

**IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS DE
SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL RESTAURANTE LA MESA DE
LA ABUELA, DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN, AÑO 2012.**

MARÍA ISABEL TORRES LÓPEZ

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA MARIA CANO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA DE PSICOLOGÍA
MEDELLÍN
2013**

**IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS DE
SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL RESTAURANTE LA MESA DE
LA ABUELA, DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN, AÑO 2012.**

MARÍA ISABEL TORRES LÓPEZ

Trabajo de grado para optar al título de Psicóloga.

Asesora Temática

CRUZ YANETH MIRA ZAPATA

Ingeniera Sanitaria, Especialista en Gerencia de la Salud Ocupacional

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA MARIA CANO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

PROGRAMA DE PSICOLOGÍA

MEDELLÍN

2013

Medellín, abril de 2013

Doctora

SANDRA MÓNICA RAMOS OSPINA

Directora Centro de Formación Avanzada

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA MARIA CANO

La Ciudad

Asunto: aprobación temática

Cordial Saludo,

Me permito remitir la aprobación temática del trabajo de grado con título:
**IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS DE
SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL RESTAURANTE LA MESA DE
LA ABUELA, DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN, AÑO 2012**, realizado por:

MARÍA ISABEL TORRES LÓPEZ.

Atentamente,

CRUZ YANETH MIRA ZAPATA

Asesora Temática

Nota de aceptación

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Medellín, marzo de 2013

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios, por permitirme llegar hasta aquí, y por poner en mi camino a todas las personas que hicieron posible el sueño de terminar mi carrera, en especial a mis padres, quienes me han brindado todo su apoyo no sólo económico sino también emocional.

RESUMEN ÁNALITICO EJECUTIVO (R.A.E)

TÍTULO. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL RESTAURANTE LA MESA DE LA ABUELA, DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN, AÑO 2012.

AUTOR. María Isabel Torres López

FECHA. Abril de 2013

TIPO DE IMPRENTA. Procesador de palabras Microsoft Office Word 2007, imprenta Arial 12.

NIVEL DE CIRCULACIÓN. Restringida.

ACCESO AL DOCUMENTO. Biblioteca de la Fundación Universitaria María Cano, Restaurante LA MESA DE LA ABUELA y María Isabel Torres López.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN. Programas de salud ocupacional.

SUBLÍNEA. Diseño e implementación de programas de salud ocupacional.

PALABRAS CLAVES. Salud ocupacional, seguridad y salud en el trabajo, peligro, accidente de trabajo, riesgo, factor de riesgo, estimación del riesgo, inspecciones, medidas de control.

DESCRIPCIÓN DEL ESTUDIO.

- Tipo de estudio: Descriptivo
- Método: Deductivo
- Diseño: No experimental

- Enfoque: Mixto

CONTENIDO DEL DOCUMENTO. Este trabajo está orientado al mejoramiento continuo en los procesos del restaurante “LA MESA DE LA ABUELA”. Se realizó en primera instancia una identificación de los riesgos existentes en cada una de las áreas de la empresa, así como cada uno de los puestos de trabajo existentes. Luego de identificar dichos riesgos tal y como lo establece la norma GTC 45:2010 de Icontec, se procede a priorizarlos y a realizar las recomendaciones necesarias según su nivel de gravedad, lo cual permitirá no sólo mejorar las condiciones actuales, sino también concientizar a los empleados de la importancia de su salud y bienestar.

En su estructuración se encuentran 13 capítulos entre estos, la caracterización general de la institución objeto, la descripción de la situación problemática, diagnóstico contextual, objetivos, justificación, población beneficiada, aspectos metodológicos y procedimentales, marco legal, marco teórico, resultados conclusiones y recomendaciones. Adicionalmente hay algunos anexos que pueden ampliar dichos capítulos.

METODOLOGÍA. Investigación de tipo descriptivo, ya que el análisis de los riesgos en los puestos de trabajo se realizó de forma cualitativa, en dicha evaluación se describen los diferentes factores que posiblemente pudiesen provocar un incidente, accidente de trabajo o una enfermedad laboral.

CONCLUSIONES. A través de la realización del diagnóstico de condiciones de trabajo o matriz de riesgo que se realizó, se lograron identificar los factores de riesgo con mayor incidencia en la salud y seguridad de los trabajadores, encontrando como factores más relevantes los mecánicos, ergonómicos, psicolaborales y de seguridad.

Las inspecciones para el desarrollo de la matriz se pudieron realizar con la colaboración de los trabajadores expue^{vii} los diferentes tipos de riesgos.

Es fundamental concientizar a la empresa que es importante conocer la información contenida en este estudio, para que así puedan brindarse a los empleados las capacitaciones necesarias para el reconocimiento de los factores existentes y el control que se deben tener para prevenir situaciones en las cuales se vea relacionada la seguridad y la salud de los mismos.

CONTENIDO

Pág.

INTRODUCCIÓN	16
1. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL RESTAURANTE LA MESA DE LA ABUELA, DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN, AÑO 2012.	18
2. CARACTERIZACIÓN GENERAL DE LA INSTITUCIÓN OBJETO	19
(MARCO CONTEXTUAL)	19
2.1 MISIÓN	19
2.2 VISIÓN.....	20
2.3 RESEÑA HISTÓRICA.....	20
2.4 ORGANIGRAMA.....	24
3.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	26
3.2. ANTECEDENTES DE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	26
4. DIAGNÓSTICO CONTEXTUAL.....	28
4.1. DIAGNÓSTICO GENERAL.....	28
4.2. CONDICIONES DE TRABAJO.	28
4.2.1. Condiciones de salud de los trabajadores	29
5. OBJETIVOS.....	31
5.1 OBJETIVO GENERAL	31
5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	31
6.JUSTIFICACIÓN	31
7. POBLACIÓN BENEFICIADA.....	44

8. ASPECTOS METODOLÓGICOS Y PROCEDIMENTALES.....	34
(MARCO METODOLÓGICO).....	34
8.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	34
8.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	34
9. ASPECTOS LEGALES (MARCO LEGAL).....	36
10. ASPECTOS TEÓRICOS GENERALES.....	38
10.1 MARCO TEÓRICO	39
11. RESULTADOS.....	60
11.1. CUADRO DIAGNÓSTICO DE CONDICIONES DE TRABAJO O PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO.....	61
11.2. PRIORIZACIÓN DE FACTORES RIESGO.....	65
12. CONCLUSIONES	79
13. RECOMENDACIONES.....	81
BIBLIOGRAFIA.....	83
WEBGRAFIA	84
ANEXOS	85

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Información general de la empresa.....	19
Tabla 2. Número de empleados por género	23
Tabla 3. Escala de valoración de factores de riesgo que pueden generar accidentes de trabajo.....	46
Tabla 4. . Escala de valoración de factores de riesgo que pueden generar enfermedades ocupacionales	47
Tabla 5. Escala de valoración del factor de ponderación.....	62
Tabla 6. Controles a implementar para los riesgos prioritarios causantes de enfermedad laboral.	67
Tabla 7. Controles a implementar para los riesgos prioritarios causantes de accidentes laborales	69

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Imagen punto de venta centro comercial Unicentro.....	21
Figura 2. Imagen punto de venta puerta del norte	22
Figura 3. Imagen del punto de venta U.P.B.....	23
Figura 4. Organigrama restaurante la mesa de la abuela.....	24
Figura 5. Clasificación de los factores de riesgo.....	41
Figura 6. Situación vivida por el trabajador.....	44
Figura 7. Escala de estimación del riesgo	54
Figura 8. Recomendaciones según el nivel del riesgo.....	55
Figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo ó panorama de factores de riesgo	61
Figura 10. Falta de espacio para transitar	89
Figura 11. Sobreesfuerzos.....	89
Figura 12. Caídas a otro nivel	90
Figura 13. Contaminación con químicos.....	90
Figura 14. Caídas al mismo nivel, piso húmedo.	91
Figura 15. Falta de espacio en el área de trabajo.....	91

LISTA DE GRÁFICAS

	Pág.
Gráfica 1. Priorización de riesgos que pueden ser causantes de enfermedades ..	66
Gráfica 2. Priorización de riesgos que pueden ser causantes de accidentes laborales	79
Gráfica 3. Sabe que es programa de salud ocupacional ó sgsst, y en qué consiste?	70
Gráfica 4. Le realizaron una inducción para asumir el trabajo que desempeña? ..	71
Gráfica 5. Ha recibido capacitación sobre los riesgos a los cuales se encuentra expuesto en su puesto de trabajo y el área donde este se encuentra?	72
Gráfica 6. Sabe si se realizan exámenes de retiro a los empleados?	73
Gráfica 7. La empresa le suministra elementos de protección personal según el tipo de riesgo presente en su trabajo y les capacitan en el uso adecuado de éstos?	74
Gráfica 8. Conoce si existe un programa de orden y aseo?	75
Gráfica 9. Conoce donde se encuentran ubicados los botiquines de primeros auxilios y que contiene cada uno?	76
Gráfica 10. Conoce a que administradora de riesgos laborales (arl) está afiliada la compañía y que actividades desarrolla?	77
Gráfica 11. Conoce cuál es el procedimiento a seguir en caso de un accidente de trabajo?	78

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Formato de inspección de puestos de trabajo: oficina	85
Cuadro 2. Formato de inspección de puestos de trabajo: porcionadora de carnes	86
cuadro 3. Formato de inspección de puestos de trabajo: auxiliares de cocina	87
cuadro 4. Formato de inspección de puestos de trabajo: cajero(a)	88

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A..Formato de inspección de puestos de trabajo	85
Anexo B..Registro fotográfico valoración de riesgos en puestos de trabajo.	89
Anexo C..Encuesta	92

INTRODUCCIÓN

Uno de los componentes fundamentales del desarrollo de las empresas y en general del país, es una fuerza de trabajo saludable, motivada, satisfecha y con una buena calidad de vida. Es así como podemos asegurar que un individuo constituye el factor más importante de los procesos productivos.

En nuestro país en la última década, la salud ocupacional ha tomado un gran impulso apoyada por la legislación laboral, la cual pretende que se brinde ambientes de trabajo más seguros y sanos.

En Colombia es fundamental que cada empresa estructure un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, por disposición del Congreso de la República, teniendo en cuenta la Ley 1562 de 2012, el cual presenta un visión más holística de las necesidades de las empresas.

El restaurante “LA MESA DE LA ABUELA” consciente de la importancia del desarrollo de su capital humano y el cumplimiento de los requerimientos legales en lo que respecta a salud ocupacional o como se define hoy, seguridad y salud en el trabajo pretende implementar dicho sistema de gestión con la finalidad de identificar en primera medida los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores en el desarrollo de sus actividades diarias y generar un plan de intervención que permita la disminución de los índices de accidentalidad, la prevención y control de enfermedades laborales.

En primera instancia se efectuó un diagnóstico de las condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacional, que permitió recopilar y establecer los riesgos existentes, se tuvo como base lo planteado en la norma GTC 45 de Icontec, donde se determina la clasificación y valoración de los factores de riesgo en el desarrollo pleno de la vida laboral. Esta información permitió realizar la

priorización de dichos factores y fuentes generadoras de riesgo, para determinar las actividades a corto, mediano y largo plazo a ejecutarse dentro del restaurante.

Cabe resaltar que este documento es el primer paso para el posterior diseño del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, así se podría garantizar la participación activa de todos los niveles de la empresa, mejorar las condiciones de trabajo y salud laboral, mediante acciones coordinadas de promoción de la salud, la prevención y control de los riesgos ocupacionales, de manera que faciliten el bienestar de los trabajadores y la productividad de la empresa; dependiendo exclusivamente del compromiso de ejecución por parte de los directivos y el presupuesto que sea asignado para su exitosa ejecución.

La seguridad y salud de los trabajos, es un tema que ha cobrado gran importancia en las últimas décadas, creándose así la necesidad de buscar mecanismos que disminuyan la incidencia de de las enfermedades de origen ocupacional y los accidentes de trabajo. Esto sólo se puede lograr a través de una cultura de prevención y auto cuidado, teniendo como compromiso promover un ambiente laboral sano, con mínimos riesgos de accidentalidad.

**1. TÍTULO. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS DE
SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL RESTAURANTE LA MESA DE
LA ABUELA, DE LA CIUDAD DE MEDELLÍN, AÑO 2012.**

2. CARACTERIZACIÓN GENERAL DE LA INSTITUCIÓN OBJETO (MARCO CONTEXTUAL)



Tabla 1. Información general de la empresa.

RAZON SOCIAL:	LA MESA DE LA ABUELA
DIRECCIÓN OFICINAS:	Carrera 66B 34A-76 Locales 205 y 206
TELEFONO OFICINAS:	3160280
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Restaurante de comidas rápidas
CODIGO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA	5229
REPRESENTANTE LEGAL	Rodrigo Mejía Cartagena
ARL	Sura
CLASE DE RIESGO	1

Fuente: elaboración propia.

2.1 MISIÓN

Somos una empresa dedicada a satisfacer las necesidades de alimentación fuera de casa, de la comunidad antioqueña y de todas aquellas personas que nos visitan.

Estamos comprometidos con la prestación de un excelente Servicio Al Cliente, mediante productos de primera Calidad y con la mayor Rapidez, a precios razonables y con empleados calificados para ello.

Nuestros productos siempre son preparados con un ingrediente especial: El Amor, ese que siempre hará que nuestros clientes y visitantes se sientan en casa cuando visiten nuestros puntos de venta.

Nos interesa el progreso de nuestros socios y empleados y para ello buscamos un rendimiento financiero con nuestros productos, que nos permita cubrir sus necesidades personales de la mejor forma posible.

2.2 VISIÓN

Ser la mejor opción de alimentación fuera de casa.

2.3 RESEÑA HISTÓRICA

El restaurante LA MESA DE LA ABUELA surge de la mezcla del sueño de una matrona antioqueña que dedicó su vida a preparar deliciosas recetas de la comida típica paisa, la visión de un joven empresario para aprovechar una oportunidad que la vida le ofrecía y del apoyo de un inversionista que decidió creer en este trabajo.

El 15 de marzo de 2001 se abre en Medellín el primer punto de venta, ubicado en el Centro Comercial Unicentro Local 206, ubicado en la carrera 66B 34^a-76, locales 205.

Figura 1. Imagen punto de venta centro comercial Unicentro.



Fuente: www.lamesadelaabuela.com.

Con cinco empleados, la ayuda activa de sus propietarios y una sencilla pero exquisita carta de productos, nació LA MESA DE LA ABUELA, que desde el principio basó sus platos en las tradicionales recetas de la abuela, para que sus clientes se sintieran como en casa.

El 3 de diciembre de 2004, LA MESA DE LA ABUELA abre su segundo punto de venta en el Centro Comercial Punto Clave, ubicado en la carrera 48 27-24, local 285, el cual ha conservado la calidad en servicio y productos para sus clientes.

En julio de 2006 se ampliaron sus instalaciones en el Centro Comercial Unicentro, ofreciendo a sus clientes un lugar más cómodo y una mayor variedad en los productos.

El 7 de diciembre de 2007, se abre al público el tercer punto de venta, ubicado en el Parque Comercial Aves María que se encuentra en el Municipio de Sabaneta. Además de conservar los mismos estándares de calidad, se conserva por primera vez la misma imagen corporativa del punto de venta principal de Unicentro, generando una mejor identificación del restaurante por parte de clientes y

visitantes, sin embargo las expectativas de éste punto de venta no se cumplieron y el 31 de diciembre de 2009 cerró sus puertas.

En 2010, se abren dos nuevos puntos de venta, el 12 de marzo en el Centro Comercial Puerta del Norte en el municipio de Bello ubicado en la diagonal 55 avenida 34-67, local 1-117, y el 12 de abril en la Universidad Pontificia Bolivariana, ubicada en la circular 1ra 70-01, frente a la facultad de derecho. Éste último bajo un formato diferente porque se trata de un convenio con esta prestigiosa institución educativa

Figura 2. Imagen punto de venta Puerta del Norte



Fuente: www.lamesadelaabuela.com

Figura 3. Imagen del punto de venta U.P.B



Fuente: www.lamesadelaabuela.com

Desde julio de 2007 LA MESA DE LA ABUELA se encuentra certificada por la Corporación Fenalco Solidario, debido a su compromiso en Responsabilidad Social.

LA MESA DE LA ABUELA es una empresa en pleno desarrollo, que desea mantener siempre su compromiso con la calidad y el excelente servicio, apoyando constantemente el crecimiento de su personal y de sus socios.

Tabla 2. Número de empleados por género.

POBLACIÓN	HOMBRES	MUJERES	TIPO DE CONTRATO
Producción	0	22	Indefinido
Atención al cliente	1	9	Indefinido
Administrativa	3	2	Indefinido
Total	4	33	

Fuente: elaboración propia

Horarios. El horario de los empleados depende del punto de venta donde se encuentre ubicado, exceptuando a los empleados del área administrativa quienes tienen un horario fijo.

❖ **Administración:** Lunes a viernes 8:00 am- 12:30pm y de 1:30 pm- 6:00 pm
Sábados 9:00 am – 12 m

Los horarios que en la actualidad se manejan en los diferentes puntos de venta son:

Punto de venta Unicentro (el horario de almuerzo son 15 minutos)

- Lunes a jueves 7:00 am- 3:00 pm, 9:00 am- 5:00 pm, 12:00 m – 8:00 pm
- Viernes y sábados: 7:00 am- 3:00 pm, 9:00 am- 5:00 pm ,12:00 m – 9:00 pm
- Domingos: 7:00 am- 3:00 pm, 11:00 am – 6:00 pm, 12:00 m – 7:00 pm.

Punto de venta Punto Clave(el horario de almuerzo son 15 minutos)

- Lunes a sábado: 8:00 am – 4:00 pm, 9:00 am – 5:00 pm, 11.30 am – 7:30 pm

Punto de venta Puerta del Norte (el horario de almuerzo son 15 minutos)

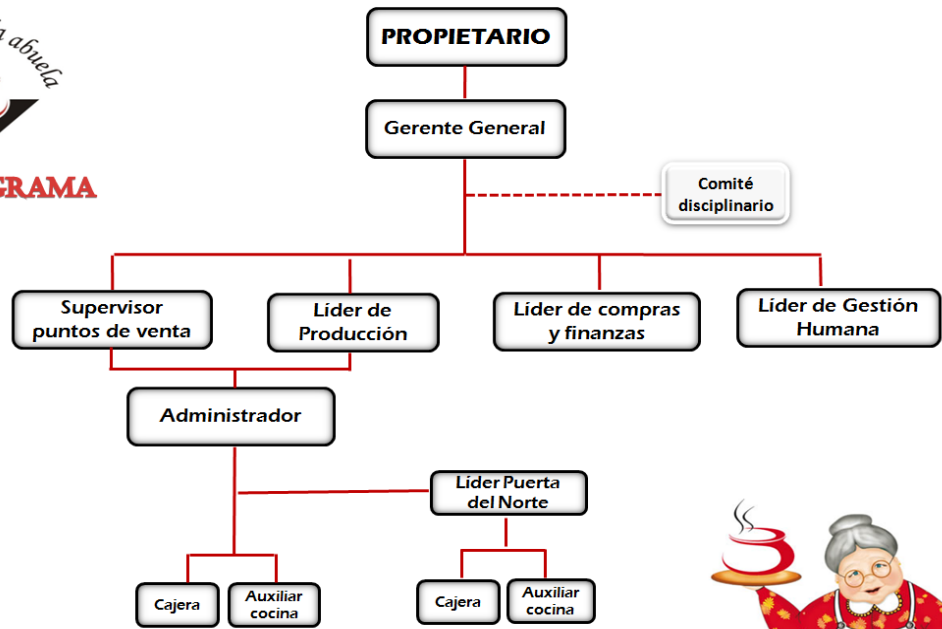
- Lunes a jueves 9:00 am – 5:00 pm, 12:00 m – 8:00 pm, 12:00 m – 9:00 pm
- Viernes y sábados: 9:00 am – 5:00 pm, 12:00 m – 9:00 pm, 12:00 m – 10:00 pm
- Domingos: 9:00 am – 5:00 pm, 12:00 m – 8:00 pm, 12:00 m – 9:00 pm

Punto de venta U.P.B (el horario de almuerzo son 15 minutos)

- Lunes a viernes 6:00 am – 2:00 pm, 8:00 am – 4:00 pm, 12:00 m – 8:00 pm
- Sábado: 7:00 am – 3:00 pm.

2.4 ORGANIGRAMA

Figura 4. Organigrama restaurante LA MESA DE LA ABUELA.



Fuente: Elaboración propia.

3. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

3.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

El restaurante “LA MESA DE LA ABUELA”, al ser una empresa familiar, ha manejado todos sus procesos de manera muy informal. Desde sus inicios hasta la actualidad, el restaurante no cuenta con ninguna actividad en el tema de salud ocupacional. Con este estudio, el restaurante pretende dar el primer paso para la creación del sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo, es por esto que se crea el un panorama que les permita identificar e intervenir los factores de riesgo y su causalidad, disminuir los índices de accidentalidad y a su vez mantener y mejorar las condiciones de seguridad y bienestar en los puestos de trabajo tanto administrativos cómo operativos, dando así cumplimiento a lo estipulado en la ley.

3.2. ANTECEDENTES DE LA SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

Los antecedentes históricos tanto de la seguridad social, los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales se encuentran consignados en la Ley 57 de 1915 la cual es reconocida por la reglamentación de los aspectos mencionados anteriormente, así como la responsabilidad del empleador, las clases de incapacidades, pensión de sobreviviente y las indemnizaciones en caso de accidentes de trabajo que causen limitaciones físicas. Esta ley establece la primera definición estructurada de lo que es un accidente de trabajo.

Luego en 1950 se expide el código sustantivo del trabajo en el cual se establecen diferentes normas en materia de Salud Ocupacional, jornadas laborales, prestaciones por accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, higiene y seguridad en el trabajo. Algunas de ellas siguen vigentes al día de hoy.

Años más tarde con el decreto 3170 de 1964, el Instituto Colombiano de Seguros Sociales inicia la cobertura en riesgos profesionales para la población trabajadora.

Con el desarrollo de la legislación en nuestro país, en 1979 nace el término salud ocupacional y se dictan las medidas sanitarias para las empresas tanto del sector privado como el público.

Actualmente el restaurante LA MESA DE LA ABUELA no ha contado con ninguna actividad encaminada a la salud y bienestar de los empleados en sus puestos de trabajo, lo cual ha generado incidentes frecuentes con respecto a la utilización de los elementos de protección, ya que debido a la falta de conocimiento, capacitación por parte de la administración y cultura de prevención de la salud por parte de los mismos empleados, han sufrido quemaduras, caídas a nivel, cortes con elementos punzantes como cuchillos, entre otras, que si bien no han sido “graves”, han afectado el buen desempeño y bienestar de los empleados.

Con lo mencionado anteriormente, el restaurante se encuentra incumpliendo los requerimientos estipulados por la legislación colombiana.

4. DIAGNÓSTICO CONTEXTUAL

4.1. DIAGNÓSTICO GENERAL

Actualmente en el restaurante LA MESA DE LA ABUELA no se encuentra conformado el comité paritario de salud ocupacional, adicional a esto, no cuenta con políticas en salud ocupacional, lo que conlleva a que no haya una cultura en el manejo y la prevención de riesgos.

Aunque en algunos casos la administración brinda elementos para la protección a los empleados cuando desarrollan una actividad específica, estos no son utilizados debido a la falta de conciencia frente a los riesgos y la cultura de autocuidado, lo que hace que los accidentes se presenten con mayor frecuencia.

Los accidentes con elementos cortantes, las quemaduras, el disconfort térmico y el estrés son una constante en el restaurante

4.2. CONDICIONES DE TRABAJO.

En general, las condiciones locativas son las apropiadas para el buen desarrollo de las actividades, sólo en el punto de venta de LA MESA DE LA ABUELA “puerta del norte”, las condiciones locativas no son las más adecuadas, ya que las zonas de tránsito y movilidad son muy precarias debido a que el espacio es muy pequeño para el número de empleados que se encuentran allí, lo que genera mayor nivel de disconfort térmico a solo minutos de haber encendido los fogones y planchas.

Las escaleras que llevan al segundo piso, representan un riesgo de gran peligrosidad debido a que estas no tienen la suficiente inclinación y soporte para que las personas puedan subir y bajar de forma segura.

El en punto de venta del centro comercial “Unicentro” el disconfort térmico en las zonas de producción es menos notorio, ya que la cocina cuenta con un buen espacio. Las zonas de tránsito para el acceso al segundo piso “área administrativa, se encuentran obstaculizadas por las neveras donde guardan los productos y por canastillas donde se guardan las materias primas, ya que este local no cuenta con un espacio adecuado para el almacenamiento, esto en ocasiones dificulta algunas actividades.

En general, los empleados no usan los elementos de protección, argumentando que no se ajustan a su talla en el caso de las mangas, otros argumentan que el producto no les queda igual o que se les cae en el caso de los guantes, que es incómodo trabajar con las fajas para levantar objetos pesados, ya que estas les producen molestias. Los elementos de protección que brinda el restaurante para la zona de producción son: zapatillas antideslizantes, mangas, guantes y fajas.

El punto de venta U.P.B, no presenta ninguna dificultad significativa que altere el desarrollo adecuado de las actividades en el área de producción. Por otra parte en el punto de venta ubicado en Punto Clave, el riesgo de sufrir caídas al mismo nivel es constante ya que el piso es excesivamente resbaloso.

Los riesgos a los cuales se encuentra expuesto el personal operativo del restaurante LA MESA DE LA ABUELA son los golpes, cortes con objetos y atrapamientos, caídas al mismo nivel, sobreesfuerzos, quemaduras, incendios y explosiones, contactos eléctricos, riesgo biológico, el estrés, la repetitividad en el trabajo y la falta de capacitación.

4.2.1. Condiciones de salud de los trabajadores. En general los empleados del restaurante LA MESA DE LA ABUELA tienen un buen estado de salud, los malestares que comúnmente se presentan son gripas, cefaleas, dolores musculares y en las extremidades, generando incapacidades cortas o en la mayoría de los casos no representa un impedimento de las actividades cotidianas.

El restaurante actualmente cuenta con políticas de exámenes médicos de ingreso y periódicos, los cuales se realizan al personal cada año, para así detectar la aparición de enfermedades profesionales.

Se ha identificado como una falencia, la falta de exámenes médicos al momento del retiro de los empleados, incumpliendo de esta manera la norma y desconociendo la condición física en la cual los empleados se retiran de la empresa.

5. OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL

Identificar los peligros que se puedan generar en el desarrollo de las actividades del restaurante LA MESA DE LA ABUELA, de la ciudad de Medellín, año 2012

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Valorar los riesgos existentes en las diferentes áreas del restaurante y los diferentes puestos de trabajo.
- Priorizar los riesgos que afecten la seguridad y la salud de los trabajadores, para establecer las medidas de control.
- Proponer un programa de intervención que apunte a la disminución y prevención de los riesgos identificados.

6. JUSTIFICACIÓN

En la actualidad, la población trabajadora se encuentra expuesta a un sin número de factores de riesgo, algunos con mayor incidencia en la salud que otros, debido a las características físicas y psicológicas del individuo y actividades propias de cada cargo.

Estos riesgos, están relacionados con la aparición y evolución de algunas enfermedades ocupacionales, accidentes laborales pudiéndose visualizar claramente una relación causa y efecto entre el ambiente en el cual el individuo desarrolla su labor y la patología que se presenta.

La falta de capacitación y el desconocimiento de algunos aspectos relacionados con la salud y seguridad en el lugar de trabajo, han hecho que no solo el trabajador se vea afectado en su calidad de vida, sino que al mismo tiempo, el ausentismo laboral y la disminución en el rendimiento de las personas, hacen que las empresas se vean perjudicadas tanto en sus costos como en sus procesos.

Actualmente la ley obliga a todas las empresas a desarrollar un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (Ley 1562 de 2012), el cual debe contener, entre muchos aspectos, la declaración de una política, la identificación de peligros y valoración de riesgos, la conformación del Comité Paritario de Salud Ocupacional (COPASO), la conformación de comité de convivencia, etc.

Es por esto que con el desarrollo de este trabajo de aplicación, se pudo obtener un aumento en el nivel de la calidad de vida de los trabajadores, un aumento en la productividad y calidad del trabajo, lo cual beneficia a la empresa y por ende se da cumplimiento con lo estipulado por los Ministerios del Trabajo y Salud.

7. POBLACIÓN BENEFICIADA

Con este estudio, se beneficiarán directamente 37 empleados, de los cuales 34 son mujeres y 3 son hombres. El personal mencionado anteriormente hace parte de las áreas de producción, servicio al cliente y administración.

Indirectamente se beneficiarán sus núcleos familiares, ya que con la identificación de peligros y la valoración de los riesgos, se pueden minimizar los índices de ausentismo debidos a accidentes de trabajo o enfermedades laborales, logrando un mejor rendimiento de los trabajadores y que puedan a la vez ofrecer a sus familias una mejor calidad de vida.

8. ASPECTOS METODOLÓGICOS Y PROCEDIMENTALES (MARCO METODOLÓGICO)

8.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación se encuentra ubicada dentro de una metodología de tipo descriptiva ya que para la evaluación de los factores de riesgo con mayor incidencia dentro del restaurante LA MESA DE LA ABUELA, fue necesaria la observación directa de las condiciones de trabajo y el desarrollo de las actividades rutinarias por parte de los empleados. De igual forma se aplicó una encuesta, con la cual se pretendía obtener información sobre el conocimiento que los empleados tienen en temas de Salud Ocupacional.

8.2. POBLACIÓN Y MUESTRA

En total, la población asociada a este estudio es de 37 personas, de las cuales 10 hacen parte del área de servicio al cliente, 22 del área de producción y 5 personas del área administrativa.

No se tomará muestra debido a que este estudio está enfocado a la evaluación y mejoramiento de las condiciones de trabajo de todos los empleados de la empresa.

8.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

En función del logro del objetivo de este estudio, las técnicas aplicadas fueron orientadas a obtener información o datos a través de los siguientes medios:

- Observación directa
- Encuesta
- Formato de panorama de factores de riesgos
- Formato de inspección de puestos de trabajo

9. ASPECTOS LEGALES (MARCO LEGAL)

Este trabajo de aplicación se fundamenta en la integralidad de la vida y salud de los trabajadores como la principal preocupación de interés público en la que participan el gobierno y los particulares. (Ley 9 de 1979).

Por lo anterior el gobierno ha dispuesto una serie de directrices legales a través de las cuales se encaminarán las actividades de salud ocupacional, que garantizarán el mejoramiento de las condiciones laborales de los colombianos. El marco legal está compuesto por lineamientos constitucionales, convenios internacionales de la OIT, así como por normas generales dispuestas en el código sustantivo del trabajo y además por:

La ley 9 de 1979, a través de la cual se dictan medidas sanitarias. El título III habla de las disposiciones en Salud Ocupacional, las cuales son aplicables a todo lugar y clase de trabajo. Esta norma es importante ya que para nuestra actividad económica exige el cumplimiento en manejo de residuos, control sanitario entre otros temas de tipo ambiental.

Resolución 2400 de 1979, a través de la cual, el Ministerio de trabajo establece el reglamento general de Seguridad e Higiene Industrial. Esta norma es importante mencionarla, ya que con este trabajo de aplicación el restaurante LA MESA DE LA ABUELA da el primer paso para elaboración de su propio manual de seguridad e higiene industrial, el cual de carácter obligatorio para todas las empresas.

Decreto 614 de 1984, por el cual se determinan las bases para la organización y administración de la Salud Ocupacional. Este trabajo de aplicación se encuentra fundamentado en este decreto, ya que éste determina el objeto de la salud ocupacional en las empresas, definiendo términos tan importantes como higiene industrial, seguridad industrial, medicina del trabajo, riesgo potencial entre otras.

Resolución 1016 de 1989, determina la ejecución obligatoria de las actividades de salud ocupacional por parte de los empleadores. Esta norma forma parte fundamental de este trabajo de aplicación, ya que a través de esta se determina la obligatoriedad de los empleadores a desarrollar programas de salud ocupacional y velar por que las condiciones laborales sean las más adecuadas.

Ley 100 de 1993, a través de la cual se crea el Sistema de Seguridad Social Integral y se dictan otras disposiciones. Es vital conocer la información contenida en esta Ley, ya que hace referencia a los derechos irrenunciables de los individuos y como otros factores pueden afectarlos, el objeto de esta ley es que el empleador pueda garantizar la calidad de vida y la dignidad de las personas.

Decreto Ley 1295 de 1994, en los cuales se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales, con el objetivo de fortalecer y promover las condiciones de trabajo y salud de los trabajadores en los lugares en los cuales éstos desarrollan su labor, el sistema aplica para todas las empresas y trabajadores.

Las normas más recientes con mayor relevancia en la realización de éste estudio son:

Ley 1401 de 2007, por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo. Es importante para la evaluación de los puestos de trabajo, tener claridad sobre las definiciones de incidente y accidente de trabajo, cuales son las causas básicas que podrían presentarse de acuerdo a la actividad económica y cuando estos accidentes pasan a ser graves.

Ley 2646 de 2008, por la cual se establecen y definen responsabilidades para la identificación, evaluación, prevención, intervención y monitoreo permanente de la exposición a factores de riesgo psicosocial en el trabajo, para la determinación de patologías causadas por estrés ocupacional. Para este trabajo de aplicación es

sumamente importante que el empleador se concientice que no sólo los accidentes de trabajo y las enfermedades ocupacionales surgen a raíz de riesgos físicos, químicos, locativos, biológicos, ergonómicos, entre otros. El empleador debe conocer que existen otro tipo de riesgos llamados psicosociales, los cuales son principales causantes de estrés laboral, una de las enfermedades más comunes causadas por la carga laboral, trabajo repetitivo, turnos extensos, entre otros. Para este tipo de riesgos, el empleador debe realizar programas de promoción y prevención.

Decreto 2566 de 2009, a través del cual se adopta la tabla de enfermedades profesionales. Este decreto da claridad al empleador de cuáles son las enfermedades ocupacionales que se pueden desarrollar según el tipo de riesgo al cual el trabajador se encuentra expuesto.

Resolución 918 de 2009, por la cual se modifica la resolución 2346 de 2007 sobre la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales. Esta Ley es importante para los empleadores, ya que estos no pueden pasar por alto que las evaluaciones médicas constituyen uno de los instrumentos más importantes en la elaboración de los diagnósticos de condiciones laborales, pues este es el punto de partida para realizar los programas de promoción y prevención en salud.

Ley 1562 de 2012, a través de la cual se modifica las disposiciones y organización de la Salud Ocupacional, y estipula el cambio de Programas de Salud Ocupacional, por Sistema General de Salud y Seguridad en el trabajo. Como empleadores es vital conocer el contenido de esta Ley, ya que a través de esta se modifican aspectos claves para garantizar la protección de los trabajadores en materia de salud y accidentalidad laboral.

10. ASPECTOS TEÓRICOS GENERALES

10.1 MARCO TEÓRICO

Si miramos retrospectivamente, el esfuerzo y desarrollo de la salud ocupacional, es tan antiguo como el hombre mismo y se encuentra íntimamente relacionado a la historia del trabajo.

La prevención y la salud ocupacional nacieron de la observación cuidadosa de acontecimientos y fenómenos no explicados, que causaban lesiones o en algunos casos la muerte de la población trabajadora. Si bien es cierto, en Colombia la salud ocupacional tardó en establecerse, desde comienzos del siglo XX fueron presentadas algunas propuestas de cómo ésta, podría garantizar a los trabajadores ambientes laborales con adecuadas condiciones de seguridad e higiene.

Con el auge de la globalización, la salud ocupacional es considerada como parte fundamental en el desarrollo del país, encaminando sus acciones a la promoción y la protección de la salud de los trabajadores y la prevención de los incidentes, accidentes y enfermedades ocupacionales causadas por las condiciones de trabajo y los riesgos propios de las actividades a las cuales se dedica la empresa.; para lo cual se cuenta con instrumentos regulados por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas ICONTEC, los cuales se enfocan en el desarrollo de un diagnóstico de condiciones de trabajo de riesgo ocupacionales contenido en la norma GTC 45:2010

Con frecuencia los trabajadores se encuentran expuestos a diferentes factores de riesgo presentes en el desarrollo de las actividades laborales, estos factores pueden afectar de forma orgánica, psíquica o social el estado de salud de los trabajadores, lo cual afecta de forma negativa el equilibrio del ambiente de trabajo subdividido en:




Ambiente físico: comprendido por los factores de riesgo que puedan alterar la salud física y orgánica del trabajador.

Ambiente psicológico: es consecuencia fundamentalmente de factores debidos a los nuevos sistemas de organización del trabajo, lo cuales se derivan del desarrollo tecnológico (monotonía, automatización, carga mental, entre otros), los cuales crean en el trabajador problemas de estrés e insatisfacción.





Ambiente social: su causalidad son las relaciones sociales externas a la empresa, las cuales se ven cada vez más afectadas debido a problemas generacionales, cambio de valores, sistemas de mando, políticas de salarios, ascensos entre otros.

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, y teniendo en cuenta que las condiciones de trabajo tienen una influencia significativa en la generación de riesgos para la salud y seguridad de los trabajadores, los factores de riesgo se pueden clasificar de la siguiente forma:






Figura 5. Clasificación de los factores de riesgo

CONDICIONES	FACTOR DE RIESGO	SUBFACTOR DE RIESGO
H I G I E N E	FÍSICOS 	Energía mecánica: Ruido, vibraciones, presión barométrica (baja o alta)
		Energía térmica: Calor, frío
		Energía electromagnética: Radiaciones
		Radiaciones ionizantes: rayos X, rayos gama, rayos beta, rayos alfa y neutrones
		Radiaciones no ionizantes: Radiaciones Ultravioleta, Radiaciones visibles, Radiaciones infrarrojas, Microondas y radiofrecuencia
	QUÍMICOS 	Aerosoles
		Sólidos: Polvos orgánicos, Polvos inorgánicos, Humo metálico, Humo no metálico, Fibras
		Líquidos. Nieblas, rocíos
		Gases y vapores
	BIOLÓGICOS 	Animales: Vertebrados, Invertebrados, Derivados de animales
		Vegetales: Musgos, Helechos, Semillas, Derivados de Vegetales
		Fungal: Hongos
		Mónera: Bacteria
		Virus

Continuación figura 5. Clasificación de los factores de riesgo.

CONDICIONES	FACTOR DE RIESGO	SUBFACTOR DE RIESGO
H I G I E N E	PSICOLABORAL 	Contenido de la tarea Organización del tiempo de trabajo Relaciones humanas Gestión
	ERGONÓMICO 	Factores de riesgo por carga física
		Carga estática: De pie, Sentado, Otros
		Carga Dinámica: Esfuerzos Por desplazamientos (con carga o sincarga): Al dejar cargas, Al levantarcargas, Visuales. Otros grupos musculares
S E G U R I D A D	MECÁNICOS 	Manipulación de herramientas. Transporte y manipulación de materiales. Máquinas y/o equipos
	ELÉCTRICOS 	Alta tensión
		Baja tensión
		Electricidad estática

Continuación figura 5. Clasificación de los factores de riesgo.

CONDICIONES	FACTOR DE RIESGO	SUBFACTOR DE RIESGO
S E G U R I D A D	LOCATIVOS 	Condiciones de los pisos, paredes, techos, y estructura en general; ventilación deficiente
	FÍSICO-QUÍMICOS 	Incendios y/o explosiones
	ORDEN PÚBLICO 	Robos, Amenazas, Secuestros, Grupos al Margen de la Ley, Delincuencia Común
	FENÓMENOS NATURALES 	Rayos, Lluvias, Tormentas, Derrumbes y Terremotos
	SANEAMIENTO BÁSICO 	Manejo de residuos, Servicios básicos sanitarios, Control de plagas, Protección ambiental

Fuente: INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS. Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo, su identificación y valoración: GTC 45. Bogotá: ICONTEC, 1997. 8 p.

Si bien ya se ha reconocido la trascendencia del estudio de estos factores y, considerando que una vez definidos se pueden mitigar o controlar, aún se necesita incrementar el interés y la responsabilidad social (Empleadores - Estado - Trabajadores) y la sociedad civil en sus diferentes manifestaciones organizativas, para desplegar más esfuerzos en este sentido, con el fin de alivianar la carga de la situación vivida por el trabajador en la actualidad.

Figura 6. Situación vivida por el trabajador.



Fuente: Muñoz, Antonio, Rodríguez, José y Martínez, José M. La seguridad industrial: comentarios sobre problemática técnica y sobre sus efectos sociales. En: Revista Dyan. Vol. 73, No. 8, 1998. 6-13p. [en línea]. España, 1998. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en Internet: <URL: <http://dialnet.uniroja.es/servlet/articulo?codigo=262975>>.

José María Cortés Díaz en su libro “Seguridad e higienes del Trabajo, resalta que “Es importante que todos los integrantes de las diferentes áreas de la organización reconozcan que la Salud Ocupacional es la principal herramienta para la orientación en los esfuerzos de prevención y control de riesgos, ya que éstos también traen consecuencias para la productividad y la eficiencia de todos los procesos de la empresa”¹ Tanto los accidentes y enfermedades como los incidentes ocasionan pérdidas temporales de producción, daños en los materiales o en los edificios, costos adicionales en la contratación e inducción de los reemplazos, tiempo invertido en investigaciones y trámites administrativos, demandas legales, entre otros.

La ejecución del SGSST en una organización tiene como prioridad definir políticas claras, las cuales deben estar encaminadas a facilitar el logro de resultados, estableciendo un sentido general de orientación, delegando responsabilidades y determinando cuáles serían las acciones que se llevarían a cabo. Una vez elaborada la política, y definidas las responsabilidades se deberán identificar los riesgos existentes en los puntos de trabajo evaluándolos y priorizándolos para luego ser consignados en el formato de panorama de factores de riesgo, lo cual nos permitirá tener una visión más clara de cuáles serán las medidas de control más adecuadas.

A continuación se describirán las etapas con las respectivas actividades que se requieren para el diseño y posterior implementación del SGSST:

La técnica empleada para la elaboración del panorama de factores de riesgo es la observación directa de los puestos de trabajo, herramientas y materiales empleados en la realización de las tareas.

La valoración de los riesgos se divide en dos grupos:

¹ CORTÉS DIAZ, José María. Seguridad e higienes Del trabajo. México: Alfa omega, 2001.631 p

Los riesgos de seguridad, los cuales pueden generar un accidente de trabajo, se miden de forma cuantitativa a través de la siguiente escala:

Tabla 3. Escala de valoración de factores de riesgo que pueden generar accidentes de trabajo

VALOR	CONSECUENCIAS(*)
10	Muerte y/o daños mayores a 400 millones de pesos**
6	Lesiones incapacitantes permanentes y/o daños entre 40 y 399 millones de pesos
4	Lesiones con incapacidades no permanentes y/o daños hasta 39 millones de pesos
VALOR	CONSECUENCIAS(*)
1	Lesiones con heridas leves, contusiones, golpes y/o pequeños daños económicos
VALOR	PROBALIDAD(*)
10	Es el resultado más probable y esperado si la situación de riesgo tiene lugar
7	Es completamente posible, nada extraño. Tiene una probabilidad de actualización del 50%
4	Sería una coincidencia rara. Tiene una probabilidad del 20%
1	Nunca ha sucedido en muchos años de exposición al riesgo, pero es concebible. Probabilidad del 5%
VALOR	EXPOSICIÓN(*)
10	La situación de riesgo ocurre continuamente o muchas veces al día
6	Frecuentemente o una vez al día
2	Ocasionalmente o una vez por semana
1	Remotamente posible

Fuente: INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS. Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo, su identificación y valoración: GTC 45. Bogotá: ICONTEC, 1997. 14p.

(*) Para establecer estos valores se toma como base al capital de la empresa.

(**) La tabla está tomada para una empresa cuyo capital es 400 millones de pesos

Los riesgos de higiene: los cuales pueden ser causantes de enfermedades profesionales, estos son valorados de manera cualitativa a través de la siguiente tabla:

Tabla 4. Escala de valoración de factores de riesgo que pueden generar enfermedades ocupacionales.

ILUMINACIÓN	
ALTO	Ausencia de luz natural o deficiencia de luz artificial consombras Evidentes y dificultad para leer
MEDIO	actividad(escribir
BAJO	Ausencia de sombras
RUIDO	
ALTO	No escuchar una conversación a tono normas a una distanciaentre 40 y 50m
MEDIO	normal
BAJO	normala más de 2m.
RADIACIONES IONIZANTES	
ALTO	Exposición frecuente (una vez por jornada o turno o más)
MEDIO	Ocasionalmente y/o vecindad
BAJO	Rara vez, casi nunca sucede la exposición
RADIACIONES NO IONIZANTES	
ALTO	Seis horas o más de exposición por jornada o turno
MEDIO	Entre dos y seis horas por jornada o turno
BAJO	Menos de dos horas por jornada o turno
TEMPERATURAS EXTREMAS	
ALTO	5minutos en el sitio
MEDIO	depermanecer 15 min
BAJO	Sensación de confort térmico.
VIBRACIONES	
ALTO	Percibir sensiblemente vibraciones en el puesto de trabajo
MEDIO	Percibir moderadamente vibraciones en el puesto de trabajo
BAJO	Existencia de vibraciones que no son percibidas
POLVOS Y HUMOS	
ALTO	Evidencia de material particulado depositado sobre una superficie previamente limpia al cabo de 15 min
MEDIO	sobresuperficies pero si evidenciable en luces, ventanas, rayos solares, etc.
BAJO	anterior.

Continuación tabla 4 Escala de valoración de factores de riesgo que pueden generar enfermedades ocupacionales

GASES Y VAPORES DETECTABLES ORGANOLÉPTICAMENTE	
ALTO	Percepción de olor a más de 3 metros del foco emisor
MEDIO	Percepción de olor entre 1 y 3 metros del foco emisor
BAJO	Percepción de olor a menos de 1 metro del foco
GASES Y VAPORES NO DETECTABLES ORGANOLÉPTICAMENTE	
Cuando en el proceso que se valora exista un contaminante no detectable organolépticamente se considera grado medio en atención a sus posibles consecuencias.	
LIQUIDOS	
ALTO	Manipulación permanente de productos químicos líquidos (varias veces en la jornada o turno)
MEDIO	Una vez por jornada o turno
BAJO	Rara vez u ocasionalmente se manipulan líquidos
VIRUS	
ALTO	Zona endémica de fiebre amarilla, dengue o hepatitis con casos positivos entre los trabajadores en el último año. Manipulación de materiales contaminados y/o pacientes o exposición a virus altamente patógenos con casos de trabajadores en el último año
MEDIO	Igual al anterior sin casos en el último año
BAJO	Exposición a virus no patógenos sin casos de trabajadores
BACTERIAS	
ALTO	Consumo o abastecimiento de agua sin tratamiento físico-químico
MEDIO	Tratamiento físico-químico del agua sin pruebas en el último semestre
BAJO	Manipulación de material contaminado y/o pacientes sin casos de trabajadores anteriormente.
HONGOS	
ALTO	Ambiente húmedo y/o manipulación de muestras o material contaminado y/o pacientes con antecedentes de micosis en los trabajadores
MEDIO	Igual al anterior, sin antecedentes de micosis en el último año en los trabajadores
BAJO	Ambiente seco y manipulación de muestras o material contaminado sin casos previos de micosis en los trabajadores
SOBRECARGA Y ESFUERZOS	
ALTO	Manejo de cargas mayores de 25 kg y /o un consumo necesario de más de 901 kcal/jornada
MEDIO	Manejo de cargas entre 15 kg y 25 kg y/o un consumo necesario entre 601 y 900 Kcal/jornada
BAJO	Manejo de cargas menores de 15 kg. Y/o un consumo necesario de menos de 600 Kcal/jornada

Continuación tabla 4 Escala de valoración de factores de riesgo que pueden generar accidentes de trabajo

POSTURA HABITUAL	
ALTO	De pie con una inclinación superior a los 15 grados
MEDIO	Siempre sentado (toda la jornada o turno) o de pie con inclinación menor de 15 grados.
BAJO	De pie o sentado indistintamente
DISEÑO DEL PUESTO	
ALTO	Puesto de trabajo que obliga al trabajador a permanecer siempre de pie.
MEDIO	Puesto de trabajo sentado, alternando con la posición de pie pero con mal diseño del asiento
BAJO	Sentado y buen diseño del asiento
MONOTONÍA	
ALTO	Ocho horas de trabajo repetitivo y solo o en cadena
MEDIO	Ocho horas de trabajo repetitivo y en grupo
BAJO	Con poco trabajo repetitivo
SOBRETIEDO	
ALTO	Más de doce horas por semana y durante cuatro semanas o más
MEDIO	De cuatro a doce horas por semana y durante cuatro semanas o más
BAJO	Menos de cuatro horas semanales
CARGA DE TRABAJO	
ALTO	Tomada de decisión bajo responsabilidad individual. Turno de relevo 3 x 8
MEDIO	Del 120 al 100% del trabajo habitual. Turno de relevo 2 x 8
BAJO	Menos del 100% del trabajo habitual. Jornada partida con horario flexible. Toma de decisión bajo responsabilidad grupal
ATENCIÓN AL PÚBLICO	
ALTO	Más de un conflicto en media hora de observación del evaluador
MEDIO	Máximo un conflicto en media hora de observación del evaluador
BAJO	Ausencia de conflictos en media hora de observación del evaluador

Fuente: INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS. Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo, su identificación y valoración: GTC 45. Bogotá: ICONTEC, 1997. 15p.

El siguiente paso para completar el panorama de factores de riesgos es determinar el grado de repercusión y peligrosidad de cada uno de los factores identificados, ya que sólo así se pueden priorizar y jerarquizar.

La fórmula del grado de peligrosidad (GP), es la siguiente:

$$\text{GRADO DE PELIGROSIDAD} = \text{CONSECUENCIA} \times \text{EXPOSICION} \times \text{PROBABILIDAD}$$

La experiencia del investigador juega un papel fundamental a la hora de obtener los resultados, ya que los valores o pesos que se asignan a cada factor, corren por cuenta del juicio de la persona que hace el cálculo.

La evaluación numérica es el resultado de las consecuencias de una posible pérdida debido al riesgo, la exposición a las causas básicas y la probabilidad de que ocurra el accidente. Los valores se obtienen de la tabla o escala de valoración de factores de riesgo que generan accidentes de trabajo.

Cuando a los factores de riesgo sean asignados los valores, estos se ubican dentro de una escala de peligrosidad:



El grado de repercusión (GR) equivale al número total de trabajadores afectados por cada uno de los riesgos, esto, a través de una variable que determina cual es el grado de peligrosidad. El (GR) determina cual es el factor de riesgo que se debe intervenir prioritariamente.

El (GR) se obtiene estableciendo el grado de peligrosidad por un factor de ponderación, éste último se establece con base en el porcentaje de trabajadores expuestos, es así como cada resultado es particular para cada empresa.

A continuación se expone la escala que permite priorizar los riesgos por grado de repercusión:



$$\text{GRADO DE REPERCUSIÓN (GR)} = \text{GRADO DE PELIGROSIDAD (GP)} \times \text{FACTOR DE PONDERACIÓN (FP)}$$

Tabla 5. Escala de valoración del factor de ponderación

PORCENTAJE DE EXPUESTOS	FACTOR DE PONDERACIÓN
1-20%	1
21-40%	2
41-60%	3
61-80%	4
81-100%	5

Fuente: INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS. Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo, su identificación y valoración: GTC 45. Bogotá: ICONTEC, 1997. 19 p

Una vez realizada esta medición se procede a diligenciar el formato de panorama de factores de riesgo, los resultados que se obtengan según la intensidad del factor y la exposición de los empleados a dichos factores nos permitirán definir cuáles serán los objetivos del SGSST y a su vez determinar qué plan de acción se llevara a cabo.

Las instrucciones para diligenciar el formato de panorama de factores de riesgo son las siguientes:

Área o proceso: se debe especificar a cual área se evaluarán las condiciones de trabajo.

Factor de riesgo: se especifica cuál es el elemento que observamos, que en potencia, tiene la capacidad de producir daños o lesiones materiales.

Fuente: se determina el elemento físico o psicológico que genera el factor de riesgo.

Actividad: se marca con una x si ésta es rutinaria o no.

Expuestos: se debe especificar el número de persona que son afectadas directa o indirectamente por el factor de riesgo, se debe especificar si son de planta, temporales, de cooperativas o independientes.

Horas de exposición: es importante definir el número de horas que los empleados que se hacen parte de este estudio están en contacto con el factor de riesgo durante su jornada laboral.

Medidas de control: si existen, se marca con una x, si estas son implementadas en la fuente del riesgo, el medio, las personas o en el método. Si no existen, se debe marcar con un x, el aspecto sobre el cual se realizará la intervención.

Probabilidad: es la posibilidad de que el evento (accidente) pueda ocurrir, esto lo determina la frecuencia con la que el empleado está expuesto al factor de riesgo, la intensidad de éste y la sensibilidad que posee cada persona. La probabilidad se clasifica en:

Alta: donde se determina que el daño ocurrirá siempre

Media: el daño ocurrirá sólo en algunas ocasiones

Baja: el daño ocurrirá raras veces.

Consecuencias: se determinan dependiendo de la gravedad de las lesiones, estas se clasifican en:

Ligeramente dañino: son aquellas lesiones superficiales, de poca gravedad, las cuales pueden generar incapacidades cortas o simplemente no las generan.

Dañino: son aquellas enfermedades profesionales no mortales como esguinces, torceduras, quemaduras de segundo o tercer grado, golpes severos, fracturas menores (costilla, dedo, mano no dominante, entre otras).

Extremadamente dañino: son aquellas lesiones graves, enfermedades profesionales graves, progresivas y eventualmente mortales, fracturas de huesos grandes o de cráneo, traumas encéfalocraneales, amputaciones, entre otras.

Estimación del riesgo: es el resultante de la combinación de entre la probabilidad y las consecuencias, esto lo podemos observar en la siguiente tabla:

Figura 7. Escala de estimación del riesgo

		CONSECUENCIAS		
		LIGERAMENTE DAÑINO	DAÑINO	EXTREMADAMENTE DAÑINO
PROBABILIDAD	BAJA	RIESGO TRIVIAL	RIESGO TOLERABLE	RIESGO MODERADO
	MEDIA	RIESGO TOLERABLE	RIESGO MODERADO	RIESGO IMPORTANTE
	ALTA	RIESGO MODERADO	RIESGO IMPORTANTE	RIESGO INTOLERABLE

Fuente: INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS. Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo, su identificación y valoración: GTC 45. Bogotá: ICONTEC,1997. 27 p

Recomendaciones: se determinan según el grado de riesgo identificado, así como se observa en la siguiente tabla:

Figura 8. Recomendaciones según el nivel del riesgo

RIESGO	RECOMENDACIONES
TRIVIAL	No se requiere acción específica si hay riesgos mayores.
TOLERABLE	No se necesita mejorar las medidas de control pero deben considerarse soluciones o mejoras de bajo costo y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es tolerable.
MODERADO	Se deben hacer esfuerzos por reducir el riesgo y en consecuencia debe diseñarse un proyecto de mitigación o control. Como está asociado a lesiones muy graves debe revisarse la probabilidad y debe ser de mayor prioridad que el moderado con menores consecuencias.
IMPORTANTE	En presencia de un riesgo así no debe realizarse ningún trabajo. Este es un riesgo en el que se deben establecer estándares de seguridad o listas de verificación para asegurarse que el riesgo está bajo control antes de iniciar cualquier tarea. Si la tarea o la labor ya se ha iniciado el control o reducción del riesgo debe hacerse cuanto antes.
INTOLERABLE	Si no es posible controlar este riesgo debe suspenderse cualquier operación o debe prohibirse su iniciación.

Fuente: INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS. Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo, su identificación y valoración: GTC 45. Bogotá: ICONTEC, 1997. 29 p

10.2 MARCO CONCEPTUAL

ACCIDENTE DE TRABAJO: todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo.

Igualmente se considera accidente de trabajo el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

También se considerará como accidente de trabajo el ocurrido durante el ejercicio de la función sindical aunque el trabajador se encuentre en permiso sindical siempre que el accidente se produzca en cumplimiento de dicha función.

De igual forma se considera accidente de trabajo el que se produzca por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la empresa usuaria cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión.

INCIDENTE DE TRABAJO: Suceso acontecido en el curso del trabajo o en relación con éste, que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que hubo personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos. Artículo 3 de la Resolución 1401 de 2007.

AUSENTISMO: condición de ausente del trabajo. Se denomina al número de horas programadas, que se dejan de trabajar como consecuencia de las enfermedades profesionales, de las enfermedades generales, de los accidentes de trabajo y de las consultas de salud.

CONDICIONES DE SALUD: características de orden físico, mental, ambiental y social, que conforman el entorno del individuo. Se pueden agregar y analizar las características de varios individuos, con el fin de establecer las prioridades de salud de un colectivo.

CONDICIONES DE TRABAJO: Conjunto de características de la tarea, del entorno y de la organización del trabajo, las cuales interactúan produciendo alternativas positivas o negativas sobre la salud del trabajador que la ejerce.

ENFERMEDAD LABORAL: Será Enfermedad Laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. El Gobierno Nacional, determinará, en forma periódica, las enfermedades que se consideran como laborales y en los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades laborales, pero se demuestre la relación de causalidad con los factores de riesgo ocupacionales será reconocida como Enfermedad Laboral.

FACTOR DE RIESGO: Condición o evento, del ambiente, de la organización, o de la persona, capaz de contribuir al desarrollo de la contingencia o siniestro (enfermedad o desastre).

GRADO DE PELIGROSIDAD: Relación matemática obtenida del producto entre la probabilidad de ocurrencia, la intensidad de la exposición y las consecuencias más probables derivadas de una condición de riesgo específica.

GRADO DE RIESGO: Relación matemática entre la concentración, intensidad o el tiempo de exposición a un factor de riesgo, con la concentración, intensidad o tiempo de exposición permitidos.

INCIDENCIA: Medida dinámica de la frecuencia con que se presentan o inciden por primera vez, los eventos de salud o enfermedad, en un periodo determinado.

ÍNDICE: Relación numérica comparativa entre una cantidad tipo y otra variable. Es la relación constante entre dos cantidades.

LETALIDAD: Proporción de muertos por un evento o una enfermedad determinada.

MORBILIDAD: Número proporcional de personas que enferman en una población y tiempo determinado.

MORTALIDAD: Número proporcional de personas que mueren en una población y tiempos determinados.

PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO: Método para la obtención de información de las condiciones de riesgo laboral, como para el conocimiento de la exposición a que estén sometidos los distintos grupos de trabajadores.

PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL: Planeación, organización, ejecución y evaluación de las actividades desarrolladas por la empresa, para preservar, mantener y mejorar las condiciones laborales de los trabajadores en sus ocupaciones desarrolladas en los sitios de trabajo de forma interdisciplinaria.

SALUD OCUPACIONAL: Área de la salud que promueve y mantiene en lo posible el bienestar físico, mental y social de los trabajadores, protegiéndolos de todos los agentes perjudiciales para la salud.

SISTEMA GENERAL DE RIESGOS PROFESIONALES: Conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrir con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan. (D.L. 1295/ 94. Art.1)

TRABAJO: Es una actividad vital del hombre. Capacidad no enajenable del ser humano caracterizada por ser una actividad social y racional, orientada a un fin y un medio de plena realización.

RIESGO: Probabilidad de que un evento de características negativas ocurra.

VALORACIÓN DE FACTOR DE RIESGO: Procedimiento al que se da un valor matemático al factor de riesgo. Expresa severidad o peligrosidad a la que se somete el trabajador expuesto.²

² PANORAMA DE RIESGOS. [en línea].. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en http://www.corporacionambientalempresarial.org.co/documentos/acar_panorama_riesgos_tx.pdf

11. RESULTADOS

Dando cumplimiento al objetivo general de este trabajo de aplicación se lograron identificar y valorar aquellos riesgos de seguridad y salud ocupacional a los cuales se encuentra expuesto el personal del restaurante LA MESA DE LA ABUELA, lo cual aportará al mejoramiento del ambiente de trabajo y desempeño de los trabajadores, permitiendo que los empleados conozcan cuales son los riesgos que se encuentran presentes en sus actividades diarias y cuáles serían las medidas preventivas y correctivas a implementar.

Los riesgos identificados fueron clasificados y valorados según la guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgos, los cuales se describen a continuación:

En el Anexo B se pueden ver algunas imágenes sobre los peligros identificados y los factores de riesgos valorados.

11.1. CUADRO DIAGNÓSTICO DE CONDICIONES DE TRABAJO O PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO OCUPACIONALES

Figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo ó panorama de factores de riesgo

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																					
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- UNICENTRO																			
ÁREA O PROCESO:		PRODUCCIÓN																			
FECHA:		13-09-12																			
EVALUACIÓN INICIAL:		13-09-12																			
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																			
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ											
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####											
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD						TOTAL	HORAS DE EXPOSICIÓN N- DÍA	MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS	INDEPENDIENTES			FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑO	DAÑO	EXTREMAMENTE DAÑO	
1	Caida al mismo nivel	Piso resvaloso y mojado.	X		9				9	8			X			X			X		Riesgo Moderado
2	Contacto con objetos calientes	Ollas y planchas calientes	X		8				8	8			X	X			X		X		Riesgo Importante
3	Posiciones de pie prolongadas	Preparación de alimentos	X		9				9	8				X			X		X		Riesgo Importante
4	Monotonía en la tarea	Movimientos repetitivos al porcionar las carnes.	X		1				1	8				X		X			X		Riesgo Moderado
5	Sobreesfuerzos	Levantar ollas, canastillas y bultos pesados	X		9				9	8				X		X		X			Riesgo Tolerable
6	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos.	X		8				8	3				X	X			X			Riesgo Trivial
7	Golpeado por o contra	Cortes con objetos	X		9				9	8				X		X		X			Riesgo Tolerable
8	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		9				9	8				X		X		X			Riesgo Tolerable
9	Explosiones	Manipulación de las estufas a gas, manipulación de alimentos en aceite caliente	X		8				8	8				X			X		X		Riesgo Importante
10	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		9				9	8				X		X		X			Riesgo Tolerable
11	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		32				32	8				X			X	X			Riesgo Moderado

Continuación figura 9 .Diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacionales

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																						
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- UNICENTRO																				
ÁREA O PROCESO:		CAJA																				
FECHA:		13.09.12																				
EVALUACIÓN INICIAL:		13.09.12																				
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																				
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ												
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####												
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD			EXPUUESTOS				HORAS DE EXPOSICIÓN N. DÍA	MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO	
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS	INDEPENDIENTES	TOTAL		FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑINO	DAÑINO	EXTREMADAMENTE DAÑINO		
1	Caida al mismo nivel	Piso resvaloso y mojado.	X		5					5	8			X			X			X		Riesgo Moderado
2	Monotonía en la tarea	Movimientos repetitivos al registrar las ventas.		X	5					5	8			X		X				X		Riesgo Moderado
3	Sobreesfuerzos	Levantar ollas, canastillas y bultos pesados	X		5					5	8			X		X			X			Riesgo Tolerable
4	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos.	X		5					5	1			X	X				X			Riesgo Trivial
5	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		5					5	8			X		X			X			Riesgo Tolerable
6	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		5					5	4			X		X			X			Riesgo Tolerable
7	Agresiones (clientes, jefe, compañeros)	Cientes molestos	X		6					6	8			X		X			X			Riesgo Tolerable
8	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		5					5	8			X			X	X				Riesgo Moderado

Continuación figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacionales

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																						
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- U.P.B.																				
ÁREA O PROCESO:		PRODUCCIÓN																				
FECHA:		13.09.12																				
EVALUACIÓN INICIAL:		13.09.12																				
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																				
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ												
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####												
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD			EXPUUESTOS				HORAS DE EXPOSICIÓN N. DÍA	MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO	
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS	INDEPENDIENTES	TOTAL		FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑINO	DAÑINO	EXTREMADAMENTE DAÑINO		
1	Caida al mismo nivel	Piso resvaloso .	X		3					3	8			X		X			X			Riesgo Moderado
2	Contacto con objetos calientes	Ollas y planchas calientes	X		3					3	8			X	X			X		X		Riesgo Importante
3	Posiciones de pie prolongadas	Preparación de alimentos	X		3					3	8			X				X		X		Riesgo Importante
5	Sobreesfuerzos	Levantar ollas, canastillas y bultos pesados	X		3					3	8			X		X			X			Riesgo Tolerable
6	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos.	X		3					3	3			X	X				X			Riesgo Trivial
7	Golpeado por o contra	Cortes con objetos	X		3					3	8			X				X	X			Riesgo Moderado
8	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		3					3	8			X				X		X		Riesgo Importante
9	Explosiones	Manipulación de las estufas a gas, manipulación de alimentos en aceite caliente	X		3					3	8			X				X		X		Riesgo Importante
10	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		3					3	8			X		X			X			Riesgo Tolerable
11	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		3					3	8			X			X	X				Riesgo Moderado

Continuación figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacionales

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																					
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- UPB																			
ÁREA O PROCESO:		CASA																			
FECHA:		13-09-12																			
EVALUACIÓN INICIAL:		13-09-12																			
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																			
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ											
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####											
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD			EXPUUESTOS					MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS	INDEPENDIENTES	TOTAL	HORAS DE EXPOSICIÓN N. DÍA	FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑO	DAÑO	EXTREMADAMENTE DAÑO	
2	Monotonía en la tarea	Movimientos repetitivos al registrar las ventas.	X		2					2	8			X		X			X		Riesgo Moderado
3	Posiciones de pie prolongadas	Atención al público	X		2					2	8			X			X		X		Riesgo Importante
3	Sobreesfuerzos	Levantar ollas, canastillas y bultos pesados	X		2					2	8			X		X		X			Riesgo Tolerable
4	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos.	X		2					2	1			X	X			X			Riesgo Trivial
5	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		2					2	8			X		X		X			Riesgo Tolerable
6	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		2					2	4			X		X		X			Riesgo Tolerable
7	Agresiones (clientes, jefe, compañeros)	Cientes molestos	X		2					2	8			X		X		X			Riesgo Tolerable
8	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		2					2	8			X			X	X			Riesgo Moderado

Continuación figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacionales

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																					
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- PUNTO CLAVE																			
ÁREA O PROCESO:		PRODUCCIÓN																			
FECHA:		13-09-12																			
EVALUACIÓN INICIAL:		13-09-12																			
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																			
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ											
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####											
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD			EXPUUESTOS					MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS	INDEPENDIENTES	TOTAL	HORAS DE EXPOSICIÓN N. DÍA	FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑO	DAÑO	EXTREMADAMENTE DAÑO	
1	Caíde al mismo nivel	Piso resvaloso y mojado.	X		3					3	8			X	X			X		X	Riesgo Importante
2	Contacto con objetos calientes	Ollas y planchas calientes	X		3					3	8			X	X			X		X	Riesgo Importante
3	Posiciones de pie prolongadas	Preparación de alimentos	X		3					3	8			X			X		X		Riesgo Importante
5	Sobreesfuerzos	Levantar ollas, canastillas y bultos pesados	X		3					3	8			X		X		X			Riesgo Tolerable
6	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos.	X		3					3	3			X	X			X			Riesgo Trivial
7	Golpeado por o contra	Cortes con objetos	X		3					3	8			X		X		X			Riesgo Tolerable
8	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		3					3	8			X			X	X			Riesgo Moderado
9	Explosiones	Manipulación de las estufas a gas, manipulación de alimentos en aceite caliente	X		3					3	8			X	X			X		X	Riesgo Importante
10	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		3					3	8			X		X		X			Riesgo Tolerable
11	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		3					3	8			X			X	X			Riesgo Moderado

Continuación figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacionales

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																					
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- PUNTO CLAVE																			
ÁREA O PROCESO:		CASA																			
FECHA:		13.09.12																			
EVALUACIÓN INICIAL:		13.09.12																			
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																			
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ											
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####											
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD			EXPUES TOS					MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS	INDEPENDIENTES	TOTAL	HORAS DE EXPOSICIÓN N- DÍA	FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑO	DAÑO	EXTREMAMENTE DAÑO	
1	Caida al mismo nivel	Piso resvaloso y mojado.	X		2					2	8			X					X		Riesgo Moderado
2	Monotonía en la tarea	Movimientos repetitivos al registrar las ventas .		X	2					2	8			X		X			X		Riesgo Moderado
3	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos	X		2					2	1			X	X				X		Riesgo Trivial
4	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		2					2	8			X		X			X		Riesgo Moderado
5	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		2					2	2			X		X			X		Riesgo Tolerable
6	Agresiones (clientes, jefe, compañeros)	Cientes molestos	X		2					2	8			X		X			X		Riesgo Tolerable
7	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		2					2	8			X			X	X			Riesgo Moderado

Continuación figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacionales

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																					
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- PUERTA DEL NORTE																			
ÁREA O PROCESO:		PRODUCCIÓN																			
FECHA:		13.09.12																			
EVALUACIÓN INICIAL:		13.09.12																			
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																			
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ											
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####											
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD			EXPUES TOS					MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS	INDEPENDIENTES	TOTAL	HORAS DE EXPOSICIÓN N- DÍA	FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑO	DAÑO	EXTREMAMENTE DAÑO	
1	Caida al mismo nivel	Piso resvaloso y mojado.	X		4					4	8			X					X		Riesgo Moderado
2	Contacto con objetos calientes	Ollas y planchas calientes	X		4					4	8			X	X			X	X		Riesgo Importante
3	Posiciones de pie prolongadas	Preparación de alimentos	X		4					4	8			X				X	X		Riesgo Importante
4	Calor	Disconfort térmico producido por los fogones y planchas. El espacio es pequeño y hay poca ventilación.	X		4					4	8			X		X		X	X		Riesgo Moderado
5	Sobreesfuerzos	Levantar ollas, canastillas y bultos pesados	X		4					4	8			X		X			X		Riesgo Tolerable
6	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos	X		4					4	3			X	X				X		Riesgo Trivial
7	Golpeado por o contra	Cortes con objetos	X		4					4	8			X				X	X		Riesgo Moderado
8	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		4					4	8			X		X			X		Riesgo Importante
9	Explosiones	Manipulación de las estufas a gas, manipulación de alimentos en aceite caliente	X		4					4	8			X				X	X		Riesgo Importante
10	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		4					4	8			X		X			X		Riesgo Tolerable
11	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		4					4	8			X		X			X		Riesgo Trivial

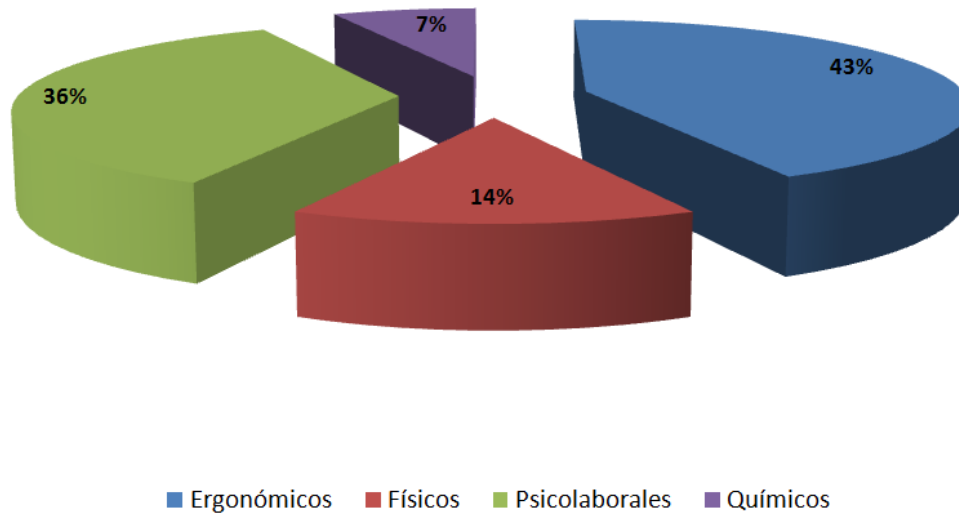
Continuación figura 9. Diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgo ocupacionales

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO																				
NOMBRE DE LA EMPRESA:		LA MESA DE LA ABUELA- PUNTO CLAVE																		
ÁREA O PROCESO:		CAJA																		
FECHA:		13-09-12																		
EVALUACIÓN INICIAL:		13-09-12																		
EVALUACIÓN PERIÓDICA:		ANUAL																		
EVALUACIÓN REALIZADA POR:										MARIA ISABEL TORRES LÓPEZ										
FECHA PRÓXIMA EVALUACIÓN:										#####										
N°	FACTOR DE RIESGO	FUENTE	ACTIVIDAD					TOTAL	HORAS DE EXPOSICIÓN N. DÍA	MEDIDAS DE CONTROL				PROBABILIDAD			CONSECUENCIAS			ESTIMACIÓN DEL RIESGO
			RUTINARIA	NO RUTINARIA	PLANTA	TEMPORALES	DE COOPERATIVAS			INDEPENDIENTES	FUENTE	MEDIO	PERSONAS	METODO	BAJA	MEDIA	ALTA	LIGERAMENTE DAÑO	DAÑO	
1	Caida al mismo nivel	Piso resvaloso y mojado.	X		2			2	8			X		X				X		Riesgo Tolerable
2	Monotonía en la tarea	Movimientos repetitivos al registrar las ventas		X	2			2	8				X		X			X		Riesgo Moderado
3	Salpicadura de químicos	Preparación de soluciones desinfectantes para las labores de aseo, mezcla indebida de agentes químicos.	X		2			2	1				X	X			X			Riesgo Trivial
4	Capacitación insuficiente	Falta capacitación y cultura de auto-cuidado	X		2			2	8			X			X			X		Riesgo Moderado
5	Altos ritmos de trabajo	Trabajo bajo presión	X		2			2	2			X			X		X			Riesgo Tolerable
6	Agresiones (clientes, jefe, compañeros)	Clientes molestos	X		2			2	8			X			X		X			Riesgo Tolerable
7	Conflictos interpersonales	discusiones entre compañeros, comentarios informales	X		2			2	8			X				X	X			Riesgo Moderado

11.2. PRIORIZACIÓN DE FACTORES RIESGO

Luego de realizado el análisis de los factores de riesgo causantes de accidentes de trabajo y enfermedades laborales en cada puesto de trabajo, se procede a priorizarlos, lo que permite determinar cuáles de estos requieren un tratamiento inmediato, así damos cumplimiento al segundo objetivo específico de este trabajo.

Gráfica 1. Priorización de riesgos que pueden ser causantes de enfermedades



Fuente: Elaboración propia

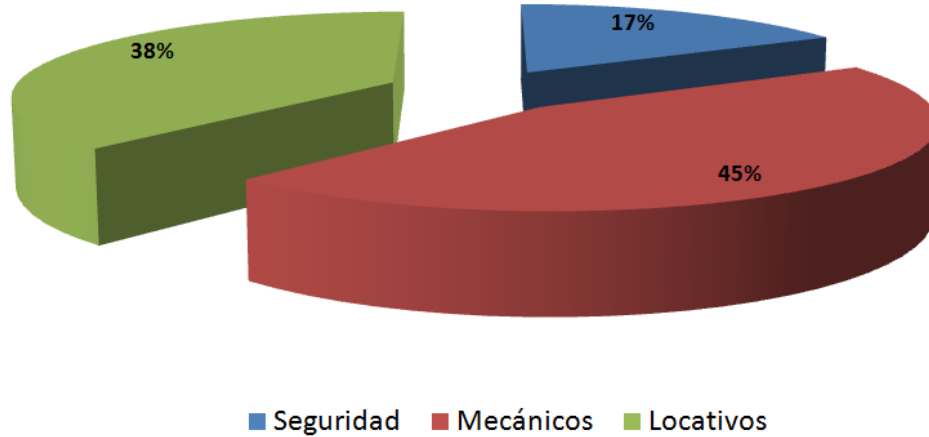
En la siguiente tabla, se describen los riesgos priorizados, los controles a implementar y el plazo en el cual se deben ejecutar:

Tabla 6. Controles a implementar para los riesgos prioritarios causantes de enfermedad laboral.

FACTOR DE RIESGO	CONTROLES A IMPLEMENTAR	PLAZO PARA LA IMPLEMENTACIÓN
ERGONÓMICOS	Establecer un programa de gimnasia laboral y el de pausas activas	CORTO
	se debe implementar el uso de descansa pies de 15 cms de alto, para que se puedan flexionar las piernas y así se logre distensionar la curvatura lumbar lo cual mejoraría la circulación sanguínea.	MEDIANO
	Ejecutar un programa de capacitación en higiene postural, cuidado de la columna y uso adecuado del puesto de trabajo.	CORTO
FÍSICOS	Analizar la distribución de los focos de luz con relación a los puestos de trabajo.	LARGO
PSICOLABORALES	realizar un programa de capacitación y concientización de todos los empleados en temas como biocoach, manejo de conflictos, motivación, relaciones interpersonales, manejo del estrés y trabajo en equipo.	MEDIANO
QUÍMICOS	Mantener visibles las fichas de seguridad de cada uno de los productos utilizados.	CORTO
	Almacenar las sustancias químicas en lugares debidamente ventiladas	CORTO
	Dotar al personal que maneje estos productos de elementos de protección personal.	CORTO

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2. Priorización de riesgos que pueden ser causantes de accidentes laborales



Fuente: Elaboración propia

La priorización de los riesgos causantes de accidentes de trabajo que deben ser controladas de forma inmediata son los de tipo mecánicos, locativos y de seguridad, los cuales arrojaron los mayores porcentajes:

Tabla 7. Controles a implementar para los riesgos prioritarios causantes de accidentes laborales

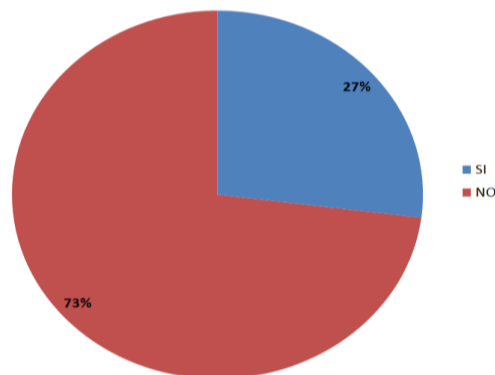
FACTOR DE RIESGO	CONTROLES A IMPLEMENTAR	PLAZO PARA LA IMPLEMENTACIÓN
MECÁNICOS	Verificar por medio de inspecciones periódicas el uso de los elementos de protección personal, según los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores	LARGO
	Establecer prácticas de trabajo seguro en manejo de herramientas y elementos de protección personal.	CORTO
	Entrenamiento del personal acerca de las normas de prevención en cuanto al uso de los implementos para la preparación de alimentos	CORTO
LOCATIVOS	Establecer prácticas de trabajo seguro para evitar caídas al interior de las instalaciones	MEDIANO
SEGURIDAD	Diseño e implementación de un plan de emergencia	MEDIANO
	Realizar mantenimiento preventivo de hornos y estufas (evitando acumulación de grasas)	CORTO
	Capacitar en el uso de equipos contra incendios	CORTO

Fuente: Elaboración propia.

1.3. ANÁLISIS DE LA ENCUESTA USADA COMO SOPORTE PARA EL ESTUDIO DE PUESTOS DE TRABAJO

La encuesta que se puede ver en el Anexo C, se realizó a todos los empleados del restaurante “LA MESA DE LA ABUELA”, con el fin de identificar el grado de conocimiento que estos tienen en cuanto a los riesgos a los cuales se encuentran expuestos en su lugar de trabajo, la inducción adecuada para desempeñar ciertas actividades, el procedimiento a seguir en caso de un accidente, entre otras generalidades pertinentes al tema de salud ocupacional. Total personas encuestadas: 32

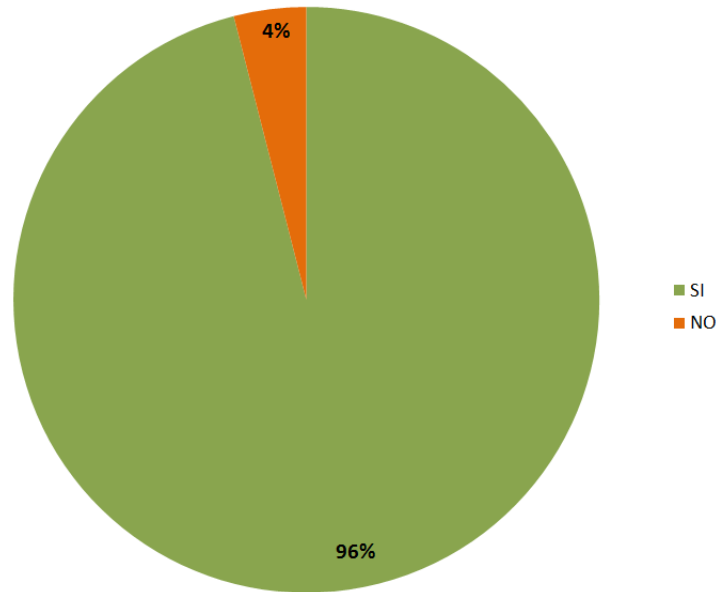
Gráfica 3. Sabe que es Programa de Salud Ocupacional ó SGSST, y en qué consiste?



Fuente: Elaboración propia

El 73% de los trabajadores aseguran no estar enterados de lo que es un Programa de Salud Ocupacional ó SGSST, esto debido a que la mayor parte del personal ha trabajado durante varios años en el restaurante y éste nunca ha contado con ningún tipo de actividad orientada al tema de la Salud y Seguridad de sus trabajadores. Por otra parte el 27% de los empleados contestaron afirmativamente a la pregunta.

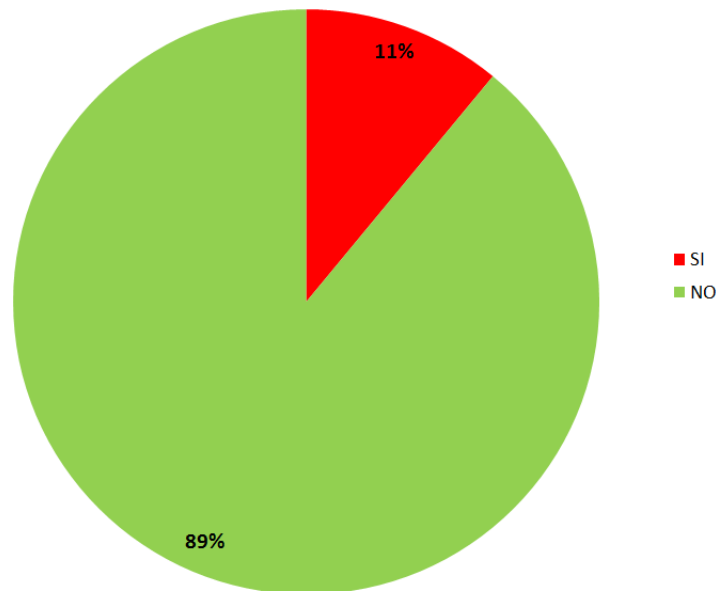
Gráfica 4. Le realizaron una inducción para asumir el trabajo que desempeña?



Fuente: Elaboración propia

El 96% de los empleados aseguran que al momento de ingresar a la compañía, les realizaron la respectiva inducción sobre las tareas a desempeñar en su puesto de trabajo. Por otra parte el 4% restante informa que no la recibieron.

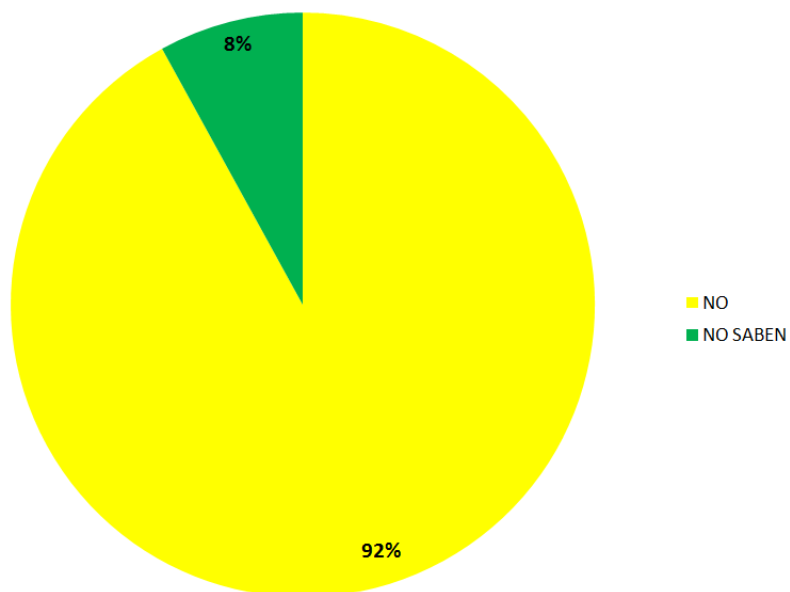
Gráfica 5. Ha recibido capacitación sobre los riesgos a los cuales se encuentra expuesto en su puesto de trabajo y el área donde este se encuentra?



Fuente: Elaboración propia

El 89% de los empleados aseguran que no han recibido capacitaciones sobre las posibles causas de enfermedades ni accidentes debido a sus actividades diarias. El 11% restante, afirman que en pocas ocasiones han asistido a charlas donde les informan sobre los diferentes riesgos a los que los empleados están expuestos, aunque estas han sido de forma general.

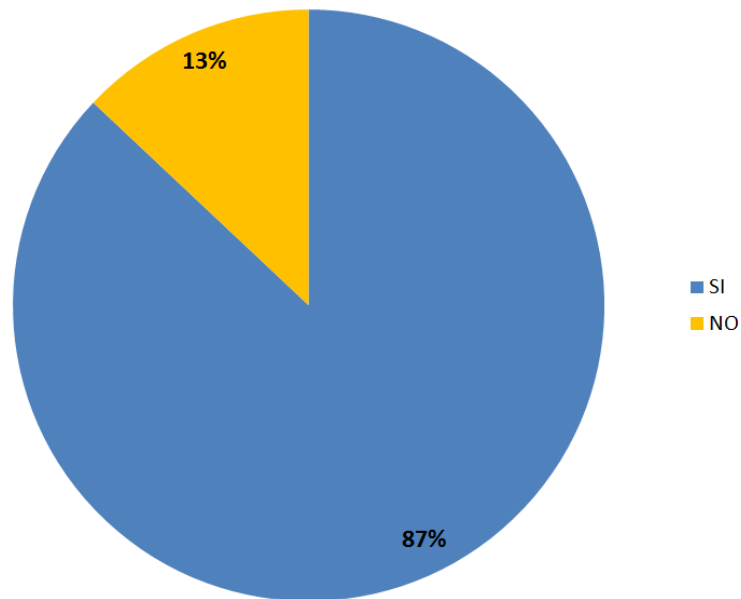
Gráfica 6. Sabe si se realizan exámenes de retiro a los empleados?



Fuente: Elaboración propia

El 8% de los empleados dicen no saber si al momento del retiro del restaurante se realizan exámenes médicos, el 92% del personal asegura que el restaurante no autoriza al momento del retiro la realización de los exámenes. Por otra parte el 100% de los empleados afirman que se realizan los exámenes de ingreso y periódicos.

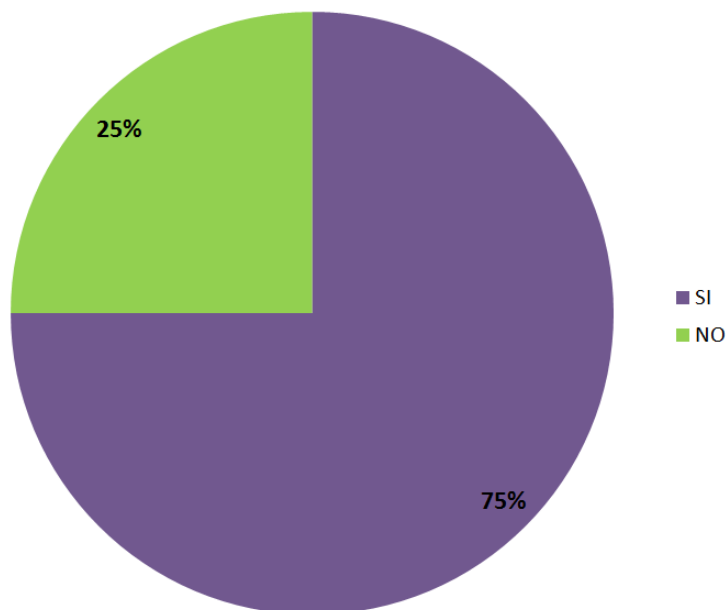
Gráfica 7. La empresa le suministra elementos de protección personal según el tipo de riesgo presente en su trabajo y les capacitan en el uso adecuado de éstos?



Fuente: Elaboración propia

El 87% de las personas encuestadas afirman que la empresa suministra los elementos de protección personal, aunque alguno de estos no son utilizados debido a la falta de cultura de autocuidado y capacitación. El 13% restante, considera que aunque la empresa les brinda los elementos de protección, no les capacita en su utilización.

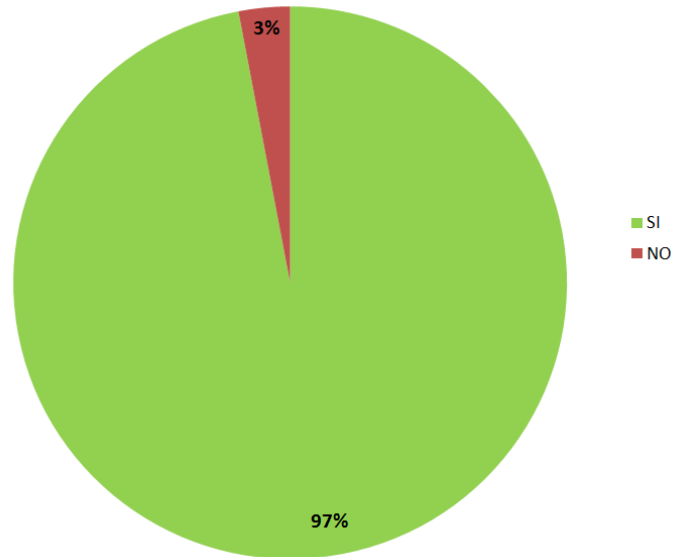
Gráfica 8. Conoce si existe un programa de orden y aseo?



Fuente: Elaboración propia

El 75% de los empleados, afirman que conocen el programa de aseo y desinfección que se maneja en el restaurante. Por otra parte el 25% restante asegura que no conoce este programa, ya que son empleados que normalmente no realizan labores de aseo. Algunos de estos empleados son nuevos y no han recibido capacitación al respecto.

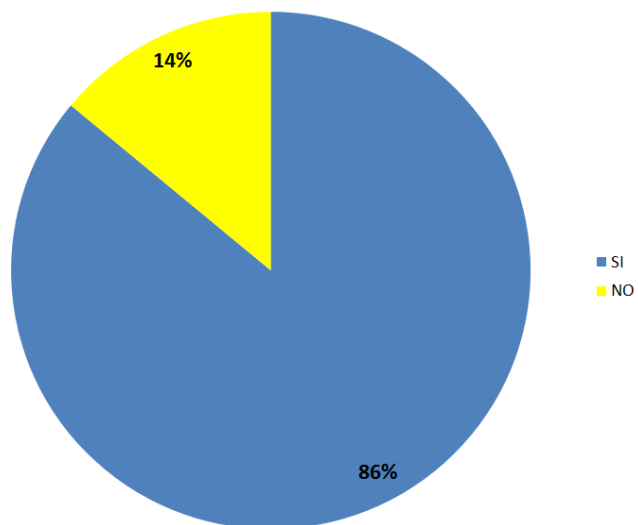
Gráfica 9. Conoce donde se encuentran ubicados los botiquines de primeros auxilios y que contiene cada uno?



Fuente: Elaboración propia

El 97% de los empleados respondieron afirmativamente a la ubicación de los botiquines, aunque no tienen muy claro que deben contener. El 3% restante asegura no saberlo porque son nuevos en la compañía y aun no conocen su ubicación.

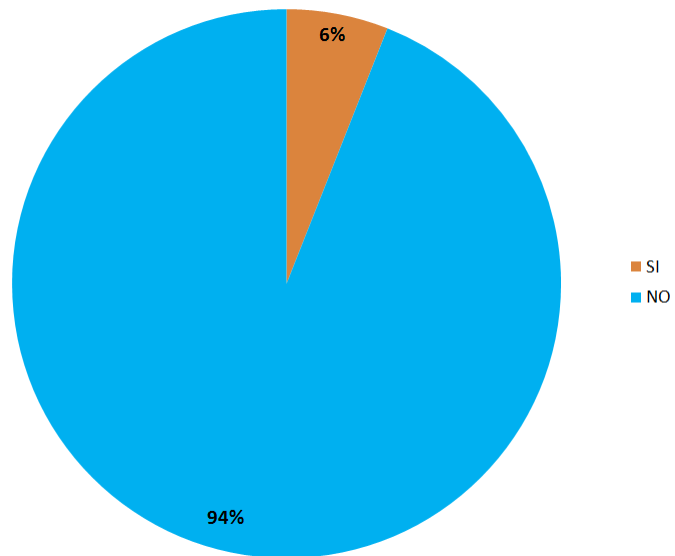
Gráfica 10. Conoce a que administradora de riesgos laborales (ARL) está afiliada la compañía y que actividades desarrolla?



Fuente: Elaboración propia

El 86% de los empleados conoce a que ARL se encuentra afiliado, aunque afirman no conocer las actividades que está realiza. El 14% restante contestó que no tiene claridad sobre este tema.

Gráfica 11. Conoce cuál es el procedimiento a seguir en caso de un accidente de trabajo?



Fuente: Elaboración propia

El 94% de los empleados afirma no saben cuáles son las medidas que se deben tomar en caso de un accidente laboral, esto debido a la falta de información y capacitación por parte de la ARL. El 6% restante afirma que conocen a quién deben dirigirse en caso de un accidente.

12. CONCLUSIONES

Con el diagnóstico de condiciones de trabajo, se identificaron las fuentes generadoras, número de expuestos, tiempo de exposición, las consecuencias de los riesgos en la salud y en la seguridad de los trabajadores.

Al efectuarse la inspección de las áreas o puestos de trabajo donde se realizan las actividades administrativas y de prestación de servicios de salud, se encontraron factores de riesgos ergonómicos (carga dinámica y estática, posiciones prolongadas de pie y sentados), psicolaborales (altos ritmos de trabajo y atención de público), físicos (calor y radiaciones no ionizantes) como generadores de enfermedades profesionales y los factores de riesgo mecánicos (manejo de herramientas, caídas a un mismo y a distinto nivel), de seguridad (incendio y explosión), locativos (espacios precarios), como causantes de accidentes de trabajo y con diferentes grados de peligrosidad (alto, medio o bajo), los cuales inciden en todos los ambientes de trabajo del restaurante, contribuyendo de esta manera al aumento de costos por indemnizaciones y a una reducción forzada de la producción a causa de las incapacidades generadas.

Otro punto importante que vale la pena mencionar según la revista especializada del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo: “el retraso de la edad de jubilación indica que una proporción creciente de personas mayores, ocuparán puestos de trabajo que en la mayoría de los casos fueron diseñados pensando que sus titulares serían adultos jóvenes, con capacidades físicas y mentales que en ciertos aspectos pueden ser muy distintas de las de quienes serán sus ocupantes reales, de mayor edad”.³

Debido a lo expresado anteriormente, es importante velar por que actualmente los empleadores promuevan condiciones de trabajo sanas dentro de sus empresas ya

³ Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo: [en línea]. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/publicaciones%20periodicas/Rev_insht/2012/numero%2069/sst_69_enlaces.pdf.

que a través de la identificación de los factores de riesgo existentes en los lugares de trabajo, les permitirá mejorar sus procesos, sino que también le brindarán una mejor calidad de vida a sus empleados sea cual fuese su edad, es importante que las condiciones laborales sean mínimamente nocivas para la salud de empleados, lo cual se verá reflejado en su productividad y la calidad de vida que puedan ofrecer a sus familias.

Este diagnóstico permitió comprobar el estado en cual se encuentra el restaurante, esto servirá como base para el posterior desarrollo del SGSST, ya que se han identificado las necesidades específicas de la empresa.

Es importante para el restaurante mitigar la acción de los riesgos presentes en las labores realizadas por los empleados en las diferentes áreas, y así dar cumplimiento a lo estipulado por la ley.

13. RECOMENDACIONES

Creación del comité paritario de salud ocupacional (COPASO), para que éste actúe como instrumento de vigilancia en el cumplimiento de las normativas establecidas en salud ocupacional, y a su vez desarrolle las actividades de promoción, prevención y control correspondientes a las necesidades que se detecten dentro de la empresa.

Establecer y ejecutar un programa de gimnasia laboral, en el cual se trabaje la higiene postural y pausas activas cada 3 o 4 horas.

Se recomienda un programa de promoción y prevención de riesgos psicosociales, en el cual se capacitarán los empleados cada mes en temas como biocoach, motivación, manejo de conflictos, relaciones interpersonales, manejo del estrés y trabajo en equipo.

Capacitar al personal en el manejo adecuado de los productos químicos, cuales son las dosificaciones correctas y que elementos de protección personal se deben utilizar. En el anexo D pueden ver con detalle los elementos de protección personal requeridos.

Establecer un programa de prácticas de trabajo seguro, en el cual se entrene al personal en el manejo adecuado de utensilios de cocina, maquinaria, escaleras, entre otras, con el fin de minimizar la probabilidad de que ocurra un accidente
Fijar una fecha para la realización de mantenimiento preventivo de hornos y estufas, lo cual evita la acumulación de grasas y la detección de fugas.

Ubicar, revisar y mantener en las áreas extintores en número y cantidad de acuerdo con la carga y botiquín para primeros auxilios.

Cumplir con las normas establecidas para el manejo de desechos, para esto se debe tener por escrito como es el procedimiento para el almacenamiento, retiro y tratamiento de residuos. Ver anexo E.

Capacitar al personal en situaciones de emergencias, e indicarle los pasos que deben seguir en caso de ocurrir un accidente de trabajo.

Fomentar ambientes de trabajo “sanos”, a través de campañas de autocuidado y estilos de vida saludables.

Proponer una evaluación periódica para orientar las actividades del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

BIBLIOGRAFIA

CORTÉS Díaz, José María. Seguridad e higienes Del trabajo. México: Alfa omega, 2001.631 p.

GUÍA TÉCNICA COLOMBIANA GTC 45. Guía para él diagnóstico de condiciones de trabajo o panorama de factores de riesgos su identificación y valoración. Bogotá: ICONTEC, 1997

HENAO Robledo, Fernando. Introducción a la salud ocupacional. Bogotá: ECOE, 2007.

WEBGRAFIA

ARP SURA. : [en línea]. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en:
<http://www.arpsura.com>.

Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo: : [en línea]. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en:
<http://www.insht.es/portal/site/Insht/menuitem.seguridadysaludeneltrabajo>

Laborando. [en línea]. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en:
<http://laborando.jimdo.com/>

Muñoz, Antonio, Rodríguez, José y Martínez, José M. La seguridad industrial: comentarios sobre problemática técnica y sobre sus efectos sociales. En: Revista Dyan. Vol. 73, No. 8, 1998. 6-13p. [en línea]. España, 1998. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en Internet:<URL:<http://dialnet.uniroja.es/servlet/articulo?codigo=262975>>.

Panorama factores de riesgos. [en línea].. [Citado el 21 de septiembre de 2010] Disponible en
http://www.corporacionambientalempresarial.org.co/documentos/acar_panorama_riesgos_tx.pdf

ANEXO A.
FORMATO DE INSPECCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO

Cuadro 1. Formato de inspección de puestos de trabajo: Oficina

FORMATO DE INSPECCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO		
FECHA: 02-10-2012	ÁREA: Administrativa- Oficina	
NÚMERO DE EXPUESTOS: 5	TIEMPO DE EXPOSICIÓN: 8 Horas	
INSTRUCCIONES		
La inspección se debe realizar cómo mínimo una vez al mes en todos los puestos de trabajo del restaurante.		
BIOLÓGICOS	Animales	Insectos o roedores por manejo de archivo y almacenamiento de otros elementos.
FÍSICOS	Iluminación , radiaciones no ionizantes (UV)	Poca iluminación en el puesto de la practicante, uso de equipos de computo (monitores)
ERGONÓMICOS	Carga dinámica y estática	Posiciones prolongadas sentados, sin descansapies
PSICOLABORALES	Carga de trabajo, líneas jerárquicas	Alta responsabilidad en la tarea, cumplimiento de tareas
DE SEGURIDAD	Incendio y explosión, acción contra emergencias.	Instalaciones eléctricas y cortocircuito
MECÁNICOS	Caídas al mismo nivel	Desnivel en el área central de la oficina, subir y bajar escaleras, manejo de elementos cortantes como papel, grapadoras y ganchos

Cuadro 2. Formato de inspección de puestos de trabajo: Porcionadora de carnes

FORMATO DE INSPECCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO		
FECHA: 02-10-2012	ÁREA: Porcionadora de carnes	
NÚMERO DE EXPUESTOS: 1	TIEMPO DE EXPOSICIÓN: 9 Horas	
INSTRUCCIONES		
La inspección se debe realizar cómo mínimo una vez al mes en todos los puestos de trabajo del restaurante.		
BIOLÓGICOS	Animales, contaminación cruzada	Insectos o roedores por manejo de carnes, contaminación de los alimentos por manejo inadecuado
LOCATIVOS	Almacenamiento y falta de espacio para transitar	Falta de espacio suficiente para la realización de las tareas, poco espacio para el tránsito de personas debido a que allí se encuentran las canastillas con los insumos.
ERGONÓMICOS	Carga dinámica y estática, sobreesfuerzos	Posiciones prolongadas de pie, movimientos repetitivos, levantamiento de canastillas y bolsas de carne
PSICOLABORALES	Carga de trabajo, líneas jerárquicas	Alta responsabilidad en la tarea, volúmenes de trabajo con tiempo límite para hacerlo, cumplimiento de tareas
DE SEGURIDAD	Incendio y explosión, acción contra emergencias.	Instalaciones eléctricas y cortocircuito
MECÁNICOS	Cáidas al mismo nivel	Piso húmedo, manejo de elementos cortantes como cuchillos.

Cuadro 3. Formato de inspección de puestos de trabajo: Auxiliares de cocina

FORMATO DE INSPECCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO		
FECHA: 02-10-2012	ÁREA: Auxiliares de cocina	
NÚMERO DE EXPUESTOS: 22	TIEMPO DE EXPOSICIÓN: 9 Horas	
INSTRUCCIONES		
La inspección se debe realizar cómo mínimo una vez al mes en todos los puestos de trabajo del restaurante.		
BIOLÓGICOS	Animales, contaminación cruzada	Insectos o roedores por manejo de carnes, contaminación de los alimentos por manejo inadecuado
LOCATIVOS	Poco espacio	Falta de espacio suficiente para la realización de las tareas
ERGONÓMICOS	Carga dinámica y estática, sobreesfuerzos	Posiciones prolongadas de pie, movimientos repetitivos, levantamiento de canastillas y bolsas de carne
PSICOLABORALES	Carga de trabajo, líneas jerárquicas	Alta responsabilidad en la tarea, volúmenes de trabajo con tiempo límite para hacerlo, conflictos, cumplimiento de tareas
FÍSICOS	Disconfort térmico	Altas temperaturas debido a los fogones y planchas, poca ventilación
DE SEGURIDAD	Incendio y explosión, acción contra emergencias.	Instalaciones eléctricas y cortocircuito
MECÁNICOS	Caidas al mismo nivel, contacto con objetos calientes	Piso húmedo, manejo de elementos cortantes como cuchillos, contacto con fogones y planchas en altas temperaturas

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 4. Formato de inspección de puestos de trabajo: Cajero(a)

FORMATO DE INSPECCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO		
FECHA: 02-10-2012	ÁREA: Servicio al cliente - caja	
NÚMERO DE EXPUESTOS: 10	TIEMPO DE EXPOSICIÓN: 9 Horas	
INSTRUCCIONES		
La inspección se debe realizar cómo mínimo una vez al mes en todos los puestos de trabajo del restaurante.		
BIOLÓGICOS	Animales, contaminación cruzada	Insectos o roedores por manejo de papel y otros utensilios
ERGONÓMICOS	Carga dinámica y estática, sobreesfuerzos	Posiciones prolongadas de pie, movimientos repetitivos, levantamiento de canastillas
PSICOLABORALES	Carga de trabajo, líneas jerárquicas, relaciones interpersonales	Alta responsabilidad en la tarea, volúmenes de trabajo con tiempo límite para hacerlo, conflictos, cumplimiento de tareas
DE SEGURIDAD	Incendio y explosión, acción contra emergencias.	Instalaciones eléctricas y cortocircuito, robos, agresiones y amenazas
MECÁNICOS	Caídas al mismo nivel	Piso liso y húmedo

Fuente: Elaboración propia

ANEXO B.
REGISTRO FOTOGRÁFICO VALORACIÓN DE RIESGOS EN PUESTOS DE
TRABAJO.

Figura 10. Falta de espacio para transitar



Fuente: archivo personal

Figura 11. Sobreesfuerzos



Fuente: archivo personal

Figura 12. Caídas a otro nivel



Fuente: archivo personal

Figura 13. Contaminación con químicos



Fuente: archivo personal

Figura 14. Caídas al mismo nivel, piso húmedo.



Fuente: archivo personal

Figura 15. Falta de espacio en el área de trabajo



Fuente: archivo personal

**ANEXO C.
ENCUESTA**

**ENCUESTA INFORMACIÓN GENERAL EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y
SALUD OCUPACIONAL**

Nombre: _____ Fecha: _____

Área: _____

Cargo: _____

Por favor responda las siguientes preguntas:

	si	no
Sabe que es un Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo y en qué consiste?		
Le realizaron una inducción para asumir el trabajo que desempeña?		
Ha recibido capacitación sobre los riesgos a los cuales se encuentra expuesto en su puesto de trabajo y el área donde este se encuentra?		
Sabe si se realizan exámenes de ingreso a todos los trabajadores?		
Sabe si se realizan exámenes ocupacionales periódicos?		
Sabe si se realizan exámenes de retiro?		
Sabe que es un panorama de factores de riesgo?		
La empresa le suministra elementos de protección personal según el tipo de riesgo presente en su trabajo y les capacitan en el uso adecuado de estos?		
Conoce si existe un programa de orden y aseo?		
Conoce si existe un programa de control y manejo de residuos?		
Conoce si existe una brigada que atienda las emergencias?		
Conoce donde se encuentran ubicados los botiquines de primeros auxilios y que contiene cada uno?		
Conoce a que administradora de riesgos laborales (ARL) está afiliada la compañía y que actividades desarrolla?		
Conoce cuál es el procedimiento a seguir en caso de un accidente de trabajo?		

ANEXO D
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	
	MANGAS: Estas son utilizadas para la protección del personal que se encuentra en las planchas, evitando quemaduras por salpicaduras de aceite caliente y vapores. Están elaboradas en dryl.
	TAPABOCAS: Estos son utilizados para evitar aspirar gases nocivos cuando se están preparando soluciones desinfectantes con los diferentes agentes químicos.
	GUANTE PARA PORCIONAR: Está elaborado en acero inoxidable y enmallado, es utilizado por la persona que porciona las carnes para evitar cortes.
	ZAPATOS: Están elaborados con material antideslizante, para evitar las caídas al mismo nivel por piso húmedo y con residuos de grasa.

Fuente: Elaboración propia