

**PROPUESTA PARA LA REDUCCIÓN DE LA ACCIDENTALIDAD LABORAL EN
EL RESTURANTE CALI MÍO UBICADO EN GALERÍAS EN LA CIUDAD DE
BOGOTA.**

AMBAR DANIELA PAEZ HERNANDEZ

UNIVERSIDAD ESCUELA COLOMBIANA DE CARRERAS INDUSTRIALES

(UNIECCI)

BOGOTA D.C

COLOMBIA

2018

**PROPUESTA PARA LA REDUCCIÓN DE LA ACCIDENTALIDAD LABORAL EN
EL RESTURANTE CALI MÍO UBICADO EN GALERÍAS EN LA CIUDAD DE
BOGOTA.**

AMBAR DANIELA PAEZ HERNANDEZ

**Trabajo de grado para optar el título de Esp. gerencia en seguridad y salud en el
trabajo.**

TUTOR: Mcs. JULIETHA OVIEDO CORREA

Comentado [1]: Esto va en minúscula revisar.

TABLA DE CONTENIDO

Título de la propuesta	4
Problema de investigación	4
Descripción del problema	4
Formulación del problema	6
Sistematización	7
Objetivos	8
Objetivo General:	8
Objetivos específicos:	8
Justificación	9
Delimitación	11
Limitaciones	12
Marcos de referencia	12
Estado del arte	12
Marco teórico	23
Marco normativo	45
Diseño metodológico	49
Paradigma	49
Tipo de estudio o tipo de investigación (enfoque)	49
Metodología descriptiva	49
Fases	50
Tipo de instrumento	51
Cronograma	70
Resultados	71
MATRIZ IPEVR	71
Matriz de reporte de accidentes	78
Discusión	84
Análisis financiero	88
Recursos	88
Beneficios del proyecto	88
Conclusiones y recomendaciones	90
Recomendaciones	95

Título de la propuesta

Propuesta para la reducción de la accidentalidad laboral en el restaurante Cali mío ubicado en galerías en la ciudad de Bogotá

Problema de investigación

Descripción del problema

Las cadenas de restaurantes Cali mío, Brasa roja y Cali vea, hacen parte del Grupo CBC S.A, compañía dedicada a la producción y expendio de comida típica tradicional colombiana. Uno de los restaurantes que conforman al Grupo CBC S.A es el Cali mío ubicado en Galerías en la ciudad de Bogotá D.C, en la calle 53 N° 27ª – 05, donde la producción o preparación de alimentos es elevada dada su trayectoria en el sector de restaurantes y sus clientes fieles.

Durante la operación interactúan alrededor de siete personas fijas y dos de apoyo, en turnos de trabajo repartidos de la siguiente manera: cuatro personas desde las 8:00 am hasta las 4:00 pm; tres que ingresan de 12:00 pm hasta las 9:00 pm; y dos más en horario intermedio de 10:00 am hasta las 2:00 pm; estas últimas llamadas apoyo son las encargadas de la cocina, con el fin de elaborar la producción del día o pedidos que se requieran para los clientes, más un gerente o administrador que se encuentra a cargo de la operación del restaurante, personal y atención al público.

Desde el área de seguridad y salud en el trabajo del Grupo CBC S.A siguiendo lo establecido conforme a la Ley 1562 de 2012 del Ministerio de trabajo, se establece como

accidente de trabajo a los sucesos imprevistos que ocurran por acción de la ejecución de un labor o actividad, el cual ocasiona laceraciones, perturbaciones funcionales o psicológicas, invalidez parcial o temporal o hasta la muerte. (Ocampo Velásquez, 2016).

El gerente o administrador del restaurante cuenta con una capacitación de primer respondiente, con el fin de garantizar que, en el momento, en el cual un colaborador sufra un accidente laboral actúe mientras esperan la orden de la aseguradora de riesgos laborales (ARL); En este caso Liberty seguros y poder enviarlo a la clínica más cercana para recibir atención médica.

En las investigaciones realizadas a cada accidente de trabajo ocurrido en la cocina durante el transcurso del año 2017, se añadió la influencia de algunos factores personales indispensables, tales como edad, genero, antigüedad en el cargo, enfermedades de desórdenes musculo esqueléticas, (Síndrome de manguito rotador, túnel del carpo), horarios, entre otros.

Debido a que no todos los colaboradores tendrán las mismas cualidades físicas y esto es determinante en la incidencia de la accidentalidad, así como también, los colaboradores que están trabajando en la cocina del restaurante desde las 8:00 am hasta las 4:00 pm, no van a tener la misma capacidad de reacción que el personal que ingresa a trabajar al medio día como apoyo en la cocina, por el agotamiento de la misma labor que realizan.

Jaramillo establece que las investigaciones en temas de salud laboral son de carácter importante debido a que estas poseen una influencia directa en los resultados de las políticas empresariales, así como también en la productividad, competitividad y satisfacción laboral (Jaramillo, 2008)

Teniendo en cuenta que para la ejecución del auto cuidado es necesaria la implementación de una acción intencionada y calculada, basada en que el ser humano presenta conocimiento de cuando requiere colaboración, lo que hace que presenten una conciencia de las acciones que deben ser ejecutadas. (Prado Solar, González Reguera, Paz Gómez, & Romero Borges, 2014).

Formulación del problema

Durante el año 2017 se evidencio una alta incidencia de accidentes de trabajo en Cali mío Galerías, lo cual no solo afecta a la compañía económicamente (Incapacidades y rotación del personal por sobrecarga laboral), sino que también afecta la salud del trabajador.

Teniendo en cuenta, los accidentes ocurridos en la cocina del restaurante es necesario diseñar diferentes políticas de prevención para accidentes de trabajo, con el fin de minimizar la ocurrencia de nuevos sucesos, ya que a pesar de los esfuerzos ejecutados, hasta el momento no se ha obtenido un resultado favorable para contrarrestar esta problemática, pues a pesar de que los colaboradores de la cocina tienen edades entre los 24 y 50 años, presentan comportamientos de rechazo a las normas de seguridad, arriesgándose día a día a sufrir un accidente en su lugar de trabajo, llevando a la compañía a ejecutar sanciones a los colaboradores, no por tener accidentes de trabajo, si no por el incumplimiento de normas establecidas en el lugar de trabajo para su seguridad, provocando inconformismos en los trabajadores, ya que esto implica todo un proceso de descargos y sanciones que afectaran económicamente el sueldo de los mismos y al correcto funcionamiento de la operación del restaurante, ya que si el personal se encuentra sancionado implica que no asistirá a laborar en uno o dos días, generando que sus

compañeros de producción en la cocina tengan más trabajo e incluso realicen más horas extras de trabajo generando sobre carga, agotamiento y una mayor exposición a sufrir accidentes de trabajo.

Es necesaria la identificación de riesgos y peligros para lograr la priorización de los mismos, con el fin de diseñar una propuesta eficaz para la reducción de la accidentalidad laboral en el restaurante Cali Mío Galerías, para lo cual se realizará una revisión de información primaria y secundaria, se realizará trabajo de campo, con el fin de determinar los riesgos más susceptibles a ser materializados y a través de ello formular la propuesta para reducir la accidentalidad del restaurante.

¿Cómo reducir la accidentalidad laboral dentro del restaurante de Cali mío Galerías?

Sistematización

La preocupación es alta, ya que cada día se presentan con mayor frecuencia accidentes en los lugares de trabajo.” El año pasado en Colombia se presentaron diariamente 1.800 accidentes de trabajo y aunque esta cifra es menor que en el 2016, no deja de ser un valor alarmante” (Arturo, 2018).

Teniendo en cuenta que los accidentes de trabajo no solo generan afectación en las labores y actividades específicas diarias del cargo, sino que también influyen en las tareas realizadas en el hogar.

Con el fin de disminuir los índices de accidentalidad durante la ejecución de tareas, se determina como pilar fundamental la mejora de las condiciones de trabajo, a través de la implementación de patrones más complejos con el fin de identificar causas y

posteriormente diseñar acciones correctivas, analizar condiciones laborales y posibles riesgos de exposición (Jiménez, 2005).

Objetivos

Objetivo General:

Establecer procedimientos seguros para la reducción de la accidentalidad dentro del restaurante Cali mío Galerías en la ciudad de Bogotá

Objetivos específicos:

- Identificar los factores que provocan los accidentes dentro del restaurante Cali Mío con el fin de reducir el riesgo.
- Describir los sucesos de accidentalidad que se presentan durante la operación del restaurante Cali Mío galerías para establecer medidas en pro del bienestar y salud de los trabajadores.
- Plantear un plan de acción con actividades de prevención y auto cuidado para evitar los continuos accidentes de trabajo en el restaurante.

Justificación

De acuerdo a la - accidentalidad presentada en la cocina del restaurante Cali mío galerías ubicado en la Calle 57 No 27^a-05 barrio galeriad, ciudad de Bogotá D.C. el cual pertenece a la compañía Grupo CBC S.A. Se realizará una propuesta que permita evitar el incremento de los accidentes de trabajo, de igual manera identificar los diferentes procedimientos dentro de la cocina que conllevan a tener esta constante de personal accidentado en el lugar de trabajo, cumpliendo con un requisito obligatorio dentro del Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo como lo indica el ministerio de trabajo.

El Decreto 1443 de 2014 dentro del artículo No. 5 prescribe que el empleador debe ordenar de manera escrita la Política de seguridad y salud en el trabajo- SST, la cual debe encontrarse dentro de las políticas generales de la compañía, aplicable a todos los colaboradores, así como también a los contratistas y subcontratistas. Adicionalmente debe encontrarse comunicada al Comité Paritario o Vigía SST. (Ocampo Velásquez, 2016).

Este decreto se encuentra consignado dentro del Decreto único reglamentario del sector trabajo- Decreto 1072 de 2015

Conforme al compromiso adquirido por la compañía y los colaboradores en el cuidado integral de la salud como producto final de una política en seguridad y salud en el trabajo, es necesaria realizar una investigación que conlleve a identificar por qué se presenta un alto índice de frecuencia en la accidentalidad laboral dentro del restaurante Cali mío Galerías, afectando al colaborador en su bienestar y salud, reflejada en incapacidades de días, meses o años e incluso permanente en algunos casos, esto no quiere decir que al no encontrar una posible definición a la causal que provoca tan alta accidentalidad, se malinterprete diciendo

que sea el descuido del mismo colaborador o por ausencia de normas y procedimientos de seguridad desde el área de seguridad y salud en el trabajo de la compañía.

De igual forma esta problemática afecta indiscutiblemente a la empresa, ya que como compañía se debe encargar del bienestar, seguridad y salud de sus trabajadores, lo cual al tener una alta accidentalidad se verá repercutido en el pago adicional de: incapacidades , capacitaciones al personal nuevo, gastos en procesos de contratación, algunas sanciones si se evidencia un descuido por parte de la empresa, incumplimiento de requisitos legales, multas que generan sobrecostos, no solo en el pago de estos, sino también en la contratación de abogados e investigadores que contribuya a la solución de estos problemas generados por los accidentes de trabajo, además de tramites adicionales que se deben realizar ante entidades como la ARL, Ministerio de trabajo, Entidades prestadoras de salud (EPS), entre otros.

Los accidentes se producen a consecuencia de la alteración del proceso productivo ideal, ocurre cuando factores pre existentes o peligros estén en contacto con el colaborador ocasionando así una lesión, gracias a esto, se considera de gran importancia la identificación de dichos peligros por parte de los trabajadores con el fin de generar conciencia y prevenir el contacto con los mismos. (César Arturo, 2018)

Por los motivos mencionados anteriormente es necesario realizar una investigación a profundidad, para poder intervenir la situación real del problema y así mejorar las condiciones de salud y bienestar a los colaboradores de producción en la cocina del restaurante que se encuentren expuestos a sufrir un accidente de trabajo, logrando brindar una posible respuesta de manera real y efectiva a esta problemática, proponiendo acciones

preventivas y correctivas, de esta manera reduciendo el número de accidentes, que se presentan en la cocina del restaurante Cali mío galerías.

Adicional a los beneficios otorgados por la baja accidentalidad de carácter normativo y económicos a la compañía , contribuiría como parte importante en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, ya que en el propósito de este es el de prevenir lesiones y enfermedades al igual que promover la salud de los trabajadores, así como también se construiría un mejor bienestar para los colaboradores dentro y fuera de la misma, sin secuelas de accidentes laborales y a su vez mejorara la calidad de vida de sus familias.

Para desarrollar la propuesta producto de esta investigación se realizaran inspecciones planeadas en la cocina del restaurante Cali mío Galerías, adicionalmente se identificarán mediante observación directa los peligros, se evaluarán y valorarán los riesgos asociados a las labores ejecutadas día a día dentro del restaurante, lo cual permite obtener las bases claras a la hora de buscar e identificar los riesgos asociados, se revisarán las investigaciones realizadas a los accidentes de trabajo, ya que estos nos podrán brindar información sobre el causalidad del accidente, dando como resultado final una propuesta que permita una intervención efectiva en la accidentalidad laboral de la cocina del restaurante Cali mío Galerías.

Delimitación

Espacio: Cocina del restaurante Cali mío Galerías ubicado en la Calle 57 No 27ª-05 Barrio Galerías, ciudad de Bogotá D.C

Limitaciones

Espacio: No poder acceder a información estadística de reportes de incidentes y accidentes laborales, falta de acceso de información a fuentes primarias como a un profesional especializado en el área en seguridad y salud en el trabajo (entrevista), falta de datos confiables y la falta de estudios previos acerca del tema de investigación específicamente en restaurantes.

Económico: Autorización por parte de la alta dirección de la compañía del recurso financiero para ejecución de proyectos de prevención de accidentes laborales.

Marcos de referencia

Estado del arte

Título del proyecto: Identificando las condiciones de bienestar laboral en la fábrica y restauradora de calzado y artículos de cuero “la Viling”

Institución donde se desarrolló: Universidad nacional abierta y a distancia “UNAD”

Autor: Doris Alvarado cruz; Eveling olivares Hernández; María del pilar quintero Rodríguez y Joyce Smith Sánchez

Fecha de realización: Diciembre, 2013

Resumen del proyecto: Se efectuó el proyecto de investigación, con el fin de determinar si la compañía cuenta con las condiciones de bienestar laboral, clima laboral, estrés laboral y cultura organizacional; mediante el análisis de los mismos y con ello, posteriormente generar un plan de mejora, se ejecutó en la fábrica y restauradora de calzado y artículo de

cuero “la Viling”, a través de la aplicación de encuestas y observación de la operación dentro de la fábrica.

Teniendo en cuenta que para que la compañía sea productiva, es necesario brindar condiciones de salud y acciones enfocadas en la salud integral del mismo, esto implica contribuir en la mejora continua del aspecto físico, mental y psicológico.

La salud organizacional es compromiso de todos los colaboradores de la compañía, para lo cual es necesario tener en cuenta el auto cuidado, cuidado del otro, actitud proactiva, dialogo respetuoso; con el fin de mejorar el bienestar y aumentar la prevención del riesgo.

Este tipo de industria es poco avanzada en seguridad y salud del trabajador debido a la ausencia de obra de mano calificada, así como también estos disponen de su tiempo para ejecución de labores diferentes en otras empresas.

Se identifico que los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los colaboradores son: químicos, físicos, mecánicos, locativos y ergonómicos. Se aplicó la encuesta y como hallazgos se obtuvo que el propietario de la fábrica no valora a sus colaboradores, no se cuenta con un lugar para la ejecución de actividades, no se cuenta con contratación directa, no hay pago de prestaciones sociales, inexistencia de acciones de bienestar, condiciones indignas salariales, el trabajo no presenta ningún tipo de reconocimiento, no se toma en cuenta la participación del colaborador.

Se realiza la propuesta de implementación de señales para demarcar la presencia de posibles peligros, así como también el diseño de un plan de capacitación, mejora de condiciones para mejorar la calidad de vida y un ambiente de óptimo de trabajo, espacios de descanso, etc.

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: Se reconoce la importancia de las personas dentro de la cadena productiva, así como también del bienestar laboral el cual presenta cuatro enfoques,

- a) Ecologista: Características ambientales y su aplicación al estilo de vida.
- b) Económico: Niveles de ingreso, Gasto social, inversión.
- c) Enfoque sociológico: Variables demográficas, lugar de residencia, hábitat, vida social, Grado de implementación de servicios.
- d) Psicosocial: Construcción de recursos frente a dificultades y conflictos de la realidad cotidiana. Necesidades y Expectativas de los trabajadores.

Título del proyecto: Propuesta implementación Programa Salud Ocupacional Fundación “Tu crecer”

Institución donde se desarrolló: Universidad Nacional Abierta y a Distancia “UNAD”

Autor: Anal Idalí Mogollón; Blanca Ruth Duero; Indira Muñoz Soto; Olga Patricia Barrero Rosalba Buenhaber.

Fecha de realización: 2017

Resumen del proyecto: “Tu crecer” es una fundación sin ánimo de lucro, que actualmente se encuentra ejecutando labores con la primera infancia de bajos recursos, las actividades llevadas a cabo por sus colaboradores son en campo, mediante visitas a comunidades en veredas lejanas; Estos trabajadores de campo se encuentran expuestos a gran variedad de riesgos.

Se evaluará el entorno, se ejecutarán capacitaciones en temas de riesgos y accidentes laborales, programas con actividades de prevención y eliminación de riesgos, esto con el fin de reconocer al recurso humano como el más importante dentro de una organización.

La investigación se realizó a través del método descriptivo, ya que se adapta a las necesidades del personal, el método cualitativo de observación, con el fin de percibir los comportamientos de los trabajadores para adoptar medidas preventivas y correctivas eficaces, se aplicó para 140 empleados en total, la técnica de recolección de información es la encuesta.

Para el cual se concluye que el personal administrativo y mixto tiene mayor conocimiento en cuanto a salud ocupacional y seguridad industrial que el personal de campo, el cual se encuentra mayormente expuesto a riesgos; las comunidades que se desplazan a las instalaciones de la fundación también se encuentran en riesgo

La fundación requiere de manera prioritaria el área de Talento Humano y la implementación de un programa de seguridad y salud ocupacional.

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: Importancia del departamento de talento humano, el cual posee como objetivo liderar programas de bienestar y de salud ocupacional; así como también de la presencia de un programa de salud ocupacional con el fin de garantizar el bienestar físico, mental y social de los empleados, además del cumplimiento de normas para la prevención de accidentes, mortalidad laboral y mantener un ambiente de trabajo seguro y sano.

Título del proyecto: Medidas de intervención para los factores de riesgos no aceptables o aceptables con control identificados en la empresa XYZ.

Institución donde se desarrolló: Universidad ICESI.

Autor: Juan camilo Pérez dicue y Adriana Alejandra torres Carvajal.

Fecha de realización: 2014.

Resumen del proyecto: La compañía XYZ, se encuentra en el mercado hace 28 años en el sector alimenticio, la problemática que se aborda es la ausencia de la identificación del riesgos y posterior evaluación y valoración de peligros, no existe un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, las colaboradoras son 100 madres cabeza de hogar con analfabetismo, lo que orienta a la propuesta de medidas de intervención a enfermedades laborales o accidentes de trabajo teniendo como referencia la GTC 45.

Dentro del último proceso de planeación estratégica establecieron que el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es un requisito fundamental para la mejora de procesos. Este proceso se ejecutó mediante la recolección de la información para elaborar un diagnóstico, análisis de riesgos y peligros, establecimiento de medidas de intervención a través de GTC 45.

Dentro del diagnóstico inicial se determinó: la ausencia de personal responsable en temas de seguridad y salud en el trabajo; el programa de salud ocupacional no se encuentra actualizado; inexistencia de presupuesto autorizado; no se determinan costos a consecuencia de accidentes y enfermedades laborales; el SG-SST no se encuentra establecido desde la alta dirección de la compañía; no existe un cronograma de actividades; inexistencia de política en seguridad y salud en el trabajo; los procesos y

procedimientos que impactan la salud y seguridad de los trabajadores no se encuentran documentados.

Los factores de riesgo encontrados dentro de los procesos fueron: químicos, físicos, biológicos, biomecánico, psicosocial, eléctrico, mecánico y locativo, se determinaron a través de la observación de cada puesto de trabajo.

Finalmente se establecieron medidas de intervención: contratar personal capacitado; mantenimientos de equipos; posturas adecuadas para levantar y depositar cargas; programas de concientización acerca del uso de EPP; adaptación de puestos de trabajo; establecimiento de pausas activas; uso de herramientas ergonómicas; programación de evaluaciones médicas; evitar movimientos repetitivos, facilitar entrada de luz natural, etc. (Dicue & Carvajal, 2014)

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: Estable la importancia de la identificación minuciosa de los riesgos y peligros dentro de las actividades normales desarrolladas en la compañía, para el posterior establecimiento de medidas preventivas y correctivas con el fin de disminuir la accidentalidad y las enfermedades laborales.

Título del proyecto: la seguridad y salud ocupacional de los trabajadores del Club castillo de Amaguaña

Institución donde se desarrolló: Universidad de las fuerzas armadas

Autor: Costales Moncayo Jaime Alonso

Fecha de realización: 2016

Resumen del proyecto: La investigación se realizó en el restaurante de la segunda etapa del Club castillo de Amagaña, dentro del cual no existen normas que promuevan los daños al trabajador, ni aseguren el bienestar físico del mismo, en donde se han presentado incidentes a consecuencia de la manipulación de planchas calientes, artefactos, objetos corto punzantes, manejo de bodega, combustibles.

Teniendo en cuenta que dentro del restaurante se han realizado modificaciones logísticas con el fin de modernizar el servicio y brindar mayores beneficios al público, en el área administrativa se diagnosticó carga psicológica mental. Se realizó un análisis de riesgos con el fin de identificarlos y evaluarlos, estableciendo acciones de mejora para contribuir en las condiciones de trabajo operativo y de servicios y disminuir los incidentes dentro de las labores. Se establece que la seguridad y salud de los trabajadores es responsabilidad del empleador como fuente de empleo, así como también de los empleados como responsables de la ejecución de sus labores.

Se realizó una encuesta, obteniendo como resultados que, la población encuestada indica la presencia de riesgos los cuales son los mismos que han generado accidentes en el lugar de trabajo; no existe un responsable directo de la seguridad y salud de los trabajadores; existen deficiencias de procedimientos y reglamentaciones en diferentes áreas y no se ha ejecutado ningún simulacro.

Las recomendaciones fueron: Establecer programa de capacitación, aprobar presupuesto para el desarrollo de la propuesta, delegar a responsable de seguridad y salud en el trabajo, actualizar, crear y mejorar reglamentos de trabajo.

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: Este proyecto de investigación presenta un aporte significativo debido a que, el mismo es desarrollado específicamente en Restaurantes, para lo cual se presentan riesgos similares y se puede tomar de guía para el establecimiento de las acciones de mejora.

Título del proyecto: Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST) para la empresa Maderas Cabuyo S.A.S

Institución donde se desarrolló: Universidad Distrital Francisco José de Caldas

Autor: Andrés Felipe Sopó Fierro

Fecha de realización: 2016

Resumen del proyecto: Los accidentes y enfermedades laborales interfieren dentro del desarrollo normal de los procesos, Maderas cabuyo SAS, es una compañía dedicada al procesamiento de madera, ubicada en la Calle 14 No 13 – 69 en el municipio de Soacha, el diseño e implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo contribuye a que Maderas cabuyo SAS cumpla con la normativa referente a SST, así como también en la conciencia de la importancia de la salud en los mismos trabajadores.

Se identificó que en su mayoría los colaboradores se encuentran expuestos a riesgos físicos y biomecánicos a través de visitas efectuadas en el lugar de trabajo; adicionalmente se identificó la ausencia de EPP; malas condiciones de los centros de trabajo; características de las tareas; características de las instalaciones de la empresa en malas condiciones. Para lo cual se elaboró un programa de capacitación, programa de orden y aseo, programa de inspecciones en seguridad, plan de emergencias y políticas de seguridad industrial.

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: La importancia de elaboración de diagnóstico del SG-SST para identificar riesgos y establecer medidas de control y mejora.

Título del proyecto: Salud laboral. Conceptos y técnicas para la prevención de riesgos laborales.

Institución donde se desarrolló: Asociación chilena de seguridad

Fecha: 2014

Resumen: Como objetivo se planteó mostrar cómo se pueden prevenir accidentes de trabajo en bares y restaurantes, ya que estos son lugares críticos en el área de la cocina y esto no solo se puede prevenir mediante medidas de seguridad entre compañeros del área, es necesario también tener un plan de acción eficiente que permita la prevención de los accidentes.

El 60 % de los accidentes en la cocina de bares y restaurantes dejan secuelas en manos y dedos de las personas y algunas medidas de prevención son: tener el cuchillo adecuado para la tarea; tener capacitación en manejo del cuchillo; revisar los cuchillos antes de realizar la tarea, utilizar elementos de protección diseñados para la tarea y de igual forma respetar los procedimientos diseñados para la misma.

Como conclusión es posible afirmar que este tipo de actividad económica como lo son bares y restaurantes están propensos a sufrir accidentes de trabajo constantes por cortadas con cuchillo y uno de los puntos más importantes en su reducción no está en manos de los trabajadores solamente, también es necesario que la empresa tenga claros sus procesos y como realizarlos.

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: El aporte que realiza este autor es mostrar que los accidentes en la cocina son un factor determinante a la hora de trabajar en bares y restaurantes, ya que la mayoría de estos afecta directamente a la persona que prepara los procesos para el cliente y que en su mayoría afectan directamente las manos y dedos de los mismos.

El autor al explicar esto nos aconseja como podemos prevenir este tipo de accidentes de trabajo, además de darle responsabilidad a las empresas para que prevengan a los trabajadores diseñando diferentes programas y procedimientos y así no quede solo como culpa de los trabajadores el cortarse con un cuchillo mientras está trabajando dentro de una cocina.

Título del proyecto: Prevención de riesgos ocupacionales en empresas colombianas

Autor: Leonardo Briceño

Fecha: 2003

Resumen: Se planteo como objetivo, la descripción de condiciones de los programas de promoción y de prevención de riesgos profesionales para una muestra de empresas de Bogotá y del Valle del Cauca , se realizó un estudio en 120 empresas de Colombia con diferentes niveles de riesgos donde se evidencio que las empresas de mayor aporte en aseguradoras de riesgos laborales tiene mejor atención por parte de estas en materia de prevención y que de igual manera las empresas pequeñas con menos de 20 trabajadores no realizan las mismas actividades de prevención que las empresas con mayor cantidad de trabajadores.

Las empresas pequeñas no tienen diseñado un programa de salud ocupacional, por ende, menos de la mitad de estas no tienen definidos los recursos para los diferentes programas de prevención y mucho menos mayor ejecución en dichos programas.

Como conclusión es posible afirmar que en Colombia falta mayor control por los entes como ministerio de trabajo en creación de normas que obliguen más a las empresas a cumplir los parámetros de prevención en accidentes de trabajo y enfermedades laborales, sin importar el tamaño o estructura organizacional de estas.

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: El aporte de esta investigación es la importancia de los programas de prevención, con el fin de minimizar los accidentes de trabajo y las enfermedades, desde el punto de vista económico y normativo.

Título del proyecto: Accidentes de trabajo con material corto-punzante en enfermeras de hospitales

Autor: María Helena Palucci; Marziale y Maria Lúcia Carmo Cruz Robazzi

Fecha: 2004

Resumen: Su objetivo principal es la identificación de factores que ocasionan accidentes de trabajo por material corto-punzante, así como también la identificación de las consecuencias de los accidentes, el área de estudio es un hospital donde se logró evidenciar los factores más comunes a la hora de presentarse un accidente de trabajo, estos factores son: sobrecarga laboral, material defectuoso o de mala calidad, disposiciones finales del material inadecuado, entre otros. Por ende, es necesario capacitar al personal en la prevención de estos accidentes y el riesgo de exposición al que están expuestos durante su actividad laboral.

Es importante implementar una buena capacitación en los diferentes factores de riesgo a los que se encuentran expuestos los trabajadores sin importar la actividad económica de la empresa. (Palucci & Carmo, 2004)

Importancia, aportes, nuevas rutas de conocimiento: Las autoras demuestran un escenario diferente al de un restaurante, donde a pesar que los accidentes no son producidos por cuchillos, si son producidos por material corto punzante por falta de capacitación y conocimiento de los factores de riesgo en las actividades, además de la mala adquisición de los materiales o herramientas de trabajo, esto nos sirve como un posible ejemplo a revisar con mayor profundidad en la empresa mirando el área de compras y adquisiciones como realiza esta labor y las capacitaciones que se les dictan a las personas de producción cocina del restaurante.

Marco teórico

La Organización mundial de la salud, establece que la salud es el estado de bienestar físico, mental y social, a pesar de que, el concepto ha avanzado al punto de considerarse el estado de bienestar en que la persona adquiere una calidad de vida. (Vértice, 2011)

El trabajo organizado y el objetivo de producción a niveles exorbitantes conlleva a un deseo generalizado de que el sistema en condiciones óptimas es el que más producción genera, este condicionamiento surgió a partir de la edad media, para la cual así mismo surgieron preocupaciones inherentes a la prevención, para lo cual la solución abarcaba la adecuación de condiciones físicas de instalaciones y equipos. (Factores técnicos de producción). (Rodellar, 1988)

El trabajo y la salud se encuentran íntimamente ligados, ya que, durante la ejecución de un trabajo, puede ser afectada la salud negativa o positivamente, el enfoque negativo surge en el aspecto físico, cuando no se desarrolla de forma adecuada y de manera mental cuando el trabajo infrutiliza las aptitudes profesionales del individuo, es decir se limita el desarrollo de las capacidades del mismo. (Vértice, 2011)

A pesar de que, a diario son mejoradas las técnicas de trabajo debido al alto grado de competitividad, los avances presentan un enfoque al producto y no a la protección de los trabajadores, los cuales son uno de los recursos más importantes de una compañía, sin él no se podrían generar beneficios.

Con el fin de solventar este problema la empresa debe establecer los medios técnicos, organizativos e insumos para mejorar procesos y condiciones de trabajo. (Vértice, 2011)

Adicionalmente es importante tener en cuenta que las necesidades y expectativas de los grupos sociales han cambiado en el tiempo, para lo cual es necesario prestar interés sobre los factores organizativos y psicosociales, teniendo en cuenta que estos generan diversas afecciones como lo son el estrés laboral, la desmotivación y la fatiga mental, teniendo en cuenta que no son factores relevantes para la toma de decisiones. (Vértice, 2011)

Desde las condiciones de trabajo tres ámbitos inciden:

a) El marco jurídico: es el que se encuentra señalado por leyes y pone límites a la capacidad de decisión de la alta dirección de la compañía y a través de él se establecen las obligaciones y derechos de los trabajadores.

b) Relaciones laborales: Dinámica normativa y de control sobre el trabajo.

c) Relaciones informales verticales (directivos y trabajadores) y horizontal (entre compañeros de trabajo) Castillo y prieto definieron las condiciones de trabajo como todo lo que es y gira en torno al trabajo desde la incidencia de las personas que laboran., desde el punto de vista de la salud laboral es una característica que puede o no tener relación directa con la salud del trabajador. (Ruiz, Garcia, Delclos, & Benavides, 2007)

Los factores de riesgo son situaciones o condiciones de trabajo que pueden perjudicar la salud del trabajador, la OMS define que, es una situación de trabajo que rompe el equilibrio físico, mental o social del trabajador. Los cuales se clasifican en cuatro categorías (Vértice, 2011)

a) Condiciones de seguridad:

- Elementos Móviles,
- Cortantes, Electrificados
- Combustibles,

Establecimiento De Medidas De Control:

- Maquinas
- Herramientas
- Equipos De Transporte
- Instalaciones Eléctricas
- Condiciones De Almacenamiento
- Dimensiones De Locales

b) Factores De Tipo Físico, Químico Y Biológico:

- Ruido

- Vibraciones
- Iluminación
- Temperatura
- Humedad
- Velocidad Del Aire
- Radiaciones (Higiene Industrial) (Vértice, 2011)

c) Factores ligados a las características del trabajo:

- Esfuerzos Físicos (Posturas De Trabajo)
- Dinámicos (Manipulación De Cargas)
- Mentales (Niveles De Atención De La Tarea). (Ergonomía) (Vértice, 2011)

d) Factores relacionados con la organización del trabajo:

(Psicosociología). (Vértice, 2011)

- Comunicación Interna
- El Clima Laboral
- Horarios
- Repartición De Tareas

La GTC 45, Es una guía para la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos y sus controles en seguridad y salud en el trabajo, las empresas pueden ajustarse a sus lineamientos teniendo en cuenta, la naturaleza de la empresa, el alcance de sus actividades y los recursos establecidos dentro de la misma, contiene lineamientos establecidos dentro de la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2400 y el Decreto 614 de 1984 en

cuanto a disposiciones generales sobre ambientes de trabajo; Resolución 1016 de 1989 en panoramas de factores de riesgo y los Decretos 1443 de 2014 y 1072 del 2015 frente al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Establece que es necesario tener en cuenta la legislación vigente en seguridad y salud en el trabajo, consultar y comunicar a las partes interesadas, determinar necesidades de capacitación de los colaboradores, documentar resultados de la valoración, realizar evaluaciones higiénicas, generar cambios en procesos y procedimientos, estadísticas de accidentes e incidente y garantizar las competencias del personal que ejecuta las actividades.

La guía contiene directrices para la identificación de peligros y valoración de riesgos, deben ser ajustados dependiendo de las necesidades y actividades ejecutadas por la organización.

La identificación de los peligros y la valoración de los riesgos tiene por objeto comprender los peligros que se pueden generar a través de la ejecución de una actividad, con el fin de establecer medidas de control para que dichos riesgos sean aceptables, la elaboración de la misma debe contener la participación y compromiso de todos los niveles de la organización junto con las partes interesadas.

Destinado a:

- Situaciones que afecten la salud.
- Organizaciones en busca de la mejora continua - Situaciones previas a implementación de cambios.

Posee como objetivos:

- Identificar peligros que posteriormente generan riesgos para establecer medidas de control
- Toma de decisiones
- Priorización de acciones
- Demostrar a partes interesadas que se realiza la gestión

Contiene los siguientes aspectos:

- Designar a un miembro de la organización
- Proveer recursos
- Legislación vigente
- Comunicación constante con partes interesadas
- Determinar necesidades en cuanto a conocimiento del personal en identificación de peligros y valoración de riesgos
- Documentar la valoración
- Realizar evaluaciones higiénicas
- Cambios de procesos
- Tener en cuenta estadísticas de incidentes y consultar información de organismos respecto al tema
- Considerar disposiciones en SST a evaluar
- Verificar que el personal ejecutor tiene el conocimiento
- Capacitar personal para identificar peligros y valorar riesgos
- Capacitar personal para identificar peligros y valorar riesgos

Actividades

- Definir el instrumento para recopilar la información
- Clasificar los procesos, actividades y las tareas
- Identificar los peligros: Considerar quién, cuando y como puede resultar afectado.
- Identificar los controles existentes
- Valorar riesgo: a) Evaluar el riesgo; b) Criterios de aceptabilidad; c) Definir si el riesgo es aceptable
- Elaborar el plan de acción para el control de los riesgos
- Revisar la conveniencia del plan de acción
- Mantener y actualizar: a) Seguimiento a controles existentes y nuevos b) Asegurar la efectividad de los controles
- Documentar el seguimiento con responsables, fechas de programación, ejecución, estado actual.

El riesgo laboral es la eventualidad de que un trabajador padece un daño durante la ejecución de actividades laborales, teniendo en cuenta que cualquier modificación al sistema laboral genera desequilibrios en varios aspectos y posteriormente una nueva situación, los cambios pueden suponer reducción en unos factores de riesgo y accidentes laborales pero el aumento de la causalidad en otros.

Los daños derivados de la ejecución de actividades pueden ser enfermedades profesionales, patologías o lesiones derivadas del trabajo (estrés, fatiga, insatisfacción laboral, etc.) y daños en el trabajo. (Vértice, 2011)

Comentado [2]: Revisar, las tablas en APA no llevan líneas verticales.

Las patologías laborales pueden ser de diferente origen y pueden generar consecuencias a corto o a largo plazo; pueden poseer una causa directa y evidente o no, a través de esto se logra diferenciar las patologías específicas, teniendo en cuenta la relación causa-efecto (accidentes, enfermedades profesionales) las patologías inespecíficas se refieren a fatiga y estrés. (Moreno, 2004)

Heinrich en el año 1931 realizó la publicación de *Industrial Accident Prevention*, generando un gran aporte para la salud y seguridad en el trabajo, pero se hace necesario pensar también en la calidad de la producción, para el año 1940 es publicado el reglamento general de seguridad e higiene del trabajo.

Teniendo en cuenta que no es suficiente ofertar calidad de un producto, sino que también un bajo costo del mismo, para lo cual se hace necesario ejecutar inversiones en seguridad para el control de lesiones por accidentes, es decir, la producción, calidad y costos de producción deben generar un replanteamiento de las actividades industriales con el fin de generar un proceso más óptimo.

Dentro del concepto de productividad indica que la misma incide en los accidentes que generan pérdidas y para contrarrestarlo es necesario implementar un sistema de trabajo que sea sencillo, rápido, seguro, menos fatigoso y costoso. (Rodellar, 1988)

La exposición a un riesgo trae como consecuencia un efecto favorable (ganancia) o desfavorable (pérdida), asociado al mismo se encuentra el peligro, el cual hace referencia a todo requisito susceptible a producir efectos desfavorables sobre el capital humano y de infraestructura. (Rodellar, 1988)

Según el código nacional de actividades económicas (CNAC) dentro del concepto trabajo es posible desglosar: la agricultura, la industria, construcción, servicios y según el Código nacional de ocupaciones (CNO) trabajo hace referencia a todas las actividades derivadas de una ocupación y de las posibles tareas. (Rodellar, 1988)

Toda actividad humana para su ejecución conlleva una serie de riesgos, es decir al realizar la actividad posiblemente se ocasiona un efecto adverso lo cual a su vez genera un Riesgo (posibilidad de pérdida) como lo es un accidente de trabajo, enfermedades profesionales, enfermedades comunes, con el fin de evitar los riesgos es necesario eliminar toda posibilidad de pérdida, es decir el control del riesgo conlleva a evitar condiciones peligrosas.

Para lo cual es necesario realizar una evaluación la cual consiste en valorar la gravedad (que puede costar) y la probabilidad de posibles pérdidas ocasionadas por los riesgos. (Rodellar, 1988)

La gravedad del riesgo se clasifica como alto (Ocasiona problemas financieros a la compañía o la familia), moderado y bajo. Para el caso de Gravedad alta es el que puede generar lesiones o enfermedades laborales las cuales ocasionan incapacidades parciales o totales, así como pérdidas materiales graves. (Rodellar, 1988)

La gravedad moderada produce lesiones o enfermedades, que pueden ocasionar incapacidad transitoria y pérdidas materiales graves. (Rodellar, 1988)

La gravedad baja produce lesiones o enfermedades que ocasionan pérdidas de tiempo para dentro de la jornada laboral junto con pérdidas materiales leves. (Rodellar, 1988)

Otro método realizado con el fin de determinar la gravedad del riesgo es el cálculo del producto: probabilidad x tiempo de exposición x consecuencias, el resultado del riesgo indica, si es necesario detener el trabajo dado su alto riesgo, se requieren medidas de control inmediato, medidas de corrección, si es adecuada cierta atención, si es aceptable el riesgo. (Rodellar, 1988)

Es posible calcular la justificación de medidas de control del riesgo teniendo en cuenta las medidas de control, el cual se encuentra en función de la gravedad del riesgo y efecto del grado de reducción del riesgo. Lo cual resulta de gran utilidad para la gerencia de riesgos, ya que gracias a ello es posible comparar distintas alternativas de control de riesgo. (Rodellar, 1988)

Teniendo en cuenta los métodos para administrar riesgos es necesario la toma de decisiones, ya que se debe plantear cuál es la mejor solución con el fin de evitar pérdidas. Dentro de los métodos se incluye:

- a) La eliminación, la cual es poco probable, ya que si dentro de una empresa no existen riesgos dejaría de ser empresa, teniendo en cuenta que estos son inherentes a la labor o al trabajo ejecutado, es necesario tener en cuenta que la prevención es la actitud ante el riesgo y la eliminación es un método de administrar riesgos. (Rodellar, 1988)
- b) Tolerar, implica correr con ciertos riesgos de forma consciente, para la aplicación de este método es necesaria una evaluación rigurosa del riesgo, aplica para los riesgos de menor grado de gravedad, es necesario mantener. (Rodellar, 1988)

Un accidente de trabajo es un evento indeseado, que es susceptible a producir pérdidas del capital humano y de infraestructura, el mismo es el producto de la fricción con sustancias o fuentes energéticas, este supera el umbral límite del individuo. (Rodellar, 1988)

Cuando se generan accidentes de trabajo se deteriora la eficiencia de las operaciones empresariales, es decir cuando se producen incidentes dentro de una tarea significa que la misma se está ejecutando de una manera inadecuada. (Rodellar, 1988)

En el momento en el cual un incidente genere un accidente, enfermedades, problemas de calidad, reducción de la producción, es necesario implementar medidas de control, de esta forma se logra mayor seguridad para las personas, equipos, materiales y para el medio ambiente. (Rodellar, 1988)

Un incidente es un evento no anhelado que dependiendo de las circunstancias ocasiona pérdidas del recurso humano, estructural o de procesos (Rodellar, 1988)

Los accidentes son prevenibles, pero las pérdidas ocasionadas de la producción de los mismos no siempre.

La causalidad es que tan graves pueden ser las pérdidas de los accidentes generados por una causa o varias de ellas que pueden estar relacionadas factorialmente (Rodellar, 1988)

La secuencia inductiva detecta dentro del recorrido de la ejecución del trabajo las situaciones que contribuyen a generar sucesos indeseados, es decir a partir de los hechos diarios se entiende la existencia de los peligros los cuales deben ser controlados para que no existan pérdidas (Rodellar, 1988)

La secuencia actualizada ofrece una visión distinta del camino que ocasiona el accidente, para lo cual se inicia con la administración, para la cual los altos mandos juegan un papel

decisivo, mediante la planificación, organización, dirección y control de actividades empresariales; seguido de los orígenes, en donde deben incluirse los cuidados por los orígenes de las causas (básicas). Este tipo de causas generan afectación a uno o varios accidentes y probablemente a una operación industrial completa. Seguido de los síntomas o indicios del accidente, el cual es la última opción para remediar los peligros existentes. (Rodellar, 1988)

Actualmente dentro de los sitios de trabajo no ha sido reconocida la importancia de la promoción en salud, ya que es un concepto que no contiene una larga trayectoria, para lo cual es necesaria su construcción conceptual y teórica, adicionalmente se debe demostrar mediante indicadores los beneficios de la implementación de los procesos de bienestar del trabajador en el ámbito laboral o extra laboral (Muñoz, 2010)

Se puede deducir que el programa de salud ocupacional como era llamada anteriormente, hoy conocida como sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, no es tenido en cuenta dentro de las empresas como beneficio de los trabajadores, ni mucho menos como obligación dentro de su estructura organizacional.

A pesar que este lleva bastante tiempo rigiéndose por normas legales dentro del sector trabajo, que lo hacen de carácter obligatorio para cualquier empresa, como parte de un beneficio para empleadores y trabajadores en la realización de actividades que promuevan el bienestar dentro de la compañía, esto debido a la afectación directa que tienen los trabajadores de la empresa al sufrir un accidente de trabajo o enfermedad laboral, teniendo como consecuencia la alteración a la salud de los trabajadores, su calidad de vida y por ende su bienestar, no solo en su vida laboral, ya que es interrumpida de forma directa, si no

también, traerá como consecuencia la afectación en su vida personal por posibles secuelas de los mismos.

Para lo cual es necesario un mayor control por parte de las entidades encargadas que les permita identificar el incumplimiento de estas normas, ya sea mediante sanciones o cierres de las empresas infractoras según el grado de incumplimiento.

El conocimiento y la actitud preventiva es directamente proporcional, es decir, los trabajadores que presentan mayor conocimiento en prevención, presenta mayor actitud preventiva, por lo cual los planes de capacitación presentan una gran importancia para que estos no solamente contengan un enfoque a la productividad sino que también a la prevención de accidentes laborales (Zamorano, Parra, Peña, & Castillo, 2009)

Es posible afirmar que es importante observar por qué el trabajador se encuentra en esta actividad, si realmente esta labor lo hace sentir anímicamente bien o si por lo contrario esta por alguna otra razón desempeñando dicha actividad, ya que esto repercutirá en su entorno laboral al momento de realizar alguna de las tareas.

Adicionalmente al momento de realizar la investigación es esencial tener en cuenta los factores personales de los trabajadores, como conocimientos de la labor, como aprendió su labor, antigüedad en esta labor, con el propósito de evidenciar alguna falencia que pueda generar el accidente de trabajo con mayor facilidad y así poder mirar el proceso de capacitación que la persona deba realizar como plan de prevención en accidentes de trabajo.

Otro aspecto a evaluar es el de las capacitaciones dictadas a los trabajadores de las áreas teniendo como objetivo que el trabajador aprenda a realizar la labor por la cual fue

contratado pero enfocado también en el modo que debe de realizar la tarea haciéndole a conocer el factor de riesgo al que están expuestos en determinado momento, como mitigarlo y la importancia de cuidarse en el lugar de trabajo.

Además, la ventaja de realizar este tipo de capacitaciones es el acercamiento que se tiene con cada trabajador y su área de trabajo lo cual servirá para evaluar los programas y procedimientos que se tienen en estas áreas logrando cambios de ser necesario ya sean internos en a nivel general.

Anteriormente se ha mencionado la gran importancia que posee un ambiente de trabajo óptimo y el impacto que genera sobre la salud de los colaboradores, así como el papel que juega en la compañía, como en la productividad, en los incentivos, complacencia en las labores y en condiciones de calidad de vida de los trabajadores. (Hernandez, 2015)

En el momento en el cual una empresa presente un grado avanzado en el control de las condiciones de trabajo, debe aplicar la herramienta del auto cuidado, Orem lo define como una actividad que es entendida por una persona y que es guiada al cumplimiento de objetivos, así como las actitudes que son realizadas sobre sí mismos hacia terceros y su entorno, en pro del crecimiento de sí mismos, salud y bienestar propia. Es necesario tenerse en cuenta: (Hernández, 2015)

- a) Identificar el factor que debe ser controlado con el
 - a) La naturaleza de la necesidad:
 - Requisitos universales de auto cuidado: conservación del medio ambiente en cuanto al medio biótico, abiótico y social, así como también la prevención

de riesgo y dentro del ámbito laboral: Equilibrio entre trabajo y descanso
Nutrición, Higiene (Hernández, 2015)

- Requisitos del desarrollo de auto cuidado: Prevención de condiciones desfavorables para la vida, así como también la disminución de los efectos ocasionados por las mismas en las etapas del ser humano y dentro del ámbito laboral, identificando los peligros de exposición por ocupación (Hernández, 2015)
- Requisitos de auto cuidado de desviación de la salud: Se centra en los generados de una enfermedad o accidente de trabajo (Hernández, 2015)

Su construcción comprende diversos componentes que cooperan a establecer hábitos a partir de:

- a) Acción deliberada que ejecuta un individuo, sin algún tipo de meditación previa o controversias, como lo son los determinantes sociales. (clase social, ocupación, sexo, etnia, experiencias, familia, edad, enfermedades y muerte)
- b) Acciones deliberadas construidas a partir de reflexión y experiencia que anteriormente no ocasiona la incorporación del auto cuidado. (Hernández, 2015)

Mercado afirma que, a través de la trayectoria con la cual cuenta el trabajador dentro de la compañía, se puede establecer de una forma eficaz el índice de cultura preventiva, para lo cual se resalta el alcance de la capacitación al personal en temas preventivos, teniendo en cuenta que, en la actualidad la tasa de rotación de los trabajadores es alta, se disminuye el aprendizaje preventivo. Un colaborador con mayor cultura preventiva genera un mejor

desempeño laboral, con ayuda de incentivos para salud y seguridad en el trabajo. (Mercado, 2003)

Con lo expresado por el autor se diría que a mayor tiempo en la empresa o en la misma labor el trabajador menor importancia le da al auto cuidado, puede ser debido al exceso de confianza o a lo rutinario de la actividad, por tanto, a menor conciencia en auto cuidado mayor probabilidad de sufrir un accidente de trabajo, mayor rotación de personal y mayor pérdida de dinero para la empresa, así como mayor afectación al trabajador en su vida cotidiana.

Sin decir que esta sea la única causal de sufrir un accidente de trabajo o que las personas que ingresan nuevas a una labor van a tener mayor auto cuidado al momento de realizar su labor, por esto es necesaria la inducción y la re inducción con los trabajadores en temas de prevención ya que pueden ingresar y recibir la capacitación de la respectiva actividad, los peligros a los que está expuesto y la importancia de seguir las normas de seguridad y el valor del auto cuidado.

Es necesario mostrar a los trabajadores que el auto cuidado no es difícil de adquirir o es algo nuevo pues esto nos lo enseñan desde que nacemos y al transcurrir nuestras vidas, ya que el cuidado de uno mismo empieza con pequeñas cosas, y a lo largo de los días se van a ir convirtiendo en grandes enseñanzas que debemos compartir con los demás y lograr no solo prevenir accidentes de trabajo como inicio fundamental, al contrario empezar a ver esto como beneficio para nuestro diario vivir dentro de la empresa y fuera de ella.

Es decir que no solo se deben implementar programas de auto cuidado para prevenir accidentes de trabajo, también se debe revisar cada característica de los trabajadores

accidentados y buscar la mitigación a cada aspecto negativo que se encuentre en este, mirar los aspectos locativos de la empresa para determinar las responsabilidades como compañía ante estos sucesos y más si estos se presentan con frecuencia, por más auto cuidado que se tenga es necesario realizar revisiones en varios aspectos de la compañía y así crear un solo programa de prevención de accidentes de trabajo pero que ajuste cada aspecto causal de estos accidentes de trabajo.

Los fundamentos de los métodos psicológicos que poseen como fin la reducción de riesgos mediante el cambio del comportamiento inseguro del trabajo, teniendo en cuenta que en la alta tasa de accidentalidad se reportan a diario son como consecuencia de los comportamientos inseguros durante la ejecución de labores.

La teoría tradicional del comportamiento seguro indica que para que la labor sea ejecutada de una forma segura es necesario que el trabajador: “pueda, sepa y quiera trabajar seguro”. Para lograr la ejecución de esta teoría se hace necesario efectuar un diagnóstico para determinar dentro de las tres condiciones establecidas anteriormente se debe actuar con el fin de desarrollar acciones.

Para poder trabajar seguro es necesaria contar con maquinaria que presente todas las especificaciones en cuanto a seguridad, espacios de trabajo con condiciones adecuadas, materiales y ambientes seguros.



En la actualidad los centros de trabajo y demás investigaciones se enfocan en la primera condición que hace referencia a poder hacerlo, porque si se cuenta con la maquinaria y el sistema cuenta con condiciones favorables para la ejecución de labores se efectuará un trabajo seguro, dentro de esta afirmación no se tiene en cuenta el comportamiento humano.

Según la segunda condición: saber hacerlo, indica que todos los trabajadores de la compañía deben contar con esta condición para la ejecución de trabajo seguro y deben saber cómo reaccionar frente a los riesgos a los cuales se encuentra expuesto dentro de sus actividades habituales.

Con el fin de desarrollar la presente condición es necesario capacitar al personal, así como también la identificación de riesgos, saber cómo afrontar los riesgos para reducir su probabilidad de materialización lo que indica una eliminación, minimización y protección frente a los mismos; metodologías, protocolos, de qué manera actuar, qué pautas de tarea

conlleven a mantener la situación c) saber qué hacer en el caso en el cual los riesgos se materialicen, es decir cómo actuar ante los mismos.

La tercera condición hace referencia a querer hacerlo, la cual se enfoca desde un mayor ángulo a tener motivación para ejecutar las actividades de manera correcta, a partir del siglo XX, ha sido posible contar con mayor cantidad de procedimientos para intervenir sobre el comportamiento motivacional del individuo.

La metodología de la seguridad basada en el comportamiento ha sido la más eficaz, aprobada y aceptada para desarrollar la tercera condición.

Para efectuar dicho procedimiento es necesario para iniciar, concentrarse en los comportamientos mediante la observación, registro y acumulación de registros de las observaciones con el fin de determinar tendencias y patrones mediante la estadística.

El mismo posee como fin la reducción de los comportamientos inseguros, ya que estos si se pueden observar mientras que las actitudes motivacionales no son observables; estas últimas pueden ser banco de gestión pero no existen técnicas para cuantificar a las mismas. (Montero, 2003)

Los comportamientos son cuantificables a varias horas al día es decir a mayor porcentaje de cumplimiento menor probabilidad de ocurrencia de incidentes y accidentes de trabajo. Para lo cual es necesaria la cuantificación de comportamientos para obtener indicadores, con el fin de evaluar el estado de la seguridad. (Montero, 2003)

Uno de estos indicadores es el predictor de posibles accidentes de trabajo y es reconocido como de gestión. (Montero, 2003)

Para que exista un cambio de comportamiento es necesario que exista un cambio de actitud y motivación. (Montero, 2003)

Estas técnicas son consideradas no costo efectivas teniendo en cuenta que para su ejecución es necesario pasar puesto a puesto a observar a cada uno de los trabajadores elaborar sus tareas y actividades. (Montero, 2003)

La influencia sobre un comportamiento puede llegar a generar un cambio de actitud

El segundo principio hace referencia a la definición clara de los comportamientos, es decir, los trabajadores deben saber cómo, donde, cuando y con qué frecuencia debe desarrollar sus actividades. (Montero, 2003)

La definición de los comportamientos contribuye a una posterior observación y clasificación mediante la determinación de si la tarea ejecutada se está realizando de forma correcta. (Montero, 2003)

No se trata de establecer patrones de lo incorrecto teniendo en cuenta que el ser humano presenta una atracción especial por lo prohibido, para lo cual es necesario especificar las definiciones de los comportamientos de una manera clara, de esta forma el trabajador tendrá más en cuenta las responsabilidades y lo que el equipo de trabajo espera del mismo. (Montero, 2003)

Teniendo en cuenta que durante el día se efectúan un sinnúmero de comportamientos totalmente diferentes entonces para que el proceso sea óptimo es necesario que se aplique al grupo de comportamientos que sean críticos para la seguridad. (Montero, 2003)

El tercer principio es utilizar el poder de las consecuencias: Los seres humanos tomamos más lecciones de lo positivo que de lo negativo, a partir de allí es necesario tener en cuenta

que es necesario garantizar consecuencias positivas a los trabajadores que generen buenos resultados en cuanto a los comportamientos encaminados a la seguridad. (Montero, 2003)

La retroalimentación es más eficiente cuando es explícita, objetiva, positiva y frecuente. Resaltando porcentajes de aumento. (Montero, 2003)

El refuerzo siempre es necesario luego de la retroalimentación, una de las maneras para efectuarlo es el reconocimiento público del logro o celebraciones colectivas, premios, reconocimientos extras, dinero, teniendo en cuenta que a través de los anteriores incentivos es posible generar procesos de mejora continua. (Montero, 2003)

El cuarto principio hace referencia a una guía con antecedentes mediante un entrenamiento en seguridad, el cual no es de carácter unidireccional, ya que está demostrado que luego de este tipo de entrenamiento el trabajador no aplica lo aprendido, si no que, va construyendo sus conocimientos a partir de sus experiencias sin importar que sea diferente en cuanto a manuales, procedimiento y normas de seguridad. (Montero, 2003)

Lograr que las metas sean de carácter colectivo con el fin de que su aplicabilidad sea más eficaz, cuando los resultados sean mayores o iguales a la meta se deben realizar reconocimientos. (Montero, 2003)

Es más eficiente para un grupo luchar por un mayor porcentaje de cumplimiento en trabajo seguro que por reducir los índices de accidentalidad, ya que ellos no requieren que el último se presente. (Montero, 2003)

El quinto principio potencia con la participación, es decir, la implementación se puede efectuar sin la participación, pero también está comprobado que a mayor participación es

posible alcanzar mejores resultados, los cuales presentan una mayor durabilidad en el tiempo afirman Krause, Montero (1995) y Geller (2002). (Montero, 2003)

Este proceso debe efectuarse en todos los niveles de la organización y luego de la aplicación en conjunto con todos los esfuerzos efectuados por los mismos se da inicio a la mejora de la seguridad dentro de la compañía. (Montero, 2003)

Esto con el fin de que los colaboradores sientan que ya no hacen parte de los problemas, si no que hacer parte de la solución del mismo. (Montero, 2003)

El sexto principio es mantener la ética mediante la aplicación de la seguridad basada en comportamientos, la cual busca velar por la salud y seguridad de los trabajadores evitando sufrimientos y pérdidas generados por los accidentes dentro del ámbito laboral. (Montero, 2003)

Es necesario aplicar este método sin segundas intenciones si los colaboradores contribuyen a observación y definición de estos comportamientos identificando acciones para modificarlos, se retroalimentan y refuerzan como grupo, utilizan estos resultados de las metas como una manera de orientación de sus compañeros. (Montero, 2003)

El séptimo y último principio es diseñar estrategias y modelos, el proceso de aplicación de la seguridad basada en comportamientos es mediante la definición de comportamientos, medición de desempeños e influencia del desempeño. (Montero, 2003)

Marco normativo

- LEY 9 de 1979: “Con el fin de conservar y mejorar la salud de los trabajadores se establecen normas enfocadas en: a) Prevención del daño a la salud; b) Protección contra riesgos; c) Eliminar y controlar agentes nocivos, entre otros”
 - LEY 2400 de 1979: Establece como obligación de los empleadores elaborar su propia reglamentación y hacer que los trabajadores hagan cumplimiento de la misma, así como desarrollar actividades de medicina preventiva, comité paritario, etc. Se establecen las obligaciones de los trabajadores como lo es acatar las indicaciones de los servicios de medicina preventiva y seguridad industrial de la empresa. Adicionalmente indica especificaciones de materiales y construcción de sitios de trabajo.
- DECRETO 634 de 1985: “Se establecen las bases para la organización y administración gubernamental de salud ocupacional para la construcción de un plan nacional para la prevención de accidentes y enfermedades en los trabajadores, establece el objetivo de la salud ocupacional”
 - RESOLUCION 2013 de 1986: Todas las empresas e instituciones públicas o privadas que tengan a su servicio diez o más trabajadores, están obligadas a conformar un comité de medicina, higiene y seguridad industrial y dependiendo el número de trabajadores se establecen la cantidad de representantes. El comité debe estar conformado por representantes del empleador y otro de los trabajadores.

- RESOLUCION 1016 de 1989: “Reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los programas de salud ocupacional en donde se establece que los empleadores deben velar por la salud de sus trabajadores y deben responder por la ejecución del programa de salud ocupacional”
- DECRETO 1295 de 1994: “Se determina la organización y administración del sistema general de riesgos profesionales, el cual es el conjunto de entidades, normas para prevenir y proteger a los trabajadores de enfermedades que puedan ser generadas en el ámbito laboral”
- DECRETO 1772 de 1994: “Reglamenta la afiliación y las cotizaciones al sistema general de riesgos profesionales y aplica a los afiliados al mismo y establece el valor de la cotización al sistema de riesgos profesionales”
 - DECRETO 1072 de 2015: Establece que toda persona tiene derecho a tener un trabajo productivo, donde se protejan sus derechos, que sea fuente de ingresos y que contenga protección social para el trabajador y su núcleo familiar

Su campo de aplicación abarca a empleadores de carácter público y privado, a contratantes del personal bajo modalidad de contrato civil comercial o administrativo, organizaciones de economía solidaria y de sector cooperativo, empresas de servicios temporales

El trabajo decente comprende oportunidades para obtener un trabajo productivo, remuneración justa, seguridad en el lugar de trabajo, mejores perspectivas para el desarrollo personal, libertad de manifestación, igualdad de oportunidades y de trato. El trabajo decente también contiene siete principios los cuales son: primacía de

la realidad sobre las formalidades, irrenunciabilidad, No discriminación en el trabajo, favorabilidad, salario decente, condición mas beneficiada, y una estabilidad laboral.

Recopila los tipos de contratación y los elementos del mismo.

Se debe tener en cuenta la matriz legal la cual es una compilación de requisitos normativos exigibles a la empresa inherentes a actividades productivas, las cuales ofrecen los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

- Resolución 1111 de 2017: “Establece cinco fases del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, la fase I comprende la evaluación inicial, la fase II el plan de mejoramiento conforme a la evaluación, la fase III Ejecución del SG-SST, fase VI Seguimiento y plan de mejora y la fase V Inspección, vigilancia y control”
 - Decreto 1295 de 1994: Por el cual se determina la organización y administración del Sistema General de Riesgos Profesionales, definiéndolo así como el conjunto de entidades, normas y procedimientos que tienen como fin prevenir, proteger y atender a los trabajadores de las enfermedades y accidentes que pueden ser generados en ejercicio de sus labores cotidianas dentro de la compañía, adicionalmente establece las disposiciones vigentes de salud ocupacional para la prevención de accidentes y enfermedades en el trabajo
 - Resolución 1016 de 1989: Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los Programas de Salud

Ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país. Dentro del cual se establece que, todos los empleados públicos, oficiales, privados, contratistas y subcontratistas tienen la obligación a organizar y garantizar el funcionamiento del programa de salud ocupacional.

- Resolución 213 de 1986: Por el cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los comités de medicina, higiene y seguridad industrial en los lugares de trabajo. Establece que todas las empresas que posean diez o más trabajadores se encuentran obligados a conformar el comité de medicina, higiene y seguridad industrial.

- Decreto 2566 de 2009: Por el cual se adopta la Tabla de Enfermedades Profesionales.

- Resolución 1401 de 2007: Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo, se establecen obligaciones y requisitos mínimos para realizar la investigación de accidentes de trabajo con el fin de identificar las causas, hechos, y situaciones que los han generado con el fin de implementar medidas correctivas para eliminar o minimizar el riesgo.

- o Resolución 2346 de 2007: “Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales”
- Ley 1562 de 2012: “Por el cual se modifica el sistema de riesgos laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional”

Diseño metodológico

Paradigma

El paradigma seleccionado para la presente investigación es el Empírico Analítico/ Cuantitativo, teniendo en cuenta el planteamiento de una hipótesis, se hará uso de la estadística correspondiente al pasado (2017) y al presente año (2018) de reporte de accidentes laborales en el restaurante, para ser analizados en el capítulo de resultados, es un proceso cuasi experimental.

Tipo de estudio o tipo de investigación (enfoque)

El enfoque de la presente investigación es de carácter cuantitativo, ya que para la ejecución de la investigación se utilizará el uso de estadística como se describe anteriormente. La recopilación de los datos es estructurada y el análisis de datos es estadístico, se elaborará como resultado una acción final como recomendación a Grupo Cbc S.A para la reducción de accidentalidad en el restaurante Cali Mío Galerías

Metodología descriptiva

Se realizará la descripción de los hechos tal y como son observados, adicionalmente se ejecutará la comparación de la estadística y se complementará la información arrojada por la matriz IPEVR, lo cual contribuye para el posterior análisis de la información.

Fases

- Fase I: Identificar los factores que provocan los accidentes dentro del restaurante Cali Mío con el fin de reducir el riesgo.
 - a. Realización de visita técnica de recolección de información primaria.
 - b. Elaboración de hipótesis.
 - c. Identificación de riesgos y peligros dependiendo las actividades ejecutadas por los trabajadores del restaurante.
 - d. Elaboración de matriz IPEVR.
 - e. Levantamiento de matriz de Reporte de accidentes laborales.
 - f. Priorización de riesgos.
- Fase II: Describir los sucesos de accidentalidad que se presentan durante la operación del restaurante Cali Mío galerías para establecer medidas en pro del bienestar y salud de los trabajadores.
 - 1) Elaboración de árbol de causas de los accidentes de trabajo (Investigación de accidentes de trabajo)
 - 2) Priorización de causas que generan mayor accidentalidad.
- Fase III: Plantear un plan de acción con actividades de prevención y auto cuidado para evitar los continuos accidentes de trabajo en el restaurante.
 - 1) Diseñar el plan de acción con actividades de prevención y auto cuidado.

Población

Grupo Cbc S.A (Cali Mío, Brasa Roja, Cali vea), Personal operativo de planta de producción, personal administrativo, personal de restaurantes.

Población total Grupo Cbc S.A: No. Empleados 1.430 .

Personal administrativo: 180 colaboradores.

Personal operativo: 1.250 colaboradores.

Muestra: Población del personal del restaurante Cali Mío Galerías.

Población Restaurante Cali Mío Galerías: 7 Personas fijas; 2 personas apoyo.

Tipo de instrumento

- a) Matriz IPEVR (Anexo 01): Descripción de riesgos, actividades y controles, se tiene en cuenta con el fin de identificar peligros, evaluar, controlar, monitorear y comunicar riesgos que sean ocasionados por actividades realizadas durante la operación normal del restaurante; para lo cual se visitara el sitio de estudio y a través de la metodología cuantitativa observacional se identificara los riesgos y peligros asociados a la actividad económica del restaurante.

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACION Y VALORACIÓN DE RIESGOS

El panorama de factores de riesgo es el resultado de la aplicación de las técnicas y procedimientos para la recolección de la información sobre los factores de riesgo laboral, la intensidad de la exposición a la que están sometidos los distintos grupos de trabajadores, así como los controles existentes al momento de la evaluación.

Esta información implica para Cali mío Galerías, una acción continua y sistemática de observación, valoración, análisis y priorización que permite una adecuada orientación de actividades preventivas.

La valoración permitió clasificar los valores de riesgo según los diferentes grados de severidad. Los factores de riesgo prioritarios son aquellos que poseen una mayor calificación.

La matriz IPEVR posee como objetivo general brindar elementos básicos para el conocimiento de factores de riesgos químicos, biológicos, físicos, ergonómicos, psicosociales y condiciones de seguridad como herramientas de trabajo indispensable para mejorar las condiciones de trabajo, así como facilitar y orientar el análisis de las condiciones de ejecución de las tareas específicas con el fin de establecer una mejor adaptación de dichas condiciones al trabajador.

Mediante el desarrollo de la misma es posible diagnosticar la existencia factores de riesgos químicos, biológicos, físicos, ergonómicos, psicosociales y condiciones de seguridad, para luego efectuar su valoración y por consiguiente generar una serie de recomendaciones y

medidas para evitar la posible materialización de los mismos generando así, afectación sobre la salud de los trabajadores,

Finalmente, mediante la aplicación de esta observación es posible establecer pautas de mejoramiento de las condiciones de trabajo en la empresa, eliminando condiciones de riesgo y proponiendo actividades de tipo preventivo.

El procedimiento ejecutado para la elaboración de la matriz IPEVR fue el siguiente:

- 1) Inspecciones: Se procedió a la identificación de riesgos mediante un recorrido por las instalaciones del restaurante Cali más galerías y frentes en los cuales la empresa posee trabajadores, para lo cual se utilizó la clasificación de factores de riesgo establecidos según la Guía técnica colombiana 45 (GTC 45).

Inicialmente se efectuó la identificación de las actividades ejecutadas por cada cargo, las cuales son las siguientes:

- Actividades de preapertura y cierre de puntos de venta
- Coordinación de actividades de mercadeo.
- Labores administrativas y operativas de supervisión y ejecución.
- Seguimiento de operación en punto de venta.

Se realizó la clasificación de factores de riesgo de acuerdo a las condiciones de trabajo a que hacen referencia:

Factores de riesgo:

I) Físico:

a) Iluminación (luz visible por exceso o deficiencia)

- Iluminación con lámparas fluorescentes

b) Temperaturas extremas (calor y frío).

- Temperatura generada por el horno, parrilla, cocina y diferentes actividades realizadas en el restaurante.
- Bajas temperaturas generadas por las neveras y congeladores.
- Generada por la temperatura de los alimentos al desplazarse a la mesa (primer y segundo piso) y diferentes actividades realizadas en el restaurante.
- Bajas temperaturas generadas por el lavado de las neveras y elementos del restaurante entre otros.

c) Ruido de impacto, intermitente, o continuo

- Ruido generado por el uso frecuente de teléfono.
- Ruido generado por el tráfico vehicular durante los desplazamientos en las vías públicas para la entrega de los domicilios y la publicidad.

d) Radiaciones no ionizantes (laser, ultravioleta, infrarrojo, radiofrecuencia, microondas)

- Rayos UV del sol por ejecutarse la tarea a la intemperie.

II) Biológico:

a) Mordeduras

- Ataque de caninos en la calle durante el desplazamiento para entregar la publicidad junto con equipo de trabajo humano disponible en su momento.

b) Bacterias:

- Manipulación de alimentos.
- Limpieza de la trampa de grasa.
- Por la limpieza a los elementos de trabajo.
- Generadas por la limpieza en baños.
- Manipulación de dinero (billetes y monedas).

III) Biomecánicos:

a) Manipulación manual de cargas.

- Sobreesfuerzo al manipular las persianas metálicas durante la apertura y el cierre.
- Recibidos de canastillas con el suministro de pedidos y el desplazamiento de las mismas al interior del restaurante.

b) Posturas (prolongadas mantenidas, forzadas, anti gravitacional)

- Postura bípeda prolongada.

c) Movimientos repetitivos

- Durante el uso de herramientas manuales (cuchillo) varillas del horno, video terminales (computador) utensilios de cocina entre otros.
- Uso de vasos para servir las bebidas.

IV) Condiciones de seguridad

a) Públicos (robos, atracos, asaltos, atentados de orden público, etc.)

- Delincuencia común o crimen organizado durante traslados a los diferentes puntos de la zona aledaña al restaurante para entrega de la publicidad con el equipo de trabajo disponible.

- Delincuencia común, crimen organizado, actividades masivas, revueltas, durante el traslado de una planta a otra en vehículo propio o en transporte público.
- Delincuencia común, crimen organizado, actividades masivas, revueltas, atracos, hurtos.

b) Accidente de tránsito:

- Atropellamiento, choque por desplazamiento para entrega de publicidad.

c) Locativo (sistema y medios de almacenamiento) y superficies de trabajo (irregulares, deslizantes, con diferencia del nivel).

- Pisos con bordes salientes y usos de escaleras.
- Orden y aseo, diseño y distribución de los puestos de trabajo.
- Almacenamientos de ollas en entrepaños altos en el área de cocina (el trabajador usa ayudas para ganar altura).
- Almacenamientos de platos y menaje al lavando platos.
- Almacenamientos de productos en el área cocina y bodega.

d) Eléctrico (alta y bajas tensión, estáticas)

- Por conductas inadecuadas al emplear extensiones o tomacorrientes caseros y sobrecargar conexiones eléctricas, cables sueltos en puesto de trabajo.
- Partes eléctricas de la moto.

e) Mecánico (elementos o partes de máquinas, herramientas, equipos, piezas a trabajar materiales proyectados sólidos o fluidos)

- Horno en movimiento para la rotación del pollo.

- Contacto con mecanismos en movimiento: puntos de operación de licuadora y picadora entre otros.
- Contacto con mecanismos en movimiento de la motocicleta, herramientas manuales como atornilladas, llaves de copa y/o alicates.
- Manipulación de herramientas manuales: grapas, bisturí, tijeras, saca ganchos.
- Contacto con herramientas manuales como: Tijeras, trinchas entre otros.

f) Tecnológico (explosión, fuga, derrame, incendio)

- Llamas vivas generadas por el horno a carbón que se encuentra a altas temperaturas.
- Llamas vivas generadas por la estufa y freidora.
- Manejo de combustible en la motocicleta.

V) Fenómenos naturales

- Sismo, terremoto, vendaval, precipitaciones

VI) Psicosocial

- Condiciones de la tarea (carga mental) contenido de la tarea, demandas emocionales, sistema de control, definición de roles, monotonía, etc.)
- Características de la organización del trabajo (comunicación, tecnología, organización del trabajo y demandas.

VII) Químicos:

- Polvos orgánicos- inorgánicos.
- Gases y Vapores.
- Líquidos (nieblas y rocíos).

2 Paso Levantamiento de datos: Una vez visualizados los factores de riesgo durante la inspección efectuada mediante método observacional se realizó el diligenciamiento del Anexo 01. Matriz IPEVR, la cual cuenta con las siguientes secciones:

- a) Zona/ Lugar: Hace referencia al área de trabajo donde son identificados los factores de riesgo, para el cual se identifico: barra, horno y parrilla del restaurante, cocina, vías públicas y zona de atención a los clientes.
- b) Cargo: Puesto de trabajo, gerente punto de venta, recepcionista, auxiliar de barra, administrador punto de venta, hornero, auxiliar de producción, domiciliarios, promotoras, cajero y auxiliar de barra junior
- c) Actividades: Preapertura y cierre de puntos de venta, coordinar actividades de mercadeo, supervisión y ejecución, seguimiento de operación , actividades de recepción y apoyo en barra como servir bebidas, preparación y cocción de los alimentos, parrillas y hornos, alistamiento y entrega de pedidos a domicilio, limpieza y aseo de zonas de servicio, recepción de pedidos, registro, cobro y apoyo servicio al cliente.
- d) Tareas: Ejecución de actividades:
 - Encargado de coordinar las actividades de apertura y cierre del punto de venta con cada uno de los cargos que intervienen en este proceso.
 - Distribuir todo elemento o material publicitario en las zonas de cobertura de cada punto de venta asignado.
 - Recibir los pedidos de suministros despachados desde la planta, cumplir tiempos de respuesta de entrega de pedidos, velar por la presentación y

calidad de los productos, correcta operación de los equipos del punto de venta e implementos del restaurante.

- Apoyo de labores en barra con bebidas y contestar el teléfono
- Empacar y organizar los productos para los canales de llevar y domicilios.
- Atender las inquietudes y reclamos de los clientes buscando garantizar la satisfacción de los mismos.
- Mantener la barra limpia y organizada durante la operación
- Apoyar el armando de empaques.
- Limpiar y organizar barra de restaurante
- Organizar empaques
- Organizar las bebidas de las neveras y las que están fuera de estas.
- Organizar salsas
- Limpiar display de productos
- Limpiar dispensador de gaseosas
- Dejar implementos de aseo limpio.
- Apoyar en las actividades programadas de limpieza
- Conocer las funciones del administrador con el fin de aplicarlas ante un reemplazo
- Cocción del pollo en el horno y la carne en la parrilla.
- Bajar las varillas con el pollo que se encuentra a (350°C).
- Colocar el pollo en el horno conservador para conservar el calor.
- Realizar la limpieza del horno y la parrilla.
- Sacar el pollo y la carne de la nevera (4°C).
- En varillar el pollo.

- Verificar la cocción de los alimentos.
- Realizar la limpieza de la trampa de grasa.
- Atención al público, asar alimentos, servir comidas.
- Hacer montaje de productos que deben estar listos antes de la apertura del restaurante de acuerdo a los estándares de calidad.
- Preparar alimentación del personal.
- Alistamiento de productos, picar alimentos, cortar, rallar, desmenuzar, licuar alimentos, limpieza y aseo de áreas de trabajo.
- Recibir pedido de productos despachado por planta.
- Preparar productos de acuerdo a órdenes de producción y estándares establecidos.
- Apoyar inventario de fruver y abarrotes.
- Hacer la limpieza de equipos de cocina, pisos de cocina, implementos de aseo.
- Alistamiento de productos.
- Velar por la presentación calidad y servicio de los productos entregados a domicilio.
- Atender las inquietudes y reclamos de los clientes buscando garantizar la satisfacción de los mismos.
- Garantizar el mantenimiento y limpieza de los elementos de trabajo.
- Apoyar en las actividades programadas de limpieza.
- Apoyar en el armado de empaques.
- Apoyar aseo de la campana extractora de la cocina.
- Entrega de alimentos servidos a la mesa.

- Mezclado y empaclado de ají para operación de restaurante.
- Apoyar la atención en los diferentes canales del restaurante de acuerdo a los estándares establecidos.
- Toma y entrega de pedidos.
- Hacer la limpieza de baños y salones dentro de los estándares establecidos.
- Hacer la limpieza de mesas y sillas dentro de los estándares establecidos.
- Traslados por las instalaciones de la empresa para coordinación de personal, proveedores y clientes, control de inventarios, publicidad, apoyo control nómina.
- Revisar que la base de dinero del restaurante.
- Hacer limpieza de zona de caja (equipos, vidrios entre otros).
- Facturar las ventas de todos los productos.
- Hacer arqueo de caja al cierre.
- Organizar los productos recibidos de la sede principal.
- Realizar limpieza de avisos internos.

e) Fuente de generación: Es la condición que genera el factor de riesgo o de donde proviene el mismo.

f) Efecto o consecuencia: Posible efecto que el factor de riesgo puede generar a la salud del trabajador:

- Afecciones en vías respiratorias
- Agotamiento por calor: pérdida de líquido por la transpiración, acompañada, en ocasiones, de una pérdida excesiva de sal.

- Alteraciones osteomusculares Cervicalgias, Dorsalgias, Lumbalgias, Hernias discales, Tendinitis entre otras.
- Atropellamiento, choque y/o la muerte.
- Cefaleas, pérdida de la concentración, disminución del ritmo de trabajo.
- Cefaleas, disminución de la capacidad auditiva temporal.
- Cefaleas, temblores, falta de coordinación, náuseas, vómitos, somnolencia, edema cutáneo, edema pulmonar, queratitis, dificultad respiratoria.
- Daños infraestructurales y lesiones menores en los trabajadores.
- Deslizamientos, tropiezos, caída a nivel.
- Desordenes de trauma acumulativo, lesiones del sistema músculo esquelético, fatiga.
- Dificultad respiratoria, irritación de vías respiratorias, ojos, piel y tracto gastrointestinal, quemaduras y/o la muerte.
- Dolor lumbar y fatiga muscular.
- Fatiga muscular en espalda, cuello, extremidades superiores e inferiores, enfermedades de trauma acumulativo entre otras.
- Fatiga visual, cefalea, disminución de la destreza y precisión, probabilidad de que el trabajador se tropiece y caiga.
- Fatiga, discomfort, tropiezos, caídas y golpes.
- Fatiga, problemas cardiovasculares, alteraciones vasculares y nerviosas.
- Heridas e infecciones generadas por las mordeduras.
- Inconformismo, discomfort laboral, irritabilidad, cambios de temperamentos, cefaleas, estrés y enfermedades gástricas.

- Infecciones de tipo bacteriano, irritación en piel, infecciones generadas por hongos en las aguas residuales y residuos sólidos.
- Irritación en piel por salpicaduras, irritación en vías respiratorias por humos del aceite y/o quemaduras.
- Laceraciones, heridas y/o amputaciones.
- Lesiones personales de diferente magnitud, pérdida de información, de elementos de trabajo, pérdidas humanas.

g) Los tiempos de exposición hacen referencia a la cantidad de horas en las cuales el trabajador se encuentra expuesto, las cuales oscilan entre 1 y 8 horas durante el día.

h) Los sistemas de control existentes pueden ser aplicados en la fuente, en el medio ambiente o en el individuo.

i) Nivel de deficiencia: Mide la relación de eficiencia entre los peligros detectados y eficacia de acciones preventivas, el determinado para el presente caso oscila entre 2 y 6. Es decir que, existen peligros que pueden generar consecuencias poco significativas y la eficacia de las medidas es moderada para el primer caso. Para el nivel de deficiencia 6 indica que las consecuencias son significativas y que la eficacia de las medidas es baja.

j) Nivel de exposición: Situación de exposición a un peligro durante la ejecución de labores en la jornada. Se presentan los valores del 1 al 4 donde significa que la exposición es esporádica, ocasional, frecuente y continua.

k) Nivel de probabilidad: El es producto obtenido del nivel de deficiencia por el nivel de exposición. Para Cali mía galerías se presenta el nivel, bajo, medio y alto.

l) Nivel de consecuencia: Cuantifica la medida de la severidad de la consecuencia. Se presenta el nivel del 25, 60 y 100 lo que corresponde a grave, muy grave y Mortal o catastrófico respectivamente.

m) Nivel de riesgo: Producto del nivel de probabilidad por el nivel de consecuencia. Luego de la evaluación del mismo para el restaurante Cali Mío Galerías, hace referencia a I y II, lo cual significa para el primer caso una situación crítica, esta implica suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control y requiere de carácter urgente una intervención; para el nivel de riesgo II es necesario corregir y adoptar medidas de control de inmediato. Sin embargo, suspenda actividades si el nivel de riesgo está por encima o igual de 360.

n) Aceptabilidad del riesgo: Teniendo en cuenta los criterios de aceptabilidad se determinan no aceptable o aceptable con control específico y no aceptable.

b) Matriz De Reporte De Accidentes De Trabajo (Anexo 02): Revisión documental de la herramienta de reportes con el fin de realizar una comparación entre los riesgos y peligros identificados con anterioridad en la matriz IPER con la matriz de reporte de accidentes laborales del año 2017 y el presente año del restaurante Cali Mío Galerías.

**MATRIZ DE REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO- DESCRIPCIÓN DE
SUCESOS DE ACCIDENTALIDAD**

Año del reporte: 2017

Mes del reporte: Enero

En el mes de enero del 2017 la señora LUCILA TORRES MOLINA que ocupa el cargo de producción cocina, mientras ejecutaba sus labores rutinarias, tuvo un accidente de trabajo al caerse en el área de cocina al encontrarse con un balde con agua ubicado y no percatarse de que el mismo se encontraba allí, generando así una caída con golpes en ubicaciones múltiples.

Mes del reporte: Febrero

El día 10 de febrero del 2017 el señor JHON SEBASTIAN HERNANDEZ SOTELO que ocupa el cargo de domiciliario fines de semana, tuvo un accidente de tránsito cuando se desplazaba a la entrega de un domicilio en la localidad de Teusaquillo en su vehículo (moto), debido a que el chofer de un bus que iba adelante del afectado al generar un giro a la izquierda no interpuso direccional generando así un golpe en ubicaciones múltiples.

El día 12 de febrero del 2017 la señora MYRIAM GARCÍA MORALES que ocupa el cargo de promotor(a) tuvo un accidente de trabajo al manipular un cuchillo en el área de la cocina mientras intentaba ubicar el mismo para servirlo en la mesa del cliente, generando así una herida en sus manos.

Mes del reporte: Abril

El día 1 de abril del 2017 el señor ANGEL ALMEIRO CASTRO REY que ocupa el cargo de domiciliario fin de semana tuvo un accidente de tránsito cuando se desplazaba desde el sitio de entrega de un domicilio a las instalaciones del restaurante Cali mío galerías, teniendo en cuenta que en el transcurso del día había llovido en dicha zona y se resbalo en su vehículo de transporte generando así un golpe en ubicaciones múltiples.

El día 3 de abril del 2017 la señora ANA LISBETH VARGAS MORENO que ocupa el cargo de producción cocina tuvo un accidente de trabajo al tener contacto con la superficie de la plancha a altas temperaturas mientras generaba la cocción de una pechuga este hecho ocurrió dentro del área de la cocina generando una quemadura a sus miembros superiores.

Mes del reporte: Mayo

El día 14 de mayo del 2017 el señor YEFER ANDRES CUERVO CAÑÓN que ocupa el cargo de domiciliario, tuvo un accidente de tránsito cuando se desplazaba a la entrega de un domicilio argumentando que perdió el equilibrio en su medio de transporte y generando así un golpe en ubicaciones múltiples.

Mes del reporte: Junio

El día 4 de junio del 2017 el señor GERSON DAVID MOTTA CHAVARRO que ocupa el cargo de domiciliario tuvo un accidente de trabajo al ingresar al restaurante y golpearse las manos con la puerta del restaurante generando así lesiones graves en sus manos y dedos, argumentando que no se dio cuenta que la misma se estaba devolviendo.

El día 13 de junio del 2017 el señor ENDER JAVIER POLO MENDOZA que ocupa el cargo de cajero dentro de la operación normal del restaurante, tuvo un accidente de trabajo al caerse por una manguera la cual se encontraba atravesada en el área de atención al cliente, generando así un golpe en ubicaciones múltiples.

El día 28 de junio del 2017 la señora ANDREA NUÑEZ CALDERÓN que ocupa el cargo de promotora tuvo un accidente de trabajo al caerse, la misma y los testigos argumentan que se resbalo en el sexto escalón que conecta al segundo piso con el primero mientras efectuaba el servicio de una de las mesas del piso dos, generando así un golpe en ubicaciones múltiples.

Mes del reporte: Julio

El día 9 de julio del 2017 la señora DIANA MILENA ROCHA BARONA que ocupa el cargo de producción cocina tuvo un accidente de trabajo al ingresar al restaurante y golpearse las manos con la puerta del mismo.

El día 13 de julio del 2017 la señora YARLIDIS DEL CARMEN RAVELES AGRESOTT que ocupa el cargo de producción cocina tuvo un accidente de trabajo al manipular un cuchillo en el área de la cocina mientras efectuaba el corte del fruver solicitado para la producción y correcta operación del restaurante, generando así una herida en sus manos.

Mes del reporte: Agosto

El día 19 de Agosto del 2017 el señor RICHARD CASTILLO MONTENEGRO que ocupa el cargo de hornero tuvo un accidente de trabajo al caerse a consecuencia de que el personal a cargo no efectuó el secado de manera inmediata de bebida líquida que se

encontraba derramada en el área de atención al público del primer piso, generando así un golpe en ubicaciones múltiples.

El día 24 de Agosto del 2017 el señor OSCAR DAVID BELTRAN BERNAL que ocupa el cargo de domiciliario tuvo un accidente de tránsito cuando se desplazaba a la entrega de un domicilio afirmando que perdió el control del medio de transporte y se cayó generando así un golpe en ubicaciones múltiples.

El día 7 de Octubre del 2017 el señor que ocupa el cargo de EDWIN ALFREDO SIERRA HENAO el cual ocupa el cargo de hornero tuvo un accidente de trabajo al caerse por implementos que se encontraban mal ubicados generando así un golpe generando lesiones generales. Para el día 11 del mismo mes el hornero tuvo un accidente de trabajo por golpe con la maquinaria y equipo que utilizaba para la ejecución de sus labores cotidianas.

AÑO 2018

Mes del reporte: Enero

El día 13 de Enero del 2018 la señora DORA MARLENY PEREZ PARRA que ocupa el cargo de promotora tuvo un accidente de trabajo al caerse por implementos que se encontraban mal ubicados en el piso de la cocina (balde con un trapero) generando así un golpe, el cual le ocasiona lesiones en miembros menores.

Mes del reporte: Mayo

El día 14 de mayo del 2018 el señor WILLIAM STEINER GALVIZ JIMENEZ que ocupa el cargo de auxiliar de barra tuvo un accidente de trabajo al resbalarse, afirma que el piso

del restaurante se encontraba mojado y no había ningún tipo de señalización que indicaba lo anterior, generando así un golpe en sus manos.

Mes del reporte: Junio

El día 4 de junio del 2018 la señora INGRID MARCELA BERNAL BERMUDEZ que ocupa el cargo de producción cocina sufrió una quemadura al encontrarse en contacto con la estufa a altas temperaturas mientras efectuaba la cocción de una crema.

Mes del reporte: Agosto

El día 14 de agosto del 2018 la señora ANA LISBETH VARGAS MORENO que ocupa el cargo de PRODUCCION COCINA efectuó un sobreesfuerzo al levantar una caja que llegó desde la planta de producción de Grupo Cbc S.A, generando una torcedura en sus miembros superiores.

Mes del reporte: Septiembre

El día 30 de septiembre del 2018 el señor RONALD DUVAN PINEDA GUALTEROS que ocupa el cargo de auxiliar de barra sufrió una quemadura al encontrarse en contacto con la freidora que contenía papas para la producción del día, a altas temperaturas en sus miembros superiores.

Mes del reporte: Noviembre

El día 3 de noviembre del 2018 la señora INGRID MARCELA BERNAL BERMÚDEZ que ocupa el cargo de producción cocina sufrió una quemadura al encontrarse en contacto con la freidora a altas temperaturas en sus miembros superiores.

El día 3 de noviembre del 2018 el señor OSCAR DAVID BELTRAN BERNAL que ocupa el cargo de domiciliario tuvo un accidente de tránsito debido a que se cayó de su medio de transporte ocasionando golpes y aplastamientos a múltiples partes del cuerpo.

Cronograma

ACTIVIDADES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Realización de visita técnica de recolección de información primaria	x										
Elaboración de hipótesis	x										
Identificación de riesgos y peligros dependiendo las actividades ejecutadas por los trabajadores del restaurante	x	x									
Elaboración de matriz IPER			x	x							
Levantamiento de matriz de Reporte de accidentes				x							
Priorización de riesgos					x	x					
Priorización de causas que generan mayor accidentalidad							x				
Diseñar el plan de acción con actividades de prevención y auto cuidado.								x	x		

Fuente: Autora

El análisis de la información se realizará a través de análisis de graficas arrojadas por la Matriz IPEVR (Anexo 01) y la Matriz de reportes de accidentes de trabajo (Anexo No.02)

Resultados

El enfoque investigativo a ejecutar dentro del presente proyecto de investigación hace referencia al cualitativo, para el cual se utilizan dos matrices para el posterior análisis de datos, las cuales son la matriz IPEVR y la matriz de reporte de accidentes de trabajo, la primera se obtiene mediante la observación exhaustiva de las labores ejecutadas por los trabajadores del restaurante Cali mío galerías, identificando así los posibles peligros que pueden materializarse; y la segunda corresponde al consolidado de accidentes de trabajo reportados para el año 2017 y para el presente año.

Matriz IPEVR

la elaboración de la matriz IPEVR se realizó mediante la metodología de la Guía Técnica Colombiana GTC 45, (guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional), elaborada por ICONTEC en el año 2010.

- Nivel de riesgo

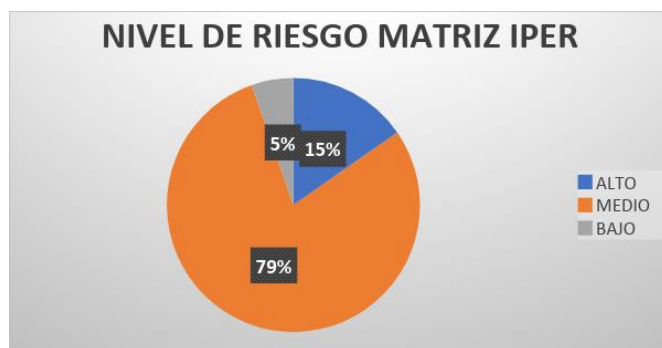


Grafico No. 1 nivel de riesgo matriz IPEVR fuente: Autora

NIVEL DE RIESGO	
Alto	23
Medio	119
Bajo	8
Total	150

Tabla No.1 Nivel de riesgo

El grafico No. 1 nivel de riesgo matriz IPEVR: Se determina la magnitud del riesgo mediante el producto del nivel de probabilidad por la consecuencia. Para el cual el 79% de los posibles eventos corresponden a nivel de riesgo medio, la cual hace referencia a una situación con exposición esporádica, con probabilidad de que el daño sea generado por lo menos una vez, es una situación mejorable, seguido del nivel de riesgo alto equivalente al 16% del total, la cual hace referencia a una situación con exposición frecuente y la materialización de este riesgo posee una alta probabilidad de ocurrencia, lo cual puede generar para la compañía pérdidas de carácter económico, ocasionando disminución en estándares de productividad por la tasa de ausentismo, pago de incapacidades temporales o parciales, rotación del personal y problemas de carácter judicial; el nivel de riesgo bajo equivalente al restante 5% hace referencia a una situación mejorable, para el cual no es esperable que se materialice el riesgo sin descartar su posible ocurrencia.

Comentado [3]: Profundizar un poco más en el dato cuantativo, si es nivel alto qué significa esto para la organización? Ampliar un poco más, más allá de la probabilidad de ocurrencia qué puede ocasionar.

- Tolerancia del Riesgo

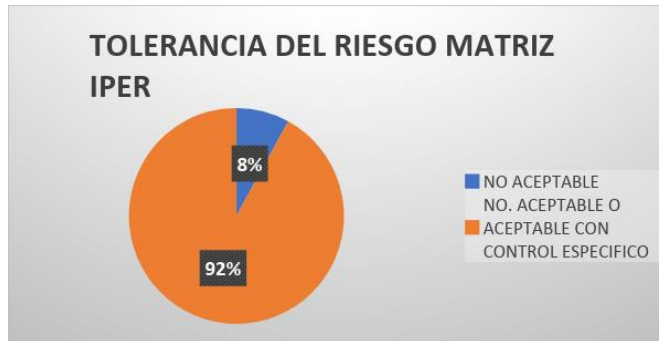


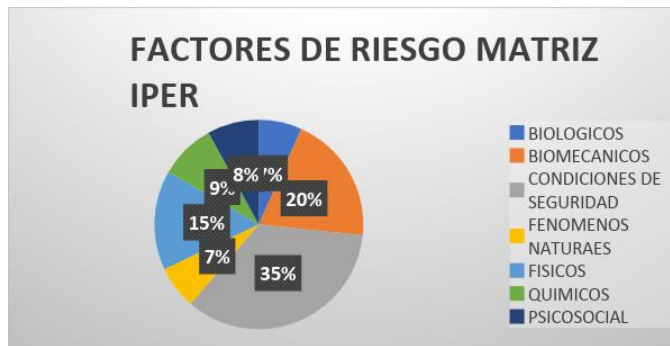
Gráfico No.2 Tolerancia del Riesgo Matriz IPER fuente: Autora

Se realiza la evaluación cuantitativa, con el fin de determinar la aceptabilidad del riesgo para el cual se tienen en cuenta el número de expuestos y las posibles exposiciones a otros peligros. El 92% de los posibles eventos según su tolerancia se clasifican en NO ACEPTABLE O CON CONTROL ESPECIFICO, el cual corresponde a nivel de riesgo II, para el cual se debe corregir y adoptar medidas de control inmediato y el 8% restante hace referencia a NO ACEPTABLE los cuales corresponden a nivel de riesgo I que indica la situación crítica y para el cual deben establecerse medidas de intervención y control de carácter urgente.

TOLERANCIA DEL RIESGO	
NO ACEPTABLE	12
NO. ACEPTABLE O ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	138
TOTAL	150

Tabla No.2 Tolerancia del riesgo

- Factores de Riesgo



Grafica No.3 Factores de Riesgo Matriz IPER. fuente: Autora

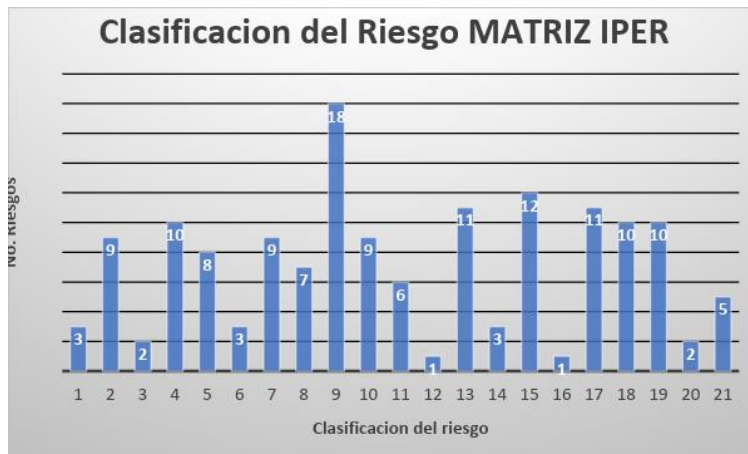
Se identificaron 150 factores de riesgo distribuidos entre las siguientes actividades de la operación del restaurante Cali Mío Galerías: actividades de preapertura y cierre de puntos de venta, coordinación de actividades de mercadeo, labores administrativas y operativas de supervisión y ejecución, seguimiento de operación de punto de venta, actividades de recepción y apoyo en barra como servir bebidas, operación de punto de venta, operación del horno y parrilla, preparación y cocción de los alimentos, parrillas y hornos, limpieza y aseo de zonas de servicio, recepción de pedidos, registro y cobro. distribuidos en los siguientes cargos: Gerente punto de venta, recepcionista, administrador punto de venta, hornero, auxiliar de producción, domiciliario, promotores, cajero, auxiliar de barra junior. Para el cual se identificaron ocho (8) factores de riesgo en la matriz IPER, mediante el método de observación directa. Para el cual se muestra una prevalencia del factor de riesgo condiciones de seguridad con 52 posibles casos de ocurrencia según la actividad ejecutada por el colaborador equivalente a un 34,66% del total de los posibles casos; Seguido del factor de riesgo biomecanico

con 30 posibles casos, equivalentes al 20% del total; factor de riesgo físico con 23 posibles probabilidades de ocurrencia, equivalentes al 15,33%, químico equivalentes al 8,6%; psicosocial equivalente al 8,0% y factor de riesgo biológico y fenómenos naturales equivalentes al 6,6% cada uno.

FACTORES DE RIESGO MATRIZ IPER	
BIOLOGICOS	10
BIOMECANICOS	30
CONDICIONES DE SEGURIDAD	52
FENOMENOS NATURALES	10
FISICOS	23
QUIMICOS	13

Tabla No.3 Factores de riesgo Matriz IPER

- Clasificación del riesgo



Grafica No. 4 clasificación del riesgo MATRIZ IPER fuente: Autora

La clasificación del riesgo identificada a través de la elaboración de la matriz IPER, indica que los factores de riesgo de condiciones de seguridad- locativo, tienen mayor probabilidad a materializarse por ser identificados de manera reiterativa en las actividades por cargos ejecutadas durante la operación del restaurante, seguido de: a) los públicos (robos, atracos, asaltos, atentados de orden público); b) biomecánicos- movimientos repetitivos; c) psicosociales- condiciones de la tarea (carga mental) contenido de la tarea , demandas emocionales , sistema de control , definición de roles , monotonía, etc.); d) biomecánicos- posturas (prolongadas mantenidas , forzadas , anti gravitacional); e)fenómenos naturales- sismo, terremoto, vendaval, precipitaciones; f) biomecánicos- manipulación manual de cargas; g) físicos -iluminación; biológicos- bacterias; eléctrico (alta y bajas tensión , estáticas); h) Condiciones de seguridad mecánico (elementos o partes de máquinas, herramientas , equipos , piezas a trabajar materiales proyectados solidos o fluidos; tecnológico (explosivo, fuga , derrame , incendio); j) Condiciones de seguridad- accidentes de tránsito; k) Químico- gases y vapores; gases y vapores; polvo orgánicos inorgánicos l) físicos- ruido de impacto, intermitente, o continuo; m) características de la organización del trabajo (comunicación, tecnología , organización del trabajo, demandas cualitativas; n) físicos radiaciones no ionizantes (ultravioleta , infrarrojo , radiofrecuencia, microondas); o) biológico- mordeduras.

No. Clas Riesgo	Clasificación del riesgo
1	accidentes de tránsito
2	Bacterias características de la
3	organización del trabajo (comunicación, tecnología, organización del trabajo, demandas cualitativas
4	condiciones de la tarea (carga mental) contenido de la tarea, demandas emocionales, sistema de control, definición de roles, monotonía, etc.)
5	eléctrico (alta y bajas tensión, estáticas)
6	gases y vapores
7	iluminación (luz visible por exceso o deficiencia)
8	líquidos (nieblas y rocíos) locativo (sistema y
9	medios de almacenamiento) superficies de trabajo (irregulares, deslizantes, con diferencia del nivel)
10	manipulación manual de cargas
11	mecánico (elementos o partes de máquinas, herramientas, equipos, piezas a trabajar materiales proyectados sólidos o fluidos
12	Mordeduras
13	movimientos repetitivos
14	polvos orgánicos inorgánicos
15	públicos (robos, atracos, asaltos, atentados de orden público, etc.)
16	radiaciones no ionizantes (ultravioleta, infrarrojo, radiofrecuencia, microondas)
17	temperaturas extremas (calor y frío)
18	posturas (prolongadas mantenidas, forzadas, anti gravitacional)
19	sismo, terremoto, vendaval, precipitaciones
20	ruido de impacto, intermitente, o continuo
21	tecnológico (explosivo fuga, derrame, incendio)

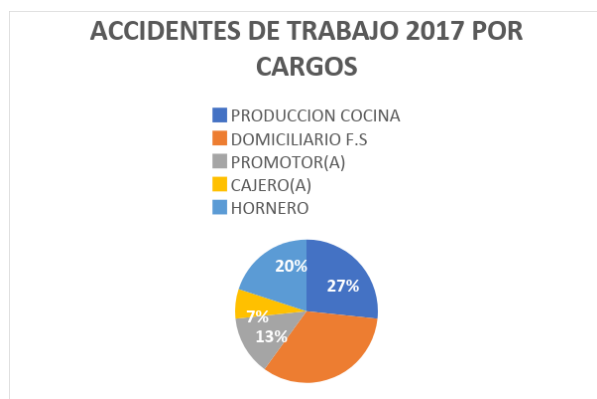
Tabla No. 4 clasificación del riesgo

Matriz de reporte de accidentes
(ANEXO 02)

Reporte De Accidentes De Trabajo Año 2017

- Accidentes de trabajo por cargo

El cargo que mas presento accidentes de trabajo para el año 2017 fue domiciliarios con 5 casos reportados equivalentes a un 33% del total de los casos reportados, seguido de los auxiliares de producción cocina con un 27%; con 3 casos reportados continua el cargo de Hornero con 20% del total; seguido de los promotores con 2 casos reportados equivalentes al 13% del total y el cargo de CAJERO con un reporte de accidente equivalente al 7% del total de los reportados.



Grafica No. 5 accidente de trabajo por cargos año 2017

AT REPORTADOS POR CARGOS 2017	
PRODUCCION COCINA	4
DOMICILIARIO	5
PROMOTOR(A)	2
CAJERO(A)	1
HORNERO	3

Tabla No.5 Accidente de trabajo por cargos año 2017

- Factores de riesgo reportados año 2017

Los factores de riesgos que mayor ocurrencia presentaron fue las condiciones de seguridad- locativo equivalentes al 40%; seguido de Condiciones de Seguridad Mecánico con un 26,66%; Condiciones de seguridad (Accidentes de tránsito) con un 20% y riesgo físico equivalente a 6,6%. Se reporto un accidente de trabajo como otro el cual se generó por características propias del trabajador.

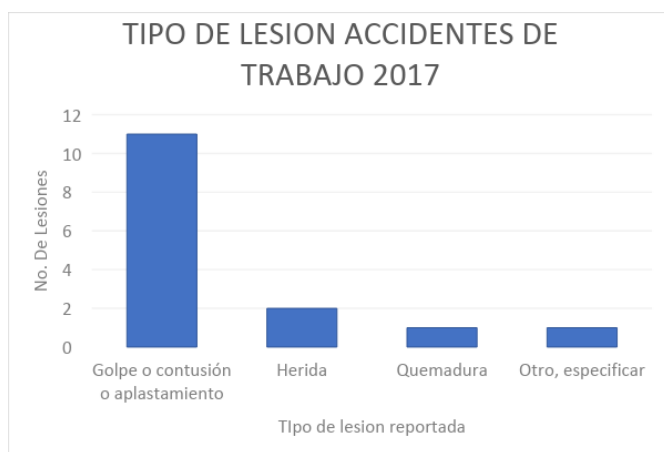


Grafica No. 6 factores de riesgo reportados año 2017 fuente: autora

FACTORES DE RIESGO REPORTADOS 2017	
Condiciones de seguridad (Locativo)	6
Condiciones de seguridad (Accidente de tránsito)	3
Condiciones de seguridad (Mecánico)	4
Físico	1
Otros	1

Tabla No. 6 factores de riesgo reportados año 2017

- Tipo de lesión accidentes de trabajo 2017



Grafica No. 7 tipo de lesión accidentes de trabajo año 2017

La lesión presentada con mayor frecuencia es el Golpe o contusión o aplastamiento con un 73,33%; seguido de herida con un 13,33% y quemaduras equivalentes a un 6,66%.

TIPO DE LESION AT 2017	
Golpe o contusión o aplastamiento	11
Herida	2
Quemadura	1
Otro, especificar	1

Tabla No. 7 tipo de lesión accidentes de trabajo año 2017

REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO AÑO 2018

- Accidentes de trabajo por cargo 2018

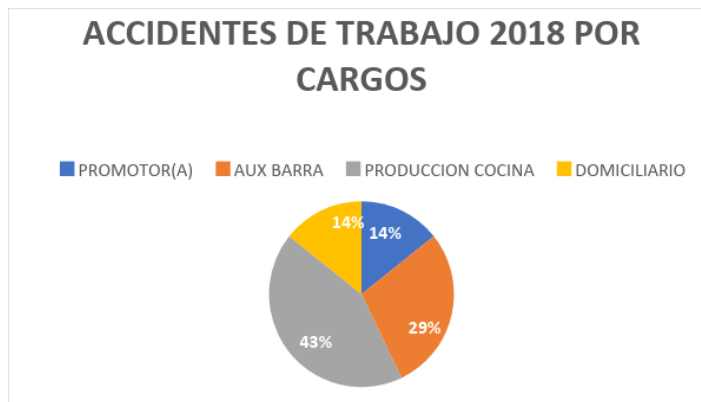


Gráfico No. 8 accidentes de trabajo por cargos año 2018. Fuente: autora

El área que mayor accidente de trabajo ha reportado en el restaurante Cali Mío Galerías ha sido el de producción cocina, es decir, los auxiliares de cocina con un 43% de prevalencia equivalentes a 3 casos reportados, seguidos de auxiliar de barra con un 29% y finalmente los promotores y domiciliarios con un caso por cada uno equivalentes al 14% por cada uno sobre el total.

AT REPORTADOS POR CARGOS 2018	
PROMOTOR(A)	1
AUX BARRA	2
PRODUCCION COCINA	3
DOMICILIARIO	1

Tabla No. 8 accidentes de trabajo por cargos año 2018

- Factores de riesgo reportados año 2018



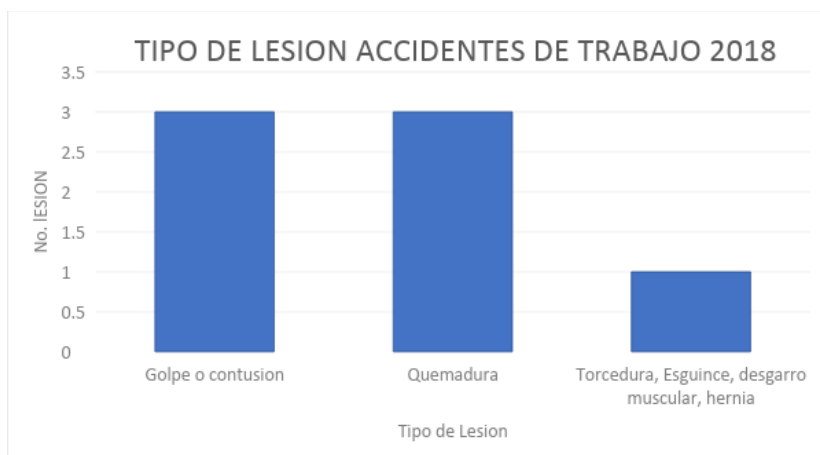
Grafica No.9 Factores de riesgo reportados año 2018. Fuente: autora

Los factores de riesgo más reportados para el año 2018 hasta el momento han sido las condiciones de seguridad con un total de 3 casos reportados, equivalentes al 42,85% del total de reportes; seguido del factor de riesgo físico con la misma cantidad de casos reportados y finalmente con un caso de factor de riesgo biomecánico equivalente al 14,28%.

FACTOR DE RIESGO REPORTADOS 2018	
Condiciones de Seguridad (Locativo)	1
Condiciones de Seguridad (Mecánico)	1
Físico	3
Biomecánico	1

Tabla No. 9 Factores de riesgo reportados año 2018

- Tipo de lesión accidentes de trabajo 2018



Grafica No. 10 tipo de lesión accidentes de trabajo 2018. Fuente: Autora

El tipo de lesión mayormente presentado es el golpe o contusión con tres casos equivalentes al 42,85%, seguido de la quemadura con la misma cantidad de casos y finalmente con un caso la torcedura, esguince, desgarro muscular y hernia equivalente al 14,28%.

TIPO DE LESION AT 2018	
Golpe o contusión	3
Quemadura	3
Torcedura, Esguince, desgarro muscular, hernia	1

Tabla No 10 Tipo de lesión accidentes de trabajo 2018

Discusión

La metodología planteada para la presente investigación hace referencia al método cuantitativo, para el cual se usó el método observacional en el área de estudio, identificando así las actividades ejecutadas durante la operación normal del restaurante, los factores de riesgo por cada una de las anteriores, se realiza respectiva evaluación del riesgo y finalmente se establecen medidas de control para cada uno de los riesgos identificados.

La actividad anterior se ejecutó con el fin de realizar una posterior comparación con la matriz de reportes de accidentes de trabajo del año 2017 y el presente año en curso, con el fin de comprobar la siguiente hipótesis.

Hipótesis

Los factores de riesgo presentados con mayor frecuencia durante la identificación de riesgos y peligros presentan un mayor grado de probabilidad de materialización.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos durante el desarrollo del presente capítulo es posible comprobar la hipótesis planteada con anterioridad, teniendo en cuenta que dentro de la matriz IPEVR se presentó con mayor frecuencia los riesgos asociados a condiciones de seguridad y en la matriz de reporte de accidentes de trabajo para el año 2017 y 2018 fueron los riesgos que se materializaron con mayor frecuencia, seguido de los factores de riesgo

físicos. Para los cuales es necesario enfocar especial atención en el diseño de la propuesta, sin dejar a un lado los demás factores de riesgo, ya que se pueden materializar en cualquier momento y pueden ocasionar afectación sobre la salud y bienestar de nuestros colaboradores.

Dentro de los resultados también se establece la reducción de la accidentalidad teniendo como escenario comparativo el año 2017 respecto al 2018. La reducción de la accidentalidad se presentó en un 50%, ya que en el año 2017 se materializaron 15 casos y en el año 2018 se materializaron la mitad con respecto al año anterior. Lo cual indica que es necesario seguir implementando estrategias con el fin de reducir la probabilidad de ocurrencia del riesgo al mínimo posible.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos con anterioridad se realiza el plan de acción elaborado dentro del Anexo.03 Plan De Acción, con el fin de reducir en mayor porcentaje los accidentes e incidentes de trabajo dentro del restaurante Cali Mío Galerías.

La investigación realizada por Doris Alvarado cruz; Eveling olivares Hernández, maría del pilar quintero Rodríguez, Joyce Smith Sánchez De la industria “la viling” indica dentro de esta compañía no se tomaba en cuenta el valor del recurso humano, debido a que, no se presentan procesos de selección y contratación adecuada (no existe pago de parafiscales), el propietario no valora al personal y no se cuenta con condiciones dignas de bienestar. a pesar de la presencia de los mismos factores de riesgo dentro del restaurante Cali mío galerías: químicos, físicos, mecánicos, locativos y ergonómicos, las condiciones laborales no hacen referencia a las mismas, ya que en Grupo Cbc S.A los colaboradores son un capital muy importante.

Dentro de la investigación realizada por Anal Idalí Mogollón; Blanca Ruth Duero: Indira Muñoz Soto; Olga Patricia Barrero Rosalba Buenhaber, dentro de la fundación “Crecer” Se establece que a mayor grado de escolaridad se presenta un mayor grado de conciencia y auto cuidado frente a la posible materialización de riesgos laborales. La inexistencia del departamento de talento humano contribuye al descuido del recurso humano.

En el Grupo Cbc S.A se encuentra el departamento de talento humano y dentro del mismo el área de Bienestar- Seguridad y Salud en el trabajo, es posible atribuir una mayor tasa de accidentalidad según el grado de escolaridad, ya que dentro de los puntos el que mayor grado de escolaridad presenta es el administrador del restaurante y para este no se reportan accidentes de trabajo.

La compañía XYZ siendo del sector productivo alimentario presenta los mismos factores de riesgo identificados en la presente investigación, teniendo en cuenta que dentro de la misma no se evidencia la existencia de ningún programa de seguridad y salud en el trabajo, se establecieron medidas de intervención dentro de la cual resalta: contratación a personal capacitado, es una medida desfavorable ya que para eso es necesario una evaluación inicial del cargo y dentro de la misma se establece el grado de escolaridad del personal según las funciones que va a realizar.

El plan de capacitación permitirá concientizar al capital humano acerca de la importancia del auto cuidado y del cumplimiento de procedimientos y normas en seguridad y salud en el trabajo.

La investigación realizada En El Club Castillo De Amaguaña contiene un plan de acción favorable para la presente investigación el cual contiene el diseño del plan de capacitación de los trabajadores, pero es necesaria el diseño de otras acciones de mejora.

Según la investigación realizada por la asociación chilena de seguridad. El 60 % de los accidentes en la cocina de bares y restaurantes dejan secuelas en las manos y dedos de las personas por accidentes con la herramienta de trabajo cuchillo: Dentro de los reportes del año 2017 y del presente año 2018, la frecuencia de accidentes de trabajo ocasionados por cuchillos es nula o igual a cero.

Según el estudio elaborado por Leonardo Briceño se establece que en grandes empresas contienen programas más estrictos en seguridad y salud en el trabajo, En Grupo Cbc S.A aplica esta afirmación, pero adicionalmente por la complejidad del sistema no es posible realizar hacer inspecciones de seguridad y salud en el trabajo, así como auditorias tan seguidas por la existencia de demás restaurantes de la marca.

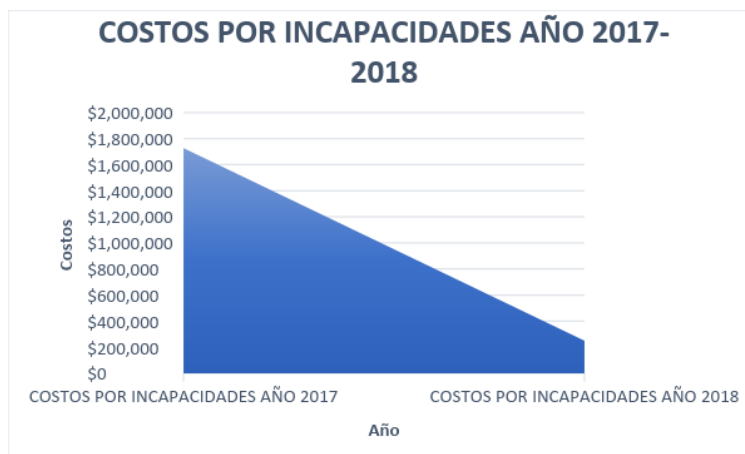
Análisis financiero

Recursos

Recursos humanos	PROFESSIONAL SST
	Personal mantenimiento de áreas
	Auxiliar SST
Recursos físicos	Habilitación de instalaciones para procesos de capacitación
	Dotación de EPP
	Herramientas en mal estado
	Señalización y demarcación
	Insumos para mantenimientos

Tabla No. 11 recursos. Fuente: Autora

Beneficios del proyecto



Grafica No. 11. Costos por incapacidades año 2017-2018. Fuente: Autora

La grafica No. 11 hace referencia a los costos asociados a incapacidades por accidentes de trabajo reportados durante el año 2017 y 2018. Para el primero corresponde un valor de \$1.727.553 pesos y el segundo corresponde a \$250.958.

El valor inicial obtuvo una alta reducción para el presente año, teniendo en cuenta que se reportaron menos casos respecto al año anterior y la gravedad de los mismos era más alta para el año 2017, generando así, más días de ausentismo laboral. A pesar de la gran reducción en días de incapacidad y consigo en los costos incurridos debido a las mismas, es necesario reducir aún más los costos correspondientes a incapacidades ocasionadas por accidentes de trabajo, así como el ausentismo laboral.

Mediante la implementación de procedimientos que se encuentren en pro del bienestar y la salud de los trabajadores del restaurante Cali mío galerías con el fin de aumentar la productividad, reducir ausentismo laboral, mejorar el ambiente laboral, etc.

Conclusiones y recomendaciones

- Para el año 2017 se realizaron investigaciones de trabajo y se añadió a la posible influencia de factores personales como lo son: edad, genero, antigüedad, enfermedades, turnos y cualidades físicas. Durante este mismo año se presentó una alta tasa de accidentalidad laboral lo cual genera incapacidades, sobrecarga laboral, rotación del personal, pérdidas económicas y afectación a la salud del trabajador.
- Los colaboradores presentan rechazo ante normas de seguridad y salud en el trabajo, a consecuencia de ello se han realizado descargos a los mismos.
- Se identificaron causas y se analizaron condiciones laborales junto con riesgos de exposición con el fin de diseñar acciones correctivas.
- La presente investigación posee como fin la reducción de la accidentalidad en el restaurante Cali mío galerías mediante la identificación de procedimientos en la cocina que ocasionan accidentes de trabajo.
- La salud y el trabajo se encuentran correlacionados, teniendo en cuenta que la ejecución de una labor contribuye de manera positiva o negativa la salud del colaborador.
- Dentro de las compañías a nivel nacional se realiza un enfoque especial a aumentar la producción, pero no a la protección de los trabajadores los cuales son el recurso más importante dentro de la misma.
- Vértice establece que los factores organizativos y psicosociales presentan una alta influencia en la ocurrencia de accidentes de trabajo.

- La GTC 45, contribuyó a la elaboración de la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgo, así como también en el establecimiento de controles.
- Los métodos para administrar riesgos implican eliminar o tolerar riesgo, esto se evalúa dependiendo su probabilidad, tiempo de exposición y posibles consecuencias
- Generar conocimiento y actitud preventiva en el ámbito laboral mediante planes de capacitación dirigidos al personal
- Medición de la satisfacción laboral mediante encuestas en el área de estudio para determinar si los trabajadores se encuentran anímicamente bien desempeñando sus funciones.
- Desarrollo de auto cuidado mediante las acciones que ejecuta el individuo (clase social, ocupación, sexo, etnia, experiencias, familia, edad, enfermedades, muerte) y acciones que se construyen a través de la reflexión como lo son las experiencias que no han inducido en el trabajador una cultura de auto cuidado. Esto también se desarrolla mediante la reducción de la rotación de los trabajadores, de esta forma se hace más sencillo el análisis de la trayectoria del trabajador dentro de la actividad y de la misma forma el desarrollo de la cultura de auto cuidado del mismo.
- La teoría del comportamiento seguro implica que el trabajador “pueda, sepa y quiera trabajar seguro”; para la primera debe contar con la maquinaria que cuente con especificaciones de seguridad, condiciones adecuadas, materiales y ambientes seguros; la segunda hace referencia a los procesos de capacitación del personal y la tercera "querer hacerlo" implica la aplicación de la metodología de la seguridad basada en el comportamiento.

- Para aplicar la metodología es necesario observar los comportamientos y tomar registro de los mismos, seguido de definición clara de los comportamientos con el fin de determinar si la tarea se está realizando de manera adecuada ; el tercer principio de la SBC es efectuar patrones de retroalimentación de los aspectos positivos, teniendo en cuenta que el ser humano aprende mas de este tipo de lecciones; el cuarto implica al entrenamiento del personal pero no de carácter unidireccional, es decir, el trabajador no aplica lo aprendido en este tipo de lecciones, si no lo que ha construido con su experiencia.
- El quinto principio es incentivar la participación para que el colaborador sienta que hace parte de la solución mas no del problema; el sexto principio es no perder la ética durante la ejecución de la metodología, es decir, sin segundas intenciones; El séptimo y ultimo principio habla acerca del diseño de estrategias y modelos mediante la definición de comportamientos, medición de desempeños e influencia del mismo.
- Se realizo el planteamiento de hipótesis la cual hace referencia a: Los factores de riesgo presentados con mayor frecuencia durante la identificación de riesgos y peligros presentan un mayor grado de probabilidad de materialización; para el cual se estableció el paradigma empírico analítico/ cuantitativo, dentro del cual se analizó la estadística de reportes de accidentes correspondientes al año 2017 y al presente año, comparado con la posible accidentalidad identificada en la matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos según la GTC 45, este análisis de datos corresponde a el enfoque cualitativo. La metodología a utilizar fue

la descriptiva, ya que se observaron y describieron los hechos tal cual fueron observados y a partir de allí, se elaboró la matriz IPEVR.

- Dentro de Grupo Cbc S.A luego del correspondiente análisis de la información se obtuvo que el 79% de los posibles eventos según la MATRIZ IPEVR, corresponden a nivel de riesgo medio, lo que indica que es una exposición esporádica, es decir, se puede presentar por lo menos una vez, pero este riesgo es de carácter mejorable.
- El 92% de los posibles eventos a materializarse presentan una tolerancia no aceptable o aceptable con control específico, para el cual es necesario establecer medidas correctivas y se deben adoptar medidas de control de carácter inmediato
- Las actividades y labores ejecutadas por el personal del restaurante Cali Mío Galerías, arrojan 150 factores de riesgo, de los cuales 52 hacen referencia a condiciones de seguridad equivalente al 34,66%. seguido de biomecánico con 20%, factor físico con 15,33%, químico equivalentes al 8,6%; psicosocial equivalente al 8,0% y factor de riesgo biológico y fenómenos naturales equivalentes al 6,6% cada uno.
- Dentro de los factores de riesgo identificados con la metodología GTC 45, las Condiciones de seguridad presentan mayor probabilidad de ocurrencia específicamente los locativos, dentro de los biomecánicos los movimientos repetitivos, psicosociales- las condiciones de la tarea (carga mental, contenido de tarea); los Fenómenos naturales y dentro de los físicos- iluminación y exposición a temperaturas elevadas.
- Se comprueba la hipótesis: Los factores de riesgo presentados con mayor frecuencia durante la identificación de riesgos y peligros presentan un mayor grado de probabilidad de materialización. Teniendo en cuenta que, según los datos arrojados

por la matriz de reporte de accidentes de trabajo, los factores de riesgo que se materializaron constituyen en su mayoría a los de condiciones de seguridad y físicos.

Recomendaciones

- Es necesaria la elaboración de matriz de elementos de protección personal (EPP) por actividades, mediante el estudio detallado de los cargos y riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores.
- Para el factor de riesgo de condiciones de seguridad, que es el que más presenta incidencia dentro de la matriz IPEVR y la matriz de reporte de accidentes de trabajo, de establecen medidas de control para maquinas, herramientas, equipos de transporte, instalaciones eléctricas, condiciones de almacenamiento, dimensiones de locales.
- Se recomienda implementar estándares de trabajo seguro y divulgarlos a los trabajadores.
- Realizar exámenes periódicos ocupacionales al personal en las fechas establecidas, con el fin de conocer el estado de la salud de los trabajadores.
- Capacitar al personal en auto cuidado, higiene postural y manejo de cargas.
- Estudiar más a fondo la seguridad basada en comportamientos, teniendo en cuenta que esta presenta un enfoque en la psicología del trabajador y podría contribuir de manera significativa a generar mayor cultura de prevención y auto cuidado.
- Implementar el programa de pausas activas y gimnasia laboral para que los trabajadores generen actividades distintas a las establecidas dentro de la jornada laboral y mejoren su calidad de vida.
- Implementar un protocolo de seguridad en caso de robo y socializarlo con los colaboradores y un programa de riesgo público con cobertura a todos los centros de trabajo del grupo.

- Se recomienda implementar actividades de promoción y prevención del riesgo de tránsito.
- Realizar capacitación en orden y aseo, para disminuir la accidentalidad por elementos mal ubicados dentro de las instalaciones del restaurante; así como la implementación del programa de orden y aseo, que permita a los trabajadores mantener sitios de trabajo dignos y seguros.
- Implementar el programa de inspecciones planeadas en las que participe el COPASST, incluyendo dentro de las actividades de promoción y prevención.
- Implementar y divulgar Normas de seguridad para trabajos en áreas frías.
- Socializar manual de funciones para cada cargo.
- Implementar y divulgar Normas de seguridad para cambios bruscos de temperatura.
- Implementar el programa de riesgo químico y socializarlo con los trabajadores.
- Establecer procedimiento para manipulación y uso del carbón.
- Capacitación sobre manejo de estrés y trabajo bajo presión. Implementación (PVE) de programa de riesgo psicosocial de acuerdo a lo establecido en la normatividad colombiana vigente. Implementar programa de pausas activas y actividades recreativas.
- Implementar el programa de vigilancia epidemiológica - PVE biomecánico, gestionando los casos ya reportados como probables y calificados; Realizar actividades de promoción y prevención; Gestionar las recomendaciones emergentes del concepto de aptitud de los exámenes de ingresos y/o periódicos realizados a los trabajadores.
- Dentro del programa de seguridad industrial, delegar las actividades correspondientes a inspecciones de seguridad al COPASST y delegar al área

encargada las mejoras que correspondan de las condiciones que se logren evidenciar.

- Implementar el programa de riesgo eléctrico y capacitar a todos los trabajadores en riesgo eléctrico.
- Implementar estándar de trabajo seguro que contemple el uso adecuado de herramientas manuales y la aplicación de las reglas de oro.
- Implementar el programa de seguridad industrial, capacitar al trabajador en "conservación auditiva". Se sugiere colocar diadema al teléfono.
- Implementar el programa de riesgo mecánico y socializarlo con los trabajadores.
- Implementar el programa de riesgo biológico, procedimiento de limpieza y desinfección de la trampa de grasa; procedimiento para manejo de aguas residuales y residuos sólidos.
- Suministrar de manera oportuna y adecuada los EPP que le corresponden de protección al riesgo biológico según su matriz de EPP
- Por medio del programa de medicina del trabajo, Se recomienda tener el profesiograma y ceñirse a él, realizar actividades desprendidas de los conceptos de aptitud del trabajador. Capacitar a los trabajadores en conservación auditiva y auto cuidado.
- Implementar el plan de emergencias, socializarlo con los trabajadores y por ende con los brigadistas durante todo el turno de trabajo.
- Elaborar plan de trabajo anual para el COPASST, comité de convivencia laboral y brigadistas.
- Implementar las actividades de formación a brigadistas y la realización de simulacros de evacuación, la capacitación a todo el personal frente a manejo de

extintores, primeros auxilios, la realización de inspecciones de seguridad y a elementos de emergencia de la empresa. Incluir el uso de extintores exclusivo para manejo de grasas vegetales (extintor tipo K)

Referencias

- Palucci Marziale , M. H., & Carmo Cruz Robazzi, M. L. (04 de enero de 2004). *Accidentes de trabajo con material corto-punzante en enfermeras de hospitales*. Obtenido de <http://www.nure.org/OJS/index.php/nure/article/view/123>
- ARLSURA. (20 de Agosto de 2018). *FICHA TECNICA CUCHILLO*. Obtenido de <https://www.arlsura.com/images/herramientas/pdfCuchillo.pdf>
- Arturo, G. (2018). *El tiempo*. Obtenido de <http://www.eltiempo.com/economia/sectores/panorama-de-los-accidentes-de-trabajo-en-colombia-en-2017-189464>
- AsociacionChilenaSeguridad. (19 de Agosto de 2018). *Salud Laboral Conceptos y tecnicas para la prevencion de riesgos labr*. Obtenido de <http://www.achs.cl/portal/ACHS-Corporativo/newsletters/pymes-achs-al-dia/Paginas/Accidentes-en-bares-y-restaurantes-cuales-son-los-mas-comunes-y-como-prevenirlos.aspx#.Wup0H4gvzIU>
- Briceño. (2003). Prevención de riesgos ocupacionales en empresas colombianas. *Urosario*.
- Briceño, L. (junio de 2003). *Prevención de riesgos ocupacionales en empresas colombianas*. Obtenido de <https://revistas.urosario.edu.co/index.php/revsalud/article/view/792>
- César Arturo, G. V. (2018). Obtenido de http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/cybertesis/2452/Gutierrez_vc.pdf?sequence=1

Departamento de educación de la Florida. (2014). *fldoe: schools*. Obtenido de [www.fldoe.org: http://fldoe.org/schools/equal-edual-opportunity](http://www.fldoe.org/schools/equal-edual-opportunity)

DICUE, J. C., & CARVAJAL, A. A. (2014). *MEDIDAS DE INTERVENCIÓN PARA LOS FACTORES DE RIESGOS NO ACEPTABLES O ACEPTABLES CON CONTROL IDENTIFICADOS EN LA EMPRESA XYZ*. SANTIAGO DE CALI: UNIVERSIDAD ICESI.

Garcia, C. A. (s.f.).

Hernandez, M. (2015). *AUTOCUIDADO Y PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL ÁMBITO LABORAL*. Universidad de Guadalajara.

Indemnity, R. (20 de Agosto de 2018). *La Prevención de Heridas, Laceraciones o Punzaduras*. Obtenido de [https://www.republicindemnity.com/docs/default-source/employers---loss-control-bulletins/lc-66-s-preventing-cuts--punctures---lacerations-\(spanish\).pdf?sfvrsn=6](https://www.republicindemnity.com/docs/default-source/employers---loss-control-bulletins/lc-66-s-preventing-cuts--punctures---lacerations-(spanish).pdf?sfvrsn=6)

Jaramillo, A. M. (10 de Noviembre de 2001). *eltiempo: archivo*. Obtenido de [www.eltiempo.com: http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-664117](http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-664117)

Jaramillo, V. A. (25 de 04 de 2008). *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/html/801/80111670002/>

marino, M. y. (19 de Agosto de 2018). *Heridas conceptos generales*. Obtenido de <http://www.prevencionlaboral.org/primeros-auxilios-5.html>

Moreno, C. (2004). *La prevención de riesgos laborales en la empresa*. España: EOI EMPRESAS.

Montero, R. (2003). Siete principios de la seguridad basada en comportamientos. ISPJAE .

Muñoz Sánchez, A. I. (SEPTIEMBRE de 2010). *SciELO*. Obtenido de http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S0465-546X2010000300004&script=sci_arttext&tlng=en

Muñoz, A. (2010). Promoción de la salud en los lugares de trabajo: teoría y realidad. *Medicina y seguridad del trabajo* .

Ocampo velásquez, L. F. (2016). *COMPENDIO COMENTADO DE NORMAS LEGALES EN COLOMBIA SOBRE SEGURIDAD Y SALED EN EL TRABAJO*. BOGOTA: MUNDO DEL LIBRO EDITORES.

Palucci, & Carmo. (2004). Accidentes de trabajo con material corto-punzante en enfermeras de hospitalesc. *Nure investigacion*.

Prado Solar, L. A., González Reguera, M., Paz Gómez, N., & Romero Borges, K. (Diciembre de 2014). *SciELO*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1684-18242014000600004

Rodellar, A. (1988). *Seguridad e higiene en el trabajo* . Barcelona: MARCOMBO S.A.

Ruiz, C., Garcia, A., Delclos, J., & Benavides, F. (2007). *SALUD LABORAL*. ESPAÑA: ELSEVIER.

seguridad, A. c. (27 de marzo de 2014). *Salud laboral. Conceptos y técnicas para la prevención de riesgos laborales*. Obtenido de <http://www.achs.cl/portal/ACHS->

Corporativo/newsletters/pymes-achs-al-dia/Paginas/Accidentes-en-bares-y-restaurantes-cuales-son-los-mas-comunes-y-como-prevenirlos.aspx#.Wup0H4gvzIU

VERTICE. (2011). *PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES*. ESPAÑA: VERTICE.

Zamorano González , B., Parra Sierra , V., Peña Cárdenas, F., & Castillo Muraira , Y. (Junio de 2009). *SciELO*. Obtenido de http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-01382009000100005

Zamorano, Parra, Peña, & Castillo. (2009). Conocimiento y actitud en prevención de trabajadores lesionados de una empresa metalmecánica en México. *Salud de los trabajadores*, Maracay.