

RESUMEN

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

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

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

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

ABSTRACT

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

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

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

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