



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN MANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD  
OCUPACIONAL DIRIGIDO A REDUCIR RIESGOS FÍSICOS PARA EL RESTAURANTE  
SAN TELMO UBICADO EN LA AV. PORTUGAL 440 Y AV. ELOY ALFARO, EN LA  
CIUDAD DE QUITO.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos  
para optar por el título de Licenciada en Gastronomía

Profesora Guía  
Carolina Guadalupe

Autora  
Gabriela Cristina Escobar Alvear

Año  
2014

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el (los) estudiante(s), orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

---

Carolina Guadalupe  
Licenciada en gastronomía  
C.C. 1718481609

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

Declaro (amos) que este trabajo es original, de mi (nuestra) autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

---

Gabriela Cristina Escobar Alvear

C.C.1720548922

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco a todas las personas que me prestaron su apoyo para poder lograr culminar este trabajo con éxito.

## DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a mi madre que me ha prestado todo su apoyo incondicional durante este tiempo, a mi hermana que ha sido mi apoyo incondicional y a mis amigas que han sido indispensables para poder llegar a superar cualquier problema que haya tenido durante mi camino.

## RESUMEN

El presente plan de mejoramiento propone la creación de un Manual de Seguridad y Salud ocupacional para el restaurante San Telmo, ubicado en la Av. Eloy Alfaro y Av. Portugal 440 en la ciudad de Quito, tiene 18 años de experiencia en la atención a comensales; su especialidad son las carnes importadas a la parrilla, las cuales tienen un gran reconocimiento dentro del público quiteño. Su oferta comprende una gran gama de platos a la carta (dentro de la línea gastronómica mencionada) y bebidas alcohólicas (oferta de vinos nacionales e importados) y no alcohólicas.

El objetivo principal de este manual es establecer parámetros obligatorios a cumplir, dirigidos a prevenir accidentes y/o enfermedades laborales y además proporcionar una guía de medidas para saber cómo actuar frente a situaciones que conlleven riesgos físicos en el ambiente de trabajo. El código de trabajo establece en su artículo 410; que los empleados están obligados a trabajar en condiciones seguras que no presenten ningún daño para su seguridad y salud. Mientras que los trabajadores se encuentran en la obligación de acatar toda norma colocada en el reglamento interno donde se encuentran medidas de prevención para el trabajador.

Es por este motivo que el Restaurante San Telmo comprendiendo las necesidades de los trabajadores para precautelar la seguridad y salud de los mismos, y a su vez cumpliendo con todo lo establecido por el reglamento de seguridad y salud ocupacional, deberá hacer una inversión de USD 2815, 18 dólares para cubrir gastos como implementación de señalética, capacitaciones para el personal y equipo de seguridad colectivo y personal, honorarios por la realización del manual, impresiones y papelería.

En conclusión como se puede ver en el presente manual a realizarse para Restaurante San Telmo deberá ser utilizado de manera rutinaria como una guía que ayude al personal en el manejo del equipo de protección, primeros auxilios entre otros, tomando en cuenta las medidas de prevención adecuadas

para proteger a los trabajadores de cualquier tipo de lesión. Adicionalmente se busca disminuir las posibles enfermedades que se puedan generar en el ambiente profesional, por las malas condiciones de trabajo que conlleven a generar una afección laboral.

## ABSTRACT

This plan of improvement offer the creation of a Safety and Occupational Health Manual for the restaurant San Telmo, located in Av. Eloy Alfaro and Av. Portugal 440 in Quito. This restaurant have 18 years of experience serving customers. Their specialty are grilled imported cuts, which have a great recognition within the public. Their choices of menu is large, within the food line mentioned, there are also alcoholic drinks (nacional and imported wines) and non alcoholic drinks available.

The principal goal of this manual is to establish the achievement of required parameters, to prevent accidents and occupational diseases and also provide a guide to know how to act in situations involving physical risks at the work environment. Labor Code provides in the article 410, that employees are required to work in safe conditions which prevent any damage to their health and safety. Meanwhile employees must fulfil all rules.

It is for this reason that San Telmo Restaurant, comprehending all needs of the workers to safeguard their safety and health and fulfilling all the regulations established by the Occupational Safety and Health, must make an investment of USD 2815, 18 to cover expenses such as signage implementation, training for the staff, team of collective and personal security and fees for the production of the manual, prints and stationery.

In conclusion, as you can see thought this manual for San Telmo Restaurant, should be routinely used as a guide to assist the staff in the management of the protection equipment, first aid etc. Taking into account the appropriate preventive measures to protect the employees from any kind of injury. In Addition other goal is to decrease the possible diseases that may be generated in the professional environment, by bad work conditions.

# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
1.Marco Teórico.....	2
1.1 Seguridad y Salud Ocupacional .....	2
1.1.1 La seguridad y salud ocupacional a través de la historia.....	2
1.1.2 Seguridad y salud ocupacional en la edad moderna .....	3
1.2 ¿Qué es la seguridad y salud ocupacional?.....	3
1.2.1 Objetivos de la seguridad y salud ocupacional.....	4
1.2.2 La importancia de la seguridad y salud ocupacional en el ambiente laboral.....	5
1.3 ¿Qué son los riesgos laborales?.....	5
1.3.1 ¿Qué hacer para evitar riesgos laborales? .....	7
1.3.2 Plan de prevención: una medida de precaución a los riesgos laborales.....	7
1.3.3 Plan de Emergencia: una respuesta a los riesgos laborales.....	8
1.4 Normativa vigente en Ecuador sobre seguridad y salud ocupacional.....	9
1.5 Enfermedades laborales .....	13
1.6 Manual de seguridad y salud ocupacional.....	16
2 Análisis de la empresa .....	17
2.1 Misión .....	17
2.2 Visión.....	17
2.3 Objetivos .....	18
2.3.1 Objetivo General .....	18
2.3.2 Objetivos Específicos.....	19
2.4 Estructura Organizacional .....	19
2.5 FODA.....	20
2.6 Ventaja Competitiva .....	21

3	Diseño del Blue print actual y blue print optimizado.....	23
3.1	Investigación .....	23
3.1.1	Objetivo del análisis .....	23
3.1.2	Tipo de investigación utilizada .....	23
3.1.3	Método de investigación utilizada .....	24
3.1.4	Entrevistas .....	24
3.1.5	Encuesta.....	25
3.1.6	Herramientas de investigación utilizadas.....	26
3.1.7	Análisis de resultados .....	29
3.2	Diseño del blueprint actual .....	37
3.2.1	Herramienta utilizada para la evaluación de riesgos.....	37
3.3	Riesgos encontrados .....	43
3.3.1	Posibilidad de explosión .....	43
3.3.2	Manipulación de químicos .....	44
3.3.3	Riesgo de incendio .....	44
3.3.4	Riesgo de contacto térmico .....	45
3.3.5	Riesgo de contacto eléctrico.....	46
3.3.6	Riesgo de caídas .....	47
3.3.7	Manejo de sustancias químicas.....	48
3.3.8	Infraestructura.....	48
3.4	Diseño del blueprint optimizado .....	49
4	Diseño del Manual y Plan de implementación.....	53
5	Presupuesto de Inversión .....	54
5.1	Cotizaciones de implementos de seguridad y capacitaciones..	54
	CONCLUSIONES.....	58
	REFERENCIAS.....	60
	ANEXOS .....	62

## INTRODUCCIÓN

Los empresarios alrededor del mundo, en las últimas décadas de la historia de la humanidad, se han percatado del problema que causa los malos hábitos y las malas condiciones del lugar de trabajo, por lo que vieron la necesidad de preocuparse por la seguridad y salud ocupacional dentro de una empresa.

En este documento a continuación se describirá algunos de los términos y definiciones relacionados con este tema y además, siendo el eje temático más importante, se resumirá los puntos más relevantes de la normativa vigente en la actualidad en Ecuador para posteriormente aplicarlos en la elaboración de un manual de seguridad y salud ocupacional para el restaurante San Telmo ubicado en la Av. 6 de diciembre y Portugal en el centro norte de la ciudad de Quito.

El manual a proponerse tiene como finalidad definir los requerimientos mínimos, de acuerdo a la ley, que el establecimiento debe cumplir (o implementar) para garantizar un ambiente adecuado de trabajo a todo su personal en tres puntos: integridad física de todo su personal (recurso humano); así como para conservar los bienes materiales de la empresa en caso de cualquier imprevisto.

## Capítulo I

### Marco Teórico

#### 1.1 Seguridad y Salud Ocupacional

Se entiende por seguridad y salud ocupacional a la prevención de riesgos en el trabajo y al desarrollo de medidas que precautelen la seguridad del personal que labora dentro de una empresa (Cevallos Atienza, 2010, p. 10).

##### 1.1.1 La seguridad y salud ocupacional a través de la historia

Desde los inicios de la existencia humana el hombre realizó trabajos que transformaron el medio natural en que vivían para su beneficio. Esta actividad era realizada para satisfacer distintas necesidades, pero a su vez ocasiona efectos no deseados sobre la salud de sus trabajadores por las condiciones del entorno laboral, manifestándose como riesgos y accidentes laborales.

De acuerdo a Creus y Mangosio (2011, p. 1) en Mesopotamia se originó el Código Hammurabi, algunos científicos creen que este fue el primer tratado de Seguridad Ocupacional creado por el hombre. Arias Gallegos (2012, p. 46) describe que una de las leyes del código previamente mencionado, llamada la Ley del Talión, la cual se refiere al ojo por ojo, diente por diente, el cual es un artículo que sancionaba a aquellos individuos que causaran daño al pueblo, refiriéndose también a aquellos que hacían daño dentro del lugar de trabajo. En este código también se encuentran las leyes de trabajo con horarios fijos y la de tres días de vacaciones al mes. Aparte de este código existieron más códigos como el Urnammu, el Lipitlshtar o las leyes de Eschumas, que contenían ciertas reglas sobre el control sanitario entre otros enunciados (Arias Gallegos, 2012, p. 47).

Así se puede seguir hablando de situaciones que se dieron en la edad antigua, como se fueron descubriendo, creando y solucionando problemas de seguridad y salud ocupacional.

### **1.1.2 Seguridad y salud ocupacional en la edad moderna**

Bernardino Ramazzini, científico conocido como el padre de la salud ocupacional, y profesor de la Universidad de Padua, se dedicó a relacionar el trabajo con la salud, al igual que lo hizo Hipócrates. Él realizó una investigación sistemática basándose en identificar 54 profesiones diferentes para saber cuáles eran las enfermedades que se presentaban con mayor frecuencia en los empleados que laboraban en fábricas, lugares donde se vendía comida, puestos de oficina, entre otras profesiones (Arias Gallegos, 2012, pp. 47,48).

Ramazzini logró recopilar datos asistiendo a diferentes empresas y conviviendo con los empleados. Lo que él hacía al examinar al obrero era preguntar ¿Cuál es el oficio que él ejerce?, y de esta manera poder guiarse para dar un diagnóstico y a su vez saber cuáles son las causas más comunes de enfermedades en el trabajo (Creus y Mangosio, 2011, p. 2). Todos estos cambios y aportes dieron paso a todo lo que hoy conocemos como seguridad y salud ocupacional, lo que será descrito a continuación.

## **1.2 ¿Qué es la seguridad y salud ocupacional?**

La salud y seguridad laboral, son un conjunto de acciones que dentro de una institución garantizan el bienestar de las personas que laboran ahí, esto incluye aspectos físicos y psicosociales, con el fin de prevenir todo tipo de accidentes y malas prácticas profesionales; esto se lleva a cabo implementando una serie de políticas y reglamentaciones dentro de la institución previamente mencionada (Ministerio de Relaciones Laborales, 2014).

La Organización Internacional del Trabajo (OIT), es aquel organismo que dictamina entre sus artículos las normas que se debe seguir para que una empresa cumpla con los requerimientos de seguridad y salud ocupacional con sus empleados dentro del ambiente laboral. Adicionalmente el Ministerio de Relaciones Laborales del Ecuador creó el reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional basándose en el mismo en donde se regula las normativas para un buen ambiente de trabajo; este convenio entra en vigor desde el 11 de agosto de 1933 (Entrevista, 001).

### **1.2.1 Objetivos de la seguridad y salud ocupacional.**

La seguridad y salud ocupacional tiene los siguientes objetivos:

- Diagnosticar los posibles factores que pueden ocasionar un riesgo al trabajador, y a su vez buscar como mitigarlo.
- Evaluar las aptitudes y actitudes de las personas que se desempeñan dentro de la empresa para saber si son aptos a desempeñar el cargo asignado.
- Supervisar que la empresa esté pendiente de regular el control de la asepsia para una satisfacción del personal.
- Efectuar periódicamente exámenes médicos, para tener un diagnóstico sobre la salud de los trabajadores.
- Dar una atención prioritaria a personas con discapacidad colocándolas en puestos de trabajo acorde a su falencia.
- Capacitar en primeros auxilios al personal.
- Recopilar datos estadísticos los cuales reflejen si se están cumpliendo las normativas dadas por la empresa y si las mismas están siendo eficaces.

### **1.2.2 La importancia de la seguridad y salud ocupacional en el ambiente laboral.**

En los últimos años en el Ecuador ha sido de gran importancia la seguridad y salud ocupacional no solo como un requisito presencial, sino como una herramienta de acción obligatoria para todo tipo de empresa, para así de esta manera poder mitigar todo riesgo laboral que pueda estar presente en el ambiente de trabajo, y a su vez protegiendo tanto al empleador como al trabajador (Entrevista, 002)

### **1.3 ¿Qué son los riesgos laborales?**

Se define como la posibilidad de que un material o anomalía, pueda ocasionar un accidente que afecte a la integridad del empleado o a las instalaciones de la empresa (Leñero Jiménez y Solís Coiffier, 2010, p. 2).

**Accidente laboral:** Es todo evento que ocurre de una forma imprevista e inesperada produciendo una lesión o perturbación al empleado (Gonzales Ruiz, Floría, Gonzales Maestre, 2006, p. 35).

**Factor de riesgo:** Es cualquier circunstancia y eventualidad que puede llegar a generar un riesgo a la salud en un grupo de personas (Gonzales Ruiz, Floría, Gonzales Maestre, 2006, p.35).

Existen diferentes tipos de riesgo en una empresa, estos se pueden dividir en los seis siguientes aspectos de acuerdo a sus características:

#### **Riesgos Físicos**

Son aquellos factores externos de naturaleza física que al ser captados por el trabajador pueden ocasionar problemas para su salud, esto dependiendo de la intensidad, exposición y concentración de los factores. Entre estos se

encuentran: vibraciones, ruido, temperaturas extremas, iluminación, radiaciones ionizantes y no ionizantes, humedad, superficies calientes, entre otros (Leñero Jiménez y Solís Coiffier, 2010, p. 3).

### **Riesgos Químicos**

Son aquellos productos químicos tóxicos, orgánicos e inorgánicos, que pueden ser inhalados o ingeridos, produciendo efectos adversos a la salud. Estos productos están clasificados como: gases, vapores, aerosoles, polvo orgánico e inorgánico, líquidos, humos metálicos (Leñero Jiménez y Solís Coiffier, 2010, pp. 3,4).

### **Riesgos Mecánicos**

Son todos los factores que podrían afectar directamente al personal tales como, máquinas, herramientas manuales y falta de herramientas de trabajo y elementos de protección personal (Leñero Jiménez y Solís Coiffier, 2010, p.5).

### **Riesgos Biológicos**

Son aquellos factores de origen biológico que podrían causar enfermedades a corto o largo plazo en el personal, por contaminación al entrar en contacto con el mismo. Entre los que podrían estar: bacterias, virus, hongos, parásitos entre otros. Estos organismos podrían causar infecciones contagiosas lo que comprometería al personal dentro del restaurante (Leñero Jimenez y Solis Coiffier, 2010, p. 4).

### **Riesgos Psicosociales**

Es la interrelación del ambiente del trabajo con el trabajador lo que abarca: hábitos, aspectos internos de cada persona, características personales, trabajo

monótono, largas horas de trabajo. Esto puede generar fatiga, estrés, problemas con la salud (Leñero Jiménez y Solís Coiffier, 2010, p. 4).

## **Riesgos Ergonómicos**

Son los riesgos que adquiere el trabajador al laborar con herramientas demasiado pesadas o no diseñadas para la manipulación; lo que ocasiona, a corto o largo plazo, desordenes de los músculos y esqueleto del operador (Leñero Jiménez y Solís Coiffier, 2010, p. 4). Todos estos riesgos pueden, de una u otra manera, evitarse siguiendo ciertos procedimientos y reglas, los cuales la mayoría ya están descritos por la ley del Ecuador.

### **1.3.1 ¿Qué hacer para evitar riesgos laborales?**

Para evitar riesgos laborales la empresa necesita examinar de manera anticipada cuales son las posibles causas de accidentes dentro del lugar de trabajo, que a su vez afectarían a los empleados a corto y largo plazo en cada actividad ocupacional, de esta manera se puede elaborar un sistema de prevención de riesgos, el cual esté reglamentado por una serie de normas enfocadas a salvaguardar la integridad tanto del empleador como de los empleados, tomando en cuenta todo lo que esto implica (Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales, 2009, p. 1).

Un modelo de sistema de prevención de riesgos puede estar compuesto por dos tipos de planes detallados a continuación:

### **1.3.2 Plan de prevención: una medida de precaución a los riesgos laborales.**

En la actividad laboral de una compañía se pueden presentar circunstancias inesperadas que tengan como consecuencia la aparición de situaciones que generen peligro para una persona o para todo el recurso humano que labore

dentro de una empresa. Cuando ocurre algún tipo de riesgo generado por las instalaciones, por equipos o por los mismos trabajadores se dice que hay una situación de emergencia (Azcúenaga Linaza, 2012, p. 143). Según establece el Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional el empresario, tomando en cuenta el tamaño de la empresa y la actividad de la misma, debe indagar las posibles situaciones de emergencia para generar una medida de prevención sobre todo en primeros auxilios, evacuación del personal y cómo reaccionar en caso de un incendio.

Un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos es un cambio cultural en la empresa, es necesario que los altos directivos de la compañía entren como líderes para que asuman la dirección de la seguridad y salud de los trabajadores.

Los que se encuentren a cargo de este programa deben estar conscientes de que no es solo un plan de prevención de riesgos que exige la ley, sino es algo que va a ayudar a mejorar el ambiente laboral de la empresa. Para lograr un buen sistema de prevención se tiene que planear, implementar, corregir y ejecutar el mismo, para esto se necesita el apoyo de todo el personal para que siga las instrucciones al manipular maquinaria, implementos químicos, entre otros. Esto llevará a tener una mejora continua y crecimiento en el lugar de trabajo (Creus y Mangosio, 2011, p. 555).

### **1.3.3 Plan de Emergencia: una respuesta a los riesgos laborales.**

El Plan de Emergencia es un conjunto de medidas que tienen como objetivo hacer frente y disminuir al máximo lo que pueda originar situaciones de riesgo, minimizando las consecuencias que se pudieran derivar sobre personas y enseres (Creus y Mangosio, 2011, pp. 424-522). Para lograr que se cumplan estas medidas, es de importancia prioritaria la constante capacitación del personal en temas como: primeros auxilios, vías de evacuación, reacciones a asaltos, reacción ante desastres naturales.

De acuerdo a la ley vigente en Ecuador, es necesario nombrar en todas las instituciones, un comité paritario responsable de toda acción que deba ser tomada en caso de emergencia, pero esto no exime al personal de saber cómo actuar en estos casos, es importante mencionar que este comité no solo está a cargo del plan de emergencia, sino de todos los procedimientos relacionados con la seguridad y salud ocupacional (Ministerio de Relaciones Laborales).

Periódicamente se hará un simulacro para ver la reacción de los empleados del Restaurante San Telmo ante cualquier riesgo que se podría generar.

Para poder implementar un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional deberá basarse en las leyes vigentes que presentamos a continuación.

#### **1.4 Normativa vigente en Ecuador sobre seguridad y salud ocupacional.**

La normativa de seguridad y salud ocupacional en el Ecuador, fue creada en 1986 pero no aplicada hasta el 2010, en este mismo año se crea el Sistema de Auditorías de Riesgos de Trabajo (SART o SD133), con el cual se definirá una forma uniforme de hacer las auditorias sobre seguridad y salud ocupacional en el país; el 15 de enero del 2014 se ponen de acuerdo los dos principales organismos públicos, el Ministerio de Relaciones Laborales (el mismo que se encarga del control) y el departamento de riesgo (encargado de motivar a las empresas que cumplan bien su trabajo), estos dos organismos empiezan a prestar más atención en las auditorias, lo que obliga a las empresas a entrar en relación con la ley, y ponerse al día en las obligaciones con el trabajador (Entrevista 002).

Esta normativa está diseñada para proteger tanto al empleador como al empleado, dándole mayor importancia al recurso humano para después preocuparse por los bienes materiales de la empresa como se puede apreciar en los artículos propuestos dentro de la ley (Ministerio de Relaciones Laborales, 2012).

A continuación se enumeran las normativas más relevantes del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional, en consideración del autor, claro que no está de más aclarar que no se declara por ningún motivo que haya normativas poco importantes dentro de este reglamento, pero sí poco relevantes para el interés de este estudio, además han sido modificadas en cuanto a su texto pero no a su contenido, para mejor entendimiento del lector.

### **Obligaciones de los empleadores.**

Entre las obligaciones presentes del empleador hacia el empleado se puede mencionar que el empleador tiene que cumplir con toda reglamentación vigente sobre el tema de seguridad y salud ocupacional, adicionalmente debe asegurarse de conservar la integridad de sus empleados por cualquier medio necesario manteniendo en un estado óptimo de uso todo el equipo dentro de su empresa; así mismo debe otorgar cualquier tipo de servicio médico que sea necesario para salvaguardar la salud de sus trabajadores. Adicionalmente se debe crear un reglamento interno de seguridad y salud ocupacional el cual es un documento escrito que consta de normas creadas por el restaurante basándose en las actuales leyes del país, para posteriormente difundirlo a los empleados y de esta manera lograr que estén capacitados para prevenir cualquier tipo de accidente y saber cómo actuar ante un imprevisto (Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medioambiente de trabajo, 2013).

### **Obligaciones de los trabajadores.**

Los empleados tienen la obligación de asistir a toda capacitación dispuesta por su empleador, así mismo deben utilizar todos los equipos de protección dados por la empresa. De igual manera los empleados tienen la obligación de informar a su empleador de cualquier desperfecto que exista en las instalaciones de la empresa para así poder evitar accidentes; los empleados deberán mantener su higiene personal en perfectas condiciones para evitar

cualquier tipo de enfermedad o contagio, y por último no debe ingresar al establecimiento de trabajo con ningún tipo de bebida alcohólica ni sustancia tóxica, tampoco en estado etílico o bajo efectos de estupefacientes (Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medioambiente de trabajo, 2013).

### **Comité de seguridad**

Se formará un comité de seguridad en la empresa conformado por los empleados de la misma, el cual va a estar encargado de hacer cumplir la reglamentación que se establece en el código interno de la compañía, de la misma manera se va a realizar inspecciones semanales en las cuales se verificará que el personal cumpla con las normas de seguridad y salud ocupacional dispuestas en el reglamento interno (Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medioambiente de trabajo, 2013).

### **Condiciones, mantenimiento y servicios necesarios de la infraestructura para el restaurante.**

Para la apertura de un restaurante se deben tomar en cuenta una serie de requisitos en cuanto a infraestructura, insumos, abastecimiento y mantenimiento para que el mismo sea avalado como un lugar seguro para trabajar, entre los cuales es oportuno recalcar que los suelos tienen que ser antideslizantes para evitar caídas, las paredes tienen que estar pintadas de colores claros y de una pintura especial para que puedan ser limpiadas y no proliferen microorganismos.

En cuanto a maquinaria, tiene que haber el espacio suficiente para que el personal que manipule estos equipos pueda hacerlo de una manera segura.

El cuidado en la manipulación de alimentos es de gran relevancia en las empresas expendedoras de comida, debido a la cantidad de factores infecciosos que pueden afectar al consumidor. Para la preparación de todo tipo de alimento se deberá utilizar agua potable.

La limpieza del local es de vital importancia para prevenir cualquier tipo de enfermedades, esta limpieza deberá ser profunda, realizada todos los días en la cual el personal estará dotado de todos los implementos necesarios para realizar la misma.

El empleador deberá proveer a sus empleados de una enfermería y un botiquín completo en caso de que surgiera un imprevisto, por parte de los empleados los mismos deben estar capacitados para la correcta utilización de la enfermería y el botiquín, así como estar capacitados para dar primeros auxilios cuando sea necesario (Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medioambiente de trabajo, 2013).

### **Control del ambiente de trabajo.**

Existen varios factores que podrían afectar a los empleados y a su desempeño en el ambiente laboral; entre los más importantes podemos nombrar exposición a altas y bajas temperaturas, exceso en la humedad del ambiente, exposición a sustancias tóxicas de origen químico o biológico.

En cuanto al adiestramiento que el equipo laboral debe poseer se incluye todo tipo de procedimiento en el cual se detalle vías de evacuación, ubicación y correcta utilización de extintores y sus diferentes tipos, y sobre todo saber cómo actuar ante cualquier tipo de imprevisto. En cuanto al establecimiento, el mismo debe garantizar la implementación de toda la señalética de seguridad necesaria, además de detectores de humo, sensores de gas, entre otros (Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medioambiente de trabajo, 2013).

### **Prohibiciones para los empleadores.**

Queda totalmente prohibido que el empleador obligue a sus trabajadores a laborar en estado etílico, en condiciones precarias, sin equipo de protección o indumentaria propia de su labor, o cualquier situación que atente contra la integridad del mismo (Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medioambiente de trabajo, 2013).

### **Prohibiciones para los trabajadores.**

Queda totalmente prohibido para los trabajadores trabajar sin haber recibido una debida capacitación para el uso de maquinaria, provocar peleas o distracciones que puedan causar accidentes, fumar o encender fuego en lugares donde se indica que hay peligro de incendio o materiales comburentes, ni dejar inoperante maquinaria necesaria para su labor (Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medioambiente de trabajo, 2013).

La evasión de las normas anteriormente mencionadas podría derivar en enfermedades laborales.

## **1.5 Enfermedades laborales**

Se basan en el desgaste de la salud lento y progresivo del empleado, que se dan por estar en contacto continuo con factores presentes en el ambiente de trabajo, los mismos que son perjudiciales. Esta exposición se supone que es durante un determinado tiempo, y sus efectos en la salud pueden ser apreciados después de un tiempo (Gonzales Ruiz, Floría y Gonzales Maestre, 2006, p. 583).

De acuerdo a la OIT, es necesario comprobar que las enfermedades declaradas, en su momento, como efecto de malas prácticas laborales, son

efectivamente causadas por las practicas previamente mencionadas, con esto nos referimos a que hay casos de enfermedades congénitas (por citar un ejemplo) que son declaradas como efecto de un mal ambiente laboral, cuando en realidad no tienen relación alguna. Por esta razón, la OIT ha definido el siguiente listado de enfermedades que pueden generarse en el ambiente laboral:

Tabla 1 Enfermedades Laborales

## Enfermedades causadas por riesgos químicos.

- Por metales y sus derivados.
- Por arsénico y sus derivados.
- Por alcoholes, glicoles o cetonas.
- Por níquel y sus derivados.
- Por agentes farmacéuticos.
- Por amoníaco.
- Por plaguicidas.
- Por sustancias químicas.
- Por disolventes orgánicos.

## Enfermedades causadas agentes físicos.

- Disminución de la audición por ruido.
- Por exposición a altas temperaturas.

## Enfermedades producidas por virus, parásitos o bacterias.

- Hepatitis.
- Tétanos.
- Tuberculosis.
- Síndromes tóxicos o inflamatorios asociados con contaminantes bacterianos o fúngicos.

## Enfermedades profesionales

- Broncopulmonares.
- Asma.
- Alveolitis.
- Pulmonares obstructivas crónicas relacionadas con la inhalación de polvo de carbón.
- Trastornos de las vías respiratorias causadas por agentes químicos.
- Tendinitis radial debida a movimientos repetitivos y mantener una misma postura la muñeca
- Tenosinovitis crónica de la mano y la muñeca debida a movimientos repetitivos, esfuerzos intensos y posturas extremas de la muñeca.
- Epicondilitis debida a trabajo intenso y repetitivo.
- Lesiones de menisco por largos períodos prolongados de trabajo en posición de rodillas o en cunclillas.
- Trastorno de estrés postraumático (Organización Internacional del Trabajo, 2014).

Tomado de Cevallos, 2010, p. 89.

## 1.6 Manual de seguridad y salud ocupacional

Es un documento donde se especifica de forma explícita, ordenada y sistemática todo procedimiento que prevenga o mitigue cualquier tipo de riesgo dentro del ambiente laboral. Este documento es importante porque ayuda a reducir el riesgo de que ocurra algún tipo de incidente y de esta manera se crea una imagen que refleje preocupación y cuidado por los trabajadores para que así estos se sientan motivados y confiados con la labor que están realizando. Mediante el manual se busca crear una cultura de prevención la cual ayude a minimizar el riesgo que puede correr el personal que labora dentro de una organización (Gonzales y Floría, 2012, p. 13).

Lo descrito anteriormente en este documento permite contextualizar la propuesta del presente proyecto: un manual de seguridad y salud ocupacional para el Restaurante San Telmo, ubicado en la Av. Eloy Alfaro y Av. Portugal #440 en la ciudad de Quito, con 18 años de experiencia en la atención a comensales y que cuenta con 35 personas laborando en el mismo.

El manual será de gran ayuda en un ambiente laboral, que hoy en día está lleno riesgos, los que pueden atentar contra la integridad del personal o los bienes materiales de la empresa (Álvarez Torres, 2006, p. 5).

En conclusión como se puede ver en el presente manual a realizarse para el Restaurante San Telmo deberá ser utilizado de manera rutinaria como una guía que ayude al personal en el manejo del equipo de protección, primeros auxilios entre otros, tomando en cuenta las medidas de prevención adecuadas para proteger a los trabajadores de cualquier tipo de lesión. Adicionalmente se busca disminuir las posibles enfermedades que se puedan generar en el ambiente profesional, por las malas condiciones de trabajo que conlleven a generar una afección laboral.

## Capítulo II

### 2 Análisis de la empresa

El restaurante San Telmo, ubicado en la Av. Eloy Alfaro y Av. Portugal en la ciudad de Quito, tiene 18 años de experiencia en la atención a comensales; Su especialidad son las carnes importadas a la parrilla, las cuales tienen un gran reconocimiento dentro del público quiteño. Su oferta comprende una gran gama de platos a la carta (dentro de la línea gastronómica mencionada) y bebidas alcohólicas (oferta de vinos nacionales e importados) y no alcohólicas.

El presente análisis fue realizado gracias a la información facilitada por los señores Martin Averó, Gerente General, y José Ozuna, chef ejecutivo del restaurante, quienes proporcionaron toda la información a continuación

#### 2.1 Misión

“Posicionamiento a la vanguardia en servicios alimenticios a nivel nacional. Trabajando con la alta eficacia y bajo un adecuado equilibrio en el uso de los recursos. Cumpliendo todos los parámetros legales y organizacionales. Obteniendo así el reconocimiento de todos quienes hacemos nuestra empresa y del principal miembro de la misma; nuestros clientes” (Manual Corporativo Restaurante San Telmo, 2013).

#### 2.2 Visión

“Garantizar y mantener un alto grado de seguridad y eficiencia en todos los niveles de la empresa, cumpliendo los parámetros legales, técnicos, sociales, que permitan llevar a cabo las actividades en un ambiente equilibrado, estable y 100% enfocado a la calidad de nuestro servicio al cliente” (Manual Corporativo Restaurante San Telmo, 2013).

## 2.3 Objetivos

El Manual Corporativo del Restaurante San Telmo facilitado por Martin Averó tiene como introducción a los objetivos empresariales lo siguiente:

“Establecer objetivos es esencial para el éxito de nuestro restaurante. Estos establecen una meta clara y tangible a seguir y nos sirven como una fuente de motivación para todos los miembros de la empresa”.

“Nuestros objetivos son sencillos pero ambiciosos y los hemos establecido en base a los siguientes criterios:

Medibles: 100% cuantitativos y están ligados a un límite de tiempo.

Claros: Son entendibles y precisos

Alcanzables: Están dentro de nuestras posibilidades empresariales.

Desafiantes: Nos inspiran y motivan a alcanzarlos.

Coherentes: Están alineados a nuestra cultura organizacional” (Manual Corporativo Restaurante San Telmo, 2013).

### 2.3.1 Objetivo General

“El restaurante San Telmo direccionado hacia la cima, busca brindar una experiencia única, donde las personas y miembros del restaurante puedan obtener distintas emociones positivas, gracias al cuidado y atención que brinda a los niveles que conforman la empresa; indiscutiblemente la población del restaurante San Telmo tiene marcada una directriz que los guía hacia el servir de una manera que cambien las percepciones de los clientes y puedan llevarse una parte de la cultura de San Telmo, sin olvidar desde luego la magnífica experiencia visual, olfativa, sensorial que se interna en todos los clientes que día a día son quienes hacen del restaurante San Telmo un lugar exclusivo” (Restaurante San Telmo, 2014)

### **2.3.2 Objetivos Específicos**

“Disponer de personal altamente preparado y capacitado, cuyas habilidades sean sometidas a una inducción permanente para ejercer actividades administrativas, productivas, financieras y de servicios en general”.

“Fortalecer e innovar los departamentos de la empresa para satisfacer las necesidades internas y externas”.

“Mantener un control continuo de los procesos y procedimientos de la empresa, mediante el manejo de documentación para que no existan desviaciones de los mismos”.

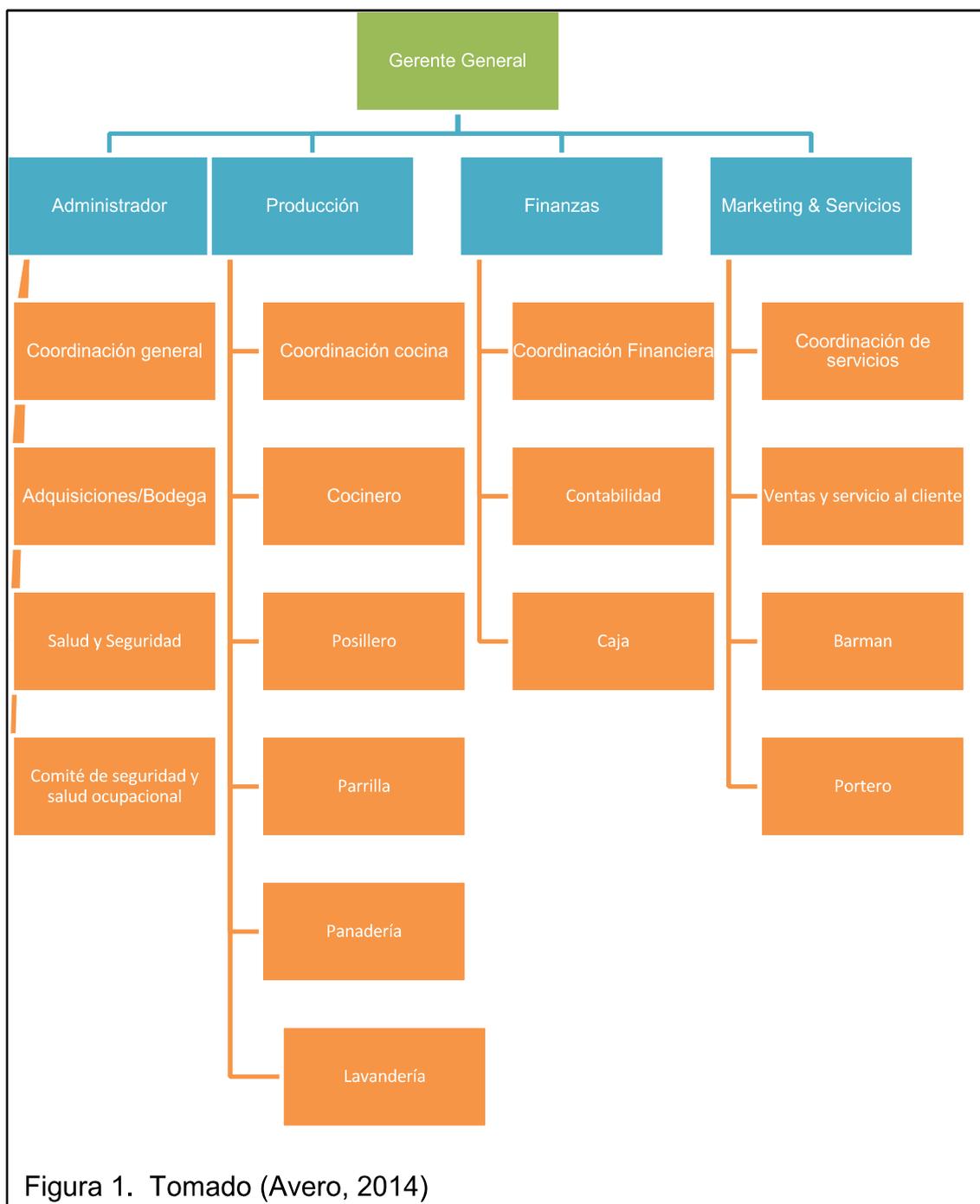
“Disponer de un plan de actividades en las que se tomen en cuenta a todos los departamentos y poder minimizar las pérdidas de recursos”.

“Mantener un sistema de capacitación con organismos reconocidos por entidades pertinentes de tal manera de elevar el grado de productividad empresarial” (Restaurante San Telmo, 2014).

### **2.4 Estructura Organizacional**

El restaurante San Telmo cuenta con una estructura organizacional la cual fue establecida desde los inicios de la compañía. Esta información fue facilitada por la empresa y en ella se puede ver una estructura organizacional bien establecida con una comunicación ascendente y descendente.

Con el paso de los años esta estructura se ha ido modificando debido a que los actuales propietarios no eran los mismos hace tres años.



## 2.5 FODA

El análisis FODA mostrado a continuación fue realizado en la entrevista realizada a José Ozuna Chef principal del Restaurante San Telmo y Martín Avero Gerente general y propietario del Restaurante San Telmo.



## 2.6 Ventaja Competitiva

En función de la matriz FODA desarrollada gracias a la información provista por Martin Avero y José Ozuna, se puede concluir que las ventajas competitivas de Restaurante San Telmo son:

- El restaurante San Telmo cuenta con una infraestructura suficiente para 150 comensales, sus horarios de atención son de Lunes a Domingo de 12 pm a 11pm.
- La calidad de la materia prima que ofrece el restaurante es de primera calidad, proporcionando a sus clientes las mejores carnes de Quito.
- El tipo de servicio que se brinda en San Telmo cumple con muy altos estándares con el objetivo de satisfacer las expectativas del cliente.
- El uso de productos orgánicos y cuidado del medio ambiente caracteriza al restaurante por proveer a sus clientes alimentos de excelente calidad, sobre todo frescos y evitando en su gran mayoría el uso de productos químicos.
- San Telmo maneja muy altos estándares de calidad en sus productos desde la elección de proveedores y manejo del producto hasta el producto final.
- Su especialidad son las carnes importadas a la parrilla, las cuales tienen un gran reconocimiento dentro del público quiteño.
- La mayor ventaja competitiva que se maneja en el establecimiento es un sistema de metas, de manera que el pensamiento y orientación lleve a la constante superación (Entrevista 003).

## Capítulo III

### 3 Diseño del Blue print actual y blue print optimizado.

#### 3.1 Investigación

La investigación de mercado permite recolectar, planear y analizar la información, de manera que ayude en la toma de decisiones (Gates, 2010, pp. 7,8-77). La investigación previamente realizada la cual fue efectuada en el Restaurante San Telmo, en la ciudad de Quito ubicado al centro norte de la ciudad entre la Avenida 6 de Diciembre y Portugal 440.

##### 3.1.1 Objetivo del análisis

Existen tres tipos de investigación las cuales se clasifican de acuerdo al tipo de información que se requiere llegar a encontrar. Los tipos de investigación se clasifican en: descriptiva, exploratoria y casual. En este estudio se utilizó la investigación descriptiva, debido a que este método permitirá recolectar la información necesaria para el presente manual a realizarse para el restaurante San Telmo.

##### 3.1.2 Tipo de investigación utilizada

- **Investigación descriptiva:** es aquella que recolecta datos de forma concreta, ayudando a conseguir la información necesaria y más relevante. Este tipo de investigación responde a las siguientes preguntas ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo? y ¿dónde? (Alba, Fernández, Manchado, Tenorio, 2010, p. 6).

La investigación descriptiva se clasifica en dos formas:

- **Cualitativa:** se usan para conseguir información relevante, este tipo de información posee cierto grado de error porque se emplea

términos los cuales varían dependiendo de cada persona o de la persona que interpreta la información.

- Cuantitativa: se utiliza para conseguir y examinar datos por medio numérico (Alba et al., 2010, p. 6).

Para el estudio realizado en el Restaurante San Telmo se utilizó la investigación descriptiva de tipo cualitativa y cuantitativa las cuales ayudaron a que la información recabada sea más precisa.

Para la investigación previamente realizada en Restaurante San Telmo, se utilizaron dos métodos de investigación: el primero fue la entrevista que fue realizada al Chef y Gerente General del restaurante y a personas con un alto grado de conocimiento en el tema de seguridad y salud ocupacional; y el segundo método que se utilizó fueron las encuestas para las cuales la muestra fue tomada del mismo restaurante que es donde se implementará el manual para el personal que labora aquí.

### **3.1.3 Método de investigación utilizada**

Para la presente investigación se utilizó los siguientes métodos de investigación.

### **3.1.4 Entrevistas**

Es el proceso más importante para recolectar información precisa sin dejar de lado a la encuesta. La entrevista consta de dos personas que se reúnen y entablan una conversación con el objetivo de recolectar la información suficiente. Es necesario recalcar que no se la debe confundir con una conversación normal debido a que en dicha entrevista el entrevistador se dirige de manera formal con preguntas sutiles para obtener la información deseada. El entrevistado debe encontrarse en un ambiente agradable para poder

expresarse sin ningún problema sobre el tema a tratarse (Alba et al., 2010, p. 6).

#### Entrevista con el experto

Nombre:

Edad:

Experiencia laboral:

1. ¿Qué es la seguridad y salud ocupacional?
2. ¿Qué opina sobre la seguridad y salud ocupacional en el país?
3. ¿Considera necesario que el estado exija a los establecimientos la implementación de un manual de seguridad y salud ocupacional?
4. ¿Ha escuchado sobre la nueva ley del Ecuador sobre seguridad y salud ocupacional?
5. ¿Cuáles son los factores de riesgo más comunes en un restaurante?
6. ¿Cada cuánto se tiene que actualizar el manual de seguridad y salud ocupacional?
7. ¿Cuáles son las capacidades de respuesta necesaria que debería tener un restaurante?
8. ¿Cree usted que los cocineros y personal del establecimiento necesitan capacitarse para estar preparados en caso de una emergencia?

#### 3.1.5 Encuesta

- La encuesta es considerada una de las herramientas más comunes para la recolección de información, pero no la más eficaz ya que tiene un grado alto de error. En este caso se elaboró una encuesta con preguntas cerradas para mayor facilidad al tabular. Esta se entregó mediante un cuestionario previamente elaborado al público objetivo (Alba et al., 2010, p. 3).

Cabe recalcar que en este tipo de investigación es recomendable realizar preguntas cerradas de respuestas rápidas (Kinner y Taylor, 1993, p. 136)

### 3.1.6 Herramientas de investigación utilizadas

Existen varios tipos de encuestas entre los que utilizamos se encuentran:

“Según los fines científicos”

- “Descriptiva”

“Según su contenido”.

- “Encuestas basadas en hechos”.
- “Encuestas basadas en opiniones”.

“Según procedimiento de administración del cuestionario”

- “Personal”.

“Según su finalidad”

- “Encuestas con fines específicos”.

(Visauta, 2007, pp. 262-264).

Para obtener la información requerida es imprescindible definir una muestra acorde a la investigación (García, 2004, p. 19). La muestra es un subconjunto de la población la cual se determina mediante una fórmula (Alba et al., 2010, p. 17). En este caso de estudio no es necesario utilizar esta fórmula debido a que la muestra se encuentra establecida, por lo tanto la muestra a la que se aplicó la encuesta fue de 35 personas del Restaurante San Telmo ubicado en la Av. 6 de Diciembre y Av. Portugal 440.

#### Encuesta

Nombre:

Edad:

Género:

- Masculino
- Femenino

1. ¿Ha sufrido algún accidente en el trabajo? Si su respuesta es sí especifique los motivos.

- Cortaduras
- Quemaduras
- Caídas
- Intoxicación por sustancias químicas

Otros:

2. ¿Sufre de alguna enfermedad?

- Estrés laboral
- Problemas pulmonares
- Problemas cardiovasculares
- Problemas en la espalda

Otros:

3. ¿Hace cuánto tiempo tiene esta enfermedad?

- Meses especifique
- Años especifique

4. ¿Cuál es el cargo que tiene en el restaurante?

5. ¿Cuántos años lleva trabajando en el restaurante?

6. ¿Cuántas horas trabaja diariamente?

7. ¿Ha escuchado sobre seguridad y salud en el trabajo?

8. ¿Conoce usted si existe en el restaurante salidas de emergencia?

¿Dónde están ubicadas?

- Sí en la parte de adelante y la parte posterior del restaurante.
- Sí conozco pero no sé dónde están ubicadas.
- No hay salidas de emergencia.

9. ¿Sabe cuántos extintores hay en el restaurante?

- Sí, dos extintores.
- No.
- Sí, uno.

10. ¿Existe algún equipo médico o de emergencia en el restaurante?

11. ¿Ha hecho uso de algún suministro médico del restaurante?

- Gasas
- Curitas
- Alcohol
- Esparadrapo
- Crema para las quemaduras

Otros:

12. ¿Cuáles de los siguientes elementos de protección usted utiliza en su lugar de trabajo?

- Guantes
- Gafas
- Cubre bocas
- Zapatos antideslizantes
- Malla y gorro
- Guantes para horno

Otros:

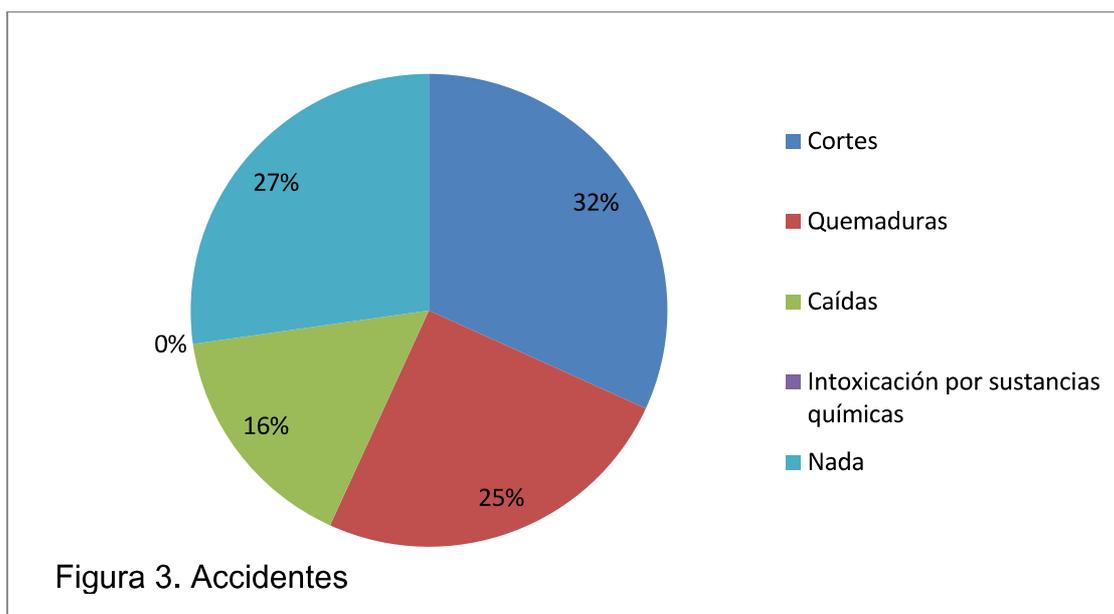
13. ¿Conoce en que parte se encuentra la válvula de seguridad de cierre de gas del restaurante? Especifique su respuesta.

14. ¿Sabe la ubicación de la alarma de incendios y en qué lugares se encuentran?

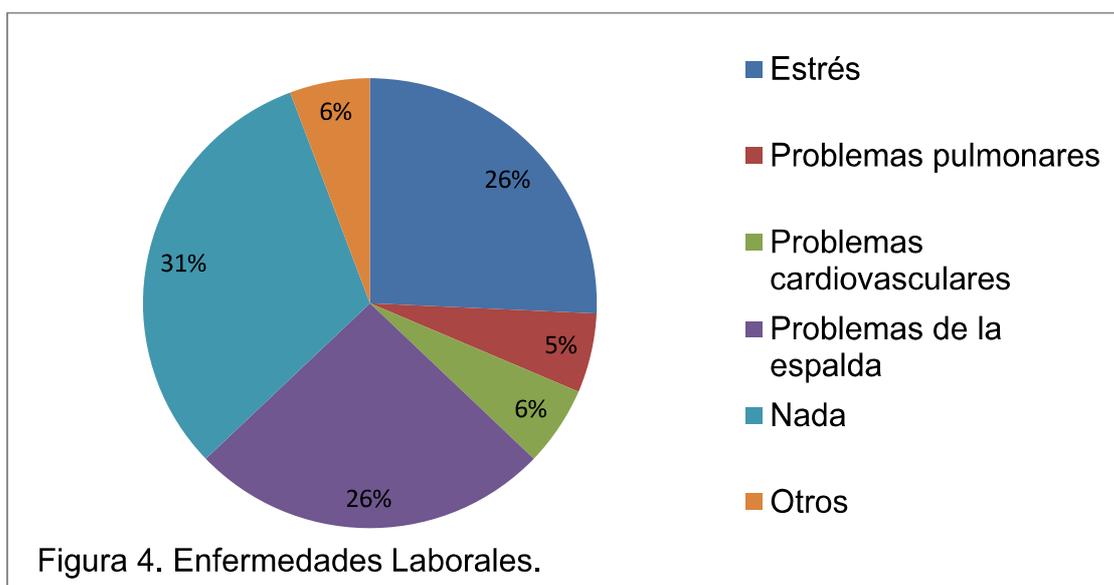
15. ¿Existen sensores de gas en el restaurante, cuántos son?

### 3.1.7 Análisis de resultados

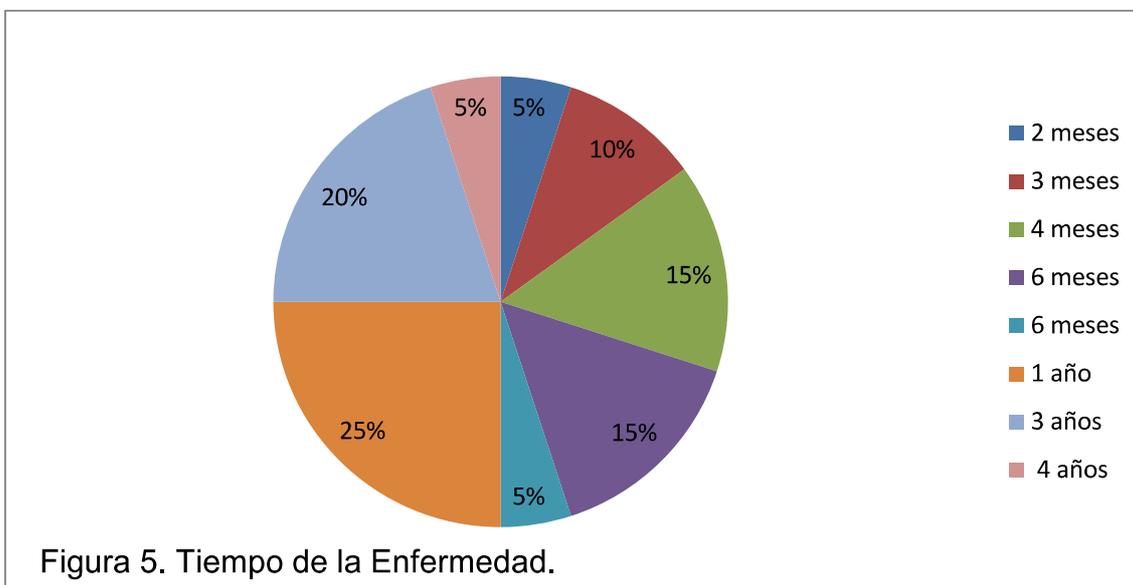
A través de los siguientes gráficos, se muestra la información obtenida por medio de las encuestas realizadas en el Restaurante San Telmo gracias al permiso y aprobación de Martin Avero Gerente General:



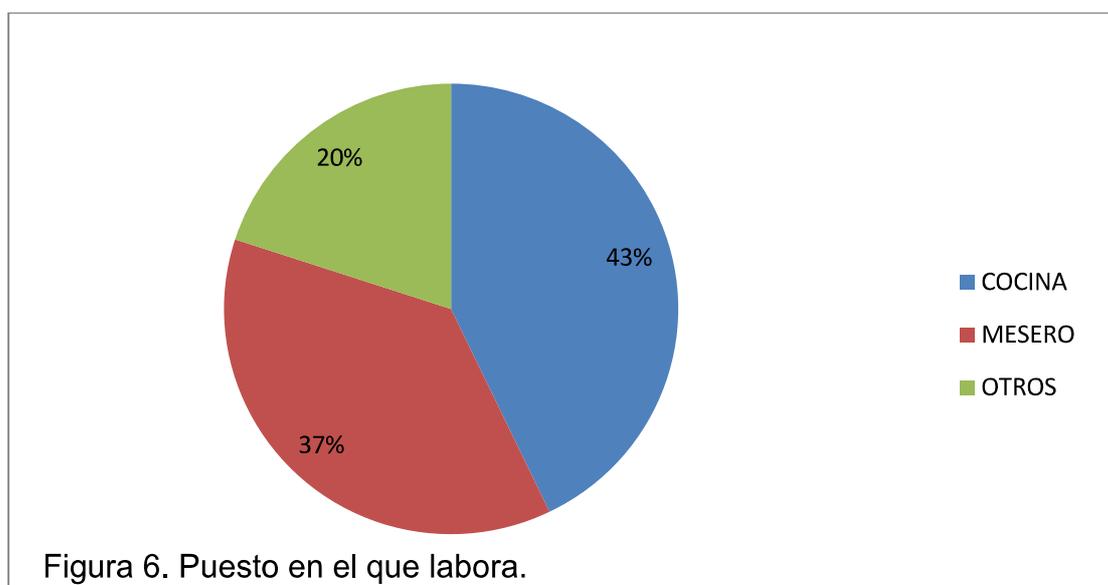
En este cuadro se muestra que el mayor riesgo que sufren los trabajadores son con un 32% los cortes seguidos por el 25% que son las quemaduras.



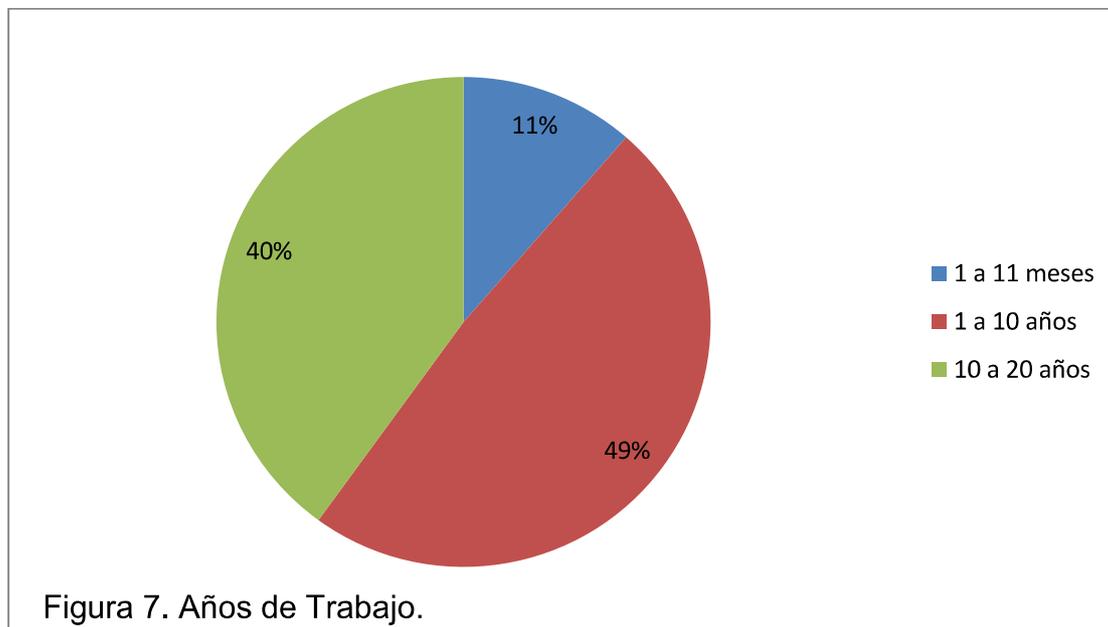
De acuerdo a la información obtenida el 26% del personal sufre de estrés laboral y problemas en la espalda seguido por el 6% de problemas cardiovasculares y el 5% de problemas pulmonares.



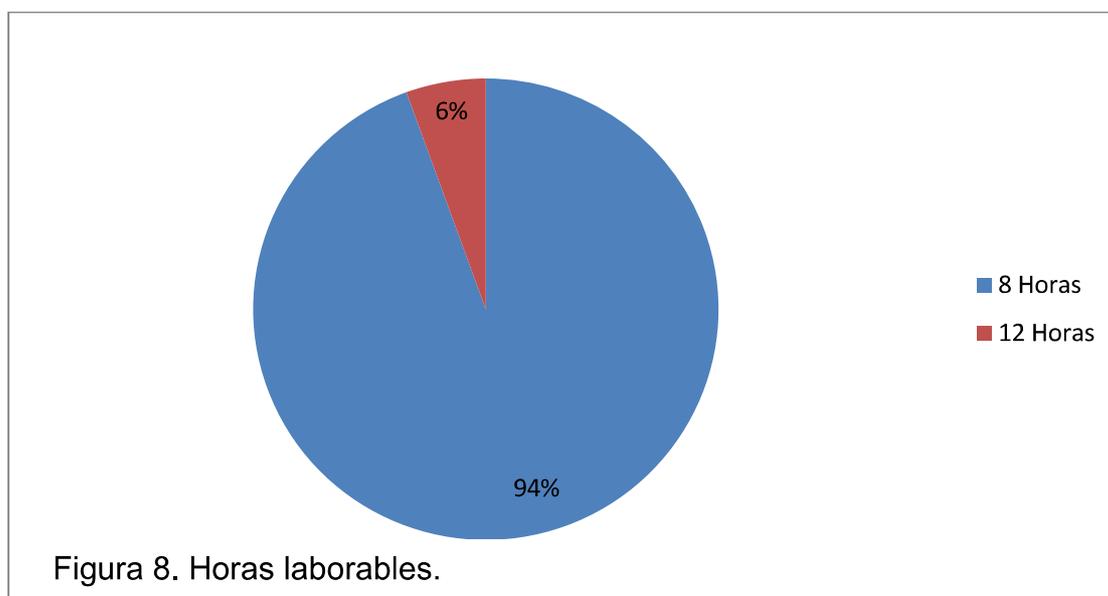
Se puede observar que gran parte del personal que labora en San Telmo han generado enfermedades en el tiempo que llevan trabajando ahí, se debería hacer un análisis de si las enfermedades se fueron dando en el trabajo o por causas externas.



El personal de San Telmo está dividido en un 43% que son los que trabajan en cocina, un 37% que son los que se encuentran en el salón y por ultimo un 20% que se encuentra dividido entre seguridad y personal administrativo.

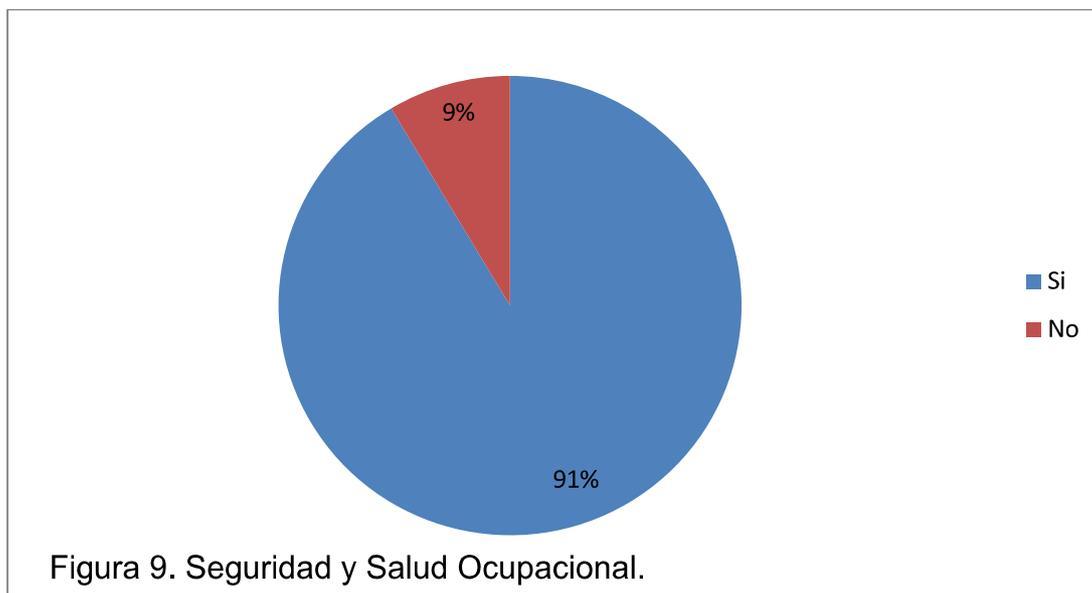


En el restaurante San Telmo el 49% del personal lleva laborando de 1 a 10 años mientras que el 40% se encuentra trabajando en el mismo de 10 a 20 años.

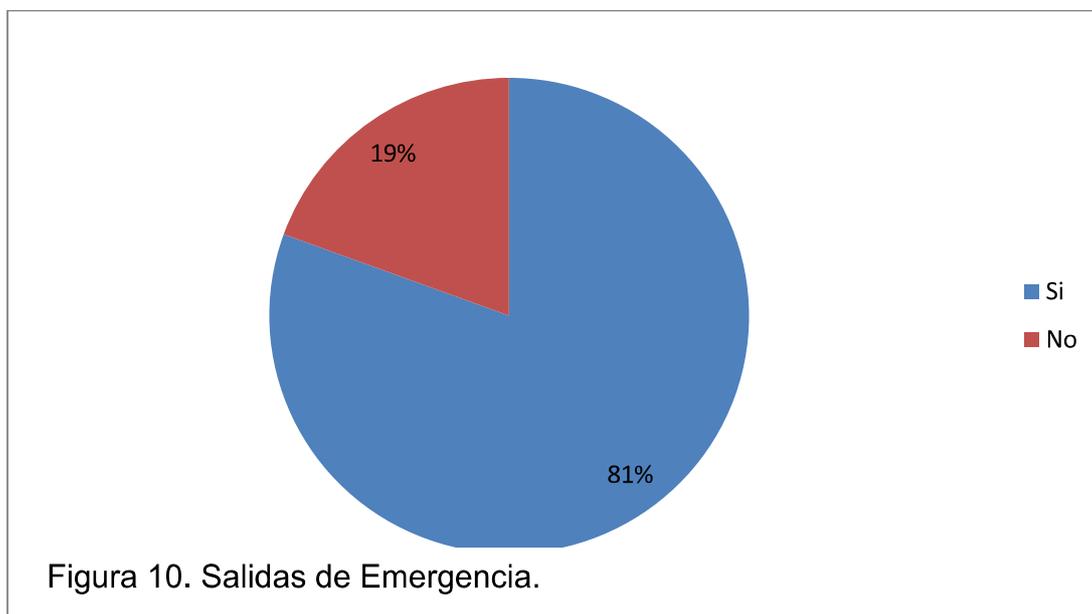


De acuerdo a la tabulación se evidencia que el 94% del personal trabaja las 8 horas que exige la ley del Ecuador, mientras que un 6% en el que se

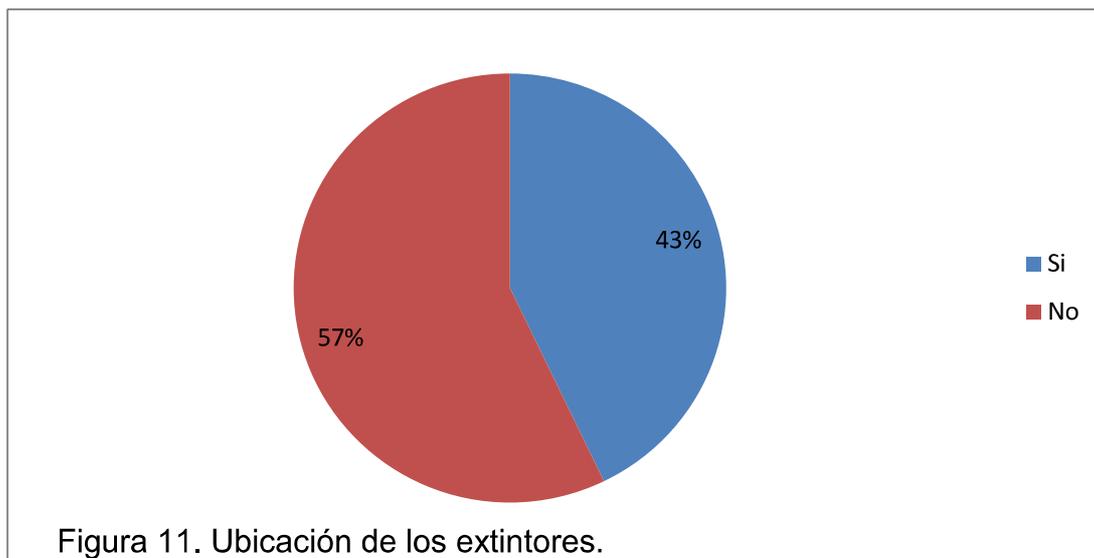
encuentra Martin Avero, Gerente del restaurante, trabaja más de 8 horas para el control y buen manejo del restaurante.



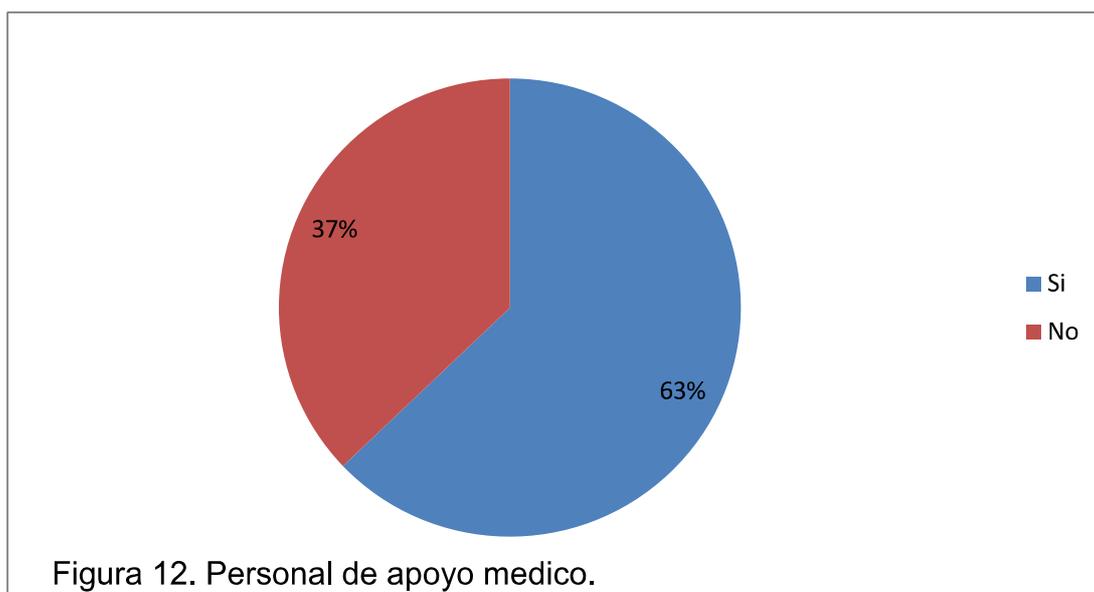
El 91% de los trabajadores del restaurante han escuchado sobre Seguridad y Salud Ocupacional, mientras que el 9% no ha escuchado sobre el tema.



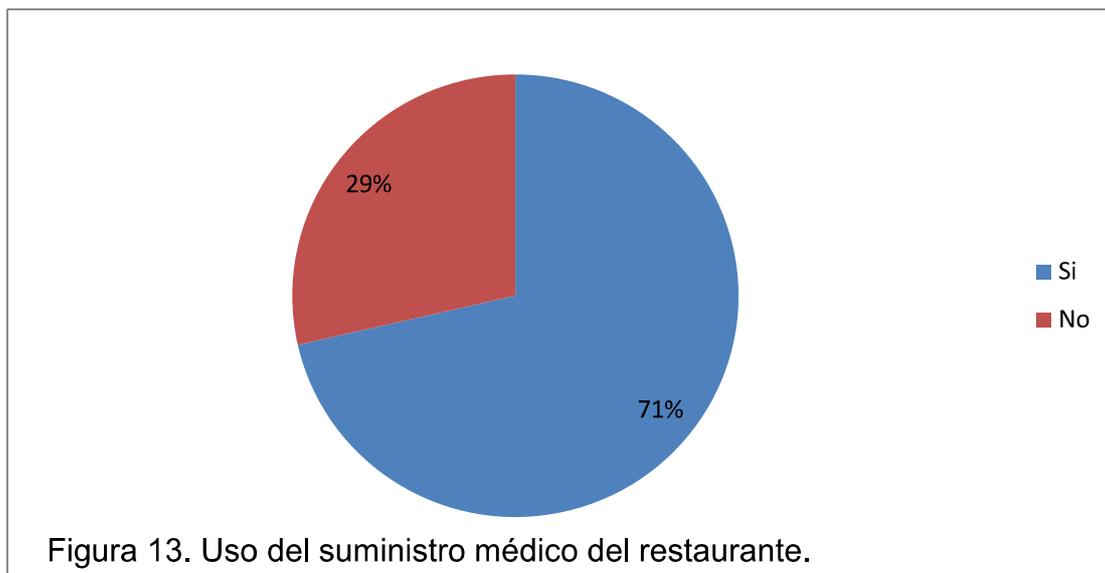
De acuerdo al estudio la mayoría del personal que trabaja en San Telmo conoce la localización de las salidas de emergencia aunque estas no se encuentren señalizadas.



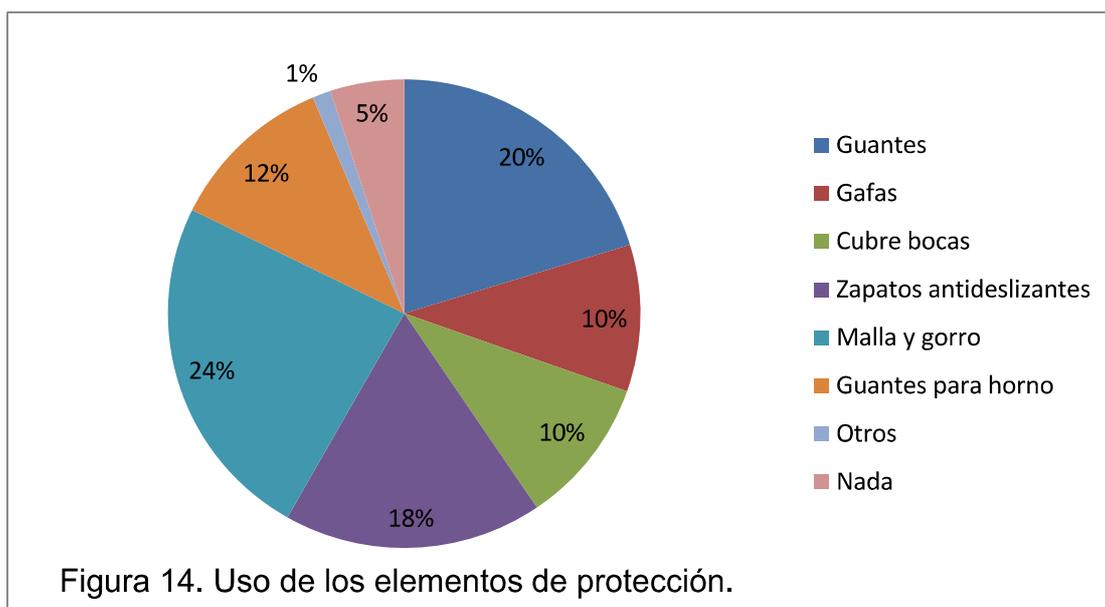
El 57% del personal que labora en San Telmo no conoce donde se encuentran ubicados los extintores, mientras el 43% si conoce la ubicación.



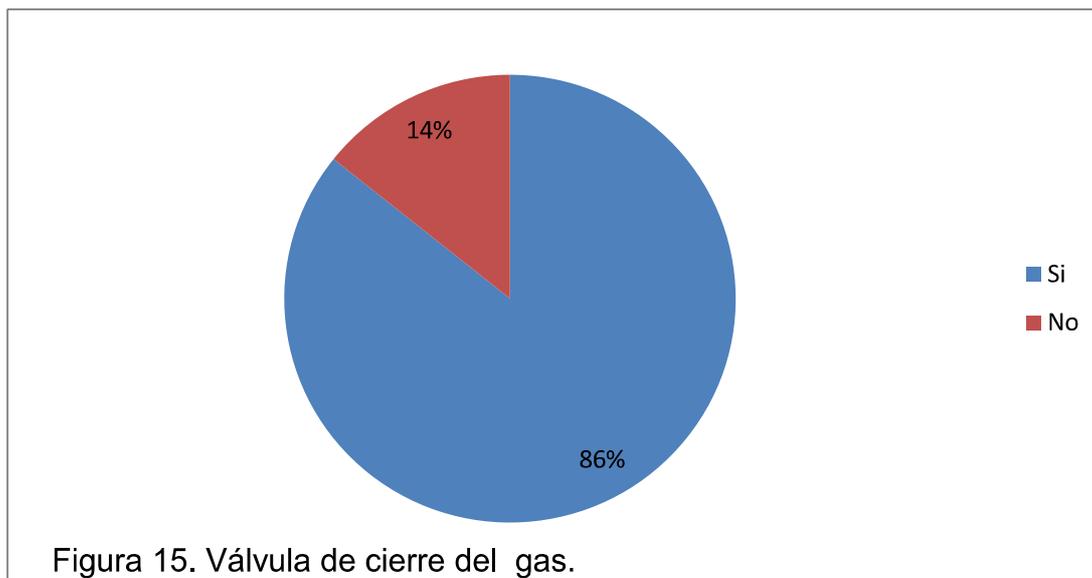
De acuerdo a la encuesta se evidencia que un 63% del personal afirma que sí existe un médico laboral, pero esto no quiere decir que todos lo conozcan. Cabe señalar que gran parte del personal se encuentra confundido con la asistencia médica de EMI debido a que piensan que en caso de sufrir algún accidente este sería su médico laboral.



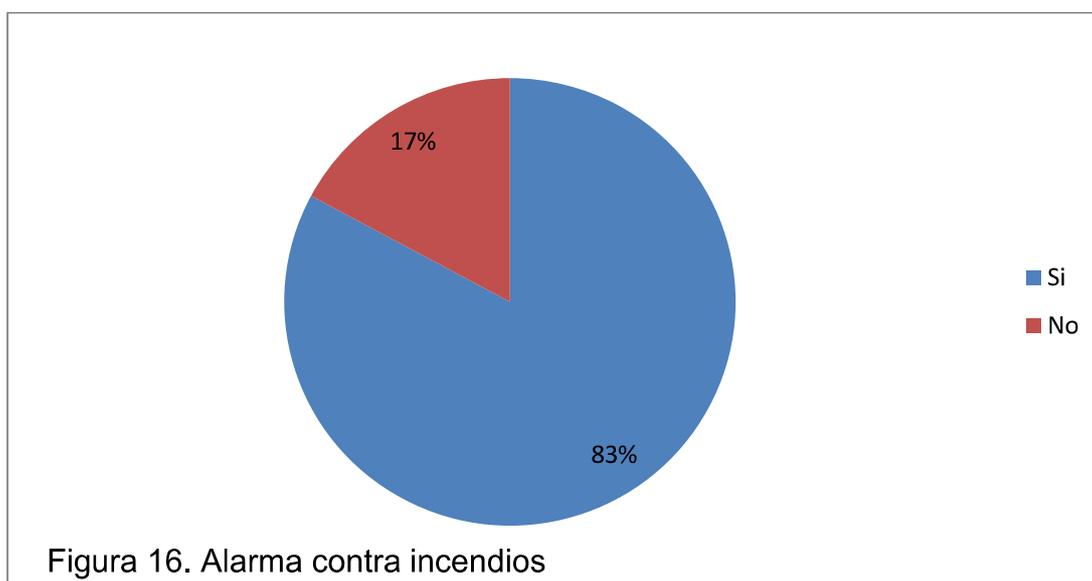
De acuerdo al análisis el 71% del personal ha utilizado algún tipo de suministro médico del botiquín sea por cortaduras, quemaduras o algún tipo de dolor.



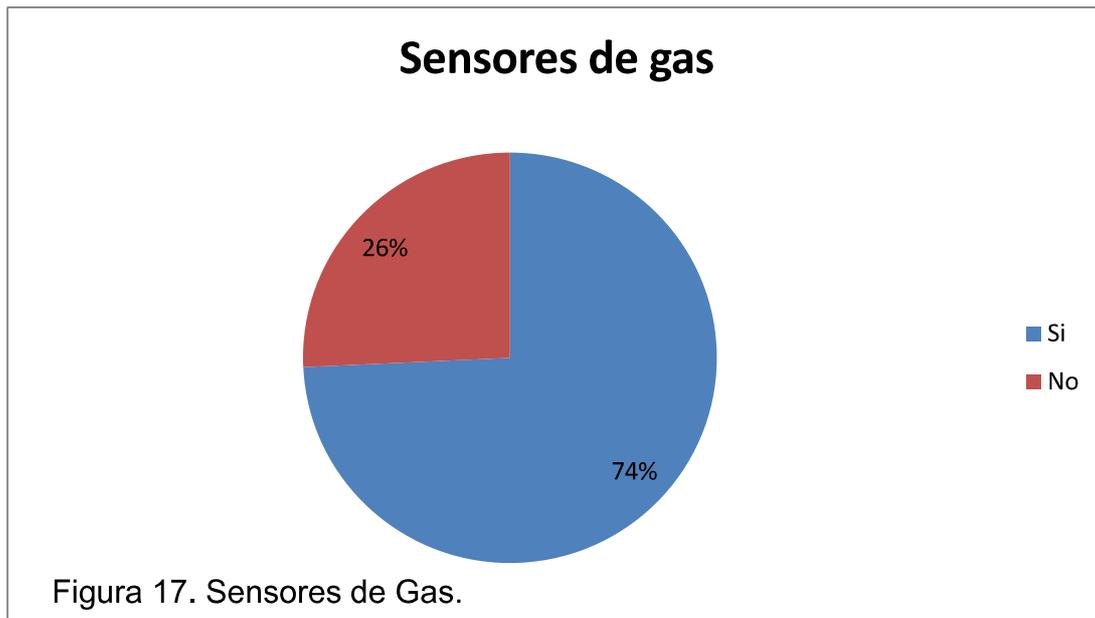
En base a la encuesta realizada se evidencia que el 24% usa malla y gorro, el 18% zapatos antideslizantes, el 20% guantes; tomando en cuenta que el 80% de los empleados se encuentran divididos entre cocina y meseros.



El 86% del personal de San Telmo conoce la ubicación de la válvula de cierre del paso del gas mientras que el 14% desconoce. Todo el personal debería tener el conocimiento de donde se encuentran las válvulas de cierre de paso del gas por cualquier imprevisto.



El 83% del personal que trabaja en San Telmo conoce donde se encuentra la ubicación de la alarma contra incendios, pero esto no quiere decir que estén al tanto de cómo se acciona en caso de emergencia.



De acuerdo al análisis el 74% del personal se encuentra al tanto de que existen sensores de gas, pero no específicamente dónde se encuentran, ni cuál es su funcionamiento mientras que el 26% no conoce su ubicación.

### **Conclusión de los resultados obtenidos**

Basándose en la información obtenida de las encuestas se puede llegar a las siguientes conclusiones.

- De acuerdo a las tabulaciones el 73% del personal que labora dentro del Restaurante San Telmo ha sufrido algún tipo de accidente laboral como: cortes, quemaduras, caídas.
- Se refleja que gran parte del personal lleva trabajando de 10 a 20 años en la misma posición.
- El 78% del personal de San Telmo utiliza equipo de protección pero no necesariamente el adecuado y el que debería utilizar obligatoriamente todos los días.
- El 91% conoce qué es seguridad y salud ocupacional mientras que el 9% no ha escuchado.

- En su mayoría el personal conoce donde se encuentran por lo menos una de las salidas de emergencia encontradas alrededor del restaurante.
- Las encuestas reflejan un alto número de personas con algún tipo de enfermedad y por este motivo es necesario poner atención a esto, debido a que esto genera una reducción del desempeño del personal.
- El personal del Restaurante San Telmo no sabe dónde se encuentran ubicados los extintores, esto genera un peligro constante para el restaurante.
- En base a las entrevistas realizadas a José Ozuna y Martín Avero necesitan poner más atención en el uso adecuado del equipo de protección debido a que esto puede generar un riesgo para la empresa.

### **3.2 Diseño del blueprint actual**

San Telmo es un restaurante dedicado a la venta de alimentos y bebidas desde hace 18 años; el establecimiento cuenta con 35 personas laborando, las cuales se encuentran divididos en cocina, meseros, seguridad y personal administrativo.

Para la realización de las funciones, cada área posee herramientas de trabajo, como máquinas industriales e insumos necesarios para el cumplimiento de sus tareas, si estas no son utilizadas de la manera adecuada, o no se les da el mantenimiento preventivo sería uno de los principales puntos en donde se generen accidentes.

En base al estudio realizado en el Restaurante San Telmo, se logró encontrar las siguientes falencias:

#### **3.2.1 Herramienta utilizada para la evaluación de riesgos.**

Para la siguiente investigación se utilizó una lista de control y un estudio de riesgos realizado por la empresa, en donde se detalla y se especifica con lo

que debería contar el restaurante y en donde son los lugares más propensos a generarse un incidente. Con esta lista de control se evaluará 1 vez por semana todas las áreas del restaurante para saber cuáles son las fallas y solucionar inmediatamente.

Tabla 2. Inspección general de las áreas del Restaurante San Telmo

		INSPECCIÓN GENERAL DE LAS ÁREAS DE RESTAURANTE SAN TELMO RESANTELMO CIA. LTDA.			
AREA:		EDICION:			
REALIZADA POR:					
REVISADO POR:					
FECHA:		HORA:			
ESTANDARES					
1.	<b>LOCAL</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
1.1.	Las escaleras se encuentran limpias, en buen estado y libres de obstáculos.				
1.2.	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado de conservación.				
1.3.	Las ventanas y tragaluces se encuentran limpios.				
1.4.	La iluminación y ventilación son adecuadas para el proceso de trabajo.				
1.5.	Los extintores se encuentran en su lugar de ubicación, visibles y en buen estado.				
1.6.	Existen pasillos, rampas y puertas seguras que faciliten el desplazamientos de discapacitados.				
1.7.	Existen luces de emergencia en buen estado.				
1.8.	En caso de un desastre el personal sabe donde es el punto de encuentro o lugar seguro.				
1.7.	Existen señales de información como de seguridad				
2.	<b>SUELOS Y PASILLOS</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
2.1.	Los suelos están limpios, secos, sin desperdicios ni material innecesario.				
2.2.	Los suelos se encuentran nivelados y sin orificios en su superficie.				
2.3.	Las vías de circulación de personas y vehículos se encuentran diferenciados y señalizados				
2.4.	Se dispone de protecciones como cercas provisionales o barandales desmontables.				
2.5.	La iluminación y ventilación es la adecuada para el tránsito de las personas.				
2.6.	Se dispone de señalización de evacuación o de emergencia				
3.	<b>ALMACENAJE</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
3.1.	Las áreas de almacenamiento de materiales se encuentran señalizadas				
3.2.	Las zonas de almacenamiento se encuentran con buena iluminación y ventilación.				
3.3.	Los materiales almacenados se encuentran correctamente identificados				
3.4.	Los materiales está colocados en su sitio, sin invadir zonas de paso de las personas.				
3.5.	Los materiales se colocan de manera segura, limpia y ordenada siguiendo las normas de seguridad				
3.6.	Las estructuras donde se almacenan los materiales se encuentran en buenas condiciones.				
3.7.	Se dispone de instructivos o procedimientos sobre levantamiento manual y almacenamiento.				
4.	<b>EQUIPOS</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.1.	Se encuentran limpios y libres en su entorno de todo material innecesario.				
4.2.	Se encuentran en buen estado y libres de grasas u otros elementos dañinos.				
4.3.	Poseen las protecciones adecuadas y los dispositivos de seguridad en funcionamiento.				
4.4.	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado y con la puesta a tierra.				
4.5.	Existe un lugar adecuado para guardar los equipos				
4.6.	Cuentan con los respectivos manuales de funcionamiento y sus especificaciones técnicas.				
5.	<b>HERRAMIENTAS</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
5.1.	Se encuentran almacenados en lugares adecuados, donde cada herramienta tiene su lugar.				
5.2.	Se encuentran limpias de aceite, grasas u otras sustancias dañinas.				
5.3.	Las herramientas eléctricas tienen el cableado y las conexiones en buen estado.				
5.4.	Están en condiciones seguras para el trabajo, no defectuosas u oxidadas.				
5.5.	Se encuentran diseñadas ergonómicamente y brindar confort para la labor a efectuar.				
5.6.	Existe un programa de mantenimiento de herramientas manuales.				
5.7.	Cuentan con los respectivos manuales de funcionamiento y sus especificaciones técnicas.				

6.	<b>EQUIPOS DE PRIMEROS AUXILIOS</b>			SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
6.1.	Se dispone de una sala de Primeros Auxilios.						
6.2.	Existe un botiquín de Primeros Auxilios en el lugar de trabajo.						
6.3.	El botiquín se encuentra abastecido adecuadamente de medicinas.						
6.4.	El botiquín se encuentra en buenas condiciones y con su correspondiente señalización.						
6.5.	Existe duchas y lavabos de emergencia.						
6.6.	Las duchas y lavabos se encuentra en buenas condiciones y con su correspondiente señalización.						
6.7.	Se dispone de instructivos y manuales en caso de una emergencia.						
7.	<b>EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y ROPA DE TRABAJO</b>			SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
7.1.	Existe la cantidad suficiente para satisfacer las necesidades de los usuarios.						
7.2.	Se guardan en los lugares apropiados y específicos para el uso personalizado.						
7.3.	Se encuentran limpios y en buen estado de conservación.						
7.4.	Cumplen con las especificaciones técnicas en función del trabajo que deben soportar.						
7.5.	La ropa expuesta a agentes químicos, biológicos o radiactivos es lavada por empresas especializadas.						
7.6.	Existe formatos de entrega recepción de los elementos de protección personal.						
7.7.	Los elementos y equipos de protección personal deteriorados son eliminados adecuadamente.						
8.	<b>RIESGOS FÍSICOS (ruido, vibraciones, radiaciones, iluminación, calor, frío)</b>			SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
8.1.	Existe mediciones de factores de riesgo físico existentes en la planta de trabajo.						
8.2.	Los factores de riesgo físico se encuentran por debajo de los límites permisibles.						
8.3.	Existe medidas de seguridad para el caso de factores de riesgo físico que superan los límites permisibles.						
8.4.	Existe manuales, procedimientos e instructivos sobre exposición a factores de riesgo físico.						
8.5.	Existe equipos para medir la concentración del contaminante físico.						
9.	<b>RIESGOS QUÍMICOS (gases, vapores, aerosoles)</b>			SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
9.1.	Existe mediciones de factores de riesgo químico existentes en la planta de trabajo.						
9.2.	Los factores de riesgo químico se encuentran por debajo de los límites permisibles.						
9.3.	Existe medidas de seguridad para los de factores de riesgo químico que superan los límites permisibles.						
9.4.	Existe manuales, procedimientos e instructivos sobre exposición a factores de riesgo químico.						
9.5.	Existe equipos para medir la concentración del contaminante químico.						
10.	<b>PRODUCTOS QUÍMICOS</b>			SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
10.1.	Se encuentran los productos químicos debidamente etiquetados.						
10.2.	Existe las correspondientes hojas de seguridad (MSDS) de los productos químicos.						
10.3.	Están señalizados los lugares donde existe materiales o productos químicos.						
10.4.	Los productos químicos se encuentran en armarios o estanterías adecuadas.						
10.5.	Se encuentran las estantes, mesas o lugares de trabajo limpias de derrames de productos químicos.						
10.6.	Existen materiales absorbentes específicos para recoger posibles derrames de productos químicos.						
10.7.	Existe instructivos, procedimientos o manuales de manejo de productos químicos.						

11.	<b>RESIDUOS</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
11.1.	Los contenedores de residuos se encuentran colocados próximos y accesibles a los lugares de t				
11.2.	Los contenedores de residuos especiales se encuentran claramente identificados y señalizados				
11.3.	Los residuos incompatibles se encuentran colocados en bidones metálicos cerrados				
11.4.	Los residuos incompatibles se recogen en contenedores separados				
11.5.	Se evita el rebose de los contenedores de residuos				
11.6.	La zona de alrededor de los contenedores de residuos se encuentra limpia de otros materiales.				
11.7.	Existen los medios de limpieza a disposición del personal de limpieza.				
11.8.	Existe un lugar adecuado para ubicar los contenedores de residuos.				
12.	<b>EQUIPO Y LUCHA CONTRA INCENDIOS</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
12.1.	Se dispone de suficientes extintores, gabinetes, detectores y alarmas contra incendio.				
12.2.	Los extintores se encuentran en buen estado y libres de grasas u otros elementos.				
12.3.	Las bocas contra incendio, válvulas, mangueras se encuentran en buenas condiciones.				
12.4.	Existe señalización adecuada y cumple con los requisitos técnicos legales y está correctamente				
12.5.	Existe un Plan de emergencias y contingencias aprobado por el Cuerpo de Bomberos.				
12.6.	El Plan de emergencias y contingencias cumple con todos los requerimientos técnicos como leg				
12.7.	Existen vías de evacuación y puntos de encuentro señalizados adecuadamente.				
12.8.	Se dispone de formatos, procedimientos, instructivos de lucha contra incendios.				
12.9.	Se encuentran conformadas las brigadas contra incendios, primeros auxilios, entre otros.				
13.	<b>SEÑALES DE SEGURIDAD</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
13.1.	Existen señales de seguridad visibles y correctamente distribuidas.				
13.2.	Se encuentran en buen estado de conservación				
13.3.	Cumplen con las especificaciones técnicas como legales.				
13.4.	Existe un programa de mantenimiento y reposición de señales de forma oportuna.				
13.5.	Existe la cantidad suficiente para satisfacer las necesidades de señalización.				
14.	<b>INSTALACIONES ELÉCTRICAS</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
14.1.	Los conductores eléctricos se encuentran en buen estado y correctamente instalados y distribuid				
14.2.	Los tomacorrientes, enchufes, cuadros eléctricos se encuentran en buenas condiciones.				
14.3.	Existen señales de advertencia sobre el riesgo eléctrico.				
14.4.	La alimentación de energía es adecuada a la carga que deben soportar los conductores eléctric				
14.5.	Se dispone de formatos, procedimientos, instructivos de mantenimiento eléctrico.				
14.6.	Los conductores al descubierto se encuentran en sus respectivas canaletas				
14.7.	Se cuenta con los elementos de protección para realizar y reparar las instalaciones eléctricas.				
15.	<b>MÁQUINAS</b>	SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
15.1.	Disponen de resguardos y dispositivos de seguridad en los mecanismos de las máquinas				
15.2.	Los resguardos y dispositivos de seguridad de las máquinas se encuentran en perfecto estado d				
15.3.	Disponen de señales de seguridad como de información.				
15.4.	Cuentan con la correspondiente conexión de tierra.				
15.5.	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado				
15.6.	Cuentan con equipos de protección personal y ropa de trabajo.				
15.7.	Existe suficiente espacio para laborar adecuadamente.				
15.8.	Se encuentran distribuidas adecuadamente.				
15.9.	Cuentan con los respectivos manuales de funcionamiento y sus especificaciones técnicas.				

15. MÁQUINAS		SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
15.1.	Disponen de resguardos y dispositivos de seguridad en los mecanismos de las máquinas				
15.2.	Los resguardos y dispositivos de seguridad de las máquinas se encuentran en perfecto estado d				
15.3.	Disponen de señales de seguridad como de información.				
15.4.	Cuentan con la correspondiente conexión de tierra.				
15.5.	Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado				
15.6.	Cuentan con equipos de protección personal y ropa de trabajo.				
15.7.	Existe suficiente espacio para laborar adecuadamente.				
15.8.	Se encuentran distribuidas adecuadamente.				
15.9.	Cuentan con los respectivos manuales de funcionamiento y sus especificaciones técnicas.				
16. SANEAMIENTO INDUSTRIAL		SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
16.1.	Dispone de suficiente agua potable				
16.2.	Existe alcantarillado u otro sistema de desahogo de los efluentes.				
16.3.	Existe una planta de tratamiento de aguas.				
16.4.	Existen suficientes servicios higiénicos, urinarios, lavabos, duchas.				
16.5.	Los servicios higiénicos, urinarios, lavabos duchas se encuentran en buenas condiciones.				
16.6.	Los servicios higiénicos, urinarios, lavabos duchas cuentan con buena iluminación y ventilación.				
16.7.	La cocina y el comedor responden a principios de orden y limpieza.				
16.8.	La cocina y comedor de encuentran en buenas condiciones.				
16.9.	La cocina y comedor gozan de buena iluminación y ventilación.				
17. ESCALERAS DE MANO		SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
17.1.	Se encuentran en buenas condiciones, libres de grasas u aceites en sus peldaños.				
17.2.	Se encuentran almacenadas en lugares seguros protegidas del sol y la lluvia.				
17.3.	Se encuentran pintadas las escaleras de madera para evidenciar los defectos o daños.				
17.4.	Se encuentran equipadas con bases antiderrapantes.				
17.5.	Se encuentran construidas con materiales resistentes.				
17.6.	Se cuenta con el procedimiento de seguridad para el uso de las escaleras.				
17.7.	Se cuenta con las especificaciones técnicas del fabricante.				
18. ESCRITORIOS, MESAS Y SILLAS.		SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
18.1.	Se encuentran en buenas condiciones de uso.				
18.2.	Son diseñados ergonómicamente.				
18.3.	Son seguros y confortables.				
18.4.	Se adaptan a la anatomía del trabajador.				
18.5.	Existe la cantidad suficiente para satisfacer las necesidades de los usuarios.				
19. PREPARACIÓN PARA EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS.		SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
19.1.	Existe un Plan de emergencias y contingencias para el caso de desastres naturales.				
19.2.	Existe personal preparado y capacitado para coordinar acciones en la lucha de desastres.				
19.3.	Existe brigadas de primeros auxilios, rescate y evacuación.				
19.4.	Se dispone de señales de seguridad e información respecto a la evacuación.				
19.5.	Se dispone de vías de evacuación expeditas y correctamente señalizadas.				
19.6.	Se cuenta con uno o varios puntos de encuentro en caso de evacuación.				
19.7.	Existe un manual para enfrentar las emergencias.				
19.8.	Existe alarmas para caso de emergencias				
19.9.	Las alarmas se encuentran bien ubicadas, visibles y en excelentes condiciones.				
20. FRIGORIFICOS		SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
20.1.	Están los congeladores limpios y libres de moho				
20.2.	Están los alimentos ordenados y almacenados				
20.3.	Está limpia la parte inferior del refrigerador, libre de moho y olores molestos				
20.4.	Esta equipado con termómetros exáctos				
20.5.	Los alimentos de temperatura crítica están almacenados a -7 °C				
20.6.	Están todos los productos con su respectiva etiquetación y adecuadamente rotulados				
20.7.	Se a comprobado que los alimentos conserven su rango de temperatura				
20.8.	Hay señales de óxido las refrigeradoras o frigorificos				

		SI	NO	NO APLICA	OBSERVACIONES
21.	<b>PARRILLA</b>				
21.1	La parrilla se encuentra limpia y libre de grasa u otros materiales de combustión				
21.2	Se mantienen los utensilios de la parrilla ordenados				
21.3	Hay señales de óxido en las parrillas				
21.4	el parrillero tiene los alimentos a mano para evitar sobre exposición				
21.5	el parrillero se encuentra concentrado en su actividad				
21.6	la parrilla tiene su debida señalización				
21.7	la chimenea de la parrilla se encuentra limpia sin grasas				
21.8	el parrillero tiene su epp adecuado				

Tomado de Avero, 2014.

### 3.3 Riesgos encontrados

#### 3.3.1 Posibilidad de explosión

Liberación violenta de energía a través de la cual se produce una descarga de presión.

#### Bombona de gas

Acorde a la investigación realizada la ubicación de la bombona de gas no es la adecuada, se encuentran en un lugar accesible a personal autorizado y no autorizado.

Se observa que no hay la señalética adecuada para prevenir cualquier tipo de accidente, como letreros de seguridad de prohibido fumar.

#### Cocina

En la cocina se debe dar énfasis a los cuidados del manejo de la limpieza que se requiere para evitar escapes o mala combustión de gas. Para no tener escapes de gas se debe evitar:

- Quemadores abiertos, bien por caídas de algún líquido que se apagan, descuidos, golpes.

- Quemadores desajustados: mantener los quemadores abiertos cierto tiempo antes de acercar la llama sobre todo en hornos que por estar cerrados permitan la acumulación de gas en el suelo.
- Al primer síntoma de escape de gas, cerrarla válvula inmediatamente (Cevallos, 2010, p.59).

### **3.3.2 Manipulación de químicos**

Las sustancias químicas como disolventes, alcohol industrial, se encuentran cerca de la bombona de gas lo que podría generar una propagación acelerada de incendio por lo cual es necesario que las mismas estén etiquetadas y sean cambiadas de lugar de manera inmediata para evitar cualquier accidente.

### **3.3.3 Riesgo de incendio**

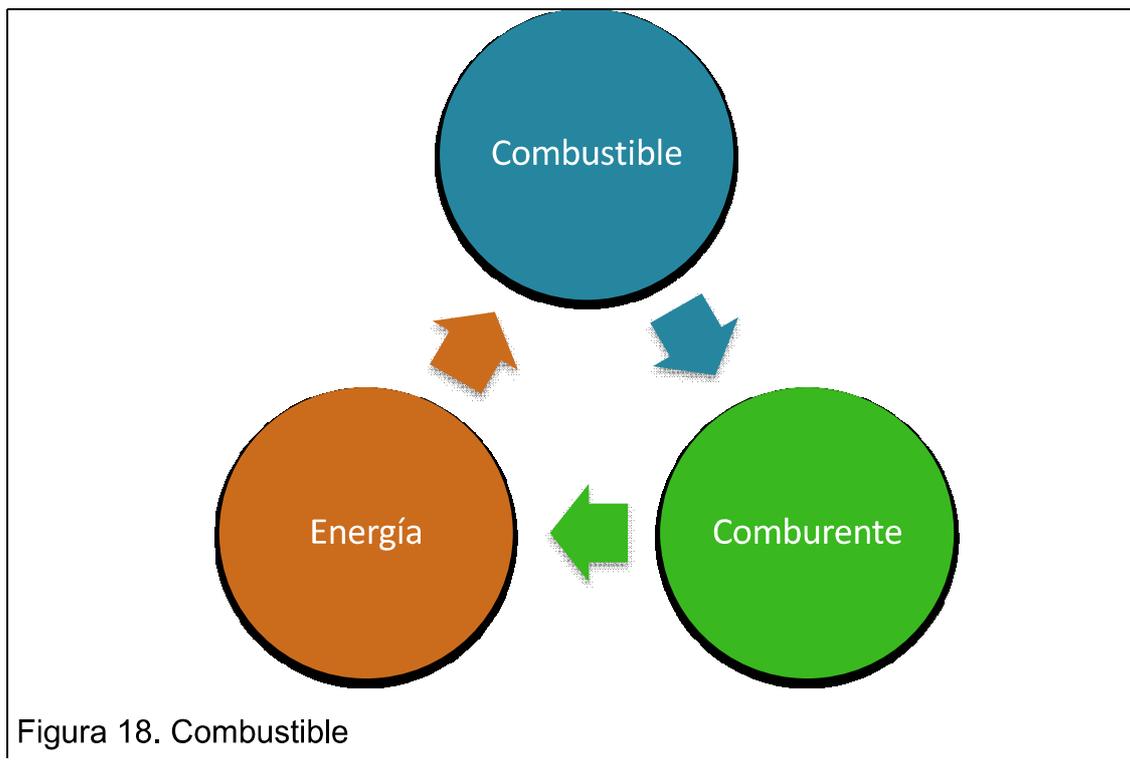
Accidente producido a causa de fuego no controlado que puede afectar la infraestructura y al personal.

#### **Cocina**

El área con mayor riesgo donde se pueda ocasionar un incendio es la parrilla por el uso de carbón que siempre se encuentra encendido, y al cierre del restaurante este no se lo apaga. De igual manera existen elementos inflamables como alcohol, disolventes, cloro y aceites para hacer la limpieza de la misma que se encuentran expuestos a temperaturas extremas. Estos productos no se hallan almacenados de forma correcta, además de que no se encuentran con su respectiva etiqueta.

El uso de ollas con aceite para freír no está controlado lo que podría resultaren un incendio por su alta combustión.

Para generar un incendio se necesitan 3 factores:



Estos 3 factores se deben tomar en cuenta para tomar medidas de prevención que eviten daños en el personal (Silis, 2010, p. 31).

### **Bar/Salón privado**

En el salón privado se encuentran gran cantidad de bebidas alcohólicas lo que genera un riesgo inminente en caso de no tener un control adecuado.

#### **3.3.4 Riesgo de contacto térmico**

Accidentes derivados al tocar superficies calientes y al cambio brusco de temperatura.

### **Cocina**

Los principales accidentes en cocina son producidos por quemaduras causadas por el contacto con superficies calientes y por los implementos de trabajo. Otro riesgo térmico que se encuentra con frecuencia es al momento de entrar a los cuartos fríos debido a que no se colocan el equipo de protección adecuado y esto genera un cambio brusco de temperatura, pudiendo dar lugar a algún tipo de enfermedad.

Las condiciones de trabajo donde se genere calor extremo y humedad disminuye el rendimiento del personal, por eso se deberían tomar ciertas pausas e ingerir la cantidad de líquido necesaria.

Los guantes para horno se encuentran en malas condiciones lo que genera que el personal al sacar una piedra o lata del horno se pueda quemar.

### **3.3.5 Riesgo de contacto eléctrico**

Riesgo generado por energía eléctrica.

#### **Bar y cocina**

La manipulación de la maquinaria tiene que hacerse con las manos secas y en un lugar óptimo para evitar un posible riesgo de electrocutarse. Posteriormente se tiene que verificar el estado en el que se encuentra la maquinaria esto quiere decir que se tiene que hacer una inspección de que los cables no se encuentre pelados, y el equipo se encuentre en buenas condiciones, a su vez se tiene que verificar que los tomacorrientes se encuentre en buen estado.

Falta de señalética en los tomacorrientes, distinguir en cuales pasa corriente de 120v y 220v.

## **Oficina**

En la oficina se utilizan computadoras de escritorio estas van conectadas a un solo cortapicos lo que podría generar una sobrecarga del mismo y ocasionar un riesgo para el personal que labora ahí.

## **Bar**

El bar cuenta con bastantes conexiones de máquinas a tomacorrientes hay que evitar sobrecargar los tomacorrientes y tomar en cuenta que tipo de energía necesita la máquina para evitar accidentes.

## **Generador eléctrico**

“El generador es una fuente de energía, no exponerlo a humedad ni lluvia, ni manipularlo con las manos mojadas puede generar que la persona se electrocute” (Azcuénaga Linaza, 2012, p.120).

El generador tiene que estar acoplado a un tomacorriente que esté conectado a tierra.

### **3.3.6 Riesgo de caídas**

Accidente involuntario que genera una precipitación al suelo.

## **Salón**

Los meseros deben contar con la suficiente precaución al subir y bajar gradas por el manejo de platos que podrían obstruirles la visión.

La falta de zapatos antideslizantes ocasiona que los meseros caminen por el salón y la cocina resbalándose lo que podría generar un accidente.

### **Cocina**

En cocina no se evidencia el uso adecuado de zapatos antideslizantes completamente cerrados.

No se utiliza la señalética adecuada para prevenir caídas por ejemplo " piso resbaloso".

Mantener la limpieza adecuada en cada una de las áreas.

### **3.3.7 Manejo de sustancias químicas**

Tras la inspección realizada se evidencio que las soluciones químicas como disolventes, alcohol, cloro no se encuentran etiquetadas de la manera correcta, llevando al personal a oler el producto directamente antes de utilizarlo.

### **3.3.8 Infraestructura**

Conjunto de instalaciones donde se realizan actividades.

### **Cocina**

De acuerdo al estudio realizado y basándose en las vigentes leyes de seguridad y salud ocupacional del Ecuador, el restaurante San Telmo no cuenta con la distancia necesaria de los equipos de cocina para su correcta funcionalidad y seguridad del personal.

### **Señalética**

Se evidencio que en el restaurante hay falta de letreros en lo que refiere a salidas de emergencia, al uso de máquinas, al uso de equipo de protección entre otros.

Una de las salidas de emergencia de San Telmo se encuentra obstruida por mesas y la puerta se encuentra cerrada con candado.

### **Extintores**

Falta de conocimiento sobre el uso de extintores y en donde se encuentran ubicados.

### **Llave de paso para cerrar el gas**

El personal no tiene la debida capacitación de donde se encuentran ubicadas las llaves para cerrar el paso del gas en caso de producirse un imprevisto.

## **3.4 Diseño del blueprint optimizado**

A pesar de que el restaurante San Telmo ha proporcionado de la protección adecuada al personal, muchas veces el recurso humano hace caso omiso de las medidas de seguridad sea por descuido o por presión del trabajo. Es por eso que se propone dar énfasis en las capacitaciones al personal. De acuerdo a la investigación realizada con anterioridad las personas que laboran en el Restaurante San Telmohan tenido capacitaciones las cuales por motivos desconocidos, los conocimientos impartidos no se han puesto en práctica. Es por este motivo que se implementará un manual que sirva como una guía para todos los trabajadores, sería óptimo para el restaurante que el personal realice sus actividades de forma correcta, utilizando los elementos de protección de forma adecuada. Esto es importante porque el mal uso de los recursos representa un gran gasto indirecto para la empresa, puesto que como consecuencia directa se ve reducido el desempeño.

Es fundamental dar instrucciones a los trabajadores al momento de que vayan a hacer un trabajo nuevo, se debe mantenerlos informados sobre el uso de máquinas, cuartos fríos entre otros, para así evitar cualquier tipo de daño a su

salud. Así mismo el personal antes de realizar cualquier actividad tiene que evaluar los equipos de trabajo a ser utilizados. Al proporcionar el equipamiento de protección personal, este deberá ser el apropiado para las necesidades de cada persona, puesto que en caso de no serlo podría generar incomodidad de movimiento e inclusive un riesgo (Siles, 2010, p. 5)

Es necesario que el trabajador se sienta cómodo en su lugar trabajo esto genera un alto rendimiento y a su vez mejora significativamente sus condiciones de seguridad. Adicionalmente se tiene que dar gran énfasis cuando el empleado haya tenido un accidente o problema de salud, saber cuáles fueron las razones que lo generaron, para poder tomar medidas correctivas en caso de que haya sido ocasionado por el trabajo.

Basándose en el estudio previamente realizado en el restaurante San Telmo se plantean las siguientes observaciones para mejorar la funcionalidad del restaurante y proteger la integridad de las personas que laboran en el mismo.

Tabla 3. Blue print

### Capacitaciones

- Es necesario realizar capacitaciones sobre prevención de accidentes 1 vez al año, y adicionalmente cada mes se realizará una pequeña reunión para evaluar si se está cumpliendo con los objetivos propuestos en la capacitación.
- Capacitación al personal en el uso correcto de los extintores de acuerdo a su tipo, que en el caso de que no se utilice el adecuado podría ocasionar un incendio de mayor magnitud. Éste curso será proporcionado por el cuerpo de bomberos de la ciudad de Quito.

- Capacitación en primeros auxilios al personal, que dure aproximadamente 8 horas las cuales sean repartidas en 3 días para mayor aprendizaje del personal.
- Capacitar al personal sobre el uso adecuado del equipo de protección personal y colectivo 1 vez al año. Hacer una evaluación mensual sobre el uso del equipo de seguridad.
- Capacitación sobre el uso adecuado de envases y etiquetado para productos químicos dado por Martin Avero Gerente General.
- Capacitación sobre higiene y manipulación de alimentos. Este curso lo dictará José Ozuna Chef del Restaurante San Telmo.
- Las capacitaciones serán dictadas en los horarios de 8 a 10 de la mañana para no interrumpir los laborales diarios de los trabajadores.

## Mantenimiento

- Generar un mantenimiento preventivo en la maquinaria e infraestructura del restaurante para percatarse de que no existan cables y maquinaria que se encuentren en malas condiciones y puedan producir algún tipo de accidente.
- Hacer evaluaciones mensuales del estado actual de los equipos de todo el restaurante.
- Generar una rúbrica de control diaria sobre el uso, limpieza y mantenimiento de las diferentes áreas del restaurante.
- Se debe tomar en cuenta de que los equipos de protección para el trabajador se encuentren en buenas condiciones e ir cambiándolos cada semana en el caso de las mascarillas y en los demás equipos de protección de acuerdo a la necesidad de los mismos.

## Implementación

- Implementación de la señalética adecuada con colores llamativos para precautelar la seguridad del personal en lugares como la bombona de gas, tomacorrientes, tablero eléctrico y uso de la maquinaria.
- Es necesario colocar letreros de precaución o información visible con colores que llamen la atención y que estén ubicados de forma estratégica.
- Implementación de 2 extintores para tipo de fuego a,b,c y k.
- Implementar mayor seguridad en el área donde se encuentra la bombona de gas, por su fácil acceso a personal autorizado y no autorizado.
- Adquirir el equipo de seguridad suficiente para abastecer las necesidades de todos los que laboran en el lugar, como son guantes para horno para el área de cocina caliente, pastelería y panadería, mascarillas sin filtro para todo el personal que este expuesto al manejo de químicos al momento de hacer la limpieza del restaurante, uso obligatorio de zapatos antideslizantes cerrados para el personal que trabaja en cocina y zapatos de vestir antideslizantes para los meseros.
- Adquirir señalética de emergencia para identificar las salidas de emergencia en el salón, cocina, área administrativa.

## Capítulo IV

### 4 Diseño del Manual y Plan de implementación

El presente manual tiene un contenido de sencilla comprensión con términos poco técnicos para que sea de fácil entendimiento, el contexto fue investigado de una manera minuciosa para que sea concreto y contenga la información más relevante

para el personal que labora en San Telmo. Este se encuentra distribuido en un orden secuencial. Está elaborado con imágenes llamativas para que sea más didáctico. Contiene una portada, un índice, contenido, referencias entre otros.

Dicho manual fue elaborado por un experto en diseño gráfico, el cual elaboró en base a colores llamativos para la persona que lo observa, el formato de la letra es de fácil entendimiento para el lector, el tamaño del manual es de 27x25 cm y cuenta con 16 páginas para una fácil manipulación del mismo, el papel utilizado es marfil lisa en la primera y última página, y papel couche de 150gr en las siguientes páginas.

## Capítulo V

### 5 Presupuesto de Inversión

#### 5.1 Cotizaciones de implementos de seguridad y capacitaciones.

Las siguientes cotizaciones han sido proporcionadas por la empresa “El Uniforme” ubicado en el centro comercial Quicentro, almacenes “Boyaca” ubicado en la Av. Eloy Alfaro y Granados, comercial “Kiwi S.A” ubicado en la Av. Eloy Alfaro y Pasaje Guillermo Mensi, “Fundación FISE” que será la encargada de las capacitaciones al personal (la cual está aprobada por la SETEC) ubicada en la Av. 10 de Agosto y Cuero y Caicedo. Dichas cotizaciones se pueden observar en el anexos 68-79.

Para la selección de las empresas se estudiaron e investigaron varias empresas en el caso de la señalética e instrumentos de limpieza se escogió a Almacenes Kiwi una de las ferreterías más grandes del país por las siguientes razones el precio es más económico que otras empresas, la entrega es inmediata, adicionalmente utilizamos a Almacenes Boyacá para cotizar extintores que no encontramos en Kiwi. En el caso de las capacitaciones se escogió a corporación FISE, esta compañía se encuentra avaluada por la SETEC, hoy en día las leyes vigentes del Ecuador exigen a todas las compañías que no pueden proporcionar capacitaciones si la SETEC no les aprueba. San Telmo aporta todos los meses un porcentaje de los sueldos de cada empleado a las SETEC; esto hace acceder a que la SETEC cubra un porcentaje de la capacitación.

Tabla 4. Presupuesto de inversión.

<b>Categoría</b>	<b>Implemento</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>
<b>Protección</b>	Gafas de seguridad	4	\$ 4,72
	Mascarilla	10	\$ 4,18
	Guantes para horno	2	\$ 9,34
	Zapatos antideslizantes	13	\$ 373,76
<b>Total</b>			<b>\$ 392</b>

<b>Categoría</b>	<b>Implemento</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	
<b>Señalética</b>	Letrero uso de guantes	2	\$ 5,98	
	Letrero de uso de protección respiratoria	1	\$ 2,99	
	Letrero de punto de encuentro	2	\$ 5,98	
	Letrero de que hacer en caso de sismo	2	\$ 7,04	
	Letrero instrucciones uso extintores	4	\$ 14,08	
	Letrero teléfonos de emergencia	3	\$ 8,88	
	Prohibido fumar	2	\$ 5,98	
	Salida de emergencia	6	\$ 67,20	
	Riesgo de explosión	1	\$ 2,99	
	Área restringida	1	\$ 1,97	
	Peligro alto voltaje	2	\$ 7,26	
	Solo personal autorizado	1	\$ 1,99	
	Instrucciones de evacuación	2	\$ 7,04	
				<b>\$ 139,38</b>

Categoría	Implemento	Cantidad	Precio
	Extintor 4,5 kg ABC	1	\$22,40
<b>Seguridad</b>	Extintor (CO2)	1	\$62,34
<b>Total</b>			\$ 84,74

Categoría	Implemento	Cantidad	Precio
	Dispensador de papel	3	\$42,18
<b>Higiene</b>	Dispensador de jabón	2	\$52,76
	Dispensador de gel desinfectante	2	\$28,12
<b>Total</b>			\$123.06

Categoría	Capacitación	Horas	Precio por Personas	Total
	Introducción básica a la Seguridad y Salud Ocupacional	8 horas	\$ 10\$	350
<b>Capacitaciones</b>	Fundamentos de Equipos de Protección colectiva e individual	8 horas	\$ 10\$	350
	Brigada de primeros Auxilios	8 horas	\$ 14\$	490
<b>Total</b>			\$	1190

Categoría	Implemento	Cantidad	Precio
	Impresiones	28	\$ 36
<b>Manual</b>	Mano de obra	5	\$ 40
<b>Total</b>			\$ 86

Categoría	Implemento	Cantidad	Precio
<b>Realización del manual</b>	Honorarios	65 días	\$ 800
<b>Total</b>			\$ 800

De acuerdo al estudio realizado el presupuesto de inversión que deberá realizar el Restaurante San Telmo será USD 2815,18 dólares para cubrir gastos como implementación de señalética, capacitaciones para el personal y equipo de seguridad colectivo y personal, honorarios, papelería.

Los rubros considerados de señalética e equipo de limpieza se basan en la infraestructura con la que cuenta el Restaurante San Telmo, este cuenta con 3 plantas las cuales tienen que estar proporcionadas de todos los equipos de seguridad en caso de un imprevisto, en el caso de la cocina debe estar completamente señalizados todas las maquinarias y rutas de evacuación, debe contar con todos los equipos de limpieza necesarios. En el caso de las capacitaciones el experto a cargo del tema recomienda el número de sesiones y horas con la que debería contar las capacitaciones que podemos observar en el anexo 75,80.

## CONCLUSIONES

- De acuerdo al estudio realizado, podemos concluir que la falta de capacitaciones ha provocado una deficiente información sobre el tema de seguridad y salud ocupacional, generando un alto índice de accidentes en los trabajadores de la empresa.
- Es por ello que se tiene que generar capacitaciones al personal en sistema de prevención de accidentes y a su vez hacer una evaluación periódica de la misma.
- Por medio de las encuestas realizadas se concluyó que a pesar de que los datos obtenidos reflejen una situación diferente, se puede evidenciar que después de hacer el estudio en el restaurante San Telmo esa no es la situación real, por ejemplo se encuentran grandes falencias en el uso del equipo de protección como zapatos antideslizantes, mascarillas, entre otros.
- Por este motivo se necesita implementar señalética visible para indicar el uso de equipo de protección, de higiene, de medidas de precaución y salidas de emergencia.
- En conclusión este manual será de gran ayuda para el personal que labora en el Restaurante San Telmo porque servirá como una guía completa para saber manejarse en este tema y saber cómo actuar ante cualquier imprevisto.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda que las empresas deban tener destinado un porcentaje de dinero para capacitaciones en salud y seguridad ocupacional.
- Se debería dar más énfasis en la realización del reglamento interno del restaurante que es una guía legal para el empleado, la cual en este caso, por descuido no se encuentra con leyes vigentes y no es tomado en cuenta por lo trabajadores.
- Se recomienda hacer un plan efectivo de capacitación y motivación para el personal que trabaja en San Telmo con el fin de conseguir un crecimiento y trabajo en equipo en la empresa.
- Se aconseja poner más atención al uso adecuado del equipo de protección, haciendo que la gente tome consciencia sobre la importancia de utilizar los equipos para evitar accidentes laborales.

## REFERENCIAS

- Arias, W. (2012). Revisión histórica de la salud ocupacional y la seguridad industrial. Recuperado el 15 de marzo del 2014 de [http://bvs.sld.cu/revistas/rst/vol13\\_3\\_12/rst07312.pdf](http://bvs.sld.cu/revistas/rst/vol13_3_12/rst07312.pdf)
- Alba, E., Fernández, A., Manchado, C. y Tenorio, A. (2010). Estudio encuesta, métodos de investigación. Recuperado el 10 de abril del 2014 de [http://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso\\_10/ENCUESTA\\_1\\_Trabajo.pdf](http://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10/ENCUESTA_1_Trabajo.pdf)
- Álvarez, M. (2006). Manual para elaborar manuales de políticas y procedimientos. México DF, México: Editorial Panorama.
- Chávez, C. (sf). Enfoque estratégico de seguridad y salud ocupacional. Recuperado el 10 de abril del 2014 de <file:///C:/Users/Mafer/Downloads/6247f882-68d9-4dc3-9aa3-75d8a9e6ca43.pdf>
- Cevallos, R. (2010). Prevención de riesgos laborales para el desempeño de funciones de nivel básico. Jaén: Ediciones Alcalá.
- Creus, A. y Mangosio, J. (2011). Seguridad e higiene en el trabajo un enfoque integral. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Alfaomega.
- Díaz, P. (2009). Prevención de riesgos laborales. Madrid, España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Entrevista 001 (10 de mayo del 2014). Martin Averó. Gabriela Escobar.
- Entrevista 002 (8 de Mayo del 2014). Cesar Larrea. Gabriela Escobar.
- Entrevista 003 (13 de Mayo del 2014). José Ozuna. Gabriela Escobar.
- FREMAP. (2012). Manual de seguridad y salud, en Cocinas, Bares y restaurantes. Quito, Ecuador: Ediciones FREMAP.
- Gates, R. y McDaniel, C. (2010). Investigación de mercado. México DF, México: CengageLearning.
- García, F. (2004). El cuestionario: recomendaciones metodológicas para el diseño de cuestionarios. México: editorial Limusa. Recuperado el 15 de marzo del 2014 <http://books.google.com.ec/books?id=-JPW5SWuWOUC&pg=PA13&dq=encuesta+concepto&hl=es&sa=X&ei>

=pltuU9HrDaPLsQSJn4CYDw&ved=0CC4QuwUwAA#v=onepage&q=enquesta%20concepto&f=false

- Gonzales, A., Floría, P. y González, D. (2006). Manual para técnicos en prevención de riesgos laborales. Madrid, España: Paraninfo, S.A.
- González, A y Floría, P. (2012). Manual para la prevención de riesgos en las oficinas. Madrid, España: Fundación Confemetal.
- Kinner, C. y Taylor, J. (1993). Investigación de mercado. Santa fe de Bogotá, Colombia: McGraw-Hill.
- Kotler, P. y Armstrong, G. (2007). Fundamentos de marketing. México DF, México: Ediciones Pearson Education.
- Leñero, M. y Solís, G. (2010). Clasificación de los factores de riesgo. Recuperado el 25 de marzo del 2014 de <http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/.pdf>
- OSALAN. Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales. (sf). Recuperado el 15 de marzo del 2014 de [http://www.osalan.euskadi.net/s94osa0070/es/contenidos/informacion/empresarios\\_prl/es\\_prl\\_emp/prevencion.html](http://www.osalan.euskadi.net/s94osa0070/es/contenidos/informacion/empresarios_prl/es_prl_emp/prevencion.html)
- Pazmiño, K. (2010). Manual para manipuladores de alimentos. Recuperado el 12 de abril del 2014 de [file:///C:/Users/Mafer/Downloads/sanidad%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Mafer/Downloads/sanidad%20(1).pdf)
- Trujillo, R. (2009). Seguridad Ocupacional. Bogotá, Colombia: Ecoe.
- Visauta, B. (2007). Metodología de la investigación. Madrid: MacGraw Hill.

## **ANEXOS**

PBX: +59345000149

SKYPE: ukcapacitaciones

Email: info@ukcapacitaciones.com

Guayaquil - Ecuador

Buscar...

Iniciar Sesión

Regístrate Ahora

Inicio

Instructores  
Trayectoria

UK Online

UK Presencial

UK CDS Multimedia

Mis Videos

REVISANUESTRO  
CATÁLOGO DE  
CAPACITACIONES  
2014 EN CDS  
MULTIMEDIA



Más de 40 temas del  
ámbito profesional

AGENDA JUNIO



CLIC AQUI

## DOBLE PACK SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y RIESGOS LABORALES

Share

Share

Nuestra metodología es 100% práctica



Intensidad: 14 horas



4 CD's que contienen vídeo y audio



Certificado de capacitación impreso



Consultas a través de FOROS SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL en UKCapacitaciones



Pronta entrega y sin recargo de envío a nivel nacional

Estamos certificados por el Ministerio de Relaciones Laborales



Instructor:

Ing. Elaine Vásquez Zapata, Máster en SSO.

1. Máster en Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de ESPOL

2. Jefe Nacional de Seguridad Ocupacional y Medio Ambiente  
(INTACO ECUADOR S. A.)

3. Ingeniería en Estadística Informática, Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)



## MI PEDIDO



### CONTENIDO:

#### SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL (8 HORAS)

1. Introducción a la Seguridad y Salud Ocupacional.
2. Introducción a las Normas Ecuatorianas de Seguridad.
3. Relación Costo Beneficio para la empresa.
4. Obligaciones legales de los trabajadores.
5. Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo.
6. Departamento de Seguridad y Salud en el Trabajo.
7. Fundamentos de la Seguridad y Salud en el Trabajo, Normativa Nacional – IESS. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
8. Seguridad, salud, y equipo técnico.
9. Accidentes y enfermedades ocupacionales: causas, consecuencias y acciones correctivas/preventivas.
10. Riesgos en el lugar de trabajo: eléctrico, mecánico, ergonómico, físico, químico, incendio, etc. Factores de Riesgos en el trabajo.
11. Equipos, maquinarias, herramientas.
12. El clima, la iluminación y el ruido.
13. Riesgos químicos para la salud.
14. Ergonomía.
15. Equipos de protección personal y colectiva en la empresa.
16. Hábitos para mejorar la seguridad, la salud y el bienestar del trabajador.
17. Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.
18. Emergencias en el lugar de trabajo.
19. Identificación de riesgos de un incendio. Sistema contra incendios.

20. Conformación de brigadas de respuestas con personal de la empresa.

21. Planes de evacuación.

**NUEVO SISTEMA NACIONAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (SGP)  
DEL IESS Y MRL (6 HORAS)**

**1. Normativa vigente en Seguridad y Salud Ocupacional.**

**2. Qué es un Sistema de Gestión y qué es el SGP**

**3. Sistema Nacional de Prevención de Riesgos (SGP)**

**3.1 Gestión Administrativa.**

- Política de Seguridad Industrial de la empresa
- Planificación
- Organización:
  - Reglamento Interno, Matriz de Riesgo, Unidades Preventivas de Seguridad y Salud, Servicio Médico, Comité de Seguridad. Definición de responsabilidades, estándares de desempeño, documentación.
- Implantación
- Verificación
- Control del plan de gestión
- Mejoramiento continuo

**3.2 Gestión Técnica.**

- Identificación de los Factores de Riesgo
- Medición
- Evaluación
- Control operativo Integral
- Vigilancia ambiental y de la salud

**3.3 Gestión del Talento Humano.**

- Selección de los trabajadores
- Información interna y externa
- Comunicación interna y externa
- Capacitación
- Adiestramiento

**3.4 Procedimientos y Programas Operativos Básicos.**

- Investigación de accidentes y enfermedades profesionales - ocupacionales
- Vigilancia de la Salud de los trabajadores
- Planes de emergencia
- Plan de contingencia
- Auditorías Internas
- Inspecciones de seguridad y salud
- Equipos de protección individual y ropa de trabajo
- Mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo

- PRECIOS INCLUYEN IVA -

**Doble Pack CD's Multimedia**

**PVP: \$ 110**

**\$99 (Ahorras \$11)**



# El Uniforme

Quicentro

**004-001-0002460**

Linea completa para todo trabajo

CODIGO CLIENTE : 77028  
 EMPRESA : ESCOBAR GABRIELA  
 DIRECCION : SANTA LUCIA  
 ATENCION :  
 E-MAIL : N/D

FECHA : Lunes, Junio30 de 2014  
 R.U.C. / CEDULA : 1720548922  
 TELEFONO : P593A02T3464341  
 FAX : PAT

CODIGO	DETALLE	CANT	V. UNIT	V. TOTAL
19.8.11.1	ZAPATO CLOGS	13	25.67 \$	333.71
SUBTOTAL ANTES DEL IVA				\$ 333.71
DESCUENTO				\$ 0.00
SUBTOTAL CON IVA				\$ 333.71
SUBTOTAL SIN IVA				\$ 0.00
I. V. A				\$ 40.05
TOTAL A PAGAR				\$ 373.76

PLAZO DE ENTREGA : STOCK ENTREGA INMEDIATA / o 15 DIAS LABORABLES  
 FORMA DE PAGO : DE CONTADO / 60% AL CONTRATO Y 40% CONTRA ENTREGA  
 VALIDEZ DE LA PROFORMA:  
 CHEQUE A NOMBRE DE : EL UNIFORME  
 PARA DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS: PRODUBANCO CUENTA CORRIENTE No. 02050014178  
 A PARTIR DE LA TALLA XL(42) SE INCREMENTARA 1 DOLAR POR TALLA  
 Observaciones:

  
 MARCELA CABEZAS

\*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telef: 223-9616 / 254-6500

\*QUICENTRO SHOPPING Telef: 246-1917 \* C.C.VILLA CUMBAYA telef: 289-2922

\*C.C. EL BOSQUE Telef: 226-0451 \* SAN LUIS SHOPPING Telef: 209-0116

www.eluniforme.com.ec e-mail: eluniforme@punto.net.ec

## Anexo 4



CODIGO: GR-R7-01

### OFERTA DE PROYECTO DE CAPACITACIÓN

Fundación FISE se complace en presentarle la oferta el Seminario - Taller: " Introducción Básica a la Seguridad y Salud Ocupacional "	
<b>Presentación</b>	Fundación FISE ACREDITADA AL COMITÉ INTERINSTITUCIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO CISHT. En cumplimiento con la obligatoriedad de dar a conocer los riesgos a los cuales están expuestos los trabajadores por parte del empleador presenta:  "Introducción Básica a la Seguridad y Salud Ocupacional"
<b>Base Legal</b>	1. CODIGO DEL TRABAJO. 2. REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES 3. RESOLUCIÓN cd. 333.
<b>Objetivos</b>	1. Cumplir requisitos legales. 2. Generar una cultura preventiva de riesgos laborales en apoyo y compromiso con la gerencia, técnico y responsable de SSO. 3. Optimizar los recursos de los que dispone la empresa para emprender en el fortalecimiento de la prevención de riesgos y enfermedades laborales.
<b>Dirigido a</b>	Todo el personal de la empresa.
<b>Metodología</b>	Para lograr los objetivos propuestos en el presente Programa de Capacitación, el equipo de instructores de FISE desarrolla estrategias didácticas vinculadas a los objetivos específicos de cada uno de los módulos y a sus contenidos. Estas estrategias se concretan en las actividades que se proponen. A lo largo del curso se seguirán las siguientes pautas metodológicas:  1. El participante estudiará los contenidos y aplicaciones de cada módulo con la guía y orientación directa del Instructor. 2. Proceso didáctico del Instructor:  En cada clase-taller se desarrollarán las siguientes actividades:  a. Explicación detallada del tema por parte del instructor. b. Ejercicios y aplicaciones prácticos. c. Conformación de grupos de trabajo d. Entrega de guías y materiales para el taller e. Desarrollo del taller f. Exposición de los resultados de cada grupo g. Orientaciones generales del instructor.
TEMARIO	
	- <b>Conceptos Básicos</b> Trabajo Peligro Riesgo Salud Accidente Incidente Enfermedad Ocupacional.  - <b>Obligaciones de los trabajadores.</b> Frente a uso de equipos de protección Frente a disciplina y cumplimiento Frente a conocimiento de la materia De las responsabilidades.  - <b>Clasificación de Riesgos</b> Identificación de peligros Físicos No físicos o mecánicos Químicos Ergonómicos Biológicos Psicosociales. Estudio específico de los riesgos propios.

	<p>de Relaciones Laborales, aulas, audio y video.</p> <p>Caso que el financiamiento sea con fondos propios de la empresa se podrán ejecutar Módulos de 4 horas con un valor de inversión en:</p> <p>USD: 500usd por grupo</p> <p>Incluye: Honorarios de Instructor, Manuales, coordinación.</p>
Aspectos Logísticos	Duración: 8 horas
	Fecha: a escoger
	Horario: a coordinar
	Local: auditorio de su empresa
	Participantes: entre 18 a 25 participantespor grupo (SETEC)
Instructor	Profesionales Acreditados en el Ministerio de Relaciones Laborales y Referentes en el Mercado
<p align="center"><b>INSCRIPCIONES E INFORMES:</b>  FUNDACION FISE 2 54 00 55 / 2 54 73 77 / 0995 04 53 23  <a href="http://www.organizacionfise.com">www.organizacionfise.com</a></p>	

## Anexo 5



CODIGO: GR-R7-01

### OFERTA DE PROYECTO DE CAPACITACIÓN

Fundación FISE se complace en presentarle la oferta del Taller: " Brigada de Primeros Auxilios"	
<b>Presentación</b>	Fundación FISE, en búsqueda de respuestas de excelencia a los requerimientos de profesionales y técnicos pertenecientes a distintos ámbitos de la actividad pública y/o privada, presenta el Seminario – Taller Brigada de Primeros Auxilios.
<b>Objetivos</b>	<b>Objetivo General:</b> Proporcionar a los participantes estrategias de conocimiento en primeros auxilios para potencializar la ayuda en el momento de un accidente, incidente o desastre natural.
	<b>Objetivos Específicos:</b> Determinar parámetros y estándares sobre Primeros Auxilios Dotar y saber utilizar las herramientas para llevar a cabo los primeros auxilios.
<b>Dirigido a</b>	Todos los colaboradores de la empresa o institución
<b>Metodología</b>	El seminario taller tendrá el enfoque metodológico de: "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción". Se utilizarán recursos metodológicos: como presentaciones magistrales y de inmediato ejercicios de aplicación, evaluación con cada participantes al final del evento y aplicativos al giro del negocio.
<b>TEMARIO</b>	
	<p>1. Principios de Acción de Emergencia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Que hacer en una emergencia hasta que llegue la ambulancia?</li> </ul> <p>2. Signos vitales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Definición</li> <li><input type="checkbox"/> Práctica de medición de pulso</li> <li><input type="checkbox"/> Práctica de medición de respiración</li> <li><input type="checkbox"/> Práctica de medición de temperatura y presión arterial</li> </ul> <p>3. Shock.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Definición y</li> <li><input type="checkbox"/> Tratamiento</li> </ul> <p>4. Heridas y Hemorragias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Concepto,</li> <li><input type="checkbox"/> Clasificación y</li> <li><input type="checkbox"/> Tratamiento.</li> </ul> <p>5. Quemaduras</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tipos de quemaduras y</li> <li><input type="checkbox"/> Tratamientos</li> </ul> <p>6. Fracturas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Clasificación y</li> <li><input type="checkbox"/> Tratamientos</li> </ul> <p>7. Emergencias respiratorias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Asfixia,</li> <li><input type="checkbox"/> Atragantamiento,</li> <li><input type="checkbox"/> Ahogamiento</li> </ul> <p>8. Reanimación Cardíaca Pulmonar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Concepto de paro cardíaco respiratorio y su tratamiento RCP</li> </ul> <p>9. Emergencias Médicas más comunes convulsiones desmayos insolación deshidratación problemas relacionados con la hipertensión arterial</p> <p>10. Transportes</p>
	<p>Valor USD 48,00 por participante.</p> <p>Cofinanciamiento SETEC =&gt; USD 34,00 (70% aprox.)</p> <p>Inversión CLIENTE =&gt; USD 14,00 Por Participante Aprox.</p>
<b>Inversión</b>	Incluye: Honorarios de Instructor, Manuales, Certificados de Participación y/o Aprobación Avalados por el CISHT y Ministerio

<b>Inversión</b>	<p>Valor USD 44,<sup>99</sup> por participante.</p> <p>Cofinanciamiento SETEC =&gt; USD 34,<sup>99</sup> (70% aprox.)</p> <p>Inversión CLIENTE =&gt; USD 10,<sup>99</sup> Por Participante Aprox.</p> <p>Incluye: Honorarios de Instructor, Manuales, Certificados de Participación y/o Aprobación Avalados por el CISHT y Ministerio de Relaciones Laborales, aulas, audio y video.</p> <p>Caso que el financiamiento sea con fondos propios de la empresa se podrán ejecutar Módulos de 4 horas con un valor de inversión en:</p> <p>USD: 500usd por grupo</p> <p>Incluye: Honorarios de Instructor, Manuales, coordinación.</p>
<b>Aspectos Logísticos</b>	<p>Duración: 8 horas</p> <p>Fecha: a escoger</p> <p>Horario: a coordinar</p> <p>Local: auditorio de su empresa</p> <p>Participantes: entre 18 a 25 participantespor grupo (SETEC)</p>
<b>Instructor</b>	<p>Profesionales Acreditados en el Ministerio de Relaciones Laborales y Referentes en el Mercado</p>
<p><b>INSCRIPCIONES E INFORMES:</b>  Juan Carlos Benavides  FUNDACION FISE 2 54 00 55 / 2 54 73 77 / 0995045323  www.organizacionfise.com</p>	

## Anexo 6



CODIGO: GR-R7-01

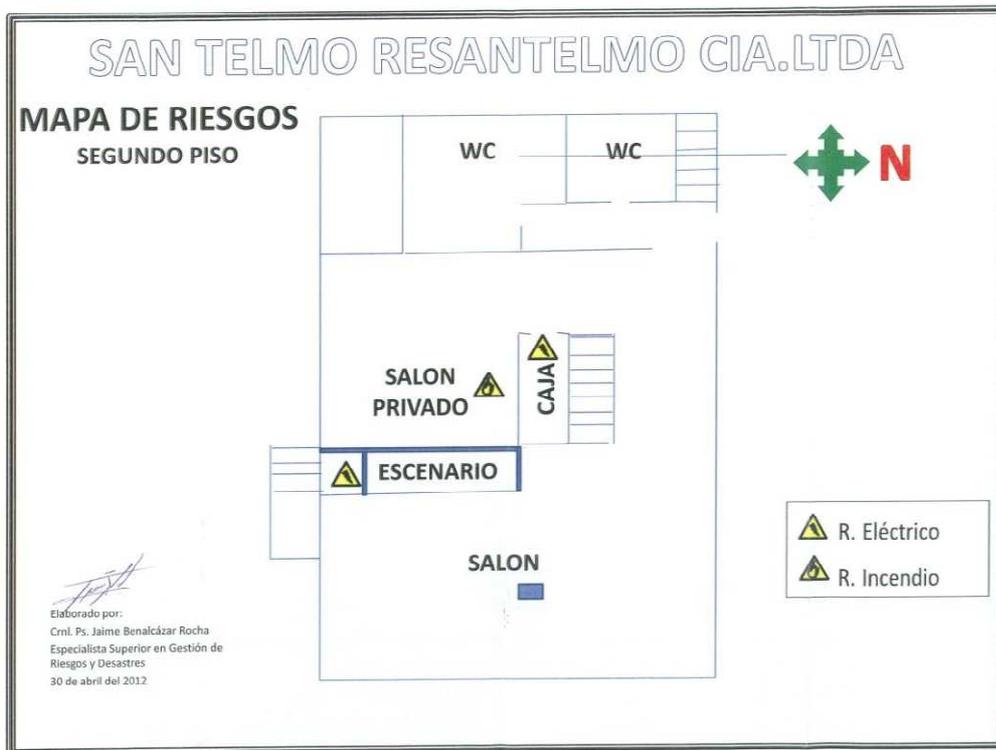
### OFERTA DE PROYECTO DE CAPACITACIÓN

Fundación FISE se complace en presentarle la oferta el Seminario - Taller: " FUNDAMENTOS DE EQUIPOS DE PROTECCION COLECTIVA E INDIVIDUAL "	
<b>Presentación</b>	<i>Es obligatorio realizar la sociabilización del reglamento de SSO, el no llevar a cabo este proceso deja inconcluso el proceso de la implementación del sistema de SSO, así como la efectividad del reglamento de seguridad y salud, frente a IESS y Ministerio de Relaciones Laborales</i>
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener la capacidad de identificar el equipo de protección ideal ante el riesgo presente, como usarlos, el mantenimiento necesario, así como crear conciencia sobre la importancia y el cuidado que se debe tener en el Equipo de Protección Personal y Colectivo, ya que el uso adecuado puede salvaguardar la integridad de quienes lo usen.</li> <li>• Valorar la importancia del control en todos sus momentos y del equipo de protección personal/colectivo como recurso complementario ante el control en la fuente y en el medio de transmisión</li> </ul>
<b>Dirigido a</b>	<i>Todo el personal de la organización.</i>
<b>Metodología</b>	<p><i>El seminario taller tendrá el enfoque metodológico de: "aprender-haciendo", es decir, "capacitación-acción".</i></p> <p><i>Se utilizará recursos metodológicos: como presentaciones magistrales y de inmediato clínicas vivenciales para profundizar los temas impartidos, tiempo de práctica por cada tema destinado a ejercicios de aplicación, es decir 30% teoría y 70% de práctica.</i></p>
TEMARIO	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación</li> <li>- Aspectos indispensables</li> <li>- Como seleccionar un EPI's</li> <li>- Como usar</li> <li>- Tipo de EPI's               <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección para cabeza</li> <li>Protección para oídos</li> <li>Protección para ojos</li> <li>Protección para el sistema respiratorio</li> <li>Protección para el tronco</li> <li>Protección para brazos</li> <li>Protección para manos</li> <li>Protección para piernas</li> <li>Calzado de protección</li> <li>Otra indumentaria de protección</li> <li>Equipos completos</li> </ul> </li> <li>- Ropa de Protección</li> <li>- Normas para el uso de EPI's</li> </ul>

<b>Sistema de Evaluación</b>	<p>Para realizar una correcta evaluación, que refleje el desarrollo de las aptitudes y actitudes de los participantes, así como una eficiente apropiación del conocimiento y aplicación por parte de los participantes se realiza una evaluación al finalizar el curso. Asistencia: 100%</p> <p>Equivalencias: 10 Excelente, 9 Muy Buena, 8 Buena y 7 Aprobado.</p>
<b>Inversión</b>	<p>Valor de 44usd por participante</p> <p>Cofinanciamiento SETEC =&gt; USD 34,82 (75% aprox.)</p> <p>Inversión CLIENTE =&gt; USD 10,82 Por Participante Aprox.</p> <p>Incluye: Honorarios de Instructor, Manuales, Certificados de Participación y/o Aprobación Avalados por la SETEC, el CISHT y Ministerio de Relaciones Laborales, audio y video.</p>
<b>Aspectos Logísticos</b>	<p>Duración: 8 horas</p> <p>Fecha: a escoger</p> <p>Horario: a coordinar</p> <p>Local: auditorio de su empresa</p> <p>Participantes: entre 18 a 25 participantespor grupo (SETEC)</p>
<b>Instructor</b>	<p>Profesionales Acreditados en el Ministerio de Relaciones Laborales y Referentes en el Mercado</p>
<p align="center"><b>INSCRIPCIONES E INFORMES:</b>  Juan Carlos Benavides  FUNDACION FISE 2 54 00 55 / 2 54 73 77 / 0995045323  www.organizacionfise.com</p>	



Anexo 8



Anexo 9



Anexo 10



Anexo 11



Anexo 12



Anexo 13



Anexo 14

