



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN**

TESIS

**PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD
E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCIÓN EN
LA GESTIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA
MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS**

**PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**

Autor (es):

**Bach. De La Cruz Torres Tania Itamar
Bach. Manayay Segundo Karina Medali**

Asesor:

Dr. Mego Nuñez Onésimo

**Línea de Investigación:
Gestión y Competitividad**

**Pimentel – Perú
2018**



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN**

TESIS
**PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD
E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCIÓN EN
LA GESTIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA
MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS**

**PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**

Autor (es):

**Bach. De La Cruz Torres Tania Itamar
Bach. Manayay Segundo Karina Medali**

Asesor:

Dr. Mego Nuñez Onésimo

**Línea de Investigación:
Gestión y Competitividad**

**Pimentel – Perú
2018**

**PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE
INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA GESTIÓN DE
RIESGOS EN LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y
PARRILLAS**

Aprobación de la tesis

Dr. Mego Núñez Onésimo
Asesor metodólogo

Mg. Heredia Llatas Flor Delicia
Presidente del jurado de tesis

Mg. Otero Gonzáles Carlos Alberto
Secretario del jurado de tesis

Dra. Delgado Wong Sofía Irene
Vocal del jurado de tesis

DEDICATORIA

A Dios porque ha estado conmigo en los momentos más difíciles, cuidándome y dándome fortaleza para continuar y no rendirme a pesar de las dificultades que se nos presenta, a mis padres y hermanas, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento sin dudar en mi inteligencia y capacidad.

Tania Itamar De la Cruz Torres

A Dios Todopoderoso, por darme la vida y la oportunidad de culminar satisfactoriamente mi carrera y de hacer realidad mi anhelado sueño. A mis padres por su constante apoyo aún en los momentos más difíciles. A mis entrañables y queridos compañeros, que me apoyaron y compartieron durante estos cinco años los mejores momentos de mi formación profesional. A los profesores, gracias por su tiempo, por su apoyo así como por la sabiduría que me transmitieron en el desarrollo de mi formación profesional.

Karina Medali Manayay Segundo

AGRADECIMIENTO

En primer lugar a Dios por haberme escuchado a través de mis oraciones y guiado por el camino de la felicidad hasta ahora; en segundo lugar a cada uno que forma parte de mi familia en especial a mis padres y hermanas; por haberme dado su apoyo incondicional que me han ayudado y llevado a donde estoy ahora.

Tania Itamar De la Cruz Torres

En primer lugar agradezco infinitamente a Dios, por haberme dado la vida, la fuerza y valor para culminar satisfactoriamente mi carrera profesional.

Agradezco también la confianza y el apoyo brindado por mis padres, mis hermanos que sin duda alguna me han demostrado su amor, su confianza, corrigiendo mis faltas y celebrando mis triunfos.

Karina Medali Manayay Segundo

INDICE

DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
INDICE	v
RESUMEN.....	vii
ABSTRACT	viii
INTRODUCCION	ix
CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	14
1.1. Situación Problemática	15
1.2. Formulación del Problema.....	19
1.3. Delimitación de la investigación.....	20
1.5. Limitaciones de la investigación.....	21
1.6. Objetivos de la investigación	22
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	23
2.1. Antecedentes de la investigación.....	24
2.2. Estado del arte.....	26
2.3. Bases teóricas científicas	27
2.3.3. Definición de Términos Básicos	50
CAPÍTULO III: MARCO METODOLOGICO	53
3.2. Población y muestra:	55
3.3. Hipótesis.....	55
3.6. Abordaje metodológico, técnicas e instrumentos de recolección de datos	59
3.7. Procedimiento para la recolección de datos	60
3.8. Análisis estadístico de datos.....	62
3.9. Principios éticos.....	62
3.10. principios de rigor científico.....	63
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACION DE RESULTADOS.....	66
4.1 Resultado en tablas y gráficos.....	67
4.2. Discusión de resultados.....	84
V. PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN	89
CAPÍTULO VI.....	104
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	104
6.2 Recomendaciones	107
Referencias	108
ANEXOS.....	111

Índice de Tablas

Tabla 1. <i>Variable de investigación</i>	55
Tabla 2. <i>Criterios éticos de la investigación</i>	62
Tabla 3. <i>Criterios de rigor científico de la investigación</i>	63
Tabla 4. <i>Registro de las incidencias de las enfermedades profesionales</i>	67
Tabla 5. <i>Registro de las incidencias de accidentes laborales</i>	67
Tabla 6. <i>La empresa cuenta con un adecuado diseño y distribución del entorno de trabajo</i>	68
Tabla 7. <i>Tiene espacio suficiente en su puesto de trabajo</i>	69
Tabla 8. <i>La vestimenta es la adecuada para su desempeño laboral</i>	69
Tabla 9. <i>Existen algún comité de seguridad e higiene en el restaurant</i>	70
Tabla 10. <i>Las medidas de prevención son las indicadas contra los accidentes de trabajo</i>	71
Tabla 11. <i>Elementos de protección en su área durante su jornada laboral</i>	71
Tabla 12. <i>En el Restaurant están demarcadas y señalizadas las rutas de evacuación en caso de accidente</i>	72
Tabla 13. <i>La empresa ha realizado jornadas de salud ocupacional y seguridad industrial</i>	73
Tabla 14. <i>La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal</i>	73
Tabla 15. <i>La empresa solicita revisiones médicas para sus trabajadores</i>	74
Tabla 16. <i>La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal</i>	75
Tabla 17. <i>Identifica los riesgos cuando realiza actividades rutinarias y no rutinarias</i>	75
Tabla 18. <i>Identifica los riesgos en las actividades que realizan sus compañeros de trabajo</i>	76
Tabla 19. <i>Los servicios o infraestructura de la empresa son los más adecuados</i>	77
Tabla 20. <i>La empresa evalúa los riesgos al que su personal se encuentra expuesto</i>	77
Tabla 21. <i>La empresa tiene registros de probabilidades de ocurra un daño tanto a su personal como a la infraestructura</i>	78
Tabla 22. <i>La empresa ha corrido con los gastos que ha generado algún accidente ocasionado dentro de esta</i>	79
Tabla 23. <i>Los gerentes de la empresa han realizado un plan de contingencia para eliminar o reducir riesgos dentro de esta</i>	79
Tabla 24. <i>Los gerentes de la empresa controlan periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores</i>	80
Tabla 25. <i>La empresa ha prevenido riesgos que le podían afectar a su personal</i>	81
Tabla 26. <i>La empresa ha realizado un ruta de adaptación a sus colaboradores nuevo</i>	81
Tabla 27. <i>Relación que existe entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas</i>	82
Tabla 28. <i>Pruebas de chi-cuadrado</i>	83

Tabla 29. <i>Análisis de Fiabilidad</i>	83
Tabla 30. <i>Estadísticos Fiabilidad</i>	84
Tabla 31. <i>Cronograma de Actividades</i>	92
Tabla 32. <i>Cronograma detallado</i>	94
Tabla 33. <i>Matriz de Valoración</i>	95
Tabla 34. <i>Clasificación del Riesgo</i>	95
Tabla 35. <i>Probabilidades</i>	95
Tabla 36. <i>Consecuencias</i>	96
Tabla 37. <i>Medidas de Control y/o Acciones Preventivas/Correctivas</i>	96
Tabla 38. <i>Peligros en seguridad y los riesgos asociados</i>	97
Tabla 39. <i>Riesgos Asociados</i>	98
Tabla 40. <i>Medidas preventivas y/o correctivas (en seguridad)</i>	99
Tabla 41. <i>Presupuesto detallado</i>	102
Tabla 42. <i>Cronograma detallado</i>	103
Tabla 43. <i>Matriz de Consistencia</i>	112

Índice de Figuras

<i>Figura 01. Ubicación de Marakos 490 – Carnes y Parillas.....</i>	<i>20</i>
<i>Figura 02. Registro de las incidencias de las enfermedades profesionales.....</i>	<i>67</i>
<i>Figura 03. Registro de las incidencias de accidentes laborales.....</i>	<i>68</i>
<i>Figura 04. La empresa cuenta con un adecuado diseño y distribución den entorno de trabajo...68</i>	
<i>Figura 05. Tiene espacio suficiente en su puesto de trabajo.....</i>	<i>69</i>
<i>Figura 06. La vestimenta es la adecuada para su desempeño laboral.....</i>	<i>70</i>
<i>Figura 07. Existen algún comité de seguridad e higiene en el restaurant.....</i>	<i>70</i>
<i>Figura 08. Las medidas de prevención son las indicadas contra los accidentes de trabajo.....</i>	<i>71</i>
<i>Figura 09.Elementos de protección en su área durante su jornada laboral.....</i>	<i>72</i>
<i>Figura 10.En el Restaurant están demarcadas y señalizadas las rutas de evacuación en caso de accidente.....</i>	<i>72</i>
<i>Figura 11.Le empresa ha realizado jornadas de salud ocupacional y seguridad industrial....</i>	<i>73</i>
<i>Figura 12. La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal.....</i>	<i>74</i>
<i>Figura 13. La empresa solicita revisiones médicas para sus trabajadores.....</i>	<i>74</i>
<i>Figura 14. La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal.....</i>	<i>75</i>
<i>Figura 15. Identifica los riesgos cuando realiza actividades rutinarias y no rutinarias.....</i>	<i>76</i>
<i>Figura 16. Identifica los riesgos en las actividades que realizan sus compañeros de trabajo...76</i>	
<i>Figura 17. Los servicios o infraestructura de la empresa son los más adecuados.....</i>	<i>77</i>
<i>Figura 18. La empresa evalúa los riesgos al que su personal se encuentra expuesto.....</i>	<i>78</i>
<i>Figura 19. La empresa ha corrido con los gastos que ha generado algún accidente ocasionado dentro de esta.....</i>	<i>78</i>
<i>Figura 20. Los gerentes de la empresa han realizado un plan de contingencia para eliminar o reducir riesgos dentro de esta.....</i>	<i>79</i>
<i>Figura 21. Los gerentes de la empresa han realizado un plan de contingencia para eliminar o reducir riesgos dentro de esta.....</i>	<i>80</i>
<i>Figura 22. Los gerentes de la empresa controlan periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.....</i>	<i>80</i>
<i>Figura 23. La empresa ha prevenido riesgos que le podían afectar a su personal.....</i>	<i>81</i>
<i>Figura 24. La empresa ha realizado un ruta de adaptación a sus colaboradores nuevo.....</i>	<i>82</i>
<i>Figura 25. Matriz de identificación de Peligros.....</i>	<i>97</i>
<i>Figura 26. Foto con el Gerente General y Administrador de Marakos.....</i>	<i>119</i>
<i>Figura 27. Foto con los Mozos de Marakos.....</i>	<i>119</i>
<i>Figura 28. Foto con la jefa de mozos de Marakos.....</i>	<i>120</i>
<i>Figura 29. Índice de similitud.....</i>	<i>123</i>

RESUMEN

En la presente investigación titulada propuesta de un programa de seguridad e higiene industrial y su contribución en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas, que tiene por objetivo general Proponer un programa de seguridad e higiene industrial para la contribución en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas. El tipo y diseño investigación fue Cuantitativo y Correlacional Propositiva, no experimental y transeccional.

La población y muestra es de 20 colaboradores de la empresa Marakos 490; se aplicó un cuestionario con 23 preguntas. Los resultados obtenidos fueron En la tabla 4 se muestra que el 70 % de los encuestados está en desacuerdo que se lleve un registro de las incidencias de las enfermedades profesionales. Asimismo en la tabla 5 se muestra que el 65% de los encuestados está en desacuerdo en que registran las incidencias de accidentes laborales. Mientras que en la tabla 6 se muestra que el 75% de los encuestados está de acuerdo que la empresa cuenta con un adecuado diseño y distribución den entorno de trabajo. Se concluye que El 70 % de los encuestados indica que no llevan un registro de las incidencias de las enfermedades profesionales y el 65% de los encuestados opinan que no se registran las incidencias de accidentes laborales. Se recomienda aplicar el programa de higiene y seguridad industrial en la empresa Marakos 490 y realizar cada uno de las actividades respetando las fechas y actividades a realizar para lograr con éxito los objetivos trazados.

Palabras Clave: Higiene y Seguridad Industrial, Colaboradores y gestión de riesgos.

ABSTRACT

In this research entitled proposal for a program of industrial health and safety and their contribution to risk management in the company Marakos 490 - Meat and Grill, which has the general objective propose a program of safety and industrial hygiene for the contribution to the risk management in the company Marakos 490 - Meat and Grill. The type and design research was quantitative and correlational Propositiva not experimental and transeccional.

The population and sample is 20 company employees Marakos 490; a questionnaire with 23 questions was applied. The results were in Table 4 shows that 70% of respondents disagree that a record of incidents of occupational diseases is carried. Also in Table 5 shows that 65% of respondents disagree that recorded incidents of accidents. While in Table 6 it shows that 75% of respondents agree that the company has a suitable design and distribution give working environment. It is concluded that 70% of respondents indicated they do not keep records of incidents of occupational diseases and 65% of respondents believe that the incidences of accidents are not recorded. It is recommended to implement the program of industrial hygiene and safety in the company Marakos 490 and perform each of the activities respecting the dates and activities to be undertaken to successfully achieve the goals.

Keywords: Industrial Hygiene and Safety, Employees and risk management.

INTRODUCCION

Cuando se habla de higiene y seguridad Industrial engloba un aspecto muy importante en las organizaciones como la de Marakos 490 ya que esta busca establecer que una Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo y este a la vez sea muy exitoso y eficiente, con lo cual se logrará beneficiar no solo al progreso de la compañía, sino que también se logrará cuidar la integridad de los trabajadores, ya que se tendrá la posibilidad de seguir las recomendaciones básicas solo durante el desarrollo de las tareas cotidianas en el trabajo, sino también las que se desempeñen en el hogar, club, lugar de esparcimiento, etc.

Este documento que presenta los resultados del estudio realizado, consta de cinco capítulos, a continuación se hace una breve descripción de cada uno de ellos:

El capítulo I, El Problema, contiene lo referente a formulación del problema, delimitaciones de la investigación, justificación e importancia, limitaciones de la investigación, objetivo general y específicos.

El capítulo II, Marco Teórico, abarca los antecedentes del problema. Desarrollo de la temática y antecedentes de la investigación, los fundamentos organizacionales, teóricos.

El capítulo III, Marco Metodológico, se presenta el diseño de la investigación llevada a cabo de la presente Tesis, así también la población, muestra, hipótesis, variables y su operacionalización. Métodos técnicas de la investigación, instrumentos utilizados y análisis estadísticos e interpretación de datos.

El capítulo IV, Análisis e Interpretación de los resultados, contiene el análisis e interpretación de los resultados los mismos que son procesados a través del programa SPSS luego de la tabulación de datos recopilados a través de los cuestionarios aplicados a la población de estudio.

El capítulo V, La Propuesta, contiene la Propuesta de un Programa de Seguridad e Higiene Industrial y su contribución en la Gestión de Riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas

El capítulo VI, Conclusiones y Recomendaciones, a conocer las conclusiones a las que ha llegado el autor, del mismo presentan las recomendaciones necesarias.

Y por último se presentan las referencias bibliográficas utilizadas para la investigación y los anexos citados en el texto y relacionados con la misma.

CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Situación Problemática

A nivel internacional

Zarate y Cordero (2012) define que la seguridad industrial se encarga de verificar y controlar que no existan inconvenientes que afecten los recursos que intervienen durante los procesos productivos debidamente planeados. Es un conjunto de técnicas multidisciplinarias que se encarga de identificar el riesgo, determinar su significado y evaluar las medidas correctivas. La seguridad industrial lleva ciertos procesos de seguridad con los cuales se pretende motivar al operador a valorar su vida y protegerse a sí mismo, evitando accidentes relacionados principalmente a descuidos, o cuando el operador no está plenamente concentrado en su labor. La seguridad industrial tiene como objeto proteger a los elementos de la producción (recursos humanos, maquinaria, herramientas, equipo y materia prima) y para esto se vale de la planificación, el control, la dirección.

La seguridad industrial hoy por hoy se va aplicando a las empresas, por eso en la presente investigación se aplicó este término ya que se vio en la imperiosa necesidad de determinar normas de higiene y seguridad industrial tanto para los trabajadores como para los clientes.

Soto (2012) expresa que es importante destacar que la seguridad y salud en el trabajo, se orienta a promover estados óptimos de salud, condiciones de trabajo, donde dan origen a una estrecha relación entre las condiciones seguras de trabajo y una mejor calidad de vida para sus trabajadores. Es conveniente señalar, que el riesgo que se presenta en la empresa es latente, debido a que el personal operativo es expuesto a actividades que implican hacer fuerza y cargar cajas pesadas, sin contar para ello con los implementos adecuados para la realización de las tareas, en este sentido, la empresa no está cumpliendo con las disposiciones de la Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Esta tesis nos brinda una perfecta motivación y forma de educar a la empresa y a sus trabajadores con respecto a las normas de seguridad que deben aplicarse.

En la presente investigación busca la motivación a aplicar la higiene y seguridad industrial para la empresa Marakos 490 Carnes y Parrillas, para poder llevar un buen control de actividades y en los riesgos en lo que se puede caer.

Montejo (2011) en su investigación titulado “Seguridad e higiene industrial

en las medianas empresas productoras de calzado de la ciudad de Quetzaltenango”, estableció como finalidad determinar de qué manera dichas empresas hacen uso de un programa de seguridad e higiene industrial, realizando una investigación de tipo descriptivo y mediante cuestionarios aplicados a cinco gerentes o propietarios y ochenta y seis empleados, dedujo que la situación actual de las condiciones de seguridad e higiene industrial en las organizaciones objeto de estudio no son adecuadas, además las herramientas y maquinarias utilizadas son peligrosas y pueden provocar accidentes laborales; indicó que se deben mejorar estas condiciones a través de presupuestos para elaborar y aplicar programas, cumplimiento de reglamentos relacionados al tema y aplicación de medidas para la prevención de accidentes.

Las empresas muchas veces no ofrecen a su personal la higiene y seguridad para sus empleados, muchas veces se presentan accidentes laborales, que no saben cómo solucionarlos debido a la falta de capacitación o desconocimiento en este tema. Por lo que nos hemos visto en la imperiosa necesidad de aplicarlo en Marakos 490 Carnes y Parrilla.

Gonzales (2012). La gestión integral de riesgos es un tema recurrente en las organizaciones, pero pocas logran implementarla exitosamente. Aspectos como baja gestión en su estrategia, alcance, estructura, entre otros factores, impiden el impacto deseado. Detectar oportunamente aquellos factores internos o externos que pueden afectar a las compañías, revela una visión preventiva que permitiría capitalizarse en beneficio de éstas, buscando estabilidad, crecimiento y permanencia en el tiempo.

La gestión de riesgos es de vital importancia en una empresa ya que normalmente los colaboradores sufren accidentes laborales, por lo que se debería llevar un buen control o registro a lo que a diario a los riesgos que están expuestos para realizar una buena gestión dentro de Marakos 490 Carnes y Parrillas.

Peña (2015). Una de las tareas clave en la dirección de empresas es la gestión de riesgos. Este término se refiere a todas aquellas acciones que buscan proteger y crear valor dentro de una compañía para alcanzar los objetivos propuestos y mejorar su competitividad. Por «riesgo empresarial» entendemos todos los elementos que pueden generar incertidumbre o inestabilidad al interior de una empresa. Sin embargo, el riesgo no siempre tiene que suponer una amenaza, también puede generar oportunidades que la empresa debe ser capaz de identificar y aprovechar. Generalmente se habla de riesgos económicos o financieros, pero este término

también puede aplicarse a labores como inversiones, medios de financiación, operaciones de arbitraje, políticas empresariales, modelos de contratación, entre otros.

Marakos 490 Carnes y Parrillas; aún no cuenta con una adecuada gestión de riesgos, lo que está generando una inestabilidad laboral, o también puede ser un riesgo que le esté generando a la empresa una oportunidad generando un valor agregado a los servicios o productos que ofrece.

A nivel nacional.

Ítala (2012) propone un plan de implementación de un sistema de seguridad y salud ocupacional en la empresa de capacitación técnica, en el cual definirá los modelos de medición de desempeño, explicando los procesos de revisión y auditoría a realizarse para corroborar el logro de objetivos. Se presentan los principales beneficios del sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional, y su contribución a la mejora continua del Sistema de Gestión.

Al proponer este programa al gerente general de Marakos 490 le entregaremos actividades para una correcta aplicación de higiene y seguridad industrial, ya que esto servirá para mejorar el desempeño laboral de los colaboradores, y esto generará el incremento de la satisfacción del cliente.

Lázaro (2011) indican que las inspecciones de seguridad son técnicas y procedimientos que se inician por necesidad de conseguir mantener en óptimo estado de funcionamiento un sistema con un grado de riesgo bajo. Existen diferentes tipos de inspecciones de seguridad, debido a los diferentes rubros de empresas, sean por servicio o producto, a la vez de diversas áreas de ellas. Las inspecciones del lugar de trabajo ayudan a prevenir las ocurrencias de lesiones y enfermedades. A través de la observación cuidadosa del lugar de trabajo, las inspecciones identifican y registran los peligros existentes a fin de tomar las medidas correctivas.

La inspección de seguridad para la empresa Marakos 490, es vital para identificar los puntos débiles y poder subsanarlos; así como también llevar un adecuado registro de riesgos y peligros para prevenirlos en un futuro dentro de la empresa.

Santamaría (2011). El riesgo es algo consustancial a la actividad empresarial. En ese orden de ideas, es su existencia lo que fundamenta el origen del beneficio

empresarial, ya que para lograr su objetivo el empresario debe asumir riesgo, siendo el beneficio, el premio alcanzado por haber podido satisfacer las necesidades de los consumidores después de sortear dichos riesgos.

Los riesgos muchas veces afectan a la empresa cuando no cuenta con un plan de contingencia, pero también genera beneficios si se adelantan a estos generando un valor agregado y de esta manera satisfacer a los consumidores.

Morán (2011). La gestión del riesgo ha ido evolucionando con el tiempo. En los años setenta la gestión se realizaba básicamente la evaluación de riesgos de crédito, en los noventa fue, de modo principal, la evaluación de riesgos de mercado. Actualmente la tendencia es la evaluación integral de todos los riesgos, completando una visión global de las incertidumbres a las que está sometida una empresa. Las empresas financieras, a partir de Basilea II, además de integrar la gestión de los riesgos de crédito y mercado, se incorpora la necesidad de evaluar, cuantificar, gestionar y mitigar los riesgos operacionales.

Las incertidumbres a lo que están sometidas las empresas muchas veces no las llevan al éxito ya que es como si fuera un barco sin capitán, que solo se dejan llevar por la marea dicho esto en modo figurado, ya que eso sería el fracaso de la empresa ante los riesgos presentados en el camino de los negocios.

Velasco (2011). La administración de riesgos es una parte integral de las buenas prácticas gerenciales que consta de una serie de pasos a seguir. La administración de riesgos busca establecer el contexto, identificar, analizar, evaluar, tratar y comunicar los riesgos asociados a una actividad. Con una buena administración de riesgos se consigue alcanzar los objetivos marcados y hacerlo a un menor coste.

Al aplicar una excelente gestión de riesgos en Marakos 490 esto conlleva a alcanzar las metas tanto como empresa, y también cuidando a su cliente interno que es uno de los ejes principales para el éxito en las buenas prácticas de higiene y seguridad industrial.

A nivel local:

Según el diagnóstico inicial; el Restaurant Marakos 490 Carnes y Parrillas, es una empresa que se encarga de la venta de carnes a la parrilla con cortes seleccionados, presentados en una fina selección de platos elaborados con finos

ingredientes y la mejor selección de carnes de res y aves.

El local se ubica en la Av. Elvira García y García 490 en la Urbanización Los Parques de la ciudad de Chiclayo, región Lambayeque, y como toda empresa, están sujetas a las distintas leyes y regulaciones tributarias del Estado peruano.

En materia de prevención tanto empresarios como trabajadores no cumplen con las normas de trabajo que rige, esta empresa ha puesto todo su empeño para tratar de cumplir con lo establecido en dicha Ley 29783: “Ley de Seguridad y Salud del Trabajo”. En esta Ley, se establecen las normas mínimas para la prevención de los riesgos laborales, pudiendo los empleadores y trabajadores, establecer libremente niveles de protección que mejoren lo previsto en la presente norma. Asimismo la formulación de esta Política, deberá precisar las funciones y responsabilidades respectivas en materia de seguridad y salud de los trabajadores, de las autoridades públicas, los empleadores, los trabajadores y otros organismos intervinientes, teniendo en cuenta el carácter complementario de tales responsabilidades. (Sánchez & Toledo, 2013)

Según el pronóstico en los últimos cuatro (4) años ha ocurrido en la empresa lesiones leves, que se hubiesen podido evitar con las normativas bien especificadas, como el uso de los utensilios de seguridad, y algunos accidentes menores como resbalones y tropiezos, caídas de objetos punzantes y calientes, quemaduras desde primer grado hasta tercer grado, caídas de escaleras, etc.. Todo esto fue informado por la Sra. Elena Díaz Gonzáles, Administradora del local, mediante una entrevista, y quien explicó que ha sido muy difícil educar al personal en materia de seguridad. Así como no cuenta con un plan de seguridad e higiene industrial que evitará accidentes, problemas de salud, posturas entre otros dentro del entorno laboral de Marakos Grill.

Por eso la imperiosa necesidad de llevar un adecuado control del pronóstico identificado elaborando un programa de higiene y seguridad industrial para la contribución a la reducción de riesgos en la empresa Marakos 490.

1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema General

¿Cómo la propuesta de un programa de seguridad e higiene industrial contribuirá en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas?

1.2.2. Problemas Específicos

- ¿Qué tipo de seguridad e higiene se aplica en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas?
- ¿Qué tipos de riesgos se presentan en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas?
- ¿Existe relación entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas?

1.3. Delimitación de la investigación

Marakos 490 – Carnes y Parrilla está ubicado en la Elvira García y García N° 696 - Urb. Los Parques



Figura 01. Ubicación de Marakos 490 – Carnes y Parrillas

Fuente: <https://www.google.com.pe/maps/place/Marakos+490/@>

1.4 Justificación e importancia de la investigación

Justificación Teórica

Según Ñaupas (2013) nuestra investigación en materia de la variable Higiene y Seguridad Industrial; se realizó en base a la teoría de Cáceres (1990) donde indica que es el proceso donde las metas y métodos se juntan para suprimir los actos y condiciones inseguras, así como los riesgos de enfermedades profesionales, asimismo enfatiza en el uso de recursos internos de la organización para enfrentar los posibles riesgos que se puedan originar en la empresa y que intentan contra el bienestar de los trabajadores.

En cuanto a gestión de riesgos según la teoría de Chiavenato (2008) indica que una correcta identificación de peligro y riesgos asociados a este disminuirá la probabilidad de ocurrencias de accidentes e incidentes de trabajo, así como la aparición de enfermedades profesionales.

Justificación Metodológica

Asimismo, se Justifica Metodológicamente ya que se va utilizar el método inductivo para hallar solución a los problemas específicos a los generales, con respecto a la técnica que se va aplicar es la encuesta para recoger la información necesaria para la investigación; el instrumento es el cuestionario donde se recolectara los datos como por ejemplo actitudes, comportamientos, características, contará con 22 preguntas que abarcará las dos variables y estas son de elaboración propias las cuales se les aplicará tanto al personal operativo como administrativo.

Justificación Social

Finalmente, esta investigación es importante porque su implementación permitirá que los trabajadores sientan que son valorados y su integridad está protegida, por ello permitirá mejorar el servicio con los clientes del Restaurante “Marakos 490” – Carnes y Parrillas de Chiclayo. La solución que realizará es minimizando los riesgos que se presentan en el día a día dentro de las labores del personal operativo.

1.5. Limitaciones de la investigación

La limitación más importante se dio al no poder contar con información necesaria respecto a la tesis, trabajos relacionados sobre Seguridad e Higiene Industrial y Gestión de Riesgos en la región la cual impedía el avance de proceso del presente trabajo.

Limitaciones de información:

No existen ya que los clientes se encuentran totalmente expuestos a la aplicación de los instrumentos tales como encuestas, entrevistas, etc.

Limitaciones económicas

No existen limitaciones económicas, porque la investigación es asumida íntegramente por el autor.

1.6. Objetivos de la investigación

1.6.1. Objetivo general

Proponer un programa de seguridad e higiene industrial para la contribución en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

1.6.2. Objetivos específicos

- a) Diagnosticar la seguridad e higiene industrial en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas
- b) Analizar la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.
- c) Determinar la relación que existe entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación.

A nivel internacional.

Negrón y Rodríguez (2011) en su investigación titulada Evaluación del Programa de Higiene y Seguridad Industrial en el área de Producción de la Empresa Cervecería Regional C.A., cuyo objetivo principal fue evaluar el programa de higiene y seguridad; la investigación fue de tipo descriptivo con un diseño no experimental, la muestra fue de 182 personas, el instrumento elaborado fueron dos cuestionarios. Se concluye que: existe un gran desconocimiento de los objetivos y políticas por parte del personal del área, así como también, la alta gerencia presenta fallas en la información y difusión de los efectos adversos que pueden ocasionar los agentes químicos en el personal de la empresa. En este sentido, se recomienda implementar charlas y talleres de formación en medidas preventivas, supervisiones continuas en la línea de llenado y envasado de la producción.

Duran (2011) en su investigación titulada Evaluación del Programa de Higiene y Seguridad Industrial de la empresa Varsica, su objetivo general fue evaluar el programa de higiene y seguridad industrial de la empresa VARSICA. Se empleó una metodología no experimental descriptiva, la técnica de recolección de datos fue un cuestionario dirigido a todo el personal administrativo de la empresa. La validez estuvo orientada mediante una evaluación por parte de cinco expertos, quienes revisaron la pertinencia de los ítems, se determinó la confiabilidad por medio del método de estabilidad y equivalencia la misma dio como resultado 0,63 % lo cual indico que el mismo es confiable.

Torrico (2011) en su investigación titulada “Propuesta de un programa de seguridad e higiene industrial para la empresa Complejo Avícola Torrico S.R.L.; la salud y seguridad de las personas es necesario e importante debido a que en la actualidad el avance tecnológico y la incorporación de múltiples productos químicos en los procesos de trabajo. Las prácticas actuales en la gestión de recursos humanos consideran a la seguridad e higiene ocupacional como un elemento importante dentro de un sistema de recursos humanos que las empresas ofrecen a sus empleados; para que la empresa trabaje sobre su cultura de riesgos, orientada a que se realicen las actividades sin que se produzca ningún tipo de incidente, es decir, que la empresa se preocupa por capacitar a sus empleados, por que ejecutan las tareas con mayor grado posible sobre el riesgo que representa la ejecución que la misma.

A nivel nacional.

Barandiaran (2014) en su investigación titulada Propuesta de un Sistema de gestión de Seguridad; planteó el siguiente problema ¿Cómo elaborar una propuesta de un sistema de Gestión de Seguridad y Salud?; llegando a la conclusión que en el Perú se presenta el problema de la informalidad. Asimismo, algunas causas de la informalidad son los costos que requieren los trámites de formalización de una empresa y de su mantenimiento: el régimen tributario, los beneficios sociales, manejo ambiental, salud; por otro lado, la falta de beneficios de calidad por parte del estado tampoco estimula la formalización de estas empresas.

Manco (2013) en su investigación diseñar un modelo de gestión de riesgos en la cadena de suministros, su objetivo es mantener el suministro y la continua disponibilidad de los productos, mejorar la capacidad de la cadena de enfrentar interrupciones de flujos y hacer la cadena más capaz de recuperarse de cualquier eventualidad. Recomendó mantener el flujo de materiales, la información y recursos financieros, un enfoque colaborativo y estructurado, el compromiso de todos los miembros de la cadena y una cultura de riesgos.

La investigación citada en el párrafo anterior nos explica sobre la importancia de reducir los riesgos para los trabajadores ya sea de empresas industriales como empresas de otros rubros; he ahí que es viable tomarlo como modelo de aplicación para nuestra investigación.

La Madrid (2011) en su tesis titulada propuesta de un plan de seguridad y salud para obras de construcción, en el cual propuso el siguiente problema ¿Cómo mejorar las condiciones de seguridad en las obras de construcción?; llegando a la conclusión que en la actualidad no existe un sistema de notificación, registro, procesamiento y análisis de accidente de trabajo o enfermedades ocupacionales tal como se ha estipulado en la Norma G.050. Cada institución (EsSalud, empresas aseguradoras, MEM, MTPE, etc.) cuentan con registros diversos, respondiendo a sus necesidades.

Mejorar las condiciones de seguridad en Marakos es vital ya que aseguraremos su bienestar tanto en salud como laboral; así de esta forma evitar accidentes que conlleven a un desorden institucional, e incitando a los entes reguladores a que estos les asigne multas de muy altos costos.

A nivel local

Centeno y Gauna (2012) en su investigación titulada desarrollo de un plan de Higiene y Seguridad Industrial; planteó el siguiente problema ¿Cómo Diseñar un Plan de Seguridad Industrial en el área de Fábrica, para reducir los costos por accidente en la Empresa Agro Pucalá S.A.A?; una de las causas de los accidentes; Condición insegura: comprende el conjunto de circunstancias o condiciones materiales que pueden originar un accidente. Se les denomina también condiciones materiales o condiciones inseguras.

Acto inseguro: comprende el conjunto de actuaciones humanas que pueden ser origen de accidente. Se les denomina también actos peligrosos o practicas inseguras

2.2. Estado del arte

Higiene y Seguridad Industrial

Monarrez (2016). En materia de seguridad, el ambiente de trabajo, las herramientas y las normas y políticas se encargan de buscar el bienestar, la salud y la seguridad de cada trabajador dentro de una empresa. Sin embargo, nada de esto tiene sentido, si el mismo trabajador no hace uso de ninguno de los anteriores. La seguridad basada en el comportamiento, es, en otras palabras, la forma de buscar que el trabajador ponga su parte correspondiente en la ecuación de la seguridad.

Gestión de riesgos

Muñoz (2016) El uso correcto y cuidado de los elementos de protección personal; el uso de todos los elementos, aparatos o dispositivos destinados a la protección contra riesgos; la conservación y buen trato de los elementos de trabajo entregados para el uso del trabajador; la obligatoriedad de cada cual de dar cuenta de todo síntoma de enfermedad profesional que advierta o de todo accidente que sufra por leve que sea; el acatamiento de todas las normas internas sobre métodos de trabajo u operaciones o medidas de higiene y seguridad, etc. Sobre esta materia puede establecer también prohibiciones como, por ejemplo, retirar o dejar inoperante elementos o dispositivos de seguridad e higiene instalados en la empresa; destruir o deteriorar material de propaganda visual o de otro tipo destinado a la promoción de la prevención de riesgos; operar o intervenir maquinarias o equipos sin autorización,

etc.

2.3. Bases teóricas científicas

2.3.1. Definición de Higiene y Seguridad Industrial

Duque (1996) indica que la higiene industrial, tiene como finalidad principal la conservación de la salud de los trabajadores, lo cual requiere básicamente de un programa de protección de salud, prevención de accidentes y enfermedades profesionales y forzosamente se extiende más allá de los límites de la mera prevención, incluyendo el aspecto más amplio de la salud total del trabajador.

Arias (1989) señala que la higiene es un conjunto de conocimientos y técnicas dedicados a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores del ambiente, psicológicos o tensionales que provienen del trabajo y pueden causar enfermedades o deteriorar la salud.

La Higiene es la ciencia de la salud que forma parte de la medicina la cual tiene por objeto precaver enfermedades, aseo, limpieza.

Manual de Seguridad Industrial y Métodos de trabajo resaltan que la Seguridad Industrial es el conjunto de principios, leyes, criterios y normas formuladas, cuyo objetivo es el de controlar el riesgo de accidentes y daños, tanto a las personas como a los equipos y materiales que intervienen en el desarrollo de toda actividad productiva.

Arias (1989) infiere que la seguridad industrial es el conjunto de conocimientos técnicos y su aplicación para la producción, control y eliminación de accidentes en el trabajo, por medio de sus causas.

El manual de higiene y seguridad industrial de MAPFRE (1994) se entiende por seguridad industrial la técnica no medica que tiene por objeto la lucha contra los accidentes de trabajo con el fin de crear un medio seguro dentro de una organización industrial

Objetivo de la Higiene y Seguridad Industrial

Grimaldi y Simón (1991) argumentan que entre los objetivos de la Higiene y Seguridad Industrial se encuentran:

- a) Reconocer, evaluar y controlar las posibilidades de daños a la salud de los trabajadores en el desarrollo de sus actividades.
- b) Establecer asociaciones entre el riesgo a la exposición y efectos en la salud.
- c) Integrar un plan de acción que contendrá sugerencias y orientaciones para la mejoría del ambiente de trabajo, para un mejor control de riesgos a la salud.

- d) Estimar de manera cuantitativa la exposición de los trabajadores en la zona de trabajo.
- e) Prevenir los accidentes laborales los cuales se producen como consecuencia de las actividades de producción, por lo tanto, una producción que no contemple las medidas de seguridad e higiene no es una buena producción. Una buena producción debe satisfacer las condiciones necesarias de los tres elementos indispensables, que son la seguridad, productividad y calidad de los productos, de lo contrario contribuyen a la reducción de sus socios y clientes.
- f) Conocer las necesidades de la empresa para poder ofrecerles la información más adecuada orientada a solucionar sus problemas.
- g) Comunicar los descubrimientos e innovaciones logrados en cada área de interés relacionada con la prevención de accidentes.
- h) El objetivo fundamental se basa en las consecuencias de interacción entre el trabajo, el riesgo y la salud.
- i) Lleva al hombre a realizar un estudio del medio ambiente de trabajo.

Dimensiones de la Higiene y Seguridad Industrial

Las dimensiones se definen de la siguiente manera:

a) Conservación de la salud de los trabajadores

La Organización Mundial de la Salud (OMS, 2014). Indica que Las personas económicamente activas pasan aproximadamente una tercera parte de su tiempo en el lugar de trabajo. Las condiciones de empleo y de trabajo tienen efectos considerables sobre la equidad en materia de salud. Las buenas condiciones de trabajo pueden proporcionar protección y posición social, oportunidades de desarrollo personal, y protección contra riesgos físicos y psicosociales. También pueden mejorar las relaciones sociales y la autoestima de los empleados y producir efectos positivos para la salud.

La salud de los trabajadores es un requisito previo esencial para los ingresos familiares, la productividad y el desarrollo económico. Por consiguiente, el restablecimiento y el mantenimiento de la capacidad de trabajo es una función importante de los servicios de salud.

Los riesgos para la salud en el lugar de trabajo, incluidos el calor, el ruido, el polvo, los productos químicos peligrosos, las máquinas inseguras y el estrés psicosocial provocan enfermedades ocupacionales y pueden agravar otros problemas de salud. Las

condiciones de empleo, la ocupación y la posición en la jerarquía del lugar de trabajo también afectan a la salud. Las personas que trabajan bajo presión o en condiciones de empleo precarias son propensas a fumar más, realizar menos actividad física y tener una dieta poco saludable.

Además de la atención sanitaria general, todos los trabajadores, y particularmente los de profesiones de alto riesgo, necesitan servicios de salud que evalúen y reduzcan la exposición a riesgos ocupacionales, así como servicios de vigilancia médica para la detección precoz de enfermedades y traumatismos ocupacionales y relacionados con el trabajo.

Las enfermedades respiratorias crónicas, los trastornos del aparato locomotor, las pérdidas de audición provocadas por el ruido y los problemas de la piel son las enfermedades ocupacionales más comunes. Ahora bien, sólo una tercera parte de los países tienen programas para abordar estas cuestiones.

Las enfermedades no transmisibles relacionadas con el trabajo, así como las cardiopatías y la depresión provocadas por el estrés ocupacional dan lugar a crecientes tasas de enfermedades y bajas laborales prolongadas. Las enfermedades no transmisibles de origen ocupacional incluyen el cáncer ocupacional, la bronquitis crónica y el asma causados por la contaminación del aire en el lugar de trabajo y la radiación.

A pesar de la incidencia de estas enfermedades, en la mayoría de los países los médicos y las enfermeras no están apropiadamente capacitados para hacer frente a problemas de salud relacionados con el trabajo y muchos países no ofrecen formación de posgrado en salud ocupacional.

Estrategias para la conservación de la salud del trabajador

OMS (2014) La estrategia propuesta por la OMS para mejorar la cobertura sanitaria de los trabajadores, incluidos los de las pequeñas empresas y el sector no estructurado, consiste en trabajar con los países en las orientaciones estratégicas siguientes:

1. Fortalecer la capacitación de los dispensadores de atención primaria (médicos generalistas, enfermeras, especialistas en medio ambiente y salud pública y agentes de salud comunitarios) para que presten servicios básicos de salud ocupacional, por ejemplo asesoramiento sobre la mejora de las condiciones de

trabajo, el seguimiento del estado de salud de los trabajadores y la detección de las enfermedades ocupacionales más comunes entre los trabajadores de las pequeñas empresas, las zonas rurales, las granjas, el sector no estructurado y los migrantes.

2. Ampliar la cobertura y mejorar la calidad de los servicios especializados en salud ocupacional en las empresas grandes y medianas y en las zonas industriales, con particular atención a la evaluación y reducción de los riesgos ocupacionales; vigilancia y mejoramiento del entorno, la organización, la maquinaria y el equipo de trabajo; detección precoz y rehabilitación de enfermedades ocupacionales; promoción de la salud; y prestación de primeros auxilios en el lugar de trabajo.
3. Establecer vínculos entre los servicios de salud ocupacional y los centros de atención primaria, a fin de facilitar la atención de los trabajadores que padecen enfermedades crónicas y su reincorporación al trabajo después de largos períodos de baja por enfermedad.
4. Desarrollar iniciativas, instrumentos y métodos saludables en el lugar de trabajo para que las empresas y otros entornos de trabajo puedan ocuparse mejor de la salud sin depender excesivamente de los servicios sanitarios profesionales.
5. Incluir la salud ocupacional en la capacitación, tanto anterior a la entrada en servicio como en el servicio, de todos los dispensadores de atención sanitaria de primera línea y de algunos médicos especialistas en oncología, dermatología, neumología, neurología y trastornos del aparato locomotor.
6. Elaborar hojas de rutas para afianzar el acceso de los trabajadores a intervenciones y servicios esenciales definidos en el ámbito nacional y destinado a prevenir y controlar las enfermedades ocupacionales y relacionadas con el trabajo. Esto incluye el seguimiento de la cobertura y el establecimiento de metas realistas compatibles con los recursos humanos y financieros para la salud y las tradiciones locales.

b) Programa de protección de salud

Messite y Warshaw (2013). En muchas organizaciones, sobre todo en las más pequeñas, el programa de promoción de la salud y de prevención de enfermedades se limita a una o varias actividades en gran parte específicas, relacionadas, en su caso,

informalmente entre sí, de escasa o nula continuidad y a menudo impulsadas por un episodio concreto y abandonadas cuando el recuerdo de éste se desvanece. Un programa auténticamente global debe contar con una estructura formal que comprenda varios elementos integrados, como los siguientes:

1. Clara exposición de objetivos aprobados por la dirección y aceptables para los trabajadores;
2. Apoyo explícito por parte de la dirección y, en su caso, de las organizaciones de trabajadores, a la continua asignación de recursos adecuada para lograr los objetivos previstos;
3. Adecuada ubicación en la organización, coordinación eficaz con otras actividades referentes a la salud y comunicación de los planes incluidos en el programa a los mandos intermedios y a los trabajadores de las distintas divisiones y departamentos. Algunas organizaciones han considerado oportuno crear un comité paritario compuesto por representantes de todas las escalas y segmentos de la plantilla por razones “políticas”, así como para contribuir al diseño del programa;
4. Designación de un “director de programa” dotado de las cualificaciones administrativas requeridas, que cuente con formación y experiencia en materia de promoción de la salud o que pueda acceder a consultores que impartan los conocimientos prácticos necesarios; • adopción de un mecanismo de retroinformación generada por los participantes y, si es posible, también por los que no participan, para confirmar la validez del diseño del programa y comprobar la popularidad y utilidad de determinadas actividades del mismo;
5. Adopción de procedimientos para mantener la confidencialidad de la información personal;
6. Utilización de un registro sistemático que permita el seguimiento de las actividades, de la participación y de los resultados como base para su control y potencial evaluación;
7. Recopilación y análisis de los datos pertinentes disponibles con vistas a la evaluación científica del programa o, cuando ésta no sea factible, presentación de un informe periódico a la dirección que justifique la continuación de la asignación de recursos y sirva como base para la adopción

de posibles modificaciones del programa.

Principios y objetivos del programa

Messite y Warshaw (2013). Los objetivos básicos del programa son la mejora y el mantenimiento de la salud y el bienestar de los trabajadores a todos los niveles, la prevención de la enfermedad y la incapacidad, y el alivio de la carga que recae sobre individuos y organizaciones cuando ésta no puede evitarse.

Messite y Warshaw (2013). Los programas de salud y seguridad en el trabajo se centran en los factores que, en este entorno, pueden afectar a la salud de los trabajadores. En ellos se considera que las actividades referentes a la salud no pueden limitarse a la fábrica o a la oficina, que los problemas que surgen en el lugar de trabajo repercuten inevitablemente en la salud y bienestar de los trabajadores (y, por extensión, en los de sus familias) en su hogar y en la comunidad y que, del mismo modo, los problemas generados fuera del trabajo influyen en la asistencia y la actuación en el mismo. (El término bienestar puede considerarse equivalente a la expresión protección y promoción de la salud, cada vez más utilizado en este ámbito en los dos últimos decenios, que resume la definición positiva de salud adoptada por la Organización Mundial de la Salud). En consecuencia, es conveniente que los programas de promoción de la salud aborden problemas que, en opinión de algunos, no deberían ser objeto de consideración por parte de la organización.

Messite y Warshaw (2013). La necesidad de lograr el bienestar adquiere mayor importancia cuando se reconoce que los trabajadores con sus capacidades disminuidas, independientemente del modo en que hayan llegado a esa situación, representan un peligro potencial para sus compañeros y, en ciertos puestos de trabajo, para el público en general.

Messite y Warshaw (2013). De acuerdo con algunos, puesto que la salud es esencialmente una responsabilidad personal del individuo, resulta inadecuado e incluso constituye un ejercicio de intrusismo que las empresas o los sindicatos (o ambos) participen en actividades al respecto. Están en lo cierto si se utilizan enfoques excesivamente paternalistas y coercitivos. En todo caso, la mejora del acceso a las actividades de promoción de la salud y los ajustes de los puestos y los lugares de trabajo basados en ésta proporcionan la conciencia, el conocimiento y las herramientas que permiten a los trabajadores asumir tal responsabilidad personal con mayor eficacia.

Componentes del programa

Messite y Warshaw (2013). Evaluación de las necesidades Mientras que el director de un programa de alerta aprovecha los episodios concretos que crean interés por una actividad específica (p. ej., la inesperada enfermedad de una persona muy conocida en la organización, los informes de casos de una enfermedad infecciosa que genera miedo al contagio, las señales de una posible epidemia), el programa global se basa en una evaluación más formal de las necesidades.

Messite y Warshaw (2013). Puede tratarse simplemente de una comparación de las características demográficas de la población activa basada en los datos de morbilidad y mortalidad suministrados por las autoridades sanitarias para las cohortes de población presentes en el área en cuestión, o del análisis global de los datos referentes a la salud de una determinada empresa, como las indemnizaciones concedidas al amparo de un seguro de asistencia sanitaria y las causas del absentismo y la jubilación por incapacidad.

Messite y Warshaw (2013). La determinación del estado de salud de la plantilla mediante la compilación de resultados de chequeos y reconocimientos médicos periódicos y programas de valoración del riesgo para la salud puede completarse a través de encuestas sobre los intereses de los trabajadores en materia de salud que permitan identificar los objetivos óptimos del programa. (Debe tenerse en cuenta que los problemas de salud que afectan a determinadas cohortes de trabajadores que requieren atención pueden pasarse por alto si sólo se consideran los datos para el total de la plantilla.) Tal evaluación de las necesidades no resulta útil únicamente al seleccionar y dar prioridad a las actividades programadas, sino también al planificar su “venta” a los trabajadores con más probabilidades de considerarlas beneficiosas. Asimismo, constituye un punto de referencia al medir la eficacia del programa.

Elementos del programa

Messite y Warshaw (2013). Un programa global de promoción de la salud y de prevención de enfermedades comprende los elementos siguientes:

Promoción del programa

Messite y Warshaw (2013). Un flujo constante de instrumentos promocionales, como folletos, memorándums, carteles, artículos en la revista de empresa, etc., atraerán

la atención sobre la disponibilidad y la conveniencia de participar en el programa. Previo permiso de los interesados, pueden darse a conocer los éxitos alcanzados por determinados trabajadores y los premios acaso concedidos por ello.

Evaluación de la salud

Messite y Warshaw (2013). Cuando sea posible, debe evaluarse el estado de salud de cada trabajador al iniciar el programa, a fin de obtener una base para la “prescripción” de objetivos personales que deben alcanzarse y las actividades específicas indicadas, y periódicamente, para valorar su evolución y sus cambios provisionales. La evaluación de los riesgos para la salud puede utilizarse realizando o no una exploración médica previa tan global como las circunstancias lo permita, completada con pruebas diagnósticas o de laboratorio. Los programas de cribado pueden permitir la identificación de las personas para las que estén indicadas actividades específicas.

Actividades

Messite y Warshaw (2013). Hay un gran número de actividades que pueden desarrollarse como parte del programa. Algunas son continuas, otras se llevan a cabo sólo periódicamente. Algunas se destinan a individuos o determinadas cohortes de trabajadores, otras al conjunto de la plantilla. La prevención de la enfermedad y la incapacidad constituye el hilo conductor de todas ellas. Estas actividades pueden dividirse en las siguientes categorías, parcialmente coincidentes:

1. Asistencia sanitaria.

Requieren la intervención de profesionales de la salud e incluyen reconocimientos médicos, programas de cribado, procedimientos diagnósticos como las mamografías, las citologías y la determinación del nivel de colesterol, vacunaciones, etc. Asimismo comprenden el consejo médico y la modificación del comportamiento en lo que respecta al control del peso, la capacidad física para el trabajo, el abandono del tabaco y otros factores relativos a la forma de vida. (Messite y Warshaw, 2013)

2. Educación para la salud.

Es necesaria para fomentar la sensibilización respecto a posibles enfermedades, la importancia del control de factores de riesgo y el valor de mantener formas de vida sanas, por ejemplo, a través del control del peso, la preparación física para el trabajo y el abandono del tabaco. Asimismo, esta actividad debe marcar el camino para la adopción de intervenciones apropiadas. (Messite y Warshaw, 2013)

3. Orientación para la gestión de la asistencia médica.

Debe ofrecerse asesoramiento respecto a las cuestiones siguientes: relaciones con el sistema de asistencia sanitaria y consecución de asistencia médica inmediata y de alta calidad, tratamiento de problemas de salud crónicos o recurrentes, rehabilitación y retorno al trabajo después de una enfermedad o accidente, tratamiento del abuso de alcohol y drogas, cuidados prenatales, etc. (Messite y Warshaw, 2013)

4. Capacidad de afrontar problemas personales.

Entre las cualificaciones necesarias en este ámbito figuran la gestión del estrés y la planificación previa a la jubilación. Asimismo, puede prestarse ayuda a los trabajadores que deben resolver problemas laborales y familiares, como la planificación familiar, los cuidados prenatales, la atención a personas a cargo, la paternidad, etc. (Messite y Warshaw, 2013)

5. Servicios y políticas en el lugar de trabajo.

Los servicios y políticas en el lugar de trabajo que completan los relacionados con actividades de salud y seguridad en el trabajo se refieren a la dotación de instalaciones para el aseo personal y taquillas, la prestación de servicios de lavandería en caso necesario, servicios de restauración que ofrezcan asesoramiento nutricional y una selección de alimentos beneficiosos, garantía de un lugar de trabajo con prohibición del consumo de tabaco y drogas, etc. En general, a medida que se han desarrollado y difundido los programas y se ha generalizado la convicción de su eficacia, las actividades han aumentado en número y variedad. Con todo, algunas han

sido objeto de una menor atención debido a una reducción de recursos provocada por presiones económicas o a su reasignación en áreas nuevas o más populares. (Messite y Warshaw, 2013)

Mecanismos

Messite y Warshaw (2013). Los mecanismos empleados para el desarrollo de las actividades de promoción de la salud dependen del tamaño y la localización de la organización, del grado de centralización de la plantilla respecto a la geografía y los horarios de trabajo, de los recursos económicos, tecnológicos y de cualificación disponibles, de las características de la plantilla (en cuanto a niveles sociales y educativos) y del ingenio del director del programa. Son los siguientes:

- a) Recogida de información: encuestas a trabajadores; grupos diana.
- b) Materiales impresos: libros, folletos (pueden distribuirse mediante expositores), envíos de publicidad, artículos en la revista de empresa, carteles.
- c) Material audiovisual: cintas de audio, mensajes grabados accesibles a través del teléfono, películas, cintas de vídeo para su visionado individual y en grupo. Algunas organizaciones disponen de mediatecas con cintas de audio y de vídeo que los trabajadores pueden tomar prestadas para su utilización en el hogar.
- d) Asistencia sanitaria: reconocimientos médicos, diagnósticos y pruebas de laboratorio, vacunación, asesoramiento individual
- e) Formación: primeros auxilios, reanimación cardiopulmonar, compra y cocina sanas.
- f) Reuniones: conferencias, cursos, seminarios.
- g) Acontecimientos especiales: ferias de salud, concursos.
- h) Grupos de autoayuda y apoyo: abuso de alcohol y drogas, cáncer de mama, paternidad, cuidado de ancianos.
- i) Comités: un grupo especial o comité interno para coordinar los programas referentes a la salud entre los distintos departamentos y divisiones y un comité paritario para determinar la orientación general del programa suelen resultar útiles. Asimismo, pueden crearse comités especiales para ciertas actividades.

- j) Programas de deportes: organización de campeonatos internos, patrocinio de la participación individual en programas comunitarios, equipos de empresa.
- k) Programas informáticos: disponibles en los ordenadores personales individuales o a través de la red de la organización, juegos de ordenador o de vídeo orientados a la promoción de la salud.
- l) Programas de exploración selectiva: generales (p. ej., evaluación de los riesgos para la salud) o específicos para una enfermedad (p. ej., hipertensión, visión y audición, cáncer, diabetes, colesterol).
- m) Información y consulta: programas de asistencia a los empleados, asesoramiento personal por teléfono
- n) Actividades continuas: capacidad física para el trabajo, selección de alimentos sana en los servicios de restauración y en las máquinas expendedoras del lugar de trabajo.
- o) Prestaciones especiales: tiempo libre para actividades de promoción de la salud, reembolso de los gastos de formación, modificación de horarios de trabajo, permisos para atender cuestiones personales y familiares.
- p) Incentivos: premios a la participación y a la consecución de objetivos, reconocimiento en publicaciones empresariales y tabloneros de anuncios, concursos y premios.

c) Prevención de accidentes y enfermedades de los trabajadores

Messite y Warshaw (2013). La prevención de enfermedades y accidentes corre a cargo de un equipo de salud laboral e higiene y seguridad industriales, que cuenta con el apoyo de todas las partes interesadas. Los métodos utilizados normalmente no diferencian entre prevención dentro y fuera del ámbito de trabajo. Se considera que la prevención refleja una actitud o cualidad del trabajador, una actitud que no se abandona ni se adopta al salir o entrar de la fábrica. Otra característica de este planteamiento es la idea de que la prevención puede experimentar una mejora continua, idea apoyada por la decisión que ha tomado la empresa de auditar sus distintos programas.

Evaluaciones de la salud

Messite y Warshaw (2013). Independientemente de la función, alcance y

población diana del programa, se realizan evaluaciones multidimensionales de la salud de los trabajadores participantes durante las fases iniciales y, posteriormente, a intervalos periódicos. En general, se recogen datos sobre los hábitos y el estado de salud, se practican mediciones fisiológicas simples, como la tensión arterial y el perfil lipídico, y (con menor frecuencia) se registran las actitudes ante la salud, las dimensiones sociales de la salud, la utilización de servicios preventivos, las prácticas de seguridad y los antecedentes familiares. Los informes resultantes informatizados se comunican a los trabajadores individualmente y de forma colectiva sirven para la planificación, seguimiento y evaluación del programa, y permiten obtener habitualmente estimaciones del riesgo absoluto o relativo, que van desde la valoración del riesgo absoluto de sufrir un infarto de miocardio en el decenio siguiente (o la comparación del riesgo cuantificable de una persona de sufrirlo con el riesgo medio de las personas de los mismos sexo y edad), hasta la clasificación cualitativa de la salud y los riesgos mediante una escala de deficiente a excelente. También son habituales las recomendaciones específicas. Por ejemplo, se aconseja la actividad física regular a las personas sedentarias y el aumento de los contactos sociales a las personas que se relacionan poco con los familiares y amigos. En algunos programas se hacen evaluaciones de la salud en el momento de la contratación o en conexión con programas específicos, y posteriormente, a intervalos fijos o con una periodicidad definida por la edad, el sexo y la situación de riesgo para la salud.

Asesoramiento

Messite y Warshaw (2013). Otro elemento común de la mayoría de programas es el asesoramiento para la modificación de hábitos de salud tan perjudiciales como el consumo de tabaco, las prácticas nutricionales deficientes o el comportamiento sexual de alto riesgo. Existen métodos eficaces para ayudar a las personas a aumentar su motivación y disposición a modificar tales hábitos, no abandonar una vez iniciado el proceso y minimizar las recaídas. Las sesiones de grupo dirigidas por profesionales de la salud o por personal no sanitario con formación específica suelen ser útiles para ayudar a las personas a efectuar los cambios, y el apoyo de los compañeros en el lugar de trabajo puede mejorar los resultados en cuestiones como el abandono del tabaco o la actividad física. La educación sanitaria de los trabajadores puede comprender aspectos que influyan favorablemente en la salud de otros miembros de su familia. Por ejemplo,

en ocasiones se desarrollan programas sobre el embarazo sano, la importancia de la lactancia, la capacitación como padres y el modo de abordar eficazmente la atención sanitaria y otras necesidades de los familiares de edad avanzada. El asesoramiento efectivo exige evitar la estigmatización de los participantes que presentan dificultades para cambiar o que no siguen las recomendaciones relativas a la modificación del estilo de vida.

Trabajadores con necesidades especiales

Messite y Warshaw (2013). Una parte significativa de la población activa, sobre todo si se incluye un gran número de trabajadores de edad avanzada, padece al menos una enfermedad crónica, como diabetes, artritis, depresión, asma o lumbalgia. Además, otra parte importante de la población se considera expuesta a un alto riesgo de padecer un problema de salud grave, como una enfermedad cardiovascular, debido al agravamiento de factores de riesgo, como el nivel total de colesterol en sangre, la hipertensión, el consumo de tabaco, una obesidad significativa o un alto nivel de estrés. Es posible que estas poblaciones utilicen los servicios de salud con una frecuencia excesiva, generen costes por sus gastos en prestaciones sanitarias y den lugar a pérdidas de productividad, pero tales efectos pueden atenuarse mediante iniciativas preventivas. De hecho, los programas de educación y asesoramiento destinados a paliar estas enfermedades y riesgos son cada vez más habituales. Suelen basarse en la intervención de personal de enfermería con formación específica (o, más raramente, educadores sanitarios o dietistas) con objeto de ayudar a poner en práctica y mantener los cambios de comportamiento necesarios y colaborar más estrechamente con el médico de atención primaria en la utilización de medidas médicas apropiadas, sobre todo en lo que se refiere al consumo de medicamentos.

Evaluación

Messite y Warshaw (2013). Las iniciativas de evaluación abarcan desde los comentarios anecdóticos de los trabajadores hasta el empleo de complejas metodologías cuyas características justifican su inclusión en publicaciones contrastadas. Pueden centrarse en los procesos o en los resultados. Por ejemplo, la evaluación de un determinado proceso permite valorar la ejecución del programa, el número de trabajadores participantes y la opinión de éstos al respecto. Las evaluaciones de

resultados tienen como objetivo los cambios en el estado de salud, como la frecuencia o el nivel de un determinado factor de riesgo, ya sea autodeclarado (p. ej., nivel de ejercicio) u objetivamente evaluado (p. ej., hipertensión). La evaluación puede centrarse también en aspectos económicos como los vinculados a la utilización y el coste de los servicios de asistencia sanitaria, al absentismo o a la incapacidad, esté relacionada con el trabajo o no. La evaluación puede cubrir únicamente a los participantes en el programa o a la totalidad de los trabajadores sometidos a riesgo. En el primer caso permite tratar aspectos relativos a la eficacia de una determinada intervención, mientras que en el segundo determina la eficacia con que se han reducido los factores de riesgo en una población total. Mientras que en algunas evaluaciones (la mayoría) sólo se analizan los esfuerzos dedicados a la modificación de un factor de riesgo, en otras se estudian los efectos simultáneos de diversas intervenciones. Tras examinar 48 estudios publicados en los que se evalúan los resultados de programas globales de promoción de la salud y prevención de la enfermedad en el lugar de trabajo, se observó que 47 de ellos registraban resultados sanitarios positivos (Pelletier 1991). Muchos de estos estudios presentan deficiencias significativas de diseño, metodología o análisis. Con todo, su unanimidad respecto a las conclusiones favorables y los resultados optimistas de los mejor diseñados indican que los efectos reales se aproximan a los deseados. Queda por aclarar su reproductibilidad en programas semejantes, la persistencia de los efectos observados inicialmente y la posibilidad de que su valoración estadística alcance significación médica. Además, las pruebas de eficacia son mucho más sólidas para algunos factores de riesgo como el consumo de tabaco y la hipertensión, que para la actividad física, las prácticas nutricionales y los factores de salud mental, incluido el estrés.

d) Salud total del trabajador

Según el Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH, 2013); es una estrategia que integra la seguridad ocupacional y protección de la salud con la promoción de la salud a fin de prevenir lesiones y enfermedades a los trabajadores y mejorar su salud y bienestar.

Según el enfoque tradicional, los programas de seguridad y salud en el trabajo se han tratado de forma separada. Los programas de protección de la salud se han concentrado esencialmente en la seguridad, en reducir la exposición del trabajador a los

factores de riesgo que provienen del propio ambiente de trabajo. Y la mayoría de los programas de promoción de salud en el lugar de trabajo se han centrado exclusivamente en los factores de estilo de vida fuera del trabajo que ponen a los trabajadores en riesgo. Existe un creciente volumen de información científica que respalda la eficacia de combinar estos esfuerzos por medio de intervenciones en el trabajo que integren los programas de protección de la salud con los de promoción de la salud.

Importancia de la Higiene y Seguridad Industrial

Grimaldi y Simón (1991) manifiestan que muchos profesionales habrán de hacer frente a las numerosas cuestiones que sobre prevención de riesgos laborales se le habrán de presentar en el desempeño de sus actividades sin haber recibido una formación específica en esta materia. Por lo que la necesidad de esta formación ya no se ve exclusiva de quienes vayan a desempeñar funciones de prevención en las empresas sino que existen mayores exigencias y responsabilidades, deben alcanzar a todos los elementos de la empresa y en especial a los técnicos que intervienen en la línea de producción.

Asimismo, indica que la higiene industrial dentro de las empresas tiene gran importancia porque muchos procesos y operaciones industriales producen o utilizan compuestos que pueden ser perjudiciales para la salud de los trabajadores, la misma es una ciencia y arte dedicada a la anticipación, reconocimiento, evaluación y control de aquellos factores o elementos estresantes del ambiente que surgen en el lugar de trabajo, los cuales pueden causar enfermedad, deterioro a la salud, y el bienestar de importancia entre los trabajadores.

Es por ello, que dentro de las organizaciones es importante tener un higienista industrial, el cual velará por la prevención, evaluación y control de las diferentes incidencias, así como la aplicación de leyes que tienen como objetivo brindar a los trabajadores condiciones seguras y estables.

Grimaldi y Simón (1991). La higiene y seguridad industrial en el trabajo es un elemento fundamental con el fin de lograr que los principios en que la misma se expone y pasan a formar parte de su hacer cotidiano o de su actividad, de forma que las condiciones de trabajo sean conocidas y tomadas en cuenta desde la fase de diseño y realización de proyecto.

2.3.2. Gestión de Riesgos

Definición de riesgos

Malpica (1990) considera que el riesgo es la probabilidad de que se produzcan víctimas mortales, heridos o daños como consecuencias de un peligro. El riesgo ocupacional son los factores o agentes agresivos que inciden negativamente sobre la salud del trabajador y que se encuentra presente en el ambiente de trabajo.

Chiavenato (1994) define los riesgos como una ocurrencia imprevisible, pero probable, más allá del sistema de la protección contra incendios (aparatos portátiles, hidratantes y sistemas automáticos). La administración de riesgos abarca la identificación, análisis y administración de las condiciones potenciales de desastre para ellos, la misma exige un esquema de pólizas de seguro contra fuegos y lucro cesante, como medio complementario para asegurar el avance de la empresa.

Dentamana (1998) recomienda hacer un análisis sistemático de los riesgos, es decir, de la probabilidad de que ocurran los eventos no deseados junto con la medida de sus consecuencias adversas. Dicho análisis debe contemplar dos etapas, la identificación de los riesgos y la evaluación de estos.

Elementos de la Gestión de Riesgos Laborales (GRL)

Aguilera (2008) manifiesta que para la GRL, es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos:

1. Identificación de peligros y riesgos
2. Evaluación del riesgo
3. Control del riesgo
4. Seguimiento y control del riesgo.

Según Aguilera (2008). Las Norma OHSAS 18001, permiten implementar, mantener y mejorar la eliminación o disminución de riesgos y está diseñada para integrarse en otros sistemas de gestión. Por su sencillez, es una de las prácticas sobre seguridad laboral más extendidas en Europa. En muchos países se ha establecido como norma nacional. El aspecto básico de esa norma es la planificación del control y de la evaluación de riesgos. Todas las actividades deben ser minuciosamente examinadas y evaluadas para descubrir sus peligros, tanto elevados como moderados. Una vez jerarquizados los riesgos, estos son sometidos a sus posibilidades de control y de acciones correctivas. Todos los interlocutores se implican

en las tareas de prevención, estableciéndose entre ellos un flujo de información que, debidamente documentada, minimiza la burocracia. Tiene por premisa definir los objetivos de un sistema de gestión de prevención de riesgos, para evitar o minimizar los accidentes laborales, mejorar el funcionamiento de las organizaciones y ayudar a la mejora continua en la prevención. En base a esos principios, desarrolla los cuatros pilares fundamentales sobre los que se asienta un sistema de prevención: la responsabilidad de la dirección, estableciendo su compromiso prioritario extensivo a todos los trabajadores de la empresa; la implantación de los procesos necesarios para realizar cada actividad; la prevención de los riesgos, como un comportamiento sistemático activo, y el ciclo de mejora continua.

1. Identificación de peligros y riesgos

Aguilera (2008) Es la actividad realizada para reconocer los peligros y riesgos existentes y poder determinar posteriormente la magnitud de afectación que estos puedan presentar.

La NC 18000: 2005 define la identificación de peligros como: "proceso que consiste en reconocer que existe peligro y definir sus características".

Aguilera (2008) La identificación de peligros y riesgos es la actividad más importante dentro de las organizaciones, en materia de Seguridad y Salud Ocupacional, pues es la más compleja y la que requiere mayor nivel de atención cuando se habla de prevención.

Aguilera (2008) indica que una correcta identificación de peligro y riesgos asociados a este disminuirá la probabilidad de ocurrencias de accidentes e incidentes de trabajo, así como la aparición de enfermedades profesionales.

Aguilera (2008) La organización debe establecer y mantener procedimientos para la continua identificación de peligros, evaluación de los riesgos e implementación de las medidas de control necesarias.

Aguilera (2008) Asimismo, estos procedimientos deben incluir: actividades rutinarias y no rutinarias; actividades de todo el personal con acceso al lugar de trabajo (incluidos subcontratistas y visitantes); servicios o infraestructura en el lugar de trabajo, proporcionados por la organización o por otros. En el cual garantice que los resultados de estas evaluaciones y los efectos de estos controles sean tomados en cuenta cuando establezca sus objetivos de SST. La organización debe documentar y mantener esta información actualizada.

Aguilera (2008) Por consiguiente, la metodología de la organización para identificación de peligros y evaluación de riesgos debe: estar definida con respecto a su alcance, naturaleza y planificación de tiempo para asegurar que es proactiva antes que reactiva; proveer lo necesario para la clasificación de los riesgos y la identificación de aquellos que deban ser eliminados o controlados; ser coherente con la experiencia operacional y las capacidades de las medidas de control de riesgos empleadas y a su vez proporcionar datos de entrada en la determinación de requisitos de los servicios o infraestructura, identificación de necesidades de formación y/o desarrollo de controles operacionales proveer lo necesario para el seguimiento de las acciones requeridas con el fin de asegurar la eficacia y la oportunidad de su implementación.

2. Evaluación del riesgo

Aguilera (2008) Una vez identificados los peligros presentes en el área, se pasará a su evaluación. Para la evaluación de riesgos, no pocos autores especialistas en el tema, han definido un sin número de métodos que arrojan resultados tanto cualitativos como cuantitativos. Existen además métodos específicos para la evaluación de determinado riesgo en especial.

El método que se muestra a continuación, entra en el grupo de los cualitativos, mediante el análisis de dos indicadores para su determinación:

1. Probabilidad de ocurrencia del daño
2. Consecuencias del daño

Dentro de la etapa de evaluación de riesgos se desarrollan las siguientes fases:

a) Estimación del riesgo:

Aguilera (2008). La NC 18000: 2005 ha definido la estimación del riesgo como proceso mediante el cual se determinan la frecuencia o probabilidad y las consecuencias que puedan derivarse de la materialización de un peligro.

Aguilera (2008) Asimismo para cada peligro detectado debe estimarse el riesgo. Aquí se valoran conjuntamente la probabilidad y la potencial severidad (consecuencias) de

que se materialice el peligro. La estimación del riesgo proporcionará la información necesaria para determinar de qué orden de magnitud es este.

A pesar de la existencia de diversos métodos de evaluación de riesgos, en todos los casos se han de llegar a definir dos conceptos claves: probabilidad y consecuencia.

1. Probabilidad: que es la posibilidad de ocurrencia del riesgo, que puede ser medida con criterios de frecuencia o teniendo en cuenta la presencia de factores internos y externos que pueden propiciar el riesgo, aunque éste no se haya presentado nunca.
2. Consecuencia: que es la materialización de un riesgo puede generar consecuencias diferentes, cada una de ellas con su correspondiente probabilidad.

Aguilera (2008). A mayor gravedad de las consecuencias previsibles, mayor deberá ser el rigor en la determinación de la probabilidad, teniendo en cuenta que las consecuencias del accidente han de ser contempladas tanto desde el aspecto de daños materiales como de lesiones físicas, analizando ambos por separado.

b) Probabilidad de que ocurra el daño

Aguilera (2008). La probabilidad de que ocurra el daño se puede determinar con el siguiente criterio:

1. Probabilidad alta: el daño ocurrirá siempre o casi siempre
2. Probabilidad media: el daño ocurrirá en algunas ocasiones
3. Probabilidad baja: el daño ocurrirá raras veces.

c) Consecuencias del daño

Aguilera (2008). Para determinar las consecuencias del daño, debe considerarse:

1. Partes del cuerpo que se verán afectadas
2. Naturaleza del daño, clasificándolos en:
 - a) Ligeramente dañinos
 - b) Dañinos
 - c) Extremadamente dañinos

3. Valoración del riesgo

Aguilera (2008) La valoración del riesgo ha sido definida por la NC 18000: 2005 como: procedimiento basado en el análisis del riesgo para determinar si se ha alcanzado el riesgo tolerable, especificándose por la misma norma el término de riesgo tolerable como:

riesgo que es aceptado en un contexto dado, basados en los valores actuales de la sociedad y criterios predeterminados.

Teniendo en cuenta el nivel de cada riesgo y los controles existentes se podrá decidir si el riesgo está controlado o no, si se puede minimizar o no.

Aguilera (2008) En este paso, con la estimación del riesgo identificado y comparándolo con el valor del riesgo tolerable definido o con resultados de periodos anteriores, se emite un juicio sobre la tolerabilidad del riesgo en cuestión.

De existir un riesgo determinado como moderado, importante o intolerable, se deberá controlar con la aplicación de medidas correctivas y darle posterior seguimiento.

Aguilera (2008); asimismo, si de la evaluación de riesgos se deduce la necesidad de adoptar medidas preventivas, se deberá eliminar o reducir el riesgo, mediante medidas de prevención en el origen, organizativas, de protección colectiva, de protección individual o de formación e información a los trabajadores, y controlar periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.

4. Control y seguimiento de los Riesgos Laborales

Aguilera (2008); La NC 18000: 2005 define el control del riesgo como: proceso de toma de decisión para tratar y/o reducir los riesgos, a partir de la información obtenida en la evaluación de riesgos, para implantar las acciones correctivas, exigir su cumplimiento y la evaluación periódica de su eficacia.

Aguilera (2008) Los métodos de control de riesgos deben escogerse teniendo en cuenta los siguientes principios:

1. Combatir los riesgos en su origen
2. Adaptar el trabajo a la persona, en particular en lo que respecta a la concepción de los puestos de trabajo, así como a la elección de los equipos y métodos de trabajo y de producción, con miras, en particular a atenuar el trabajo monótono y repetitivo y a reducir los efectos del mismo en la salud.
3. Tener en cuenta la evolución de la técnica.
4. Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
5. Adoptar las medidas que antepongan la protección colectiva a la individual
6. Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.

Aguilera (2008) Para la etapa de control de los riesgos se requiere de la sistematicidad en la implantación de medidas para la prevención, disminución y erradicación de estos, también se debe comprobar y chequear periódicamente que el sistema implantado sea eficaz y se sigan las prácticas y procedimientos requeridos.

Aguilera (2008) El resultado de una evaluación de riesgos debe servir para hacer un inventario de acciones, con el fin de diseñar, mantener o mejorar los controles de riesgos. Es necesario contar con un buen procedimiento para planificar la implantación de las medidas de control que sean precisas después de la evaluación de riesgos.

2.3.2.1.1. Métodos utilizados para el análisis de los Riesgos Laborales

Aguilera (2008) indica que en el proceso de evaluación de riesgos, se pueden aplicar diferentes métodos de análisis de riesgos, y según los resultados que puedan brindar, pueden ser:

a) Métodos cualitativos de análisis de riesgos:

Los métodos cualitativos que por lo general más se utilizan son:

1. Listas de chequeo o listas de comprobación (check list).
2. Análisis del árbol de fallos (fault tree analysis).
3. Análisis de seguridad de tareas.
4. Análisis de peligros y operabilidad (hazard operability analysis, HAZOP)
5. Diagrama de Ishikawa.

b) Métodos cuantitativos de análisis de riesgos:

Entre los métodos cuantitativos más utilizados se pueden mencionar:

1. Análisis del árbol de efectos (event tree analysis).
2. Método de valoración del riesgo, de Welberg Anders.
3. Método de valoración del riesgo, de William Fine.
4. Método de valoración del riesgo, de R. Pickers.

2.3.3 REGLAMENTO DE LA LEY N° 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°.- El presente Reglamento desarrolla la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y tiene como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos

laborales en el país, sobre la base de la observancia del deber de prevención de los empleadores, el rol de fiscalización y control del Estado y la participación de los trabajadores y sus organizaciones sindicales. Cuando la presente norma haga mención a la Ley, se entiende referida a la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Artículo 2°.- En aplicación del principio de prevención, se entienden incluidos dentro del ámbito de aplicación a que se refiere el artículo 2° de la Ley, a toda persona bajo modalidad formativa y a los trabajadores autónomos. También se incluye a todo aquel que, sin prestar servicios, se encuentre dentro del lugar de trabajo, en lo que les resulte aplicable.

Artículo 3°.- Por convenio colectivo, contrato de trabajo o por decisión unilateral del empleador se pueden establecer niveles de protección superiores a los contemplados en la Ley. Asimismo, los empleadores podrán aplicar estándares internacionales en seguridad y salud en el trabajo para atender situaciones no previstas en la legislación nacional. Artículo

4°.- En concordancia con lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final de la Ley, en la medida en que lo previsto por los respectivos Reglamentos sectoriales no resulte incompatible con lo dispuesto por la Ley y el presente Reglamento, esas disposiciones continuarán vigentes. En todo caso, cuando los Reglamentos mencionados establezcan obligaciones y derechos superiores a los contenidos en la Ley y el presente Reglamento, aquéllas prevalecerán sobre éstos.

2.3.2.2. REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO TÍTULO PRELIMINAR PRINCIPIOS.

- I. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN:** Los trabajadores tienen derecho a que el Estado y los empleadores promuevan condiciones de trabajo dignas que les garanticen un estado de vida saludable, física, mental y social. Dichas condiciones deberán propender a: a) Que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable. b) Que las condiciones de trabajo sean compatibles con el bienestar y la dignidad de los trabajadores y ofrezcan posibilidades reales para el logro de los objetivos personales del trabajador.

- II. PRINCIPIO DE PREVENCIÓN:** El empleador garantizará, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que no teniendo vínculo laboral prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores.

- III. PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD:** El empleador asumirá las implicancias económicas, legales y de cualquiera otra índole, como consecuencia de un accidente o enfermedad que sufra el trabajador en el desempeño de sus funciones o a consecuencia de él, conforme a las normas vigentes.
- IV. PRINCIPIO DE COOPERACIÓN:** El Estado, los empleadores y los trabajadores, y sus organizaciones sindicales, establecerán mecanismos que garanticen una permanente colaboración y coordinación en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- V. PRINCIPIO DE INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:** Los trabajadores recibirán del empleador una oportuna y adecuada información y capacitación preventiva en la tarea a desarrollar, con énfasis en lo potencialmente riesgoso para la vida y salud de los trabajadores y su familia.
- VI. PRINCIPIO DE GESTIÓN INTEGRAL:** Todo empleador promoverá e integrará la gestión de la seguridad y salud en el trabajo a la gestión general de la empresa.
- VII. PRINCIPIO DE ATENCIÓN INTEGRAL DE LA SALUD:** Los trabajadores que sufran algún accidente de trabajo o enfermedad ocupacional tienen derecho a las prestaciones de salud necesarias y suficientes hasta su recuperación y rehabilitación, procurando su reinserción laboral.
- VIII. PRINCIPIO DE CONSULTA Y PARTICIPACIÓN:** El Estado promoverá mecanismos de consulta y participación de las organizaciones de empleadores y trabajadores más representativos y actores sociales, para la adopción de mejoras en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- IX. PRINCIPIO DE VERACIDAD:** Los empleadores, los trabajadores, los representantes de ambos y demás entidades públicas y privadas responsables del cumplimiento de la legislación en seguridad y salud en el trabajo brindarán información completa y veraz sobre la materia.

2.3.3. Definición de Términos Básicos

Accidentes: Es todo suceso imprevisto y no deseado que interrumpe o interfiere el desarrollo de una actividad y origina una o más de las siguientes consecuencias: lesiones personales, daños materiales y pérdidas económicas. (Norma COVENIN 474 – 89, p. 17).

Accidente de Trabajo: Todo suceso que produzca en el trabajador o la trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo. Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (2005).

Accidente Incapacitante: Es aquel que resulta en muerte, incapacidad parcial permanente o incapacidad total temporal. INCE (1975).

Acto Inseguro: Es toda actividad voluntaria, por acción o emisión, que conlleva la violación de un procedimiento, normas, reglamentos o prácticas seguras establecidas, tanto por el Estado como por la empresa, que pueda producir un accidente de trabajo o una enfermedad profesional. (Norma COVENIN, 2270 – 88, p. 2).

Adaptabilidad: Proceso por el cuál un trabajador cambia alguna de las características de su comportamiento para identificarse con nuevos procedimientos, normas y formas seguras de trabajo. (Manual de Seguridad e Higiene Industrial, p. 79).

Agente: Es el objeto o sustancia relacionada de manera directa con la lesión. Ramírez (1991).

Comité de Higiene y Seguridad Industrial: Es el organismo encargado de vigilar las condiciones y medio ambiente de trabajo, asiste y asesora al empleador y a los trabajadores en la ejecución del programa de prevención de accidentes y enfermedades profesionales. (Norma COVENIN, 2270 – 88, p. 1).

Condición Insegura: Es la condición física o mecánica existente en el local, equipo herramienta, que podría haber sido protegida o corregida y que lleva inherente el accidente. Chiavenato (1990).

Condición y Medio Ambiente de Trabajo: A los efectos de la protección de los trabajadores y trabajadoras, el trabajo deberá desarrollarse en un ambiente y condiciones adecuadas. (Ley Orgánica de Prevención, condición y Medio Ambiente de Trabajo, 2005, p. 49).

Control de Riesgos: Eliminación o minimización de las causas de los accidentes. (Manual de Seguridad e Higiene Industrial, p. 85).

Enfermedad Profesional: Estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que el trabajador o la trabajadora se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, agentes biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, 9 temporales o permanentes. Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (2005).

Factor Personal de Seguridad: Se refiere a un conjunto de normas y procedimientos que protegen la integridad física y mental del trabajador preservándolo de los riesgos de salud inherentes a las tareas del cargo y del ambiente físico donde son ejecutados. Chiavenato (1990).

Herramientas: son las que ayudarán a asegurar una inspección y el mantenimiento uniforme de la misma por una persona entrenada. La persona encargada del cuarto u área de herramientas, recomendando la correcta a utilizar, también el de hacer ver a los empleados que deben de entregar las herramientas con defectos, y el de hacerles ver el uso seguro de las herramientas. Chiavenato (1994).

Higiene Industrial: Es el conjunto de comunicaciones y técnicas dedicadas a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores del ambiente, psicológico o tensionales que provienen del trabajo y pueden causar enfermedades o deteriorar la salud. Arias (1989).

Iluminación: Factor importante en la prevención de accidentes. (Manuales de Seguridad e Higiene Industrial, p. 79).

Incentivo: Forma del estímulo al trabajador para que cumpla mejor y más eficientemente su trabajo. (Manual de Seguridad y Higiene Industrial, p. 103).

Lesión: Es el daño físico que produce un accidente a las personas, consecuencia de una serie de factores, cuyo resultado es el accidente mismo. Ramírez (1991).

Peligro: Fuente de energía y factores Psicológicos y conductuales que, cuando no se controlan, conllevan a incidencias perjudiciales. Grimaldi (1997).

Prevención de Accidentes: Consiste en investigar, evaluar y corregir las condiciones y circunstancias causantes, aplicando métodos selectivos específicos, que interrelacionados dan lugar a la Seguridad Industrial. Censo Seguridad Industrial. CORPOVEN (1997).

Programa de Higiene y Seguridad Industrial: Es el conjunto de objetivos, acciones metodológicas establecidas para prevenir los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. Norma COVENIN (1991).

Riesgo: Efecto supuesto de un peligro no controlado, apreciado en términos de probabilidad de lo que sucederá, la severidad máxima de cualquier lesión o daño, y la sensibilidad del público a tal incidencia. Grimaldi (1991).

Salud: Un estado o nivel de estabilidad corporal. Sikula (1988).

Seguridad: Es un estado de existencia libre de daños y peligros. Sikula (1988).

Seguridad en el Trabajo: Es el conjunto de medidas técnicas, educacionales, médicas y psicológicas, empleadas para prevenir los accidentes, eliminar las condiciones inseguras del ambiente e instruir o convencer a las personas sobre la implementación de medidas correctivas. Chiavenato (1990).

Seguridad Industrial: Conjunto de comunicaciones técnicos y su aplicación para la reducción, control y eliminación de accidentes en el trabajo, por medio de sus causas. Arias (1990).

CAPÍTULO III: MARCO METODOLOGICO

3.1. Tipo y diseño de la investigación

3.1.1 Tipo de investigación:

El tipo de investigación que se aplicó a la investigación fue Cuantitativo y Correlacional Propositiva.

Cuantitativa:

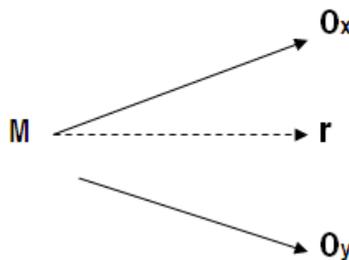
Hurtado y Toro (1998). "Dicen que la investigación Cuantitativa tiene una concepción lineal, es decir que haya claridad entre los elementos que conforman el problema, que tenga definición, limitarlos y saber con exactitud donde se inicia el problema, también le es importante saber qué tipo de incidencia existe entre sus elementos".

Correlacional: La utilidad y el propósito principal de los estudios correlacionales son saber cómo se puede comportar un concepto o variable conociendo el comportamiento de otra u otras variables relacionadas. Es decir, para intentar predecir el valor aproximado que tendrá un grupo de individuos en una variable, a partir del valor que tienen en la variable o variables relacionadas. (Sampieri, 1998)

No experimental transversal.

3.1.2. Diseño de investigación

Hernández, Fernández y Baptista (2011) determinaron que una investigación con diseño no experimental es aquella que identifica un conjunto de entidades que representan el objeto del estudio, se procede a la observación de los datos y en la que se efectúan sin la manipulación deliberada de variables.



Dónde:

M: Muestra de sujetos participantes en la investigación

Ox: Observación de la muestra observada de la Variable Independiente

Oy: Observación de la muestra observada de la Variable dependiente

R: la relación que existe entre ambas variables

3.2. Población y muestra:

3.2.1 Población

Hernández, Fernández y Baptista (2011) detallan que la población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones. Es la totalidad del fenómeno a estudiar, donde las entidades de la población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.

El tamaño de la población fue de 20 trabajadores dentro del restaurant Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

3.2.2. Muestra

Hernández, Fernández y Baptista (2011) indicaron que la muestra es, en esencia, un subgrupo de la población.

El tamaño de la muestra fue tomada por conveniencia; por lo que se tomó el mismo tamaño de la población: 20 trabajadores de la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrilla.

3.3. Hipótesis

H₀: Si no se elabora un programa de seguridad e higiene industrial, entonces no se reducirán los riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

H₁: Si se elabora un programa de seguridad e higiene industrial entonces se reduce los riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

3.4. Variables

Tabla 1.

Variable de investigación

VARIABLE		DEFINICION
Independiente	Seguridad e Higiene industrial	Duque (1996) la higiene industrial, tiene como finalidad principal la conservación de la salud de los trabajadores, lo cual requiere básicamente de un programa de protección de salud, prevención de accidentes y enfermedades profesionales y forzosamente se extiende más allá de los límites de la mera prevención, incluyendo el aspecto más

amplio de la salud total del trabajador.

Dependiente

**Gestión de
Riesgos**

Chiavenato (1994) se define los riesgos como una ocurrencia imprevisible, pero probable, más allá del sistema de la protección contra incendios (aparatos portátiles, hidratantes y sistemas automáticos). La administración de riesgos abarca la identificación, análisis y administración de las condiciones potenciales de desastre para ellos, la misma exige un esquema de pólizas de seguro contra fuegos y lucro cesante, como medio complementario para asegurar el avance de la empresa.

Fuente: Elaboración propia

3.5.Operacionalización

Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnicas e instrumentos de recolección de datos
Independiente	Conservación de la salud de los trabajadores	Reducir la incidencia de enfermedades	
		Reducir la incidencia de accidentes laborales	
	Programa de protección de salud	Adecuado diseño del entorno de trabajo. La ergonomía	
		Los comités de seguridad	
	Prevención de accidentes y enfermedades de los trabajadores	políticas de seguridad	Encuesta
		establecimiento de medidas preventivas	Cuestionario
Salud total del trabajador	Características de las medidas preventivas		
	Antecedentes de salud de los trabajadores		
	Revisiones médicas de los trabajadores		
	Exámenes Médicos ocupacionales		

Seguridad e Higiene industrial

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES O ÍTEMS	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS
DEPENDIENTE			
Gestión de Riesgos	Identificación de peligros y riesgos	<p>Actividades rutinarias y no rutinarias</p> <p>Actividades de todo el personal con acceso al lugar de trabajo.</p> <p>Servicios o infraestructura en el lugar de trabajo, proporcionados por la organización</p>	
	Evaluación del riesgo	<p>Estimación del riesgo</p> <p>Probabilidad de que ocurra el daño</p> <p>Consecuencias del daño</p>	Encuesta/Cuestionario
	Valoración del riesgo	<p>Eliminar o reducir el riesgo</p> <p>Controlar periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.</p>	
	Control del Riesgo	<p>Combatir los riesgos en su origen</p> <p>Adaptar el trabajo a la persona</p>	

3.6. Abordaje metodológico, técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1. Abordaje metodológico

El Método de investigación que se utilizó para el presente trabajo de investigación es el Método deductivo e inductivo.

a) Método deductivo

El método deductivo es aquél que parte los datos generales aceptados como valederos, para deducir por medio del razonamiento lógico, varias suposiciones, es decir; parte de verdades previamente establecidas como principios generales, para luego aplicarlo a casos individuales y comprobar así su validez.

Se aplicó este método en la investigación porque se analiza las variables desde su concepto hasta llegar a su todo, determinando cómo influye ambas variables entre si.

b) Método inductivo

El método inductivo o inductivismo es aquel método científico que obtiene conclusiones generales a partir de premisas particulares, en el que pueden distinguirse cuatro pasos esenciales: la observación de los hechos para su registro; la clasificación y el estudio de estos hechos; la derivación inductiva que parte de los hechos y permite llegar a una generalización; y la contrastación.

Se aplica en la investigación porque parte de la observación analizando la información el comportamiento de las personas y lo compara, realiza una abstracción y al final lo generaliza. Es decir cumple el proceso del método científico.

3.6.2. Técnicas de investigación

Para el desarrollo de la presente investigación hemos aplicado lo siguiente:

- a) Análisis de datos o documentos:** Se buscó información en las principales fuentes tanto primarias y secundarias, revisión de tesis de universidades, libros y datos estadísticos de instituciones privadas y estatales. Se tomó como referencia una encuesta validada que se visualiza en el Anexo 1.

La información recolectada como teorías, modelos han servido para elaborar una encuesta, además de armar nuestras bases teóricas, antecedentes y estado de arte.

b) Encuesta: Es una técnica de investigación que consiste en una interrogación verbal o escrita que se realizó a las personas con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación. Por lo que se aplicará una encuesta dirigida a las a los trabajadores de la empresa Marakos 490 - Carnes y Parrillas.

Se elaboró una encuesta con 22 ítems, que abarcan las dimensiones de ambas variables, esta encuesta sirve para determinar la influencia entre ambas variables y determinar los puntos débiles para realizar una propuesta de solución para la empresa.

Las cuáles fue explicada a las personas que implícitamente o explícitamente tiene conocimiento o relación con el tema motivo del presente trabajo de grado; encuestas que serán aplicadas a la población o universo investigado por método no probabilístico por conveniencia.

3.6.3. Instrumento de investigación

a) Cuestionario

El cuestionario es la técnica de recogida de datos más empleada en investigación, porque es menos costosa, permite llegar a un mayor número de participantes y facilita el análisis. Son documentos específicos que permiten al analista recoger la información y las opiniones que manifiestan las personas que los responden.

Mediante el cuestionario se recolectó los datos sobre actitudes, creencias, comportamientos y características de las personas. Además que se detectaron los posibles riesgos que se presentan en el día a día en la empresa y asimismo determinar la situación actual de la empresa en lo que respecta Higiene y seguridad industrial (Anexo 01).

3.7. Procedimiento para la recolección de datos

El procedimiento para la recolección de los datos se determinó por la siguiente ruta investigativa.

3.7.1. Observación participante(criterios éticos)

Los investigadores actuaron con prudencia durante el proceso de acopio de los datos asumiendo su responsabilidad ética para todos sus efectos y consecuencias que se derivan

de la interacción establecida con los sujetos participantes del estudio.

3.7.2. Encuesta

La investigación se realizó mediante una encuesta basada en un cuestionario en formato de la escala de Likert.

Sánchez (2011) decreta que la escala de Likert también llamada método de evaluaciones sumarias denominada por Rensis Likert en el año 1932, es una escala psicométrica comúnmente utilizada en cuestionarios y es la escala de uso más amplio en encuestas para la investigación, principalmente en ciencias sociales. Al responder a una pregunta de un cuestionario elaborado con la técnica de Likert, se especifica el nivel de acuerdo o desacuerdo con una declaración basado en un elemento, ítem, reactivo o pregunta. A continuación se muestra la elaboración de la Escala de Likert:

- a. **Preparación de los ítems iniciales:** Se elaboró una serie de enunciados afirmativos y negativos sobre el tema o actitud que se pretende medir, el número de enunciados elaborados debe ser mayor al número final de enunciados incluidos en la versión final.
- b. **Administración de los ítems a una muestra representativa de la población cuya actitud deseamos medir:** Se le solicitó a los sujetos que expresen su acuerdo o desacuerdo frente a cada ítem mediante una escala.
- c. **Asignación de puntajes a los ítems:** Se le asignó un puntaje a cada ítem a fin de clasificarlos según reflejen actitudes positivas o negativas.
- d. **Asignación de puntuaciones a los sujetos:** La puntuación de cada sujeto se obtiene mediante la suma de las puntuaciones de los distintos ítems.
- e. **Análisis y selección de los ítems:** Un elemento de tipo Likert es una declaración que se le hace a los sujetos para que éstos lo evalúen en función de su criterio subjetivo, generalmente se pide a los sujetos que manifiesten su grado de acuerdo o desacuerdo.

El formato Likert que se utilizó en la investigación fue:

1. Total desacuerdo
2. Desacuerdo
3. Indiferente
4. De acuerdo
5. Total acuerdo

3.8. Análisis estadístico de datos

La información que se obtuvo de la aplicación de las técnicas de recolección de datos, fue procesada para su respectivo tratamiento estadístico en el programa EXCEL, versión 2013 donde se ordenó, tabuló y se presentó en figuras con sus respectivas descripciones e interpretaciones.

Para la elaboración de los análisis estadísticos después de haber aplicado la encuesta, se optara por utilizar el programa Excel y SPSS. La información estadística que se obtendrá de la aplicación del programa Excel y SPSS, pasara para su respectivo orden, tabulación y representarlos en tablas y figuras con sus descripciones e interpretaciones. Este análisis deriva para poder realizar la recolección de datos del presente proyecto se realizará mediante la aplicación del cuestionario, una guía de observación detallada y analizada minuciosamente de acuerdo a la realidad percibida en la empresa.

3.9. Principios éticos

Noreña, Alcaraz, Rojas y Rebolledo (2012) sostienen que los investigadores deben tener presente algunos criterios éticos a la hora del diseño del estudio y en el momento de la recolección de datos de la investigación cuantitativa. A continuación en la tabla 2 se ostentan puntos esenciales en la aplicación de la investigación realizada que permitió el mejoramiento de la calidad de la indagación:

Los principios éticos que fueron tomados en cuenta para la investigación están detallados en la tabla 2.

Tabla 2.

Criterios éticos de la investigación

CRITERIOS	CARACTERÍSTICAS ÉTICAS DEL CRITERIO
Consentimiento informado	Los participantes estuvieron de acuerdo con ser informantes y reconocieron sus derechos y responsabilidades.
Confidencialidad	Se les informó la seguridad y protección de su identidad como informantes valiosos de la investigación.
Observación participante	Los investigadores actuaron con prudencia durante el proceso de acopio de los datos asumiendo su responsabilidad ética para todos los efectos y consecuencias que se derivaron de la interacción establecida con los sujetos participantes del estudio.

Fuente: Elaborado en base a: Noreña, A.L.; Alcaraz-Moreno, N.; Rojas, J.G.; y Rebolledo-Malpica, D. (2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. *Aquichan*, 12(3). 263-274. Disponible.

3.10. principios de rigor científico.

Noreña, Alcaraz, Rojas y Rebolledo (2012) propugnan pilares fundamentales que soportan el rigor de la investigación y a su vez exponen algunos criterios que garantizan su cumplimiento, los cuales se aprecian en la siguiente tabla 3:

Los criterios de rigor científico que fueron tomados en cuenta para la investigación están detallados en la tabla 3:

Tabla 3.

Criterios de rigor científico de la investigación

CRITERIOS	CARACTERÍSTICAS DEL CRITERIO	PROCEDIMIENTOS
Credibilidad mediante el valor de la verdad y autenticidad	Resultados de las variables observadas y estudiadas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los resultados reportados son reconocidos como verdaderos por los participantes. 2. Se realizó la observación de las variables en su propio escenario. 3. Se procedió a detallar la discusión mediante el proceso de la triangulación.
Transferibilidad y aplicabilidad	Resultados para la generación del bienestar organizacional mediante la transferibilidad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se realizó la descripción detallada del contexto y de los participantes en la investigación. 2. La recogida de los datos se determinó mediante el muestreo teórico, ya que se codificaron y analizaron de forma inmediata la información proporcionada. 3. Se procedió a la recogida exhaustiva de datos mediante el acopio de información suficiente, relevante y apropiada mediante el cuestionario, la observación y la documentación.
Consistencia para la replicabilidad	Resultados obtenidos mediante la investigación mixta	<ol style="list-style-type: none"> 1. La triangulación de la información (datos, investigadores y teorías) permitiendo el fortalecimiento del reporte de la discusión. 2. El cuestionario empleado para el recojo de la información fue certificado por evaluadores externos para autenticar la pertinencia y relevancia del estudio por ser datos de fuentes primarias. 3. Se detalla con coherencia el proceso de la recogida de los datos, el análisis e interpretación de los mismos haciendo uso de los enfoques de la ciencia: (a) empírico, (b) crítico y, (c) vivencial.
Confirmabilidad y neutralidad	Los resultados de la investigación tienen veracidad en la descripción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los resultados fueron contrastados con la literatura existente. 2. Los hallazgos de la investigación fueron contrastados con investigaciones de los contextos internacional, nacional y regional que tuvieron similitudes con las variables estudiadas de los últimos cinco años de antigüedad. 3. Se declaró la identificación y descripción de las limitaciones y alcance encontrada por el investigador.

Relevancia	Permitió el logro de los objetivos planteados obteniendo un mejor estudio de las variables	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se llegó a la comprensión amplia de las variables estudiadas. 2. Los resultados obtenidos tuvieron correspondencia con la justificación.
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fuente: Elaborado en base a: Noreña, A.L.; Alcaraz-Moreno, N.; Rojas, J.G.; y Rebolledo-Malpica, D. (2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. *Aquichan*, 12(3). 263-274. Disponible <http://aquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/article/view/1824/pd>

**CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E
INTERPRETACION DE RESULTADOS**

4.1 Resultado en tablas y gráficos.

Tabla 4.

Registro de las incidencias de las enfermedades profesionales

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	6	30,0%
De acuerdo (A)	4	20,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	0	0,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	10	50,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

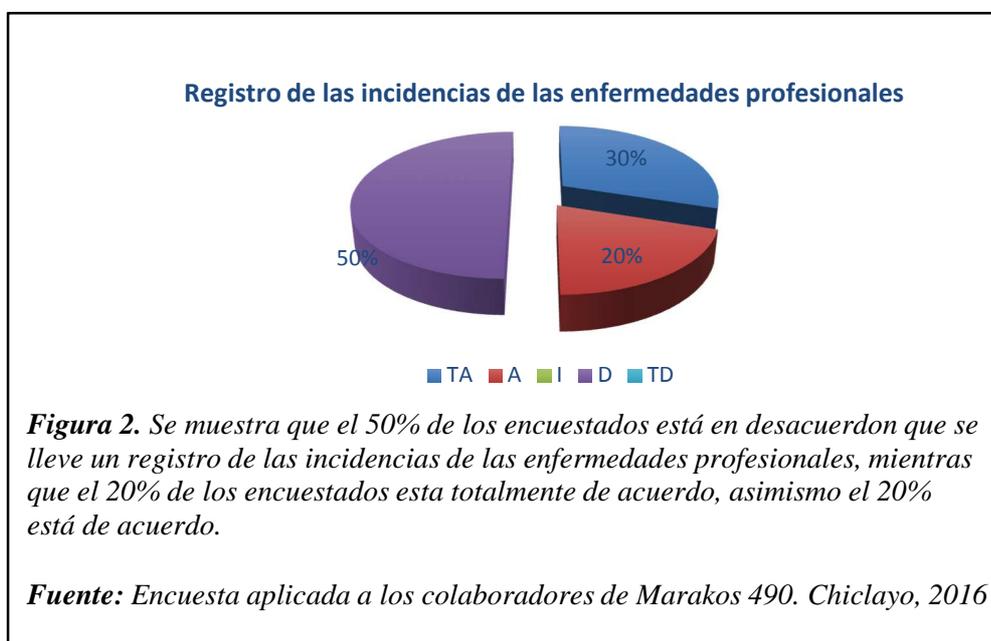


Tabla 5.

Registro de las incidencias de accidentes laborales.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	3	15,0%
De acuerdo (A)	4	20,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	9	45,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	4	20,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Registro de las incidencias de accidentes laborales

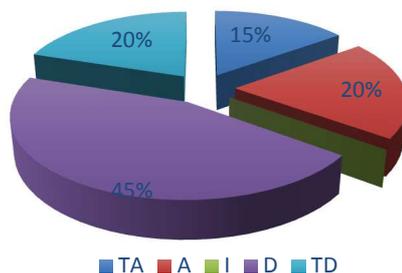


Figura 3. Se muestra que el 45% de los encuestados está en desacuerdo en que registran las incidencias de accidentes laborales, mientras que el 20% está totalmente en desacuerdo y de acuerdo respectivamente, asimismo el 15% está totalmente de acuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 6.

La empresa cuenta con un adecuado diseño y distribución den entorno de trabajo

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	12	60,0%
De acuerdo (A)	3	15,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	3	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	2	10,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

La empresa cuenta con un adecuado diseño y distribución den entorno de trabajo

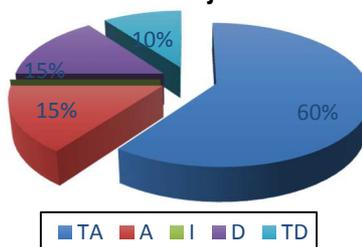


Figura 4. Se muestra que el 60% de los encuestados está de acuerdo que la empresa cuenta con un adecuado diseño y distribución den entorno de trabajo, mientras que el 15% esta de acuerdo y en desacuerdo respectivamente, mientras que el 10% esta totalmente en desacuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 7.
Tiene espacio suficiente en su puesto de trabajo

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	7	35,0%
De acuerdo (A)	5	25,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	6	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	2	10,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

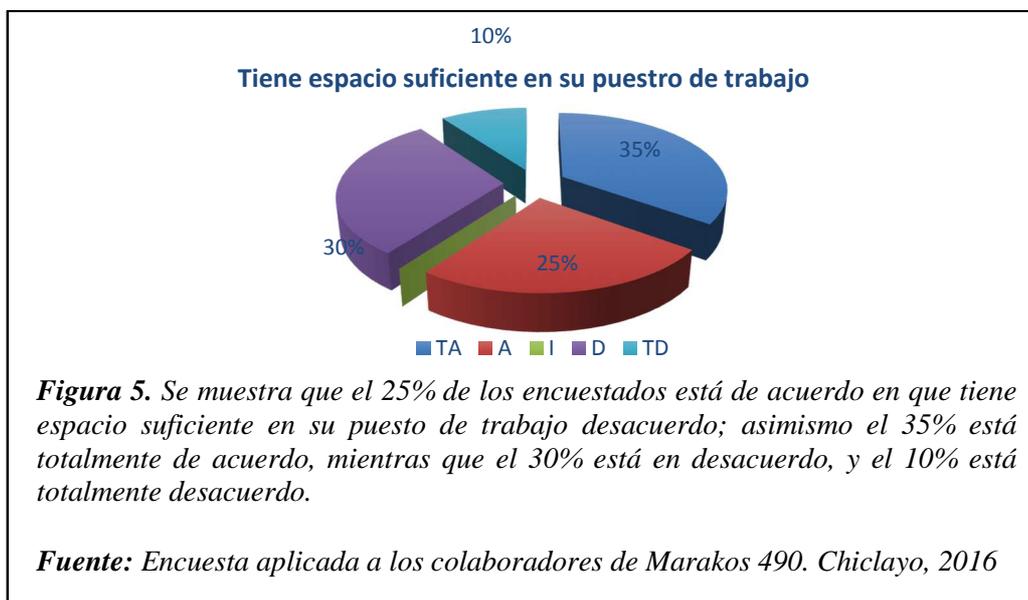


Tabla 8.
La vestimenta es la adecuada para su desempeño laboral

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	12	60,0%
De acuerdo (A)	6	30,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	1	5,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	1	5,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

La vestimenta es la adecuada para su desempeño laboral

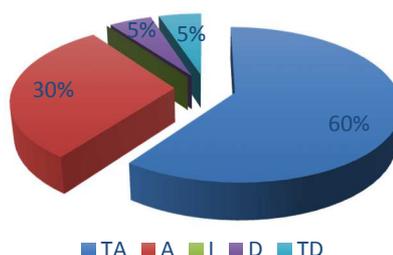


Figura 6. Se muestra que el 30% de los encuestados está de acuerdo en la vestimenta es la adecuada para su desempeño laboral, mientras el 60% está totalmente de acuerdo, mientras que el 5% está en desacuerdo y en desacuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 9.

Existen algún comité de seguridad e higiene en el restaurant

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	2	10,0%
De acuerdo (A)	3	15,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	7	35,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	8	40,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Existen algún comité de seguridad e higiene en el restaurant

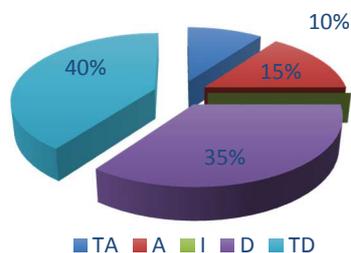


Figura 7. Se muestra que el 35% de los encuestados está en desacuerdo que existe algún comité de seguridad e higiene en el restaurant, asimismo el 40% de los encuestados está totalmente en desacuerdo, el 10% está totalmente de acuerdo y el 15% está de acuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 10.

Las medidas de prevención son las indicadas contra los accidentes de trabajo.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	2	10,0%
De acuerdo (A)	6	30,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	5	25,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	7	35,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Las medidas de prevención son las indicadas contra los accidentes de trabajo

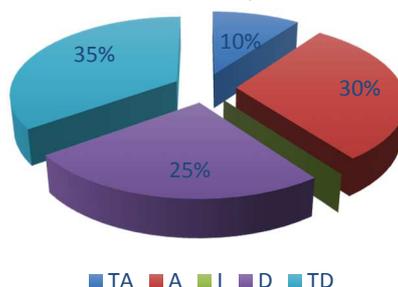


Figura 8. Se muestra que el 35% de los encuestados está en total desacuerdo que las medidas de prevención son las indicadas contra los accidentes de trabajo, asimismo el 25% de los encuestados está en desacuerdo, el 10% está totalmente de acuerdo y el 30% está de acuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 11.

Elementos de protección en su área durante su jornada laboral.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	7	37,0%
De acuerdo (A)	4	21,0%
Indiferente (I)	1	5,0%
En desacuerdo (D)	3	16,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	4	21,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Elementos de protección en su área durante su jornada laboral

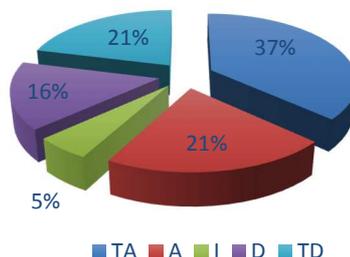


Figura 9. Se muestra que el 16% de los encuestados esta en desacuerdo que la empresa cuenta con elementos de protección en su area durante su jornada laboral, mientras que el 21% de los encuestados esta totalmente en desacuerdo, mientras que el 37% de los encuestados esta totalmente de acuerdo, asimismo el 21% de los encuestados esta de acuerdo y el 5% de los encuestados es indiferente.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 12.

En el Restaurant están demarcadas y señalizadas las rutas de evacuación en caso de accidente.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	8	40,0%
De acuerdo (A)	6	30,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	3	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	3	15,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

En el Restaurant están demarcadas y señalizadas las rutas de evacuación en caso de accidente.

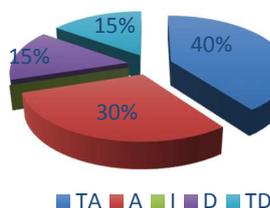


Figura 10. Se muestra que el 30% de los encuestados esta en desacuerdo que la empresa cuenta con rutas demarcadas y señalizadas para la evacuación en caso de accidente, mientras que el 40% esta totalmente de acuerdo que si cuentan con rutas demarcadas, asi como el 30% está de acuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 13.

Le empresa ha realizado jornadas de salud ocupacional y seguridad industrial

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	3	15,0%
De acuerdo (A)	2	10,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	8	40,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	7	35,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.



Tabla 14.

La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	4	20,0%
De acuerdo (A)	3	15,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	7	35,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	6	30,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal.

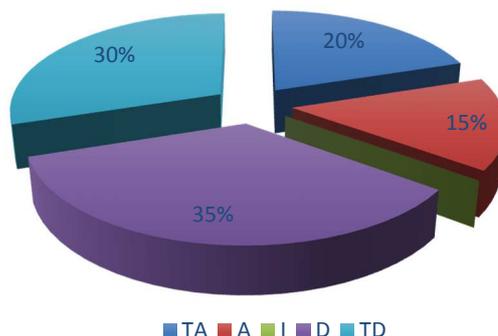


Figura 12. Se muestra que el 35% de los encuestados esta en desacuerdo que la empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal, mientras que el 30% de los encuestados esta en total desacuerdo, mientras que el 20% esta totalmente de acuerdo, asi como el 15% no esta de acuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 15.

La empresa solicita revisiones médicas para sus trabajadores.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	8	40,0%
De acuerdo (A)	5	25,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	4	20,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	3	15,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

La empresa solicita revisiones médicas .

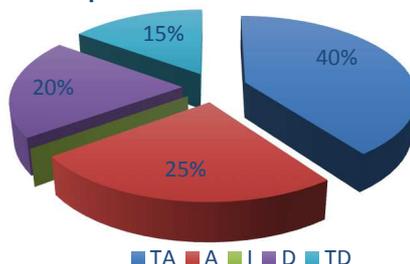


Figura 13. Se muestra que el 40% de los encuestados estan totalmente de acuerdo con las revisiones medicas que solicita la empresa, mientras que el 15% de ellos manifiestan lo contrario.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 16.

La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	8	40,0%
De acuerdo (A)	5	25,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	4	20,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	3	15,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

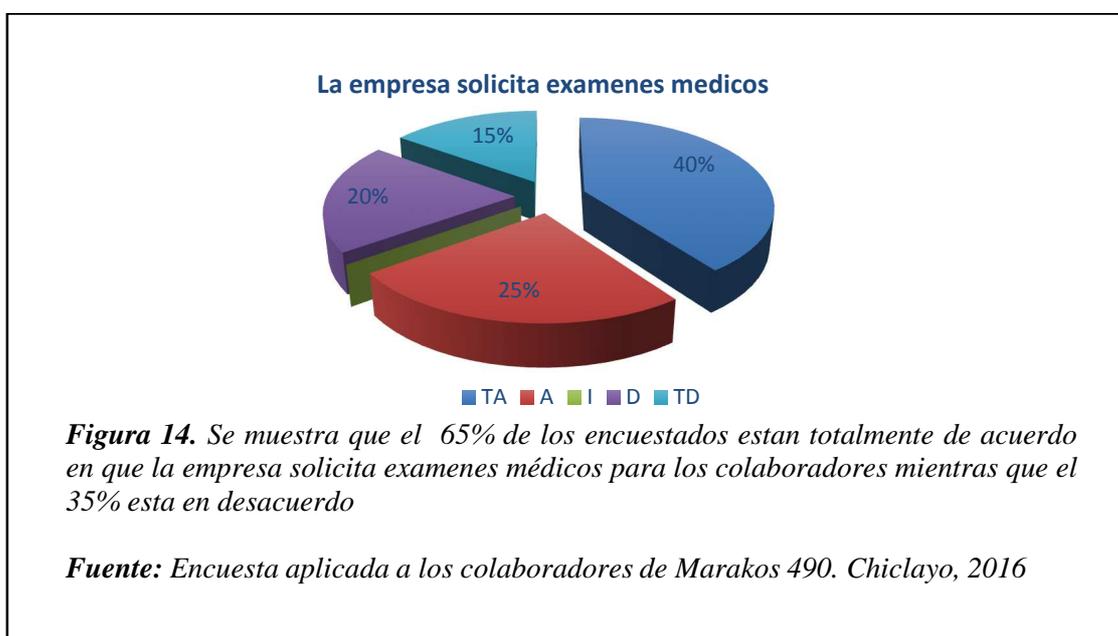


Tabla 17.

Identifica los riesgos cuando realiza actividades rutinarias y no rutinarias

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	3	15,0%
De acuerdo (A)	4	20,0%
Indiferente (I)	6	30,0%
En desacuerdo (D)	3	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	4	20,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

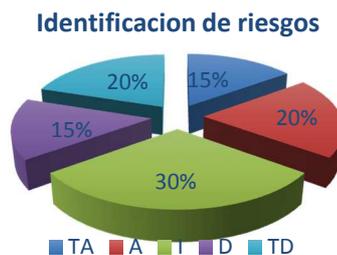


Figura 15. Se muestra que el 30% de los encuestados se muestran indiferentes en la identificación de riesgos ; mientras que el 15 % están de acuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 18.

Identifica los riesgos en las actividades que realizan sus compañeros de trabajo.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	4	20,0%
De acuerdo (A)	5	25,0%
Indiferente (I)	4	20,0%
En desacuerdo (D)	3	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	4	20,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

Identifica los riesgos en las actividades que realizan sus compañeros de trabajo.

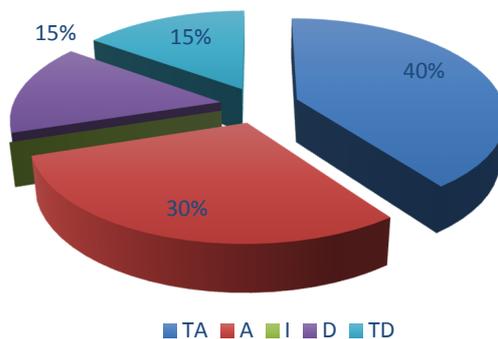


Figura 16. Se muestra que el 75% de los encuestados está en acuerdo que identifican los riesgos en las actividades que realizan, mientras que el 30% de los encuestados está en desacuerdo.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 19.

Los servicios o infraestructura de la empresa son los más adecuados

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	8	40,0%
De acuerdo (A)	6	15,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	3	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	3	15,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

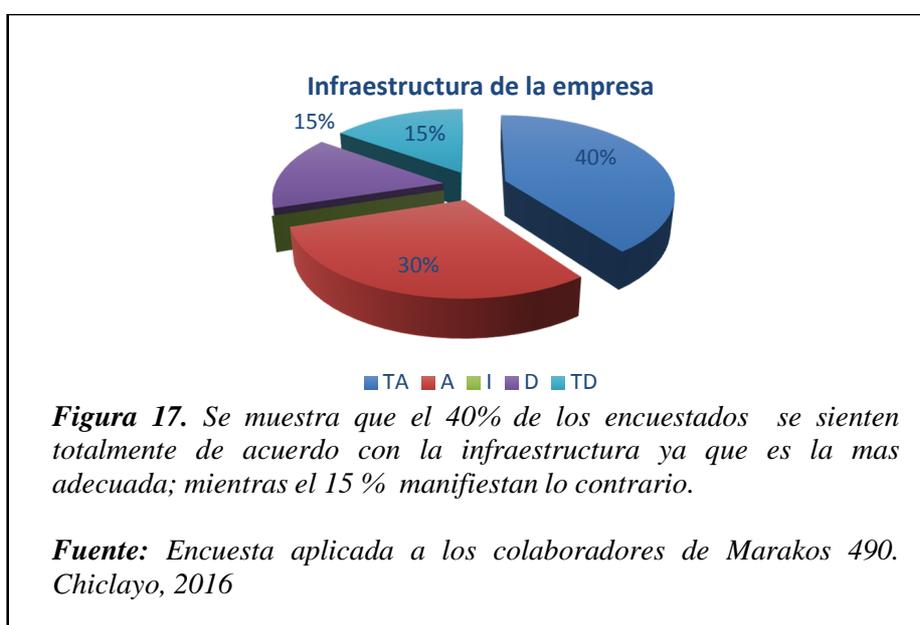


Tabla 20.

La empresa evalúa los riesgos al que su personal se encuentra expuesto.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	9	45,0%
De acuerdo (A)	6	30,0%
Indiferente (I)	2	10,0%
En desacuerdo (D)	3	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	0	0,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

La empresa evalúa los riesgos al que su personal se encuentra expuesto.

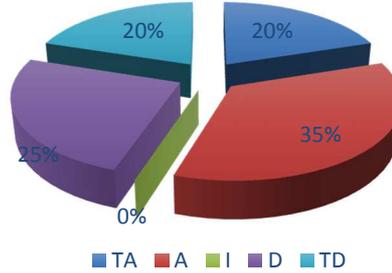


Figura 18. Se muestra que el 55% de los encuestados manifiestan que están de acuerdo con que la empresa evalúe los riesgos al que el personal se ve expuesto, mientras que el 45% indica lo contrario.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 21.

La empresa tiene registros de probabilidades de ocurra un daño tanto a su personal como a la infraestructura.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	8	40,0%
De acuerdo (A)	5	25,0%
Indiferente (I)	3	15,0%
En desacuerdo (D)	4	20,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	0	0,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

Probabilidades de que ocurra un daño

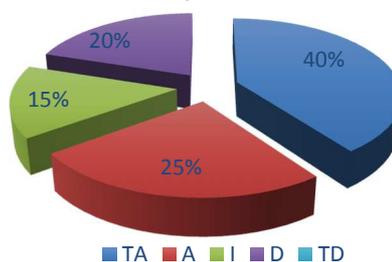


Figura 19. Se muestra que el 40% de los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo con que la empresa tiene registros probabilísticos de que ocurra un daño, mientras que el 20% manifiestan lo contrario.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo,

Tabla 22.

La empresa ha corrido con los gastos que ha generado algún accidente ocasionado dentro de esta.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	3	15,0%
De acuerdo (A)	4	20,0%
Indiferente (I)	6	30,0%
En desacuerdo (D)	5	25,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	2	10,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

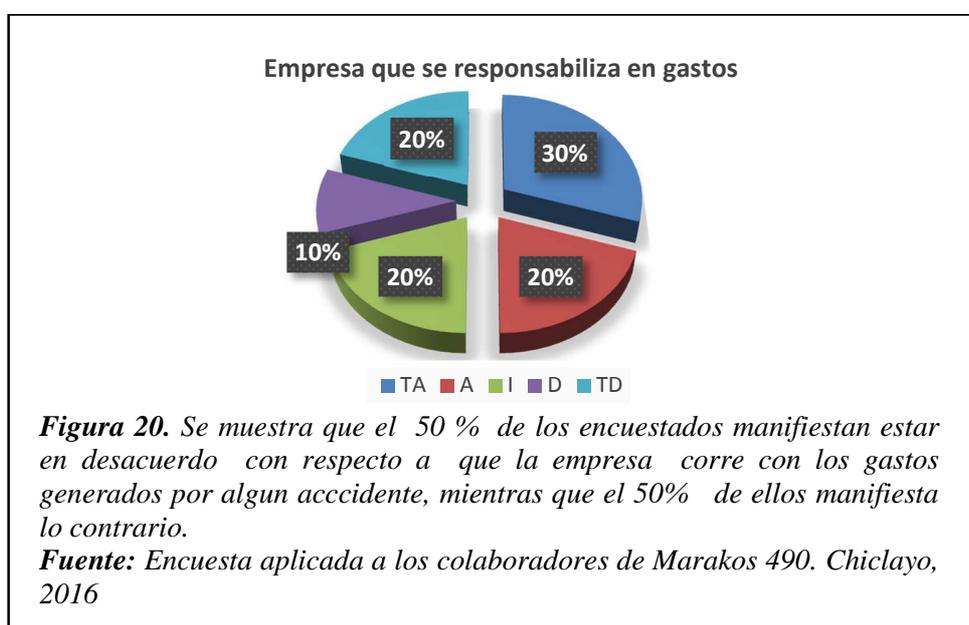


Tabla 23.

Los gerentes de la empresa han realizado un plan de contingencia para eliminar o reducir riesgos dentro de esta.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	2	10,0%
De acuerdo (A)	4	20,0%
Indiferente (I)	6	30,0%
En desacuerdo (D)	3	15,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	5	25,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

Plan de contingencia de la empresa

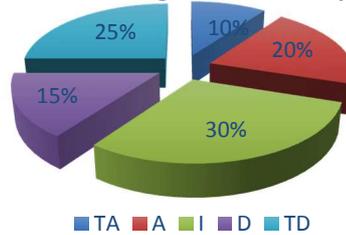


Figura 21. Se muestra que el 30% de los encuestados están de acuerdo con que los gerentes de la empresa realicen un plan de contingencia, mientras que el 60% indican lo contrario.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 24.

Los gerentes de la empresa controlan periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	4	20,0%
De acuerdo (A)	7	35,0%
Indiferente (I)	0	0,0%
En desacuerdo (D)	5	25,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	4	20,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

Los gerentes controlan periódicamente la condiciones de trabajo

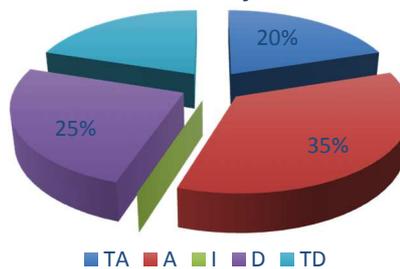


Figura 22. Se muestra que el 55% de los encuestados están de acuerdo con que controlen periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo, mientras que 45% manifiestan lo contrario.

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016

Tabla 25.

La empresa ha prevenido riesgos que le podían afectar a su personal

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	6	30,0%
De acuerdo (A)	4	20,0%
Indiferente (I)	4	20,0%
En desacuerdo (D)	2	10,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	4	20,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

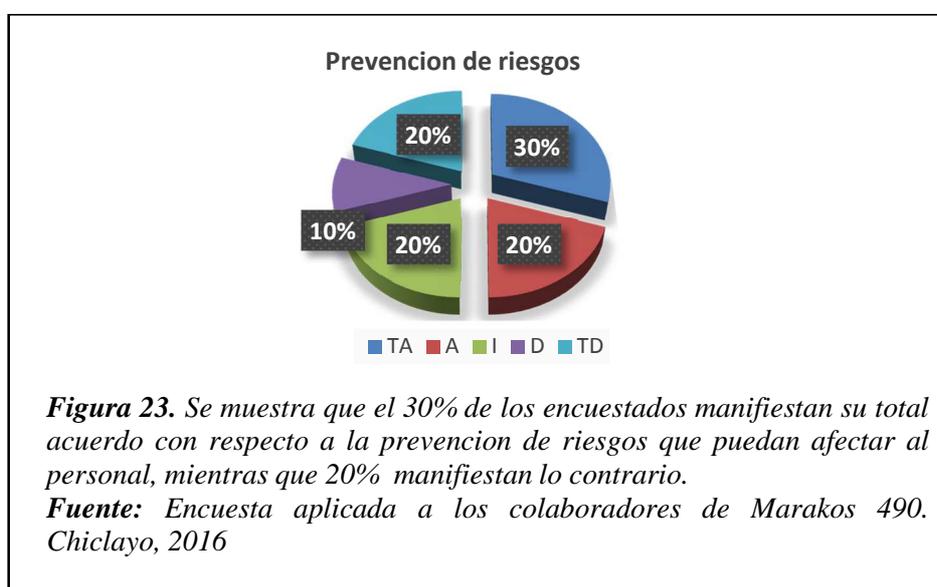


Tabla 26.

La empresa ha realizado un ruta de adaptación a sus colaboradores nuevo

	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo (TA)	3	15,0%
De acuerdo (A)	4	20,0%
Indiferente (I)	8	40,0%
En desacuerdo (D)	5	25,0%
Totalmente en desacuerdo (TD)	0	0,0%
Total	20	100,0

Fuente: Encuesta aplicada a los colaboradores de Marakos 490. Chiclayo, 2016.

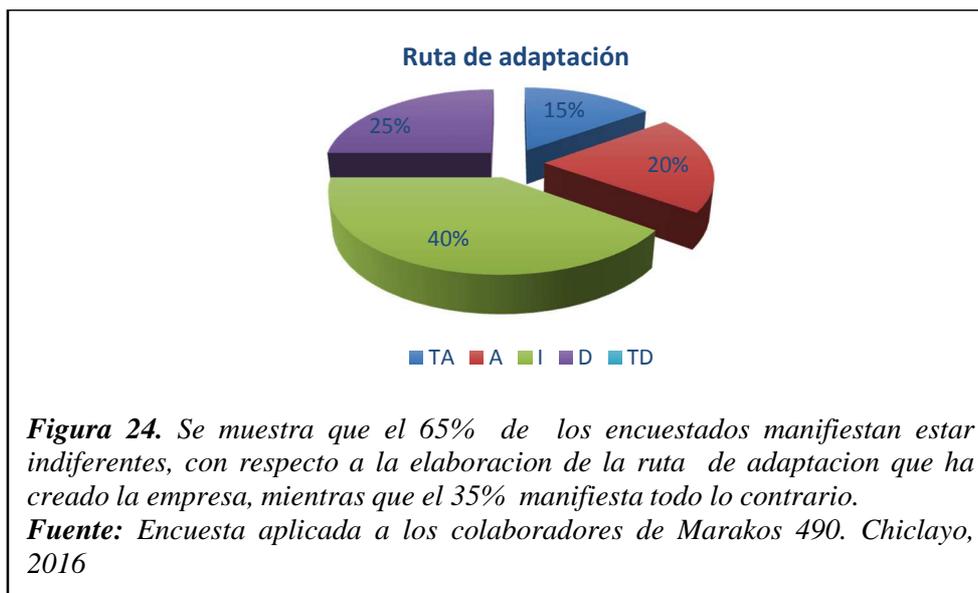


Tabla 27.

Relación que existe entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

		Valor	Error típ. asint.	Sig. aproximada
Intervalo por intervalo	R de Pearson	,308	,188	,004
N de casos válidos		20		

La tabla anterior muestran los resultados con respecto a la relación que existe entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas, para esto se aplica la correlación de Pearson resultando igual a 0,308 que representa una relación débil positiva que indica que mientras mejor sea la gestión de riesgos mejor será la seguridad e higiene industrial, además se tiene un nivel de significancia es $0,005 < 0,05$, siendo menor que el valor de significancia considerada, lo que indica que los resultados son significativos.

4.1 Prueba de Contrastación de hipótesis

Se tiene la hipótesis siguiente:

Luego se plantea la hipótesis afirmativa y negativa:

Ho: Si se elabora un programa de seguridad e higiene industrial entonces se reduce los riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

H1: Si no se elabora un programa de seguridad e higiene industrial, entonces no se reducirán los riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

Ahora probaremos que la hipótesis nula cumple con el modelo presentado y se ajusta a las observaciones, para esto aplicaremos la distribución Chi cuadrada, con un nivel de significancia de 0,05:

$$\chi^2_{calculado} = \frac{\sum \sum (O-E)^2}{E}$$

O: Valor observado

E: Valor esperado

Con k -1 grados de libertad.

Obteniendo lo siguiente:

Tabla 28

Pruebas de chi-cuadrado

	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	17,590	4	,001
N de casos válidos	20		

En el caso se considera 4 grados de libertad y con un nivel de significancia de 0,001 entonces se tiene que el valor $\chi^2_{0,95} = 9,4877 < 17,590$, con nivel de significancia de $0,001 < 0,05$ que indica que el valor encontrado se encuentra en la zona de rechazo, por lo que no se acepta la hipótesis nula aceptando la hipótesis afirmativa. Luego podemos concluir que: Si se elabora un programa de seguridad e higiene industrial entonces se reduce los riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

Tabla 29

Análisis de Fiabilidad

Resumen del procesamiento de los casos

		N	%
Casos	Válidos	20	100,0
	Excluidos	0	,0
	Total	20	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 30
Estadísticos Fiabilidad

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,907	23

Fuente: Elaboración propia

Se diseñó un cuestionario de 23 preguntas, se analizó la validez de contenido mediante la valoración de expertos; se evaluó la fiabilidad del cuestionario analizando la consistencia interna por el método del alfa de Cronbach.

Mediante la varianza de los ítems.

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left[1 - \frac{\sum V_i}{V_t} \right]$$

Dónde:

α = Alfa de Cronbach

K = Número de ítems

V_i = Varianza de cada ítems

V_t = Varianza total

Teniendo como resultado para este instrumento es de 0,907 indicando que es altamente confiable

4.2. Discusión de resultados.

La Seguridad e Higiene industrial es un área que aun en muchas empresas no se aplica debido al desconocimiento o por descuido en prevenir accidentes a su personal, he ahí la imperiosa necesidad de proponer un programa de capacitación tanto a la alta gerencia como a los colaboradores de la empresa Marakos 490 y que estos sean capaces de analizar, evaluar, organizar, planear, dirigir e identificar factores que afectan de manera crucial la seguridad e higiene en el ambiente laboral de la empresa, en base a esto se inicia la discusión de nuestros objetivos específicos contrastando con los autores de nuestras bases teóricas, lo cual se detalla de la siguiente manera:

En el objetivo específico relacionado a diagnosticar la seguridad e higiene industrial

en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas; se obtuvieron los siguientes resultados:

En la tabla 4 se muestra que el 70 % de los encuestados está en desacuerdo que se lleve un registro de las incidencias de las enfermedades profesionales. Asimismo en la tabla 5 se muestra que el 65% de los encuestados está en desacuerdo en que registran las incidencias de accidentes laborales. Mientras que en la tabla 6 se muestra que el 75% de los encuestados está de acuerdo que la empresa cuenta con un adecuado diseño y distribución del entorno de trabajo. Finalmente en la tabla 7 se muestra que el 55% de los encuestados está de acuerdo en que tiene espacio suficiente en su puesto de trabajo; mientras que el 45% está en desacuerdo. Por lo que estos resultados se contrastan con lo que nos explica Duque (1996) la higiene industrial, tiene como finalidad principal la conservación de la salud de los trabajadores, lo cual requiere básicamente de un programa de protección de salud, prevención de accidentes y enfermedades profesionales y forzosamente se extiende más allá de los límites de la mera prevención, incluyendo el aspecto más amplio de la salud total del trabajador.

En la tabla 8 se muestra que el 90% de los encuestados está de acuerdo en la vestimenta es la adecuada para su desempeño laboral. Mientras que en la tabla 9 se muestra que el 75% de los encuestados está en desacuerdo que existe algún comité de seguridad e higiene en el restaurant. Asimismo en la tabla 10 se muestra que el 60% de los encuestados está en total desacuerdo que las medidas de prevención son las indicadas contra los accidentes de trabajo. Mientras la tabla 11 Se muestra que el 37% de los encuestados está en desacuerdo que la empresa cuenta con elementos de protección en su área durante su jornada laboral. Por lo que estos resultados lo contrastamos con lo que nos explica Arias (1989) que la seguridad industrial es el conjunto de conocimientos técnicos y su aplicación para la producción, control y eliminación de accidentes en el trabajo, por medio de sus causas.

En la tabla 12 se muestra que el 40% de los encuestados está de acuerdo que la empresa cuenta con rutas demarcadas y señalizadas para la evacuación en caso de accidente. Mientras que en la tabla 13 Se muestra que el 75% de los encuestados está en desacuerdo que la empresa ha realizado jornadas de salud ocupacional y seguridad industrial. Asimismo en la tabla 14 se muestra que el 65% de los encuestados está en desacuerdo que la empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal. Mientras que en la tabla 15 se muestra que el 65% de los encuestados están de acuerdo con las revisiones médicas que solicita la

empresa. Finalmente que en la tabla 16 se muestra que el 40% de los encuestados están totalmente de acuerdo con las revisiones médicas que solicita la empresa, mientras que el 15% de ellos manifiestan lo contrario. Este resultado se contrasta con Cáceres (1990) donde explica que se debe procurar la normalización del suministro de los equipos de protección personal, controlando la adquisición, y el consumo y uso de los mismos. Mientras que Monarrez (2016). Explica que en materia de seguridad, el ambiente de trabajo, las herramientas y las normas y políticas se encargan de buscar el bienestar, la salud y la seguridad de cada trabajador dentro de una empresa. Sin embargo, nada de esto tiene sentido, si el mismo trabajador no hace uso de ninguno de los anteriores.

En el objetivo relacionado con analizar la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas; tenemos que en la tabla 17 se muestra que el 65% de los encuestados están en desacuerdo que existe identificación de riesgos; En la tabla 18 se muestra que el 75% de los encuestados está en acuerdo que identifican los riesgos en las actividades que realizan. Asimismo en la Tabla 19 Se muestra que el 40% de los encuestados se sienten totalmente de acuerdo con la infraestructura ya que es la más adecuada; En la tabla 20 se muestra que el 55% de los encuestados manifiestan que están de acuerdo con que la empresa evalúe los riesgos al que el personal se ve expuesto, estos resultados lo contrastamos con lo que nos indica Dentamana (1998) recomienda hacer un análisis sistemático de los riesgos, es decir, de la probabilidad de que ocurran los eventos no deseados junto con la medida de sus consecuencias adversas. Dicho análisis debe contemplar dos etapas, la identificación de los riesgos y la evaluación de estos.

En la tabla 21 se muestra que el 40% de los encuestados se encuentran totalmente de acuerdo con que la empresa tiene registros probabilísticos de que ocurra un daño. En la tabla 22 se muestra que el 50 % de los encuestados manifiestan estar en desacuerdo con respecto a que la empresa corre con los gastos generados por algún accidente. En la Tabla 23 se muestra que el 30% de los encuestados están de acuerdo con que los gerentes de la empresa realicen un plan de contingencia, mientras que el 60 % indican lo contrario. En la tabla 24 se muestra que el 55% de los encuestados están de acuerdo con que controlen periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo; En la tabla 25 se muestra que el 30% de los encuestados manifiestan su total acuerdo con respecto a la prevención de riesgos que puedan afectar al personal, en la tabla 26 se muestra que el 65%

de los encuestados manifiestan estar indiferentes, con respecto a la elaboración de la ruta de adaptación que ha creado la empresa. Estos resultados contrastados lo analizamos con lo que nos dice el autor Aguilera (2008) Para la etapa de control de los riesgos se requiere de la sistematicidad en la implantación de medidas para la prevención, disminución y erradicación de estos, también se debe comprobar y chequear periódicamente que el sistema implantado sea eficaz y se sigan las prácticas y procedimientos requeridos.

En el objetivo específico con respecto a la relación que existe entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas. Para esto se aplica la correlación de Pearson resultando igual a 0,308 que representa una relación débil positiva que indica que mientras mejor sea la gestión de riesgos mejor será la seguridad e higiene industrial, además se tiene un nivel de significancia es $0,005 < 0,05$, siendo menor que el valor de significancia considerada, lo que indica que los resultados son significativos.

CAPITULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

V. PROPUESTA DE LA INVESTIGACIÓN

I. Introducción

Un programa de Higiene y Seguridad Industrial en la actualidad es importante para todas las empresas, ya que ayuda a planificar estrategias para evitar daños y costos a la integridad física, salud, vida y tranquilidad laboral de los trabajadores.

La alta gerencia de Marakos 490, en la actualidad está obligada a vigilar y proporcionar las herramientas, condiciones y medios administrativos que garanticen la seguridad y la salud en la empresa, motivo por el cual se diseñara un programa de Higiene y Seguridad Industrial.

El objetivo principal de la propuesta es advertir riesgos laborales lo que ayudaría a aumentar la eficacia de Marakos 490. Por lo que el programa tiene como componentes prevención en las diversas áreas del restaurant, riesgos específicos, acciones inseguras, inseguridad de equipos electrodomésticos, condiciones ambientales, prevención de incendios, aspectos de ergonomía y señalización.

El Programa busca un lugar seguro de trabajo, una situación de bienestar profesional, un ambiente de trabajo seguro y saludable, una reducción en los costos respecto a lesiones, enfermedades o incapacidades y una imagen de profesionalización del rubro de restaurantes.

II. Justificación

La inexistencia de programas de Seguridad e Higiene Industrial que permitan al personal del restaurant Marakos 490; permitan desarrollar de acuerdo a sus necesidades del personal con respecto a sus ambientes de trabajo. Particularmente la utilización del recurso humano en el desarrollo de las actividades en los servicios de cocina, atención al cliente, limpieza, etc; es de vital importancia salvaguardar la integridad física, salud y vida de los colaboradores por lo que es sumamente importante evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales en todas los procesos de actividades que desarrollo de sus labores.

En la actualidad puede observarse la falta de interés por parte de los gerentes de poder implementar el programa propuesto de Seguridad e Higiene en Marakos 490, así como también la inexistencia de éstos en la industria. El presente programa contribuirá de manera sustancial haciendo conciencia a la alta gerencia del Marakos 490, sobre la situación actual en materia de prevención de accidentes y enfermedades laborales lo cual disminuirá los riesgos por accidentes y enfermedades profesionales. Este programa pretende disminuir los

costos directos e indirectos en los que actualmente incurren las empresas, tales como pago de incapacidad, indemnización, atrasos en entregas de trabajos, desperdicios de materiales, contratación y adiestramiento de nuevos empleados etc. En fin tanto los riesgos profesionales como las enfermedades laborales generan consecuencias inesperadas que muchas veces se convierten en problemas económicos y sociales por los altos riesgos asociados a los mismos.

III. Objetivos

Objetivo General

Proponer un Programa de Higiene y Seguridad Industrial la empresa Marakos 490 el cual permita disminuir los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, durante su labor diaria, en las áreas de cocina y equipos de trabajo, realizando la señalización, prevención de incendios, ergonomía y condiciones ambientales.

Objetivos Específico

- a) Identificar los riesgos de accidentes y enfermedades laborales en las áreas en las cuales se aplicará el programa, para proponer medidas preventivas que permitan disminuir dichos riesgos.
- b) Concientizar a los empleados mediante un curso de capacitación a través del cual se de a conocer la funcionalidad del programa en la prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.

IV. Cronograma de Actividades

Tabla 31

Cronograma de Actividades

Objetivos	Actividades	Recursos	Lugar	Hora y Fecha	Equipos a implementar
Identificar los riesgos de accidentes y enfermedades laborales en las áreas en las cuales se aplicará el programa, para proponer medidas preventivas que permitan disminuir dichos riesgos.	Determinar las causas de incendios, cortocircuitos en la empresa.	Mobiliario: Computadora, cañonera, hojas, lápices, sillas, mesas, entre otros aspectos para realizar la capacitación. Documentos: Las normas de seguridad, Bibliografía encontrada para el desarrollo del tema.	Local de la Empresa Marakos 490	7.30 am – 11.30am 15 de enero del 2018 17 de enero del 2018 19 de enero del 2018 22 de enero del 2018 24 de enero del 2018	Revisión de interruptores dentro del local. Revisión de equipos de cocina, licuadoras, refrigeradoras, congeladoras, cuchillos eléctricos. Revisión de Mesas, sillas. Verificar Extintores.
	Detallar las actividades que ponen en riesgo la salud física e integral de los trabajadores,	Documentos: Separatas de Medidas preventivas en restaurantes, Bibliografía encontrada para el desarrollo del tema. Mobiliario: Computadora, cañonera, hojas, lápices, sillas, mesas, entre otros aspectos para realizar la capacitación.	Local de la Empresa Marakos 490	7.30 am – 11.30am 05 de febrero del 2018 07 de febrero del 2018 09 de febrero del 2018 12 de febrero del 2018	_____
	Proponer medidas preventivas en Marakos 490 para reducir los riesgos.	Mobiliario: Computadora, cañonera, hojas, lápices, sillas, mesas, entre otros aspectos para realizar la capacitación. Documentos: Separatas de Medidas preventivas en restaurantes, Bibliografía encontrada para el desarrollo del tema.	Local de la Empresa Marakos 490	7.30 am – 11.30am 05 de marzo del 2018 07 de marzo del 2018	_____
Concientizar a los empleados mediante un	Taller de Higiene y Seguridad Industrial para	Mobiliario: Computadora, cañonera, hojas, lápices, sillas, mesas, entre	Local de la Empresa Marakos	7.30 am – 11.30am 02 de Abril del 2018	_____

curso de capacitación a través del cual se dé a conocer la funcionalidad del programa en la prevención de riesgos de accidentes y enfermedades laborales.	los colaboradores.	otros aspectos para realizar la capacitación. Documentos: Separatas de Medidas preventivas en restaurantes, Bibliografía encontrada para el desarrollo del tema.	490	09 de Abril del 2018	
	Taller en identificación y práctica de señalización.	Mobiliario: Computadora, cañonera, hojas, lápices, sillas, mesas, entre otros aspectos para realizar la capacitación. Documentos: Separatas de Medidas preventivas en restaurantes, Bibliografía encontrada para el desarrollo del tema.	Local de la Empresa Marakos 490	7.30 am – 11.30am 07 de Mayo del 2018 14 de Mayo del 2018 21 de Mayo del 2018	Comprar señalizaciones y localizarlas en el área adecuada.
	Ejecución y evacuación de un simulacro de sismo aproximadamente de 6.0° Richter	Documentos: Separatas de Medidas preventivas para realizar simulacros en restaurantes, Bibliografía encontrada para el desarrollo del tema.	Local de la Empresa Marakos 490 y afueras del Local.	8.30 am – 12.30am 16 de Junio del 2018 23 de Junio del 2018	_____

Fuente: Elaboración propia

V. Cronograma

Tabla 32
Cronograma detallado

ACTIVIDADES	MESES (2016-2017)					
	En -Feb	Mar- Abr	May- Jun	Jul-Ag	Set- Oct	Nov- Dic
Determinar las causas de incendios en los talleres de producción.						
Determinar las actividades que ponen en riesgo la salud física e integral de los trabajadores,						
Proponer medidas preventivas en Marakos 490 para reducir los riesgos.						
Taller de Higiene y Seguridad Industrial para los colaboradores.						
Taller en identificación y práctica de señalización.						
Ejecución y evacuación de un simulacro de sismo aproximadamente de 6.0° Richter						

Fuente: Elaboración propia

VI. Recursos humanos

Humanos:

Personal de la empresa Marakos 490.

Materiales: Proyector, diapositivas, Pc, salón de exposiciones, papel bond, lapiceros.

VII. Tiempo de ejecución: (Enero a Diciembre del 2017).

Se realizará en un lapso de un año.

VIII. Evaluación de riesgos de Programa de Higiene y Seguridad Industrial

Una vez identificado cada uno de los peligros propios de cada proceso o actividad se procederá a llenar la matriz de evaluación de riesgos (Anexo 1), donde se evaluara el riesgo de los peligros de cada tarea de acuerdo a dos parámetros: **Consecuencia y Probabilidad.**

La guía Técnica de Registros del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2007) recomienda usar una matriz de valoración como la que se muestra a continuación:

Tabla 33
Matriz de Valoración

		CONSECUENCIAS		
		LEVE	MODERADO	GRAVE
PROBABILIDAD	BAJA	1	2	3
	MEDIA	2	4	6
	ALTA	3	6	9

Fuente: Guía Técnica de Registros del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2007)

Cálculo del Riesgo:

El Riesgo se calculara a partir de la siguiente formula:

$$\text{Magnitud del Riesgo} = \text{Consecuencia} \times \text{Probabilidad}$$

Tabla 34
Clasificación del Riesgo:

Magnitud	Riesgo	
1	No significativo	Riesgo Tolerable
2	Bajo	
3	Moderado	Control De Riesgos (Bajo Supervisión)
4	Medio	
6	Alto	Control De Riesgos (No Apto Para Trabajo)
9	Muy Alto	

Fuente: Guía Técnica de Registros del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2007)

Tabla 35
Probabilidades

Probabilidad	
Baja	El daño o la perdida ocurrirá raras veces
Media	El daño o la perdida ocurrirá ocasionalmente
Alta	El daño o la perdida ocurrira casi siempre

Fuente: Guía Técnica de Registros del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2007)

Tabla 36**Consecuencias**

Consecuencia	Daños a las personas	Daños a los Materiales
Leve	Lesiones leves sin días perdidos	Daños leves a máquina o herramientas
Moderada	Lesiones Graves con días perdidos	Deterioro total de la máquina, equipos, destrucción parcial del área.
Grave	Lesiones Letales	Destrucción del área, daños a la propiedad

Fuente: Guía Técnica de Registros del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2007)

1) Medidas de Control y/o Acciones Preventivas/Correctivas.

Las acciones que se tomaran para controlar los riesgos de cada actividad en el proyecto serán las siguientes, según los valores de la matriz de valoración de riesgos:

Tabla 37**Medidas de Control y/o Acciones Preventivas/Correctivas.**

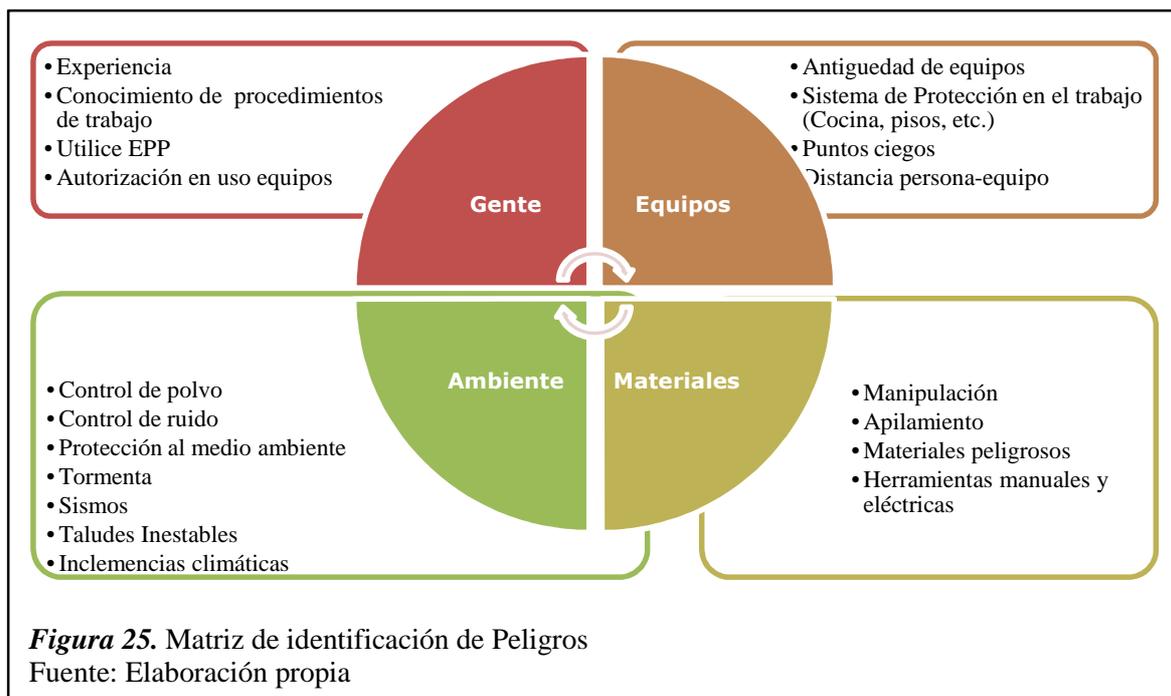
RIESGO	VALOR	ACCIONES PARA EL CONTROL
Bajo	1 - 2	Capacitación de cinco minutos + ATS
Medio	3 - 4	Capacitación de cinco minutos +ATS + Listado de verificación + Supervisión permanente.
Alto	6 - 9	Capacitación de cinco minutos + ATS + Listado de Verificación específica+ Supervisión permanente + Procedimiento + Personal formalmente capacitado. (No Apto Para Trabajar) Excepcionalmente Procedimientos especiales.

Fuente: Guía Técnica de Registros del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2007)

El control de riesgos nos permitirá eliminar los riesgos o minimizarlos hasta hacerlos tolerables, teniendo en cuenta la intervención en la fuente que origina el peligro, en el medio utilizando protecciones colectivas que muchas veces son más eficaces y eficientes que la protección individual según el análisis y la situación en que se desarrollen las actividades.

2) Matriz de identificación de Peligros

Para la identificación de peligros nos basamos el método GEMA (Gente, Equipo, Materiales y Ambiente), la cual es una técnica para la detección de riesgos y sus causas, llegando a planificar y controlar el desarrollo y los programas de Seguridad.



En la tabla se muestra el resumen de las partidas del Proyecto en ejecución, a las cuales se aplicó el procedimiento descrito en la matriz.

Tabla 38
Peligros en seguridad y los riesgos asociados

Núm	IDENTIFICACION DE PELIGROS EN SEGURIDAD Y LOS RIESGOS ASOCIADOS	
	PELIGROS	RIESGOS
01	Pisos resbaladizos / disparejos	Golpes, contusiones, traumatismo, muerte por caídas de personal a nivel y desnivel
02	Caída de herramientas/objetos desde altura	Golpes, heridas
03	Caída de personas desde altura	Golpes, heridas, politraumatismos, muerte
04	Peligros de partes en maquinas en movimiento	Heridas, golpes
05	Herramienta, maquinaria, equipo y utensilios	Heridas, golpes, cortaduras
06	Máquinas sin guarda de seguridad	Microtraumatismo por atrapamiento, cortes, heridas, muertes
07	Equipo defectuoso o sin protección	Microtraumatismo por atrapamiento, cortes, heridas, muertes
08	Vehículos en movimiento	Golpes, heridas, politraumatismo, muerte
09	Pisada sobre objetos punzocortantes	Heridas punzocortantes
10	Proyecciones de materiales objetos	Golpes, heridas, politraumatismos, muertes
11	Equipo, maquinaria, utensilios en ubicación Entorpecen	Golpes, heridas
12	Atrapamiento por o entre objetos	Contusión, heridas, politraumatismos, muerte
13	Golpe o caída de objetos en manipulación	Contusión, heridas, politraumatismos, muerte
14	Golpes con objetos móviles e inmóviles	Contusión, heridas, politraumatismos, muerte
15	Falta de señalización	Caídas, golpes
16	Falta de orden y limpieza	Caídas, golpes
17	Almacenamiento inadecuado	Caída, golpes, tropiezos
18	Superficies de trabajo defectuosas	Caída a un mismo nivel, golpes, contusions
19	Escaleras, rampas inadecuadas	Caída a diferente nivel, golpes, contusions
20	Andamios inseguros	Golpes, politraumatismos, contusiones, muerte
21	Apilamiento inadecuado sin estiba	Golpes, politraumatismos, contusions

22	Cargas o apilamientos inseguros	Golpes, politraumatismos, contusions
23	Alturas insuficientes	Golpes
24	Vías de acceso	Tropezones, golpes, tropiezos
25	Contactos eléctricos directos	Quemaduras, asfixia, paros cardiacos, conmoción e incluso la muerte.
26	Incendios eléctricos	Quemaduras, asfixia, paros cardiacos, conmoción e incluso la muerte.
27	Fuego y explosión de gases, líquidos y sólidos o combinados	Traumatismo como lesiones secundarias, pérdida de miembros Intoxicaciones; asfixia, quemaduras de distintos grados; traumatismos; la muerte
28	Sismo	Traumatismo, politraumatismo, muerte
29	Disturbios sociales (marchas, protestas, robos)	Traumatismo, politraumatismo

Fuente: Elaboración propia

Control operacional.

Para desarrollar la Matriz de Control Operacional se identificaron las actividades críticas asociadas con los riesgos detectados a partir de la Matriz de Identificación de Peligros y en la cual se requiere aplicar medidas preventivas o de control. Dentro de las operaciones y actividades de la obra lo que es la planificación se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones para poder llevar un control de las actividades críticas detectadas:

- Establecer y mantener procedimientos documentados ya que en caso de ausencia puede afectar con el cumplimiento de la Política y de los objetivos del de Higiene y Seguridad Industrial.
- Estos procedimientos relacionados con los riesgos de seguridad y salud identificados deben ser aplicados en la obra y deben ser comunicados a todos
- los participantes del proyecto así como a los proveedores y subcontratistas.
- Las actividades críticas o peligrosas identificadas en la Matriz de Peligros definen las áreas que requieren Control Operacional en la cual se deberá tomar acción inmediata a través de los procedimientos de trabajo elaborados, estándares de seguridad y salud ocupacional y la calificación de competencias del personal.

Tabla 39

Riesgos Asociados

Número	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN SALUD Y LOS RIESGOS ASOCIADOS.	
1	Ruido	Sordera ocupacional.
2	Vibración	Falta de sensibilidad en las manos.
3	Iluminación	Fatiga visual.
4	Radiaciones ionizantes y no ionizantes.	Daño a los tejidos del cuerpo, quemaduras.
5	Humedad	Resfrío, enfermedades respiratorias.
6	Ventilación	Incomodidad, asfixia.
7	Polvos	Neumoconiosis, asfixia, alergias, asma, dermatitis, cáncer, muerte.

8	Humos	Neumoconiosis, asfixia, alergias, asma, cáncer, muerte.
9	Humos metálicos	Neumoconiosis, asfixia, alergias, asma, cáncer.
10	Neblinas	Neumoconiosis, asfixia, alergias, asma, cáncer.
11	Sustancias que causan daño por inhalación.	Neumoconiosis, asfixia, alergias, asma, cáncer.
12	Sustancias tóxicas que causan daños al ingerirse.	Intoxicación, asfixia, cáncer, muerte.
13	Sustancias que lesionan la piel y absorción.	Quemaduras, alergias, dermatitis, cáncer.
14	Bacterias	Infecciones, reacciones alérgicas.
15	Hongos	Infecciones, reacciones alérgicas, micosis.
16	Posturas inadecuadas (cuello, extremidades, tronco).	Tensión muscular, dolor de cuello en región cervical.
17	Sobreesfuerzos (cargas, visuales, musculares).	Inflamación de tendones, hombro, muñeca, mano.
18	Movimientos forzados.	Tensión muscular, inflamación de tendones.
19	Carga de trabajo: presión, excesos, repetitividad.	Insomnio, fatiga mental, trastornos digestivos y cardiovasculares.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 40

Medidas preventivas y/o correctivas (en seguridad)

Código	Requisitos	Riesgo Alto	Riesgo Medio	Riesgo Bajo
001	Procedimientos de trabajo.	X	X	
002	Permisos de Trabajo.	X		
003	Supervisión permanente.	X		
004	Equipos de protección personal específicos.	X	X	X
005	Equipos, implementos y herramientas especiales.	X	X	X
006	Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo.	X	X	X
007	Capacitación en cursos básicos en Seguridad, Salud y Medio Ambiente.	X	X	X
008	Capacitación en el Plan de Contingencias.	X	X	X
009	Capacitación de cinco minutos.	X	X	X
010	ATS	X	X	X
011	Entrenamiento del Personal.	X		
012	Supervisión de campo.	X		
013	Simulacros.	X		

Fuente: Elaboración propia

Instalación de protecciones colectivas para el proyecto.

Todo programa de Higiene y Seguridad Industrial debe considerar el diseño, instalación y mantenimiento de protecciones colectivas que garanticen la integridad física y salud de trabajadores y de terceros, durante el proceso de ejecución del programa.

Las protecciones colectivas deben consistir, sin llegar a limitarse, en: Señalización, redes de seguridad, artefactos eléctricos en buen estado, tapas y sistemas de línea de vida horizontal y vertical.

Cuando se realicen los trabajos simultáneos en diferente nivel, deben instalarse mallas que protejan a los trabajadores del nivel inferior, de la caída de los objetos.

Las protecciones colectivas deben ser instaladas y mantenidas por personal competente y verificadas por un profesional colegiado, antes de ser puesta en servicio.

VIII. Presupuesto.

Tabla 41

Presupuesto detallado

Actividades y/o Materiales	Unidad	Costo Unitario	Cantidad	Total
Elaboración de un registro de accidentes ocurridos en la empresa.	-	S/. 750.00	1	S/. 750.00
Contratación de un ingeniero capacitado para medir las magnitudes o grado de los accidentes.	-	S/. 750.00	1	S/. 750.00
Contratación de un especialista que identifique los riesgos de quemaduras, riesgo en cortes e Intoxicación.	-	S/. 600.00	1	S/. 600.00
Guantes Anti corte en malla de acero inoxidable	Par	S/. 30.00	8	S/. 240.00
Delantal Impermeable	Unidad	S/. 50.00	7	S/. 350.00
Protección Ocular	Par	S/. 60.00	5	S/.300.00
Calzado antideslizante	Par	S/. 150.00	10	S/. 1500.00
Ropa de abrigo	unidad	S/. 120.00	3	S/. 360.00
Guantes quirúrgicos	caja	S/. 30.00	3	S/. 90.00
Tapaboca de tela	Unidad	S/. 15.00	10	S/. 150.00
Gorro o Cofi	Unidad	S/. 20.00	10	S/. 200.00
Prevención de la salud del colaborador.	-	S/ 1200.00	1	S/ 1200.00
Señalización como técnica de seguridad para las áreas de Marakos 490.	-	S/850.00	1	S/850.00
Ejecución y evacuación de un simulacro de sismo aproximadamente de 6.0° Richter	-	S/ 600.00	1	S/ 600.00
Total				S/. 7940.00

Fuente: Elaboración propia

X. Cronograma

Tabla 42

Cronograma detallado

Actividades	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Determinar las causas de incendios, cortocircuitos en la empresa.	■											
Detallar las actividades que ponen en riesgo la salud física e integral de los trabajadores,			■									
Proponer medidas preventivas en Marakos 490 para reducir los riesgos.					■							
Taller de Higiene y Seguridad Industrial para los colaboradores.							■					
Taller en identificación y práctica de señalización.									■			
Ejecución y evacuación de un simulacro de sismo aproximadamente de 6.0° Richter											■	

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO VI
CONCLUSIONES Y
RECOMENDACIONES

6.1 conclusiones.

Se concluye que en seguridad e higiene industrial en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas; se diagnosticó que:

No se llevan un adecuado registro de incidencias de las enfermedades profesionales (70%); además que no se registran las incidencias de accidentes laborales (65%).

No existe un comité de seguridad e higiene en el restaurant Maracos 490 (75%), para afrontar las incidencias que puedan surgir; asimismo las medidas de prevención no son las indicadas para prevenir los accidentes de trabajo (60%).

La empresa Marakos 490 carece de elementos de protección en las diversas áreas donde los empleados realizan su jornada laboral (37%); asimismo no cuenta con rutas demarcadas y señalizadas para una evacuación en caso de accidentes (60%); mientras que existen el (75%) indica que no se han realizado jornadas de salud ocupacional y seguridad industrial; para generar conocimiento en prevención en caso de accidentes.

Finalmente la empresa no realiza anualmente exámenes médicos a su personal, (65%), lo cual se esta no se está tomando en cuenta el bienestar de los colaboradores, si no se realizan estos exámenes preventivos se puede generar un bajo desempeño y generará pérdidas de tiempo e ingresos para la empresas.

Se concluye que en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas se analizo que:

La infraestructura no es la mas adecuada para realizar sus labores (65%) ya que existen maquinaria obsoleta, lugares que no son seguras, asimismo no se lleva un registro de riesgos probabilisticos de que ocurra un daño, para asi los empleados tomen las medidas del caso (60%). Ademas que la empresa muchas veces no corre con los gastos generados por algun accidente; generando, malestar en los empleados (50%).

Se concluye que la correlación de Pearson se obtuvo un resultado de 0,308 representa una relación débil positiva que indica que mientras mejor sea la gestión de riesgos mejor será la seguridad e higiene industrial, al demostrarse que si influye una variable con la otra,

entonces es vital realizar un buen control de riesgos o contingencias para prevenir los posibles accidentes dentro de la empresa.

6.2 Recomendaciones

1. Se deben llevar a cabo mantenimientos preventivos a los equipos de trabajo en el restaurant como cocinas, electrodomésticos entre otros ya que son utilizadas todos los días y se debería revisar periódicamente con el fin de prevenir accidentes, incidentes y eventos no deseados, garantizando un buen ambiente laboral que propicie la motivación de los empleados y de esta manera aumente la productividad.
2. Se recomienda contratar personal calificado y capacitado en temas de higiene y seguridad industrial, para que realice un plan de contingencias para prevenir los posibles accidentes, y elabore un plan de trabajo de salud ocupacional para sus colaboradores.
3. Se deben desarrollar programas de capacitación a los empleados del restaurant Marakos 490; para concientizarlos de la importancia de su participación en todas las actividades relacionadas con la seguridad e higiene industrial ya que no solamente trae beneficios para la empresa sino que también mejoran las condiciones de trabajo de ellos mismos.
4. Se deben realizar jornadas de sensibilización que reflejen la importancia del uso de los elementos de protección personal y la implementación de medidas de control, para que los empleados del restaurant adquieran un compromiso con la higiene y seguridad industrial, trabajen en ambientes agradables y eviten accidentes laborales y enfermedades profesionales.
5. Se recomienda presentar la propuesta a la alta gerencia; para que este lo considere en el presupuesto anual 2017.

Referencias

- Aguilera (2008). Gestión de riesgos laborales. Recuperado de:
<http://www.monografias.com/trabajos73/gestion-riesgos-laborales/gestion-riesgos-laborales2.shtml>
- Chiavenato, Idalberto (1994). Administración de Recursos Humanos. Editorial Mc Graw-Hill. Colombia. Limuzá.
- Barandiarán (2014). Propuesta de un Sistema de gestión de Seguridad.
- Centeno y Gauna (2012). Desarrollo de un plan de Higiene y Seguridad Industrial.
- Dentamara (1998). Accidentes Industriales: Casos de riesgo y prevención. Editorial Ace. España.
- Denton, K. (1996). Seguridad Industrial. Administración y método. Editorial McGraw Hill. México.
- Duran (2011). Evaluación del Programa de Higiene y Seguridad Industrial de la empresa Varsica.
- Hernández, Fernández y Baptista (2011). Metodología de la Investigación. México, Editorial, Mc.Graw-Hill.
- Gonzales, J. (2016). Gestión de Riesgos: Evite sorpresas y no deje al destino al control de su negocio. URL Disponible:
https://www.kpmg.com/MX/es/Documents/Delineando/DE_gestionderiesgo.pdf
- Grimaldi & Simon (1990). Higiene y Seguridad Industrial. Editorial McGraw Hill. México.
- La Madrid, C (2011), Propuesta de un plan de seguridad y salud para obras de construcción.
- Lloyd, L. (1997). Administración de Recursos Humanos. Editorial Interamericana. México.

- Manco (2013). Diseña un modelo de gestión de riesgos en la cadena de suministros.
- Monarrez, I. (2016). Seguridad Basada en el Comportamiento. Recuperado de:
<http://blogseguridadindustrial.com/seguridad-basada-comportamiento/>
- Montejo (2011). Seguridad e higiene industrial en las medianas empresas productoras de calzado de la ciudad de Quetzaltenango.
- Morán, J (2011). El Riesgo Empresarial. URL Disponible:
http://api.eoi.es/api_v1_dev.php/fedora/asset/eoi:48205/componente48203.pdf
- Muñoz, M. (2016). Reglamento interno de orden, higiene y seguridad. Recuperado de:
<http://www.prevencionintegral.com/comunidad/blog/prevelex-chile/2015/02/11/reglamento-interno-orden-higiene-seguridad>
- Negrón y Rodríguez (2011). Evaluación del Programa de Higiene y Seguridad Industrial en el área de Producción de la Empresa Cervecería Regional C.A.
- Organización Mundial de la Salud (OMS, 2014). Protección de la salud de los trabajadores. Recuperado de: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs389/es/>
- Peña, F. (2015). ¿Por qué es importante la gestión de riesgos para tu empresa? URL Disponible: <https://www.isotools.org/2015/03/13/por-que-es-importante-la-gestion-de-riesgos-para-tu-empresa/>
- Romero (2013). Diagnóstico de normas de seguridad y salud en el Trabajo e implementación del reglamento de Seguridad y salud en el trabajo en la empresa Mirrorteck Industries S.A. Recuperado de:
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/4494/1/TESIS%20ANGELITA%20ROMERO%20PDF.pdf>
- Santamaría, G. (2011). Gestión de Riesgo Empresarial. URL Disponible:
<http://es.slideshare.net/Guillermo1032/gestion-de-riesgo-empresarial>.

Torrigo, M. (2011). Propuesta de un programa de seguridad e higiene industrial para la empresa Complejo Avícola Torrigo S.R.L.

Zarate y Cordero (2012). Diseñar un Sistema de Seguridad Industrial en el Laboratorio de Termofluidos de la FIMCP –ESPOL. Recuperado de: <http://docplayer.es/15723553-A-g-r-a-d-e-c-i-m-i-e-n-t-o.html>

Ministerio del Trabajo (2005). REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DECRETO SUPREMO N° 009-2005-TR. Recuperado de: http://www.mintra.gob.pe/contenidos/archivos/prodlab/legislacion/DS_009_2005_TR.pdf

Velasco, A. (2011). Alcance y desarrollo de la gestión de riesgos. URL Disponible en: <http://www.usmp.edu.pe/recursoshumanos/pdf/gr1.pdf>

ANEXOS

Anexo 01: Matriz de Consistencia

Tabla 43

Matriz de Consistencia

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES
<p>Problema general ¿Cómo la propuesta de un programa de seguridad e higiene industrial contribuirá en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas?</p>	<p>Objetivo General Proponer un programa de seguridad e higiene industrial para la contribución en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.</p>	<p>Hipótesis principal Ho: Si se elabora un programa de seguridad e higiene industrial entonces se reduce los riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.</p>	<p>Variable independiente Seguridad e Higiene industrial</p>	Conservación de la salud de los trabajadores	Reducir la incidencia de enfermedades
					Reducir la incidencia de accidentes laborales
				Programa de protección de salud	Adecuado diseño del entorno de trabajo.
					La ergonomía
					Los comités de seguridad
				Prevención de accidentes y enfermedades de los trabajadores	políticas de seguridad
				establecimiento de medidas preventivas	
				Características de las medidas preventivas	
				Antecedentes de salud de los trabajadores	
				Revisiones médicas de los trabajadores	
	Exámenes Médicos ocupacionales				
<p>Problemas Especifico a) ¿Qué tipo de seguridad e higiene se aplica en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas? b) ¿Qué tipos de riesgos se presentan en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas? c) ¿Existe relación entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas?</p>	<p>Objetivos Específicos a) Diagnosticar la seguridad e higiene industrial en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas. b) Analizar la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas. c) Determinar la relación que existe entre seguridad e higiene industrial y la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.</p>	<p>Hipótesis secundaria H1: Si no se elabora un programa de seguridad e higiene industrial, entonces no se reducirán los riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.</p>	<p>Variable dependiente Gestión de Riesgos</p>	Identificación de peligros y riesgos	Actividades rutinarias y no rutinarias
					Actividades de todo el personal con acceso al lugar de trabajo.
					Servicios o infraestructura en el lugar de trabajo, proporcionados por la organización
				Evaluación del riesgo	Estimación del riesgo
					Probabilidad de que ocurra el daño
					Consecuencias del daño
				Valoración del riesgo	Eliminar o reducir el riesgo
					Controlar periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.
				Control del Riesgo	Combatir los riesgos en su origen
					Adaptar el trabajo a la persona

Fuente: Elaboración propia

Anexo 02: Instrumento

ENCUESTA DIRIGIDA A LO EMPLEADOS DE LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS

En la empresa se están presentando problemas asociados con la seguridad e higiene industrial tales como: accidentes de trabajo, enfermedades constantes, bajo rendimiento por fatiga, alto grado de ausentismo, etc.

Vemos la necesidad de indagar el punto de vista del personal a cargo de las distintas áreas para así tomar medidas o correctores necesarios.

Por favor, dedique unos minutos a completar esta encuesta, la información que nos proporcione será utilizada para evaluar el nivel de satisfacción general de nuestros empleados con la empresa.

Sus respuestas serán tratadas de forma CONFIDENCIAL Y ANÓNIMA y no serán utilizadas para ningún propósito distinto al de ayudarnos a mejorar.

TA= Totalmente de acuerdo

A= Acuerdo

I= Indiferente

D= Desacuerdo

TD= Totalmente desacuerdo.

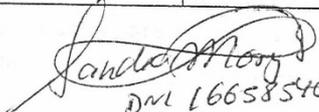
	TA	A	I	D	TD
1.La empresa Marakos 490 lleva un registro de las incidencias de las enfermedades profesionales					
2.La empresa Marakos 490 lleva un registro de las incidencias de accidentes laborales					
3.La empresa Marakos 490 cuenta con un adecuado diseño del entorno de trabajo.					
4. Tiene espacio suficiente en su puesto de trabajo.					
5. La vestimenta es la adecuada para su desempeño laboral					
6. Existe algún comité de seguridad e higiene en el restaurant					
7. Las medidas que se tienen como prevención contra accidentes de trabajo son las indicadas					
8. Utilizan elementos de protección en su área durante su jornada laboral					
9. En el restaurant Marakos 490 se encuentran demarcadas y señalizadas las rutas de evacuación en caso de algún accidente o desastre natural.					
10. La empresa ha realizado jornadas de salud ocupacional y seguridad industrial.					
11. El área de recursos humanos tiene registros de antecedentes de salud de sus trabajadores.					
12. La empresa solicita revisiones médicas para sus trabajadores.					
13. La empresa anualmente realiza exámenes médicos a su personal.					
14. Identifica los riesgos cuando realiza actividades rutinarias y no rutinarias.					
15. Identifica los riesgos en las actividades que realiza sus compañeros de trabajo.					
16. Los servicios o infraestructura en la empresas son los más adecuados					
17. La empresa evalúa los riesgos al que su personal se encuentra expuesto.					

18. La empresa tiene registros de probabilidades de ocurra un daño tanto a su personal como a la infraestructura.					
19. La empresa ha corrido con los gastos que ha generado algún accidente ocasionado dentro de esta.					
20. Los gerentes de la empresa ha realizado un plan de contingencia para eliminar o reducir riesgos dentro de esta.					
21. Los gerentes de la empresa controla periódicamente las condiciones, la organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.					
22. La empresa ha prevenido riesgos que le podían afectar a su personal					
23. La empresa ha realizado un ruta de adaptación a sus colaboradores nuevo.					

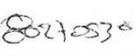
Gracias.

Anexo 03: Validación de Expertos

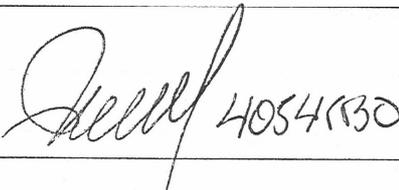
CARTILLA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

1. NOMBRE DEL EXPERTO	Sandra Mory Guainizo
2. ESPECIALIDAD	Recursos Humanos
3. TITULO Y GRADO ACADÉMICO OBTENIDO	Lic. en Administración
4. EXPERIENCIA (AÑOS)	8 años
5. INSTITUCIÓN DONDE LABORA	USS
6. CARGO	Secretaría Académica
TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN	
PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA GESTIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS.	
A. NOMBRE DE LOS TESISISTAS	DE LA CRUZ TORRES Tania Itamar MANAYAY SEGUNDO Karina Medali
B. INSTRUMENTO EVALUADO	Proyecto de Tesis
C. DETALLE DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 23 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Crombach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
7. FIRMA Y DNI	 DNI 16658546

CARTILLA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

1. NOMBRE DEL EXPERTO	Voluntario Jose Loria Lopera
2. ESPECIALIDAD	Administración
3. TITULO Y GRADO ACADÉMICO OBTENIDO	Administración
4. EXPERIENCIA (AÑOS)	8 años.
5. INSTITUCIÓN DONDE LABORA	Universidad Señor de Sipán
6. CARGO	Norma.
TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN	
PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA GESTIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS.	
A. NOMBRE DE LOS TESISISTAS	DE LA CRUZ TORRES Tania Itamar MANAYAY SEGUNDO Karina Medali
B. INSTRUMENTO EVALUADO	Proyecto de Tesis
C. DETALLE DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 23 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Crombach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
7. FIRMA Y DNI	 

CARTILLA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

1. NOMBRE DEL EXPERTO	
2. ESPECIALIDAD	<i>En Administración</i>
3. TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO OBTENIDO	<i>Doctor</i>
4. EXPERIENCIA (AÑOS)	<i>0ai.</i>
5. INSTITUCIÓN DONDE LABORA	<i>USF</i>
6. CARGO	<i>Jr. de D. Académico</i>
TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA GESTIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS.	
A. NOMBRE DE LOS TESISTAS	DE LA CRUZ TORRES Tania Itamar MANAYAY SEGUNDO Karina Medali
B. INSTRUMENTO EVALUADO	Proyecto de Tesis
C. DETALLE DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 23 preguntas y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Crombach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
7. FIRMA Y DNI	 <i>40541130</i>

Anexo 04: Autorización para aplicación de Tesis



"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

Ciudad Universitaria, 23 Setiembre 2016.

Sr(a):
Lic. JOSÉ DONGO AVALOS
GERENTE GENERAL
MARAKOS 490
Presente.

Asunto: Solicito autorización para aplicación Tesis.

De mi especial consideración:

Es grato dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo a nombre de la Escuela Profesional de Administración, Facultad de Ciencias Empresariales - de la Universidad Señor de Sipán, asimismo teniendo presente su alto espíritu de colaboración, le solicito gentilmente autorice el ingreso a las alumnas del X Ciclo, para que apliquen Instrumento para el desarrollo de su tesis, denominado: **"Propuesta de un programa de seguridad e higiene industrial y su contribución en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas"**, en horarios coordinados con su despacho.

Detalle datos de las alumnas:

- De la Cruz Torres, Tania Itamar - DNI: 47931831
- Manayay Segundo, Karina Medali – DNI: 47805030

Por lo que pido a Ud. brinde las facilidades del caso a fin de que nuestras alumnas no tengan inconvenientes y puedan ejecutar su tesis.

Agradezco por anticipado la atención que brinde al presente y sin otro particular, aprovecho la oportunidad para renovarle las muestras de mi especial consideración y estima.

Atentamente,



Mg. Mirko Merino Nuñez
Director de la EAP Administración
Universidad Señor de Sipán

.....
KM. 5 CARRETERA A PIMENTEL
TELÉFONO: (-51) (74) 481610 / FAX: 203861
.....
CHICLAYO - PERÚ

USS |  UNIVERSIDAD
SEÑOR DE SIPÁN

Anexo 05: Fotos en Marakos 490

Foto con el Gerente General y Administrador de Marakos



Figura 26. Encuesta aplicada a Marakos 490, con autorización del Gerente General

Fuente: Elaboración Propia

Foto con los Mozos de Marakos



Figura 27. Encuesta aplicada a los mozos de Marakos 490

Fuente: Elaboración Propia

Foto con la jefa de mozos de Marakos



Figura 28. Encuesta aplicada a jefa de mozos de Marakos 490

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 06: Declaración Jurada



DECLARACIÓN JURADA

DATOS DEL AUTOR: Autor Autores

De la Cruz Torres Tania Itamar

Apellidos y nombres

47931831

2141819227

Presencial

DNI N°

Código N°

Modalidad de estudio

Manayay Segundo Karina Medali

Apellidos y nombres

47805030

2141819227

Presencial

DNI N°

Código N°

Modalidad de estudio

Administración

Escuela académico profesional

Ciencias Empresariales

Facultad de la Universidad Señor de Sipán

Ciclo X

DATOS DE LA INVESTIGACIÓN

Proyecto de investigación Informe de investigación

DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:

1. Soy autor o autores del proyecto e informe de investigación titulado

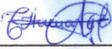
Propuesta de un programa de seguridad e higiene industrial y su contribución en la gestión de riesgos en la empresa Marakos 490 – Carnes y Parrillas.

La misma que presento para optar el grado de:

Licenciado en Administración

2. Que el proyecto y/o informe de investigación citado, ha cumplido con la rigurosidad científica que la universidad exige y que por lo tanto no atentan contra derechos de autor normados por Ley.
3. Que no he cometido plagio, total o parcial, tampoco otras formas de fraude, piratería o falsificación en la elaboración del proyecto y/o informe de tesis.
4. Que el título de la investigación y los datos presentados en los resultados son auténticos y originales, no han sido publicados ni presentados anteriormente para optar algún grado académico previo al título profesional.

Me someto a la aplicación de normatividad y procedimientos vigentes por parte de la UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN y ante terceros, en caso se determinará la comisión de algún delito en contra de los derechos del autor.


De la Cruz Torres Tania Itamar

DNI N° 47931831




Manayay Segundo Karina Medali

DNI N° 47805030



**FORMATO N° T1-CI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES)
(LICENCIA DE USO)**

Pimentel, 28 de Febrero del 2017

Señores
Centro de Información
Universidad Señor de Sipán
Presente. -

Los suscritos:

DE LA CRUZ TORRES TANIA ITAMAR, con DNI: 47931831.

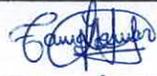
MANAYAY SEGUNDO KARINA MEDALI, con DNI: 47805030.

En mí (nuestra) calidad de autor (es) exclusivo (s) del trabajo de grado titulado:

PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCION EN LA GESTION DE RIESGOS EN LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS., presentado y aprobado en el año 2017 como requisito para optar el título de licenciada(o), de la Facultad de Ciencias Empresariales, de la EAP de Administración por medio del presente escrito autorizo (autorizamos) al Centro de Información de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre mi (nuestro) trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en la página Web del Centro de Información, así como de las redes de información del país y del exterior.
- Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de grado y a su autor.

De conformidad con la ley sobre el derecho de autor decreto legislativo N° 822. En efecto, la Universidad Señor de Sipán está en la obligación de respetar los derechos de autor, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
DE LA CRUZ TORRES TANIA ITAMAR	47931831	
DE LA CRUZ TORRES TANIA IOTAMAR	47805030	

Acta de originalidad de informe de investigación

Yo, Mg. Heredia Llatas Flor Delicia, coordinadora del área de investigación de la EAP de Administración, y revisor de la investigación aprobada mediante Resolución N°1020-2016/FACEM-USS de las estudiante(s) DE LA CRUZ TORRES TANIA ITAMAR – MANAYAY SEGUNDO KARINA MEDALI, titulada PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCION EN LA GESTION DE RIESGOS EN LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS., Puedo constar que la misma tiene un índice de similitud del 21% verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el programa TURNITING Por lo que concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con todas las normas de la Universidad Señor de Sipán.

Pimentel, 14 de noviembre del 2017



Mg. Heredia Llatas Flor Delicia
DNI N° 41365424

PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL Y SU CONTRIBUCIÓN EN LA GESTIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA MARAKOS 490 – CARNES Y PARRILLAS

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Senor de Sipan Trabajo del estudiante	6%
2	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	3%
3	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	2%
4	www.miunespace.une.edu.ve Fuente de Internet	2%
5	www.scribd.com Fuente de Internet	1%
6	dokumen.tips Fuente de Internet	1%
7	blogseguridadindustrial.com Fuente de Internet	1%
8	www.dspace.uce.edu.ec	

	Fuente de Internet	1%
9	www.monografias.com Fuente de Internet	1%
10	gpcprevencion.jimdo.com Fuente de Internet	1%
11	www.ctera.org.ar Fuente de Internet	<1%
12	www.buenastareas.com Fuente de Internet	<1%
13	dspace.unitru.edu.pe Fuente de Internet	<1%
14	www.who.int Fuente de Internet	<1%
15	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1%
16	higieneapure2010.blogspot.es Fuente de Internet	<1%
17	natlex.ilo.ch Fuente de Internet	<1%
18	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Peru Trabajo del estudiante	<1%

bdigital.ces.edu.co:8080



Fuente de Internet

<1%



repositorio.uss.edu.pe
Fuente de Internet

<1%



tesis.pucp.edu.pe
Fuente de Internet

<1%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 14 words

Excluir bibliografía

Activo