



PANORAMA DE FACTORES DE RIESGO PARA EL RESTAURANTE KOKORIKO DEL MUNICIPIO DE ITAGÜÍ, AÑO 2011

RESUMEN

La salud ocupacional es de gran importancia en las empresas, ya que esta se encarga del bienestar del empleado en el lugar de trabajo y durante las actividades específicas que este desempeñe. La presente investigación es de carácter descriptivo y cualitativo. Descriptivo porque permite recoger evidencias que se emplean para la identificación de los factores de riesgo, y cualitativo ya que se busca generar descripciones, decir cómo es y cómo han ocurrido las cosas, en este caso los riesgos existentes en el restaurante Kokoriko. Son muchos los factores de riesgo a los que se encuentran expuestos los empleados de un restaurante y estos pueden deteriorar progresivamente la salud de los trabajadores y afectar la productividad de la empresa; por lo cual se elabora este trabajo, para identificar cuáles son los riesgos que afectan la salud de los empleados y buscar una medida de precaución que permitan controlar o minimizar los diferentes riesgos.

PALABRAS CLAVES: Accidente de trabajo, enfermedad profesional, factor de riesgo, riesgo, panorama de factores de riesgo.

TITLE

**OVERVIEW OF RISK FACTORS FOR THE MUNICIPALITY OF RESTAURANT
KOKORIKO ITAGÜÍ YEAR 2011**

ABSTRACT

Occupational health is of great importance in business, since this is responsible for the welfare of the employee in the workplace and during specific activities that play. This research is descriptive and qualitative. Descriptive because it allows to gather evidence used to identify risk factors, and qualitative as it aims to generate descriptions and how to tell how things have occurred in this case the risks involved in the restaurant Kokoriko. There are many risk factors to which employees are exposed to a restaurant and they can gradually damage the health

of workers and affect the productivity of the company, for which this work is made to identify the risks affect the health of the employee and seek a precautionary measure that will control or minimize the various risks.

KEYWORDS: work accident, occupational disease, risk factor, risk, overview of risk factors.

Introducción



El restaurante Kokoriko es una empresa grande a nivel nacional, cuenta con recursos humanos que se encargan de prestar el mejor servicio día a día a todas las personas que visitan el restaurante. Para el desarrollo de este proyecto contamos con la colaboración y la buena disposición de los empleados del restaurante quienes nos ayudaron a cumplir con los objetivos propuestos.

Caracterización general de la institución objeto. Bajo el nombre Las colonias, en un local ubicado en la calle 63 con avenida caracas de Bogotá, se dio inicio a la que convertiría en la cadena de comidas rápidas, con énfasis en el pollo, más grande y versátil del país. El primer Kokoriko del país nació en el año 1969 en Cali, con un único menú de pollo asado, papa y arepa. El clásico

menú aun es parte de nuestra variada carta.

Tomo el nombre que aun mantiene KOKORIKO, nombre de ascendencia francesa que semeja el canto del gallo, en el año 1978 se convirtió en la cadena mas recordada, preferida y líder del mercado colombiano. Desarrollarse no fue sencillo, sin embargo, los puntos de venta de Kokoriko siguieron apareciendo en distintas regiones del país, mientras sus empresarios iban conociendo mejor el mercado. El sabor de kokoriko cautivaba cada día a más y más colombianos.

Misión. Entregar a los consumidores productos alimenticios de calidad, nutritivos y saludables; desarrollados por un equipo humano competente, comprometido en proporcionar excelente servicio y satisfacción, generando desarrollo económico y social al país y rendimientos para los accionistas.

Visión. Ser en el 2012 la compañía de alimentos preferida en Colombia, con participación en mercados internacionales. Destacada por su innovación en el desarrollo de productos y servicios.

Política de calidad. Somos una empresa colombiana que fabrica y comercializa productos e insumos alimenticios prácticos, inocuos, de buena calidad y acompañados de un excelente servicio, buscando mejorar continuamente nuestros procesos a través de personal competente, con el fin de satisfacer y mejorar la calidad de vida de nuestros clientes y consumidores por medio de los diferentes canales de distribución.

Descripción general de la situación

problemática. Se parte de las necesidades manifestadas por los trabajadores de Kokoriko del municipio de Itagüí, dichas necesidades están relacionadas principalmente con las molestias y alteraciones que presentan ellos gracias a la falta de comodidades y mejoras de las condiciones de trabajo y es por ello que se desencadenan consecuencia funestas para el desarrollo óptimo y eficaz de la labor por tal razón se realizó un proceso de observación, que se realizaron previamente en el Restaurante Kokoriko del municipio de Itagüí en el segundo periodo del 2011, se toma como referencia la identificación de los diferentes riesgos presentes y para esto es necesario tener en cuenta que los riesgos ocupacionales dan origen a los accidentes de trabajo y a las enfermedades profesionales, generando así desmejoramiento en la



calidad de vida y en la salud de los trabajadores y perjuicios a los mismos empleadores, por el mayor índice de ausentismo y el menor rendimiento de los trabajadores.

Además de los problemas de orden jurídico laboral, cuando no se cumplen los requerimientos mínimos establecidos por la ley para prevenir la ocurrencia de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Es por esto que buscamos una mejoría realizando un panorama de factores de riesgo que sirva como guía de reconocimiento de los diferentes riesgos existentes allí y que se tomen medidas para evitarlas.

Antecedentes de la situación

problemática. En el restaurante Kokoriko del municipio Itagüí no existe un panorama específico donde muestre la gravedad de los riesgos y cómo prevenirlos, se pretende intervenir allí para poder cumplir con el propósito de eliminar las enfermedades profesionales, accidentes laborales y disminuir los riesgos presentes que aquejan a los empleados.

Adicionalmente se observa la falta de compromiso e interés frente la problemática actual ya que se han presentado varios tipos de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que aquejan a sus

empleados y aun la administración continúan con la falta de interés frente a la problemática latente y cada día el pronóstico de productibilidad laboral se ve disminuido.

Diagnostico Contextual

El restaurante de Kokoriko del municipio de Itagüí da cumplimiento a gran parte de la normatividad laboral, mediante la elaboración de su Programa de Salud Ocupacional busca el bienestar del trabajador, logrando así una mayor productividad.

Se han presentado varios tipos de accidentes y enfermedades laborales que aquejen a sus empleados. Pero aun así continúan con un programa de prevención y promoción desde el grupo interdisciplinario de salud ocupacional vigilando a los trabajadores en todas sus áreas de desempeño.

Objetivo General.

Elaborar un panorama de factores de riesgo para el restaurante Kokoriko del Municipio de Itagüí, para el año 2011.

Objetivos Específicos:

Identificar los factores de riesgo a los que se exponen los empleados del restaurante Kokoriko. de Itagüí y que pueden afectar su salud. Analizar los

resultados por medio de gráficas estadísticas. Proponer medidas para mitigar los riesgos existentes en el restaurante Kokoriko de Itagüí.

Justificación. Un panorama de factores de riesgo es el reconocimiento pormenorizado de los factores de riesgo a que están expuestos los distintos grupos de trabajadores en una empresa específica, determinando en éste los efectos que pueden ocasionar a la salud de los trabajadores y la estructura organizacional y productiva de la empresa.

Es por ello que en la actualidad es indispensable diseñar un panorama de factores de riesgo (en todo tipo de empresa), ya que este nos permite hacer un adecuado seguimiento de las áreas en donde labora el personal en este caso del restaurante Kokoriko, y así evitar y disminuir los accidentes de trabajo, las enfermedades laborales y mejorar el rendimiento y la productibilidad, ya que si hay un desbalance entre el trabajo y las condiciones en las que se encuentra el trabajador esto generara ausentismo laboral.

Los empleados del restaurante Kokoriko están expuestos a diversos factores de riesgo como lo son: riesgo físico, químico, biológico, eléctricos, etc., es por esto que realizar el panorama de



riesgos en este restaurante traerá consigo múltiples beneficios, no solo a la empresa como tal, sino también de una forma directa a los empleados pues estos son los que tiene el riesgo latente de padecer patologías y enfermedades a causa de actividad laboral, además de todo la implementación de este panorama de riesgo ayudara a mejorar la calidad de vida de los empleados pues ellos ya serán concientes de las medidas de precaución que deben tener ala hora de desempeñarse en su sitio de trabajo.

Aspectos Metodológicos

Tipo de estudio Descriptivo.

Permite estudiar situaciones que ocurren en condiciones normales permitiendo así detallar y observar el fenómeno estudiado, en este caso los factores de riesgo, por lo que es posible identificar los riesgos a los que está expuesto cada trabajador.

Método Analítico. Consiste en “la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza y los efectos” con este método se puede realizar un análisis profundo de cada riesgo que permite la realización de este proyecto.

Nivel Cualitativo y Cuantitativo.

“Trata de identificar la naturaleza profunda de las realidades, su estructura dinámica, aquella que da razón plena de su comportamiento y manifestaciones.”

“En las investigaciones cualitativas se fijan unos objetivos a lograr: algunos son más bien generales y otros específicos,

pero todos deben ser relevantes para las personas interesadas



en la investigación en este caso van dirigidos a mejorar las dificultades presentes en el restaurante Kokoriko de Itagüí e implementar soluciones eficaces y seguras

Diseño No Experimental. En un estudio no experimental, no es posible la manipulación (personalidad-diagnostico). La investigación, se adecua más a un estudio sin intervenir en el. Se quieren estudiar tal cual ocurren y se relacionan los fenómenos naturales sin intervención.

Salud Ocupacional. La Organización Mundial de la salud define a la salud ocupacional como una actividad multidisciplinaria que promueve y protege la salud de los trabajadores. Esta disciplina busca controlar los accidentes y enfermedades mediante la reducción de las condiciones de riesgos.

La salud ocupacional no se limita a cuidar las condiciones físicas del trabajador, sino que también se ocupa de la situación psicológica. Para los empleadores, la salud ocupacional supone un apoyo para el

perfeccionamiento del trabajador y al mantenimiento de su capacidad de trabajo.

Riesgos Ocupacionales. Los riesgos ocupacionales son aquellos que se producen por el hecho o en ocasión del trabajo a través de dos manifestaciones: los accidentes y las enfermedades profesionales, cuyos efectos pueden generar situaciones de invalidez temporaria o permanente, y cuyas consecuencias pueden variar entre la curación, la huella de alguna secuela, e inclusive la posibilidad de que la víctima muera.



Los factores de riesgos que se presentan en las actividades y jornadas laborales son muchos entre los cuales cabe destacar los siguientes:

El factor de riesgo físico químico es el que incluyen todos aquellos objetos, elementos, sustancias, fuentes de calor, que en ciertas circunstancias especiales de inflamabilidad, combustibilidad o de defectos, pueden desencadenar incendios y/o explosiones y generar lesiones personales y daños materiales. Pueden presentarse por:

- Incompatibilidad físico-química en el almacenamiento de materias primas.
- Presencia de materias y sustancias combustibles
- Presencia de sustancias químicas reactivas.

De aquí se deduce el riesgo químico que compromete los elementos y sustancias que, al entrar en contacto con el organismo, bien sea por inhalación, absorción o ingestión, pueden provocar intoxicación, quemaduras o lesiones sistémicas, según el nivel de concentración y el tiempo de exposición.

Evaluación de los Riesgos Ocupacionales. La evaluación de los riesgos ocupacionales es el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que el empresario esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deben adoptarse.

Cuando de la evaluación realizada resulte necesaria la adopción de medidas preventivas, deberán ponerse claramente de manifiesto las situaciones en que sea necesario tales como: eliminar o reducir el

riesgo, mediante medidas de prevención en el origen, organizativas, de protección colectiva, de protección individual, o de formación e información a los trabajadores.

Controlar periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.

Para la evaluación de la magnitud de los riesgos existe un método que basa la estimación de los riesgos para cada peligro, en la determinación de la potencial severidad del daño (consecuencias) (y la probabilidad de que ocurra el hecho).

De esta forma, en el ámbito de la severidad del daño, se clasifican en ligeramente dañino, como los daños superficiales y las molestias e irritación; dañino, cuando se trata de quemaduras, conmociones, fracturas menores, sordera, dermatitis, asma, etc.; y extremadamente, en casos de amputaciones, fracturas mayores, envenenamientos, cáncer o enfermedades agudas y que acorten severamente la vida.

Programa de Salud ocupacional. El Programa de Salud Ocupacional consiste en la planeación y ejecución de actividades de medicina, seguridad e higiene industrial, que tienen como objetivo mantener y mejorar la salud de los trabajadores en las empresas.

El Programa de Salud Ocupacional, lo desarrolla la Empresa con la participación de los trabajadores. Su ejecución es permanente, como un proceso de mejoramiento continuo de las condiciones de trabajo. Debe actualizarse como mínimo una vez al año, según se presenten cambios en los factores de riesgo o en los procesos.

Higiene postural. La Higiene industrial conforma un conjunto de conocimientos y técnicas dedicados a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores del ambiente, psicológicos o tensionales, que provienen, del trabajo y pueden causar enfermedades o deteriorar la salud.



La higiene industrial es la ciencia de la anticipación, la identificación, la evaluación y el control de los riesgos que se originan en el lugar de trabajo o en relación con él y que pueden poner en peligro la salud y el bienestar de los trabajadores, teniendo también en cuenta su posible repercusión en las comunidades vecinas y en el medio ambiente en general.

Sus objetivos son:

- Reconocer los agentes del medio ambiente laboral que pueden causar enfermedad en los trabajadores.
- Evaluar los agentes del medio ambiente laboral para determinar el grado de riesgo a la salud.
- Eliminar las causas de las enfermedades profesionales.
- Reducir los efectos perjudiciales provocados por el trabajo en personas enfermas o portadoras de defectos físicos.
- Prevenir el empeoramiento de enfermedades y lesiones.
- Mantener la salud de los trabajadores.
- Aumentar la productividad por medio del control del ambiente de trabajo.
- Proponer medidas de control que permitan reducir el grado de riesgo a la salud de los trabajadores.
- Capacitar a los trabajadores sobre los riesgos presentes en el medio ambiente laboral y la manera de prevenir o minimizar los efectos indeseables.



Objetivos y funciones de los programas de Salud Ocupacional.

- Definir las actividades de promoción y prevención que permita mejorar las condiciones de trabajo y la salud de los empleados.
- Identificar el origen de los accidentes de trabajo y las

enfermedades profesionales y controlar los factores de riesgos relacionados.

- Promover y Mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas sus profesiones.
- prevenir todo daño causado a la salud de estos por las condiciones de trabajo.
- protegerlos en su empleo contra los riesgos resultantes de la existencia de agentes nocivos para la salud.
- colocar y mantener el trabajador en un empleo acorde con sus aptitudes fisiológicas y psicológicas.

Funciones:

- Actuar como instrumento de vigilancia para el cumplimiento de los programas de salud ocupacional.
- Participar en las actividades de promoción, divulgación e información de los programas de salud ocupacional.
- Visitar periódicamente los lugares de trabajo e inspeccionar los ambientes, máquinas, equipos y procedimientos, Informando al empleador sobre la existencia de factores de riesgo y sugerir las medidas de prevención y control.
- Proponer actividades de capacitación en Salud Ocupacional dirigidos a todos los niveles de la empresa.

- Colaborar en el análisis de las causas de los accidentes de trabajo y proponer medidas correctivas necesarias.
- Servir como organismo de coordinación entre el empleador y los trabajadores en la solución de problemas relativos a Salud Ocupacional.

Accidente de trabajo. El accidente de trabajo se define legalmente, como "aquél que ocurre por el ejercicio del trabajo a servicio de la empresa, provocando lesión corporal o perturbación funcional que cause muerte, pérdida o reducción, permanente o temporaria, de la capacidad de trabajo".

La articulación entre el trabajo, la salud, las dolencias y accidentes de trabajo ha sido, desde hace mucho tiempo, objeto



de observación y estudio de los especialistas en esta área.

Los factores que inciden en la ocurrencia de los accidentes de trabajo son:

- Factores derivados del medio social:
- Fallas en la formación del individuo desde el punto de vista científico, técnico, etc.
 - Vacíos en el enganche y promoción o cambios de puesto de trabajo.
 - Fallas de administración.

- Problemas familiares del trabajador.
- Otros.

Factores derivados del individuo:

- Mala salud corporal
- Mala salud mental
- Condición física y/o agudeza sensorial insuficiente.
- Trastornos de personalidad.
- Fallas en la aptitud conocimiento, destreza, habilidad.
- Vocación mal orientada.
- Otros.

Factores presentes en las Condiciones Ambientales Peligrosas (CAP):

- Condición ambiental peligrosa es toda particularidad, característica o circunstancia capaz de dañar la integridad física de las personas o de ocasionar daños o disturbios a los materiales, medios de trabajo o a los productos o servicios que constituyen la finalidad de la producción. Las condiciones inseguras, están presentes en el medio ambiente o en las cosas.
- Convencionalmente se llaman condiciones físicas inseguras a las que se observan en el ambiente y en los objetos que no tienen mecanismos propios para su movimiento y condiciones mecánicas inseguras a las máquinas o aparatos que si los tienen.

Factores presentes en los actos inseguros:

- Actos inseguros son todos aquellos que se realizan (por parte del elemento humano) contrariando

los procedimientos establecidos y aceptados como libres de riesgo.

Se presentan en alguno de los tres casos siguientes:

- Se tiene un procedimiento adecuado, pero no se obedece.
- Se tiene un procedimiento inadecuado, cuya práctica es insegura.
- No se tiene un procedimiento definido, con lo cual los trabajadores al actuar por iniciativa propia quedan expuestos a accidentes y sus consecuencias.

El costo de los accidentes de trabajo es importantísimo, puesto que su costo es muy elevado y si no se analizan el valor real puede quedar enmascarado dentro de la contabilidad general.

Al estudiar el costo de los accidentes, se deben analizar los efectos económicos que generan los siguientes niveles:

- El costo legal, es decir su indemnización económica.
- El costo social, representado por el impacto que éste tiene sobre la sociedad, es este caso compuesta por la empresa y la nación.
- El costo accesorio, constituido por aquellos gastos que de algún modo recaen sobre la empresa.

Hace muchos años, el Consejo de Ingeniería Norteamericana publicó un informe de la investigación realizada por la institución, lo cual dio como resultado el concepto de costo directo e indirecto:

RESULTADOS

Ante la valoración del diagnóstico de las condiciones de trabajo con el panorama de factores de riesgos se logró determinar:

- Los siete empleados cumplen su jornada laboral de lunes a domingo de 10:00 am a 10:00 pm cumpliendo una intensidad horaria semanal de 84 horas a la semana, aunque algunos días son más horas que tienen que cumplir esto depende del flujo de clientes que hayan a la hora de finalizar la jornada laboral en la cual permanecen en posición bípeda, el único descanso que tienen es la hora del almuerzo que en ocasiones se ve también perdida gracias al mucho flujo de cliente y que la administradora determina que es necesaria su presencia le interrumpe su único descanso, mientras que la teoría indica que un empleado en Colombia debe trabajar 48 horas a la semana cumpliéndola de Lunes a Sábado y desarrollando mínimo 2 pausas activas en su turno.

- En su jornada laboral desempeñan múltiples movimientos repetitivos y muchos cambios de temperatura ejemplo de esto es la cantidad de paquetes que destapan en los cuales vienen los productos para freír, además si esta fritando y necesita más debe ir al refrigerador por lo necesario a los cuales se ven expuestos a diferentes problemas patológicos o enfermedades como el túnel del carpo, tenosinovitis de quervain, derrames por los cambios

de temperatura, hasta el caso de desarrollar artritis. Sin embargo 4 personas sufren de dolores intensos en los brazos.

- Los implementos de trabajo como mesas, mesones y fritadoras se encuentran demasiado altas lo cual genera que los trabajadores tengan que empujarse y realizar miles de maniobras peligrosas para poder realizar sus obligaciones laborales.
- Los factores de riesgo a los que están expuestos en su jornada laboral, coinciden, con los mencionados en la teoría entre ellos están:

Físicos. La iluminación es poca porque hay suficientes lámparas pero las bombillas son de unos vatios muy deficientes que no se alcanza a iluminar totalmente el restaurante, además vale aclarar que las bombillas no son ecológicas ni de luz día son bombillas obsoletas que no iluminan lo suficiente, lo cual, es perjudicial para el sistema locomotor por que puede generar caídas por obstáculos no visibles y quemaduras con las grifos y refrigeradores y por ende afecta el rendimiento laboral.

Mecánicos. Utilizan herramientas defectuosas como cuchillos, abrelatas además algunos refrigeradores se encuentran en mal estado y la estantería donde se colocan los panes cucharas, cuchillos etc. están malos.

Eléctricos. Las conexiones eléctricas se encuentran en muy mal estado y además en cada una de ellas se conectan varias maquinas a al mismo tiempo lo que puede generar quemaduras a causa de un corto circuito, y como si fuera poco no hay los toma corrientes suficientes para toda la maquinaria necesaria entonces hay extensiones regadas por todo el restaurante, lo que generaría un incendio si les cae un material liquido y también una caída.

Locativos. Los espacios son muy reducidos y con poca ventilación lo que puede generar que se golpeen con la maquinaria caliente y que se aspiren todos los olores y humos emitidos por las grifos y refrigeradores.

Cargas Estáticas. Por su jornada laboral tan larga y sin descanso permanecen mucho tiempo parado lo que genera posturas inadecuadas y lleva a una mala distribución de cargas que generar patologías.

Condiciones Psicolaborales. La jornada laboral es muy intensa, por lo cual se generan reacciones no favorables para el cumplimiento de las mismas, como lo son la fatiga, tanto física y mental y no hay suficiente tiempo de recuperación y descanso ya que se termina la atención al público y deben quedarse organizando el restaurante hasta que lo dejen reluciente.

- La mayoría de los trabajadores tienen que viajar largos tramos para desplazarse a sus hogares lo que

genera más tiempo invertido en la actividad que les genera cansancio y fatiga y menos tiempo de relajación y Confort.

CONCLUSIONES

- 71 de los empleados del restaurante Kokoriko de Itagüí pasan de pie la mayor parte de su jornada laboral, lo cual puede causar posturas deformantes, malas distribuciones de las cargas, generando así dolores osteomusculares.
- No se adoptan posturas adecuadas, ya que la jornada laboral es muy extensa y requiere que los trabajadores estén de pie por largo tiempo.
- No hay una orientación, ni capacitación dirigida a los empleados para que estos tengan una higiene postural adecuada.
- Con la realización del panorama de factores de riesgo nos dimos cuenta de las injusticias que se viven en nuestro país, ya que los trabajadores están expuestos a muchos riesgos y las empresas no hacen nada para favorecer el bienestar de los mismos.
- También se observa claramente que los trabajadores del restaurante Kokoriko de Itagüí no trabajan en condiciones seguras.

RECOMENDACIONES

Es necesario reforzar el acompañamiento y el trabajo interdisciplinario por parte del grupo de fisioterapia para lograr mayores y mejores resultados sobre los trabajadores.

Es fundamental desarrollar campañas a partir de las cuales se consientice a los trabajadores sobre la importancia de vigilar y conservar la higiene postural durante el desarrollo de la actividad laboral.

Es esencial incluir dentro de las actividades de carácter preventivo y educativo ejercicios relacionados de manera directa con las pausas activas, a fin de estimular la aceptación y participación de la población implicada.

Al momento de determinar los factores de riesgo es esencial actuar sobre el origen global de las enfermedades causadas por los mismos factores, como son los malos hábitos, posturas inadecuadas y la mala estructura de las herramientas de trabajo.

Es esencial que los trabajadores aprendan a determinar qué movimientos y posiciones alivian, agravan o no tienen ningún efecto sobre los síntomas de las enfermedades laborales y de esta manera puedan fomentar los movimientos y posiciones que alivian y los combinen con los neutros para mantener el rendimiento durante toda la jornada laboral.

BIBLIOGRAFÍA

Equipos de trabajo, guía técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la utilización de los equipos de trabajo 2ª Edición - 1ª Impresión.

Guía técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la Utilización de los Equipos de trabajo. España [4-2-2008]

HENAO, Fernando. Introducción a la salud ocupacional. Bogotá-Colombia. Tercera edición. 2008

INSHT (2003), Accidentes graves frecuentes en la manipulación de sustancias peligrosas. Medidas básicas de prevención, en ERGA, n.º 78, ISSN , España, p. 4 [21-1-2008]

TAMAYO Y TAMAYO, Mario. El Proceso de la Investigación Científica. México D.F: Imusa Noriega Editores, 2003

WEBGRAFIA

Logotipo de Kokoriko y reseñas. Tomado de: <http://kokoriko.com.co/quienessomos.html>. el día 3 de septiembre de 2011. 6:00 p.m.

Reseña histórica y actualidad de Kokoriko. Tomado de: http://www.mineducacion.gov.co/1621/articulos_105013_archivo_pdf.pdf. Noviembre 15 de 2011. 5:00 p.m.

Kokoriko como empresa. Tomado de: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=5248>. Octubre 8 de 2011. 8:00 p.m.

Leyes que reglamentan la salud ocupacional y la fisioterapia. Tomado de: http://sigob.cartagena.gov.co/SecHacienda/Documentos/Ley_0009.pdf. Noviembre 2 de 2011. 2:00 p.m.

Definiciones de la investigación. Tomado de de: <http://www.gestiopolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/rrhh/conbassalo.htm>. Octubre 10 de 2011. 8:00 p.m.

Definición salud ocupacional. Tomado de: <http://definicion.de/salud-ocupacional/>. Octubre 5 de 2011. 9:00 p.m.