



ESPE

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA



DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD Y DEFENSA

CARRERA DE INGENIERÍA EN SEGURIDAD

**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. RENÉ VÁSQUEZ BRIONES

2016



CONTENIDO



- INTRODUCCIÓN
- EL PROBLEMA
- JUSTIFICACIÓN
- IMPORTANCIA
- OBJETIVOS
- FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA
- FUNDAMENTACIÓN LEGAL
- METODOLOGÍA
- ANÁLISIS DE RESULTADOS
- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES
- PROPUESTA



INTRODUCCIÓN



Los Clubes privados en el desarrollo de sus actividades, se encuentran expuestos a diversos factores de riesgo que generan problemas en los servicios ofertados, producen incertidumbre en los trabajadores y genera una disminución de los ingresos producto de la materialización de los riesgos, es así que el Club Castillo de Amaguaña ha considerado necesario a sus intereses la aplicación de la seguridad y la salud ocupacional, en beneficio de trabajadores, socios y la empresa.



EL PROBLEMA



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



Constitución de la República art. 66

- El Plan Nacional del Buen Vivir manifiesta que toda persona tendrá derecho a un trabajo en un ambiente sano y seguro.

Gestión de riesgos, Castro Mauricio (2010)

- Proporciona principios para gestionar los riesgos de forma transparente sistemática y creíble.

Seguridad y salud ocupacional, OIT, OMS (2005)

- Aplicación de medidas y actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo..

Ministerio de Relaciones Laborales

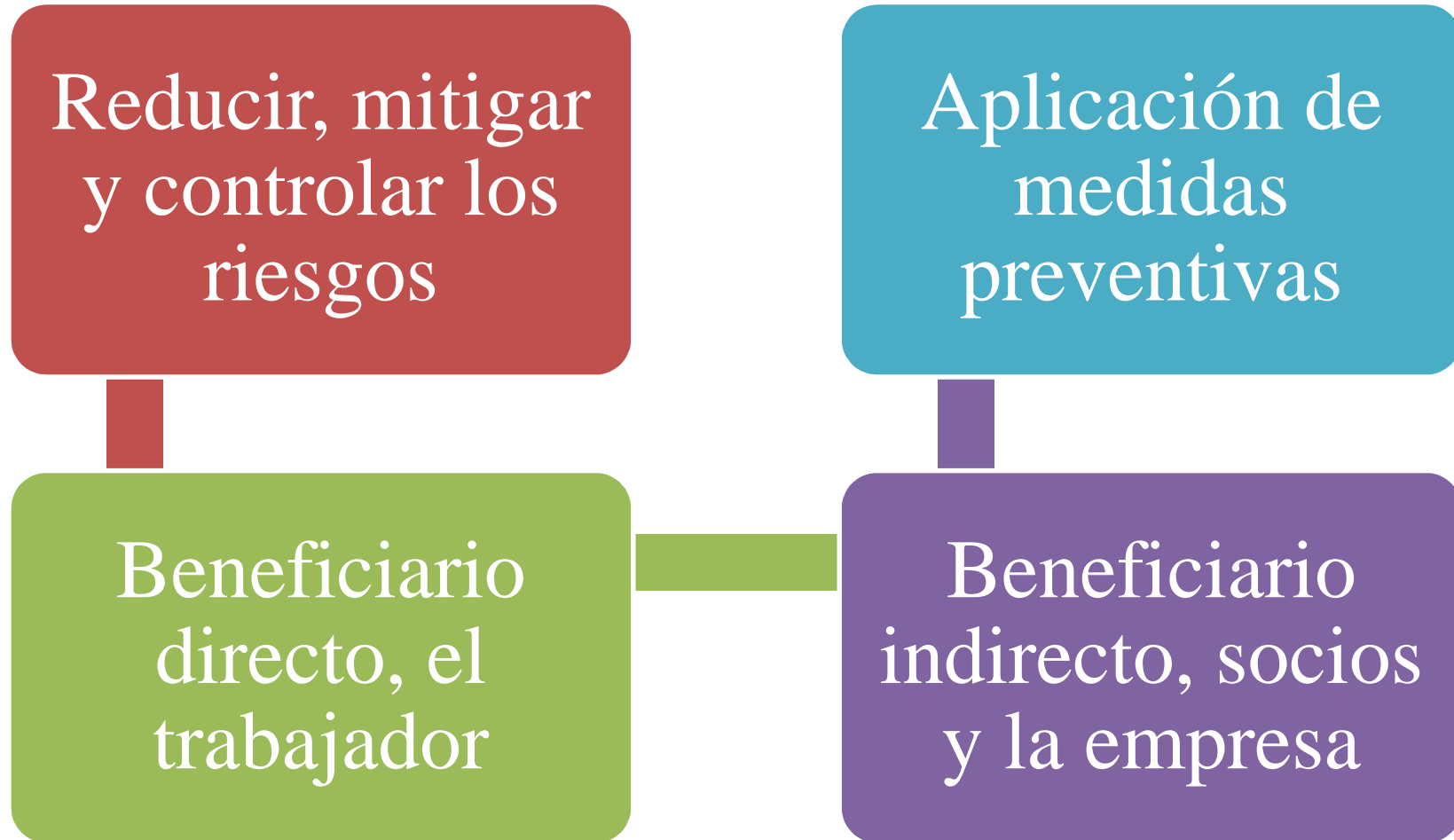
- Garantizará a los trabajadores y empleadores seguridad y salud ocupacional mediante acciones y programas de prevención.

Justificación





Importancia





OBJETIVOS



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.

ESPECÍFICOS:

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



FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA



SALUD, OMS
(2005)

- Condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar físico

SEGURIDAD,
OMS (2005)

- Propiedad de algo donde no se registran peligros, daños ni riesgos, cosa cierta e indubitable.

ENFERMEDAD
PROFESIONAL,
CORTÉS JOS
(2007)

- Adquirida en el puesto de trabajo por cuenta ajena.

RIESGO DEL
TRABAJO,
OMS (2005)

- Potencialidad de causar daño a la salud de las personas con presencia de accidentes, enfermedades o insatisfacciones.



FACTORES DE RIESGO, Cortés José (2007)



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



FUNDAMENTACIÓN LEGAL



Constitución
de la
República
(2013-2017)

- Toda persona tiene derecho a un trabajo, a una remuneración justa y un ambiente sano y seguro.

Artículo 326,
literal 5

- Toda persona tiene derecho a desarrollar su trabajo con garantía de su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.

Artículo 389,
literales 2 y 3

- Democratizar el acceso y difundir información suficiente y oportuna para gestionar adecuadamente el riesgo.

Código del
trabajo,
artículo 46,
literal a

- Se prohíbe a los trabajadores poner en peligro su seguridad y la de sus compañeros, otras personas y el establecimiento de trabajo.

- Decreto 2303, artículo 11 literal 2.- Se deben adoptar medidas necesarias para la prevención de riesgos.

Literal 3

- Mantener en buen estado de servicio las maquinarias, herramientas y materiales para un trabajo seguro.

Literal 5

- Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección.

Literal 14

- Dar aviso inmediato a las autoridades del trabajo y el IESS de los accidentes y enfermedades profesionales.



OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE INDEPENDIENTE



VARIABLE		CONCEPTO	DIMENSIÓN CATEGORÍA	INDICADOR	TÉCNICA O INSTRUMENTO
INDEPENDIENTE	Seguridad y Salud Ocupacional	Seguridad y Salud Ocupacional.- Conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicado a la eficaz prevención y protección de los accidentes (Cortés, 2007)	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	
			Biológicos	Parásitos, hongos, virus y bacterias	Análisis de riesgos
			Ergonómicos	Posturas incorrectas, esfuerzo físico, levantamiento inseguro	Encuesta
			Psicosociales	Organización del trabajo, carga mental y relaciones interpersonales	



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	
			Biológicos	Parásitos, hongos, virus y bacterias	Análisis de riesgos
			Ergonómicos	Posturas incorrectas, esfuerzo físico, levantamiento inseguro	Encuesta
			Psicosociales	Organización del trabajo, carga mental y relaciones interpersonales	



METODOLOGÍA

TIPOS DE INVESTIGACIÓN



- **Investigación Exploratoria.-** Primera investigación realizada en el área del restaurante del Club 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 acontecimientos mediante este proceso, la recolección de la información fue parte importante del proceso descriptivo de la problemática en el área del restaurante.



- **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, su grado de afectación y su importancia en el área del restaurante.



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.

IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

Determinando la situación actual del 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.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

En base a los resultados obtenidos de la aplicación del cuestionario, se establecieron habilidades que serán la base para plantear las alternativas de solución como estrategias al problema investigado.

ESTRATEGIA

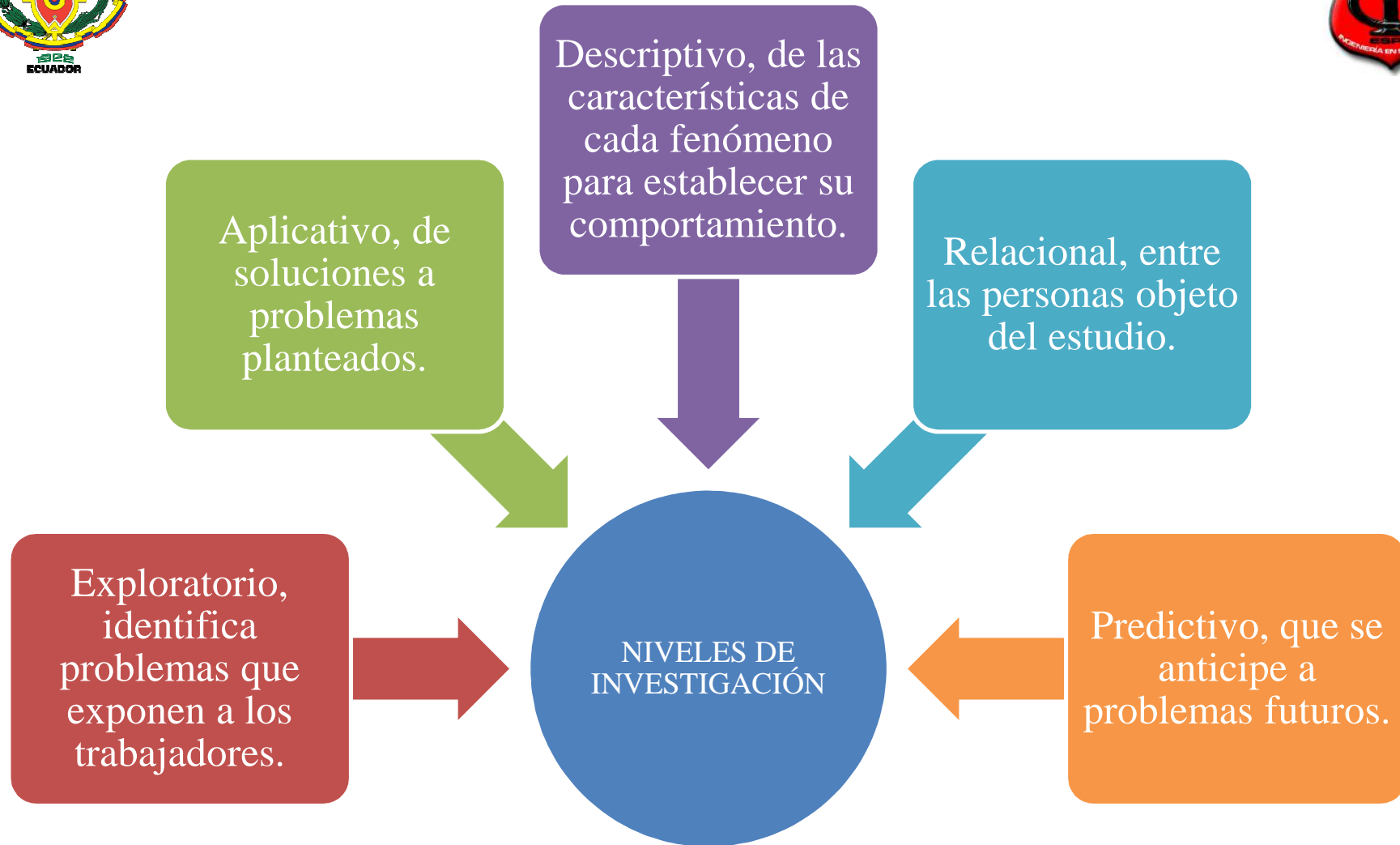
Mediante la investigación de campo y de la fundamentación teórica se establecieron las propuestas para dar solución a los problemas planteados, adaptando el modelo que el Club Castillo de Amaguaña requiere en su área del restaurante.

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.

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, 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.



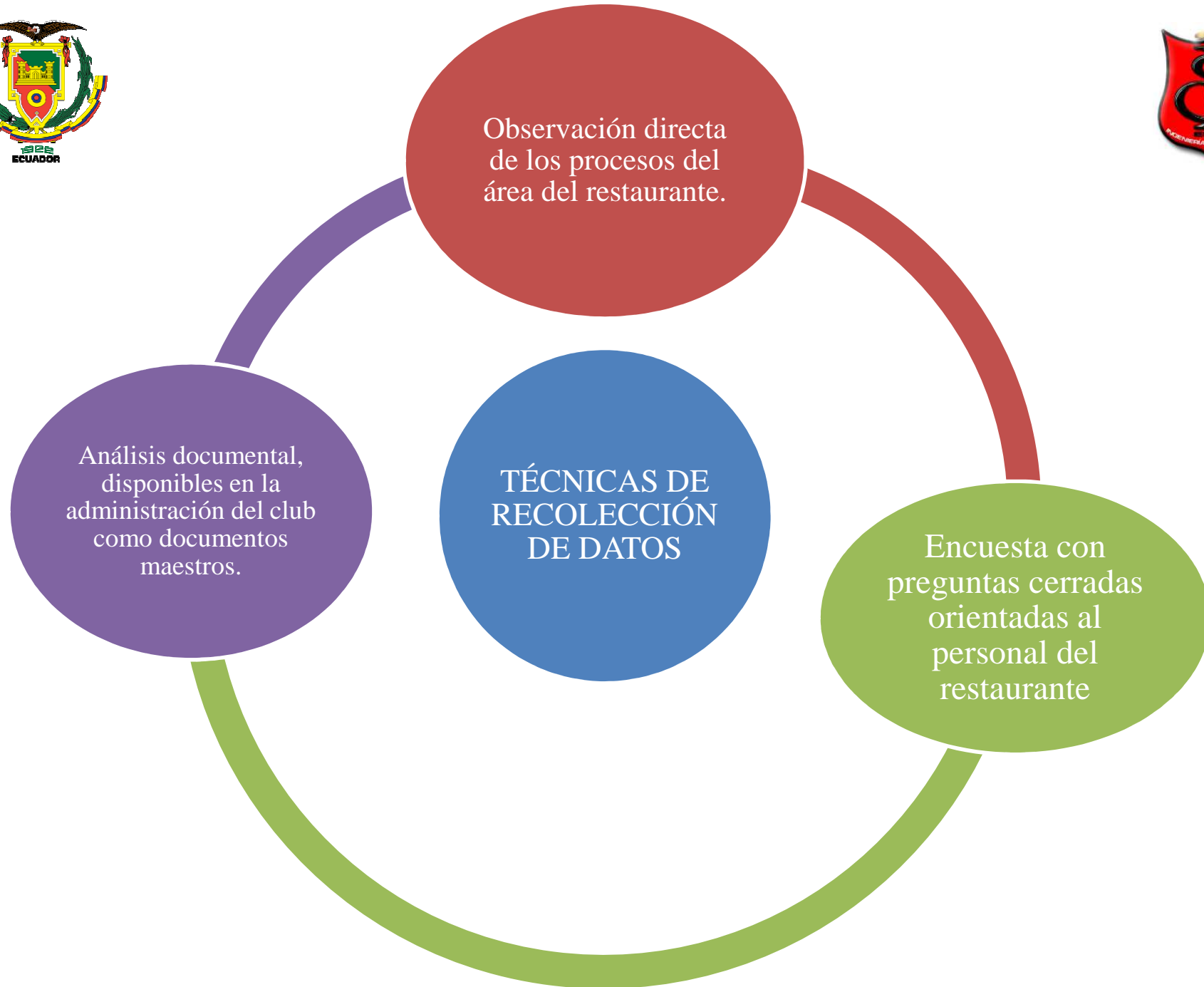


POBLACIÓN Y MUESTRA



- 10 Personas, trabajadores del área.

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





INSTRUMENTOS

El formato del cuestionario con cada una de las preguntas que recogieron información relevante dan la validez y confiabilidad, ya que provienen de la fuente directamente.

Los documentos habilitantes como las órdenes de trabajo, el plan de mantenimiento del Club, 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.

Las matrices de identificación de riesgos 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 .





ANÁLISIS DE RESULTADOS



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	
TRABAJADOR:	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				

FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel			X		X					IM	
	12	Caídas al mismo nivel		X			X				MO		
	13	Desplome o derumbamiento		X		X				TO			
	14	Caídas de objetos		X		X				TO			
	15	Desprendimientos		X		X				IO			
	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 punzantes	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		
FACTORES ERGONÓMICOS	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	Tornos 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				

MATRIZ GENERAL DE EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS DEL CLUB CASTILLO DE MAGUAÑA

POBLACIÓN FEMENINA		5																														
POBLACIÓN MASCULINA		5																														
FR	Nº	PELIGROS IDENTIFICADOS	COCINA					SALÓN					BODEGA Y BAÑOS					COMBUSTIBLES					ADMINISTRACIÓN					DESECHOS				
			TR	TO	MO	IM	IN	TR	TO	MO	IM	IN	TR	TO	MO	IM	IN	TR	TO	MO	IM	IN	TR	TO	MO	IM	IN					
FACTORES FÍSICOS	1	Incendios			MO			TR						TO								IN	TR				TR					
	2	Explosiones			MO			TR							MO							IN	TR				TR					
	3	Contactos térmicos	TR							TO				TR								MO					TR					
	4	Contactos eléctricos			MO					TO					MO							MO					TR					
	5	Cortocircuitos			MO						MO				MO							MO					TR					
	6	Exposiciones ionizantes	TR						TR													TO					TR					
	7	Exposiciones no ionizantes	TR						TR													TO					TR					
	8	Ruido			MO						MO					MO						MO				TO						
	9	Vibraciones			MO						MO					MO						MO				TO						
	10	Iluminación deficiente	TR						TR						TO							TO					TR					
FACTORES MECÁNICOS	11	Caídas a distinto nivel				IM		TR						MO							IM					TR				MO		
	12	Caídas al mismo nivel			MO					MO						IM						IM			TO					MO		
	13	Desplome o derumbamiento		TO						MO					MO				TR							TR				MO		
	14	Caídas de objetos		TO							IM					IM						MO					TR				MO	
	15	Desprendimientos		TO				TR						TR												TR						
	16	Obstáculos en el piso						IN			IM					IM											MO				IM	
	17	Desorden			MO						IM				TO							MO					MO				IM	
	18	Maquinaria desprotegida			MO						IM					IM						MO					MO				TR	
	19	Trabajo a distinto nivel		TO					TR						TR												TR				MO	
	20	Proyección de sólidos			MO					TO					TO							TO					TR				MO	
	21	Proyección de líquidos				IM					MO				TO							TO					TR				MO	
	22	Superficies o materiales calientes						IN					IN	TR							MO						MO			TR		
	23	Trabajos de mantenimiento		TO					TR						MO								IM				MO				IM	
	24	Trabajo en espacios confinados		TO					TR						MO												TR				TR	
	25	Transporte de objetos	TR								IM				TO								IM				TR				IM	
	26	Herramienta cortante y/o punzante				IM					MO					MO							IM				TR				IM	
	27	Piso irregular			MO								IN				IM						IM				MO				IM	
	28	Espacio reducido		TO					TR						TO												TR				TR	
FACTORES QUÍMICOS	29	Exposición a gases y vapores				IM				MO					IM							IM				MO				IM		
	30	Manipulación de químicos			MO			TR							MO							IM				TR			TO			
	31	Aerosoles	TR							MO					MO							MO					TR			TO		
	32	Smog			MO					MO				TR								MO					MO			TO		
	33	Sustancias nocivas	TR							MO				TR								MO					TR			TO		
	34	Sustancias corrosivas	TR							MO							IM					MO					TR			TO		
	35	Polvo orgánico		TO						TO					TO							MO					TR			TO		



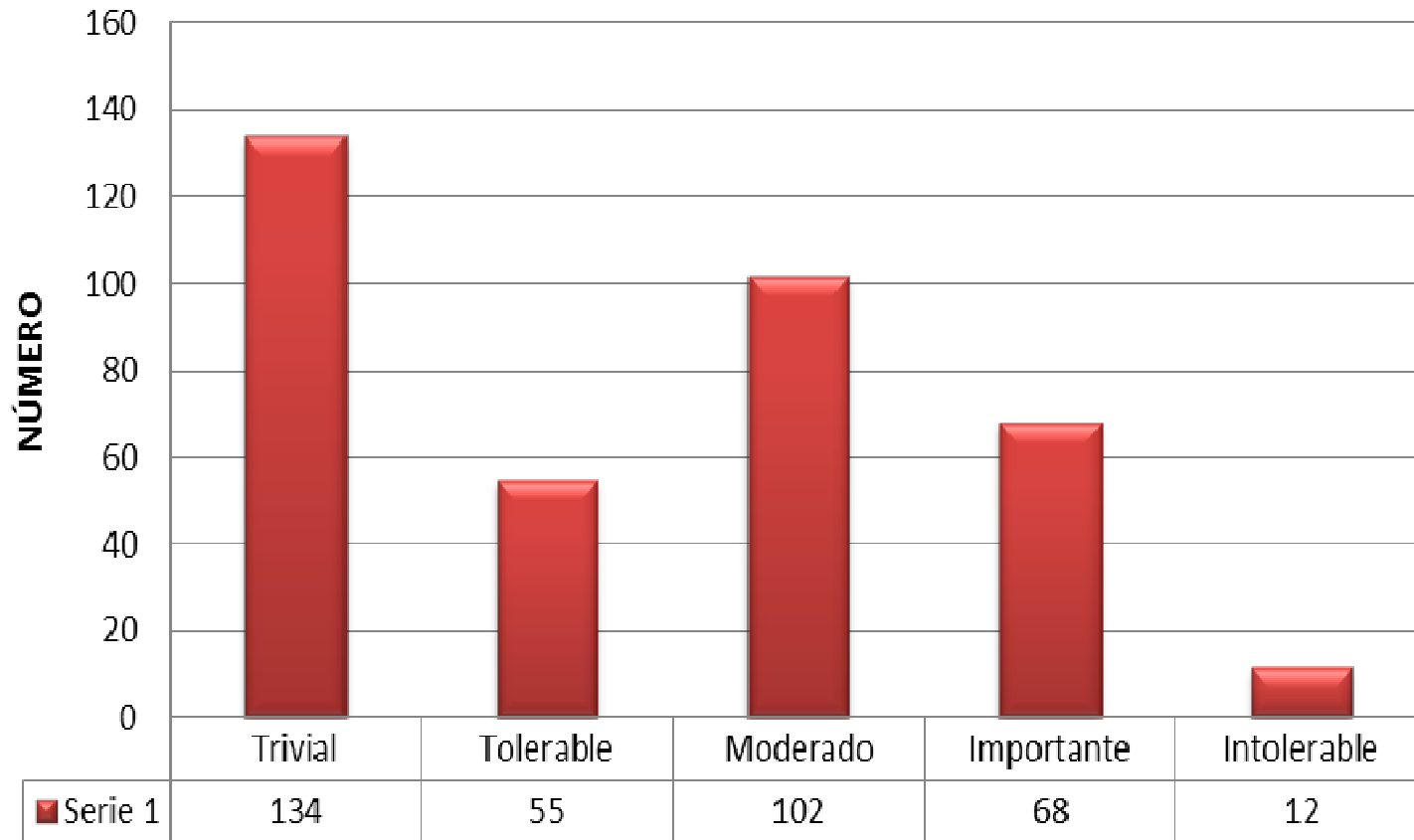
MATRIZ DE ESTIMACIÓN DE RIESGOS



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	371

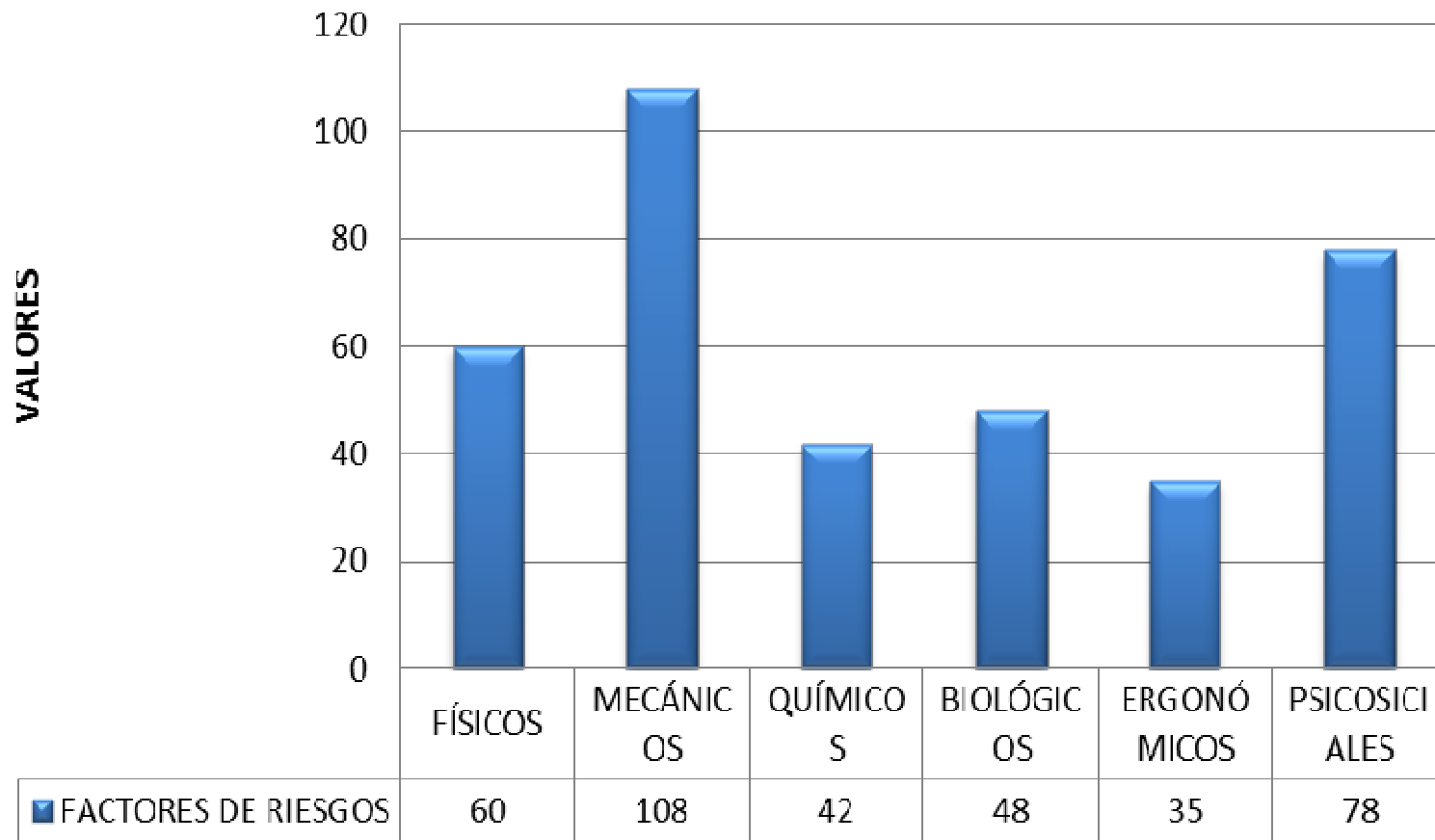


CLASES DE RIESGOS





FACTORES DE RIESGOS





RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS



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	



RESULTADO DEL ANÁLISIS

SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL



EMPRESA:	CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA		
ÁREA:	COCINA	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. Cafas 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		Corto circuitos			x		
4		Ruido			x		
5		Vibraciones			x		
6	Traslado del personal en el área	Caidas 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 utensillos	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



CONCLUSIONES



- Varias de las personas encuestadas indican la presencia de riesgos, los mismos que han generado accidentes en su lugar de trabajo.
- 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.
- Existe un alto número de factores de riesgo triviales, sin embargo existen 12 intolerables y 68 factores de riesgo importantes.
- No existe un responsable directo de la seguridad y salud de los trabajadores del Club.
- Existen deficiencias de procedimientos y reglamentaciones en las diferentes áreas como la cocina, bodega, salón, administración, área de combustibles y de desechos.
- En el presente año no se han realizado simulacros en ninguna de las áreas del Club.



RECOMENDACIONES



- 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.
- 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.
- Aprobar el presupuesto sugerido para el desarrollo de la propuesta.
- Disponer el inmediato tratamiento de los 12 riesgos intolerables, destinando los recursos económicos y materiales para su ejecución y seguimiento.
- 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.



PROPUESTA



"Familiar y Solidario"



ANTECEDENTES



INSTITUCIÓN	CLUB CASTILLO DE AMAGUAÑA
Ubicación	Calle Antonio José de Sucre S14-54 y S14A, Parroquia de Amaguaña, Cantón Quito, Provincia de Pichincha.
Área de estudio	Restaurante, segunda etapa
Antecedentes	El Club Castillo de Amaguaña fue fundado el 10 de septiembre de 1972, con administración privada , inicialmente contó con 500 socios.
Actividad	Prestación de servicios de recreación y esparcimiento.
Administración	Junta directiva, Asamblea general de socios.
Actualidad	Cuenta con 3000 socios activos y sus dependientes.
Giro del negocio	Sin fines de lucro.
Servicios	Deportivos, recreativos, áreas húmedas, torneos, eventos.
Empleados del área	Diez



JUSTIFICACIÓN



El Club Castillo de Amaguaña que se dedica al servicio de recreación requiere que las actividades, tareas y trabajos 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.



OBJETIVOS



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.

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 con aprobación de la administración.



FUNDAMENTACIÓN LEGAL



CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Art. 326, 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 sustenten 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 DE 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.

REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES Y MEJORAMIENTO DEL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

Art. 9, D. E. 2392.-

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.

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

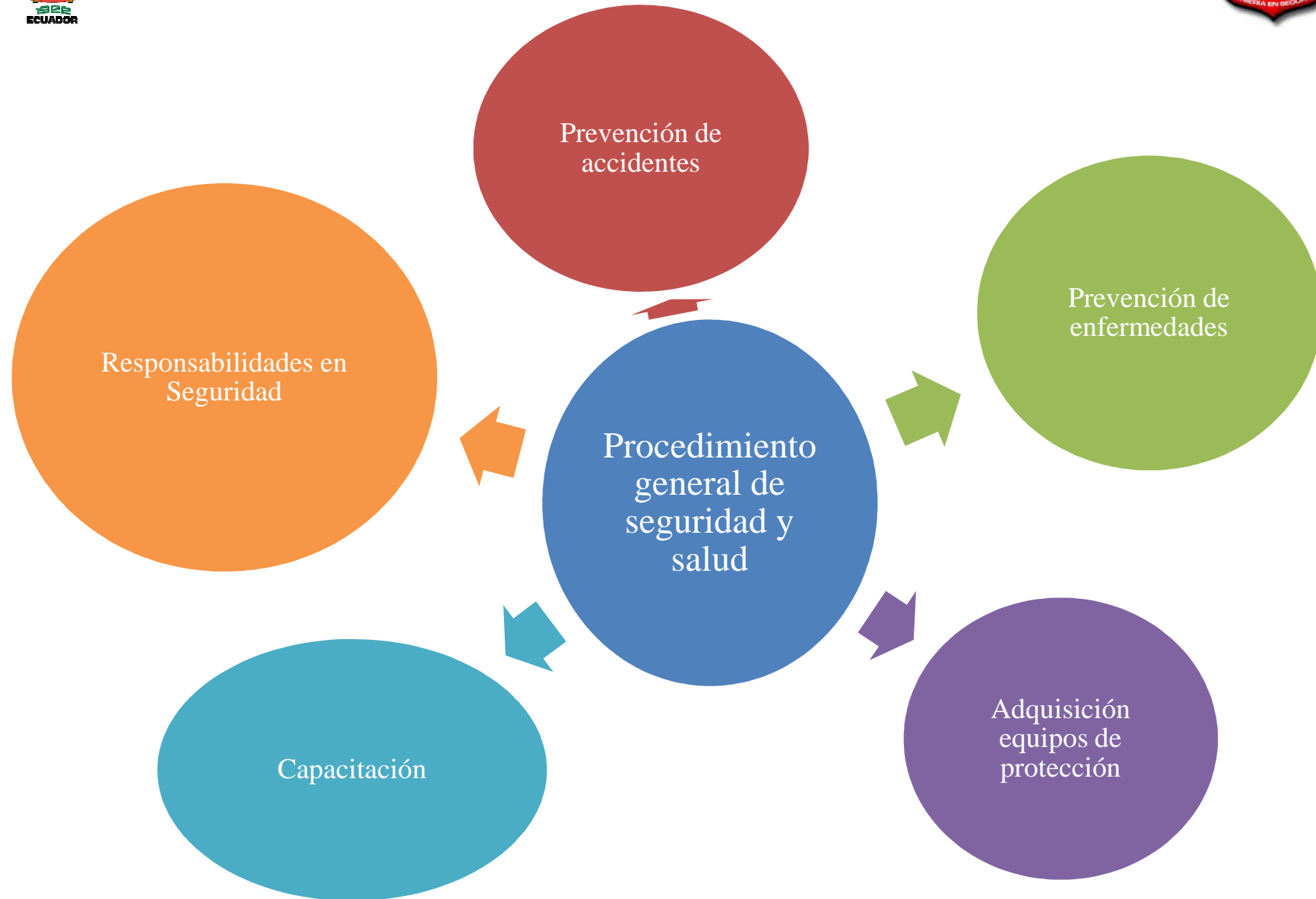
Art. 13

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

2.- Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público.



DISEÑO DE LA PROPUESTA



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.
- 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 del Club.

PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES

- 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 EQUIPOS DE PROTECCIÓN

- Para la adquisición de los equipos de protección se destinará los recursos mensuales que será aprobado por la Presidencia.
- 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

- 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.
- 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 SEGURIDAD

- 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.
- 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.



IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y GESTIÓN

- 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 será responsabilidad de la Gerencia, los temas a tratarse serán incluidos en la planificación de capacitación y deberán sujetarse a la problemática del área del restaurante.

COMUNICACIÓN DE LOS RIESGOS

- Cada trabajador del restaurante será el responsable de comunicar a su jefe inmediato los riesgos laborales detectados, quién 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 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 las que se requieran para lograr los resultados esperados.



GERENTE

- Elaborar los planes a corto, mediano y largo plazo de seguridad, salud y medio ambiente en el trabajo.
- 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.
- Planificar con el médico ocupacional la realización de los diferentes exámenes que el personal requiere y disponer su ejecución.
- 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.

RECURSOS HUMANOS

- Elaborar los planes de medidas de seguridad y salud en el trabajo y difundirlos.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

ESTRATEGIAS

- Dar continuidad a los procedimientos para la gestión de riesgos laborales.
- Comprometer a todos los miembros de la organización asignando funciones y responsabilidades.
- Capacitar a los trabajadores en la realización segura de las funciones encomendadas.
- Disponer de recursos materiales y económicos necesarios.
- Exámenes médicos permanentes y evaluaciones de la salud de los trabajadores del área del restaurante.

EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

- La 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.



CRONOGRAMA



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					■	■



PRESUPUESTO



Se estima la asignación de un presupuesto inicial destinado a:

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



PREVENCIÓN DE ACCIDENTES



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



EQUIPAMIENTO FÍSICO



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



CAPACITACIÓN



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



PROCESOS OPERATIVOS



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



PRESUPUESTO GENERAL



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



GRACIAS