de mantenimiento			x	x						MO		
	24	Trabajo en espacios confinados		x			x					MO		
	25	Transporte de objetos		x		x					TO			
	26	Herramienta cortante y/o punzante			x	x						MO		
	27	Piso irregular			x		x						IM	
	28	Espacio reducido		x		x					TO			
FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores			x		x						IM	
	30	Manipulación de químicos		x			x					MO		
	31	Aerosoles		x			x					MO		
	32	Smog	x			x			TR					
	33	Sustancias nocivas	x			x			TR					
	34	Sustancias corrosivas		x			x					MO		
	35	Polvo orgánico		x		x					TO			

CONTINUA 

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS														
EMPRESA:		CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA												
ÁREA:		RESTAURANTE SEGUNDA ETAPA												
PROCESO:		MANEJO DE COMBUSTIBLES												
ACTIVIDAD:		SUMINISTRO DE COMBUSTIBLES												
PUESTO DE TRABAJO:		MANTENIMIENTO												
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8 HORAS												
TRABAJADORES:		HOMBRES:		1										
		MUJERES:		0										
FR	N°	PELIGROS IDENTIFICADOS	PROBABILIDAD			CONCECUENCIAS				ESTIMACIÓN DEL RIESGO				
			B	M	A	LD	D	ED	TR	TO	MO	IM	IN	
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios			X			X						IN
	2	Explosiones			X			X						IN
	3	Contactos térmicos		X			X				MO			
	4	Contactos eléctricos		X			X				MO			
	5	Cortocircuitos		X			X				MO			
	6	Exposiciones ionizantes		X		X				TO				
	7	Exposiciones no ionizantes		X		X				TO				
	8	Ruido		X			X					MO		
	9	Vibraciones		X			X					MO		
	10	Iluminación deficiente		X		X				TO				
FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel		X			X					MO		
	12	Caídas al mismo nivel		X				X				IM		
	13	Desplome o derumbamiento	X			X			TR					
	14	Caídas de objetos		X			X					MO		
	15	Desprendimientos	X			X			TR					
	16	Obstáculos en el piso			X			X						IN
	17	Desorden		X			X					MO		
	18	Maquinaria desprotegida		X			X					MO		
	19	Trabajo a distinto nivel	X			X			TR					
	20	Proyección de sólidos		X		X				TO				
	21	Proyección de líquidos		X		X				TO				
	22	Superficies o materiales calientes		X			X					MO		
	23	Trabajos de mantenimiento		X			X					MO		
	24	Trabajo en espacios confinados	X			X			TR					
	25	Transporte de objetos			X		X						IM	
	26	Herramienta cortante y/o punzante		X			X					MO		
	27	Piso irregular		X			X					MO		
	28	Espacio reducido	X			X			TR					
FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores			X		X						IM	
	30	Manipulación de químicos		X			X					MO		
	31	Aerosoles			X	X						MO		
	32	Smog		X			X					MO		
	33	Sustancias nocivas		X			X					MO		
	34	Sustancias corrosivas		X			X					MO		
	35	Polvo orgánico		X			X					MO		

CONTINUA

FACTORES BIOLÓGICOS	36	Exposición a virus y bacterias		x			x				MO		
	37	parásitos		x			x				MO		
	38	Elementos en descomposición		x			x				MO		
	39	Animales venenosos o ponzoñosos	x			x			TR				
	40	Presencia de vectores			x		x					IM	
	41	Insalubridad	x			x			TR				
	42	Alimentos en descomposición		x			x					MO	
	43	Alérgenos de origen vegetal o animal		x			x					MO	
	44	Sobre esfuerzo físico		x			x					MO	
	45	Levantamiento de objetos		x			x					MO	
	46	Movimiento corporal repetitivo		x			x					MO	
	47	Posición forzada		x			x					MO	
	48	Calidad del aire		x			x					MO	
	49	Área de trabajo, dimensión		x			x					MO	
FACTORES PSICOSOCIALES	50	Organización del trabajo	x			x			TR				
	51	Distribución del trabajo	x			x			TR				
	52	Turnos rotativos	x			x			TR				
	53	Trabajo nocturno		x		x					TO		
	54	Trabajo a presión	x			x			TR				
	55	Alta responsabilidad			x		x						IM
	56	Sobrecarga mental		x		x					TO		
	57	Trabajo monótono		x		x					TO		
	58	Inestabilidad laboral	x			x			TR				
	59	Relaciones inadecuadas	x			x			TR				
	60	Inestabilidad emocional	x			x			TR				
	61	Desmotivación	x			x			TR				
	62	Trato con clientes y usuarios	x			x			TR				

Figura 27: Identificación de riesgos de combustibles

Fuente: Trabajo de campo club Castillo de Amaguaña

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS													
EMPRESA:		CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA											
ÁREA:		RESTAURANTE SEGUNDA ETAPA											
PROCESO:		ADMINISTRACIÓN											
ACTIVIDAD:		ADMINISTRAR											
PUESTO DE TRABAJO:		GERENCIA- SUPERVISIÓN											
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8 HORAS											
TRABAJADORES:		HOMBRES:		3									
		MUJERES:		0									
FR	N°	PELIGROS IDENTIFICADOS	PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO				
			B	M	A	LD	D	ED	TR	TO	MO	IM	IN
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios	x			x			TR				
	2	Explosiones	x			x			TR				
	3	Contactos térmicos	x			x			TR				
	4	Contactos eléctricos	x			x			TR				
	5	Cortocircuitos	x			x			TR				
	6	Exposiciones ionizantes	x			x			TR				
	7	Exposiciones no ionizantes	x			x			TR				
	8	Ruido		x		x				TO			
	9	Vibraciones		x		x				TO			
	10	Iluminación deficiente	x			x			TR				
FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel	x			x			TR				
	12	Caídas al mismo nivel		x		x				TO			
	13	Desplome o derumbamiento	x			x			TR				
	14	Caídas de objetos	x			x			TR				
	15	Desprendimientos	x			x			TR				
	16	Obstáculos en el piso		x			x				MO		
	17	Desorden		x			x				MO		
	18	Maquinaria desprotegida		x			x				MO		
	19	Trabajo a distinto nivel	x			x			TR				
	20	Proyección de sólidos	x			x			TR				
	21	Proyección de líquidos	x			x			TR				
	22	Superficies o materiales calientes		x			x				MO		
	23	Trabajos de mantenimiento		x			x				MO		
	24	Trabajo en espacios confinados	x			x			TR				
	25	Transporte de objetos	x			x			TR				
	26	Herramienta cortante y/o punzante	x			x			TR				
	27	Piso irregular		x			x				MO		
	28	Espacio reducido	x			x			TR				
FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores		x			x				MO		
	30	Manipulación de químicos	x			x			TR				
	31	Aerosoles	x			x			TR				
	32	Smog		x			x				MO		
	33	Sustancias nocivas	x			x			TR				
	34	Sustancias corrosivas	x			x			TR				
	35	Polvo orgánico	x			x			TR				

CONTINUA

FACTORES BIOLÓGICOS	36	Exposición a virus y bacterias		x			x				MO		
	37	parásitos		x			x				MO		
	38	Elementos en descomposición		x			x				MO		
	39	Animales venenosos o ponzoñosos	x			x			TR				
	40	Presencia de vectores		x			x				MO		
	41	Insalubridad	x			x			TR				
	42	Alimentos en descomposición	x			x			TR				
	43	Alérgenos de origen vegetal o animal		x			x				MO		
	44	Sobre esfuerzo físico		x			x				MO		
	45	Levantamiento de objetos	x			x			TR				
	46	Movimiento corporal repetitivo	x			x			TR				
	47	Posición forzada	x			x			TR				
	48	Calidad del aire	x			x			TR				
	49	Área de trabajo, dimensión	x			x			TR				
FACTORES PSICOSOCIALES	50	Organización del trabajo			x		x					IM	
	51	Distribución del trabajo		x			x				MO		
	52	Turnos rotativos			x		x					IM	
	53	Trabajo nocturno	x			x			TR				
	54	Trabajo a presión			x		x					IM	
	55	Alta responsabilidad			x			x					IN
	56	Sobrecarga mental			x		x					IM	
	57	Trabajo monótono	x			x			TR				
	58	Inestabilidad laboral	x			x			TR				
	59	Relaciones inadecuadas		x			x					MO	
	60	Inestabilidad emocional		x			x					MO	
	61	Desmotivación	x			x			TR				
	62	Trato con clientes y usuarios		x			x					MO	

Figura 28: Identificación de riesgos Administración

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS														
EMPRESA:			CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA											
ÁREA:			RESTAURANTE SEGUNDA ETAPA											
PROCESO:			MANEJO DE DESECHOS											
ACTIVIDAD:			UBICACIÓN DE DESECHOS											
PUESTO DE TRABAJO:			MANTENIMIENTO											
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:			8 HORAS											
TRABAJADORES:		HOMBRES:	1											
		MUJERES:	0											
FR	N°	PELIGROS IDENTIFICADOS	PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO					
			B	M	A	LD	D	ED	TR	TO	MO	IM	IN	
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios	x			x			TR					
	2	Explosiones	x			x			TR					
	3	Contactos térmicos	x			x			TR					
	4	Contactos eléctricos	x			x			TR					
	5	Cortocircuitos	x			x			TR					
	6	Exposiciones ionizantes	x			x			TR					
	7	Exposiciones no ionizantes	x			x			TR					
	8	Ruido	x			x			TR					
	9	Vibraciones	x			x			TR					
	10	Iluminación deficiente	x			x			TR					
FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel		x				x				MO		
	12	Caídas al mismo nivel		x				x				MO		
	13	Desplome o derumbamiento		x				x				MO		
	14	Caídas de objetos		x				x				MO		
	15	Desprendimientos	x			x			TR					
	16	Obstáculos en el piso			x			x					IM	
	17	Desorden		x				x				MO		
	18	Maquinaria desprotegida	x			x			TR					
	19	Trabajo a distinto nivel		x				x				MO		
	20	Proyección de sólidos		x				x				MO		
	21	Proyección de líquidos		x				x				MO		
	22	Superficies o materiales calientes	x			x			TR					
	23	Trabajos de mantenimiento		x				x				MO		
	24	Trabajo en espacios confinados	x			x			TR					
	25	Transporte de objetos			x			x					IM	
	26	Herramienta cortante y/o punzante		x				x				MO		
	27	Piso irregular			x			x					IM	
	28	Espacio reducido	x			x			TR					
FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores			x			x					IM	
	30	Manipulación de químicos		x		x					TO			
	31	Aerosoles		x		x					TO			
	32	Smog		x		x					TO			
	33	Sustancias nocivas		x		x					TO			
	34	Sustancias corrosivas		x		x					TO			
	35	Polvo orgánico		x		x					TO			

CONTINUA 

FACTORES BIOLÓGICOS	36	Exposición a virus y bacterias		x			x				MO		
	37	parásitos		x			x				MO		
	38	Elementos en descomposición			x		x					IM	
	39	Animales venenosos o ponzoñosos	x			x			TR				
	40	Presencia de vectores			x			x					IN
	41	Insalubridad			x			x					IN
	42	Alimentos en descomposición		x			x				MO		
	43	Alérgenos de origen vegetal o animal		x			x				MO		
	44	Sobre esfuerzo físico		x			x				MO		
	45	Levantamiento de objetos		x			x				MO		
	46	Movimiento corporal repetitivo		x			x				MO		
	47	Posición forzada		x			x				MO		
	48	Calidad del aire			x		x					IM	
	49	Área de trabajo, dimensión	x			x			TR				
FACTORES PSICOSOCIALES	50	Organización del trabajo	x			x			TR				
	51	Distribución del trabajo	x			x			TR				
	52	Turnos rotativos	x			x			TR				
	53	Trabajo nocturno	x			x			TR				
	54	Trabajo a presión	x			x			TR				
	55	Alta responsabilidad		x		x				TO			
	56	Sobrecarga mental	x			x			TR				
	57	Trabajo monótono		x		x				TO			
	58	Inestabilidad laboral	x			x			TR				
	59	Relaciones inadecuadas	x			x			TR				
	60	Inestabilidad emocional	x			x			TR				
	61	Desmotivación		x			x				MO		
	62	Trato con clientes y usuarios	x			x			TR				

Figura 29: Identificación de riesgos manejo de desechos.

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Figura 30: Resumen matriz identificación y evaluación de riesgos

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

4.5 Matriz inicial de riesgos laborales.

La matriz que se desarrolla a continuación establece un resumen numérico de los diferentes factores de riesgo descubiertos en la investigación de campo, las mismas que deberán ser analizadas e interpretadas.

Tabla 33:
Matriz de la estimación del riesgo

FACTORES DE RIESGO	TRIVIAL	TOLERABLE	MODERADO	IMPORTANTE	INTOLERABLE	TOTAL
FÍSICOS	30	9	19	0	2	60
MECÁNICOS	31	16	31	25	5	108
QUÍMICOS	11	9	16	6	0	42
BIOLÓGICOS	8	4	15	17	4	48
ERGONÓMICOS	6	0	16	13	0	35
PSICOSOCIALES	48	17	5	7	1	78
TOTAL	134	55	102	68	12	

Elaborado por: Jaime Costales

Análisis: Los resultados obtenidos de la interpretación de los diferentes factores de riesgo son 134 para triviales, 55 para tolerables, 102 para moderados, 68 para importantes y 12 para intolerables.

Interpretación: Un alto número de factores de riesgo triviales, sin embargo existen 12 riesgos intolerables y 68 factores de riesgo importantes que requieren un mayor análisis y tratamiento tomando en consideración criterios de prevención en el área del restaurante en la segunda etapa.

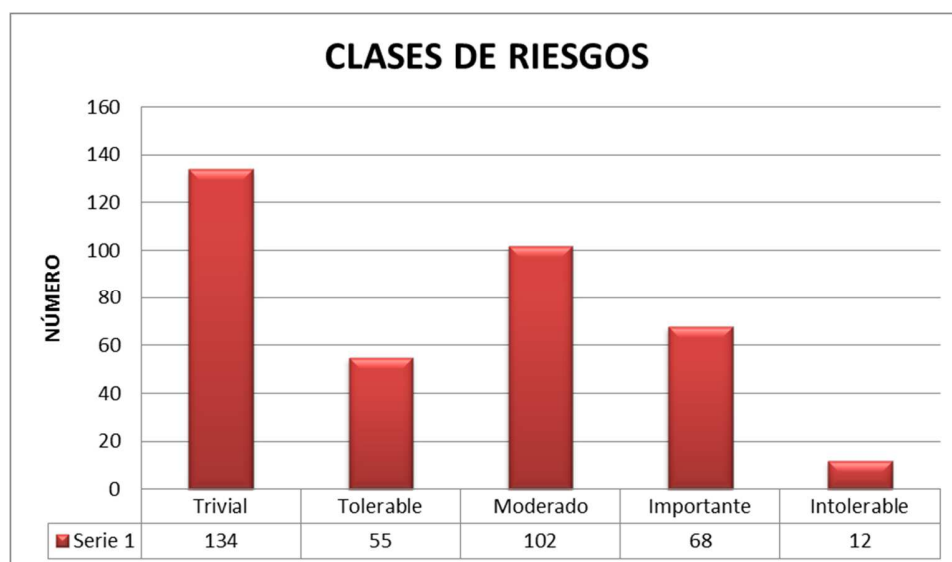


Figura 31: Totales por tipo de riesgos

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Se puede evidenciar el alto número de factores de riesgo de triviales en un número de 134, pero por otro lado son 12 los factores de riesgo intolerables que deben ser controlados de manera inmediata, estos riesgos se encuentran en

cada una de las actividades y puestos de trabajo del área del restaurante, la cocina, el salón, la bodega, los combustibles, la administración y en el manejo de desechos.

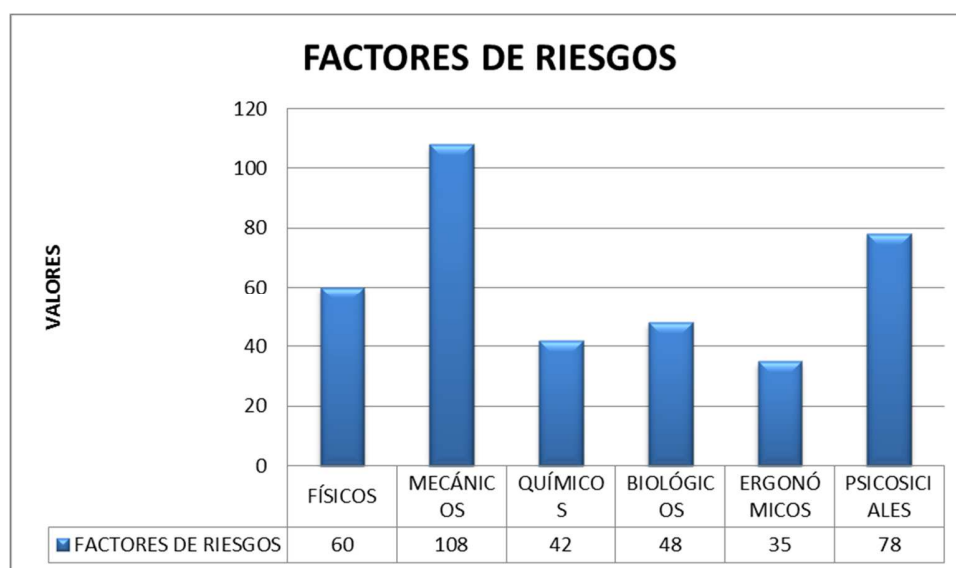


Figura 32: Totales por factores de riesgos

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Para el caso de los factores de riesgo físicos, mecánicos, biológicos y psicosociales son donde se ubican los factores de riesgo intolerables, se deduce que están relacionados a estos factores por la actividad relacionada a la cocina, preparación y manipulación de alimentos, manejo de combustibles, manejo de alimentos, el manejo de sus desechos son entre otros lo que provoca estas afectaciones a la seguridad y salud del personal que trabaja en el área del restaurante en la segunda etapa.

4.6 Resultados de la evaluación de riesgos.

La valoración de riesgos se realiza a los factores de riesgo importantes, estos factores deben ser analizados para posteriormente ser tratados y puesta en práctica en la empresa específicamente en el área del restaurante para lograr disminuir el grado de estimación del riesgo. Se presenta los formatos de identificación de los diferentes niveles de valoraciones.

Nivel de deficiencia	ND	Significado
Muy deficiente (MD)	10	Se han detectado factores de riesgo significativos que determinan como muy posible la generación de fallos. El conjunto
Deficiente (D)	6	Se ha detectado algún factor de riesgo significativo que precisa ser corregido. La eficacia del conjunto de medidas preventivas
Mejorable (M)	2	Se han detectado factores de riesgo de menor importancia. La eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto
Aceptable (B)	-	No se ha detectado anomalía detectable alguna. El riesgo está

Figura 33: Determinación del nivel de deficiencia

Fuente: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente

Nivel de exposición	NE	Significado
Continuada (EC)	4	Continuamente. Varias veces en su jornada laboral con tiempo
Frecuente (EF)	3	Varias veces en su jornada laboral, aunque sea con tiempos
Ocasional (EO)	2	Alguna vez en su jornada laboral y con período corto de tiempo.
Esporádica (EE)	1	Irregularmente

Figura 34: Determinación del nivel de exposición

Fuente: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente

NIVEL DE DEFICIENCIA ((ND)	NIVEL DE EXPOSICIÓN (NE)			
	4	3	2	1
	MA-40	MA-30	A-20	A-10
	MA-24	A-18	A-12	M-6
	M-8	M-6	B-4	B-2

Figura 35: Nivel de probabilidad

Fuente: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente

Nivel de probabilidad	NP	Significado
Muy alta (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continuada, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.
Alta (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional esporádica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en el ciclo de vida laboral.
Media (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.
Baja (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

Figura 36: Significado de los niveles de probabilidad

Fuente: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente

Nivel de consecuencias	NC	Significado	
		Daños personales	Daños materiales
Mortal o Catastrófico (M)	100	1 muerto o más	destrucción total del sistema (difícil renovarlo)
Muy grave (MG)	60	Lesiones graves que pueden ser irreparables.	Destrucción parcial del sistema (compleja y costosa reparación)
Grave (G)	25	Lesiones con incapacidad laboral transitoria (I.L.T.)	Se requiere paro de proceso para efectuar la reparación.
Leve	10	Pequeñas lesiones que no requieren hospitalización.	Reparable sin necesidad de paro del proceso.

Figura 37: Determinación del nivel de consecuencias

Fuente: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente

		Nivel de probabilidad (NP)			
		40-24	20-10	8-6	4-2
Nivel de consecuencias (NC)	100	I 4000-2400	I 2000-1200	I 800-600	II 400-200
	60	I 2400-1440	I 1200-600	II 480-360	II 240 III 120
	25	I 1000-600	II 500-250	II 200-150	III 100-50
	10	II 400-240	II 200 III 100	III 80-60	III 40 IV 20

Figura 38: Determinación del nivel de riesgo

Fuente: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente

Nivel de Intervención	NR	Significado
I	4000-600	Situación crítica. Corrección urgente.
II	500-150	Corregir y adoptar medidas de control
III	120-40	Mejorar si es posible. Será conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	No intervenir, salvo que un análisis más preciso lo justifique.

Figura 39: Significado del nivel de intervención o riesgo

Fuente: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente

ÁREA:	COCINA	TRABAJADORES:	4	
PROCESO ANALIZADO: CAÍDAS A DISTINTO NIVEL	ACTIVIDAD: COCINA		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 40: Caídas a distinto nivel en cocina en factor mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El personal de la cocina que preparan los alimentos en los trabajos a distinto nivel se encuentra en el rango de 20 por lo que no es necesaria la intervención, sin embargo la supervisión es importante para poder controlar las actividades del personal dentro de los parámetros de seguridad y salud para los trabajadores.

ÁREA:	COCINA	TRABAJADORES:		
PROCESO ANALIZADO: PROYECCIÓN DE LÍQUIDOS	ACTIVIDAD: COCINA		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Ente 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 41: Proyección de líquidos en cocina en factor mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La proyección de líquidos en el área de cocina, en el proceso de cocinado de alimentos se establece en el rango de 500-150 que significa que se deben corregir y adoptar medidas de control como la instalación de sumideros y evacuación rápida de líquidos ayudado de herramientas de limpieza de manera inmediata, la supervisión deberá establecer la normativa de trabajo sin la proyección de líquidos que puede afectar gravemente la operación del sistema y que seguramente requerirá una paralización del trabajo para su reparación.

ÁREA:	COCINA	TRABAJADORES:	4	
PROCESO ANALIZADO: HERRAMIENTA CORTANTE Y/O PUNZANTE	ACTIVIDAD. COCINA		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Ente 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 42: Herramienta cortante y/o punzante en cocina en factor mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amagüaña

Interpretación: El uso de herramientas cortantes y/o punzantes genera un promedio entre 500-150 lo que sugiere que la administración del Club tome medidas de control, corregir los procesos y supervisar el uso adecuado de los instrumentos, el uso de equipos de protección, determinar sanciones administrativas para el personal que no lo use y que contravenga dichas disposiciones.

ÁREA:	COCINA	TRABAJADORES:	4	
PROCESO ANALIZADO: EXPOSICIÓN A GASES Y VAPORES	ACTIVIDAD: COCINA		RIESGO QUÍMICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 43: Exposición a gases y vapores en cocina en factor químico

Fuente: Trabajo de campo club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La exposición a gases y vapores en el área de cocina se encuentra en el rango de 120-40, lo que nos indica que esta situación es mejorable para lo cual el personal debe utilizar los equipos de protección que se requiere, se debe supervisar su uso por la falta de una cultura de seguridad en el personal de la cocina, revisar periódicamente los ductos de ventilación, los mecanismos de combustibles que funcionen correctamente por parte del personal de mantenimiento incluidos en sus cronogramas de trabajo periódicamente.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	2	
PROCESO ANALIZADO: OBSTÁCULOS EN EL PISO	ACTIVIDAD: SALÓN		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 44: Obstáculos en el piso en salón, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Los riesgos de obstáculos en el piso del salón se encuentran en 20 por lo que no requiere de una intervención inmediata, se sugiere un mejor control por parte de la supervisión que promueva una disminución del riesgo a las personas que laboran en el área del salón, mantener un orden adecuado.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	2	
PROCESO ANALIZADO: EXPOSICIÓN A VIRUS Y BACTERIAS	ACTIVIDAD. SALÓN		RIESGO BIOLÓGICOS	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 45: Exposición a virus y bacterias en salón, riesgo biológico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La exposición a virus y bacterias se encuentra en un rango de 20 por lo que no requiere intervención, solamente en el caso de realizar la inspección y mediciones del ente regulador y que así lo exija se realizara una intervención en ese momento, de lo contrario se sugiere una adecuada limpieza del lugar y el uso de medidas de protección para el personal.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: CAIDAS AL MISMO NIVEL	ACTIVIDAD: BODEGA		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Ente 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 46: Caídas al mismo nivel en bodega, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Las caídas a distinto nivel en el área de bodega representa un nivel de riesgo ente 120-40 que nos indica la posibilidad de mejorar las actividades que se realizan en bodega por parte del trabajador, mantener la supervisión del área y constatar que el ordenamiento sea de forma permanente.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: OBSTÁCULOS EN EL PISO	ACTIVIDAD: BODEGA		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Ente 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 47: Obstáculos en el piso del área de bodega, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Los obstáculos en el piso del área de bodega representan un nivel de riesgo entre 120-40 que permite a la administración mejorar las actividades en la medida de lo posible sin descuidar la supervisión, mantener el ordenamiento en el área a fin de evitar caídas del personal que ocasionen accidentes o daños materiales.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: PISO IRREGULAR	ACTIVIDAD: BODEGA		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 48: Piso irregular en bodega, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El piso irregular de la bodega y los accesos para llegar a ella son irregulares por su infraestructura de las demás edificaciones, mantiene un nivel del riesgo entre 500-150 que indica que se deben adoptar medidas de control y tomar los correctivos del caso como la adecuación de ramplas de acceso para poder llegar a la bodega con coches y ayudar los aspectos de ergonomía en los empleados.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: EXPOSICIÓN A GASES Y VAPORES	ACTIVIDAD: BODEGA		RIESGO QUÍMICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 49: Exposición a gases y vapores en bodega, riesgo químico.

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Exposición a gases y vapores en el área de bodega mantiene un nivel del riesgo entre 120-40 donde se pueden realizar inspecciones periódicas por parte de los supervisores para constatar el uso de los equipos de protección personal en el área y así evitar daños en la salud de los trabajadores del área.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: PARÁSITOS	ACTIVIDAD: BODEGA		RIESGO BIOLÓGICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 50: Parásitos en área de bodega, riesgo biológico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La exposición a parásitos en el área de bodega representa un nivel de riesgo de 20 donde no requiere de intervención, sin embargo la administración es responsable por el mantenimiento de exámenes periódicos del personal del área del restaurante como requisitos legales en la obtención de los permisos de funcionamiento, esto permitirá mantener el nivel de riesgo en un mínimo nivel.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: SOBRE ESFUERZO FÍSICO	ACTIVIDAD: BODEGA		RIESGO ERGONÓMICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 51: Sobre esfuerzo físico en área de bodega, riesgo ergonómico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El sobre esfuerzo físico en el área de bodega tiene un nivel de riesgo entre 500-150 lo que indica a la administración que las actividades se deben corregir y adoptar medidas de control, se debe entre otras actividades la incorporación de rampas de acceso para que el personal de bodega no realice sobre esfuerzo físico y que pueda acceder con la mercadería en coches y no cargarlo.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: LEVANTAMIENTO DE OBJETOS	ACTIVIDAD: BODEGA		RIESGO ERGONÓMICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 52: Levantamiento de objetos en área de bodega, riesgo ergonómico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El levantamiento de objetos en el área de bodega tiene un nivel de riesgo entre 500-150 lo que indica que se debe tomar medidas correctivas y de control en dicha área, dotar al personal de equipo de protección y adquisición de elementos o máquinas de descargue que alivianen el trabajo manual y sus posibles daños a la salud de los trabajadores.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: CAÍDAS AL MISMO NIVEL	ACTIVIDAD: COMBUSTIBLES		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 53: Caídas al mismo nivel en área de combustibles, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Las caídas al mismo nivel en el área de combustibles presenta un nivel de riesgo entre 120-40 que indica que existen posibilidades de mejora en el control y supervisión de la manipulación de los productos combustibles, sin permitir el derramamiento de los mismos que es lo que podría ocasionar las caídas provocando lesiones o daños.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: TRANSPORTE DE OBJETOS	ACTIVIDAD: COMBUSTIBLES		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 54: Transporte de objetos en área de combustibles, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El transporte de objetos en el área de combustibles presente un nivel de riesgo entre 500-150 donde la administración debe realizar correcciones y adoptar medidas de control inmediatas, la instalación de rampas ayudará a reducir el nivel de riesgo ya que podrán utilizarse otros mecanismos para el transporte de combustibles hasta el área requerida y evitar el transporte manual.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: EXPOSICIÓN A GASES Y VAPORES	ACTIVIDAD: COMBUSTIBLES		RIESGO QUÍMICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 55: Exposición a gases y vapores, riesgo químico.

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La exposición a gases y vapores en el área de combustibles presenta un nivel de riesgo entre 4000-600 que es una situación crítica y requiere medidas de corrección urgentes como sistemas de ventilación, separación de los diferentes combustibles en áreas separadas, construcción de fosas recipientes para almacenar los residuos, constatar el equipamiento de medios de protección y su buen funcionamiento.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: PRESENCIA DE VECTORES	ACTIVIDAD: COMBUSTIBLES		RIESGO BIOLÓGICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 56: Presencia de vectores en área de combustibles, riesgo biológico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La presencia de vectores en el área de combustibles presenta un nivel de riesgo de 120-40 donde se sugiere una mejora de ser posible controlando la presencia de vectores mediante el programa de desratización y fumigación de todas las áreas del Club, se debe establecer una periodicidad en el control de roedores y la fumigación.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO. ALTA RESPONSABILIDAD	ACTIVIDAD: COMBUSTIBLES		RIESGO PSICOSOCIALES	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 57: Alta responsabilidad en área de combustibles, riesgo psicosocial

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Alta responsabilidad en el área de combustibles presenta un nivel de riesgo entre 4000-600 lo que represente una situación crítica y medidas de corrección urgente por parte de la administración del Club ya que el nivel de exposición es continuada, en este aspecto la administración debe rotar esta responsabilidad con otra persona y aminorar la exposición de una sola persona, el departamento técnico deberá compartir dicha responsabilidad manteniendo un control mediante formatos establecidos.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	3	
PROCESO ANALIZADO: ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	ACTIVIDAD: ADMINISTRACIÓN		RIESGO PSICOSOCIALES	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 58: Organización en el trabajo en administración, riesgo psicosocial

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La organización en el trabajo en el área administrativa presenta un nivel de riesgo entre 120-40 donde no requiere una intervención inmediata por parte del Club, se debe propender a una mejora continua en las actividades administrativas en la organización del trabajo para con el personal del Club, en el área del restaurante.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	3	
PROCESO ANALIZADO: TURNOS ROTATIVOS	ACTIVIDAD: ADMINISTRACIÓN		RIESGO PSICOSOCIALES	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 59: Turnos rotativos en administración, riesgo psicosocial

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Los turnos rotativos en el área de administración presenta un nivel de riesgo de 120-40 donde no requiere mayor intervención pero si organización en el trabajo para establecer turnos entre supervisores y permitir descansos a cada uno de ellos en forma equitativa para no cargar de trabajo a los mismos.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	3	
PROCESO ANALIZADO: TRABAJO A PRESIÓN	ACTIVIDAD: ADMINISTRACIÓN		RIESGO PSICOSOCIALES	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 60: Trabajo a presión en administración, riesgo psicosocial

Fuente: trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El trabajo a presión en el área administrativa presenta un nivel de riesgo entre 120-40, no requiere de intervención pero si de una gestión de descanso en tiempos cortos en las jornadas de trabajo o actividades de distracción para impedir que el estrés afecte su rendimiento.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	3	
PROCESO ANALIZADO: SOBRECARGA MENTAL	ACTIVIDAD: ADMINISTRACIÓN		RIESGO PSICOSOCIALES	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 61: Sobrecarga mental en área administrativa, riesgo psicosocial

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La sobrecarga mental representa un nivel de riesgo entre 120-40 que no precisa intervención, solamente se sugiere descansos pausados entre las actividades de los supervisores especialmente y evitar dichas sobrecargas, distribución del trabajo entre supervisores.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: OBSTÁCULOS EN EL PISO	ACTIVIDAD: DESECHOS		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 62: Obstáculos en el piso en área de desechos, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Los obstáculos en el piso del área de desechos presenta un nivel de riesgo entre 500-150 para lo cual se debe corregir y adoptar medidas de control, la limpieza y el orden deben ser supervisados diariamente y controlados por el personal encargado del área con la finalidad de evitar accidentes, contaminación, daños a las instalaciones y la proliferación de vectores.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: TRANSPORTE DE OBJETOS	ACTIVIDAD: DESECHOS		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 63: Transporte de objetos en área de desechos, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El transporte de objetos en el área de desechos presenta un nivel de riesgo de 120-40 donde no requiere mayor intervención, se sugiere adoptar medidas de mejora en el área a fin de mejorar los procesos del trabajo mediante el uso de coches que ayuden a la transportación de los desechos hacia los contenedores con la construcción de ramplas esto será posible.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: PISO IRREGULAR	ACTIVIDAD: DESECHOS		RIESGO MECÁNICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 64: Piso irregular en área de desechos, riesgo mecánico

Fuente: Trabajo de Campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: El piso irregular en el área de desechos presenta un nivel de riesgo de 120-40 donde no requiere mayor intervención por parte de la administración, con la construcción de las ramplas se mejorará las situaciones analizadas en beneficio de la seguridad y la salud de los trabajadores.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: EXPOSICIÓN A GASES Y VAPORES	ACTIVIDAD: DESECHOS		RIESGO QUÍMICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 65: Exposición a gases y vapores, riesgo químico

Fuente: Trabajo de Campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La exposición a gases y vapores en el área de manejo de desechos presenta un nivel de riesgo de 120-40 donde no requiere una urgente intervención pero si un control y supervisión de las actividades en cuanto a la periodicidad del manejo de desechos para evitar acumulación, cumplimiento de horarios de desalojo de desechos y la correcta seguridad de los envases para evitar derrames o afectaciones a otras áreas del Club.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: ELEMENTOS EN DESCOMPOSICIÓN	ACTIVIDAD: DESECHOS		RIESGO BIOLÓGICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 66: Elementos en descomposición, riesgo biológico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: Los elementos en descomposición del área de desechos presenta un nivel de riesgo de 120-40 lo cual indica que no requiere de una intervención inmediata pero si de una supervisión y control permanente para evitar acumulaciones y la consecuente degradación de los desechos, se debe respetar los horarios de recolección el tratamiento o separación de los diferentes tipos de desechos para mejorar la calidad del ambiente.

ÁREA:	RESTAURANTE	TRABAJADORES:	1	
PROCESO ANALIZADO: CALIDAD DEL AIRE	ACTIVIDAD: DESECHOS		RIESGO ERGONÓMICO	
MUY DEFICIENTE	DEFICIENTE	MEJORABLE	ACEPTABLE	NIVEL DE DEFICIENCIA
10	6	2	0	
CONTINUADA	FRECUENTE	OCASIONAL	ESPORÁDICA	NIVEL DE EXPOSICIÓN
4	3	2	1	
MUY ALTA	ALTA	MEDIA	BAJA	NIVEL DE PROBABILIDAD
Entre 40 y 24	Entre 20 y 10	Entre 8 y 6	Entre 4 y 2	
MORTAL O CATASTRÓFICA	MUY GRAVE	GRAVE	LEVE	NIVEL DE CONSECUENCIAS
100	60	25	10	
I	II	III	IV	NIVEL DE RIESGO
4000 - 600	500 - 150	120 - 40	20	

Figura 67: Calidad del aire en área de desechos, riesgo ergonómico

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña

Interpretación: La calidad del aire en el área de desechos presenta un nivel de riesgo de 120-40 que nos indica que no requiere una intervención inmediata pero se debe mantener la supervisión y el control de los desechos y del personal que realiza esta labor para determinar que los horarios de recolección se cumplan, que no exista acumulación de desechos y que los contenedores se encuentren en perfectas condiciones realizando un mantenimiento preventivo por lo menos una vez al año.

4.7 Resultados de análisis de seguridad del trabajo.

EJECUTOR		EQUIPO DE PROTECCIÓN		EQUIPO Y/O HERRAMIENTA			
1. Trabajadores		1. Gorro		1. Cocina industrial			
2. Operadores		2. Protectores auditivos		2. homo industrial			
3. Supervisores		3. Gafas de protección		3. Trituradora			
		4. Ropa de trabajo		4. Micro ondas			
		5. Mascarillas		5. Licuadoras			
		6. Calzado antideslizante		6. Self service			
		7. Guantes de protección		7. Contenedores			
		8. Mascarillas		8. Cilindros			
		9. Duchas rápidas		9. Peladoras			
				10. Freidoras			
ITEM	TAREA ACTIVIDAD	RIESGO	EVALUACIÓN				MEDIDAS DE CONTROL RECOMENDADAS
			MA	A	M	B	
1	Uso de cocinas industriales	Incendios		x			Capacitación en el uso de equipos contra incendios, uso de equipos de protección, trabajos de mantenimiento y simulacros
2	Uso de equipos	Contactos eléctricos			x		Uso de equipos de protección, trabajos de mantenimiento
3		Cortocircuitos			x		
4		Ruido			x		
5		Vibraciones			x		
6	Traslado del personal en el área	Caídas al mismo nivel			x		Uso de calzado de seguridad, orden y limpieza
7		Obstáculos en el piso			x		Orden y limpieza
8	Uso de equipos	Maquinaria desprotegida			x		Trabajos de mantenimiento
9	Uso de insumos	Proyección de líquidos			x		Uso de equipos de protección, trabajos de mantenimiento,
10	Uso de cocinas, planchas y freidoras	Superficies o materiales calientes		x			Uso de equipos de protección, uso de guantes y mangas
11	Uso de utensilios	Herramienta cortante y/o punzante		x			
12	Uso de gas y cocinas	Exposición a gases y vapores			x		Uso de mascarillas, trabajos de mantenimiento, uso de equipo de protección
13	Almacenamiento de alimentos	Presencia de vectores				x	Almacenado correcto de alimentos, limpieza y trabajos de fumigación y desratización
14	Manipulación de alimentos	Alérgenos de origen vegetal o animal				x	Uso de equipos de protección, guantes y mascarillas, exámenes preocupacionales

Figura 68: Análisis de seguridad del trabajo en cocina

Fuente: Trabajo de Campo Club Castillo de Amaguaña


SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL							
		EMPRESA: CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA					
ÁREA:		SALÓN	REALIZADO POR:		JAIME COSTALES		
FECHA:		27/10/2016	ETAPA:		DOS		
EJECUTOR		EQUIPO DE PROTECCIÓN		EQUIPO Y/O HERRAMIENTA			
1. Trabajadores		1. Gorro		1. Cocina industrial			
2. Operadores		2. Protectores auditivos		2. horno industrial			
3. Supervisores		3. Mandiles		3. Menaje			
		4. Ropa de trabajo		4. Micro ondas			
		5. Mascarillas		5. Licuadoras			
		6. Calzado antideslizante		6. Self service			
		7. Guantes de manipulación		7. Contenedores			
		8. Mascarillas					
ITEM	TAREA ACTIVIDAD	RIESGO	EVALUACIÓN				MEDIDAS DE CONTROL RECOMENDADAS
			MA	A	M	B	
1	Traslado con alimentos	Caidas al mismo nivel			x		Cursos de capacitación en servicio, uso de equipos de protección, orden y limpieza
2	Ubicación de menaje en estantes	Caidas de objetos				x	Almacenamiento adecuado, seguridades en los estantes
3	Circulación por el área	Obstáculos en el piso				x	Orden y limpieza del área
4	Ubicación de los diferentes utensillos y menaje	Desorden				x	
5	Traslado de líquidos	Proyección de líquidos			x		Almacenamiento adecuado, seguridades en los estantes
6	Servicio a la mesa	Superficies o materiales calientes			x		Uso de equipos de protección, uso de guantes, mandiles, mascarillas, uso de herramientas de trabajo
7		Transporte de objetos		x			
8	Uso de utensillos	Herramienta cortante y/o punzante			x		
9	Traslado con alimentos	Piso irregular				x	Trabajos de mantenimiento, nivelación de pisos
10	Servicio de alimentos	Parásitos			x		Exámenes preocupacionales
11	Traslado con alimentos	Levantamiento de objetos			x		Capacitación en servicio a cliente
12	Servicio de alimentos	Trato con clientes y usuarios	x				

Figura 69: Análisis de seguridad del trabajo en salón

Fuente: Trabajo de campo club Castillo de Amaguaña


SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL							
		EMPRESA: CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA					
ÁREA:		BODEGA	REALIZADO POR:		JAIME COSTALES		
FECHA:		27/10/2016	ETAPA:		DOS		
EJECUTOR		EQUIPO DE PROTECCIÓN			EQUIPO Y/O HERRAMIENTA		
1. Trabajadores		1. Casco			1. Contenedores		
2. Operadores		2. Protectores auditivos			2. Estanterías		
3. Supervisores		3. Gafas de protección			3. Trituradora		
		4. Ropa de trabajo			4. Peladoras		
		5. Mascarillas			5. Congeadores		
		6. Calzado antideslizante			6. Montacargas		
		7. Guantes de protección			7. Coches		
					8. Cilindros		
ITEM	TAREA ACTIVIDAD	RIESGO	EVALUACIÓN				MEDIDAS DE CONTROL RECOMENDADAS
			MA	A	M	B	
1	Almacenamiento de combustibles	Incendios			X		Capacitación en el uso de equipos contra incendios, uso de equipos de protección, trabajos de mantenimiento y simulacros
2		Explosiones			X		
3	Manipulación de equipos	Cortocircuitos				X	Uso de equipos de protección, trabajos de mantenimiento
4		Vibraciones				X	
5	Bodegaje de productos en altura	Caidas a distinto nivel			X		Uso adecuado de escaleras y andamios, uso de equipo de protección
6	Traslado en el área	Caidas al mismo nivel			X		Almacenamiento adecuado y ordenado, capacitación en manejo de inventarios
7	Despacho de mercadería	Caidas de objetos			X		
8	Traslado de objetos	Obstáculos en el piso			X		Limpieza y ordenamiento del área, uso de equipos de protección
9		Transporte de objetos			X		Uso de equipos de protección, uso de herramientas
10	Almacenamiento de combustibles	Exposición a gases y vapores		X			Uso de equipos de protección y adecuado almacenamiento de productos, capacitación
11	Almacenamiento de alimentos	Elementos en descomposición			X		Rotación adecuada de inventario de perecibles, uso de
12		Presencia de vectores			X		Limpieza del área, fumigación y desratización periódicas
13		Alérgenos de origen vegetal o animal			X		Uso de equipos de protección, uso de mascarillas y guantes
14	Despacho de mercadería	Levantamiento de objetos			X		Uso de equipos de protección y uso de herramientas

Figura 70: Análisis de seguridad del trabajo en bodega

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña


SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL							
		EMPRESA: CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA					
ÁREA:		COMBUSTIBLES	REALIZADO POR:		JAIME COSTALES		
FECHA:		27/10/2016	ETAPA:		DOS		
EJECUTOR		EQUIPO DE PROTECCIÓN			EQUIPO Y/O HERRAMIENTA		
1. Trabajadores		1. Casco			1. Estanterias		
2. Operadores		2. Protectores auditivos			2. Montacargas		
3. Supervisores		3. Gafas de protección			3. Peladora		
		4. Ropa de trabajo			4. Dosificadores		
		5. Mascarillas			5. Herramientas		
		6. Calzado antideslizante			6. Equipos		
		7. Guantes de protección			7. Contenedores		
		9. Duchas rápidas			8. Cilindros		
ITEM	TAREA ACTIVIDAD	RIESGO	EVALUACIÓN				MEDIDAS DE CONTROL RECOMENDADAS
			MA	A	M	B	
1	Manipulación de combustibles	Incendios		x			Capacitación en el uso de equipos contra incendios, uso de equipos de protección, trabajos de mantenimiento y simulacros
2		Explosiones		x			
3	Uso de equipos eléctricos	Contactos eléctricos			x		Uso adecuado de equipos, trabajos de mantenimiento, uso de equipos de protección
4	Transporte de combustibles	Caídas al mismo nivel			x		Uso de equipos de protección, uso de herramientas, orden
5		Obstáculos en el piso				x	
6	Manipulación de combustibles	Proyección de líquidos			x		Trabajos de mantenimiento, uso de equipo de protección
7	Transporte de combustibles	Transporte de objetos		x			Uso de equipos de protección, uso de herramientas, orden
8	Manipulación de combustibles	Exposición a gases y vapores		x			
9	Transporte de combustibles	Levantamiento de objetos				x	Uso de equipos de protección, guantes
10	Manipulación de combustibles	Calidad del aire			x		Uso de equipos de protección, uso de herramientas, orden
11		Alta responsabilidad		x			

Figura 71: Análisis de trabajo de campo en manejo de combustibles

Fuente: Trabajo de campo Club Castillo de Amaguaña


SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL							
		EMPRESA: CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA					
ÁREA:		ADMINISTRACIÓN	REALIZADO POR:		JAIME COSTALES		
FECHA:		27/10/2016	ETAPA:		DOS		
EJECUTOR		EQUIPO DE PROTECCIÓN			EQUIPO Y/O HERRAMIENTA		
1. Trabajadores		1. Casco			1. Laptop		
2. Operadores		2. Protectores auditivos			2. Equipos de comunicaciones		
3. Supervisores		3. Gafas de protección			3. Vehículos		
4. Gerente		4. Ropa de trabajo			4. Coordinación		
		5. Mascarillas					
		6. Calzado antideslizante					
		7. Guantes de protección					
ITEM	TAREA ACTIVIDAD	RIESGO	EVALUACIÓN				MEDIDAS DE CONTROL RECOMENDADAS
			MA	A	M	B	
1	Comunicación con el personal y clientes	Ruido			x		Capacitación en servicio al cliente, descansos periódicos.
2	Traslado a las diferentes áreas del Club	Obstáculos en el piso			x		Asignación de tareas de mantenimiento y orden del personal en sus áreas.
3		Proyección de líquidos			x		Limpieza periódica de las áreas húmedas
4		Piso irregular			x		Asignación de trabajos de mantenimiento en áreas de pisos irregulares, uso de equipos de protección
5		Smog				x	Uso de equipos de protección
6		Asignación de actividades a todo el personal operativo y de servicios	Organización del trabajo			x	
7		Distribución del trabajo			x		
8	Asistencia a eventos en fines de semana y feriados	Tumos rotativos			x		Cronograma de trabajo de supervisores en turnos
9	Administración del personal y mantenimiento	Trabajo a presión		x			Distribución del trabajo y supervisión constante
10		Alta responsabilidad		x			Responsabilidad en el trabajo
11	Realización de varias actividades operativas y administrativas	Sobrecarga mental		x			Coordinación de trabajo y descansos pausados
12	Atención en servicio al cliente	Trato con clientes y usuarios		x			Capacitación en servicio al cliente, descansos periódicos.

Figura 72: Análisis de seguridad del trabajo en administración

Fuente: Club Castillo de Amaguaña


SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL							
		EMPRESA: CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA					
		ÁREA: DESECHOS		REALIZADO POR: JAIME COSTALES			
		FECHA: 27/10/2016		ETAPA: DOS			
EJECUTOR		EQUIPO DE PROTECCIÓN		EQUIPO Y/O HERRAMIENTA			
1. Trabajadores		1. Gorra		1. Contenedores			
2. Operadores		2. Protectores auditivos		2. Coches			
3. Supervisores		3. Gafas de protección		3. Vehículos			
		4. Ropa de trabajo		4. Fumigadoras			
		5. Mascarillas		5. Equipo de limpieza			
		6. Calzado antideslizante		6. Coordinación			
		7. Guantes de protección		7. descartables			
ITEM	TAREA ACTIVIDAD	RIESGO	EVALUACIÓN				MEDIDAS DE CONTROL RECOMENDADAS
			MA	A	M	B	
1	Traslado de desechos a contenedores	Vibraciones			x		Uso del equipo de protección, coordinación con el camión, uso adecuado de equipos y maquinaria, uso de calzado, uso de mascarillas y guantes
2		Caidas al mismo nivel			x		
3		Desplome o derumbamiento			x		
4		Obstáculos en el piso			x		
5		Desorden			x		
6		Proyección de líquidos			x		
7		Transporte de objetos			x		
8	Uso de fumigadoras	Herramienta cortante y/o punzante		x			Capacitación en manejo de equipos, uso de equipo de protección, uso de mascarillas
9	Traslado de desechos a contenedores	Piso irregular			x		Uso del equipo de protección, coordinación con el camión, uso adecuado de equipos y maquinaria, uso de calzado, uso de mascarillas y guantes
10		Exposición a gases y vapores			x		
11		Polvo orgánico			x		
12		Exposición a virus y bacterias			x		
13		parásitos			x		
14	Elementos en descomposición			x			
15	Limpieza de contenedores	Presencia de vectores			x		Uso de equipo de protección, coordinación con la empresa de fumigación y desratización
16	Traslado de desechos a contenedores	Sobre esfuerzo físico				x	Uso del equipo de protección, coordinación con el camión, uso adecuado de equipos y maquinaria, uso de calzado, uso de mascarillas y guantes
17		Levantamiento de objetos				x	
18		Calidad del aire			x		

Figura 73: Análisis de seguridad del trabajo en manejo de desechos

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

4.8 Mapa de riesgos y de evacuación

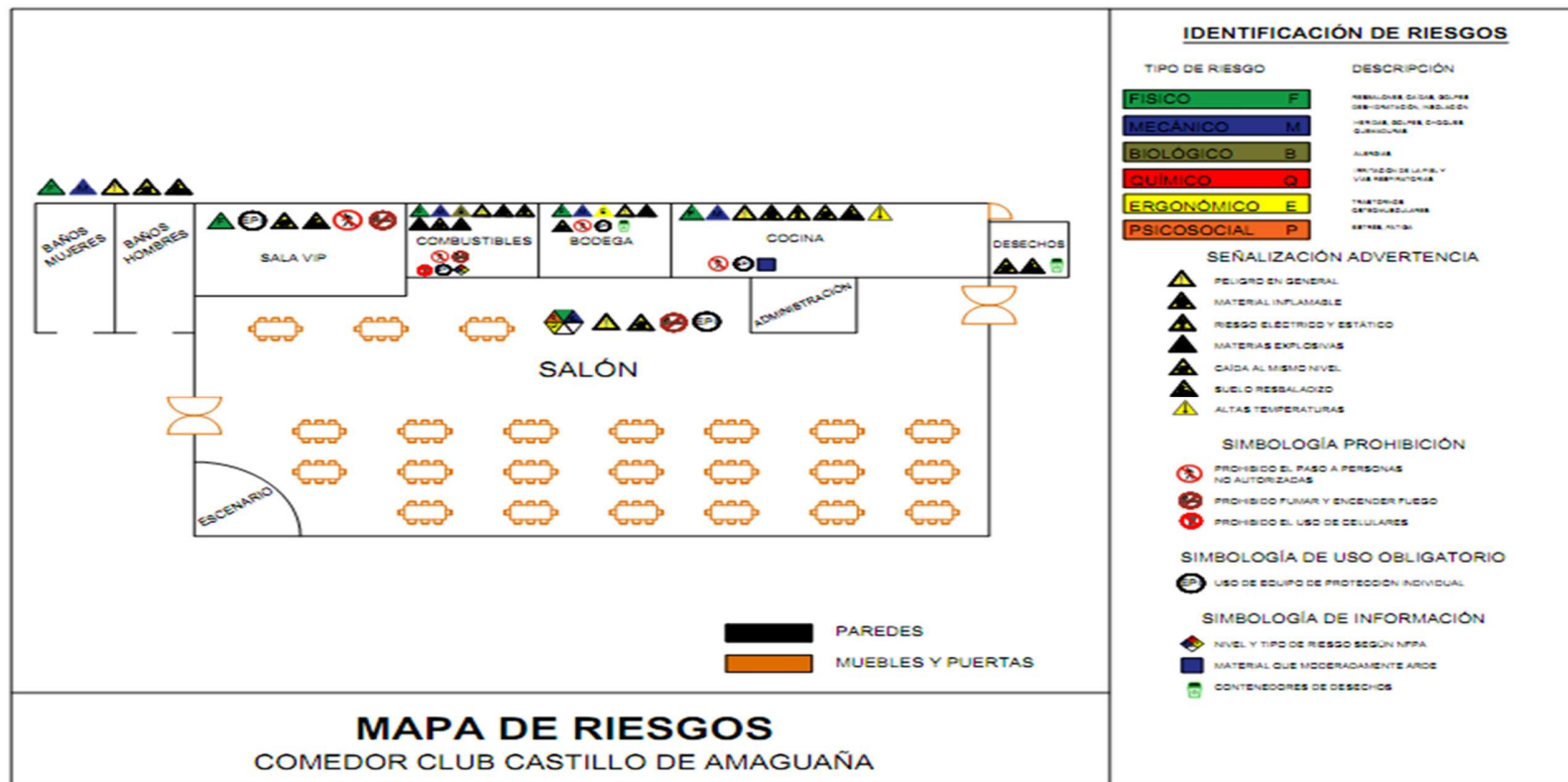


Figura 74: Mapa de riesgos

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

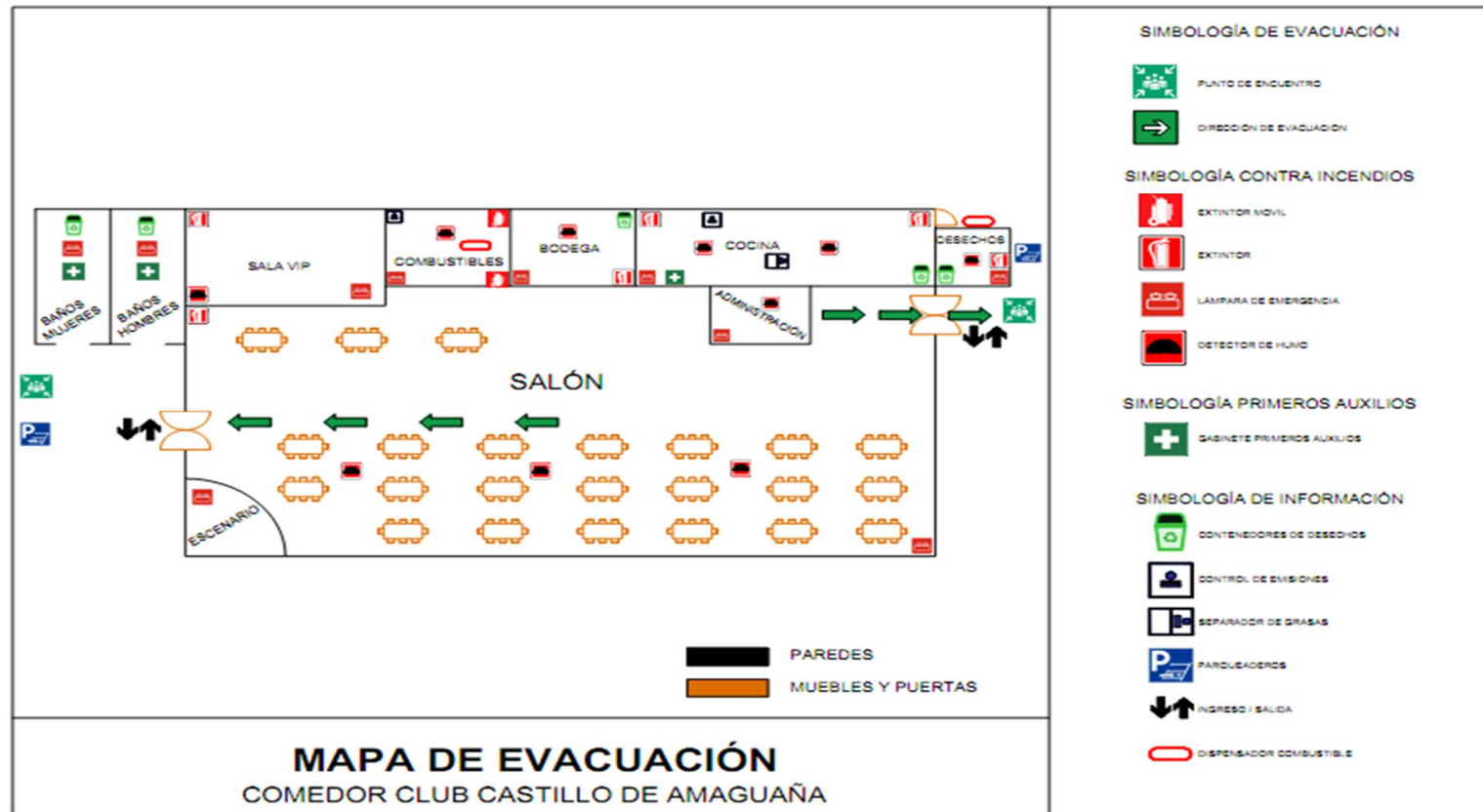


Figura 75: Mapa de evacuación

Fuente: Club Castillo de Amagüaña

4.9 Comprobación de las preguntas de investigación.

¿Cómo el plan de Salud Ocupacional de los trabajadores del área de Restaurante en la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña contribuirá a minimizar los riesgos labores?

La aplicación de la encuesta a las personas que trabajan en el área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña arrojan resultados que ponen de manifiesto como una respuesta y contribución para minimizar los riesgos laborales, mediante la investigación de campo se pueden observar varios riesgos que generan peligro a la salud y a la seguridad de los trabajadores del área citada como por ejemplo en la cocina el uso de combustibles y una mala instalación puede causar daños graves a las personas y a las instalaciones, en el área del salón el transporte de objetos sin el uso de equipo de seguridad como un calzado antideslizante que actualmente el personal no lo usa puede causar daños a la salud de los mismos.

En la bodega la exposición a gases o vapores de una manera prolongada afectará directamente a la salud del bodeguero si no se toman medidas de control de este riesgo, el manejo de combustibles es un área delicada de tratar ya que las seguridades siempre serán pocas en comparación del nivel de riesgo si no se realiza un buen manejo de estos productos, la parte administrativa tiene fuertes cargas ergonómicas donde los supervisores y gerente se ven sometidos a presión constante lo que puede provocar daño en las relaciones con el personal y problemas en su desarrollo profesional.

El área de manejo de desechos es un problema por la falta de contenedores que alberguen mayores cantidades de basura que produce el restaurante, la proliferación de roedores o vectores que afectan a la salud está latente en este

sitio, la aplicación de las matrices, la encuesta arrojan resultados que ya se habían observado y son estos peligros o riesgos entre otros que la pregunta de investigación se comprueba al desarrollar la propuesta en beneficio de las personas y la institución precautelando su salud y la seguridad.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Los resultados del diagnóstico de la situación actual del área del restaurante del Club Castillo de Amaguaña sobre la incidencia de riesgos, los cuales están expuestos las personas, los bienes y las instalaciones dieron como resultado lo siguiente:

1. Varias de las personas encuestadas indican la presencia de riesgos, los mismos que han generado accidentes en su lugar de trabajo.
2. Existe personal que ha recibido capacitación sobre prevención de riesgos pero también hay trabajadores que no han recibido dicha inducción, por lo que de presentarse una situación de riesgo no estarían en condiciones de controlar la emergencia.
3. De acuerdo a la matriz de la estimación del riesgo, existe un alto número de factores de riesgo triviales, sin embargo existen 12 intolerables y 68 factores de riesgo importantes.
4. No existe un responsable directo de la seguridad y salud de los trabajadores del Club.
5. De acuerdo a la matriz de riesgos existen deficiencias de procedimientos y reglamentaciones en las diferentes áreas como la cocina, bodega, salón, administración, área de combustibles y de desechos.
6. En el presente año no se han realizado simulacros en ninguna de las áreas del Club.

Recomendaciones

1. Mitigación y control de riesgos tomando en consideración los elementos de la Constitución política del Ecuador, Código de Trabajo, Ley de Seguridad Social y Reglamentos.
2. Establecer el cronograma de capacitación a todo el personal sobre prevención y manejo de riesgos, realizar la programación para hacer efectivo el simulacro en el siguiente año.
3. Aprobar el presupuesto sugerido para el desarrollo de la propuesta.
4. Disponer el inmediato tratamiento de los 12 riesgos intolerables, destinando los recursos económicos y materiales para su ejecución y seguimiento.
5. Designar de entre los miembros del personal administrativo que trabaja en la Sede Campestre al responsable de la Seguridad y Salud Ocupacional, asignando funciones y responsabilidades a cumplir.
6. Actualizar, crear y mejorar los reglamentos para trabajos en las áreas de cocina, bodega, de combustibles, administración y de desechos., posteriormente difundir su contenido a todas las áreas del Club y su personal.

CAPITULO V

5. PROPUESTA

5.1 Datos informativos

Seguridad y salud para los trabajadores del área del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña.

Institución: Club Castillo de Amaguaña

Beneficiarios: Los beneficiarios directos son principalmente las diez personas que trabajan en el área del restaurante, la capacidad del restaurante es para 150 personas, quienes también serán las beneficiadas, el resto del personal administrativo y operativo y las empresas que contratan los servicios del Club.

Ubicación: Calle Antonio José de Sucre S14-54 y S14A, Parroquia de Amaguaña, Cantón Quito, Provincia de Pichincha.

Tiempo estimado de ejecución: Se estima un tiempo de cuatro semanas laborables.

Persona responsable: Jaime Costales, supervisores.

5.2 Antecedentes de la propuesta

El Club Castillo de Amaguaña tiene más de cuarenta años de vida institucional, es administrado por juntas directivas que duran en su período cuatro años, en cada administración se proponen realizar varios avances sea estos en infraestructura o en servicios siempre destinado para sus socios, cada uno de los socios cancela cuotas de funcionamiento con la finalidad de poder hacer uso de las instalaciones y departir con sus familias y amigos, en este contexto el personal administrativo ha desempeñado un papel importante en cuanto a la seguridad y a la salud de los trabajadores, en la presidencia anterior se realizó actividades encaminadas a obtener la certificación ISSO, lo que permitió enfocarse las actividades del personal en un trabajo bajo parámetros de calidad.

Luego de dos años de haber mantenido la certificación la nueva administración decidió no continuar manteniendo la certificación debido a la parte presupuestaria del Club, por lo tanto se descuidó varias áreas, entre ellas la seguridad y la salud de los trabajadores, se decidió luego trabajar en base a los parámetros de la certificación lo que dio como resultado el mantener registros y parámetros de las actividades que diariamente el personal realiza, sin embargo no todo el personal tiene la suficiente destreza y conocimiento de los parámetros a seguir en una certificación ya que existe personal nuevo y joven que no ha tenido experiencia en trabajar con documentación de control y de seguimiento cumpliendo los parámetros que se disponen para la ejecución de las actividades encomendadas.

En la actualidad el personal trabaja en base a actividades que han sido planificadas por un comité de calidad en base a áreas que el Club tiene y que cada uno de los empleados es responsable, se ha procurado crear el Comité de Seguridad con la finalidad de brindar seguridad y salud a los trabajadores y cumplir con la normativa legal, sin embargo a lo largo de cuatro años este

sistema ha quedado olvidado por cuanto la administración dispone otras actividades al personal por lo que se vuelve más importante retomar y direccionar el comité de seguridad para que de una forma constante y progresiva hacia otras áreas del Club se trabaje en la seguridad y salud para los trabajadores de una forma metódica y que garantice su continuidad cuando la responsabilidad recae en los mandos jerárquicos ya que formará parte de sus propias actividades y por las cuales son evaluados.

5.3 Justificación

Al pasar el tiempo se ha podido palpar los diferentes cambios que las empresas que son administradas por una junta directiva, estos cambios dejan de lado ciertas actividades cuando se responsabiliza de la seguridad y la salud a una sola persona como el Jefe de Seguridad que las empresas deben disponer, por lo visto anteriormente se ha sugerido la importancia de que cada jefe departamental se incorpore dentro de sus responsabilidades la seguridad y la salud en cada una de sus áreas para lo que se deberá replicar en cada área los resultados de la presente investigación y lograr mantener controlados los riesgos en todas las diferentes áreas del Club.

Al tener varios riesgos importantes que afectan la salud y seguridad en los trabajadores, administradores y socios se designan a cada jefe departamental las responsabilidades que antes solo una persona era responsable, por lo tanto la capacidad de mantener controlados los riesgos se verá reflejado en una mejora en la salud y en la disminución de accidentes en los lugares de trabajo.

Una empresa de servicios como el Club Castillo de Amaguaña que se dedica al servicio de recreación es indispensable que las actividades, tareas y trabajos que se realicen al interior del Club se lo realice bajo parámetros de calidad y

que garantice a sus clientes internos y externos el abastecimiento de equipos de protección a tiempo, el mantenimiento y adquisición de las diferentes herramientas adecuadas que el personal requiere, el establecimiento de simulacros de manera periódica, el seguimiento médico a cada una de las personas que trabaja en el Club y que su tarea será compartida con responsabilidad por cada uno de los jefes departamentales en base a un cronograma anual de trabajo del comité en conjunto con el médico ocupacional.

El mejoramiento continuo es la base de trabajo bajo parámetros de calidad por lo que el diseño de la propuesta brindará poder mejorar continuamente en la seguridad y la salud de los trabajadores del restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña, que todos los procedimientos sean custodiados por personas responsables y que estos sean los inductores a todo el personal bajo su cargo para mantener efectivamente la seguridad y la salud de los trabajadores.

5.4 Objetivos

5.4.1 Objetivo General

Presentar un procedimiento a llevarse a cabo en el restaurante de la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña, con la finalidad de mejorar la seguridad y la salud de los trabajadores.

5.4.2 Objetivos específicos

- Proponer un procedimiento general de seguridad y salud de los trabajadores.
- Diseñar y aprobar el plan de capacitación al personal del área del restaurante.
- Presentar el presupuesto para ejecutar el presente diseño de investigación.

5.5 Fundamentación

Constitución Política de la República del Ecuador

Art. 327, literal 5.- Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.

Art. 32.- La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos entre ellos el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

Art. 368.- El sistema de seguridad industrial comprenderá las entidades públicas, normas, políticas, recursos, servicios y prestaciones de seguridad social, funcionará con base en criterios de sostenibilidad, eficiencia, celeridad y transparencia.

Art. 369.- El seguro universal obligatorio cubrirá las contingencias de enfermedad, maternidad, paternidad, riesgos del trabajo, cesantía, desempleo, vejez, invalidez, discapacidad, muerte y aquellas que defina la ley.

Código del Trabajo

Art. 441.- En todo medio colectivo y permanente de trabajo que cuente con más de 10 trabajadores, los empleadores están obligados a elaborar y someter a la aprobación del Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos, el reglamento de Seguridad e Higiene, el mismo que será renovado cada dos años.

Ley de Seguridad Social

Art. 3.- El Seguro General Obligatorio protegerá a sus afiliados obligados contra las contingencias que afecten su capacidad de trabajo y la obtención de un ingreso acorde con su actividad habitual.

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.

Art. 9, Decreto Ejecutivo 2392, literal 2.- Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a las alud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.

Literal 10.- Dar formación en latencia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos, técnicos, mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.

Literal 13.- Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.

Art. 2.- Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados.

La serie de acontecimientos al interior del restaurante del Club Castillo de Amaguaña como resbalones, presencia de fuentes de contaminación, riesgos eléctricos, áreas de exposición a calor, riesgos de accidentes con la maquinaria o el uso de las mismas, el almacenamiento y tratamiento de combustibles demanda que el Club actualice sus procedimientos, canalice el presupuesto para la ejecución de tareas como simulacros, adquisición de equipos de protección, invierta en capacitación del personal en beneficio de mantener en la organización un índice bajo en accidentes y que la salud de sus trabajadores no se vea afectada por el trabajo asignado.

La propuesta busca que las personas fomenten conciencia de la aplicación de normas y procedimientos en sus actividades diarias, la plena ejecución de sus actividades bajo los procedimientos establecidos mediante los canales de mando para el efecto, establecer conciencia laboral en el uso adecuado de uniformes y equipos de protección suministrados por el Club.

Para (Moreno, 2004) el factor de riesgo para un daño “es la condición de trabajo que se encuentra presente y que incrementa su posible aparición, todo factor de riesgo es la ausencia de una medida de control apropiada”. Se debe tener presente que en esta área la presencia de riesgos y de daños es latente por lo que la aplicación de diferentes medidas redundará en el control apropiado de estos riesgos o daños potenciales.

La condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar físico como a nivel mental y social, es decir, el concepto de salud no solo da cuenta de la no aparición de enfermedades o afecciones sino que va más allá de eso, en otras palabras, la idea de salud puede ser explicada como el grado de eficiencia del metabolismo y las funciones de un ser vivo a escala micro (celular) y macro (social). (OMS, 2005)

La fundamentación propuesta desea asegurar que todos los trabajadores del área del restaurante gocen de un bienestar físico a nivel mental y social garantizando la continuidad en sus acciones personales y profesionales, que en

la realización de sus actividades puedan hacerlo sin impedimentos para lo cual la propuesta para esta área es presentada.

Se busca un cambio en los procesos basados en normas que se deben seguir para lograr cumplir con las disposiciones en cada puesto de trabajo, fomentar esta cultura es responsabilidad de cada una de las personas que conforman el Club Castillo de Amaguaña en sus diferentes departamentos y en cada una de las programaciones destinadas a satisfacer necesidades de socios, personas particulares, de contratistas y también del personal del Club.

5.6 Diseño de la propuesta

5.6.1 Procedimiento General de Seguridad y Salud.

El Club Castillo de Amaguaña consciente de su responsabilidad empresarial para con sus trabajadores en el manejo de la seguridad y salud de los empleados prestará la debida atención y prioridad, considera que la política de prevención de riesgos laborales se base en los siguientes principios:

- Concienciar a toda la organización que la seguridad en el trabajo es responsabilidad de todos trabajadores en la organización.
- Cumplir con la legislación actual en el cumplimiento de las normas de prevención de riesgos.
- Documentar los procesos inherentes a seguridad en cada área o departamento.

- Comunicar e informar periódicamente sobre iniciativas y políticas de seguridad para la prevención de riesgos.
- Realizar el seguimiento y documentación de los accidentes e incidentes laborales con el afán de detectar su origen y mejorar las condiciones de trabajo.

El logro de los principios se centrará en los siguientes aspectos:

Prevención de accidentes.

- Extender los procesos de identificación, evaluación y gestión de riesgos.
- Documentar e informar todos los accidentes de trabajo dentro de las 24 horas siguientes, informar los daños materiales en cada puesto de trabajo.
- Investigar los accidentes de trabajo, dar seguimiento a las enfermedades profesionales, determinar las causas y proponer medidas para su eliminación o minimización.
- Dar seguimiento al cumplimiento de los planes de seguridad al interior de las áreas del Club.
- Mejoramiento duradero del trabajo y su seguridad.

Prevenir la ocurrencia de enfermedades profesionales.

- Realizar los chequeos médicos a todos los empleados del Club, pre ocupacionales, ocupacionales y post ocupacionales, determinar los trabajos riesgosos como los de pintura para practicar exámenes especiales a dicho personal.
- Coordinar la realización de los exámenes médicos determinados por el Club y por el departamento médico a aquellos trabajadores expuestos a factores de riesgo.

Adquisición y uso de los equipos de protección.

- Para la adquisición de los equipos de protección se destinará los recursos mensuales que será aprobado por la presidencia en el presupuesto.

- La entrega de los equipos se lo realizará por medio de bodega con su respectivo registro fechado y el responsable de uso.
- Exigir a los trabajadores el uso, mantenimiento y custodia de los equipos de protección suministrados.

Capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo.

- Elaborar el plan anual de capacitación en materia de seguridad y salud.
- Será obligación de los jefes departamentales la capacitación en este y otros temas, los mismos que deberán ser replicados a sus colaboradores.
- El personal nuevo deberá ser capacitado inicialmente por su jefe departamental.
- Toda capacitación será documentada y firmada por todos los participantes, adjuntando esta información al registro general para el control de la planificación de capacitación.

Responsabilidades en materia de seguridad y salud.

- El Presidente es el máximo responsable y Representante Legal, por lo tanto también es el responsable que se cumplan las disposiciones en materia de seguridad y salud laboral.
- Los jefes departamentales serán los responsables de las actuaciones de sus subordinados en materia de seguridad en el cumplimiento de sus funciones.
- El departamento de Recursos Humanos es el responsable de la socialización, información y comunicación de todo lo relacionado a la seguridad y salud de los empleados.
- El Jefe Administrativo es el responsable de la asignación de tareas a cada uno de los trabajadores dentro de un marco de seguridad y salud.
- Los supervisores son los responsables de que los trabajadores ejecuten cada una de las tareas encomendadas y que hagan un uso correcto de los uniformes y equipos de protección suministrados.

Coherencia con el área del restaurante de la segunda etapa.

- Realizar periódicamente el mantenimiento de toda la maquinaria, herramientas, equipos, ductos, tuberías dos veces al año por parte del departamento técnico.
- Adquirir o reemplazar productos, equipos o herramientas necesarias para el trabajo en el área del restaurante.
- Supervisión y control periódico en el área del restaurante.

PROGRAMA DE PREVENCIÓN

- Revisión periódica de las normas y procedimientos, para cada trabajo que se desempeña en el área del restaurante, los equipos, máquinas, herramientas e instrumentos que se requieren para el trabajo, dichas revisiones se sujetarán a mejorar las condiciones de riesgos detectadas en el estudio, identificación y evaluación.
- La primera información suministrada oficialmente será responsabilidad de cada jefe departamental en cuanto a accidentes, incidentes, averías, interrupciones, condiciones inseguras, en este caso los supervisores del área del restaurante, esta información mediante un informe detallado será enviada a la Gerencia quien es el responsable de la Seguridad y Salud de los Trabajadores.

Identificación, evaluación y gestión de la prevención de riesgos.

- Se deberán seguir los lineamientos legales como marco de referencia, la Constitución, Decretos, Reglamentos y disposiciones, su aplicación será mensual en el área del restaurante.

Capacitación

- Todos los trabajadores del área del restaurante deberán asistir obligatoriamente a las capacitaciones programadas en los horarios establecidos, serán los supervisores los responsables de su ejecución y control.

- El diseño del contenido deberá ser suministrado por los supervisores del área a Gerencia para que los temas a tratarse sean incluidos en la planificación de capacitación y deberán sujetarse a la problemática del área del restaurante, cada jefe deberá participar de dichas capacitaciones.

Comunicación de los riesgos.

- Cada responsable del puesto de trabajo en el restaurante será el responsable de comunicar a su jefe inmediato los riesgos laborales detectados, su jefe inmediato será el responsable de canalizar la solución inmediata utilizando los recursos que dispone el Club en materia de seguridad, realizará el seguimiento hasta tener controlado el riesgo denunciado.

Inspecciones de Seguridad.

- Los supervisores serán los encargados de realizar las inspecciones los días de atención del restaurante de máquinas, equipos, herramientas, instalaciones y procesos a fin de detectar situaciones de riesgo, mensualmente reportará a la Gerencia de todas las inspecciones realizadas y los resultados alcanzados, el Gerente incluirá en la planificación las labores de control y remediación de los riesgos por intermedio de los técnicos o de los responsables.

Seguimiento y Control.

- La Gerencia reportará mensualmente todo lo relacionado a la seguridad y salud de los trabajadores a Presidente del Club y a la Junta Directiva, se verificará el cumplimiento de las normas y procedimientos, en los casos que no se haya cumplido las disposiciones se modificarán aquellas que se requieran para lograr los resultados esperados.

OBLIGACIONES

Gerente.

- Elaborar los planes de medidas a corto, mediano y largo plazo de seguridad, salud y medio ambiente en el trabajo, la comprobación periódica del cumplimiento y la evaluación de los resultados.
- Determinar los resultados de la información y análisis de las causas de los accidentes, enfermedades que se produzcan en el área del restaurante.
- Informar a la Presidencia, Junta Directiva y autoridades sobre un accidente mortal.
- Disponer la plena colaboración con las autoridades en las investigaciones de accidentes mortales.
- Elaboración y ejecución de los reglamentos de seguridad y salud en el trabajo para cada uno de los puestos de trabajo.
- Planificar los procesos de capacitación para el personal del área del restaurante.
- Autorizar la adquisición de los diferentes medios de protección que el personal del restaurante requiere.
- Planificar con el médico ocupacional la realización de los diferentes exámenes que el personal requiere y disponer su ejecución.
- Establecer los procesos de identificación, evaluación y gestión de prevención de riesgos laborales y disponer su cumplimiento.
- Incluir en el presupuesto general del Club los recursos económicos necesarios para adquisición de equipos de protección, sistemas contra incendios y dar soluciones a los riesgos que se presenten.

Recursos Humanos

- Elaborar los planes de medidas de seguridad y salud en el trabajo.
- Diseñar los planes de emergencias.
- Poner en marcha el programa de capacitación.
- Entregar las disposiciones a los trabajadores en materia de seguridad.

- Establecer convenios inter institucionales en materia de seguridad y salud de los trabajadores.
- Mantener la información referente a la seguridad y salud en el trabajo.
- Entregar al personal del área del restaurante los reglamentos de seguridad y salud.
- Coordinar con el médico ocupacional la realización de chequeo y exámenes médicos, su seguimiento y control.

Jefes Departamentales

- Organizar el proceso de trabajo de su área de acuerdo con la reglamentación en materia de seguridad y salud laboral.
- Probar que cada trabajador esté instruido para realizar las funciones de su puesto de trabajo.
- Capacitar a sus subordinados.
- Identificar los riesgos en los puestos de trabajo y comunicar.
- Participar en capacitaciones y seguimientos de la seguridad y salud de los trabajadores.
- Exigir el cumplimiento de la legislación en materia de seguridad laboral.
- Disponer el cumplimiento de los trabajadores con los cronogramas de exámenes médicos.
- No permitir que se ejecuten trabajos o la utilización de equipos que considere que son peligrosos e informar.

PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN

Objetivo.

- Prevenir los accidentes laborales en el área del restaurante, las enfermedades profesionales a través del mejoramiento continuo de las condiciones de trabajo.

Estrategias.

- Dar continuidad a los procedimientos para la gestión de riesgos laborales.

- Comprometer a todos los miembros de la organización asignando funciones y responsabilidades.
- Mantener informados a los trabajadores del área del restaurante todo lo referente a la gestión de riesgos.
- Capacitar a los trabajadores en la realización segura de las funciones encomendadas.
- Inspecciones de seguridad sistemática y permanente.
- Disponer de recursos materiales y económicos necesarios.
- Exámenes médicos permanentes y evaluaciones de la salud de los trabajadores del área del restaurante.

Indicadores.

- Número de área o secciones del restaurante.
- Número de trabajadores con funciones de seguridad.
- Cumplimiento de planes y programas.
- Número y frecuencia de reconocimientos médicos.
- Períodos de tiempo sin accidentes.

5.6.2 Metodología para ejecutar la propuesta

La seguridad y salud ocupacional de los trabajadores del área de restaurante en la segunda etapa del Club Castillo de Amaguaña propone una investigación con enfoque cualitativo, el alcance es descriptivo de las actividades que el personal realiza en el área descrita, la población es de diez personas, por lo tanto la muestra representativa que se utilizó fue de las mismas diez personas, en la técnica de recolección de datos se utilizó la observación, la encuesta y el

análisis documental con lo que los resultados de la investigación requieren de varias acciones por parte de la administración del Club Castillo de Amaguaña.

Las planificación de actividades del personal del área del restaurante en adelante deberá contener los diferentes lineamientos propuestos con la finalidad de dar cumplimiento a los objetivos propuestos, a reducir el índice de accidentabilidad, a mejorar la calidad de vida de los trabajadores, a reducir el nivel de exposición de los colaboradores en las diferentes áreas del restaurante de la segunda etapa.

La administración deberá disponer a los supervisores el cumplimiento de las diferentes disposiciones que por motivos de la presente investigación se han recomendado para su difusión, práctica y ejecución, incorporar la parte referencial a los documentos que el Club dispone para que se cumplan los lineamientos mejorados y corregidos para el trabajo en el restaurante de la segunda etapa.

En el mes de diciembre se dispondrá la incorporación de los valores referenciales en el presupuesto general para la aplicación de las recomendaciones propuestas, su control y verificación de las acciones con sus respectivos informes de los avances o regulaciones que se requieran para el cumplimiento de las sugerencias a cargo de los supervisores y de la gerencia, establecer del mismo modo el cronograma de capacitación a todo el personal del restaurante, dotación del uso de uniformes y equipos de protección con los debidos procesos e indicaciones establecidas para el efecto.

La administración del Club será la responsable a través del personal asignado para velar por el cumplimiento de las disposiciones impartidas en materia de salud y seguridad en el área del restaurante de la segunda etapa, la administración llevará un control de las observaciones a las actividades laborales de su personal en materia de seguridad y salud.

5.6.3 Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	SEMANA					
	1	2	3	4	5	6
Información	■	■	■	■	■	■
Implementación		■	■			
Evaluación			■	■	■	
Elaboración reglamentos		■	■	■		
Adquisición equipos		■	■	■		
Elaboración de guías			■	■	■	
Programa de capacitación				■	■	
Difusión	■	■	■	■	■	■
Planes de medicina	■	■	■	■	■	■
Inspecciones	■	■	■	■	■	■
Simulacros				■	■	
Equipos de protección	■	■	■	■	■	■
Socialización					■	■

Figura 76: Cronograma de actividades

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

5.6.4 Factibilidad

Operativa.

Es factible operacionalmente ya que el Club Castillo de Amaguaña cuenta con los recursos humanos y materiales necesarios para su aplicación.

Económica.

La administración del Club ha dispuesto los recursos económicos necesarios a través de un presupuesto aprobado por la Junta Directiva y la Presidencia.

Recursos Humanos.

Las diez personas que trabajan en el área del restaurante.

Presupuesto.

Se estima la asignación de un presupuesto inicial destinado a:

- Prevención de accidentes
- Equipamiento físico.
- Capacitación
- Procesos operativos

PREVENCIÓN DE ACCIDENTES				
ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Plan de medicina	Exámenes	10	50.00	500.00
Inspecciones y auditorías	Levantamiento información	1	1000.00	1000.00
Actividades de control	Simulacros	2	300.00	600.00
Prevención	Uso extintores	10	50.00	500.00
Equipos de protección	Mascarillas, guantes, gafas, calzado, otros	10	200.00	2000.00
Dispensario	Equipamiento	1	600.00	600.00
Instalaciones	Detectores, rociadores, otros	1	800.00	800.00
				6000.00

Figura 77: Prevención de Accidentes

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

EQUIPAMIENTO FÍSICO				
ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Adquisición	Equipos para determinar niveles de riesgo	1	500.00	500.00
Adquisición	Equipos para diagnóstico médico	1	1500.00	1500.00
Adquisición	Equipos para determinar riesgos eléctricos	1	500.00	500.00
Adquisición	Equipos contra incendios	1	2000.00	2000.00
				4500.00

Figura 78: Equipamiento físico

Fuente. Club Castillo de Amaguaña

CAPACITACIÓN AL PERSONAL				
ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Desarrollo talento humano	Progama de capacitación	1	2000.00	2000.00
Desarrollo talento humano	Programa de formación	1	1000.00	1000.00
Desarrollo talento humano	Diseño de comunicación	1	500.00	500.00
				3500.00

Figura 79: Capacitación

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

PROCESOS OPERATIVOS				
ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Mantenimiento	Maquinaria, equipos y herramientas	1	500.00	500.00
Inspección	Organismos de control	1	500.00	500.00
Adquisición	Materiales y suministros para mantenimiento	1	500.00	500.00
Obras civiles	Readecuaciones	1	1000.00	1000.00
				2500.00

Figura 80: Procesos operativos

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

ACTIVIDADES	COSTOS TOTALES PROMEDIO
Prevención de accidentes	\$6.000,00
Equipamiento físico y adecuaciones	\$4.500,00
Capacitación de personal	\$3.500,00
Procesos operativos	\$2.500,00
Total	\$16.500,00

Figura 81: Presupuesto general

Fuente: Club Castillo de Amaguaña

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, M. E. (1998). *Seguridad y Protección a personas, empresas y vehículos*. México: Trillas.
- Arias, B. G. (05 de Junio de 2015). *El proyecto de investigación fidias arias 2012*. Obtenido de es.slideshare.net/.../fidias-g-arias-el-proyecto-de-investigacin-5ta-edicin-edicin-edicin: es.slideshare.net/.../fidias-g-arias-el-proyecto-de-investigacin-5ta-edicin-edicin-edicin
- Arias, G. (2002). *Mapa de riesgos, Definición y Metodología*. Buenos Aires, Argentina: Grupo Proyecciones.
- Arias, W. (2012). Revisión histórica de la salud ocupacional y la seguridad industrial. *Revista Cubana de Salud y Trabajo*, 45 - 52.
- Asamblea, C. (2008). *Constitución, Política del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.
- Badía, R. M. (1985). *Salud Ocupacional y Riesgos Laborales*. Panamá.
- Becerra, M. R. (2011). *Auditoría al sistema de Organización y Gestión de la Seguridad Integral*. Chile: Universidad del Pinar del Río.
- Carranza, L. (23 de Diciembre de 2014). *Leslie Carranza, Autor en Seguridad Industrial*. Obtenido de <http://blogseguridadindustrial.com/author/leslie/>: <http://blogseguridadindustrial.com/author/leslie/>
- Castro, M. (2010). *El Nuevo Estándar ISO para la Gestión del riesgo*. Habana: Surlatina Consultores.
- Código, o. i. (2015). *Código del Trabajo*. Quito: Ediciones Legales.
- Cortés, J. (2007). *Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales*. Madrid - España: Tébar S. L. 9º Edición.
- Freeman, L. (2012). *El Desarrollo del Análisis de Redes Sociales*. Bloomington: Palibrio.

- Gomero, C. R. (2006). *Medicina del Trabajo, Medicina Ocupacional y del Medio Ambiente y Salud Ocupacional*. Lima: S Cielo Perú.
- Gómez.- Cano, M. G. (1996). *Evaluación de Riesgos Laborales*. Madrid: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Ministerio, d. T. (1986). *Decreto ejecutivo 2393*. Quito: Registro Oficial.
- Ministerio, d. T. (1995). *Evaluación de riesgos Laborales*. Madrid: instituto de Higiene en el Trabajo.
- Moreno, J. J. (2004). *Manual de Evaluación de Riesgos Laborales*. Sevilla: Junta de Andalucía.
- OMS, O. (2005). *Accidentes y enfermedades relacionadas con el trabajo*. Ginebra.
- Palmas, U. d. (2012). Servicio de Prevención de Riesgos. *Servicio de Prevención de Riesgos*.
- Parra, M. (2007). *Análisis y Valoración de los Riesgos*. México: Lexus.
- Pérez, P. J. (2012). Definiciones. *Trabajo*.
- Porras, E. I. (2012). *Factores de Riesgos Laborales Predominantes en la Profesión de Trabajo Social*. Panamá.
- Quinosa, D. &. (2006). *Metodología para administrarrisgos*. Cuba: Artículo personal.
- Ramírez, C. C. (2005). *Seguridad Industrial, Un Enfoque Integral*. México: Limusa.
- Registro oficial, s. 4. (2014). *LEY DE SEGURIDAD SOCIAL*. Quito: Lexis.
- Rubio, J. (2004). *Métodos de evaluación de riesgos laborales*. España.
- Sjoberg. (1976). *Diccionario Webster*. Webster.

Tocabens, B. E. (2011). *Revista Cubana de Higiene y Epidemiología*. La Habana Cuba: Instituto Nacional de Higiene.


Trujillo, R. F. (2004). *Seguridad Ocupacional*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.

Vallejo, S. (2005). *Manual de Estudio de Seguridad*. Buenos Aires: Gráficas Sur Editora.

Zamora, M. 2. (2015). *Sistema Simplificado de Evaluación de Riesgos, NTP 330*. Madrid: Centro Nacional de Condiciones de Trabajo.

ANEXOS

Anexo 1: Encuesta

 Club "Castillo de Amaguaña"	
ENCUESTA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DIRIGIDA AL PERSONAL DEL ÁREA DEL RESTAURANTE DEL CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA	
OBJETIVO: DETERMINAR EL NIVEL DE CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA REFERENTE A LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DEL CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA.	
INSTRUCCIONES:	
1.- RESPONDA CON CLARIDAD A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.	
2.- SE MANTENDRÁ RESERVA A LA INFORMACIÓN OBTENIDA.	
3.- SEÑALE CON UNA "X" EN EL LUGAR QUE CORRESPONDA.	
AGRADEZCO LA ATENCIÓN A LA PRESENTE ENCUESTA CON LA FINALIDAD DE MEJORAR LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES.	
FECHA: _____	
DATOS DE IDENTIFICACIÓN	
EDAD _____	
GÉNERO: FEMENINO <input type="checkbox"/> LINO <input type="checkbox"/>	
1) ¿Qué nivel de riesgo se presenta en su lugar de trabajo por la manipulación de herramientas, cocinas o instrumentos?	
Alto	<input type="checkbox"/>
Medio	<input type="checkbox"/>
Bajo	<input type="checkbox"/>
2) ¿En su lugar de trabajo ha sufrido algún tipo de accidente por manipulación de herramientas, cocinas o instrumentos?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
3) ¿Se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales en su puesto de trabajo?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
4) ¿Se han dictado charlas de seguridad sobre las actividades que realiza y los riesgos existentes en su lugar de trabajo?	
Frecuentemente	<input type="checkbox"/>
Ocasionalmente	<input type="checkbox"/>
Rara vez	<input type="checkbox"/>
Nunca	<input type="checkbox"/>
5) Las actividades que usted realiza son controladas por personal de Seguridad y Salud Ocupacional?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
6) ¿Utiliza usted ropa de trabajo, mandiles, guantes, mascarillas, calzado de seguridad entregado por la empresa para su actividad laboral?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
7) ¿En su puesto de trabajo está expuesto a caídas de distinto nivel, caídas de objetos por desplome, contactos eléctricos, movimientos de maquinarias, herramientas o estructuras con filos cortantes?	
Frecuentemente	<input type="checkbox"/>
Ocasionalmente	<input type="checkbox"/>
Rara vez	<input type="checkbox"/>
Nunca	<input type="checkbox"/>

CONTINUA 

8) ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos químicos como polvos, gases, nieblas, aerosoles, vapores calientes, líquidos y sustancias corrosivas?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
9) ¿En su puesto de trabajo está expuesto a riesgos físicos como incendios, explosiones, calor intenso y ruidos?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
10) ¿La señalización de seguridad es la adecuada para alertar sobre peligros existentes en su puesto de trabajo?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
11) ¿Se han realizado prácticas, ensayos y/o simulacros de evacuación para la actuación en casos de emergencia?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
12) ¿Considera usted que los espacios destinados a desechos son los adecuados para reducir el riesgo a los transeúntes?	
Si	<input type="checkbox"/>
13) ¿Cuál o cuáles son los síntomas que presenta al terminar su jornada diaria de trabajo?	
Dolores de espalda	<input type="checkbox"/>
Brazos y piernas	<input type="checkbox"/>
Cuello y hombros	<input type="checkbox"/>
Dolores de cabeza	<input type="checkbox"/>
Otros, cuál especifique	
14) ¿Ha recibido usted capacitaciones en instrumentos para reducir los riesgos de incendio?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
15) Considera usted que con la implementación de un programa de Seguridad y Salud Ocupacional se reducirá los riesgos laborales existentes en su puesto de trabajo?	
Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>
GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.	

Anexo 3: Matriz de identificación y evaluación de riesgos

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS														
EMPRESA:		CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA												
ÁREA:		RESTAURANTE SEGUNDA ETAPA												
PROCESO:														
ACTIVIDAD:														
PUESTO DE TRABAJO:														
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:														
TRABAJADOR:		HOMBRES:												
		MUJERES:												
FR	N°	PELIGROS IDENTIFICADOS	PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO					
			B	M	A	LD	D	ED	TR	TO	MO	IM	IN	
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios												
	2	Explosiones												
	3	Contactos térmicos												
	4	Contactos eléctricos												
	5	Cortocircuitos												
	6	Exposiciones ionizantes												
	7	Exposiciones no ionizantes												
	8	Ruido												
	9	Vibraciones												
	10	Iluminación deficiente												
FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel												
	12	Caídas al mismo nivel												
	13	Desplome o derumbamiento												
	14	Caídas de objetos												
	15	Desprendimientos												
	16	Obstáculos en el piso												
	17	Desorden												
	18	Maquinaria desprotegida												
	19	Trabajo a distinto nivel												
	20	Proyección de sólidos												
	21	Proyección de líquidos												
	22	Superficies o materiales calientes												
	23	Trabajos de mantenimiento												
	24	Trabajo en espacios confinados												
	25	Transporte de objetos												
	26	Herramienta cortante y/o punzante												
	27	Piso irregular												
	28	Espacio reducido												
FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores												
	30	Manipulación de químicos												
	31	Aerosoles												
	32	Smog												
	33	Sustancias nocivas												
	34	Sustancias corrosivas												
	35	Polvo orgánico												


 CONTINUA

Anexo 5: Acta reunión Comité de Seguridad

ACTA DE REUNION N° COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO CLUB "CASTILLO DE AMAGUAÑA"						
Fecha:	Hora Inicio:	Hora Término:	Lugar:			
ASISTENTES A LA REUNIÓN						
INTEGRANTES TITULARES DEL CPSHT POR EL EMPLEADOR	A	NA		TA	ASISTENTE SUPLENTE (Nombre)	
		J	NJ	En Minutos		
INTEGRANTES TITULARES DEL CPSHT POR LOS TRABAJADORES	A	NA		TA	ASISTENTE SUPLENTE (Nombre)	
		J	NJ	En Minutos		
Experto en Prevención						
Aprobación del Acta Anterior				SÍ	/	NO
Temas Tratados						
ACUERDOS						
ACUERDOS	RESPONSABLE	PLAZO DE EJECUCIÓN	Logrado			
			Si	No		
Fecha Próxima Reunión:						

Firma Secretario

Firma Presidente

Donde

NA: No Asiste, J: Justifica, NJ: No Justifica
TA: Tiempo Atraso


Anexo 6: Hoja listado miembros del comité

LISTADO DE MIEMBROS DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO "CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA"			
		Amaguaña, 25 de Agosto del 2011	
ASUNTO: ASISTENCIA A LA ASAMBLEA ORDINARIA DEL DIA JUEVES 25 DE AGOSTO DEL 2011			
INTEGRANTES PRICIPALES POR PARTE DEL EMPLEADOR			
Nº	NOMBRES	Nº CEDULA	FIRMA
1			
2			
3			
INTEGRANTES SUPLENTES POR PARTE DEL EMPLEADOR			
Nº	NOMBRES	Nº CEDULA	FIRMA
1			
2			
3			
INTEGRANTES PRICIPALES POR PARTE DE LOS EMPLEADOS			
Nº	NOMBRES	Nº CEDULA	FIRMA
1			
2			
3			
INTEGRANTES SUPLENTES POR PARTE DE LOS EMPLEADOS			
Nº	NOMBRES	Nº CEDULA	FIRMA
1			
2			
3			
INTEGRANTES UNIDAD DE SEGURIDAD Y SALUD			
Nº	NOMBRES	Nº CEDULA	FIRMA
1			
2			
INVITADOS			
Nº	NOMBRES	Nº CEDULA	FIRMA
1			
2			
3			

Anexo 7: Cronograma de trabajo del comité

CRONOGRAMA ANUAL DE TRABAJO DEL COMITÉ CENTRAL														
Actividades planificadas acorde al numeral 10 del Art. 14 del Reglamento de SST	Tiempo en que se cumplirán las actividades												Nombres de los responsables	
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		
Recomendar las disposiciones sobre prevención de factores de riesgo y medidas de seguridad para Quito y Amagñaña														
Analizar, opinar, vigilar y proponer reformas al reglamento sobre seguridad y salud en el trabajo														
Realizar inspecciones de bienes muebles e inmuebles														
Coordinar las inspecciones que realiza comité Quito y Amagñaña														
Realizar el seguimiento e informe de accidentes e incidentes ocurridos en el trabajo														
Coordinar capacitación para Quito y Amagñaña														
Realizar seguimiento de trámites legales del comité central														
Manejo de documentación e información														
Coordinar simulacros														
Revisar que productos cumplan con normas y su debido almacenamiento														
Dar trámite a los pedido sugeridos por los comités de Quito y Amagñaña														
ELABORADO POR														
PRESIDENTE CSST														SECRETARIO CSST
														RESPONSABLE SST

Anexo 8: Historia clínica ocupacional

 CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL							
Historia Clínica IESS No. _____				Fecha: _____			
Código: _____				Lugar: _____			
Tipo de Examen: Ingreso <input type="checkbox"/> Periódico <input type="checkbox"/> Reubicación <input type="checkbox"/> Retiro <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>							
Apellidos: _____		Nombres: _____			Edad: _____		
No. C.I. _____		Fecha nacimiento: _____		Sexo: F <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/>		Tipo de Sangre _____	
Estado Civil: Casado <input type="checkbox"/> Divorciado <input type="checkbox"/> Unión Libre <input type="checkbox"/> Soltero <input type="checkbox"/> Viudo <input type="checkbox"/> N° hijos _____							
Lugar de nacimiento: _____				Proveniente de: _____			
Raza: Blanca <input type="checkbox"/> Mestiza <input type="checkbox"/> Negro <input type="checkbox"/> Indígena <input type="checkbox"/> Otra _____							
Escolaridad Incompleta:		Primaria <input type="checkbox"/>		Secundaria <input type="checkbox"/>		Universidad <input type="checkbox"/>	
Completa:		Primaria <input type="checkbox"/>		Secundaria <input type="checkbox"/>		Universidad <input type="checkbox"/>	
Profesión: _____				Ocupación _____			
Cargo: _____		Departamento: _____			Antigüedad: _____		
Área: Oficina <input type="checkbox"/> Servicios <input type="checkbox"/> O/P <input type="checkbox"/> Externo <input type="checkbox"/> Turno: Estable <input type="checkbox"/> Rotativo <input type="checkbox"/>							
Riesgos: _____				Diurno <input type="checkbox"/>		Nocturno <input type="checkbox"/>	
				Horas: _____		/día	
Domicilio: _____				Teléfono de domicilio: (04) _____			
				Teléfono personal: _____			
En caso de emergencia comunicarse con: _____				Teléfono: _____			
Antecedentes Laborales							
1. Trabajos anteriores							
N°	Edad	Empresa	Cargo	Tiempo de trabajo	Factores de Riesgo	Tiempo de exposición Diaria	EPP
1							
2							
3							
4							

CONTINUA 

2. Accidentes de trabajo		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Fecha del accidente: _____											
Parte del cuerpo afectada:		Empresa: _____													
		Cargo: _____													
Cabeza <input type="checkbox"/>	Cuello <input type="checkbox"/>	Tórax <input type="checkbox"/>	Abdomen <input type="checkbox"/>	Pelvis: <input type="checkbox"/>	Columna <input type="checkbox"/>	Miembros Sup. <input type="checkbox"/>	Miembros Inf. <input type="checkbox"/>								
Descripción de la lesión: _____															
Descripción del accidente: _____															
Tipos de causa: Actos Inseguros <input type="checkbox"/> Condiciones Inseguras del Trabajo <input type="checkbox"/> Condiciones Inseguras por Materiales <input type="checkbox"/>															
Causas: Caída <input type="checkbox"/> Contacto con sust. químicas <input type="checkbox"/> Sobre esfuerzo <input type="checkbox"/> Descarga Eléctrica <input type="checkbox"/>															
Accidente Vehicular <input type="checkbox"/> Atrapado contra objeto <input type="checkbox"/> Otros _____															
3.- Enfermedades Ocupacionales		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Cual: _____											
Observaciones: _____															
FACTORES DE RIESGO															
Factor de Riesgo		T.exposición(h) Empresa			Factor de Riesgo		T. exposición(h) Empresa								
		1	2	3	4	5	A			1	2	3	4	5	A
FISICOS	Alta iluminac.							QUIMICOS	Polvos						
	Baja iluminac.								Líquidos						
	Presión								Gases y						
	Ruido								Producto						
	Vibración								Químico						
Factor de Riesgo		T. exposición (h) Empresa			Factor de Riesgo		T. exposición(h) Empresa								
		1	2	3	4	5	A			1	2	3	4	5	A
Biológico	Contacto con:							Locativo	Orden y aseo defici.						
	Animales								Instalac. mal estado						
	Microorganismo								Almacén. deficiente						
	Fluido corporal								Elementos cortantes						
USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION: SI _____ NO _____															
Antecedentes personales															
Enfermedades	Observación			Enfermedades	Observación										
Infecciosos				Dislipidemia											
Hospitalarios				Diabetes											
Quirúrgicos				Hígado Graso											
Traumáticos				Venéreos											
Alérgias				Psiquiátricos											
Asma				Transfusiones											
Cáncer				Antecedentes gineco - obstétricos											
Tuberculosis				Ginecológicos											
Epilepsia				Menarquia											
Anemia				Obstétricos											
Inmunológicos				Planificación Familiar											
Dermatológicas				Inmunizaciones											
Varices				Vacuna	Fecha	Refuerzo	Lote								
HTA															
Otros															

CONTINUA 

Antecedentes Familiares									
Enfermedades	Madre	Padre	Abuelo/a	Hermanos	Enfermedades	Madre	Padre	Abuelo/a	Hermanos
Alérgias					Cerebro vascular				
Asma					Cardio vascular				
Tuberculosis					Psiquiátricos				
Cáncer					Litiasis				
Epilepsia					Alcoholismo				
H.T.A.					Gastritis				
Dislipidemia					Úlcera Péptica				
Diabetes					Farmaco depend.				
Varices					Congénitas				
Próstata					Otros				

Habitos									
Fumador:	Consumo cigarrillos:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	exfumador <input type="checkbox"/>	desde _____	hasta _____			
Frecuencia:	Diario <input type="checkbox"/>	Solo en reuniones sociales <input type="checkbox"/>	Otras <input type="checkbox"/>	Cuantos cigarrillos al día:	_____				
Alcohol:	Cuando ingiere licor:	Diario <input type="checkbox"/>	Fin de semana <input type="checkbox"/>	Reuniones sociales <input type="checkbox"/>	Otras <input type="checkbox"/>	No bebo			
Deportista:	Práctica algún deporte:	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Cuantas veces por semana:	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	+3 <input type="checkbox"/>		
	Cual:	_____							
Toma medicación	Si <input type="checkbox"/>	Cual:	_____	NO <input type="checkbox"/>					
Usa Drogas	Si <input type="checkbox"/>	Cual:	_____	NO <input type="checkbox"/>					
Pasatiempos / Hobbies	Si <input type="checkbox"/>	Cual:	_____	NO <input type="checkbox"/>					

Examen Médico										
1.- Revisión por Sistemas										
		Observación						Observación		
	Cráneo							Genitourinario		
	Ojos							Osteoarticular		
	O.R.L.							Nervioso		
	Boca							Piel y faneras		
	Respiratorio							Endocrino		
	Cardio vascular							Psíquico		
	Gastrointestinal							Otros		
2.- Examen médico general										
Estado general:	Bueno <input type="checkbox"/>	Regular <input type="checkbox"/>	Malo <input type="checkbox"/>	Pésimo <input type="checkbox"/>	Peso: _____ Kg	Talla: _____ cm				
Tensión arterial:	Sentado _____ mmHg	Frecuencia cardiaca:	_____ /min	IMC= _____						
Frecuencia respiratoria:	_____ /min	Pulso:	_____ /min	Zurdo <input type="checkbox"/>	Diestro <input type="checkbox"/>					
				Usa Lentes : Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>					

CONTINUA 

3.- Examen Físico			
		Observación	
	Cabeza		
	Fascie		
	Ojos		
	Oídos		
	Nariz		
	Boca		
	Amígdalas		
	Cuello		
	Tiroides		
4.- Exámenes de Laboratorio			
	Observación		
	H.B.		
	H.T.		
	G.R.		
	G.B.		
	Plaquetas		
	Glucosa		
	Creatinina		
	Urea		
5.- Examen oftalmológico			
	Valoración	O.I.D.	O.D.
			O.I.
6.- Examen de audiometría			
	OIDO DERECHO	OIDO IZQUIERDO	OBSERVACIONES
7.- Electrocardiograma			
	ELECTROCARDIOGRAMA	NORMAL	ANORMAL
8.- Imágenes			
	ESTÁNDAR DE TORAX	NORMAL	ANORMAL
	LUMBOSACRA		

CONTINUA 

9.- Espirometría			
10.- Calificación :	Apto <input type="checkbox"/>	No apto <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Observaciones:	_____		
Recomendaciones:	_____		
1,-	_____		
2,-	_____		
3,-	_____		
4,-	_____		
	Firma del Trabajador _____		
	CI: _____		
		Código:	_____
	Firma y sello del Médico _____		

Anexo 9: Horario de pausas activas

ÁREA O DEPENDENCIA	DÍA Y HORA			
	V	S	D	FERIADOS
COCINA	10:00	10:00	10:00	10:00
SALON	10:30	10:30	10:30	10:30
BODEGA	11:00	11:00	11:00	11:00
COMBUSTIBLES	11:00	11:00	11:00	11:00
ADMINISTRACIÓN	12:00	12:00	12:00	12:00
DESECHOS	10:00	10:00	10:00	10:00

CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA

CHARLA 5 MINUTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL “TENGO DERECHO A SABER”

Anexo 10: Charlas de seguridad

	TEMA:	NOMBRE DEL RELATOR
	FECHA	
Nº	Nombre de los trabajadores asistentes	Firma
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		