

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**



**PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA APLICACIÓN
DE LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE
TRABAJO PARA LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)**

PRESENTADO POR:

**DELGADO ASECIO, KARLA RENE
ESCAMILLA MARTÍNEZ, LUIS ENRIQUE
MELGAR MORENO, ALEXIS ORLANDO**

**PARA OPTAR AL GRADO DE:
LICENCIADO/A EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

CIUDAD UNIVERSITARIA, JULIO 2021

SAN SALVADOR

EL SALVADOR

CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR:	Msc. Roger Armando Arias Alvarado
SECRETARIO GENERAL:	Msc. Francisco Antonio Alarcón Sandoval
DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS	Msc. Nixón Rogelio Hernández Vásquez
VICEDECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS	Lic. Mario Wilfredo Crespín
SECRETARIA	Licda. Vilma Marisol Mejía Trujillo
DIRECTOR DE PROCESOS DE GRADUACIÓN	Lic. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez
DOCENTE ASESOR:	Licda. Marseilles Ruthenia Aquino Arias
TRIBUNAL CALIFICADOR:	Lic. Rafael Arístides Campos Licda. María de la Cruz Fuentes de Campos Licda. Marseilles Ruthenia Aquino Arias

JULIO 2021

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AGREDECIMIENTOS

Agradezco a **Dios**, quien me ha dado la fortaleza y valentía para hacer frente a las adversidades de la vida, permitiéndome culminar mi carrera universitaria. **A mis padres**, Carmen y Pedro, quienes con su infinito amor y sacrificio me han dado su apoyo incondicional a lo largo de mi vida, por demostrarme que la paciencia y la gratitud conducen al ser humano por el buen camino y este hacia el logro de una meta en mi vida. **A mis compañeros de trabajo de graduación**, Enrique y Alexis; por su sincera amistad a lo largo de estos años, y por su apoyo, constancia, paciencia y determinación en la culminación de esta meta profesional.

Delgado Asencio, Karla Rene

A Dios, por brindarme la persistencia, fortaleza y valentía en culminar mi carrera universitaria pese las adversidades enfrentadas. A mis padres y hermanos, por su amor, sacrificio, consejos y apoyo incondicional en mis años de estudio, que contribuyeron a cumplir una de mis metas profesionales. A mis queridos compañeros, Karla Delgado y Alexis Melgar, por su amistad, apoyo, paciencia, consejos, determinación y más, durante nuestros años de estudio. A mi mejor amigo por sus constantes consejos y paciencia.

Escamilla Martínez, Luis Enrique

Primeramente a Dios que me permitirá disfrutar este logro al lado de mis seres, mis padres Orlando Melgar y Wendy Moreno y mi hermano Marlon Melgar que día a día con su fe, cariño y dirección me han empujado hasta donde estoy. A mi familia, de quienes aprendí y apliqué los consejos y valores que me inculcaron. A cada una de las personas que durante la carrera me ayudaron a formar el carácter que me define, entre ellos mis compañeros de trabajo de graduación, amigos con los cuales los éxitos tanto personales como profesionales apenas inician.

Melgar Moreno, Alexis Orlando

A nuestra docente asesora, Licda. Marseilles Aquino, por su orientación y experiencia en la materia para culminar nuestro trabajo de grado. **A los directores de AGASAL**, por darnos la oportunidad de visitar sus instalaciones y facilitarnos información; contribuyendo a nuestra formación profesional.

Equipo de Investigación

ÍNDICE

RESUMEN	I
INTRODUCCIÓN	II
CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA ACERCA DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA APLICACIÓN DE LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO PARA LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)	1
I. GENERALIDADES DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL).....	1
A. Antecedentes de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL)	1
B. Misión	1
C. Visión	2
D. Valores	2
E. Carreras que Imparte AGASAL.....	2
II. MARCO CONCEPTUAL RELACIONADO CON LA GASTRONOMÍA	3
a. Chef de Cocina	3
b. Bartender.....	3
c. Barista	3
d. Mixólogo	4
F. Estructura Orgánica de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL).....	5
III. GENERALIDADES SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	6
A. Antecedentes de la Seguridad y Salud Ocupacional a Nivel Mundial	6
B. Antecedentes de la Seguridad y Salud Ocupacional en El Salvador	8
C. Definiciones Relacionadas con la Temática.....	10
D. Seguridad Ocupacional	12
E. Salud Ocupacional	17
IV. GENERALIDADES SOBRE PREVENCIÓN DEL RIESGO OCUPACIONAL.....	21
A. Definición de Riesgo Ocupacional	21
B. Clasificación de los Riesgos Laborales	24
C. Prevención y Control de Riesgos	28
V. GENERALIDADES SOBRE LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	33
A. Definición de Programa	33
B. Definición de Programa de Seguridad y Salud Ocupacional.....	33

C.	Importancia de Programa de Seguridad y Salud Ocupacional.....	33
D.	Estructura Básica del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional	34
VI.	GENERALIDADES SOBRE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	39
A.	Definición de Comité	39
B.	Definición de Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	39
C.	Delegados de Prevención	40
D.	Capacitación de los Integrantes del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.....	40
E.	Formación del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	41
F.	Principales Funciones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.....	41
VII.	MARCO LEGAL SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	42
A.	Constitución de la República de El Salvador.....	42
B.	Convenio 155 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT)	43
C.	Código de Trabajo de la República de El Salvador.....	45
D.	Código de Salud	46
E.	Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	47
F.	Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.....	50
G.	Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	51
H.	Ley del Seguro Social	51
I.	Ley del Medio Ambiente.....	54
J.	Ley de Impuesto Sobre la Renta	55
K.	Ley de Impuestos a las Transferencias de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios....	56
L.	Ley del Sistema de Ahorro de Pensiones.....	56
VIII.	MARCO INSTITUCIONAL.....	56
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL).....		
57		
A.	IMPORTANCIA	57
B.	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	57
1.	Objetivo General.....	57
2.	Objetivos Específicos	57
C.	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN	58
1.	Métodos de la Investigación.....	58
2.	Tipo de Investigación	58

3. Diseño de la Investigación	59
D. FUENTES DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	59
1. Fuentes Primarias	59
2. Fuentes Secundarias	59
E. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	59
1. Técnicas	59
2. Instrumentos.....	60
F. IDENTIFICACIÓN DE LAS UNIDADES DE ANÁLISIS	61
G. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO	61
1. Universo	61
2. Muestra.....	61
H. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	62
1. Tabulación de Datos	62
2. Interpretación de Datos.....	62
I. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACADEMÍA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)	62
J. CONCLUSIONES	69
K. RECOMENDACIONES	70
CAPÍTULO III: PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)	71
A. OBJETIVOS	71
B. IMPORTANCIA	71
C. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	73
OBJETIVOS	75
1. Ámbito de Aplicación.....	76
2. Políticas.....	76
3. Estructura Orgánica de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL).....	78
4. Roles y Responsabilidades	79
5. Elementos del Programa.....	79
6. Gastos para Implementar la Propuesta del Programa	148
IX. BIBLIOGRAFIA.....	152
ANEXOS.....	156

RESUMEN

La seguridad ocupacional es un tema con un auge nuevo en El Salvador y con un avance significativo a nivel mundial. Su importancia nace desde el momento en que la población económicamente activa invierte tres cuartas partes de su vida en su ambiente laboral. Hablar de riesgos ocupacionales en las organizaciones inicia al analizar su actividad económica: industrias extractivas o transformadoras de materias primas, pero no solo empresas industriales presentan riesgos a las personas, sino también aquellas de servicios digitales: el desgaste de la vista a la constante exposición de luz emitida por el monitor de una computadora o la deformación de la mano al mantenerse tecleando demasiado tiempo, son actividades recurrentes que deben estudiarse detenidamente.

La Academia de Gastronomía Salvadoreña. SA. de C.V., conocida como AGASAL, es una institución enfocada en la formación no universitaria en el rubro de la gastronomía, iniciando operaciones en 2018 en el departamento de San Salvador. En apoyo con la Federación Latinoamericana de Chefs (FELACHS), una empresa colombiana que acredita a AGASAL para ejercer la docencia gastronómica, emite dos diplomas, el de la academia y otro acreditado por FELACHS.

Dada la alta demanda que experimentó AGASAL en 2018, se vieron en la necesidad de mudarse a un nuevo local más amplio, contando con más espacio para sus estudiantes. Los antecedentes de la empresa en materia de seguridad y salud ocupacional, se resumen en la no aplicación de la normativa.

Debido a lo anterior, la investigación se enfocó en un análisis en materia de seguridad y salud ocupacional, identificando actuales riesgos ocupacionales y potenciales para su prevención y control por medio del análisis de tareas seguras para cada uno de los puestos de trabajo de la academia y, a su vez, contribuyendo en el adiestramiento del estudiantado en la prevención de accidentes. Así como el diseño de un mapa de riesgos y su ruta de evacuación y una serie de cursos en materia de seguridad y salud ocupacional, como en materia de inocuidad alimentaria, y demás herramientas exigidas por la ley.

Todo esto plasmado en un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional para la aplicabilidad de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y su reglamento como demás normativa aplicable en El Salvador.

INTRODUCCIÓN

La investigación se llevará a cabo en la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL) con el propósito de dar cumplimiento a la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo para reducir las probabilidades de accidentes y enfermedades ocupacionales.

En el capítulo I se presentan los antecedentes de AGASAL, la formulación del problema, delimitación, importancia que la implementación de dicha investigación posee para las actividades diarias de la institución. De igual forma se plantean el tipo de técnicas, instrumentos y fuentes a utilizar para la recopilación de información.

La problemática a resolver requiere de la investigación de términos que se asocien con los programas de seguridad y salud ocupacional, los cuales serán detallados en el marco teórico.

En El Salvador, el Estado es quien vela porque se adopten medidas encaminadas a salvaguardar la vida de las personas, por ello delega esta responsabilidad al Ministerio de Trabajo, quien, a través de la ley mencionada anteriormente, procura que los empleadores(as) de las organizaciones estatales y privadas la cumplan; sin embargo, se hace necesario conocer otras leyes aplicables; detalladas en el marco Legal de este documento.

El capítulo II detalla los métodos y técnicas a utilizar en la investigación la cual se basa en el método científico permitiendo de tal forma analizar cada una de las áreas fundamentales de la empresa AGASAL, analizando cada uno de los riesgos laborales basado en las condiciones actuales y el histórico de datos que como organización poseen actualizando la información que poseen desde su anterior local.

Para la recolección de datos es necesario garantizar que cada uno de los instrumentos permitan extraer información de forma confiable, la entrevista da a conocer no solo lo que los dueños esperan del programa, sino que también permite que los colaboradores puedan expresar lo que realmente detectan en el día a día en sus instalaciones, como las deficiencias no existen solo a nivel de arquitectura sino también organizacional.

Una vez se defina la muestra se procede a la interpretación de los datos, la tabulación se realiza a través de tablas de Excel, colocando con cada uno de ellos el complemento

grafico que permitan visualizar los criterios a evaluar, por ejemplo preguntas críticas en un ambiente de cocina tales como las capacitaciones que reciben.

En el capítulo III se encontrará el Programa de Seguridad y Salud Ocupacional el cual contribuirá en la prevención de riesgos y enfermedades laborales a la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL), involucrando de manera total al personal de la empresa desde la conformación del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional hasta la ejecución de dicho programa.

Se contará con un sistema de señalización visible, legible y de fácil comprensión en el cual se detalle la ruta de evacuación con las que cuenta la academia, como la señalización de las diferentes áreas de trabajo: salones de clases, cocinas, recepción, almacenes, etc.

El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional posee un papel importante en la academia debido que serán los encargados de la puesta en práctica del programa, promoviendo iniciativas de prevención de riesgos entre el personal de la institución, salvaguardando la salud física y mental de los colaboradores y colaboradoras con el constante monitoreo y corrección de las deficiencias existentes en las instalaciones de la empresa en materia de seguridad y salud. Se revisará y mejorará el programa de seguridad y salud ocupacional al menos una vez cada año procurando en todo momento el bienestar de todo el personal que labora en la misma.

En virtud de lo anterior, se enfatiza la finalidad e importancia del programa al salvaguardar en todo momento la integridad física y mental de los empleados/as, por consiguiente, se advierte al lector que en adelante encontrará referencias a artículos de la ley y su reglamento que conforman la base fundamental para la elaboración y aplicabilidad de los elementos del programa, para guiar de manera ordenada a los miembros de la academia.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO DE REFERENCIA ACERCA DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA APLICACIÓN DE LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO PARA LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

I. GENERALIDADES DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

A. Antecedentes de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL)

La Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL) o mejor conocida como AGASAL, refiriéndonos en adelante así a la institución, es un negocio dedicado a la formación de jóvenes y adultos en el área gastronómica desde inicios del 2018, periodo en que se impartieron clases de pastelería y cocina.

Sus fundadores decidieron posicionarse en el departamento de San Salvador, en un establecimiento pequeño, que fue sustituido por otro un año más tarde, a causa del incremento de inscripciones en las diferentes carreras que imparten: Gerencia Gastronómica, Bartender, Pedagogía Culinaria, Barismo y Panadería.

Los graduados reciben acreditación por parte de la empresa y la Federación Latinoamericana de Chefs (FELACHS), siendo la segunda, una institución colombiana que acredita a AGASAL para ejercer la docencia gastronómica, y ofrecer títulos con validez internacional a través de la franquicia obtenida por sus fundadores.

La alta demanda de estudiantes requirió la contratación de docentes y una asistente administrativa, llevando a la organización a registrarse en enero de 2020 como sociedad, cuyo giro principal es la enseñanza no universitaria. Del mismo modo adquiere la responsabilidad de aplicar la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo; por esa razón, se hace necesario disponer con un programa de seguridad y salud ocupacional.

B. Misión

“Somos una empresa certificada con la Federación Latinoamericana de Chefs (FELACHS), la cual posee sus instalaciones en Colombia, quienes nos acreditan

dentro de su franquicia como una entidad que posee los conocimientos y rubrica necesaria para ofertar sus servicios”.¹

C. Visión

“Llegar a ser una de las principales academias que promueve y forme profesionales de la gastronomía. Que serán competentes para destacar en el campo con profesionalismo, ética, principios y carácter.”²

D. Valores³

- Honestidad.
- Respeto.
- Integridad.
- Ética.
- Profesionalismo.

E. Carreras que Imparte AGASAL

1. **Chef Cocinero Profesional:** Brinda una certificación de calidad internacional válida en 151 países y una especialización en Administración de Restaurantes. Se ofrecen diferentes tendencias de cocina nacional e internacional, servicio de bar y mucho más.
2. **Chef Pastelero Profesional:** Especialización en Administración de Pastelería. Se ofrecen técnicas de panadería, repostería, pastillaje, fondant y mucho más.
3. **Bartender Profesional:** Se aprende a preparar tragos con alcohol y sin alcohol, incluyendo tragos con especialización en mixología y mixología molecular.
4. **Barista Profesional:** Se aprende barismo básico hasta avanzado; conociendo la historia del café, sus métodos y procesos, además del arte en latte; administración de cafeterías, atención al cliente entre otros.
5. **Diplomado en Panadero Profesional:** Se aprende a preparar pan dulce y salado. Se enseña a elaborar masa hojaldre, arte pan, servicio al cliente, administración de panaderías y mucho más.
6. **Gerencia y Coaching Gastronómico:** Se enseña a planear, organizar, dirigir una cocina y controlar los alimentos que en ella se proporcionan, el estudiante

¹ Entrevista a Chef Marcel, 14 abril 2020.

² *Ibidem*.

³ *Ibidem*.

aprende como tomar la decisión de qué productos usar, el orden de los mismos y hasta fijar precios de venta. Adquirirá técnicas de liderazgo, administración de alimentos A&B, personal de cocinas y mucho más.

- 7. Certificación en Pedagogía Culinaria más Calidad Internacional:** Las dos certificaciones otorgadas son válidas en 151 países. Enseñando la manera correcta para impartir clases, técnicas de enseñanza, manejo correcto de manipulación de alimentos, gerencia básica de alimentos y bebidas, temperaturas, la organización correcta de la cocina y mucho más. La certificación se dirige a profesionales de la gastronomía o personas empíricas.

II. MARCO CONCEPTUAL RELACIONADO CON LA GASTRONOMÍA

a. Chef de Cocina

Organizador y coordinador del trabajo en la cocina que gestiona. Al chef de cocina le corresponde la concepción de los menús, de las cartas, de las sugerencias y de las fichas técnicas, y establece el precio de coste de los platos. Se encarga del abastecimiento y de la calidad de los platos realizados por la brigada de cocina que dirige. (Andoni Luis, 2004, p.280).

b. Bartender

Palabra inglesa que designa un hombre (Barmaid, si es mujer) que sirve en la barra de un café, cerveza, cocteles, etc. Especialista en cocteles, sirve las bebidas que prepara y a veces inventa, del mismo modo que un chef crea un nuevo plato. (Andoni Luis, 2004, p.110).

c. Barista

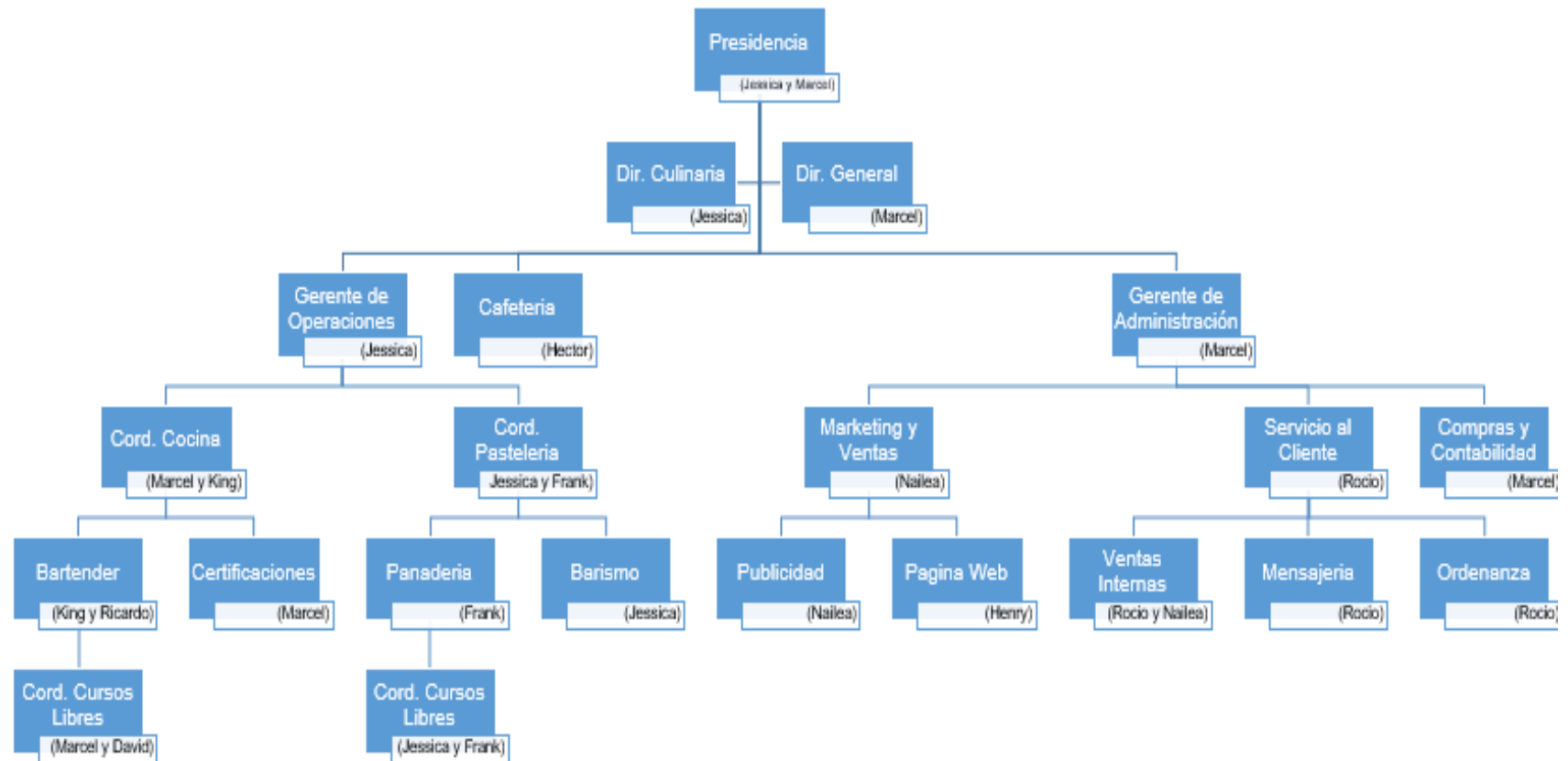
“Experto en café, su preparación y presentación artística, así como en mezclas, tipos de cafeteras y manejo de la leche. Su función es identificar las distintas variedades del café y realizar, conforme a ello, las preparaciones más acordes y la elaboración de diferentes bebidas.”⁴

⁴ <https://diccionariodegastronomia.com/word/barista/> Consultado el 21/05/2020

d. Mixólogo

“Persona que contribuye a la evolución de la Profesión de Barman efectuando indagaciones sobre los ingredientes, las mezclas, las técnicas de trabajo o la historia del bar, y cuya labor es reconocida por los profesionales, que le atribuyen ese título.” (Andoni Luis, 2004, p.710).

F. Estructura Orgánica de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL)



Fuente: Organigrama proporcionado por la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL S.A. de C.V.)

III. GENERALIDADES SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

A. Antecedentes de la Seguridad y Salud Ocupacional a Nivel Mundial

Hablar sobre seguridad y salud ocupacional no es tema reciente, sino todo lo contrario. Desde la antigüedad se ha visto la utilidad e importancia de ello, no solo para el desarrollo de las culturas en materia económica, también para salvaguardar la salud e integridad de las personas ante diferentes circunstancias que puedan presentarse en el ámbito laboral.

En la Edad de Bronce se presentan las primeras manifestaciones de “consciencia colectiva”⁵ de protección, como menciona el Licenciado Walter Gallegos en su artículo titulado “Revisión Histórica de la Salud Ocupacional y la Seguridad Industrial” citando a Letayf y González. Seguidamente se pueden encontrar normas sobre el control sanitario, el trabajo y más, en el Código Hammurabi⁶.

En civilizaciones como Mesopotamia, Israel y Egipto se impusieron normas para evitar la propagación de enfermedades. Siendo esta última una de las que implementó medidas en materia de seguridad ocupacional como el uso de arneses, sandalias y andamios, utilizados por los esclavos en la construcción de las pirámides y esfinges.

La minería es el sector económico del cual se realizaron las primeras investigaciones y publicaciones, como se describe en la tabla No. 1 los aportes más importantes en la historia sobre este tipo de trabajo en materia de seguridad y salud ocupacional:

⁵ Arias Gallegos, Walter Lizandro, Revisión Histórica de la Salud Ocupacional y la Seguridad Industrial, p. 2.

⁶ **El Código de Hammurabi** es uno de los conjuntos de leyes más antiguos que se han encontrado y uno de los ejemplares mejor conservados de este tipo de documentos creados en la antigua Mesopotamia. Se basa en la aplicación de la ley del talión, y es también uno de los más tempranos ejemplos del principio de presunción de inocencia, pues sugiere que el acusado o el acusador tienen la oportunidad de aportar pruebas. Consultado del sitio web https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3digo_de_Hammurabi el 6 de agosto del 2020.

El Código de Hammurabi es el primer conjunto de leyes de la historia. En él Hammurabi enumera las leyes que ha recibido del dios Marduk para fomentar el bienestar entre las gentes. Consultado del sitio web <https://thales.cica.es/rd/Recursos/rd98/HisArtLit/01/hammurabi.htm> el día 6 de agosto del 2020.

TABLA N° 1. PRIMEROS APORTES EN MATERIA DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

INVESTIGADOR(ES)	APORTE(S)
Hipócrates (Griego)	Tuvo grandes avances en medicina ocupacional estudiando trabajo realizado en minas y las enfermedades por intoxicación. Recomendando tomar baños higiénicos para evitar la saturación de plomo.
Aristóteles (Griego)	Investigó las enfermedades producidas por intoxicación con plomo.
Plinio (Romano)	Describió las “enfermedades de los esclavos”, referente a los peligros del manejo del azufre y el zinc, enunciando normas preventivas para los trabajadores de minas de plomo y mercurio, como el uso de respiradores fabricados con la vejiga de animales.
Galeno (Romano)	Estudió las enfermedades de los mineros, los curtidores y los gladiadores. Asimismo, menciona enfermedades asociadas por los vapores del plomo y enfermedades respiratorias en los trabajadores de minas.
Paracelso (Suizo)	Observó la relación directa entre trabajo y salud. Se podría decir que fue el primero en sentar las bases de lo que se conoce como “Límites de Exposición Ocupacional”: “Cada sustancia es un veneno; es cuestión de la dosis.”

Fuente: Creado por el equipo de Investigación con información retomada del artículo “Revisión Histórica de la Salud Ocupacional y la Seguridad Industrial” del Licenciado Walter Lizandro Arias Gallegos y el libro “La Higiene Ocupacional en América Latina: Una Guía para su Desarrollo” de la Organización Mundial de la Salud.

Como se puede observar, los primeros aportes sobre salud y seguridad ocupacional se deben a Roma y Grecia quienes fueron parte de los pioneros sobre la materia. Años más tarde, nos trasladamos a la época del renacimiento donde Francia funda las primeras universidades en el siglo X, diseñando y creando leyes que protegen a los trabajadores, como resultado un impacto importante en avances hacia la formalización de la seguridad laboral.

Para el año de 1450 junto con la creación de la imprenta, se editan y publican los primeros documentos sobre enfermedades profesionales, siendo los primeros textos en utilizarse referente a salud ocupacional. En 1556 el alemán George Agrícola publicó “De re Metallica⁷”, tratando temas relacionados con la minería,

⁷ **De re Metallica** fue una auténtica enciclopedia de los conocimientos de la época por lo que fue considerada, hasta el siglo XVIII, como la obra maestra de la minería y la metalurgia. Dividida en doce libros describe el ensayo de minerales, los

mencionando afecciones en ojos, pulmones y articulaciones. En otro de sus artículos, publica las deficiencias de la ventilación como unas de las principales causas de las enfermedades en los lugares de trabajo.

Más tarde, en 1699 – 1700, el médico italiano Ramazzini reseñó de forma sistemática más de 50 profesionales, subrayando la importancia de la relación existente entre el trabajo y la salud. Además, de haber hecho sugerencia a sus colegas médicos de incluir para sus sub-diagnósticos la siguiente pregunta “¿Cuál es su ocupación?” para poder determinar mejor la causante de las enfermedades.⁸

Desafortunadamente en la antigüedad solamente se estudiaron medidas curativas para poder tratar las dolencias y demás enfermedades presentadas en los trabajadores. Fue hasta inicios del siglo XX, en países como Inglaterra y Estados Unidos, que se tuvo el liderazgo de personas como Alice Hamilton (1869-1970⁹) que se comenzaron a desarrollar actividades preventivas. Se estudió el ambiente y prácticas de trabajo con el objetivo de modificarlos y, por consiguiente, evitar riesgos y proteger la salud de los trabajadores.¹⁰

De igual forma, se pudieran seguir mencionando aportes de diferentes médicos, alquimistas, mineralogistas, entre otros; que han logrado contribuir en grandes medidas con sus escritos e investigaciones, y que los científicos fueron consultando, modificando y actualizando hasta lo que hoy en día conocemos en el campo de salud y seguridad ocupacional.

B. Antecedentes de la Seguridad y Salud Ocupacional en El Salvador

El Salvador cuenta con poca información en el tema de seguridad y salud ocupacional. La tabla No. 2, presenta una recopilación de los sucesos históricos más relevantes del país sobre el tema:

métodos utilizados para el enriquecimiento de los mismos y las artes de la fundición y refinación de metales varios. Tomado del sitio web <http://www.consociomadrono.es/obra-destacada-de-re-metallica/> el día 6 de agosto del 2020.

⁸ Rudolf van der Haar; Goelzer, Berenice; Organización Mundial de la Salud, La Higiene Ocupacional en América Latina una Guía para su Desarrollo, Washington. D. C., Julio, 2001, pp. 8-9.

⁹ **Alice Hamilton** (27 de febrero de 1869 – 22 de septiembre 22 de 1970) fue una médico e investigadora estadounidense, conocida por su trabajo en el campo de salud ocupacional y pionera en toxicología industrial. Centrando sus estudios en enfermedades ocupacionales, especialmente en los efectos de metales industriales y compuestos químicos a los que estaban expuesto los trabajadores industriales.

¹⁰ *Ibidem.* p. 9.

**TABLA N° 2. AVANCE EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL
EN EL SALVADOR**

AÑO	SUCESO HISTÓRICO
1911	11 de mayo, se creó por decreto legislativo la Ley de Accidentes de Trabajo, basada en la legislación española adaptada a las condiciones sociales del país. 7 de septiembre, se crea la Ley de Reglamento Interno de Trabajo.
1927	2 de marzo, se introdujeron reformas al Reglamento del Poder Legislativo, creando el Despacho del Trabajo.
1935	20 de julio, se crea la Ley de Botiquines, la cual fue derogada posteriormente.
1945	22 de diciembre, fue creada la Subsecretaria, denominada Ministerio de Trabajo, Industria y Cultura.
1949	En septiembre, se crea la Ley del Instituto Salvadoreño del Seguro Social.
1950	Se revisa nuevamente la Ley de Botiquines para su actualización.
1953	Se organiza el Departamento Nacional de Prevención Social; así mismo, nace un anteproyecto general de seguridad e higiene en el trabajo y surgen los servicios de inspección y educación en materia de seguridad.
1956	24 de mayo, entró en vigencia un paquete de leyes y reglamentos sobre riesgos profesionales.
1963	22 de enero, se crea el primer Código de Trabajo de la República.
1971	Febrero, fue decretado el Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo.
1983	Se crea la Constitución de la República de El Salvador, haciéndose mención sobre el bienestar de los trabajadores en nuestro país.
1986	Se crea el Código de Salud, estableciendo las obligaciones del Ministerio de Salud para vigilar aquellas empresas que no cumplan ciertos requisitos de seguridad e higiene.
1987	Surge la Fundación Industrial para la Prevención de Riesgos Ocupacionales (FIPRO), una entidad privada, de carácter técnico y sin fines de lucro.
1990	Por iniciativa de FIPRO, se promulga el Decreto Legislativo N° 593, el 22 de octubre, estableciendo cada 16 de octubre como el "Día de la Salud

	Ocupacional”.
1997	Se promulga el Decreto Legislativo N°1263, conocido como Ley del Seguro Social y Reglamentos del Régimen General de Salud y Riesgos Profesionales.
2010	5 de mayo, se promulga el Decreto Legislativo N°254 conocido como Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.

Fuente: Actualizado por el equipo de investigación con base al trabajo de graduación elaborado por Espino Aguilar, Daniel A., Mendoza Amaya, Sara R., Programa de Seguridad y Salud Ocupacional para la Prevención de Riesgos, Accidentes y Enfermedades Profesionales de los Empleados de la Empresa La Sagrada Familia, S.A. de C.V., Ubicada en la Ciudad de San Salvador. Noviembre. 2019. San Salvador. El Salvador. p. 6.; y al trabajo de graduación elaborado por Cáceres Rivera, Wendy G., Duran Bonilla, Maira E., Ticas Galán, Boris S., Programa de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional para la Empresa Celo-Block, S.A. de C.V. Ubicada en el Municipio de Guazapa Departamento de San Salvador. Junio. 2016. San Salvador. El Salvador. pp. 19-20.

C. Definiciones Relacionadas con la Temática

Se detallan definiciones que no han sido consideradas en apartados anteriores y que son retomadas del Art.7., de la Ley General de Prevención Riesgos en los Lugares de Trabajo:

- **Acción Insegura:** El incumplimiento por parte del trabajador o trabajadora, de las normas, recomendaciones técnicas y demás instrucciones adoptadas legalmente por su empleador para proteger su vida, salud e integridad.
- **Comité de Seguridad y Salud Ocupacional:** Grupo de empleadores o sus representantes, trabajadores y trabajadoras o sus representantes, encargados de participar en la capacitación, evaluación, supervisión, promoción, difusión y asesoría para la prevención de riesgos ocupacionales.
- **Condición Insegura:** Condición mecánica, física o de procedimiento inherente a máquinas, instrumentos o procesos de trabajo que por defecto o imperfección pueda contribuir al acaecimiento de un accidente.
- **Delegado de Prevención:** Trabajador o trabajadora designado por el empleador o el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional según sea el caso, para encargarse de la gestión en seguridad y salud ocupacional.
- **Equipo de Protección Personal:** Equipo, implemento o accesorio, adecuado a las necesidades personales destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora, para que le proteja de uno o varios riesgos que

puedan amenazar su seguridad y salud, en ocasión del desempeño de sus labores.

- **Ergonomía:** Conjunto de técnicas encargadas de adaptar el trabajo a la persona, mediante el análisis de puestos, tareas, funciones y agentes de riesgo psico-socio-laboral que pueden influir en la productividad del trabajador y trabajadora, y que se pueden adecuar a las condiciones de mujeres y hombres.
- **Lugar de Trabajo:** Los sitios o espacios físicos donde los trabajadores y trabajadoras permanecen y desarrollan sus labores.
- **Medios de Protección Colectiva:** Equipos o dispositivos técnicos utilizados para la protección colectiva de los trabajadores y trabajadoras.
- **Plan De Emergencia:** Conjunto de medidas destinadas a hacer frente a situaciones de riesgo, que pongan en peligro la salud o la integridad de los trabajadores y trabajadoras, minimizando los efectos que sobre ellos y enseres se pudieran derivar.
- **Plan de Evacuación:** Conjunto de procedimientos que permitan la salida rápida y ordenada de las personas que se encuentren en los lugares de trabajo, hacia sitios seguros previamente determinados, en caso de emergencias.
- **Riesgo Psicosocial:** Aquellos aspectos de la concepción, organización y gestión del trabajo, así como de su contexto social y ambiental que tienen la potencialidad de causar daños, sociales o psicológicos en los trabajadores, tales como el manejo de las relaciones obrero patronales, el acoso sexual, la violencia contra las mujeres, la dificultad para compatibilizar el trabajo con las responsabilidades familiares, y toda forma de discriminación en sentido negativo.
- **Suceso Peligroso:** Acontecimiento no deseado que bajo circunstancias diferentes pudo haber resultado en lesión, enfermedad o daño a la salud o a la propiedad.
- **Vapores:** Presencia en el aire de emanaciones en forma de gas provenientes de sustancias que a condiciones ambientales normales se encuentran en estado sólido o líquido.

D. Seguridad Ocupacional

1. Definiciones

La Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo define seguridad ocupacional como el “conjunto de medidas o acciones para identificar los riesgos de sufrir accidentes a que se encuentran expuestos los trabajadores con el fin de prevenirlos y eliminarlos”.¹¹

Por otra parte, el maestro y doctor en recursos humanos, Idalberto Chiavenato la explica ampliamente como el “conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas utilizadas para prevenir accidentes, sea con la eliminación de las condiciones inseguras del ambiente, con la instrucción o convencimiento de las personas para que apliquen prácticas preventivas, lo cual es indispensable para un desempeño satisfactorio del trabajo”.¹²

2. Objetivos ¹³

- Mantener condiciones seguras de trabajo para evitar lesiones e incapacidades por accidentes laborales.
- Analizar los registros y causas de accidentes, a fin de determinar las tendencias de estos y tomar acción correctiva.
- Conservar la salud de las personas y aumentar la productividad.

3. Accidente de Trabajo

A menudo pueden ocurrir hechos súbitos que llegan a materializarse en accidentes laborales, cuando los empleadores/as no identifican ni prevén riesgos profesionales en los lugares de trabajo, contribuyendo a que exista “una lesión corporal, una alteración funcional o un mal que lleva a la muerte, así como la pérdida total o parcial, permanente o temporal, de la capacidad para trabajar”¹⁴ en sus subordinados.

Los accidentes laborales, tal como se explica en el párrafo anterior, comprometen la salud e integridad física de los trabajadores/as, ocurriendo

¹¹ Ministerio de Trabajo. Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 254. (2010). Art. 7. p. 4.

¹² Chiavenato, Idalberto. Administración de Recursos Humanos. 8va. Edición. Editorial McGraw-Hill. 2007. p 336.

¹³ Arias, Evelyn; Cubías Mayra y Ticas Eli. Programa de Higiene y Seguridad Ocupacional para la Reducción de Riesgos Laborales en la Pequeña Empresa Dedicada a la Fabricación y Distribución de Muebles Metálicos para Oficina en el Departamento de San Salvador. (Caso Ilustrativo). Universidad de El Salvador. Enero 2012. p.33.

¹⁴ Chiavenato, Idalberto. (2007). Op. Cit. p.338.

estos hechos o lesiones de forma inesperada y por inobservancia del empleado/a y el patrono, impidiendo la continuidad del trabajo.

El Código de Trabajo define accidente laboral como “toda lesión orgánica, perturbación funcional o muerte, que el trabajador sufra a causa, con ocasión, o por motivo del trabajo”¹⁵ y hará responsable al empleador/a cuando las acciones realizadas por los subordinados/as en su jornada laboral conlleven el cumplimiento de un servicio dentro o fuera de las instalaciones de la empresa o, durante la ejecución de sus labores, se cometa una falta o delito en el que se identifique la participación de algún miembro de la organización o un tercero.

Por tanto, estará contenido en este concepto “todo daño que el trabajador sufra en las mismas circunstancias, en sus miembros artificiales y que les disminuya su capacidad de trabajo”¹⁶.

a. Clasificación de los Accidentes¹⁷

i. **Accidentes sin Ausencia:** Después del accidente el empleado/a continúa trabajando.

ii. **Accidente con Ausencia:** Estos accidentes generan incapacidades reconocidas en el código de trabajo.

- **Incapacidad Temporal:** Pérdida total de la capacidad para trabajar el día en que se sufre el accidente o que se prolonga durante un periodo inferior a un año. Bajo esta consideración, la legislación salvadoreña en el Art. 327 estimará la incapacidad temporal como permanente cuando se prolongue por más de un año.
- **Incapacidad Parcial y Permanente:** Así como reducción parcial y permanente de la capacidad para trabajar, que se presenta el mismo día del accidente o que se prolongue durante un periodo inferior a un año.

Este tipo de incapacidad conlleva a distinguir las consecuencias que los riesgos profesionales tienen sobre la vida del trabajador, así la incapacidad permanente parcial en El Salvador se comprende como

¹⁵ Código de Trabajo. D.L. N° 15. Año 1972. Art. 317.

¹⁶ *Ibidem*. Art. 318.

¹⁷ Chiavenato, Idalberto. (2007). *Op. Cit.* p.339.

la “disminución de las facultades o aptitudes de la víctima para el trabajo, por el resto de su vida”¹⁸.

- **Incapacidad Total y Permanente:** Es la pérdida total de la capacidad para trabajar de manera permanente. A diferencia de la incapacidad anterior, ésta representa “la pérdida absoluta de facultades o de aptitudes que imposibilita a un individuo para desempeñar cualquier trabajo por el resto de su vida”¹⁹.

iii. Muerte del Accidentado.

La entidad encargada de extender las incapacidades para los afectados/as por accidentes únicamente será el Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS). Así, se considerará incapacitado en forma permanente, aquella persona que ha sido dictaminada por “los médicos del ISSS, o cuando después de haber recibido las prestaciones médicas pertinentes por un tiempo máximo de cincuenta y dos semanas, aun permanezca con una disminución en su capacidad de trabajo”.²⁰

a. Factores de Clasificación de los Accidentes²¹

Los factores más importantes de clasificación y recomendados por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) son los siguientes:

- i. **Forma o Tipo de Accidente:** Refleja las circunstancias en que ocurrió el accidente.
- ii. **Aparato o Agente Material Causante:** Objeto, sustancia o condición del trabajo que produjo el accidente con o sin lesión (vehículo, herramienta o maquinaria).
- iii. **Naturaleza de la Lesión:** Tipo de lesión física sufrida por el trabajador (luxación, fractura, desgarramiento, entre otras).
- iv. **Ubicación de la Lesión:** Parte del cuerpo donde se localiza la lesión (mano, cabeza, ojos, otros).

¹⁸ Código de Trabajo. Op. Cit. Art. 326.

¹⁹ *Ibidem*. Art. 327.

²⁰ Ley del Seguro Social y Reglamentos del Régimen General de Salud y Riesgos Profesionales. 1997. Reglamento de Evaluación de Incapacidades por Riesgo Profesional. Art. 3.

²¹ Cortés Díaz, José María. Seguridad e Higiene del Trabajo: Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales. Décima edición. Editorial Tébar Flores. Año 2012. pp.95-96.

4. Causas de los Accidentes Laborales

Los accidentes laborales pueden clasificarse de acuerdo a su origen en causas técnicas y humanas, denominándose también condiciones inseguras y actos inseguros, respectivamente.

a. Causas Técnicas

Este tipo de accidentes se desarrollan debido a condiciones inseguras, que son la principal causa de los accidentes de trabajo e incluyen factores como:²²

- Equipamiento sin protección.
- Equipamiento defectuoso.
- Procedimientos arriesgados en máquinas o equipamientos.
- Almacenamiento inseguro, congestionado o sobrecargado.
- Temperatura muy elevada o muy baja en el centro de trabajo.
- Condiciones físicas o mecánicas inseguras que representan zonas de peligro.

b. Causas Humanas

Comprende el conjunto de actuaciones humanas que pueden ser origen de accidente. Se les denomina también actos peligrosos o prácticas inseguras (imprudencia, ignorancia, descuido o exceso de confianza), de ello se derivan los actos inseguros que pueden cometer las personas: ²³

- Cargar materiales pesados de forma incorrecta.
- Trabajar a velocidades inseguras, demasiado rápidas o lentas.
- Utilizar esquemas de seguridad que no sirven.
- Usar equipamiento inseguro o usarlo incorrectamente.
- No usar procedimientos seguros.
- Iluminación deficiente o incorrecta.
- Ventilación incorrecta a fuente de aire impuro.
- Adoptar posiciones inseguras.

²² Chiavenato, Idalberto. Gestión del Talento Humano. Tercera Edición. McGRAW-HILL/Interamericana editores. Año 2009. pp.485-486.

²³ *Ibidem*. pp.486-487.

- Subir con prisa escaleras o desniveles.

En todo accidente de trabajo existen causas que pueden ser identificadas y prevenir futuros percances que pongan en riesgo la salud e integridad física de las personas. Según la Asociación Americana de Normas (American Standards Association, en inglés²⁴) las principales causas de los accidentes son las denotadas en la siguiente tabla:

TABLA Nº 3: CAUSAS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO

Nº	CAUSA	DEFINICIÓN
1	Agente	Es el objeto o sustancia (máquina, lugar o equipo que se podrían proteger adecuadamente) que de manera directa se relaciona con la lesión, como una prensa, mesa, martillo o herramienta.
2	Parte del agente	Es aquella que está estrechamente asociada o relacionada con la lesión, como el volante de la prensa, la pata de la mesa, la cabeza del martillo, etcétera.
3	Condición insegura	Es la condición física o mecánica que existe en el lugar, la máquina, el equipo o la instalación (que se podría haber protegido o corregido), y que puede conducir a que ocurra el accidente. Por ejemplo, un piso resbaladizo, con aceite, mojado, con salientes o agujeros, una máquina que no cuenta con protección, una instalación eléctrica con cables pelados, motores que no tienen tierra, iluminación deficiente o inadecuada, entre otros.
4	Tipo de accidente	Es la forma o el modo de contacto entre el agente del accidente y el accidentado o, incluso, el resultado de ese contacto como, golpes, caídas, resbalones o choques.
5	Acto inseguro	Es la violación del procedimiento aceptado como seguro; o sea, dejar de usar equipo individual de protección, distraerse o conversar durante el servicio, fumar en un área prohibida, lubricar o limpiar una máquina en movimiento.
6	Factor personal de inseguridad	Es la característica, deficiencia o alteración mental, psíquica o física (accidental o permanente) que permite el acto inseguro. Éstos se derivan de vista defectuosa, fatiga, intoxicación, problemas en casa, desconocimiento de las normas y reglas de seguridad.

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación basada en el contenido de Idalberto Chiavenato. 2007.

²⁴ Chiavenato, Idalberto. (2007). Op. Cit. pp.342-343.

E. Salud Ocupacional

1. Definiciones

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) define la salud ocupacional como “una actividad multidisciplinaria dirigida a promover y proteger la salud de los trabajadores mediante la prevención y el control de enfermedades y accidentes y la eliminación de los factores y condiciones que ponen en peligro la salud y la seguridad en el trabajo”.²⁵

La OMS y OIT concuerdan en que la salud ocupacional es “la promoción y mantenimiento del mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones mediante la prevención de las desviaciones de la salud, control de riesgos y la adaptación del trabajo a la gente, y la gente a sus puestos de trabajo”.²⁶

Por otra parte, el Ministerio de Trabajo y Previsión Social, a través de la legislación en materia de prevención argumenta que la salud ocupacional son “todas las acciones que tienen como objetivo promover y mantener el mayor grado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las profesiones y ocupaciones; prevenir todo daño a la salud de éstos por las condiciones de su trabajo; protegerlos en su trabajo contra los riesgos resultantes de la presencia de agentes perjudiciales a su salud; así como colocarlos y mantenerlos en un puesto de trabajo adecuado a sus aptitudes fisiológicas y psicológicas”.²⁷ Así, la última definición enmarca el objeto de esta disciplina al comprender el carácter preventivo e integrativo de la salud al generar trabajo seguro y sano, contribuyendo al desarrollo sostenible de las organizaciones.

2. Objetivos

El Comité Mixto de la OIT/OMS definió los objetivos de la salud en el trabajo de la siguiente manera:²⁸

²⁵ Organización Internacional del Trabajo (OIT). Inspección de Seguridad y Salud en el Trabajo: Módulo de Formación para Inspectores. Primera edición. Año 2017. p.19.

²⁶ Organización Panamericana para la Salud, Organización Mundial de la Salud. (2010). Salud de los Trabajadores: Recursos. p.3. Consultado el 07/07/2020. Recuperado del artículo: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=1527:workers-health-resources&Itemid=1349&limitstart=2&lang=es

²⁷ Ministerio de Trabajo. Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 254. (2010). Art. 7. p. 4.

²⁸ Inspección de Seguridad y Salud en el Trabajo. Op. Cit. p. 19.

- a. Promover y mantener el más alto grado posible de bienestar físico, psíquico y social de los trabajadores en todas las profesiones, prevenir todo daño causado a la salud de estos por las condiciones de trabajo.
- b. Proteger a los trabajadores en su empleo contra los riesgos resultantes de la presencia de agentes perjudiciales a su salud.
- c. Colocar y mantener al trabajador en un empleo adecuado a sus aptitudes fisiológicas y psicológicas.
- d. Adaptar el trabajo a las capacidades de los trabajadores habida cuenta de su estado de salud física y mental.

3. Importancia

La implementación de la salud ocupacional en las organizaciones ayuda a disminuir los riesgos provenientes de las condiciones de trabajo, erigiéndose como la misión esencial dentro de una sociedad, al repercutir positivamente en la vida saludable de los colaboradores/as y su grupo familiar, contribuyendo a incrementar la productividad de los mismos.

4. Áreas de Conocimiento

La salud ocupacional se caracteriza por prevenir daños a la salud fisiológica o psicológica de los empleados/as, esto la lleva a complementarse con otras áreas de conocimiento:

- Medicina del Trabajo.
- Psicología del Trabajo.
- Ergonomía.
- Higiene Ocupacional.
- Seguridad Ocupacional.

En los siguientes apartados, se explicará las áreas de conocimiento de la salud ocupacional haciendo énfasis en las últimas tres debido a su implicación en los programas de seguridad y salud ocupacional.

a. Medicina del Trabajo

De acuerdo con la OMS, la medicina del trabajo es definida como “la especialidad médica que, actuando aislada o comunitariamente, estudia los medios preventivos para conseguir el más alto grado de bienestar físico, psíquico y social de los trabajadores en relación con la capacidad de éstos, con las características y riesgos de su trabajo, el ámbito laboral y la influencia de éste en su entorno, así como promueve los medios para el diagnóstico, tratamiento, adaptación, rehabilitación y calificación de la patología producida o condicionada por el trabajo”.²⁹

La definición anterior también es comprendida como medicina preventiva, la cual debe incluir exámenes médicos que estarán en función de los riesgos inherentes al trabajo, con el objeto de conocer el estado de salud de los trabajadores/as y su compatibilidad con el desempeño de sus actividades.

b. Psicología del Trabajo

Esta área de la salud ocupacional estudia la conducta humana en ámbito laboral, así John Arnorld y Ray Randall argumentan que la psicología del trabajo “se ocupa de todos los aspectos del comportamiento, los pensamientos, los sentimientos y las expresiones humanas referidas al trabajo”³⁰ contribuyendo a la investigación de “todos los aspectos del trabajo: actividad desarrollada por una persona (trabajador) en interacción con otras personas y con máquinas en un ambiente físico concreto”.³¹

c. Ergonomía

Según la OIT, la ergonomía se define como la “aplicación de ciencias biológicas humanas para lograr la óptima y recíproca adaptación del hombre y su trabajo, cuyos beneficios se miden en términos de eficiencia humana y bienestar”.³²

²⁹ Cortés, José. Op. Cit. p.629.

³⁰ Arnold John y Randall Ray. Psicología del Trabajo: Comportamiento Humano en el Ámbito Laboral. Quinta edición. Año 2012. p. 20.

³¹ Cortes Arboleda, María Rosario. Psicología del Trabajo: Éxito, Relación Personal, Adaptación. p. 3.

³² Arnold John. et. Al. Op. Cit. p. 20.

En consecuencia, la ergonomía se encarga de “lograr la adecuación del trabajo de la persona a través del diseño de los lugares, herramientas y tareas, de modo que estos coincidan con las características fisiológicas, anatómicas y psicológicas y con las capacidades del trabajador, optimizando los tres elementos del sistema (humano-máquina-ambiente)”.³³

De esta manera se convierte en una técnica preventiva que intenta conseguir que las condiciones de trabajo mejoren eliminando los riesgos de accidentes laborales, sirviendo a los propósitos de la organización al obtener efectos positivos en el desempeño de sus colaboradores/as.

d. Higiene Ocupacional

i. Definiciones

La higiene ocupacional según la Organización Panamericana para la Salud (OPS) es “la ciencia de la anticipación, reconocimiento y evaluación de riesgos y condiciones perjudiciales en el ambiente laboral, así como del desarrollo de estrategias de prevención y control, con el objetivo de proteger y promover la salud y el bienestar de los trabajadores, salvaguardando también la comunidad y el medio ambiente en general”.³⁴

Otra forma de definirlo es a través de los aportes de Chiavenato (2009) al exponer que representa “las condiciones ambientales del trabajo que garantizan la salud física y mental y las condiciones de salud y bienestar de las personas”.³⁵

ii. Funciones

Según la OIT existen algunas funciones de la higiene ocupacional que influyen en la salud de los trabajadores/as:

- Identificación y evaluación de los riesgos que pueden afectar a la salud en el lugar del trabajo.

³³ Cortes Arboleda, María Rosario. Op. Cit. p. 3.

³⁴ Van de Haar, Rudolf, Berenice Goelzer, Organización Panamericana para la Salud, La Higiene Ocupacional en América Latina: Una Guía para su Desarrollo. Washington D.C. Julio 2001. p.13.

³⁵ Chiavenato, Idalberto. (2009). Op. Cit. p. 474.

- Vigilancia de los factores y agentes del ambiente de trabajo y de las prácticas de trabajo que pueden afectar a la salud de los trabajadores.
- Asesoramiento sobre la planificación y la organización del trabajo, incluido el diseño de lugares del trabajo, sobre la selección, el mantenimiento y el estado de la maquinaria y de los equipos, así como sobre las sustancias utilizadas en el trabajo.

iii. **Importancia**

La importancia de la higiene ocupacional radica en la prevención de las enfermedades profesionales, actuando a través de la cuantificación, valoración e identificación de los factores físicos, químicos y biológicos ambientales a las cuales estarán expuestos los empleados/as en su centro de trabajo. Estas enfermedades serán abordadas en apartados posteriores.

e. **Seguridad Ocupacional**

Anteriormente se expuso una sección en la que se desarrolló esta temática, por lo cual, se puede acotar que la seguridad ocupacional es la técnica de prevención de los accidentes profesionales que actúa analizando y controlando los riesgos originados por los factores mecánicos ambientales.

IV. **GENERALIDADES SOBRE PREVENCIÓN DEL RIESGO OCUPACIONAL**

A. **Definición de Riesgo Ocupacional**

Antes de citar una definición de riesgo ocupacional, es preciso explicar de manera general el concepto de peligro, daño y riesgo.

El peligro es definido como “todo aquello que puede producir un daño o un deterioro de la calidad de vida individual o colectiva de las personas”; por otro lado, el daño se entiende como “la consecuencia producida por un peligro sobre la calidad de vida individual o colectiva de las personas”.

La Real Academia Española describe al riesgo como “la contingencia o proximidad de un daño”³⁶, pero en materia de prevención de riesgos ocupacionales, el riesgo es definido como “la probabilidad de que ante un determinado peligro se produzca un cierto daño, pudiendo por ello cuantificarse”.³⁷

La prevención de riesgos ocupacionales debe ser una prioridad en las organizaciones, por ello la OMS la considera una herramienta imprescindible para procurar el estado de bienestar en los trabajadores, dado que “permite el análisis y la evaluación de todas y cada una de las modificaciones o los cambios que el trabajo origina (riesgos), con la finalidad de determinar de qué manera esos cambios y riesgos afectan al trabajador, con el propósito final de eliminar –o eventualmente minimizar– los efectos negativos sobre su seguridad y salud”.³⁸

En suma, los riesgos ocupacionales o profesionales deben ser prevenidos en los lugares de trabajo para reducir los efectos negativos que sobre los trabajadores acontecen, para ello en la siguiente sección se abordará el contenido de las enfermedades profesionales como parte incluyente de los riesgos profesionales.

1. Enfermedades Profesionales

A partir de la legislación salvadoreña, se identifican los riesgos profesionales, en enfermedades profesionales y accidentes de trabajo; y estos son “a los que están expuestos los trabajadores a causa, con ocasión, o por motivo del trabajo”³⁹; las primeras son reconocidas a partir de la higiene ocupacional y las segundas mediante el estudio de la seguridad ocupacional, para ello se hace necesario establecer las diferencias entre ambos. En la tabla No. 4 se muestran las características diferenciales entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.⁴⁰

³⁶ Diccionario de la Real Academia Española. Consultado el 20 de julio de 2020. Recuperado de: <https://dle.rae.es/riesgo?m=form>

³⁷ Cortés, José. Op. Cit. p. 36.

³⁸ Inspección de Seguridad y Salud en el Trabajo. Op. Cit. p. 24.

³⁹ Código de Trabajo. Op. Cit. Art. 316.

⁴⁰ Cortés, José. Op. Cit. p. 87.

**TABLA Nº. 4 CARACTERÍSTICAS DIFERENCIALES: ACCIDENTE DE TRABAJO
– ENFERMEDAD PROFESIONAL**

FACTOR DIFERENCIADOR	ACCIDENTE DE TRABAJO	ENFERMEDAD PROFESIONAL
Iniciación	Súbita, brusca	Lenta
Presentación	Inesperada	Esperada
Motivación	Causas externas	Causas internas
Manifestación	Violenta y única	Solapada
Relación causa-efecto	Fácil	Difícil
Tratamiento	Quirúrgico	Médico

Fuente: José María Cortés, Seguridad e Higiene en el Trabajo.

En la sección de seguridad ocupacional se explicó lo concerniente a los accidentes de trabajo, por ello a continuación solo se hará énfasis en las enfermedades profesionales.

a. Definición de Enfermedad Profesional

El Ministerio de Salud, a partir del reglamento de evaluación de incapacidades por riesgos profesionales denota que la enfermedad profesional se entenderá como “todo estado patológico sobrevenido por la repetición de una causa proveniente en forma directa de la clase de trabajo que desempeñe o haya desempeñado el asegurado o del medio en que se ha visto obligado a desempeñarlo”⁴¹ y con ello “produzca la muerte al trabajador o le disminuya su capacidad de trabajo”.⁴²

b. Consecuencias de las Enfermedades Profesionales

De igual forma, las enfermedades profesionales implican consecuencias sobre las que deben responder los empleadores tal como se mencionaron en el apartado de accidentes de trabajo: incapacidad y muerte del trabajador; para tal propósito, el Código de Trabajo lista en el art. 332 las enfermedades profesionales que pueden desarrollarse en los lugares de trabajo.

⁴¹ Ley del Seguro Social y Reglamentos del Régimen General de Salud y Riesgos Profesionales. 1997. Reglamento de Evaluación de Incapacidades por Riesgo Profesional. Art. 2. Párrafo tercero.

⁴² Código de Trabajo. Op. Cit. Art. 319.

B. Clasificación de los Riesgos Laborales

1. Riesgos Físicos

“Son aquellos originados por agentes ambientales físicos, como radiaciones, ruido, vibración, ventilación, iluminación, temperatura y humedad”.⁴³

Ejemplos de lesiones que provocan los agentes físicos:⁴⁴

- a. **El ruido:** Lesiones fisiológicas y psicológicas, al crear en las personas un estado de tensión nerviosa, desagrado o molestia que pueden causar la pérdida parcial o total de su capacidad auditiva.
- b. **Las vibraciones:** Trastornos del aparato circulatorio, manos blancas, fenómeno del dedo muerto, lumbalgias, alteraciones del aparato digestivo, úlceras.
- c. **Las radiaciones:** Alteraciones cromosómicas o cataratas, provenientes de fuentes de calor producto de radiaciones excesivas.
- d. **La iluminación:** Pérdida de agudeza visual, y por consiguiente mayor riesgo de accidente laboral.

2. Riesgos Químicos

“Son originados por agentes químicos o sustancias nocivas a la salud, que se presentan en forma de líquidos, sólidos, gases, humos o vapores. Estas sustancias pueden ingresar por vía nasal, dérmica (piel), digestiva, pudiendo ocasionar enfermedades, incluso la muerte”.⁴⁵

Ejemplos de lesiones que provocan los agentes químicos:⁴⁶

- a. Enfermedades del aparato respiratorio.
- b. Dermatitis, otros.

3. Riesgos Biológicos

“Son aquellos riesgos producto del contacto de la persona con agentes infecciosos como: virus, bacterias, hongos, parásitos, picaduras de insectos o

⁴³ Espino, Daniel y Mendoza, Sara. Programa de Seguridad y Salud Ocupacional para la Prevención de Riesgos, Accidentes y Enfermedades Profesionales de los Empleados de la Empresa La Sagrada Familia S.A. de C.V. Ubicada en la Ciudad de San Salvador. Universidad de El Salvador. Año 2019. p. 15.

⁴⁴ Ministerio de Trabajo e Inmigración, Cañada Jorge, Díaz Ignacio, Medina Javier, Puebla Miguel, Mata José, Soriano Manuel y Centro de Prevención de Riesgos Laborales (CPRL) Jáen, Junta de Andalucía. Manual para el Profesor de Salud y Seguridad en el Trabajo. (s.f). España. p. 18.

⁴⁵ Espino, Daniel. et. al. Op. Cit. p. 15

⁴⁶ Ministerio de Trabajo e Inmigración, Cañada Jorge et. al. Op. Cit. p. 18.

mordeduras de animales. Los contaminantes biológicos son seres vivos, que, al entrar en contacto con el ser humano, ocasionan enfermedades de tipo infeccioso o parasitario”.⁴⁷

Ejemplos de lesiones que provocan los agentes biológicos:⁴⁸

- | | |
|----------------|--------------------|
| a. Hidrofobia. | d. Leptospirosis. |
| b. Carbunco. | e. Amebiasis. |
| c. Hepatitis. | f. Histoplasmosis. |

En la actualidad, la OMS ha decretado como pandemia a la enfermedad denominada Coronavirus (COVID-19) y es reconocido como un virus que implica consecuencias en la salud de las personas, llevando a identificar los siguientes síntomas:⁴⁹ fiebre de 38° C o más, tos seca, dolor de cabeza, dificultad para respirar, escurrimiento nasal, dolor muscular, dolor de garganta, dolor articular, dolor torácico, diarrea y/o conjuntivitis. Esta enfermedad puede causar la muerte de uno o varios trabajadores/as sino se toman medidas de prevención.

4. Riesgos Psicosociales

“Consisten en interacciones entre el trabajo, su medio ambiente, la satisfacción en el trabajo y las condiciones de su organización, por una parte, y por la otra, las capacidades del trabajador, sus necesidades, su cultura y su situación personal fuera del trabajo, todo lo cual, a través de percepciones y experiencias, pueden influir en la salud y en el rendimiento y la satisfacción en el trabajo.”⁵⁰

Estos riesgos se originan por la calidad de relaciones humanas, división y organización del trabajo a través de lo siguiente:

- | | |
|--------------------------------|---|
| • Trabajo en equipo. | • Condiciones de organización. |
| • Información sobre objetivos. | • Capacidades, necesidades y cultura de personas. |
| • Participación. | |

⁴⁷ Espino, Daniel. et. al. Op Cit. p.15

⁴⁸ Ministerio de Trabajo e Inmigración, Cañada Jorge et. al. Op. Cit. p. 18.

⁴⁹ Organización Mundial de la Salud. Preguntas y Respuestas sobre la Enfermedad por Coronavirus (COVID-19). Sitio web mundial. Consultado el 21/07/2020. Recuperado de: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

⁵⁰ Raffo Eduardo, Ráez Luis y Cachay Orestes. Riesgos Psicosociales. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima, Perú. Vol.16. Enero-Julio 2013. pp.75-76.

- Pausas, descansos y turnos.
- Entorno laboral.
- Consideraciones personales fuera del trabajo.

Además de la lista anterior, también pueden considerarse riesgos psicosociales “la violencia laboral, el acoso sexual y el acoso moral (mobbing) y la inseguridad contractual.”⁵¹

Ejemplos de lesiones ocasionadas por los factores psicosociales:⁵²

- Insatisfacción.
- Depresión.
- Estrés.

5. Riesgos Ergonómicos

“Se refiere a la posición del cuerpo en relación a sus tareas, como la monotonía, cansancio, preocupación o presión de trabajo.”⁵³

Estos riesgos se originan por el ritmo de trabajo y organización identificándose a través de la carga de trabajo:⁵⁴

- Trabajos en cadena.
- Atención al público.
- Repetitividad.
- Esfuerzo físico.
- Tipos de movimientos.
- Posturas de trabajo.

Ejemplos de lesiones que provocan:

- Insatisfacción.
- Síndrome de Burnout.
- Fatiga.
- Micro-traumatismo.
- Lumbalgias.

6. Riesgos Mecánicos

“Los agentes mecánicos se enmarcan dentro del denominado ambiente mecánico de trabajo, esto es los espacios de trabajo y las máquinas,

⁵¹ Ibídem. p. 77.

⁵² Ministerio de Trabajo e Inmigración, Cañada Jorge et. al. Op. Cit. p. 18

⁵³ Arias Evelyn. et. al. Op. Cit. p. 30.

⁵⁴ Ministerio de Trabajo e Inmigración, Cañada Jorge et. al. Op. Cit. p. 18

herramientas y demás objetos presentes durante el trabajo. En el espacio de trabajo pueden resaltarse, entre otras causas, el estado del suelo, la dimensión de los pasillos y puertas, la abertura de huecos en ventanas y escaleras, etc.”⁵⁵

Los efectos que producen los agentes mecánicos son identificados por “caídas, golpes, atrapamientos, cortes, aplastamientos, fricciones o abrasiones, proyección de partículas, etc.”⁵⁶

Ejemplos de lesiones típicas que provocan:

- Contusiones.
- Traumatismos.
- Heridas inciso-contusas.

7. Riesgos Eléctricos

Es la “posibilidad de circulación de la corriente eléctrica a través del cuerpo humano” ⁵⁷ para que se dé dicha probabilidad se requiere que:

- El cuerpo humano sea conductor.
- El cuerpo humano pueda formar parte del circuito.
- Exista una diferencia de tensiones entre dos puntos de contacto.

Los riesgos eléctricos pueden producir daños⁵⁸ a personas e infraestructura de la empresa.

TABLA N.º. 5 DAÑOS A PERSONAS E INFRAESTRUTURAS

DAÑOS EN LAS PERSONAS	DAÑOS A LA INFRAESTRUTURA
<ul style="list-style-type: none"> • Contracción muscular. • Parada cardíaca y respiratoria. • Fibrilación ventricular. • Quemaduras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Incendios. • Explosiones.

⁵⁵ Espino, Daniel. et. al. Op. Cit. p. 16.

⁵⁶ Ministerio de Trabajo e Inmigración, Cañada Jorge et. al. Op. Cit. p. 17.

⁵⁷ Cortés, José. Op. Cit. p. 323.

⁵⁸ Cortés, José. Op. Cit. p. 321.

C. Prevención y Control de Riesgos

1. Claves para Reducir los Riesgos

La identificación de riesgos disminuye la probabilidad de accidentes laborales permitiendo adoptar medidas que permitan controlarlos y reducirlos, así la OIT en el día mundial de la seguridad y la salud en el trabajo (2008), expuso en “Vida, Trabajo, Trabajo en seguridad” las medidas claves para reducir los riesgos⁵⁹:

- a. Eliminar o minimizar los riesgos en su origen.
- b. Reducir los riesgos mediante la imposición de controles u otras medidas de seguridad física.
- c. Proporcionar métodos de trabajo seguros con objeto de reducir más los riesgos.
- d. Suministrar, utilizar y mantener equipos de protección personal.

Estas medidas deben ser aplicables por las organizaciones para que exista una buena gestión de seguridad y salud, como parte de la responsabilidad frente a riesgos laborales.

2. Implicaciones a partir de la Normativa Salvadoreña

Las organizaciones están obligadas a cumplir con los requisitos establecidos en la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo (LGPRLT) y del Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo al garantizar la seguridad e higiene ocupacional a sus colaboradores/as, al ofrecer condiciones estructurales, equipo y herramientas acordes a las tareas que se ejecutan según la naturaleza del negocio, identificando y previniendo riesgos profesionales que se susciten en los lugares de trabajo.

a. Seguridad en la Infraestructura

Los equipos e instalaciones que están conformados por pasillos, paredes, techos, puertas, escaleras, asientos, servicios sanitarios, instalaciones eléctricas, protecciones de maquinaria, entre otros, deben responder a las

⁵⁹ OIT. Vida, Trabajo, Trabajo en Seguridad. Gestión del Riesgo en el Medio Laboral. (2008). pp. 6-7.

exigencias a la Ley y reglamento vigente⁶⁰; acondicionándolos para personas con discapacidades físicas.

b. Equipo de Protección y Herramientas Especiales

La ley vigente⁶¹ denota obligatoriedad y responsabilidad sobre los/las empleadores/as para que provean los equipos de protección individual y colectiva a sus colaboradores/as cuyo uso específico responde a los quehaceres en los lugares de trabajo. De manera que los empleados/as utilicen los implementos de protección personal, ropa de trabajo y herramientas especiales de acuerdo a los fines establecidos.

c. Otras Medidas Preventivas

El Ministerio de Trabajo y Previsión Social ha establecido desde el mes de mayo del año 2020, otras obligaciones sobre los/las empleadores/as debido a la pandemia de coronavirus, quienes deben ejecutar el protocolo integral de prevención de riesgos biológicos en los lugares de trabajo, lo cual contribuye a lo expuesto en el art. 7 de la LGPRLT, donde se determina que la salud ocupacional se relaciona con las acciones de promoción y mantenimiento del bienestar de los trabajadores, razón que lleva a darle continuidad a las “medidas generales de prevención en los lugares de trabajo”⁶² las cuales deberán adoptar de manera indefinida los empleadores/as a nivel individual o colectivo:

- **Distancia Física:** Distancia de 2 metros entre cada persona en sus respectivos lugares de trabajo.
- **Higiene:** Promover la cultura de lavado de manos y fomentar la etiqueta respiratoria en el lugar de trabajo.
- **Limpieza:** Promover una cultura de limpieza al menos dos veces al día de superficies y objetos, así como la desinfección periódica de zonas comunes.
- **Formación y Comunicación:** Capacitar a todo el personal de la organización incluyendo a la alta gerencia en medidas apropiadas para

⁶⁰ Ministerio de Trabajo y Previsión Social. Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 254. Año 2010. Art. 19-21.

⁶¹ *Ibidem*. Art. 38.

⁶² Ministerio de Trabajo y Previsión Social. Protocolo Integral de Prevención de Riesgos Biológicos en los Lugares de Trabajo. Versión 1, mayo 20, 2020. p. 11.

prevenir el riesgo de exposición al virus y cómo actuar en caso de infección.

- **Uso de Equipos de Protección Personal (EPP):** El empleador/a está obligado/a a proporcionar sin costo al trabajador el EPP de acuerdo al nivel de riesgo biológico al cual se expone el empleado/a, capacitándolo para su uso adecuado.

d. Uso de Maquinaria y Equipo Peligroso

De acuerdo a lo establecido por la legislación salvadoreña en materia de prevención de riesgos⁶³, el empleador/ra está obligado/a a capacitar previamente a sus colaboradores/as en el uso adecuado del equipo de protección personal para su posterior manipulación; velando porque la maquinaria y equipo utilizada en la empresa reciba mantenimiento constante para prevenir los riesgos por mal funcionamiento; llevando a evitar su uso permanente cuando éstos presenten fallas. Lo anterior se conseguirá al crear procedimientos de trabajo que ayuden a prevenir riesgos.

e. Señalización de Seguridad

La señalización de seguridad hace referencia a objetos que proporcionan una indicación visual, actuando sobre la capacidad perceptiva de las personas para identificar los peligros y disminuir los riesgos. Tiene como misión prevenir daños en los lugares de trabajo, y es una responsabilidad de los/las empleadores/as adoptar medidas adecuadas para ofrecer información, consulta y participación de los trabajadores en relación con las mismas.

i. Criterios para el Empleo de Señalización

La señalización de seguridad y salud en el trabajo deberá utilizarse cuando del análisis de los riesgos existentes, de las situaciones de emergencia previsible y de las medidas preventivas adoptadas, se ponga de manifiesto la necesidad de:

⁶³ Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 254. Op. Cit. Art. 39-40

- Llamar la atención de los trabajadores sobre la existencia de riesgos, prohibiciones u obligaciones.
- Alertar a los trabajadores cuando se produzca una situación de emergencia que requiera medidas de prevención o evacuación.
- Facilitar a los trabajadores la localización e identificación de determinados medios o instalaciones de protección, evacuación, emergencia o primeros auxilios.
- Orientar o guiar a los trabajadores que realicen determinadas maniobras peligrosas.

ii. Señalización Reconocida por el Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo

TABLA N° 6: SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD

TIPO DE SEÑAL	SIGNIFICADO	FORMA GEOMÉTRICA	COLORES			EJEMPLO DE SEÑAL
			SEGURIDAD	CONTRASTE	SÍMBOLO	
Prohibitivas	Prohibición / Peligro	Redonda	Rojo	Blanco	Negro	
Advertencia	Atención / Peligro	Triangular	Amarillo	Negro	Negro	
Obligación	Obligación / Instrucción	Rectangular / Redondo	Azul	Blanco	Blanco	
Salvamento	Situación de Seguridad / Salvamento	Rectangular	Verde	Blanco	Blanco	
Extintores	Ubicación de extintores	Rectangular o Cuadrada	Rojo	Blanco	Blanco	
Desniveles	Peligro de caída, choque o golpes	Rayas intercaladas	Amarilla	Negra	-	
Circulación Peatonal	Circulación peatonal	Rayas Intercaladas	Amarilla Blanco o combinación	-	-	

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación basado en el contenido de Espino, Daniel y Mendoza, Sara. Programa de Seguridad y Salud Ocupacional para la Prevención de Riesgos, Accidentes y Enfermedades Profesionales de los Empleados de la Empresa La Sagrada Familia S.A. de C.V. ubicada en la Ciudad de San Salvador. Universidad de El Salvador. Año 2019. Art. 98-116.

f. Sistema de Prevención de Incendios ⁶⁴

Los siniestros ocasionados por incendios producen pérdidas personales y materiales que pueden evitarse tomando medidas oportunas para su prevención. Para lo cual el Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo dedica una sección a los sistemas de prevención de incendios, reiterando la obligación de los empleadores/as de mantener en buenas condiciones todos los dispositivos de protección, detección, alarma, entre otros.

La legislación salvadoreña reconoce los tipos de fuego que pueden generarse a partir de diferentes materiales de combustión de acuerdo a la siguiente clasificación:

TABLA N° 7: CLASIFICACIÓN DE LOS FUEGOS

TIPO DE FUEGO	MATERIALES COMBUSTIBLES
Clase A	Madera, tela, papel, caucho y muchos plásticos.
Clase B	Líquidos inflamables y combustibles, grasas de petróleo, alquitrán, bases de aceites para pintura, solventes, lacas, alcoholes y gases inflamables.
Clase C	Involucran equipos eléctricos energizados.
Clase D	Metales combustibles como magnesio, titanio, circonio, sodio, litio y potasio.
Clase K	En aparatos de cocina que involucren un medio combustible para cocina (aceites minerales, animales y grasas).

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación basado en el Art. 119 del Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. 89.

⁶⁴ Ministerio de Trabajo y Previsión Social. Reglamento General de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 86. Año 2012. Art. 117-124.

V. GENERALIDADES SOBRE LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

A. Definición de Programa

“Es un conjunto de metas, políticas, procedimientos, reglas, asignaciones de tareas, pasos a seguir, recursos por emplear y otros elementos necesarios para llevar a cabo un curso de acción; normalmente respaldado por capital y presupuestos de operación”.⁶⁵

Tomando en consideración la definición anterior se puede definir un programa como el conjunto de tareas organizadas lógicamente para ejecutar acciones en las que se emplean diferentes recursos de una organización en la consecución de un proyecto.

B. Definición de Programa de Seguridad y Salud Ocupacional

“Son técnicas, medidas o acciones que se realizan dentro de los centros de trabajos para identificar, evaluar y controlar los riesgos para la salud de los trabajadores y diseños de planes de emergencia.”⁶⁶

De acuerdo a la legislación salvadoreña en materia de prevención de riesgos, el programa de seguridad y salud ocupacional es un documento que contendrá un conjunto de programas y planes complementarios, identificación y evaluación periódica de riesgos ocupacionales y sus consecuencias sobre la salud de los empleados/as, haciéndoles partícipes a través de la preparación inductiva y práctica de este programa.

C. Importancia de Programa de Seguridad y Salud Ocupacional

Los programas de seguridad y salud ocupacional en los lugares de trabajo son importantes porque ayudan a prevenir los riesgos ocupacionales por medio de la identificación, evaluación y seguimiento permanente de estos.

Al mismo tiempo busca crear una cultura de sensibilización sobre la importancia de la seguridad y salud ocupacional en los empleados y empleadas, buscando la

⁶⁵ Koontz Harold. Administración una Perspectiva Global. Décima primera Edición. 1998. México. p. 784.

⁶⁶ Berganza Leticia, Orellana Gladys y Reyes Claudia. Programa de Seguridad y Salud Ocupacional para la Aplicación de la Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de Trabajo para la Asociación Cesal del Municipio de San Salvador. Universidad de El Salvador. Año 2015. p. 26.

participación conjunta con los empleadores, y contribuyendo a evitar la exposición de los primeros a condiciones o acciones inseguras.

D. Estructura Básica del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional

El contenido de un programa de seguridad y salud ocupacional esta normado por la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo en el Art. 8, en el cual se especifica que deberá actualizarse anualmente, bajo la responsabilidad del empleador/ra, quien podrá hacerse acreedor de una infracción grave por la falta de este según lo detalla el Art. 79, inciso 3 de la misma Ley.

A continuación, se detallan los elementos que constituyen el programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales:

1. Mecanismos de Evaluación Periódica del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales

Los mecanismos de evaluación deberán contener al menos, los siguientes aspectos:

- a. Medidas cuantitativas y cualitativas de alcance, apropiadas a las necesidades del lugar de trabajo.
- b. Seguimiento del grado hasta el cual se cumplen los objetivos y metas establecidos
- c. Medidas proactivas que incluyan la verificación de condiciones de seguridad y salud ocupacional, así como medidas reactivas, a fin de mejorar las condiciones antes descritas.
- d. Registros de los resultados de seguimiento y medición para facilitar el análisis subsiguiente de acciones preventivas y correctivas.⁶⁷

2. Mecanismos de Identificación, Evaluación, Control y Seguimiento de los Riesgos Ocupacionales

La identificación, evaluación y control de los riesgos requeridos en el inciso 2 del Art. 8 de la Ley conlleva la formulación de un mapa de riesgo⁶⁸, en el cual se localicen los riesgos laborales y las condiciones de trabajo vinculados a ellos conociendo su influencia en la situación de los empleados y empleadas.

⁶⁷ Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L: N°. 86. Op. Cit. Art. 39.

⁶⁸ *Ibidem*. Art. 40-44.

3. Registros de Accidentes Laborales, Enfermedades Profesionales y Sucesos Peligrosos

Este registro contendrá un detalle de cada uno de los elementos que lo integran de conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 86:

- a. **En el Caso de Accidente de Trabajo:** Incluir datos del formulario de notificación de accidentes, establecido por la Dirección General de Previsión Social; además, el número de horas perdidas y otros datos que el empleador considere convenientes. Deben incluirse también las medidas correctivas tomadas por el empleador o propuestas por el Comité.
- b. **En Caso de Enfermedad Profesional:** Deberá incluir el diagnóstico, severidad y licencias relacionadas a la misma.
- c. **En Caso de Sucesos Peligrosos:** Deberá detallar la zona del lugar de trabajo en que ocurrió, sus causas y la determinación de los daños potenciales a la salud de los trabajadores y visitantes al lugar de trabajo.⁶⁹

4. Plan de Emergencias y Evacuación

El Plan de Emergencia y Evacuación debe incluir los siguientes elementos:⁷⁰

- a. Medidas de respuesta a las emergencias propias y ajenas a que esté expuesto el lugar de trabajo, definiendo el alcance del plan.
- b. Responsables de su implementación, que defina roles de todo el personal del lugar de trabajo en el momento de una emergencia.
- c. Mecanismos de comunicación y de alerta a ser utilizados durante o fuera del horario de trabajo.
- d. Detalle de equipos y medios para la respuesta ante emergencias.
- e. Mapa del lugar de trabajo, rutas de evacuación y puntos de reunión.
- f. Procedimientos de respuesta, de acuerdo a cada tipo de emergencia.
- g. Plan de capacitaciones a los responsables de la atención de emergencias.
- h. Calendarización y registro de simulacros, de tal forma que todos los trabajadores participen puntual o gradualmente en el lapso de un año, a partir de la adopción del plan.
- i. Métodos de revisión y actualización del plan de emergencia.

⁶⁹ *Ibidem.* Art. 45.

⁷⁰ *Ibidem.* Art.49.

5. Plan de Capacitación ante Riesgos Ocupacionales

Este plan incluye lo establecido por la ley a partir de “entrenamiento de manera teórica y práctica, en forma inductora y permanente a los trabajadores y trabajadoras sobre sus competencias, técnicas y riesgos específicos de su puesto de trabajo, así como sobre los riesgos ocupacionales generales de la empresa, que le puedan afectar”.⁷¹

El plan de capacitación será anual y los entrenamientos requerirán que se tome asistencia, pudiendo incluirse fotografías de los eventos en participación con los empleados y empleadas.

6. Programa de Exámenes Médicos y Atención de Primeros Auxilios en el Lugar de Trabajo

El programa de exámenes médicos y de laboratorio deberá estar basado en la identificación y evaluación de riesgos realizada por el empleador, estableciendo la periodicidad de la práctica de las referidas pruebas, sin perjuicio de lo dispuesto en el Art. 63 de la ley. Los resultados de estos exámenes deberán entregarse a los trabajadores en original, conservando el empleador o empleadora, copias para agregarlas al documento que contiene el Programa de Gestión.

Igualmente, incluye la “organización para la atención de primeros auxilios, estableciendo métodos y técnicas con la utilización de los medios disponibles que sean adecuados, así como las funciones y responsabilidades, de tal manera que se adapte al lugar de trabajo”.⁷²

Por otra parte, se requerirá que el empleador/a en conjunto con el comité de seguridad y salud ocupacional velen por el cumplimiento del Protocolo de Prevención de Riesgos Biológicos en los Lugares de Trabajo, de tal manera que prevengan la propagación del COVID19, para lo cual el Ministerio de Trabajo y Previsión Social a través de la Direcciones Generales de Previsión Social e Inspección definirán la periodicidad de los respectivos planes de trabajo para dar seguimiento y monitoreo del mismo.

⁷¹ Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 254. Op. Cit. Art. 8, inciso 5.

⁷² Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 86. Op. Cit. Art. 52.

7. Establecimiento de Programas Complementarios sobre Alcohol y Drogas, Prevención de Enfermedades de Transmisión Sexual, VIH/SIDA, Salud Mental y Reproductiva

“Los programas complementarios a que se refiere el Art. 8, numeral 7 de la ley, deberán establecer medidas educativas y de sensibilización a los trabajadores para evitar el consumo de alcohol y drogas, a efecto de evitar daños en los trabajadores y alteraciones en la organización de trabajo. Asimismo, incluirá las acciones de capacitación dirigidas al personal sobre los principios y procedimientos para prevenir las infecciones de transmisión sexual, incluida el VIH/SIDA y transmitir principios básicos relativos a salud mental y reproductiva”.⁷³

Estos programas estarán enfocados en la sensibilización de los colaboradores/as con la práctica de buenos hábitos que eviten los riesgos de enfermedades dentro o fuera del lugar de trabajo.

8. Planificación de Actividades y Reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

Como parte de la planificación de actividades del comité de seguridad y salud ocupacional deberá conformarse la Junta Directiva como lo expresa el Art. 28 del reglamento vigente⁷⁴, “creando un plan de trabajo del comité y el reglamento de funcionamiento del mismo, integrando actas de reuniones, programando capacitaciones que recibirán e impartirán a los trabajadores/as”⁷⁵ también, serán los encargados de llevar los registros del programa de prevención, complementándose a su vez con otros artículos⁷⁶ como parte importante para la planificación de actividades.

⁷³ *Ibidem*. Art 53

⁷⁴ *Ibidem*. Art. 28.

⁷⁵ Instituto Salvadoreño de Formación Profesional. Wulian de León Rivas (Perito en Seguridad e Higiene Ocupacional RPSHO-023-18). Formación de Comité de Seguridad y Salud Ocupacional. Cursos abiertos. p. 24

⁷⁶ Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 86. Op. Cit. Art. 25-34.

9. Formulación de un Programa de Difusión y Promoción de Actividades Preventivas en el Lugar de Trabajo

El programa de difusión de actividades preventivas establecido en el Art. 8, numeral 9 de la ley, deberá incluir las siguientes acciones de fomento de una cultura de prevención de riesgos ocupacionales:

- a. La colocación en áreas visibles del lugar de trabajo, de la política de seguridad y salud ocupacional de la respectiva empresa o institución y divulgarla a los trabajadores.
- b. Colocación de carteles alusivos u otros medios de información, a fin de difundir consejos y advertencias de seguridad, de prevención de riesgos y demás actividades que promuevan la temática.
- c. La información a través de manuales e instructivos acerca de los riesgos a los que están expuestos todos los trabajadores del lugar de trabajo.⁷⁷

Además, en materia de prevención y detección de los síntomas del coronavirus en los colaboradores/as de la organización, “los comités de seguridad y salud ocupacional en conjunto con los empleadores, deberán establecer mecanismos de comunicación eficaz hacia los trabajadores, a través de la colocación de afiches en lugares visibles y/o con la distribución de material informativo, referente a las medidas de prevención y actuación que sean emitidas por las autoridades competentes”.⁷⁸

10. Formulación de Programas Preventivos, y de Sensibilización sobre Violencia hacia las Mujeres, Acoso Sexual y demás Riesgos Psicosociales

“Los programas preventivos y de sensibilización sobre riesgos psicosociales, deberán incluir acciones educativas con la participación de un conocedor de la materia, que contribuyan al desarrollo de una cultura organizacional basada en el ser humano, de manera de favorecer a un ambiente de trabajo saludable, además de establecer un mecanismo de investigación y detección temprana de este tipo de riesgos. Este elemento del programa de gestión procurará que la organización del trabajo se haga con criterios preventivos, en el sentido que

⁷⁷ *Ibidem.* Art. 54.

⁷⁸ Protocolo Integral de Prevención de Riesgos Biológicos en los Lugares de Trabajo. Op. Cit. p. 21.

de ser necesario incluya el diseño de turnos, rotaciones, ritmos de trabajo, pausas, conforme a las exigencias psicofisiológicas de las tareas y a las características individuales de los trabajadores”.⁷⁹

En este programa debe tomar en consideración las medidas transitorias para personas trabajadoras con mayor vulnerabilidad⁸⁰, descritas en el protocolo integral de riesgos biológicos en los lugares de trabajo, en materia de prevención del coronavirus en las organizaciones.

VI. GENERALIDADES SOBRE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

A. Definición de Comité

Según la Real Academia Española un comité es “un órgano representativo de los trabajadores de una empresa o centro de trabajo para la defensa de sus intereses”.⁸¹

Por otra parte, este concepto puede ser comprendido como “una comisión de personas elegidas en asamblea y que negocian en determinados asuntos en nombre de aquella”.⁸²

B. Definición de Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

En el marco internacional y nacional, la participación de los(as) empleados(as) es necesaria para que exista una cultura de prevención, por ello debe existir un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, formado por un grupo de empleadores o sus representantes, trabajadores y trabajadoras o sus representantes, encargados de participar en la capacitación, evaluación, supervisión, promoción y difusión y asesoría para la prevención de riesgos ocupacionales”.⁸³

Si bien es cierto que es necesaria la participación de los empleados(as), la legislación en materia de prevención obliga a los empleadores a “crear Comités de Seguridad y Salud Ocupacional, en aquellas empresas en que laboren quince o

⁷⁹ Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. Nº 86. Op. Cit. Art. 55.

⁸⁰ Protocolo Integral de Prevención de Riesgos Biológicos en los Lugares de Trabajo. Op. Cit., p. 21.

⁸¹ Diccionario de la Real Academia Española. Consultado el 05/08/2020. Recuperado de: <https://dle.rae.es/comit%C3%A9>

⁸² Diccionario enciclopédico universal. Tomo 2. Grupo editorial Océano. Año 1997. España.

⁸³ Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. Nº. 254. Op. Cit. Art. 7.

más trabajadores o trabajadoras; en aquellos que tengan menos trabajadores, pero que a juicio de la Dirección General de Previsión Social, se considere necesario por las labores que desarrollan, también se crearán los comités mencionados”.⁸⁴

C. Delegados de Prevención

De acuerdo a las definiciones anteriormente expuestas en esta sección y dando continuidad a lo indicado en la ley⁸⁵, parte de las obligaciones comprendidas por el empleador(a) radica en asignar a los delegados de prevención, los cuales son empleados(as) designados por su persona o el referido comité para encargarse de la gestión en seguridad y salud ocupacional.

La cantidad de delegados a elegir responderá a lo dispuesto en el Art. 13 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, así también, estos deberán tener como requisitos⁸⁶ la aceptación voluntaria al cargo, ser trabajadores(as) permanentes de la organización y poseer formación en la materia.

D. Capacitación de los Integrantes del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

“El Ministerio de Trabajo y Previsión Social, brindará la capacitación inicial a los miembros del comité, sobre aspectos básicos de seguridad y salud ocupacional, así como de organización y funcionamiento, para efectos de su acreditación; asimismo, brindará una segunda capacitación cuando la empresa lo requiera.”⁸⁷

La primera y segunda capacitación a la que hace referencia el Art. 15 de la ley, tendrán una duración de ocho horas⁸⁸ cada una; a diferencia de las capacitaciones posteriores a cuenta del empleador(a)⁸⁹, las cuales comprenderán un mínimo de 48 horas recibidas en la materia, y su duración no deberá prolongarse por más de 6 meses contados a partir de su nombramiento.

⁸⁴ *Ibíd.* Art. 13. inciso primero.

⁸⁵ *Ibíd.* Art. 7 y 13 inciso tercero.

⁸⁶ Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 86. Op. Cit. Art. 12.

⁸⁷ Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 254. Op. Cit. Art. 15.

⁸⁸ Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 86. Op. Cit. Art. 11.

⁸⁹ *Ibíd.* Art. 10.

E. Formación del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

“El Comité estará conformado por partes iguales de representantes electos por los empleadores y trabajadores respectivamente. Entre los integrantes del comité deberán estar los delegados de prevención designados para la gestión de la seguridad y salud ocupacional.

De igual forma, en aquellas empresas en donde existan sindicatos legalmente constituidos, deberá garantizarse la participación en el comité, a por lo menos un miembro del sindicato de la empresa.⁹⁰”

“Los miembros del comité, así como los delegados de prevención durarán en sus funciones, dentro del comité, dos años”, pudiendo mantenerse en su cargo si no se elige un nuevo comité transcurrido ese tiempo.⁹¹

F. Principales Funciones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

Las funciones principales del comité están comprendidas en el Art. 17 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, y son detalladas a continuación:

1. Participar en la elaboración, puesta en práctica y evaluación de la política y programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales de la empresa.
2. Promover iniciativas sobre procedimientos para la efectiva prevención de riesgos, pudiendo colaborar en la corrección de las deficiencias existentes.
3. Investigar objetivamente las causas que motivaron los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales, proponiendo las medidas de seguridad necesarias para evitar su repetición; en caso que el empleador no atienda las recomendaciones emitidas por el comité, cualquier interesado podrá informarlo a la Dirección General de Previsión Social, quien deberá dirimir dicha controversia mediante la práctica de la correspondiente inspección en el lugar de trabajo.
4. Proponer al empleador, la adopción de medidas de carácter preventivo, pudiendo a tal fin efectuar propuestas por escrito.

⁹⁰ Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 254. Op. Cit. Art. 16.

⁹¹ Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 86. Op. Cit. Art. 19 y Art. 20 inciso segundo.

5. Instruir a los trabajadores y trabajadoras sobre los riesgos propios de la actividad laboral, observando las acciones inseguras y recomendando métodos para superarlas.
6. Inspeccionar periódicamente los sitios de trabajo con el objeto de detectar las condiciones físicas y mecánicas inseguras, capaces de producir accidentes de trabajo, a fin de recomendar medidas correctivas de carácter técnico.
7. Vigilar el cumplimiento de la presente ley, sus reglamentos, las normas de seguridad propias del lugar de trabajo, y de las recomendaciones que emita.
8. Elaborar su propio reglamento de funcionamiento, a más tardar sesenta días después de su conformación.

VII. MARCO LEGAL SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

A continuación, se presenta una compilación de leyes, códigos y convenio internacionales que se encargan de velar por los intereses de los trabajadores propiciando que se establezcan condiciones de beneficio en su salud e integridad física.

A. Constitución de la República de El Salvador⁹²

Art. 2.- Toda persona tiene derecho a la vida, a la integridad física y moral, a la libertad, a la seguridad, al trabajo, a la propiedad y posesión, y a ser protegida en la conservación y defensa de los mismos.

“En el régimen de derechos sociales de la carta magna, se habla sobre el trabajo y la seguridad social dicha información se encuentra en el capítulo II sección segunda, denominado Trabajo y Seguridad Social, el cual cuenta con 16 artículos que van del 37 al 52 los cuales regulan el trabajo como una función social. En el artículo 38 de dicha constitución, se establece la existencia del código de trabajo el cual deberá regular las relaciones entre el capital y el trabajo. También regirá los

⁹² Decreto Constituyente No. 38. Constitución de la República de El Salvador. Diario Oficial No. 234, Tomo No. 281. Publicado el 15 de diciembre de 1983. Vigente desde el 16 de diciembre de 1983.

derechos y obligaciones de las partes involucradas en la relación laboral, buscando siempre mejorar las condiciones de vida de los trabajadores.”⁹³

Art. 43.- Los patronos están obligados a pagar indemnización, y a prestar servicios médicos, farmacéuticos y demás que establezcan las leyes, al trabajador que sufra accidente o cualquier enfermedad profesional.

Art. 44.- La ley reglamentará las condiciones que deban reunir los talleres, fábricas y locales de trabajo. El Estado mantendrá un servicio de inspección técnica encargado de velar por el fiel cumplimiento de las normas legales de trabajo, asistencia, previsión y seguridad social, a fin de comprobar sus resultados y sugerir las reformas pertinentes.

B. Convenio 155 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT)⁹⁴

De los convenios ratificados por El Salvador ante la OIT, el No. 155 es “Seguridad y Salud de los Trabajadores y Medio Ambiente de Trabajo”, siendo el que regula aspectos relacionados en esta materia.

Art. 13.- De conformidad con la práctica y las condiciones nacionales, deberá protegerse de consecuencias injustificadas a todo trabajador que juzgue necesario interrumpir una situación de trabajo por creer, por motivos razonables, que ésta entraña un peligro inminente y grave para su vida o su salud.

Art. 14.- Deberán tomarse medidas a fin de promover, de manera conforme a las condiciones y a la práctica nacionales, la inclusión de las cuestiones de seguridad, higiene y medio ambiente de trabajo en todos los niveles de enseñanza y de formación, incluidos los de la enseñanza y de formación, incluidos los de la enseñanza superior técnica, médica y profesional, con objeto de satisfacer las necesidades de formación de todos los trabajadores.

⁹³ Retomado del trabajo de graduación elaborado por Chicas, Pedro V., Chicas Chicas, Carlos A., Romero del Cid, Joselin M., Elaboración de un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales en la Empresa Alerta Total, Sociedad Anónima de Capital Variable en la Ciudad de San Miguel Año 2015. Agosto. 2015. San Salvador. El Salvador. p. 75

⁹⁴ Decreto Legislativo No.30. Ratificación de Convenio con la O.I.T. No. 155 sobre seguridad y salud de los trabajadores y medio ambiente de trabajo. Diario Oficial No. 135. Tomo No. 348. Publicado el 19 de julio de 2000. Vigencia a partir del 19 de julio de 2000.

Art. 16.-

1. Deberá exigirse a los empleadores que, en la medida en que sea razonable y factible, garanticen que los lugares de trabajo, la maquinaria, el equipo y las operaciones y procesos que estén bajo su control son seguros y no entrañan riesgo alguno para la seguridad y la salud de los trabajadores.
2. Deberá exigirse a los empleadores que, en la medida en que sea razonable y factible, garanticen que los agentes y las sustancias químicas, físicas y biológicas que estén bajo su control no entrañan riesgo para la salud cuando se toman medidas de protección adecuadas.
3. Cuando sea necesario, los empleadores deberán suministrar ropas y equipos de protección apropiados a fin de prevenir, en la medida en que sea razonable y factible, los riesgos de accidentes o de efectos perjudiciales para la salud.

Art. 18.- Los empleadores deberán prever, cuando sea necesario, medidas para hacer frente a situaciones de urgencia y a accidentes, incluidos medios adecuados para la administración de primeros auxilios.

Art. 19.- Deberán adoptarse disposiciones a nivel de empresa en virtud de las cuales:

- a) Los trabajadores, al llevar a cabo su trabajo, cooperen al cumplimiento de las obligaciones que incumben al empleador;
- b) Los representantes de trabajadores en la empresa cooperen con el empleador en el ámbito de la seguridad e higiene del trabajo;
- c) Los representantes de los trabajadores en la empresa reciban información adecuada acerca de las medidas tomadas por el empleador para garantizar la seguridad y la salud y puedan consultar a sus organizaciones representativas acerca de esta información, a condición de no divulgar secretos comerciales;
- d) Los trabajadores y sus representantes en la empresa reciban una formación apropiada en el ámbito de la seguridad e higiene del trabajo;
- e) Los trabajadores o sus representantes y, llegado el caso, sus organizaciones representativas en la empresa estén habilitados, de conformidad con la legislación y la práctica nacionales, para examinar todos los aspectos de la seguridad y la salud relacionados con su trabajo, y sean consultados a este

respecto por el empleador; con tal objeto, y de común acuerdo, podrá recurrirse a consejeros técnicos ajenos a la empresa;

- f) El trabajador informará de inmediato a su superior jerárquico directo acerca de cualquier situación de trabajo que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un peligro inminente y grave para su vida o salud; mientras el empleador no haya tomado medidas correctivas, si fuere necesario, no podrá exigir de los trabajadores que reanuden una situación de trabajo en donde exista con carácter continuo un peligro grave e inminente para su vida o su salud.

C. Código de Trabajo de la República de El Salvador⁹⁵

El Código de Trabajo de El Salvador “tiene por objeto principal armonizar las relaciones entre patrono y trabajadores, estableciendo sus derechos, obligaciones y se funda en principios que tiendan al mejoramiento de las condiciones de la vida de los trabajadores.”⁹⁶

Art. 314.- Todo patrono debe adoptar y poner en práctica medidas adecuadas de seguridad e higiene en los lugares de trabajo, para proteger la vida, la salud y la integridad corporal de sus trabajadores, especialmente en lo relativo a:

1. Las operaciones y procesos de trabajo;
2. El suministro, uso y mantenimiento de los equipos de protección personal;
3. Las edificaciones, instalaciones y condiciones ambientales; y
4. La colocación y mantenimiento de resguardos y protecciones que aíslen o prevengan de los peligros provenientes de las máquinas y de todo género de instalaciones.

Art. 315.- Todo trabajador estará obligado a cumplir con las normas sobre seguridad e higiene y con las recomendaciones técnicas, en lo que se refiere: al uso y conservación del equipo de protección personal que le sea suministrado, a las operaciones y procesos de trabajo, y al uso y mantenimiento de las protecciones de maquinaria.

⁹⁵ Decreto Legislativo No.15. Código de Trabajo de la República de El Salvador. Diario Oficial No. 142. Tomo No. 236. Publicado el 23 de junio de 1972. Vigente desde el 31 de julio de 1972. Reformado el 17 de marzo de 2004.

⁹⁶ Código de Trabajo de la República de El Salvador. Título preliminar. Disposiciones Generales. Capítulo Único. Art. 1.

D. Código de Salud⁹⁷

Art. 86.- El Ministerio por sí o por medio de sus delegados tendrá a su cargo la supervisión del cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población dando preferencia a los aspectos siguientes:

- a. La inspección y control de todos los aspectos de la elaboración, almacenamiento, refrigeración; envase; distribución y expendio de los artículos alimentarios y bebidas; de materias primas que se utilicen para su fabricación; de los locales o sitios destinados para ese efecto, sus instalaciones, maquinarias, equipos; utensilios u otro objeto destinado para su operación y su procesamiento; las fábricas de conservas, mercados, supermercados; ferias; mataderos; expendios de alimentos y bebidas, panaderías; fruterías, lecherías; confiterías; cafés; restaurantes, hoteles; moteles; cocinas de internados y de establecimientos públicos y todo sitio similar.
- b. El examen médico inicial y periódico de las personas que manipulan artículos alimentarios y bebidas, para descubrir a los que padecen alguna enfermedad transmisible o que son portadores de gérmenes patógenos. El certificado de salud correspondiente, que constituirá un requisito indispensable para esta ocupación, deberá ser renovado semestralmente o con mayor frecuencia si fuere necesario y ninguna persona podrá ingresar o mantenerse en el trabajo si no cuenta con dicho certificado válido. El incumplimiento de esta disposición deberá ser comunicado inmediatamente a la autoridad laboral correspondiente, para su calificación como causal de suspensión o terminación del contrato de trabajo.

Art. 91.- Para el efecto de dar cumplimiento a las disposiciones de esta sección, los propietarios o encargados de establecimientos o empresas destinadas a la importación, fabricación, manipulación, envasamiento, almacenamiento, distribución, expendio o cualquiera otra operación relativa a los alimentos o bebidas, están obligados a permitir a los funcionarios o empleados del Ministerio debidamente acreditados como tales, el libre acceso a los locales de trabajo y la inspección de las instalaciones, maquinarias, talleres, equipos, utensilios,

⁹⁷ Decreto Legislativo No. 955. Código de Salud. Diario Oficial No. 86, Tomo No. No. 299. Publicado el 05 de noviembre de 1988.

vehículos, existencia de alimentos y bebidas y facilitar la toma de las muestras que sean necesarias; de acuerdo con las normas correspondientes, dejando siempre contramuestras selladas.

Art. 107.- Se declara de interés público, la implantación y mantenimiento de servicios de seguridad e higiene del trabajo. Para tal fin el Ministerio establecerá de acuerdo a sus recursos, los organismos centrales, regionales, departamentales y locales que, en coordinación con otras instituciones, desarrollarán las acciones pertinentes.

Art. 108.- El Ministerio en lo que se refiere a esta materia tendrá a su cargo:

Las condiciones de saneamiento y de seguridad contra los accidentes y las enfermedades en todos los lugares de producción, elaboración y comercio.

La ejecución de medidas generales y especiales sobre protección de los trabajadores y población en general, en cuanto a prevenir enfermedades y accidentes;

La prevención o control de cualquier hecho o circunstancia que pueda afectar la salud y la vida del trabajador o causar impactos desfavorables en el vecindario del establecimiento laboral.

E. Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo⁹⁸

Art. 1.- El objeto de la presente ley es establecer los requisitos de seguridad y salud ocupacional que deben aplicarse en los lugares de trabajo, a fin de establecer el marco básico de garantías y responsabilidades que garantice un adecuado nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores y trabajadoras, frente a los riesgos derivados del trabajo de acuerdo a sus aptitudes psicológicas y fisiológicas para el trabajo, sin perjuicio de las leyes especiales que se dicten para cada actividad económica en particular.

Art. 2.- Se establecen como principios rectores de la presente ley:

⁹⁸ Decreto Legislativo N° 254. Ley de Prevención de Riesgos en los lugares de Trabajo. Diario Oficial No. 82. Tomo No. 387. Publicado el 21 de enero de 2010. Vigente desde el 05 de mayo de 2010.

- 1. Principio de Igualdad:** Todo trabajador y trabajadora tendrá derecho a la igualdad efectiva de oportunidades y de trato en el desempeño de su trabajo, sin ser objeto de discriminación por razón alguna.
- 2. Respeto a la Dignidad:** La presente ley garantiza el respeto a la dignidad inherente a la persona y el derecho a un ambiente laboral libre de violencia en todas sus manifestaciones, en consecuencia, ninguna acción derivada de la presente ley podrá ir en menoscabo de la dignidad del trabajador o trabajadora.
- 3. Prevención:** Determinación de medidas de carácter preventivo y técnico que garanticen razonablemente la seguridad y salud de los trabajadores y trabajadoras dentro de los lugares de trabajo.

Art. 4.- La presente ley se aplicará a todos los lugares de trabajo, sean privados o del Estado. Ninguna institución autónoma podrá alegar la existencia de un régimen especial o preferente para incumplir sus disposiciones.

Art. 5.- Será competencia del Ministerio de Trabajo y Previsión Social a través de la Dirección General de Previsión Social, y de la Dirección General de Inspección de Trabajo, garantizar el cumplimiento y promoción de la presente ley; así como desarrollar funciones de vigilancia, asesoramiento técnico y verificación del cumplimiento de las obligaciones por parte de los sujetos obligados, y sancionarlos por infracciones.

Art. 8.- Será responsabilidad del empleador formular y ejecutar el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales de su empresa, de acuerdo a su actividad y asignar los recursos necesarios para su ejecución. El empleador deberá garantizar la participación efectiva de trabajadores y trabajadoras en la elaboración, puesta en práctica y evaluación del referido programa. Dicho programa contará con los siguientes elementos básicos:

1. Mecanismos de evaluación periódica del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.
2. Identificación, evaluación, control y seguimiento permanente de los riesgos ocupacionales, determinando los puestos de trabajo que representan riesgos para la salud de los trabajadores y trabajadoras, actuando en su eliminación y adaptación de las condiciones de trabajo, debiendo hacer especial énfasis en

la protección de la salud reproductiva, principalmente durante el embarazo, el post-parto y la lactancia.

3. Registro actualizado de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos, a fin de investigar si éstos están vinculados con el desempeño del trabajo y tomar las correspondientes medidas preventivas.
4. Diseño e implementación de su propio plan de emergencia y evacuación.
5. Entrenamiento de manera teórica y práctica, en forma inductora y permanente a los trabajadores y trabajadoras sobre sus competencias, técnicas y riesgos específicos de su puesto de trabajo, así como sobre los riesgos ocupacionales generales de la empresa, que le puedan afectar.
6. Establecimiento del programa de exámenes médicos y atención de primeros auxilios en el lugar de trabajo.
7. Establecimiento de programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH/SIDA, salud mental y salud reproductiva.
8. Planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional. En dicha planificación deberá tomarse en cuenta las condiciones, roles tradicionales de hombres y mujeres y responsabilidades familiares con el objetivo de garantizar la participación equitativa de trabajadores y trabajadoras en dichos comités, debiendo adoptar las medidas apropiadas para el logro de este fin.
9. Formulación de un programa de difusión y promoción de las actividades preventivas en los lugares de trabajo. Los instructivos o señales de prevención que se adopten en la empresa se colocarán en lugares visibles para los trabajadores y trabajadoras, y deberán ser comprensibles.
10. Formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales. Dicho programa debe ser actualizado cada año y tenerse a disposición del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

Art. 12.- En aquellas empresas en las que laboren menos de quince trabajadores o trabajadoras, el empleador tiene la obligación de contar con un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales; sin embargo, esta obligación podrá sustituirse por medidas establecidas por el Ministerio de Trabajo y Previsión Social. No podrán exceptuarse de la obligación de contar con el referido programa

indistintamente del número de trabajadores y trabajadoras que allí laboren, aquellas empresas que se dediquen a tareas en las que por su naturaleza sean calificadas como peligrosas. Será el Ministerio de Trabajo y Previsión Social el responsable de calificar la existencia o no de la peligrosidad laboral, de conformidad a la legislación pertinente.

Art. 13.- Los empleadores tendrán la obligación de crear Comités de Seguridad y Salud Ocupacional, en aquellas empresas en que laboren quince o más trabajadores o trabajadoras; en aquellos que tengan menos trabajadores, pero que, a juicio de la Dirección General de Previsión Social, se considere necesario por las labores que desarrollan, también se crearán los comités mencionados. Los miembros de los comités deberán poseer formación e instrucción en materia de prevención de riesgos laborales.

Habrán Delegados de Prevención, los cuales serán trabajadores o trabajadoras que ya laboren en la empresa, y serán nombrados por el empleador o los comités mencionados en el inciso anterior, en proporción al número de trabajadores, de conformidad a la escala siguiente:

De 15 a 49 trabajadores	1 Delegado de Prevención
De 50 a 100 trabajadores	2 Delegados de Prevención
De 101 a 500 trabajadores	3 Delegados de Prevención
De 501 a 1000 trabajadores	4 Delegados de Prevención
De 1001 a 2000 trabajadores	5 Delegados de Prevención
De 2001 a 3000 trabajadores	6 Delegados de Prevención
De 3001 a 4000 trabajadores	7 Delegados de Prevención
De 4001 a más trabajadores	8 Delegados de Prevención

F. Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo⁹⁹

Art. 35.- El Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, es el instrumento en el que queda plasmado el proceso de promoción, ejecución, supervisión y evaluación de la acción preventiva del lugar de trabajo. Por tanto, su

⁹⁹ Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L: N°. 86.

exigencia implicará tener a disposición el documento que lo contiene para la revisión de parte de la Dirección General de Inspección de Trabajo y de la Dirección General de Previsión Social, como también la aplicación práctica de cada uno de los elementos que lo integran.

G. Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo¹⁰⁰

Art. 89.- Se entenderá por equipo de protección personal, cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o salud, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

Art. 91.- El equipo de protección personal a utilizar deberá cumplir como mínimo con lo dispuesto a continuación:

1. Proporcionar una protección eficaz frente a los riesgos que motivan su uso, sin suponer por sí mismos el ocasionar riesgos adicionales ni molestias innecesarias.
2. Tener en cuenta las condiciones anatómicas y fisiológicas y el estado de salud del trabajador.
3. Adecuarse al portador, tras los ajustes necesarios.
4. En caso de riesgos múltiples que exijan la utilización simultánea de varios equipos de protección individual, éstos deberán ser compatibles entre sí y mantener su eficacia en relación con el riesgo o riesgos correspondientes.
5. Cumplir los requisitos establecidos en cualquier disposición legal o reglamentaria que les sea de aplicación, en particular en lo relativo a su diseño y fabricación.

H. Ley del Seguro Social¹⁰¹

Art. 2.- Establece que “El seguro social cubrirá en forma gradual los riesgos a que están expuestos los trabajadores por causa de:

- a) Enfermedad, accidente común;

¹⁰⁰ Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. 89.

¹⁰¹ Decreto Legislativo No.1263. Ley del Seguro Social. Diario Oficial No. 226, Tomo No. 161. Publicado el 11 de diciembre de 1953. Modificado desde el 14 de marzo de 2019. Vigente a partir del 14 de marzo de 2020.

- b) Accidente de trabajo, enfermedad profesional
- c) Maternidad;
- d) Invalidez;
- e) Vejez;
- f) Muerte y
- g) Cesantía Involuntaria

Asimismo tendrán derecho a prestaciones por las causales a) y c) los beneficiarios de una pensión, y los familiares de los asegurados y de los pensionados que dependan económicamente de éstos, en la oportunidad, forma y condiciones que establezcan los reglamentos; además gozarán de estas prestaciones, los hijos de los asegurados hasta los 18 años de edad, en base al portafolio de servicios que ofrece el Instituto Salvadoreño del Seguro Social, responsabilizándose cada año a ir mejorando y ampliando la cobertura.

Art. 3.- “El régimen del Seguro Social obligatorio se aplicará originalmente a todos los trabajadores que dependan de un patrono, sea cual fuere el tipo de relación laboral que los vincule y la forma en que se haya establecido la remuneración. Podrá ampliarse oportunamente a favor de las clases de trabajadores que no dependen de un patrono.

Podrá exceptuarse únicamente la aplicación obligatoria del régimen del seguro, a los trabajadores que obtengan un ingreso superior a una suma que determinará los reglamentos respectivos.

Sin embargo, será por medio de los reglamentos a que se refiere esta Ley, que se determinará, en cada oportunidad, la época en que las diferentes clases de trabajadores se irán incorporando al régimen del Seguro.”

Art. 48.- En caso de enfermedad, las personas cubiertas por el Seguro Social tendrán derecho, dentro de las limitaciones que fijen los Reglamentos respectivos, a recibir servicios médicos, quirúrgicos, farmacéuticos, odontológicos, hospitalarios y de laboratorio, y los aparatos de prótesis y ortopedia que se juzguen necesarios. El Instituto prestará los beneficios a que se refiere el inciso anterior, ya directamente, ya por medio de las personas o entidades con las que se contrate al efecto. Cuando una enfermedad produzca una incapacidad temporal para el

trabajo, los asegurados tendrán, además, derecho a un subsidio en dinero. En los Reglamentos se determinará el momento en que empezarán a pagarse, la duración y el monto de los subsidios, debiendo fijarse este último de acuerdo con tablas que guarden relación con los salarios devengados, o ingresos percibidos.

Art. 53.- En los casos de accidente de trabajo o de enfermedad profesional, los asegurados tendrán derecho a las prestaciones consignadas en el Art. 48.

Art. 54.- Los Reglamentos determinarán el término después del cual, si perdura la incapacidad de trabajo producida por la enfermedad profesional o por el accidente de trabajo, se considerará el caso como de invalidez.

Art. 55.- En caso de invalidez total o parcial proveniente de enfermedad profesional o accidente de trabajo, el instituto estará obligado a procurar la rehabilitación del asegurado; cuando la invalidez sea total, a pagar una pensión mientras dure la invalidez y si fuere parcial, a pagar una pensión cuya cuantía y duración señalarán los reglamentos según el grado de incapacidad del trabajo que tuvieren.

Art. 56.- Si el accidente de trabajo o la enfermedad profesional fueren debidos a infracción por parte del patrono, de las normas que sobre Seguridad Industrial o Higiene del Trabajo fueren obligatorias, dicho patrono estará obligado a restituir al Instituto la totalidad de los gastos que el accidente o la enfermedad del asegurado le ocasionaren. Para que el instituto pueda declarar responsable a un patrono, de acuerdo a este artículo, será necesario que el director del departamento de inspección de trabajo certifique el fallo definitivo por el cual se sancione la infracción por parte del patrono de las normas sobre seguridad industrial e higiene de trabajo. Sin perjuicio de las disposiciones anteriores, el instituto podrá imponer el pago de cotizaciones patronales, equivalentes a la cuota patronal global correspondiente aumentada hasta en una tercera parte de su monto, y por el período que se compruebe la existencia de la infracción, a los patronos cuyas empresas produzcan un exceso de accidentes por infringir éstos las normas y recomendaciones que sobre seguridad e higiene de trabajo hayan dictado las autoridades competentes. Las cotizaciones patronales adicionales a que se refiere el inciso anterior, serán impuestas por el instituto previo informe que sobre los accidentes producidos rinda el director del departamento de inspección de trabajo.

Art. 57.- Si la enfermedad profesional o el accidente de trabajo tuvieren como origen la malicia del asegurado o grave infracción a las normas de seguridad que estuviere obligado a respetar en virtud de disposición legal, el Instituto estará obligado únicamente a la prestación de los servicios médicos y hospitalarios indispensables.

I. Ley del Medio Ambiente¹⁰²

Art. 18.- Es un conjunto de acciones y procedimientos que aseguran que las actividades, obras o proyectos que tengan un impacto ambiental negativo en el ambiente o en la calidad de vida de la población, se sometan desde la fase de pre-inversión a los procedimientos que identifiquen y cuantifiquen dichos impactos y recomienden las medidas que los prevengan, atenúen, compensen o potencien, según sea el caso, seleccionando la alternativa que mejor garantice la protección del medio ambiente.

Art. 19.- Para el inicio y operación, de las actividades, obras o proyectos definidos en esta ley, deberán contar con un permiso ambiental. Corresponderá al Ministerio emitir el permiso ambiental, previa aprobación del estudio de impacto ambiental.

Art. 20.- El Permiso Ambiental obligará al titular de la actividad, obra o proyecto, a realizar todas las acciones de prevención, atenuación o compensación, establecidos en el Programa de Manejo Ambiental, como parte del Estudio de Impacto Ambiental, el cual será aprobado como condición para el otorgamiento del Permiso Ambiental. La validez del Permiso Ambiental de ubicación y construcción será por el tiempo que dure la construcción de la obra física; una vez terminada la misma, incluyendo las obras o instalaciones de tratamiento y atenuación de impactos ambientales, se emitirá el Permiso Ambiental de Funcionamiento por el tiempo de su vida útil y etapa de abandono, sujeto al seguimiento y fiscalización del Ministerio.

Art. 21.- Toda persona natural o jurídica deberá presentar el correspondiente Estudio de Impacto Ambiental para ejecutar las siguientes actividades, obras o proyectos: a) Obras viales, puentes para tráfico mecanizado, vías férreas y

¹⁰² Decreto Legislativo No. 233. Ley del Medio Ambiente. Diario Oficial No. 79, Tomo No. 339. Publicado el 02 de marzo de 1998. Vigencia a partir del 10 de marzo de 1998.

aeropuertos; b) Puertos marítimos, embarcaderos, astilleros, terminales de descarga o trasvase de hidrocarburos o productos químicos; c) Oleoductos, gaseoductos, poliductos, carboductos, otras tuberías que transporten productos sólidos, líquidos o gases, y redes de alcantarillado; d) Sistemas de tratamiento, confinamiento y eliminación, instalaciones de almacenamiento y disposición final de residuos sólidos y desechos peligrosos; e) Exploración, explotación y procesamiento industrial de minerales y combustibles fósiles; f) Centrales de generación eléctrica a partir de energía nuclear, térmica, geotérmica e hidráulica, eólica y mareomotriz; g) Líneas de transmisión de energía eléctrica; h) Presas, embalses, y sistemas hidráulicos para riego y drenaje; i) Obras para explotación industrial o con fines comerciales y regulación física de recursos hídricos;

Art. 43.- El Ministerio elaborará, en coordinación con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, los entes e instituciones del Sistema Nacional de Gestión del Medio Ambiente, programas para prevenir y controlar la contaminación y el cumplimiento de las normas de calidad. Dentro de los mismos se promoverá la introducción gradual de programas de autorregulación por parte de los titulares de actividades, obras o proyectos.

J. Ley de Impuesto Sobre la Renta¹⁰³

Art. 32.- Son deducibles de la renta obtenida, las erogaciones efectuadas por el contribuyente con los fines siguientes:

- 1) Las erogaciones para la construcción, mantenimiento y operación de viviendas, escuelas, hospitales y servicios de asistencia médica y de promoción cultural, pensiones por retiro, seguros de salud y de vida y similares prestaciones que proporcione gratuitamente y en forma generalizada a sus trabajadores, para la superación cultural y bienestar material de éstos y de sus hijos, siempre que tales prestaciones se realicen en el territorio nacional; no obstante, cuando se trate de asistencia médica, hospitalaria o de estudios, se aceptarán como deducibles aunque se realicen en el exterior; todo debidamente comprobado y a satisfacción de la dirección general.

¹⁰³ Decreto Legislativo No. 134. Ley de Impuesto sobre la Renta. Diario Oficial No. 242, Tomo No. 313. Publicado el 21 de diciembre de 1991. Vigencia a partir del 1 de enero de 1992.

K. Ley de Impuestos a las Transferencias de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios¹⁰⁴

Art. 49.- No conforman la base imponible del impuesto, las cantidades pagadas a título de indemnizaciones, que por su naturaleza o finalidad no constituyen contraprestación de la transferencia de dominio o de la prestación de servicios. Tampoco integra la base imponible, el monto correspondiente a propinas, cotizaciones previsionales, sindicales o similares, que consten en los documentos señalados en el Art. 97 de esta ley.

L. Ley del Sistema de Ahorro de Pensiones¹⁰⁵

Art. 144.- El Sistema, como parte de la Seguridad Social, estará garantizado por el Estado.

VIII. MARCO INSTITUCIONAL

TABLA N° 8. MARCO INSTITUCIONAL

DOCUMENTOS	INSTITUCIONES REGULADORAS
Constitución de la Republica de El Salvador	Corte Suprema de Justicia, a traes de la Sala de lo Constitucional
Código de Trabajo de El Salvador	Ministerio de Trabajo y Prevención Social
Código de Salud	Ministerio de Salud
Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	Ministerio de Trabajo y Prevención Social, a través de la Dirección General de Previsión Social, y de la Dirección General de Inspección de Trabajo
Ley del Seguro Social	Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS)
Ley del Medio Ambiente	Ministerio del Medio Ambiente y Recursos Naturales
Ley de Impuesto sobre la Renta	Ministerio de Hacienda
Ley del Sistema de Ahorro para Pensiones	Superintendencia del Sistema Financiero
Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios	Ministerio de Hacienda

¹⁰⁴ Decreto Legislativo No. 296. Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la prestación de Servicios. Diario Oficial No.143, Tomo No. 316. Publicado el 31 de julio de 1992. Vigencia a partir del 1 de septiembre de 1992.

¹⁰⁵ Decreto Legislativo No. 927. Ley del Sistema de Ahorro para Pensiones. Diario Oficial No. 243, Tomo No. 333. Publicado el 23 de diciembre de 1996. Vigencia a partir del 31 de diciembre de 1996.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

A. IMPORTANCIA

AGASAL, como una microempresa competitiva en la formación culinaria, y con pocos años de existencia, está interesado en ofrecer a sus colaboradores/as bienestar en el ámbito de la salud y seguridad ocupacional, para ello se realizará un diagnóstico sobre las condiciones en las que los empleados llevan a cabo sus actividades diarias, identificándose en las instalaciones los riesgos existentes y potenciales que se susciten en enfermedades y/o accidentes de trabajo, por falta de equipo y/o herramientas adecuadas, señalización, iluminación, entre otras, que afecten el desempeño de las labores ejecutadas de forma individual y/o colectiva.

B. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1. Objetivo General

Identificar aspectos referentes a la protección seguridad, la salud y bienestar de las personas que laboran en AGASAL, que inciden en cumplimiento de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo para el diseño de un programa de salud y seguridad ocupacional.

2. Objetivos Específicos

- a. Determinar las condiciones de salud y seguridad ocupacional que actualmente ofrece AGASAL a sus colaboradores/as por cada puesto o área de trabajo.
- b. Indagar sobre la existencia de un registro de incidentes acontecidos en AGASAL desde su fundación hasta la actualidad, y la disponibilidad de un plan de emergencia y evacuación para todo el personal que labora en la organización.

- c. Elaborar un diagnóstico de las condiciones actuales sobre los riesgos profesionales que se desarrollan dentro de las instalaciones de AGASAL por la falta de señalización.

C. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN

1. Métodos de la Investigación

El método implementado orienta y ayuda a obtener resultados que promueven la solución a la problemática identificada. En la investigación se utiliza, el Método Científico, debido que se trata de un conjunto de verdades comprobables, a través del cual se crea una solución adecuada que permita mejorar la condición laboral de las personas que forman parte de la organización.

Los métodos auxiliares aplicables en la investigación son los siguientes:

a. Análisis

Consiste en descomponer un todo en sus partes, en la investigación se realiza un análisis de la infraestructura de la instalación de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL), habiéndose identificado las condiciones o riesgos laborales a los que están expuestos los trabajadores/as y el estudiantado.

b. Síntesis

Una vez realizado el análisis se procede a recolectar información a través de encuestas, entrevista y observación directa que permita determinar los riesgos latentes en la organización, para diseñar un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que logre prevenir y disminuirlos.

2. Tipo de Investigación

Para la investigación se utiliza el tipo descriptivo, debido a las características del negocio, detallando la situación actual en la que se desarrollan los miembros que integran la academia; en consecuencia, se identificaron las condiciones inseguras que presenta la organización y las acciones inseguras cometidas por los colaboradores/as, presentándose la oportunidad de ofrecer mejoras a la misma a

través del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional, con el cual se establecen las condiciones óptimas para todo el personal en la empresa.

3. Diseño de la Investigación

Para desarrollar la investigación se toma en consideración el diseño no experimental, el cual consiste en la observación de los fenómenos tal y como son en su forma natural, sin manipular ninguna de sus variables, analizando los factores que pueden afectar la seguridad, determinar la situación actual de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL), y establecer el respectivo programa que beneficie tanto a la organización como a las personas que laboran en la misma.

D. FUENTES DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

1. Fuentes Primarias

Constituida por la información de primera mano, obtenida a través de la encuesta que fue dirigida a los colaboradores/as de la academia, entrevista destinada a los directores de la misma, y la observación directa que se realizó en los lugares de trabajo e instalación en general en la organización.

2. Fuentes Secundarias

Para este estudio se toman en cuenta todas las referencias bibliográficas que suministran información necesaria sobre prevención de riesgos en los lugares de trabajo tales como: documentos, leyes, reglamentos, artículos, revistas, trabajos de graduación, páginas web, enciclopedias, diccionarios y toda aquella información proporcionada por la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL).

E. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

1. Técnicas

La recolección de información fue llevada a cabo mediante las siguientes técnicas:

a. Encuesta

Esta técnica fue dirigida a los colaboradores/as de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL) de forma virtual¹⁰⁶, comprobando su situación actual, evidenciando los riesgos existentes para las personas que brindan su fuerza laborar en la organización.

b. Entrevista

La aplicación de esta técnica también se llevó a cabo de forma virtual, y contribuyo a la obtención de información primaria, procedente de los directores de la academia, corroborando la información y relacionándola con los conocimientos sobre seguridad y salud ocupacional, medidas de prevención de riesgos, entre otros de parte de los dueños del negocio.

c. Observación Directa

El desarrollo de la observación directa se lleva a cabo durante las visitas a las instalaciones de la academia, verificando las condiciones de la infraestructura y de los lugares de trabajo y entorno donde se desempeñan los colaboradores/as.

2. Instrumentos

a. Cuestionario

Se utiliza el cuestionario para obtener información de parte de los colaboradores/as de la academia, para conocer su opinión referente a las condiciones de seguridad, salud ocupacional y bienestar laboral, ofrecidas por los directivos de la organización en beneficio de todo el personal en cada uno de sus lugares de trabajo.

b. Guía de Entrevista

La utilización de este instrumento permite una interacción directa con los directores de AGASAL, conociendo sus opiniones, puntos de vista, así como conocimientos en materia de seguridad ocupacional y las necesidades presentes dentro de la organización en dicho campo.

¹⁰⁶ Debido a la pandemia COVID-19, se optó por utilizar la plataforma de Google Forms recolectar la información.

c. Lista de Cotejo

Este instrumento contiene un listado de indicadores que posibilitan el reconocimiento de los requisitos que, de acuerdo a la Ley General de prevención de Riesgos en los lugares de Trabajo, deben cumplirse en los centros de trabajo, determinándose los posibles riesgos de accidentes o enfermedades a las que pueden estar expuestos los colaboradores/as, permitiendo identificar la ausencia o presencia de estos, al momento de realizar la visita a las instalaciones de AGASAL.

F. IDENTIFICACIÓN DE LAS UNIDADES DE ANÁLISIS

La investigación se dirige a los colaboradores/as y directivos de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL), con el objeto de conocer la situación actual en la que se desenvuelven los/las colaboradores/as al llevar a cabo sus labores diarias, identificando riesgos a los que están expuestos para fundamentar la elaboración de un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional.

G. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO

1. Universo

En la investigación, el universo está conformado por los colaboradores/as de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL), con un número total de 6 empleados (4 hombres y 2 mujeres) y 2 directivos, formando un total de 8 personas.

2. Muestra

En AGASAL se realizó un censo en lugar de un muestreo, debido a que cuenta con 6 colaboradores/as y 2 directivos, quienes desempeñan labores en las diferentes áreas de trabajo, en consecuencia, su aporte se considera necesario para realizar el diagnóstico de la situación actual.

H. PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

1. Tabulación de Datos

La información obtenida a través de las encuestas, se ordena en una base de datos diseñada en Microsoft Excel, permitiendo presentar los datos en tablas y gráficas de barra y pastel, observando de manera más clara la tendencia de las respuestas.

2. Interpretación de Datos

Luego de realizar el proceso de tabulación de datos, se procede a la interpretación de los distintos gráficos con el propósito de conocer la perspectiva de la situación actual sobre seguridad y salud ocupacional de cada uno de los lugares de trabajo donde se desarrolla el personal de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL).

I. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA ACADEMÍA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

Los instrumentos de recolección de información ayudaron a fundamentar la interpretación de la situación actual en referencia a los criterios necesarios para implementar la Ley de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. El análisis ha partido de la selección de preguntas orientadas a obtener información que demuestre las necesidades que deben abordarse en la academia.

a. Situación Actual en Salud y Seguridad Ocupacional

● Capacitaciones (ver anexo 1, Pregunta A.1)

Los resultados provenientes de la encuesta demuestran que algunos empleados/as han recibido capacitación de esta índole, pero al preguntar sobre su conceptualización, asocian la temática con la de primeros auxilios, llevando a reconocer otro tipo de capacitaciones impartidas por los directivos.

Dentro de la industria de los alimentos, parte de los conocimientos mínimos que una persona debe poseer son los relacionados a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Como se logra observar en los resultados (ver anexo 1, pregunta A.1.2.) la mayor parte de los empleados/as de la academia cuenta con

conocimientos en la materia, gracias a capacitaciones que han recibido por parte de los directivos de la institución.

Así mismo, se observó una “irregularidad”, ya que no todos los colaboradores/as de AGASAL han adquirido esta información en talleres/capacitaciones pudiendo profundizar más en este campo. Parte de esta problemática se ha resuelto a través de la gestión del conocimiento: Compartiendo información necesaria e importante en materia de primeros auxilios y cómo reaccionar ante situaciones de riesgo.

- **Programa de Seguridad y Salud Ocupacional (Ver anexo 1, Pregunta A.2)**

De acuerdo a la mayoría de las opiniones de los colaboradores/as, existe un programa de seguridad y salud ocupacional en la academia (ver anexo 1, pregunta A.2), sin embargo, la realidad es que la organización carece de uno. Esta afirmación por parte de los empleados/as se puede refutar con la respuesta de los directivos de la academia: Solamente uno de ellos posee conocimientos en Seguridad y Salud Ocupacional (ver anexo 2, pregunta 1); quien, además es conocedor de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo (ver anexo 2, pregunta 2). No obstante, no han formado un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional (ver anexo 2, pregunta 3).

- **Planes de Seguridad Ocupacional**

Al indagar a mayor profundidad la respuesta de los trabajadores, puede fundamentarse en los siguientes resultados obtenidos:

- Al preguntar a los directivos de la academia sobre los planes en materia de seguridad y salud ocupacional, respondiendo que Buenas Prácticas de Manufactura es la temática que se aborda en las capacitaciones impartidas a los colaboradores/as de la institución (ver anexo 2, pregunta 4 y 4.1.), así como capacitaciones sobre primeros auxilios (ver anexo 2, pregunta 5).
- Entrevistando directamente a los colaboradores/as de la academia, se llegó a la conclusión que instrucciones de primeros auxilios, extintores y un botiquín, son elementos que conforman un programa de seguridad y salud ocupacional.

Actualmente, no cuentan con un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que contribuya a la identificación y prevención de riesgos y enfermedades laborales. En las primeras reuniones que se tuvieron con los directivos de la institución, se mencionó que además de carecer de uno, encontraron la necesidad de formularlo e implementarlo, debido a que los colaboradores/as y el estudiantado están constantemente manipulando instrumentos/utensilios cortopunzantes.

Las causas principales del porque aún no se cuenta con un programa de seguridad y salud ocupacional, son las siguientes (ver anexo 2, pregunta 3.1):

- Falta de personal.
- No se han impartido capacitaciones en el tema a los trabajadores.
- Disponibilidad de tiempo.

Esos fueron los inconvenientes expuestos por los directivos de la academia, pero el principal es la falta de conocimiento en materia de Salud y Seguridad Ocupacional.

b. Prevención de Accidentes Laborales

Otro punto a destacar son las medidas en materia de prevención de accidentes que la academia ha tomado y puesto en práctica. Acorde a la respuesta de los trabajadores de la institución, consideran que parte de las medidas que se han tomado en consideración por los directores son:

- Señalización de área de seguridad.
- Equipo de protección.
- Chequeo de lugares de trabajo.
- Rutas de escape.

Contrastando las respuestas de los empleados/as con la de los directivos se identifican dos vertientes: la primera, los directivos de la academia se preocupan por sus colaboradores/as, brindándoles el equipo de protección adecuado para que estos realicen sus labores de la manera más segura (ver anexo 2, pregunta 14 y 14.1) y la segunda es que los colaboradores/as afirman que durante la ejecución de

sus labores no han ocurrido accidentes (ver anexo 1, pregunta B.3) no obstante, si se han presentado incidentes de leve gravedad, que son resueltos por ellos mismos, desconociendo si sus superiores llevan un registro tanto de incidentes como de accidentes.

Los incidentes podrían solventarse desde el punto de vista de los empleados/as si hubiese más señalización en los lugares de trabajo. Si bien es cierto los mismos empleados/as afirman la existencia de señalización (rutas de emergencia, ubicación de extintores, etc.) en las instalaciones de la academia, los mismos directivos responden lo contrario (ver anexo 2, pregunta 13). Exponen que la causa principal es el desconocimiento tanto de la ubicación de estos, como la utilidad que pueden tener dentro de la misma academia.

Parte de las medidas dentro de la prevención de accidentes es el equipamiento correcto a los trabajadores/as, en este apartado tanto colaboradores como directivos de la academia están conscientes de contar con el equipo de protección necesario para realizar sus labores día con día.

En aspectos de luminosidad todos los colaboradores/as de la academia concuerdan que actualmente disponen de luz natural y artificial. Al realizar el recorrido en las instalaciones de la institución se logró confirmar las respuestas de ellos ya que poseen con ventanas en cada una de las áreas de trabajo que permite la entrada de luz natural. Además, las paredes de cada unidad han sido pintadas de color hueso, el cual contribuye al aprovechamiento de la luz natural.

De igual manera la ventilación en las zonas de trabajo es considerada adecuada para el desarrollo de sus labores. Esto es debido a que las áreas en las cuales se imparten las clases a los estudiantes son amplias, contando con ventanas y puertas en cada una de estas, permitiendo la entrada de aire fresco.

Por otra parte, al tratarse de desastres naturales, las respuestas proporcionadas por los directivos se logra visualizar una irregularidad (ver anexo 2, pregunta 12 y 12.1). Uno de ellos afirma que se han compartido los conocimientos y lineamientos/medidas de actuación ante estas circunstancias. Además, del tiempo de trabajar en la institución que denominan como experiencia laboral. Esto contrasta con la respuesta del otro directivo que menciona que, hasta el momento, no se han

impartido capacitaciones sobre el tema. Parte de esta anomalía en respuestas se debe a los conocimientos que cada directivo posee en materia de seguridad y salud ocupacional (ver anexo 2, pregunta 1). No obstante, los empleados/as preocupados por acontecimientos fortuitos, expresaron la necesidad de recibir de parte de sus superiores capacitaciones que los orienten a responder ante situaciones de desastres naturales y de emergencia, mientras se encuentren laborando.

Por medio de la observación directa se identificaron riesgos de accidentes en la academia como son:

- Gradas sin antideslizantes. (ver anexo 5, fotografía 3 y 4).
- En la entrada al parqueo se encuentra instalado el suministro de gas propano que no está encerrado en rejillas, y colinda con los vehículos ahí estacionados, el cual podría ser una fuente de escape e intoxicación si recibe un golpe o una fuente de incendio si las condiciones de calor y la falta de mantenimiento posibiliten una explosión. (ver anexo 5, fotografía 44, 45, 46 y 47).
- Falta de señalización que oriente tanto al personal que labora en AGASAL, como al estudiantado en la prevención de riesgos ocupacionales. (ver anexo 5, fotografía 10, 15, 21, 22, 25, 26, 27, 29, 30 y 48).

c. Información Sobre Salud

Dentro de las enfermedades profesionales más comunes que presentan los trabajadores de la academia se pueden enlistar los siguientes (ver anexo 1, pregunta C.1):

- Fatiga física o mental.
- Afectaciones musculares.
- Intoxicaciones.
- Infecciones intestinales

Al entrevistar a los colaboradores de la academia, nos expresaron que las razones de este tipo de enfermedades se deben a lo siguiente:

- Jornadas largas de trabajo.

- Alimentos no preparados de manera adecuada al degustar platillos del estudiantado.

Luego de entrevistar a los directivos de la academia, argumentaron que las enfermedades anteriormente mencionadas son las más frecuentes por las cuales los empleados/as suelen padecer, en especial problemas estomacales (ver anexo 2, pregunta 10.1).

En la actualidad, al igual que las demás instituciones del país, AGASAL no ha sido la excepción en verse forzada a adaptarse a la nueva realidad que se vive debido a la pandemia del virus COVID-19. Parte de las medidas en materia de prevención llevadas a cabo son las siguientes (ver anexo 2, pregunta 14.1):

- Equipo de protección personal a los trabajadores de la academia (caretas, guantes, máscaras, atomizadores).
- Toma de temperatura en la entrada principal de las instalaciones.
- Desinfección de las áreas de trabajo utilizando diversos químicos como lejía y amonio.
- Se ha proporcionado de un bote de alcohol gel a cada trabajador de la academia, además de contar con uno en cada área de trabajo.

En cuanto a la disponibilidad de sanitarios para los empleados/as, se identificaron 5 que serán ocupados por ambos sexos y aún no han sido señalizados, destinando solo 2 para señoritas en el área de recepción, estos se encuentran provistos de papel higiénico y un depósito para la basura, manteniendo orden y limpieza en el lugar. Se destaca un sanitario el cual cuenta con ducha que servirá para uso común de los colaboradores/as. (ver anexo 5, fotografía 39 y 40).

La bodega de materias primas y de suministros de limpieza se encuentra libre de roedores e insectos, es amplia y esta provista de iluminación natural y artificial. (ver anexo 5, fotografía 33, 34, 35 y 36).

d. Ergonomía

Al realizar un diagnóstico en el cumplimiento de tema de ergonomía, se pueden resaltar los siguientes puntos:

- **Luminosidad:** La infraestructura de AGASAL cuenta con ventanas en cada área de trabajo que permiten aprovechar la luz natural del día. Este es un aspecto que ha mejorado recientemente con el cambio de local que ha realizado la academia.
- **Ventilación:** Gracias al nuevo local se cuenta con ventanas en cada zona de trabajo, estas proveen suficiente ventilación evitando zonas saturadas de calor en especial los salones de clase.
- **Pasillos:** Al realizar un recorrido en las instalaciones se logró comprobar que se cuenta con el suficiente espacio para que los colaboradores/as y el estudiantado pueda transitar libremente. Además, de no existir obstáculos que dificulten el paso, estando estos limpios, en buenas condiciones y destacando que la cerámica no es resbalosa.
- **Diseño de Áreas de Trabajo:** La distribución de los lugares de trabajo es amplia y está acorde a las actividades que en ella se realizan, así el equipo de trabajo asignado a cada una de las áreas de la academia es el adecuado, teniéndose al alcance las bodegas; esto permite la libre circulación en las zonas de trabajo sin obstáculos o interrupciones a los compañeros/as de trabajo cercanos, en especial en el área administrativa.

e. Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

Actualmente la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL) no cuenta con un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional que sea responsable de detectar, evaluar y vigilar las condiciones y riesgos laborales a los que están expuestos los colaboradores/as en sus lugares de trabajo. Los mismos directivos de la academia expusieron que no existe un comité debido a la falta de información y conocimientos en materia de prevención de riesgos en los lugares de trabajo. Por lo cual, resulta de carácter obligatorio para la institución según la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo cumplir con los criterios que en ella y sus reglamentos se indica.

J. CONCLUSIONES

Realizado el diagnóstico de las condiciones de seguridad y salud ocupacional e identificando los riesgos prioritarios de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL), las conclusiones más importantes son:

1. Actualmente AGASAL no cuenta con un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional, que vele por la salud y seguridad de sus colaboradores/as.
2. AGASAL no cuenta con un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, que sea responsable de identificar y prevenir riesgos laborales, así como determinar medidas preventivas.
3. Falta de señalización en zonas de la academia: zonas que presentan mayores riesgos (cocinas, materias primas y bodegas), así como rutas de evacuación para casos de emergencia, tales como señales de uso obligatorio de mascarillas al interior de las instalaciones y lavado apropiado de manos.
4. No se realiza ningún tipo de simulacro de emergencia con el estudiantado de la academia sobre cómo responder en momentos de peligro como terremotos o incendios.
5. La infraestructura de AGASAL no cuenta con una clara ruta de evacuación ni un sistema contra incendios en las áreas de trabajo.
6. Los incidentes ocurridos en AGASAL a los empleados/as y/o estudiantes no son registrados por considerarlos irrelevantes.

K. RECOMENDACIONES

1. Diseñar, crear e implementar un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que identifique y prevenga accidentes y enfermedades laborales.
2. Conformar un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, que contribuya a la identificación y prevención de riesgos laborales en la academia.
3. Señalizar las zonas de trabajo que presenten mayores riesgos (cocinas y materias primas y bodegas) y ruta de evacuación para casos de emergencia.
4. Programar durante el año simulacros de emergencia, involucrando a todo el personal de la academia, así como al estudiantado, haciendo conocedores de los lineamientos a seguir en momentos de riesgos.
5. Elaborar los planos de la infraestructura de la institución, para diseñar las rutas de evacuación y vías de emergencia.
6. Dar importancia a los incidentes acaecidos dentro de las instalaciones de AGASAL tanto de los colaboradores/as como de los estudiantes, llevando un registro de estos, con el ánimo de evitar en un futuro su repetición, previniendo que se conviertan en un accidente.

CAPÍTULO III: PROPUESTA DE UN PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL PARA LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

A. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Elaborar un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que promueva la aplicación de la Ley General de Prevención de Riesgo en los Lugares de Trabajo en beneficio de los empleados/as de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL S.A. de C.V.) para reducir los riesgos de accidentes y enfermedades profesionales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Formular políticas preventivas que beneficien a los empleados/as a desarrollar en condiciones seguras sus actividades en cada puesto de trabajo.
- Construir una cultura de concientización y sensibilización en los empleadores y empleados/as de AGASAL, en materia de prevención de accidentes y enfermedades profesionales.
- Establecer medidas preventivas a través de señalización y rutas de evacuación que orienten a los empleados/as en casos de emergencia.
- Motivar al personal de AGASAL a utilizar adecuadamente las herramientas de trabajo y el equipo de protección personal para prevenir accidentes y enfermedades profesionales.

B. IMPORTANCIA

Su importancia radica en la identificación y prevención de accidentes profesionales en los lugares de trabajo, con el objeto de ofrecer condiciones de trabajo seguras para que el personal se mantenga saludable y aumente su productividad en el desarrollo normal de sus actividades, beneficiando a la organización y sus miembros.

La Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL) por tratarse de una institución que brinda formación en el área de gastronomía, reconoce que su personal se mantiene en

constante interacción con estudiantes, impartiendo clases teóricas y prácticas, donde se manejan instrumentos para la preparación de diferentes platillos y bebidas como parte de las tareas asignadas. La manipulación de los instrumentos forma parte de la orientación profesional de los estudiantes, un riesgo y responsabilidad para quienes lo utilizan, por tal razón se recomienda a AGASAL la conformación de un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional con el fin de salvaguardar la integridad física y psicológica de sus colaboradores y colaboradoras, así como del estudiantado.

En cumplimiento a La Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, la academia se ve en la necesidad de conformar un comité involucrando al personal que labora en la institución, siendo 6 trabajadores/as, 40 estudiantes y los directores de esta misma¹⁰⁷. Si bien es cierto que el número actual de colaboradores/as no corresponde con lo indicado la ley antes mencionada, se hace acopio de la misma, al señalar que el tipo de negocio requiere de la creación de un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional por ser una institución que brinda enseñanza-aprendizaje a muchos estudiantes que deben conocer y saber prevenir un riesgo en las diferentes especialidades en las que se inscriben.

El Ministerio de Trabajo y Previsión Social a través de la Dirección General de Previsión Social ha publicado en su página web información pertinente a los formatos que deberán llenarse cuando se forme por primera vez el comité, denominado Acta de Constitución del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional¹⁰⁸ (ver anexo N° 6). Posterior a ello, los directivos de AGASAL deberán presentar el acta a la Dirección General de Prevención Social de Ministerio de Trabajo y Prevención Social para suscribir al comité.

Después de conformar el comité, la academia tendrá que solicitar una capacitación a la Dirección General de Previsión Social del Ministerio de Trabajo y Prevención Social a través del Formato de Inicio y Renovación de Comités de Seguridad y Salud Ocupacional (ver anexo N° 7), estos otorgarán una acreditación por recibir los conocimientos básicos en materia de seguridad y salud ocupacional.¹⁰⁹

107 En cumplimiento al art. 13, párrafo 1, de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, que establece que en las empresas con más de 15 empleados es obligación la conformación de un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.

108 Para corroborar la información puede consultar el siguiente sitio web del Ministerio de Trabajo y Prevención Social: <https://www.mtps.gob.sv/wp-content/uploads/descargas/DGPS/Formatos/formato-inicio-renovacion-comites-ss0.doc>

109 Basado en el Reglamento General de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. D.L. N° 86. Año 2012. Art. 21.

C. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

INTRODUCCIÓN

El Programa de Seguridad y Salud Ocupacional contribuirá en la identificación y prevención de riesgos profesionales a la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL S. A. de C.V.), involucrando de manera total al personal de la empresa desde la conformación del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional hasta la ejecución de dicho programa.

Se contará con un sistema de señalización visible, legible y de fácil comprensión en el cual se detalle la ruta de evacuación con las que cuenta la academia, como la señalización de las diferentes áreas de trabajo: salones de clases, cocinas, recepción, almacenes, etc.

El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional posee un papel importante en la academia debido que serán los encargados de la puesta en práctica del programa, promoviendo iniciativas de prevención de riesgos entre el personal de la institución, salvaguardando la salud física y mental de los colaboradores y colaboradoras con el constante monitoreo y corrección de las deficiencias existentes en las instalaciones de la empresa en materia de seguridad y salud. Se revisará y mejorará el programa de seguridad y salud ocupacional al menos una vez cada año procurando en todo momento el bienestar de todo el personal que labora en la misma.

En virtud de lo anterior, se enfatiza la finalidad e importancia del programa al salvaguardar en todo momento la integridad física y mental de los empleados/as, por consiguiente, se advierte al lector que en adelante encontrará referencias a artículos de la ley y su reglamento que conforman la base fundamental para la elaboración y aplicabilidad de los elementos del programa, para guiar de manera ordenada a los miembros de la academia.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Establecer medidas de carácter preventivo y correctivo que contribuyan a prevenir la exposición a riesgos ocupacionales de los colaboradores y colaboradoras, acorde a las actividades que se desarrollan en los lugares de trabajo sujetas a las regulaciones de salud y seguridad ocupacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir medidas de carácter preventivo y correctivo para disminuir accidentes y enfermedades ocupacionales en AGASAL, S.A. de C.V.
- Instruir al Comité de Seguridad y Salud Ocupacional en la materia para velar por la integridad física y psicológica del personal por medio de su intervención.
- Informar a AGASAL sobre la importancia de crear un comité de seguridad y salud ocupacional que coadyuve a prevenir accidentes de trabajo y salvaguardar la salud y la integridad física de los colaboradores/as.

1. Ámbito de Aplicación

El programa de prevención de riesgos ocupacionales es una herramienta que proporcionará a los directivos y colaboradores/ras, los conocimientos necesarios para aplicar y dar cumplimiento a lo normado en el art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos Ocupacionales, todo con el objetivo de resguardar la integridad física y psicológica de las personas al interior de las instalaciones de AGASAL.

2. Políticas

2.1. Política de Seguridad y Salud Ocupacional

AGASAL está comprometida en ser la organización de educación no universitaria líder en materia de seguridad y salud ocupacional, reduciendo los riesgos actuales y potenciales que sean identificados en los puestos de trabajo por medio de la prevención de lesiones, enfermedades y sucesos peligrosos que se relacionan con el trabajo, con el objeto de minimizar la probabilidad de ocurrencia de accidentes y enfermedades profesionales, favoreciendo el medio ambiente y la calidad de vida en el trabajo donde se desarrollan los colaboradores y colaboradoras.

2.2. Políticas de Seguridad

- El personal de servicios generales debe mantener los pasillos y áreas de trabajo libres de todo obstáculo y cualquier otro objeto que restrinja la circulación en estos.
- El personal de AGASAL, estudiantes actuales y potenciales, así como los visitantes, deben cumplir con el protocolo de bioseguridad al interior de las instalaciones de la academia.
- El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional informará a los directivos de AGASAL, todo suceso peligroso que acontezca al interior de la academia.
- El personal de AGASAL contribuirá con la seguridad de sus compañeros/ras de trabajo, así como del estudiantado y terceras personas que visiten la academia.

2.3. Políticas de Salud

- Los directivos de AGASAL proveerán cada mes de equipo de protección personal a sus trabajadores/as.
- El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional velará por el cumplimiento de las normas, protocolos y demás recomendaciones establecidas al interior de la academia.
- Se prohíbe compartir utensilios desechables a la hora del almuerzo y entre comidas, estos serán de uso personal, tanto para el personal de AGASAL como del estudiantado.
- El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional será en encargado de promover hábitos de higiene y actividad física que contribuyan a la salud de los colaboradores/as y la de sus familias.

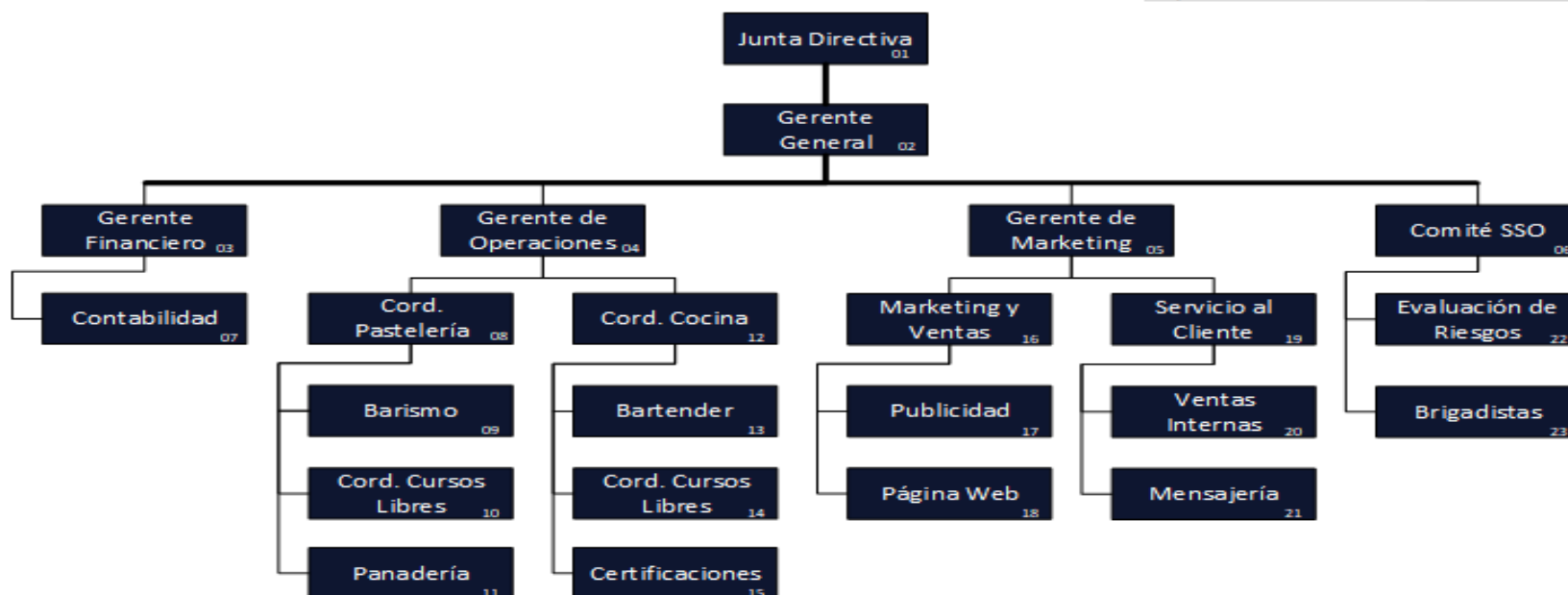
2.4. Políticas de Medio Ambiente

- El personal de AGASAL y los estudiantes deben mantener las áreas de trabajo limpias de basura y cualquier desperdicio que pueda generar proliferación de enfermedades.
- Los colaboradores y colaboradoras deben utilizar el recurso hídrico necesario para las actividades a realizar, así como el recurso energético, evitando desperdicios o el uso innecesario de estos.
- El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional adiestrará al personal de AGASAL en el uso de sustancias químicas necesarias para la higiene de los lugares de trabajo.

3. Estructura Orgánica de la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL)

Línea jerárquica (Simbología)	Significado
—	Relación de autoridad lineal
—	Relación de asesoría interna

Niveles jerárquicos	Códigos
Decisión	01
Dirección	02 ... 06
Operativo	07... 23



Diseñado y elaborado por:
Equipo de Investigación

Fecha de elaboración:
23/07/021

Aprobado y autorizado por:

Fuente: Organigrama propuesto por el equipo de investigación.

4. Roles y Responsabilidades

4.1. Empleador/a

Es la persona responsable de adoptar y llevar a la práctica las medidas adecuadas de salud y seguridad ocupacional dentro de las instalaciones de AGASAL para preservar la vida, salud e integridad de sus colaboradores y colaboradoras; por consiguiente, es quien debe impartir capacitaciones a su personal, proveyéndoles de las herramientas, mobiliario y equipo, y equipo de protección personal para el desarrollo de sus actividades. Además, debe velar por el cumplimiento del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional.

4.2. Colaborador/a

Todo colaborador/a esta obligado/a a dar cumplimiento a las normas sobre salud y seguridad ocupacional en referencia al uso adecuado del equipo de protección personal que sea provisto por la organización para la realización de los procesos de trabajo. Además, debe hacer uso correcto de las herramientas de trabajo para evitar el surgimiento de sucesos peligrosos que desencadenen accidentes de trabajo.

5. Elementos del Programa

5.1. Mecanismos de Evaluación Periódica¹¹⁰

Los mecanismos de evaluación periódica serán coordinados por el delegado de prevención de riesgos y serán monitoreadas y ejecutadas por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional cada cuatro meses, pudiendo modificar su periodicidad al suscitarse algún accidente o enfermedad profesional por modificaciones en la infraestructura.

Este apartado se ha elaborado tomando en consideración las medidas que se establecen el art. 39 del Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, el cual puede ser consultado para mejor comprensión del desarrollo del mismo.

¹¹⁰Con la finalidad de dar cumplimiento al numeral 1 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se describen las medidas que AGASAL deberá tomar para realizar la evaluación del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional.

5.1.1. Medidas Cuantitativas

El registro de accidentes de trabajo es primordial para encaminar eficazmente los esfuerzos del comité en el desarrollo del programa, con acciones que velen por el mejoramiento de la salud y seguridad ocupacional de los colaboradores y colaboradoras, y para ello se utilizarán indicadores que se medirán y listaran de acuerdo a la tabla N° 9.

Tabla N° 9. Indicadores de Seguridad y Salud Ocupacional para Evaluar el Funcionamiento del Programa de Prevención de Riesgos Ocupacionales

INDICADOR	DEFINICIÓN	FÓRMULA	INTERPRETACIÓN
Índice de frecuencia de accidentes de trabajo (IFAT)	Expresa la relación entre el número total de accidentes de trabajo (con o sin incapacidad) registrados en un periodo y el total de horas-hombre trabajadas durante ese mismo periodo considerado.	$IFAT = \frac{\# \text{ total de accidentes de trabajo en el año}}{\# \text{ de horas - hombre trabajadas en el año}} \times K$ <p>Donde: $K = (\# \text{ de trabajadores}) \times (\# \text{ de horas semanales}) \times (\# \text{ de semanas en el año})$ El número de horas hombre trabajadas deberá excluir el % de ausentismo. $\% \text{ de ausentismo} = (\# \text{ trabajadores}) \times (\text{semanas trabajadas}) \times (\text{horas trabajadas por semana})$.</p>	El resultado obtenido de la formula IFAT mide la cantidad de accidentes que suceden por cada X cantidad de trabajadores en la empresa.
Índice de frecuencia de incapacidades de accidentes de trabajo (%IFIAT)	Expresa la relación porcentual existente entre los accidentes de trabajo con incapacidad y el total de accidentes del lugar de trabajo.	$\%IFIAT = \frac{\# \text{ de accidentes de trabajo con incapacidad en el año}}{\# \text{ total de accidentes de trabajo ocurridos en el año}} \times 100$	Por medio de esta fórmula se encuentra el % del total de accidentes de trabajo en el año que generaran incapacidad.
Proporción de letalidad de accidentes de trabajo	Expresa la relación porcentual de accidentes mortales ocurridos en el periodo en relación con el número total de accidentes de trabajo ocurridos en el mismo periodo.	$\% \text{Letalidad AT} = \frac{\# \text{ de accidentes de trabajo mortales en el año}}{\# \text{ total de accidentes de trabajo en el año}} \times 100 \%$	El resultado indica el porcentaje de fallecimientos de trabajadores/as por accidentes laborales.
Índice de frecuencia de ausentismo	Expresa la cantidad de eventos de ausentismo por causa de salud en los trabajadores.	$IFA = \frac{\# \text{ de eventos de ausencia por causa de salud en el año}}{\# \text{ total de accidentes de trabajo ocurridos en el año}} \times 100$ <p>Donde $K = (\# \text{ de trabajadores}) \times (\# \text{ de horas semanales}) \times (\# \text{ de semanas en el año})$</p>	El resultado de este índice corresponde a la cantidad de eventos de ausencia en un año.

5.1.2. Medidas Cualitativas

La seguridad y salud ocupacional incluyen actividades que se encaminan a proteger la salud de los trabajadores/as mediante la disminución de los riesgos de accidentes de trabajo, promoviendo el bienestar físico y mental de las personas.

Actividades

- La dirección de AGASAL es la responsable de tomar las medidas preventivas y correctivas con el asesoramiento del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.
- El comité realizará inspección y evaluación cuatrimestral en las instalaciones de la organización con el objeto de diagnosticar cambios y mejoras a realizarse en cada puesto de trabajo, debiendo reportárselos a la brevedad a la dirección de la organización.
- Proveer al personal de toda la organización el equipo de protección necesario, vigilando que estos hagan uso adecuado de los mismos; haciendo énfasis en la protección individual y colectiva, la cual podrá regularse según se estipule en el reglamento interno de trabajo.
- Revisar que las herramientas, equipo de trabajo y mobiliario provisto a los trabajadores y trabajadoras se encuentre en buenas condiciones, de lo contrario el comité notificará inmediatamente a la dirección para ser reemplazados por otros que cumplan los requerimientos mínimos para cada lugar de trabajo.
- Indagar en información actualizada en temas de seguridad y salud ocupacional para implementarlas en la organización.

La inspección y evaluación se realizará por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y deben de respaldarse de la siguiente documentación:

- Mapa de riesgos y ruta de evacuación.
- Registro de las provisiones del equipo de protección personal que se ha entregado a los colaboradores/as.
- Registro de accidentes de trabajo, sucesos peligrosos y enfermedades profesionales diagnosticadas.
- Plan de emergencias y simulacros.

5.1.3. Tabla N° 10. Seguimiento de Objetivos y Metas Establecidos¹¹¹

N°	OBJETIVO	% CUMPLIMIENTO	ACCIÓN NECESARIA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO	FECHA DE VERIFICACIÓN	LIMITACIONES
1	Establecer medidas de prevención de accidentes de trabajo que salvaguarden la seguridad del personal de AGASAL				
2	Determinar las enfermedades profesionales a las que están expuestos los trabajadores/as				
3	Coordinar las capacitaciones a impartir al personal de la organización en materia de salud y seguridad ocupacional				
4	Asignar equipo de protección personal a los colaboradores/as e inculcar el uso adecuado de los mismos en las clases teóricas y prácticas que se impartan.				
5	Evaluar la reducción de riesgos de accidentes por medio de los indicadores de seguridad y salud ocupacional.				

¹¹¹ Fuente: Elaborado por el equipo de investigación basado en <http://www.salud.gob.sv/comites-de-seguridad-y-salud-ocupacional-csso/?wpdmc=modelo-deprograma>. Consultado el 16/05/2021.

5.1.4. Tabla N° 11. Medidas Preventivas

CLASIFICACIÓN	MEDIDAS A IMPLEMENTAR	OBJETIVOS	METAS
Cuantitativas	Inspección y evaluación de riesgos.	Identificar los riesgos potenciales en los lugares de trabajo.	Determinar al menos el 75% de los riesgos potenciales en las instalaciones de AGASAL.
	Reuniones ordinarias del comité de seguridad y salud ocupacional (mensualmente).	Discutir temas de seguridad y salud ocupacional en beneficio del personal de la organización.	Abordar el 100% de los temas referentes a las mejoras a realizarse en SSO en la organización.
	Simulacros de evacuación, incendios y desastres naturales.	Adiestrar al personal para que responda adecuadamente ante emergencias.	Llevar a cabo 2 simulacros en el año donde participen el 100% de los colaboradores/as.
	Identificación de sucesos peligrosos.	Investigar sucesos y enfermedades profesionales en los colaboradores de AGASAL.	Determinar al menos el 85% de sucesos peligrosos que se desarrollen en los diferentes lugares de trabajo.
Cualitativas	Inducción sobre salud y seguridad ocupacional.	Aleccionar al personal de nuevo ingreso sobre medidas de SSO retomadas en la organización.	Informar al 100% del personal de nuevo ingreso de las medidas de SSO que reduzcan los riesgos ocupacionales.
	Publicación y divulgación de información en la organización.	Facilitar información sobre SSO al personal por medios impresos y digitales.	Verificar que el 100% de los colaboradores tengan acceso a la información publicada.

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación basado en <http://www.salud.gob.sv/comites-de-seguridad-y-salud-ocupacional-csso/?wpdmc=modelo-deprograma> Consultado el 16/05/2021.

5.1.5. Tabla N° 12. Medidas Proactivas

CLASIFICACIÓN	MEDIDAS A IMPLEMENTAR	OBJETIVOS	METAS
Cuantitativas	Investigación de accidentes de trabajo.	Prevenir la repetición de accidentes de trabajo.	Investigar las causas de al menos un 75% de los accidentes acontecidos.
	Convocar al comité de SSO a reuniones extraordinarias.	Analizar las causas que promueven la ocurrencia de accidentes y proponer medidas correctivas.	Realizar investigación cada vez que se origine un accidente de trabajo.
	Acciones correctivas a través de la investigación de accidentes de trabajo.	Implementar medidas correctivas sugeridas a través de la investigación de accidentes de trabajo.	Implementar el 100% de las medidas sugeridas en la fecha asignada.

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación basado en <http://www.salud.gob.sv/comites-de-seguridad-y-salud-ocupacional-csso/?wpdmc=modelo-deprograma> Consultado el 16/05/2021


5.2. Análisis de Tareas Seguras¹¹²

Con la finalidad de preservar la salud del personal que labora en AGASAL, se realizó un análisis de tareas seguras, tomando de base los riesgos identificados para cada uno de los agentes involucrados en la ejecución de las actividades, considerando los siguientes criterios:

- Identificación del puesto.
- Áreas que involucran los agentes.
- Herramientas y equipos de trabajo.
- Elementos de protección personal (EPP).
- Detalle del procedimiento.
- Riesgos de las tareas.


¹¹²En cumplimiento al numeral 2 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se realizó un análisis de tareas seguras tomando como base las tareas que llevan a cabo los colaboradores/as de la academia. Estableciendo posteriormente procedimientos seguros para las actividades que desempeñan.

Formulario No 1. Análisis de Tareas Seguras

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.			
Personal Operativo (a)			
Fecha:	Cocina Culinaria	<input type="button" value="APLICA"/>	
Unidad Organica:	Pastelería y Panadería	<input type="button" value="NO APLICA"/>	
N° de Trabajadores:	Barismo	<input type="button" value="APLICA"/>	
Página ___ de ___	Bartender	<input type="button" value="NO APLICA"/>	
Herramientas Utilizadas para la Realización de Tareas y Equipos de Protección Personal			
Herramientas y Equipos de Trabajo		Equipo de protección	
Agentes	Riesgos a los que esta Expuesto/a	Procedimiento Seguro	


Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Formulario No 2. Evaluación de Riesgos Laborales

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.														
EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES														
Unidad Orgánica:					Evaluado Por:									
Localización:					Fecha de Evaluación									
Puesto de Trabajo:					Tipo de Evaluación Inicial <input type="checkbox"/> Periódica <input type="checkbox"/>									
Actividad:					Página ___ de ___									
N° Total de Trabajadores/as: _____ N° de Mujeres _____ N° de Hombres _____														
EVALUACIÓN GENERAL														
N°	Riesgo potencial	Probabilidad				Consecuencia			Estimación del Riesgo					
		MR	R	P	MP	LD	D	ED	T	TO	MO	I	IN	
Nomenclatura:								Probabilidad			Consecuencias			
Probabilidad		Consecuencia		Estimación				1.0 / MR	Muy Remota	Ligeramente Dañino - LD	Dañino - D	Extremadamente Dañino - ED		
MR: Muy Remota		LD: Ligeramente Dañino		T: Riesgo Trivial				2.0 / MR	Rara / B - Bajo	Riesgo Trivial - T	Riesgo Tolerable - TO	Riesgo Moderado - MO		
R: Remota		D: Dañino		TO: Riesgo Tolerable				3.0 / MR	Probable / M - Medio	Riesgo Tolerable - TO	Riesgo Moderado - MO	Riesgo Importante - I		
P: Probable		ED: Extremadamente Dañino		MO: Riesgo Moderado				4.0 / MR	Muy Probable / A - Alto	Riesgo Moderado - MO	Riesgo Importante - I	Riesgo Importante - IN		
MP: Muy Probable				I: Riesgo Importante										
				IN: Riesgo Inminente										

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación basado en: https://www.salud.gob.sv/archivos/pdf/seguridad_ocupacional_2017_presentaciones/presentacion11052017/GUIA-IDENTIFICACION-Y-EVALUACION-DE-RIESGOS-OCUPACIONALES.pdf - página 10. Consultado el 16/05/2021

Formulario No. 3. Análisis de Riesgos Laborales

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.						
ANÁLISIS DE RIESGOS LABORALES						
Unidad Orgánica: _____						
Localización: _____						
Puesto de Trabajo: _____						
Actividad: _____						
N° Total de Trabajadores/as: _____ N° de Mujeres _____ N° de Hombres _____						Página ___ de ___
PLAN DE ACCIÓN						
N°	Riesgo	Acción Requerida	Riesgo Potencial	Responsable	Fecha de Comprobación	Firma

Elaborado por: _____ F. _____
 Revisado por: _____ F. _____
 Autorizado por: _____ F. _____

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Nomenclatura


RIESGO	ACCION Y TEMPORIZACION
Tolerable (t)	No se necesita mejorar la acción preventiva. Se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control existentes.
Moderado(m)	Se deben tomar las medidas necesarias para reducir el riesgo en un corto plazo, determinando las inversiones precisas. Cuando el riesgo moderado está asociado con una severidad extremadamente dañina, las medidas a tomar deben ser inmediatas.
Intolerable (i)	Se deben tomar las medidas necesarias para reducir el riesgo de inmediato. Si no es posible la reducción del riesgo. No debe comenzar o continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo a los niveles requeridos por la legislación y normativa que le apliquen.

Fuente: Retomado de https://rrhh.salud.gob.sv/files/webfiles/otros_documentos/Cuaderno_de_trabajo_para_el_facilitando_v1_2018.pdf, página 62. Consultado el 16/05/2021

RIESGO	ACCIÓN Y TEMPORIZACIÓN
Trivial (T)	No se requiere acción específica.
Tolerable (TO)	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
Moderado (M)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un periodo determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisa un acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
Importante (I)	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo posterior al de los riesgos moderados.
Intolerable (IN)	No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo.


Fuente: Retomado de https://www.salud.gob.sv/archivos/pdf/seguridad_ocupacional_2017_presentaciones/presentacion11052017/GUIA-IDENTIFICACION-Y-EVALUACION-DE-RIESGOS-OCUPACIONALES.pdf, página 8.

Cuadro N° 1. Análisis de Tareas Seguras para el Personal Administrativo

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.		
PERSONAL ADMINISTRATIVO (A)		
Fecha:	Recepción: <input type="text" value="APLICA"/> Servicios Generales: <input type="text" value="APLICA"/>	
Unidad Organica:		
N° de Trabajadores:		
Página <u>01</u> de <u>01</u>		
HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA LA REALIZACIÓN DE TAREAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
Herramientas y Equipos		Equipo de protección
<ul style="list-style-type: none"> Laptop (Cámara, Mouse y Micrófonos) Software de Contabilidad Control de acceso 	<ul style="list-style-type: none"> Impresor Papelería Teléfono Escritorio Sillas 	Mascarilla desechable
Agentes	Riesgos a los que esta Expuesto/a	Procedimiento Seguro
Computadora	<ul style="list-style-type: none"> Problemas visuales 	Se debe de ajustar el brillo de la pantalla para evitar daños en los ojos; se recomienda el uso de protector de pantalla para evitar el daño de la luz azul propiciada por la luz LED, el tamaño de la letra e inclinación de la pantalla.
Escritorio y Sillas	<ul style="list-style-type: none"> Dolores de espalda Desviación de la columna Estrés 	El tamaño de la silla, la posición del respaldo y la altura de la mesa son de los criterios a tomar en cuenta. Los muebles deben garantizar un adecuado nivel de comodidad y facilitar la adopción de posturas correctas durante el desarrollo de las actividades. Realizar actividades de estiramientos de extremidades superiores e inferiores después de 1 hora de trabajo para disminuir la carga de trabajo y estrés, mejorando la circulación de la sangre.
Ambiente térmico	<ul style="list-style-type: none"> Incomodidad Proliferación de bacterias 	El lugar de trabajo debe tener un ambiente adecuado; se debe evitar temperaturas y humedades extremas. El uso de temperaturas bajas permite minimizar la proliferación de las bacterias.
Ruido	<ul style="list-style-type: none"> Fatiga Irritabilidad Insatisfacción Dificultad de concentración Pérdida progresiva de la audición Cansancio 	Alejar todo aquello que sea generador de ruido o realizar modificaciones en la estructura del espacio para que el ruido no perturbe a sus compañero/as. Al momento de las clases teóricas, las clases practicas no deben de interferir.
Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> Fatiga Problemas visuales 	El desarrollo de las actividades debe de darse en situaciones de iluminación adecuada, primordialmente aprovechando la luz natural. Se debe evitar situarse cerca de fuentes de luz que crean impacto negativo en cada persona. La refracción de la luz influye en la postura adquirida por el colaborador/a.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> Inestabilidad Emocional Ansiedad Estados depresivos Alteraciones en el sueño 	Procurar dormir 8 horas diarias. Evitar el consumo de alcohol/drogas fuera de las horas laborales. Practicar técnicas de relajación, realizando pausas de 10 minutos después de 2 horas de trabajo.


Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Cuadro N° 2. Análisis de Tareas Seguras para el Personal de Servicios Generales

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.		
PERSONAL ADMINISTRATIVO (A)		
Fecha:	Recepción: <input type="text" value="NO APLICA"/> Servicios Generales: <input type="text" value="APLICA"/>	
Unidad Organica:		
N° de Trabajadores:		
Página <u>01</u> de <u>01</u>		
HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA LA REALIZACIÓN DE TAREAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		
Herramientas y Equipos		Equipo de protección
<ul style="list-style-type: none"> • Trapeador • Escoba • Uso de cono de limpieza • Productos de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> • Señales de advertencia • Recogedores y recipientes de basura • Carros de traslados de artículos de limpieza 	<ul style="list-style-type: none"> • Mascarillas desechables • Redecillas para el cabello • Sombrero de jardinería • Guantes de látex • Zapatos cómodos, impermeables y antideslizantes.
Agentes	Riesgos a los que esta Expuesto/a	Procedimiento Seguro
Insumos de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Intoxicación • Derrames y Caídas • Explosión 	Etiquetar y ordenar los artículos de limpieza y almacenarlos a la temperatura recomendada en la ficha técnica. En caso de derrame de cualquier sustancia, debe limpiarse inmediatamente para evitar accidentes.
Jardinería	<ul style="list-style-type: none"> • Dolores de espalda • Cortes 	Cuando se realicen cortes de césped debe mantenerse una postura con la espalda recta. Al momento de trasladar o recoger los residuos, debe agacharse doblando sus rodillas y acercar la bolsa o contenedor al cuerpo para trasladarlo posteriormente con una carretilla.
Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Dolores de espalda 	Al momento de realizar limpieza en pasillos u otras áreas de trabajo deberá usar escoba y/o trapeador con ambas manos, haciendo una leve sujeción para evitar callosidades en las manos. Los derrames de líquidos u otra sustancia utilizada en los diferentes lugares de trabajo serán removidos con una franela si es en mesa y con trapeador si es en el suelo.


Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Cuadro N° 3: Análisis de Tareas Seguras para el Personal Docente de Cocina Culinaria y Bartender

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.			
Personal Operativo (a)			
Fecha:	Cocina Culinaria	<input type="button" value="APLICA"/>	
Unidad Organica:	Pastelería y Panadería	<input type="button" value="NO APLICA"/>	
N° de Trabajadores:	Barismo	<input type="button" value="NO APLICA"/>	
Página 01 de 01	Bartender	<input type="button" value="APLICA"/>	
Herramientas Utilizadas para la Realización de Tareas y Equipos de Protección Personal (Aprobados)			
Herramientas y Equipos		Equipo de protección	
<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo pico de loro • Cuchillo perlado • Cuchillo puntilla • Cuchillo puntilla forjada • Cuchilla para trinchar • Cuchillo de chef • Cuchillo para pan 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo para salmón • Cuchillos santoku • Cuchillo deshuesador forjado • Cuchillo deshuesador • Cuchillos jamoneros • Cuchillos para quesos 	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes de maya metálica • Gafas de seguridad • Ropa de trabajo • Delantal metálico de malla • Delantal de cuero • Defensas de la muñeca 	
Agentes	Riesgos a los que esta Expuesto/a	Procedimiento Seguro	
Cuchillos	<ul style="list-style-type: none"> • Heridas • Amputaciones • Laceraciones • Desórdenes musculoesqueléticos • Golpes 	<ul style="list-style-type: none"> • Usar el cuchillo adecuado en función del tipo de corte a realizar. • Asegurarse de que se dispone de espacio suficiente para trabajar y de utilizar mesas de trabajo lisas y sin pastillas. • Tomar correctamente los cuchillos durante el corte, así como la pieza con la que se esté trabajando. • Utilizar el cuchillo de forma que el recorrido del corte se realice en dirección contraria al cuerpo, evitando dar tirones o sacudidas. • Siempre que sea posible, utilizar bastidores, soportes o plantillas específicas con objeto de no tener que estar de pie demasiado cerca de la pieza a trabajar. • Extremar las precauciones al cortar objetos en pedazos cada vez más pequeños. • Utilizar sólo la fuerza manual para cortar, descartando utilizar otros medios para obtener fuerza suplementaria. • Emplear el cuchillo exclusivamente en aquellas tareas para las que fue diseñado; no utilizar los cuchillos como abrelatas, destornilladores o para picar hielo. • Mantener distancias apropiadas cuando otros trabajadores utilicen cuchillos al mismo tiempo. • No dejar abandonados los cuchillos en lugares donde puedan caerse o provocar cortes. Guardar los cuchillos protegidos y colocarlos en lugares adecuados (portacuchillos) cuando no se utilicen. • No dejar los cuchillos debajo de papel de desecho, trapos, etc., o entre otras herramientas en cajones o cajas de trabajo. • No transportar los cuchillos desnudos en los bolsillos de la ropa de trabajo sino en estuches o fundas. • Utilizar portacuchillos de material duro para el transporte, siendo recomendable el aluminio por su fácil limpieza. El portacuchillos debería ser abatible para facilitar su limpieza y tener un tornillo dotado con llave de apriete para ajustar el cierre al tamaño de los cuchillos guardados. 	


Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Cuadro N° 4: Análisis de Tareas Seguras para el Personal Operativo

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.			
PERSONAL OPERATIVO (A)			
Fecha:	Cocina Culinaria	<input type="button" value="APLICA"/>	
Unidad Organica:	Pastelería y Panadería	<input type="button" value="APLICA"/>	
N° de Trabajadores:	Barismo	<input type="button" value="APLICA"/>	
Página 01 de 03	Bartender	<input type="button" value="APLICA"/>	
HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA LA REALIZACIÓN DE TAREAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
Herramientas y Equipos		Equipo de protección	
<ul style="list-style-type: none"> Tambo de gas Licuada Batidora Hornos eléctricos Insumos de limpieza Detergentes Cuarto frío Ollas 	<ul style="list-style-type: none"> Cristalería Carros de servicio Maquinas calentadoras Motores Equipos de llama Aceites 	<ul style="list-style-type: none"> Guantes de malla metálica Gafas de seguridad Ropa de trabajo Delantal metálico de malla Delantal de cuero Defensas de la muñeca 	
Agentes	Riesgos a los que esta Expuesto/a	Procedimiento Seguro	
Derrames de líquidos	<ul style="list-style-type: none"> Caídas Fracturas Muerte Daño a compañeros/as 	<p>Cuando hablamos de grandes cantidades de líquido derramado sobre superficie hay que actuar en 2 fases:</p> <p>Contención Limpieza</p>	
Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> Fatiga Problemas visuales 	<p>El desarrollo de las actividades debe darse en situaciones de iluminación adecuada, primordialmente que sea luz natural.</p> <p>Debe evitarse acercarse a fuentes de luz que creen impacto negativo en cada persona.</p> <p>Cualquier bombillo deberá cambiarse para se adapte en el espacio de trabajo de cada colaborador/a</p>	
Ruido	<ul style="list-style-type: none"> Fatiga Irritabilidad Insatisfacción Dificultad de concentración Pérdida progresiva de la audición Cansancio 	<p>Alejar todo aquello que sea generador de ruido o realizar modificaciones en la estructura del espacio para que el ruido no se salga a otras habitaciones.</p> <p>Para quienes reciban clases teóricas deben asegurarse de mantener cerradas las puertas para que los ruidos ocasionados en ellas no perturben al resto de compañeros/as de trabajo y/o estudiantes.</p>	
Sobreesfuerzos	<ul style="list-style-type: none"> Fracturas Dolores de espalda Lumbago Aplastamiento de las personas Torceduras 	<p>Si se manipulan objetos pesados (cajas de alimentos, cacerolas, bandejas, otras) solicite apoyo a sus compañeros/as, si no es posible, auxilise de carritos de paseo para transportarla.</p> <p>No se debe acceder a dependencia con la luz apagada. No deje cajas, carros, etc. en zonas de tránsito.</p> <p>Para transportar objetos pesados, se deberá utilizar la ayuda de los carros, carretillas y transpaletas, que existen para ello.</p> <p>La manipulación de cajas y objetos de forma manual, se realizará transportando el menor peso posible, manteniendo la espalda recta y la carga cerca del cuerpo, sin realizar giros del tronco.</p>	


Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Cuadro Nº 5: Análisis de Tareas Seguras para el Personal Operativo (continuación)

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.			
PERSONAL OPERATIVO (A)			
Fecha:	Cocina Culinaria	<input type="button" value="APLICA"/>	
Unidad Organica:	Pastelería y Panadería	<input type="button" value="APLICA"/>	
Nº de Trabajadores:	Barismo	<input type="button" value="APLICA"/>	
Pagina 02 de 03	Bartender	<input type="button" value="APLICA"/>	
HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA LA REALIZACIÓN DE TAREAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
Herramientas y Equipos		Equipo de protección	
<ul style="list-style-type: none"> • Tambo de gas • Licuadora • Batidora • Hornos eléctricos • Insumos de limpieza • Detergentes • Cuarto frio • Ollas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cristalería • Carros de servicio • Hornos • Motores • Chisperos • Aceites 	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes de malla metálica • Gafas de seguridad • Ropa de trabajo • Delantal metálico de malla • Delantal de cuero • Defensas de la muñeca 	
Agentes	Riesgos a los que esta Expuesto/a	Procedimiento Seguro	
Insumos de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Caídas • Fracturas • Muerte • Daño a compañeros 	<p>Se debe de mantener cada una de las sustancias bien identificadas y etiquetadas, el almacenaje debe de contar con la temperatura adecuada, y no deben mezclarse.</p> <p>En caso de derrame deberemos de limpiar el área afectada y eliminar cualquier residuo de químico.</p>	
Quemaduras	<ul style="list-style-type: none"> • Explosiones • Quemaduras grado 1 • Quemaduras grado 2 • Quemaduras grado 3 • Perdida de piel • Complicaciones en órganos 	<p>Recoger el cabello ayudará a mantener la calidad e higiene de los alimentos, también ayudará en la prevención de incidentes relacionados con cabellos enredados, entre otros.</p> <p>Procurar mantener las toallas de papel lejos del fuego, ya que esto, junto con las bolsas son amenazas en el momento de un incidente, así que se debe alejar de zonas como la estufa.</p> <p>Evitar de lo posible, que la zona de tolerancia al cigarrillo esté alejada de la cocina y del espacio público. Recordar también evitar manipular elementos inflamables que puedan perjudicar la cocina y cualquier otro espacio.</p> <p>Procurar elegir una vestimenta de trabajo un poco justa al cuerpo, esto con el objetivo de en caso estar en contacto con el fuego, y no se propague rápidamente.</p> <p>Ser cuidadoso al utilizar estufas y hornos, ventilar la cocina y aquellos utensilios o herramientas que utilizan gas. Se debe realizar antes de encender la cocina, el horno o cualquier electrodoméstico que funcione con él, para evitar acumulaciones que puedan generar inflamación.</p> <p>Solicitar a expertos el mantenimiento de los aparatos electrónicos para evitar fallas.</p> <p>Mantener todas las áreas de trabajo libre de obstáculos que propicien quemaduras por fuego o sustancias que dañen la piel.</p>	

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Cuadro N° 6: Análisis de Tareas Seguras para el Personal Operativo (continuación)

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA, S.A DE C.V.			
PERSONAL OPERATIVO (A)			
Fecha:	Cocina Culinaria	<input type="button" value="APLICA"/>	
Unidad Organica:	Pastelería y Panadería	<input type="button" value="APLICA"/>	
N° de Trabajadores:	Barismo	<input type="button" value="APLICA"/>	
Página 03 de 03	Bartender	<input type="button" value="APLICA"/>	
HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA LA REALIZACIÓN DE TAREAS Y EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
Herramientas y Equipos		Equipo de protección	
<ul style="list-style-type: none"> • Tambo de gas • Licuadora • Batidora • Hornos eléctricos • Insumos de limpieza • Detergentes • Cuarto frío • Ollas 	<ul style="list-style-type: none"> • Cristalería • Carros de servicio • Maquinas calentadoras • Motores • Equipos de llama • Aceites 	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes de maya metálica • Gafas de seguridad • Ropa de trabajo • Delantal metálico de malla • Delantal de cuero • Defensas de la muñeca 	
Agentes	Riesgos a los que esta Expuesto/a	Procedimiento Seguro	
Acumulación de basura	<ul style="list-style-type: none"> • Indigestiones • Malos olores • Contaminación de aire • Deterioro del paisaje • Aumento de riesgo de incendios • Ocupación de espacios 	<p>Siempre ubicar de forma correcta los contenedores de basura, fabricados con material resistente y con suficiente capacidad. Su ubicación se hará en zonas específicas fáciles de limpiar y desinfectar, y completamente aisladas de las zonas de circulación y almacenaje de los alimentos.</p> <p>Garantizar que los contenedores dispongan de toma de agua, sumidero de rejilla, pocas juntas en el pavimento, medias cañas en la pared y cierre hermético para evitar el paso de insectos y roedores.</p> <p>Retirar la basura de las cocinas para evitar malos olores, contaminación y aparición de organismos nocivos.</p> <p>Instalar recipientes y cubos de basura antigoteo, a prueba de agua y plagas, y con tapas herméticas o bien ajustadas.</p> <p>Limpiar completamente y con frecuencia los contenedores donde se acumula la basura.</p> <p>Evitar la generación masiva de residuos en la cocina del restaurante gracias a la definición de menú, la rotación de productos (sobre todo de producto fresco), y la compra inteligente.</p>	

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

5.3. Investigación de los Accidentes¹¹³

5.3.1. Información de Investigación

Cuando se suscite un accidente de trabajo deberá de llenarse el formulario destinado para tal propósito, el cual contendrá los siguientes elementos:

- Datos generales.
- Descripción del accidente.
- Análisis de peligros y causa del accidente.
- Acciones encaminadas a evitar la repetición del accidente.
- Testigos.
- Reservado para el comité.
- Anexos.

5.3.2. Clasificación de los Accidentes

a. Accidentes sin Ausencia: Después del accidente el empleado/a continúa trabajando.

b. Accidente con Ausencia: Estos accidentes generan incapacidades reconocidas en el código de trabajo:

- **Incapacidad Temporal:** Es una pérdida total de la capacidad para trabajar el día en que se sufre el accidente o que se prolonga durante un período inferior a un año.
- **Incapacidad Parcial y Permanente:** La incapacidad permanente parcial en El Salvador se comprende como la “disminución de las facultades o aptitudes de la víctima para el trabajo, por el resto de su vida.”
- **Incapacidad Total y Permanente:** Es la pérdida total de la capacidad para trabajar de manera permanente. A diferencia de la incapacidad anterior, ésta representa la pérdida absoluta de facultades o de aptitudes que imposibilita a un individuo para desempeñar cualquier trabajo por el resto de su vida.
- **Muerte del Accidentado:** El colaborador/a pierde la vida originado por un accidente de trabajo.

¹¹³Con la finalidad de dar cumplimiento al numeral 3 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se describen las clases de accidentes que podrán justificar la ausencia del empleado/a al momento de argumentar la causa de la incapacidad en el formulario proporcionado.

AGASAL puede contribuir a preservar la salud de sus colaboradores y colaboradoras al identificar e investigar por cada lugar de trabajo los riesgos que pueden llevarlos a enfermarse o accidentarse, para ello se proponen tres formularios que ayudarán al comité de seguridad y salud ocupacional a recabar información y a presentar una solución de acuerdo al suceso que acontezca.

Se dispone de los siguientes formularios:

- Investigación de Accidentes.
- Investigación de Sucesos Peligrosos.
- Identificación de Enfermedades Profesionales.

5.3.3. Formulario N° 4. Investigación de Accidentes

DATOS GENERALES	
Nombre completo del accidentado/a:	
Cargo:	Edad: Sexo: F <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/>
Tiempo de antigüedad en el cargo:	Fecha del accidente: / /
Hora del accidente:	Lugar o área:
Unidad orgánica a la que pertenece:	Jefe/a inmediato/a:
DESCRIPCIÓN DEL ACCIDENTE	
Actividad que realizaba (labor ejecutada en el momento previo al accidente):	
Lugar donde ocurrió el evento (dirección del lugar):	
Tipo de accidente (ejemplo: caída, corte, quemadura, otros):	
Consecuencia y parte del cuerpo lesionada (daño sufrido):	
ANÁLISIS DE PELIGROS Y CAUSA DEL ACCIDENTE	
Acción insegura (qué hizo o dejó de hacer el colaborador/a, u otro compañero/a o tercero que contribuyó directamente al accidente):	
Condición insegura (qué herramienta, maquina, equipo, ambiente propicio el accidente):	
Causas del origen de los peligros descritos:	
ACCIONES ENCAMINADAS A EVITAR LA REPETICIÓN DEL ACCIDENTE	
1.	
2.	
3.	
Croquis:	

TESTIGOS

Sr./Sra./Srita:	Cargo:
Sr./Sra./Srita:	Cargo:

RESERVADO PARA EL COMITÉ

Elaborado por:	Elaborado por:
Firma:	Firma:
Cargo:	Cargo:
Fecha:	Fecha:

ANEXOS

Agregar fotografías con evidencia del accidente de trabajo.

5.3.4. Formulario N° 5. Formulario de Investigación de Sucesos Peligrosos

INFORMACIÓN RECABADA

Nombre del colaborador/a: _____

Edad: _____ Sexo: Femenino Masculino

Fecha en que ocurrió el suceso: ____/____/____ Hora: _____

Lugar dónde ocurrió: _____

Descripción del suceso peligroso: _____

Testigo que brindó la información: _____ Fecha: ____/____/____

DETERMINACIÓN DE LAS CAUSAS

A. Causas inmediatas

1. ¿Cometió acto inseguro el/la colaborador/a? Sí No

Explique: _____

2. ¿Existían condiciones inseguras? Sí No

Explique: _____

B. Causas básicas

1. ¿Causas humanas? Sí No

Explique: _____

2. ¿Causas técnicas? Sí No

Explique: _____

3. ¿Errores en el programa de gestión de la prevención de riesgos laborales? Sí No

Explique: _____

OBSERVACIONES

Daños potenciales a la salud de los colaboradores/as: _____

Recomendaciones: _____

Fecha en que se emiten: _____

Fecha en que se da cumplimiento a las recomendaciones: ____/____/____

Firma del responsable: _____

5.3.5. Formulario Nº 6. Identificación de Enfermedades Profesionales

INFORMACIÓN BÁSICA							
Unidad Orgánica:							
Responsable de la Unidad:			Cargo:				
PERSONAS DIAGNOSTICADAS CON ALGUNA ENFERMEDAD							
Nº	Nombre del Colaborador/a	Edad	Sexo		Centro Asistencial donde Consultó	Fecha en que se Diagnosticó	Factores que Originaron la Enfermedad
			F	M			
1							
2							
3							
4							
5							
6							

Nota: El diagnóstico de enfermedades profesionales que remitirá el colaborador/a a su jefe inmediato/a es el que extiende un médico especialista en medicina del trabajo del ISSS, el cual se anexará por cada persona.

MEDIDAS DE CONTROL DE PARTE DEL JEFE/A INMEDIATO/A	
1	
2	
3	

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

5.4. Plan de Emergencia y Simulacros¹¹⁴

Se diseñaron cuatro planes de emergencia garantizando la integridad física de los trabajadores/ras y del estudiantado, para responder apropiadamente ante las emergencias, los cuales son: **1.** Protocolo ante Incendios, **2.** Protocolo ante Sismos o Terremotos, **3.** Protocolo de Primeros Auxilios y **4.** Protocolo Prevención de Riesgos Biológicos Frente al COVID-19.

Debido que AGASAL pertenece al rubro de enseñanza-aprendizaje no universitaria en el ámbito de la gastronomía, se diseñó un quinto protocolo en materia de inocuidad alimentaria: **5.** Protocolo sobre Inocuidad Alimentaria para el Manejo de Alimentos.

5.4.1. Objetivo

Capacitar al personal de AGASAL en materia de salud y seguridad ocupacional en concordancia a los planes creados y los roles adoptados por cada trabajador/ra, así como el uso adecuado de herramientas que contribuyan a proteger la vida de los colaboradores y el estudiantado.

5.4.2. Escenarios

Se llevarán a cabo simulacros, de conformidad a los planes diseñados, dentro de las instalaciones de AGASAL en las situaciones de mayor probabilidad de ocurrencia, con la finalidad de determinar la capacidad de respuesta de los trabajadores/ras ante cualquier situación de emergencia presentada.

Cuando ocurra una emergencia o siniestro que ocasione daños en la salud física o mental de los colaboradores/as se requerirá de la intervención de un centro de atención médica, se sugiere tomar en consideración la siguiente guía telefónica y hospitales más cercanos a la academia:

¹¹⁴Dando cumplimiento al numeral 4 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se diseñaron y elaboraron cuatro protocolos básicos para AGASAL.

Tabla Nº 13. Guía Telefónica en Casos de Emergencia

GUÍA TELEFÓNICA EN CASOS DE EMERGENCIA	
Centro de atención médica	Nº Teléfono
<ul style="list-style-type: none"> • Ambulancias Sistema de emergencia médicas 	132
<ul style="list-style-type: none"> • Bomberos de El Salvador Sección central sobre Alameda Juan Pablo II 	2527-7300
<ul style="list-style-type: none"> • Centro Médico Escalón, Hospital y clínicas 81 y 83 Av. Sur y calle Juan José Cañas, Colonia Escalón. 	2255-1200
<ul style="list-style-type: none"> • Cruz Roja 17 Cl Poniente y Av. Henry Dunant Ctro. de Gobierno, San Salvador. 	2222-5155
<ul style="list-style-type: none"> • Cruz verde Calle constitución Mejicanos. 	2284-5792 2274-0181
<ul style="list-style-type: none"> • Hospital El Salvador Salón Centro Americano, Av. De la Revolución 222, San Salvador. 	2594-2100
<ul style="list-style-type: none"> • Hospital General del ISSS Alameda Juan Pablo II y 25 Av. Norte 	2591-4000
<ul style="list-style-type: none"> • Hospital Paravida Escalón 79 Av. Sur, San Salvador. 	2262-6800
<ul style="list-style-type: none"> • Policía Nacional Civil <ul style="list-style-type: none"> - Emergencias - Puesto de colonia Escalón (F. 75ª Av. Sur Pje. B. No. 7-2, Col. Escalón. 	911 2264-2970 2264-1509

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación tomando como base los centros de atención médico más cercanos a la academia.

5.4.3. Rutas de Traslado a los Centros Hospitalarios en Caso de Emergencia

Acorde a la ubicación geográfica de las instalaciones de AGASAL se han identificado cuatro centros médicos que pueden dar asistencia al personal en caso de emergencia.

Lugar de Partida: AGASAL

Lugar de Destino: Hospital El Salvador

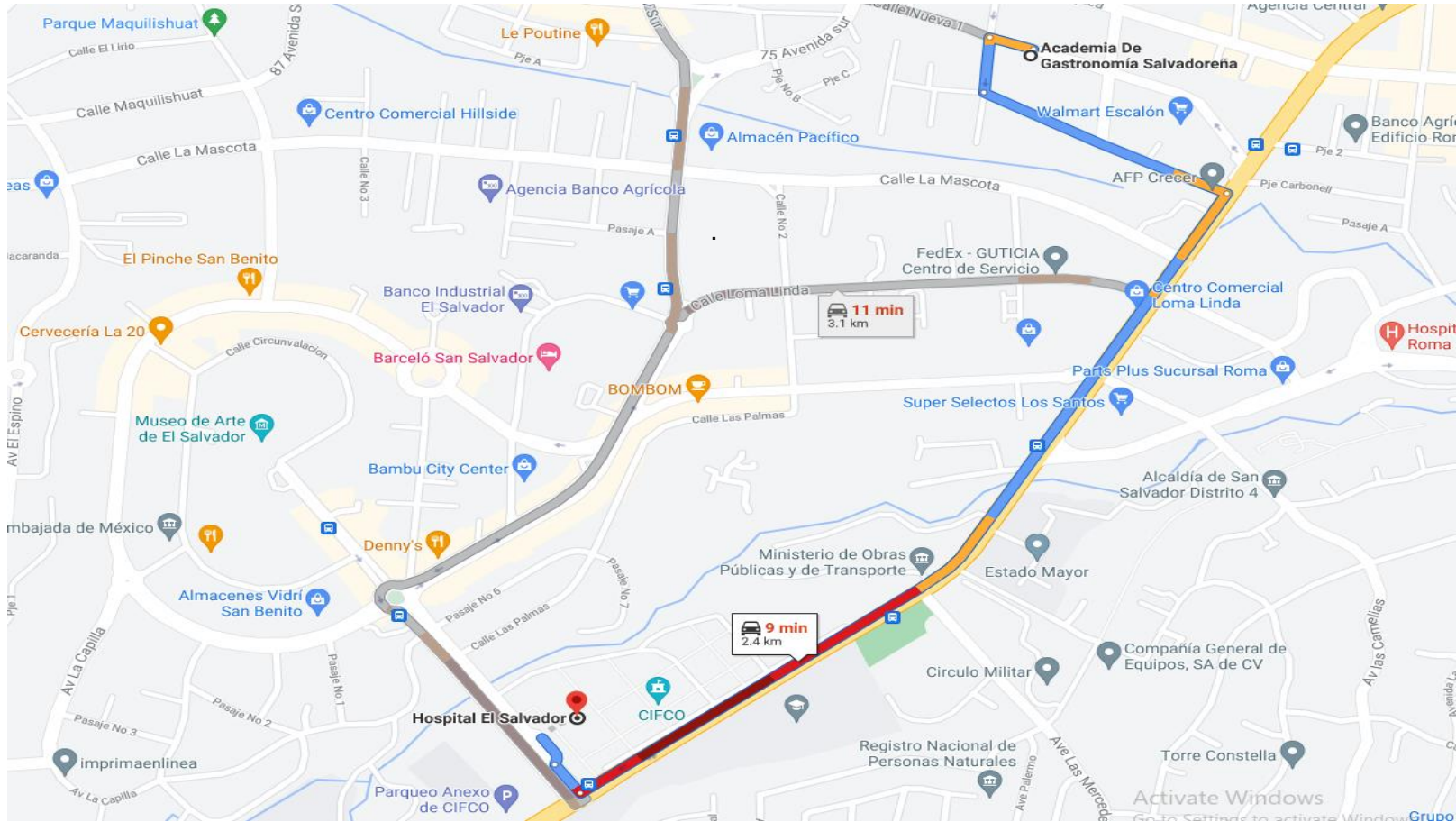


Imagen 1. Distancia entre AGASAL y el hospital El Salvador.

Lugar de Partida: AGASAL

Lugar de Destino: Hospital General del ISSS

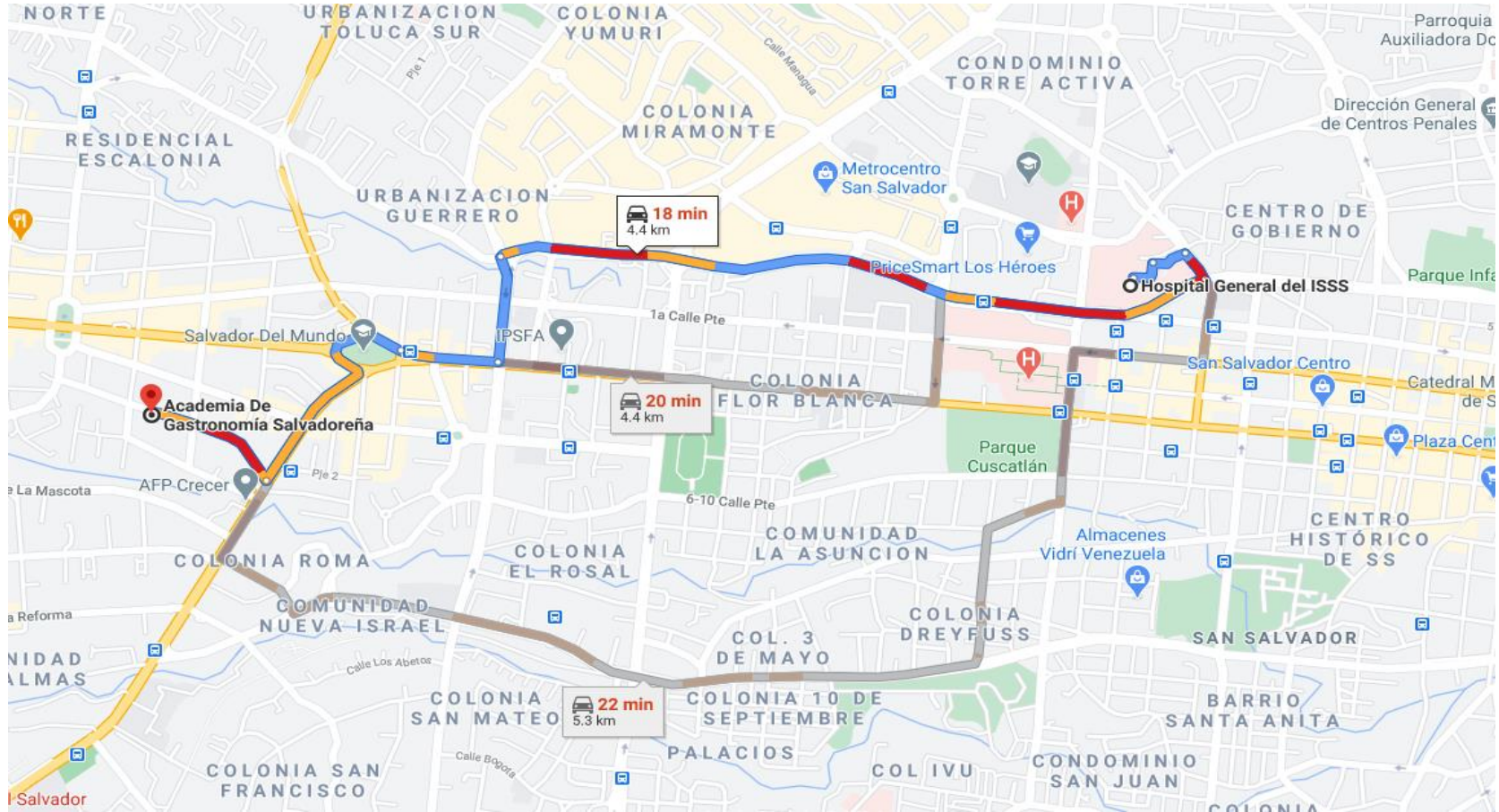


Imagen 2. Distancia entre AGASAL y el Hospital General del ISSS.

Lugar de Partida: AGASAL

Lugar de Destino: Centro Médico Escalón y Clínicas

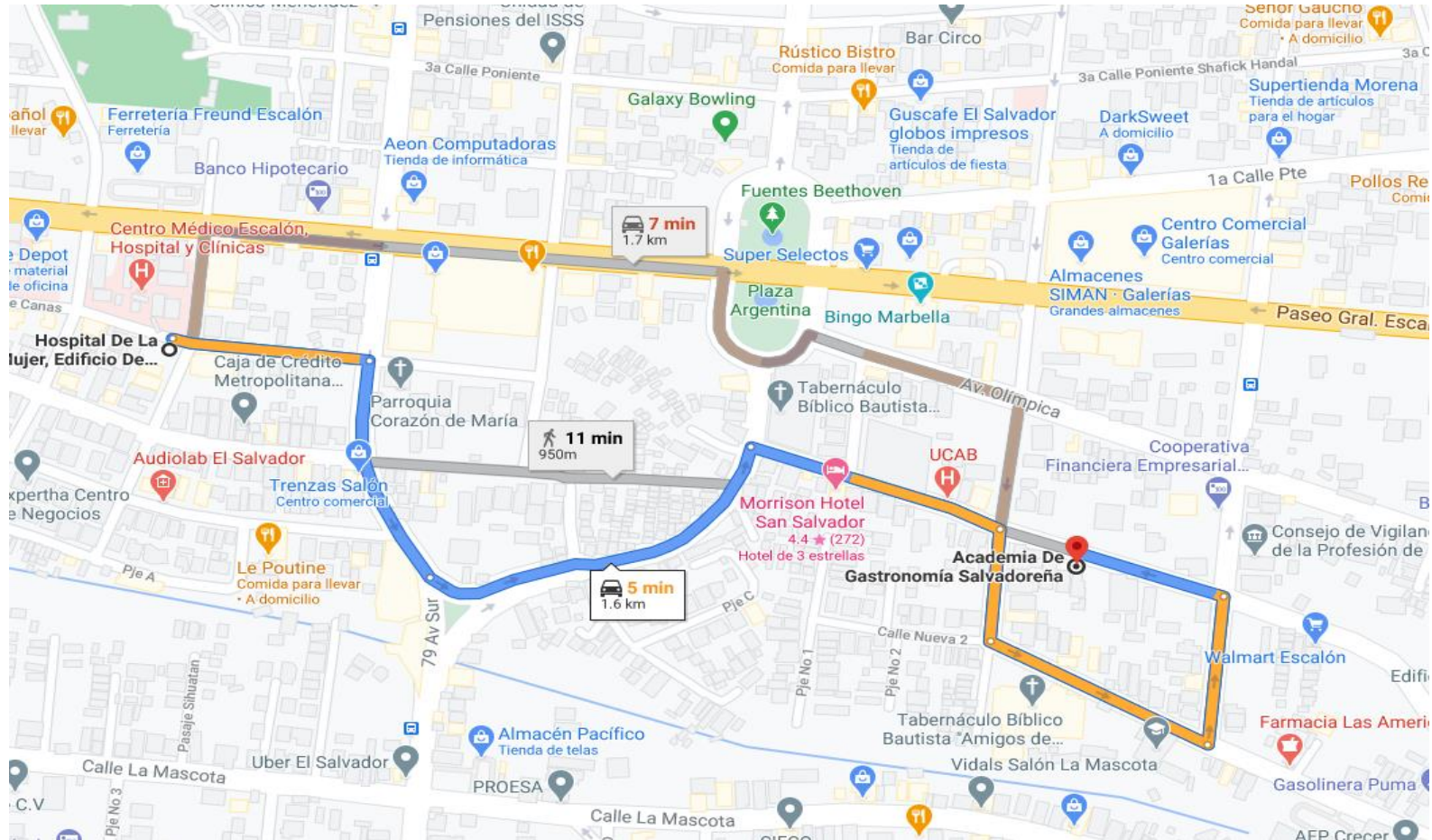


Imagen 3. Distancia entre AGASAL y el Centro Médico Escalón y Clínicas.

Lugar de Partida: AGASAL

Lugar de Destino: Hospital Paravida Escalón

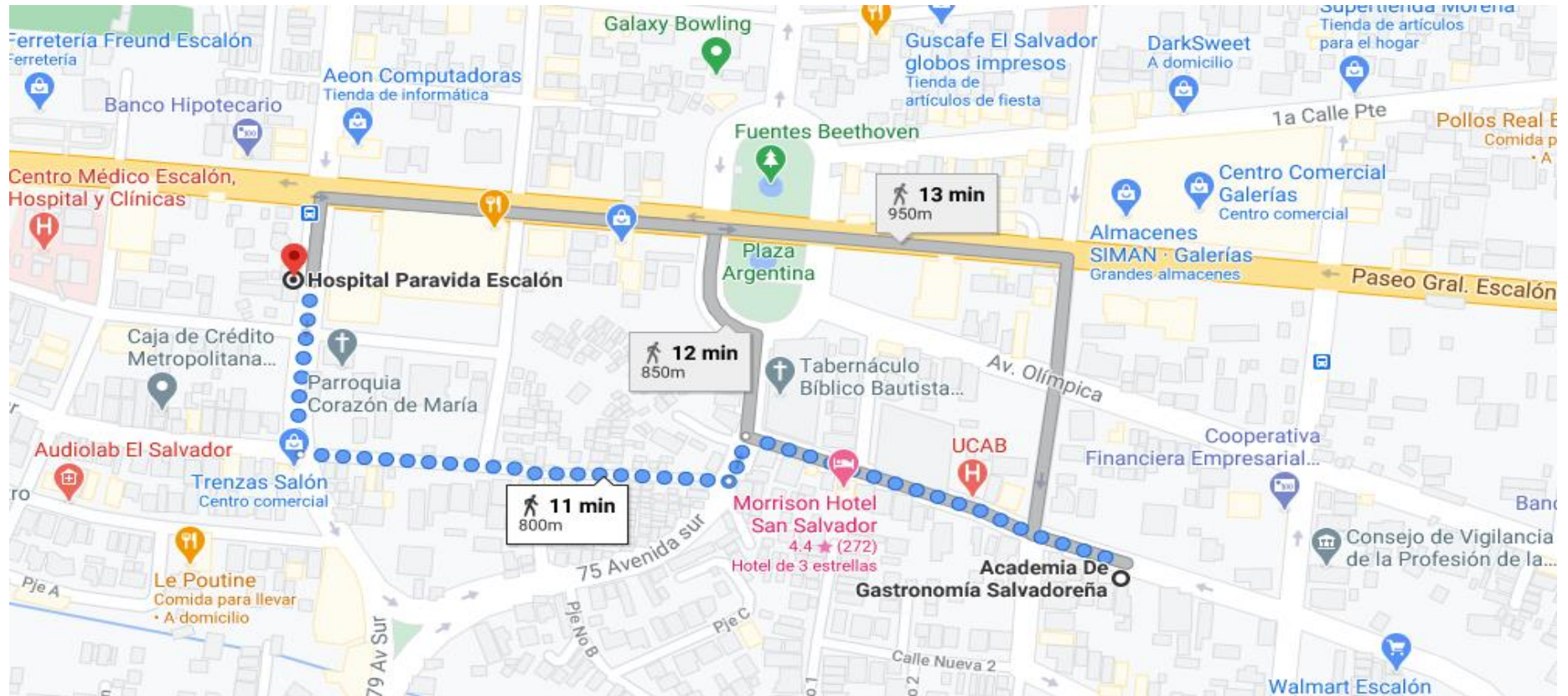



Imagen 4. Distancia entre AGASAL y el Hospital Paravida Escalón

Formulario N° 7. Protocolo ante Incendios

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

	PROTOCOLO ANTE INCENDIOS	
	Responsable Ejecución: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Página 1 de 2
	Responsable Actualización: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Fecha de Elaboración: ___/___/___
		Fecha Actualización: ___/___/___

CONTEXTO DE APLICACIÓN

La Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL S.A. de CV.), tiene una gran demanda en el mercado por la variedad de diplomados de enseñanza no universitaria que ofrece a sus estudiantes, llevándolo a priorizar la salud de su personal y la del estudiantado que manipulan sustancias conductoras de fuego. Para ello se ha diseñado un plan de acción ante incendios al interior de la academia.

OBJETIVO

Determinar un plan de acción ante un incendio dentro de las instalaciones de AGASAL para resguardar la integridad física de los colaboradores y colaboradoras, así como el estudiantado de la academia.

PLAN DE ACIÓN

Primera Reacción

- a. Identificar el origen del incendio.
- b. Sonar la alarma de incendio para dar aviso a los demás compañeros y compañeras de trabajo, y estudiantado sobre el siniestro y la ubicación de este.
- c. Evacuar de manera tranquila y ordenada al personal que se encuentre en las instalaciones a través de la ruta de evacuación previamente señalizada.
- d. Abandonar el edificio gateando o arrastras en caso que la presencia de humo en las instalaciones sea demasiada, cubriendo nariz y boca con un paño húmedo.
- e. Reunirse en el punto de encuentro previamente determinado.
- f. Preguntar a los presentes si han sufrido algún golpe o lesión después del proceso de evacuación.
- g. Proceder a aplicar los primeros auxilios si existe alguna persona lastimada o herida.

Intervención

- a. Identificar el origen del incendio.
- b. Utilizar equipo de protección personal.
- c. Desconectar el suministro de energía eléctrica y cerrar la válvula de gas.
- d. Sofocar las llamas con el uso de un extintor de incendios adecuado.
- e. Llamar a los bomberos si el incendio es incontrolable.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)



PROTOCOLO ANTE INCENDIOS

Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 2 de 2

Fecha de Elaboración:
__/__/__

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Fecha Actualización:
__/__/__

PLAN DE ACIÓN

- f. Resguardar la integridad física de los trabajadores de la academia como del estudiantado, trasladándose a una zona más segura.

Acciones por Ejecutar después de la Evacuación

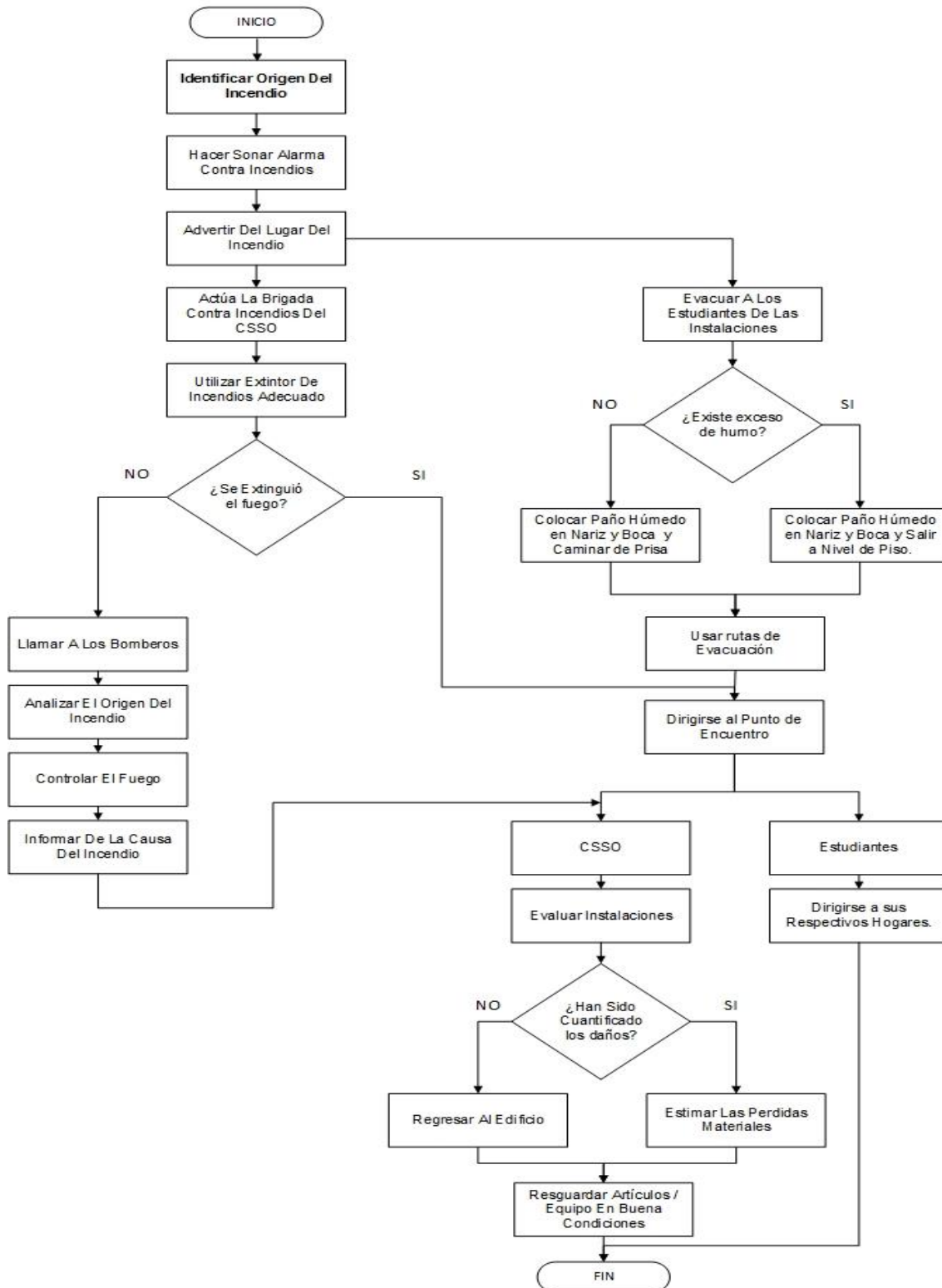
- Enviar a los estudiantes a sus hogares.
- Notificar vía correo electrónico a los encargados de los estudiantes, la situación acontecida.
- Inspeccionar las instalaciones de la academia, después de haber extinguido el incendio completamente.
- Determinar las áreas dañadas por el incendio.
- Levantar un informe sobre los daños causados en la academia.

ELABORADO POR

AUTORIZADO POR

ACTUALIZADO POR

Flujograma No 1. Flujograma para Actuar en Caso de Incendios



Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Formulario No 8. Protocolo Ante Sismo o Terremotos

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)



PROTOCOLO ANTE SISMO O TERREMOTOS

Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 1 de 2

Fecha de Elaboración:
_ / _ / _

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Fecha Actualización:
_ / _ / _

CONTEXTO DE APLICACIÓN

La Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL S.A. de CV.), cuenta con instalaciones amplias y provistas de herramientas para que sus estudiantes apliquen sus conocimientos en los diferentes diplomados, y como tal requiere que su personal sea instruido para actuar y orientar adecuadamente a los grupos de jóvenes ante desastres naturales, como son los sismos o terremotos.

OBJETIVO


Determinar un plan de acción a seguir ante sismos o terremotos para AGASAL proteger la integridad física de los colaboradores y colaboradoras, así como el estudiantado de la academia por medio de la reacción oportuna y adecuada.

PLAN DE ACIÓN

Durante el Desastre

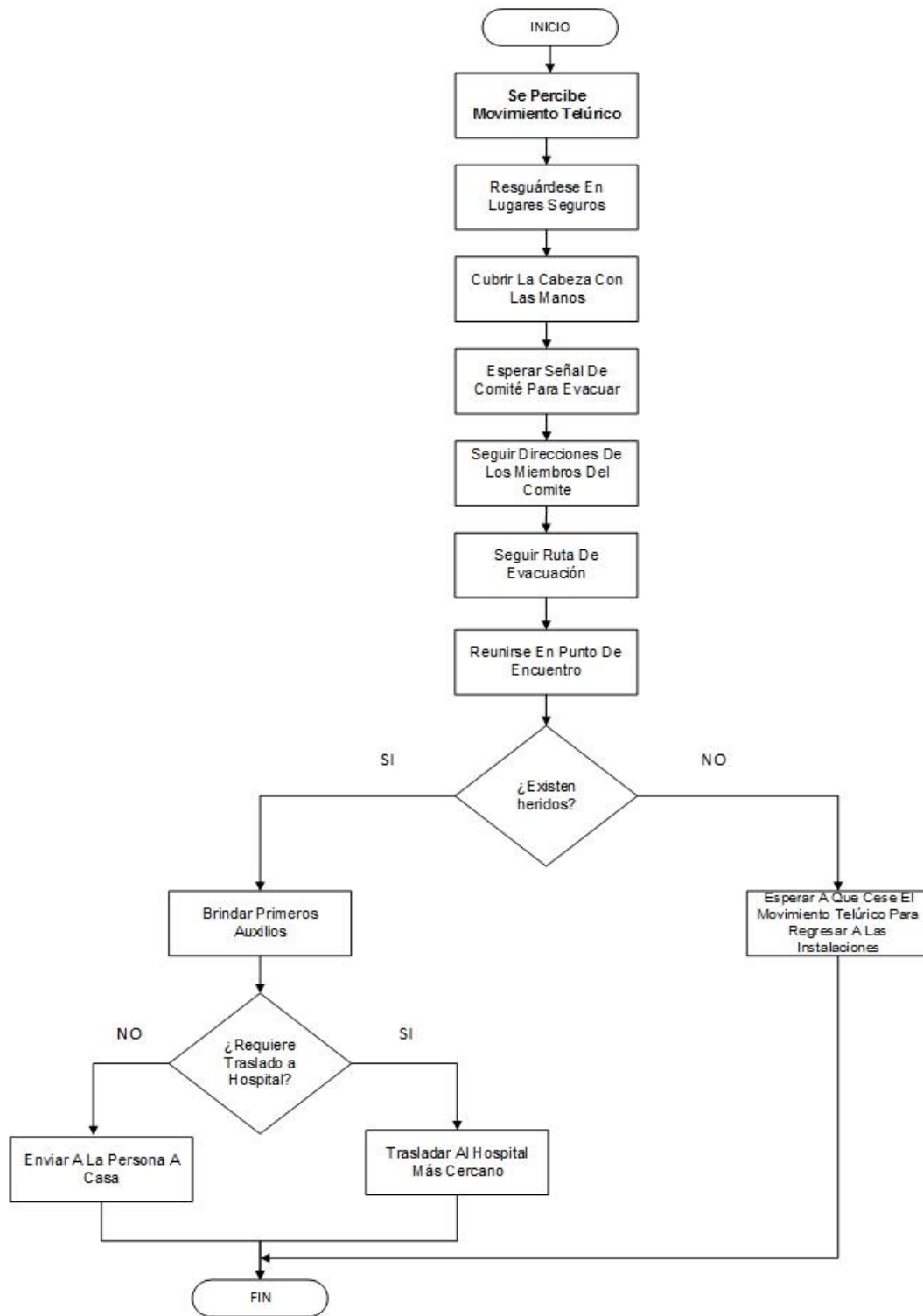
- a. Conservar la serenidad en todo momento evitando el pánico o histeria colectiva.
- b. Resguardarse en lugares seguros previamente establecidos por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, maestros o el director/a de la academia.
- c. Refugiarse bajo mesas o escritorios, junto a columnas alejadas de las ventanas y objetos que puedan caer de paredes o repisas, en caso de no lograr salir de las aulas u oficinas.
- d. Colocar bolsones, carteras o libros sobre la cabeza, para protegerse de caída de objetos.
- e. De ser necesario, sentarse en el piso con las rodillas juntas, las manos sobre la cabeza cubriéndose el cuello.
- f. Esperar la señal para evacuar las instalaciones y no regresar por objetos olvidados.
- g. Seguir las instrucciones de los brigadistas de evacuación que se encuentren en el área.
- h. En caso de no haber brigadistas en el área, seguir la señalización establecida hacia las zonas de punto de encuentro según correspondan. De haber heridos, cualquiera de los miembros del comité designará a un brigadista para que brinde la atención respectiva a la persona y no abandonar al herido.
- i. Se trasladará a los heridos a hospitales o centro de atención médica más cercano en caso sea necesario, esperando la orden de alguno de los miembros del CSSO.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)		
	PROTOCOLO ANTE SISMOS O TERREMOTOS	
	Responsable Ejecución: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Página 2 de 2
	Responsable Actualización: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Fecha de Elaboración: ___/___/___
		Fecha Actualización: ___/___/___
PLAN DE ACIÓN		
<p>j. El o los brigadistas se contactarán con el presidente del CSSO cuando estos se encuentren en el hospital o centro de atención medica con el herido reportando la situación.</p> <p>k. El presidente de CSSO junto con dos miembros del CSSO realizaran la inspección del edificio para determinar, si es seguro ingresar a las instalaciones o se deberá esperar.</p> <p>l. En caso de que el presidente junto con los miembros del CSSO determinen que no es conveniente el ingreso a las instalaciones debido a daños en la infraestructura, problemas eléctricos u otro percance que ponga en peligro la integridad de las personas, se procederá a enviar a los colaboradores, colaboradoras y al estudiantado a sus hogares.</p> <p>m. El CSSO evaluará el simulacro.</p>		
_____	_____	_____
ELABORADO POR	AUTORIZADO POR	ACTUALIZADO POR


Fuente: Elaborado por el equipo de investigación como propuesta de Protocolo ante Sismos o Terremotos para AGASAL.

Flujograma N° 2. Flujograma para Actuar en caso de Sismo o Terremotos



Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Formulario No 9. Protocolo de Primeros Auxilios

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)		
	PROTOCOLO DE PRIMEROS AUXILIOS	
	Responsable Ejecución: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Página 1 de 4
	Responsable Actualización: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Fecha de Elaboración: ___/___/___
		Fecha Actualización: ___/___/___
CONTEXTO DE APLICACIÓN		
<p>La Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL S.A. de CV.), maneja utensilios corto punzantes y productos inflamables que pueden implicar peligros de cortes y quemaduras, por lo tanto, AGASAL, con la finalidad de preservar la integridad física de las personas al interior de las instalaciones formula un protocolo de primeros auxilios para cada una de estas situaciones determinando un plan de acción a seguir.</p>		
OBJETIVO		
<p>Formular un plan de acción a seguir ante la necesidad de brindar primeros auxilios dentro de las instalaciones de AGASAL para preservar la integridad física de los colaboradores y colaboradoras, así como el estudiantado de la academia.</p>		
PLAN DE ACIÓN		
<p>HERIDAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Primeros Auxilios Básicos <ol style="list-style-type: none"> a. Calmar al paciente o herido. b. Atender las posibles lesiones. c. Aflojar la ropa que se encuentre apretada en el paciente. d. Mantener las vías aéreas abiertas (nariz y boca). e. Verificar que la temperatura corporal de la persona herida se mantenga estable. f. Colocar al paciente en posición de shock o Trendelenburg (paciente acostado boca arriba con los pies elevados de 20 a 30 centímetros del suelo). g. En caso de que el paciente se encuentre inconsciente o semi inconsciente, acostarlo en el suelo apoyando su cuerpo de lado sosteniendo su cabeza y manteniéndola erguida. ● Primeros Auxilios para Heridas Leves <ol style="list-style-type: none"> a. Lavarse las manos y protegerse con guantes látex. b. Lavar bien la herida con abundante agua y jabón. c. Aplicar antiséptico, si el jabón que se utiliza no es yodado. d. Proteger la herida con una gasa estéril. e. Sujete la gasa con esparadrapos. f. No requiere traslado al hospital. ● Primeros Auxilios para Heridas Graves <ol style="list-style-type: none"> a. Lavarse las manos y protegerse con guantes de látex. 		

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)



PROTOCOLO PRIMEROS AUXILIOS

Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 2 de 4

Fecha de Elaboración:

__/__/__

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Fecha Actualización:

__/__/__

PLAN DE ACIÓN

- b. Descubra la herida.
- c. Si es necesario rompa la ropa.
- d. Poner un apósito.
- e. Haga presión directa sobre la herida, colocando su mano enguantada sobre el apósito o aplicar un vendaje.
- f. Mantenga elevada el área lesionada, a un nivel más alto que el corazón.
- g. Si la hemorragia continua, aplique presión indirecta sobre la arteria más cercana a la herida. (Puntos de presión: Braquial, Radial, Cubital, Femoral).
- h. Mantenga a la víctima en posición de shock.
- i. Trasladar al herido a un centro hospitalario cercano.

QUEMADURAS

- **Primeros Auxilios Quemaduras Primer Grado**
 - a. Poner paños húmedos y frescos (si es necesario sumerja en agua de 15 a 20 minutos).
 - b. Secar la quemadura con un paño limpio, pero sin frotar.
 - c. Aplicar crema humectante.
 - d. Cubrir con un vendaje protector.
 - e. Si es de gran extensión busque ayuda médica.
 - f. Si es en la cara, pies o manos debe tratarse como quemadura de 2do grado.
- **Primeros Auxilios Quemaduras Segundo Grado**
 - a. Descubra con mucho cuidado la quemadura.
 - b. Aplique un vendaje protector.
 - c. Tome medidas anti shock.
 - d. Traslade a un hospital.
- **Primeros Auxilios Quemaduras Tercer Grado**
 - a. Descubra con mucho cuidado la quemadura.
 - b. Aplique un vendaje protector.
 - c. Tomar medidas antishock.
 - d. Trasladar al herido a un hospital.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

PROTOCOLO PRIMEROS AUXILIOS



Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 3 de 4

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Fecha de Elaboración:

__/__/__

Fecha Actualización:

__/__/__

PLAN DE ACIÓN

FRACTURAS

- Atender la víctima en el lugar del accidente.
- Si la fractura es abierta controle la hemorragia primero.
- Inmovilice el área afectada.
- Aplice medidas antishock.
- Trasladar a la víctima a un hospital o un centro de salud más cerca.

ANTEBRAZO**BRAZO**

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

PROTOCOLO PRIMEROS AUXILIOS



Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 4 de 4

Fecha de Elaboración:

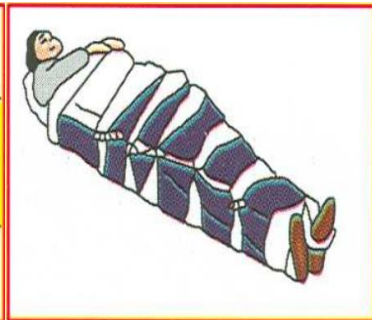
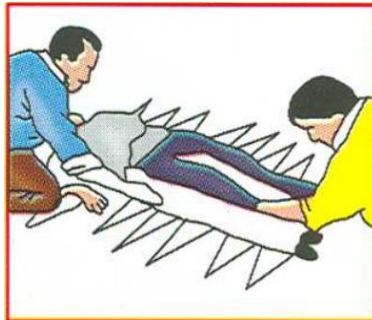
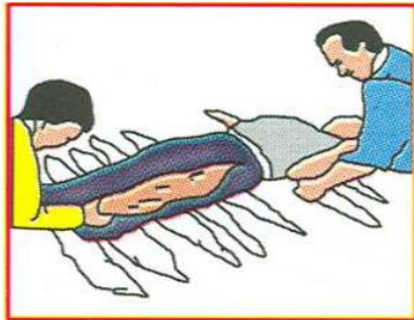
__ / __ / __

Fecha Actualización:

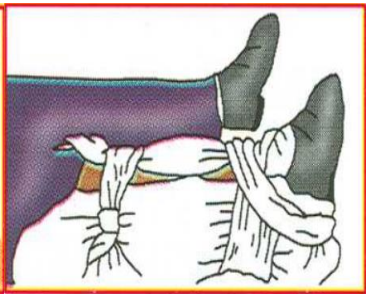
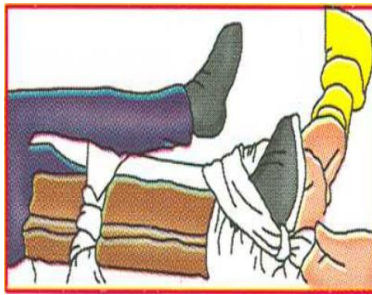
__ / __ / __

PLAN DE ACIÓN

MUSLO O FEMUR



PIERNA



CUELLO

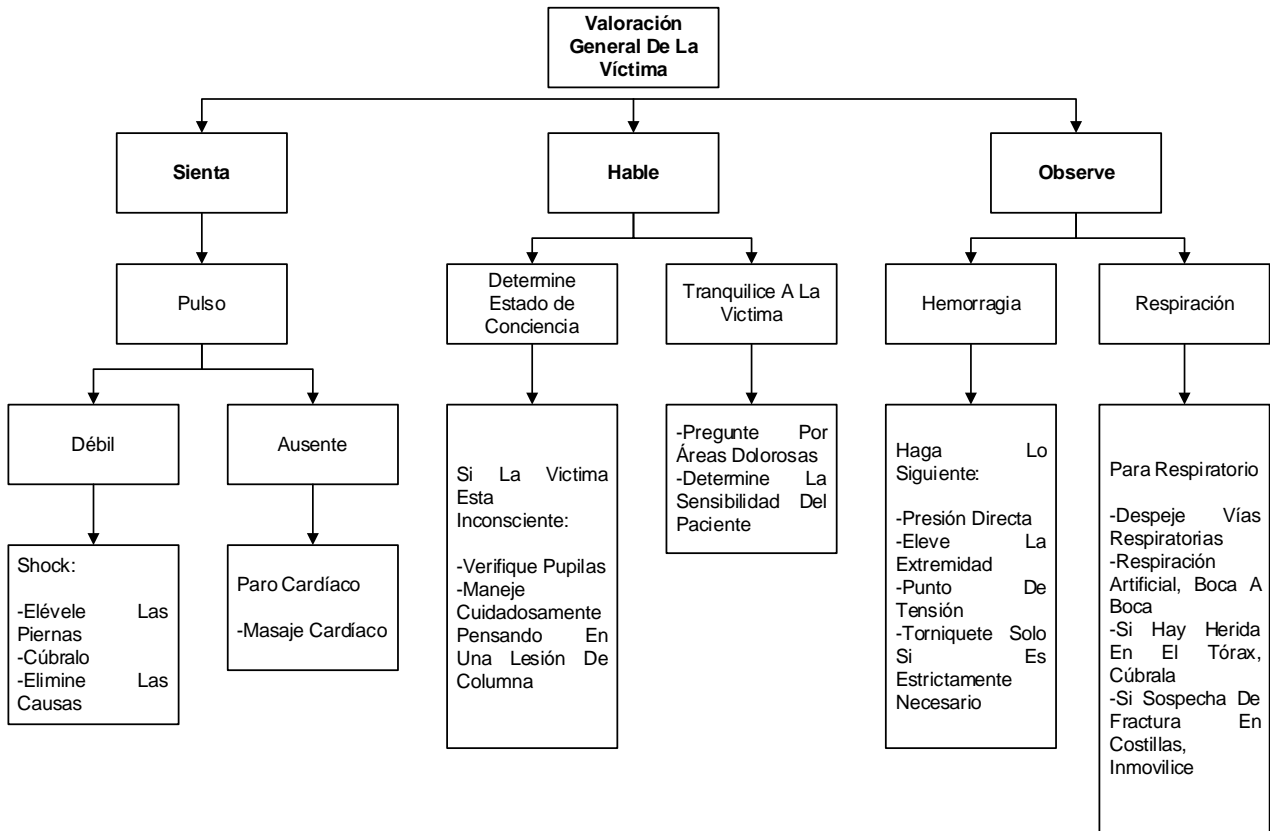


ELABORADO POR

AUTORIZADO POR


ACTUALIZADO POR

Flujograma N° 3. Flujograma para Brindar Primeros Auxilios



Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

**Formulario No 10. Protocolo de Prevención de Riesgos Biológicos Frente al
COVID19**

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)		
	PROTOCOLO PREVENCION DE RIESGOS BIOLÓGICOS FRENTE AL COVID-19	
	Responsable Ejecución: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Página 1 de 5
	Responsable Actualización: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Fecha de Elaboración: __/__/__
		Fecha Actualización: __/__/__
CONTEXTO DE APLICACIÓN		
<p>Con el surgimiento de la pandemia COVID-19 que ha afectado al mundo, se vuelve conveniente que AGASAL determine e implemente un protocolo de actuación a seguir con el objeto de prevenir contagios al interior de las instalaciones entre el personal que labora en la empresa y sus estudiantes, procurando el bienestar y salud de todos y todas.</p>		
OBJETIVO		
<p>Orientar al personal de AGASAL sobre las medidas de bioseguridad a cumplir en las actividades diarias proteger la salud del personal de la academia, así como el estudiantado.</p>		
PLAN DE ACIÓN		
<p>Antes de Ingresar a la Academia</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Llevar puesta una mascarilla, de lo contrario el ingreso será denegado. b. Al llegar al edificio de AGASAL, se deberá hacer fila evitando aglomeraciones para proceder al ingreso de las instalaciones, guardando una distancia de dos metros entre cada uno. c. En la entrada del edificio se encontrará una persona designada para que tome la temperatura con termómetro de proximidad para evitar el contacto directo con el instrumento médico. Se llevará un registro de la temperatura corporal presentada por el personal colaborador, así como de los estudiantes de la academia. Quienes presenten temperatura superior a los 37.5 C se realizará una segunda toma de temperatura, siendo llevados a un área apartada previamente designada, lejos de la entrada principal. En caso la temperatura de la persona sea superior a la mencionada, no se les permitirá el ingreso a las instalaciones. d. Limpiar la suela de los zapatos sobre la alfombra dispuesta en la entrada de la academia. e. Se aplicará en la palma de las manos de toda persona que ingrese a las instalaciones alcohol líquido o alcohol gel. <p>Dentro de las Instalaciones de la Academia</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Dentro de las instalaciones de la academia visualizará carteles/volantes de información que deberá seguir para evitar contagios dentro de la empresa. b. Lavado de manos frecuentemente con agua y jabón líquido durante 40 a 60 segundos, secándose las manos con una toalla de papel y usar papel para cerrar el grifo. En caso de no contar con agua ni jabón, se podrá remplazar por alcohol gel de 70 al 95% de alcohol. 		

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

**PROTOCOLO PREVENCIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS
FRENTE AL COVID-19**

Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional
Página 2 de 5
Fecha de Elaboración:

___/___/___

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional
Fecha Actualización:

___/___/___

PLAN DE ACIÓN

- c. El uso de mascarilla o cubre bocas es obligatorio. Para el caso de las mascarillas de un solo uso o quirúrgicas, estas deben ser desechadas correctamente evitando así el aumento de riesgo de transmisión asociado con el uso y la eliminación incorrectos.
- d. Durante la hora de almuerzo u otros momentos que no se utilice mascarilla, se deberá guardar en una bolsa de resguardo y cumpliendo con la etiqueta respiratoria: Cubrirse la nariz y la boca con el ángulo del brazo o con un pañuelo desechable al toser o estornudar, desecharlo y realizar higiene de manos.
- e. Las mascarillas y guantes son descartables y no serán reutilizables. Deberán desecharse en depósitos destinados para ese fin.
- f. Si durante la realización de las actividades se daña la mascarilla o guantes, deberá sustituirse de inmediato.
- g. Al retirarse los guantes deberá realizarse un lavado de manos con agua y jabón.
- h. Intensificar el orden, aseo y limpieza de los puestos de trabajo: Promover una cultura de aseo y limpieza, al menos dos veces al día (por la mañana, ingresando a sus puestos de trabajo, y por la tarde, después de la hora de almuerzo). Además de desinfectar la superficie de sus puestos de trabajo: Escritorios, teléfonos, teclados, mouse, otros.

Medidas de Higiene Personal

- a. Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo, con pañuelo de tela o pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.
- b. En caso de usar pañuelos desechables, estos deberán ser depositados inmediatamente en los recipientes designados para materiales biológicos.
- c. Lavarse las manos a menudo con agua y jabón para evitar la transmisión o el contacto con los virus y después de toser, estornudar y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias, utilizar productos de base alcohólica (desinfección).
- d. Mantener las uñas cortas y cuidadas, evitando el uso de pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.
- e. Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, ya que las manos facilitan su transmisión.
- f. Evitar el apretón de manos, en los saludos y cualquier contacto físico.
- g. Evitar, el uso frecuente de teléfonos, escritorios, oficinas u otras herramientas y equipo de trabajo de sus compañeros/as de trabajo.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)

 PROTOCOLO PREVENCIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS
 FRENTE AL COVID-19


Responsable Ejecución:

Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Responsable Actualización:

Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 3 de 5

Fecha de Elaboración:

_ / _ / _

Fecha Actualización:

_ / _ / _

PLAN DE ACIÓN

- h. Si ha tenido contacto cercano con una persona confirmada con la enfermedad, deberá informar al director de AGASAL quien deberá remitir al colaborador/a al establecimiento de salud más cercano para la determinación del diagnóstico y las medidas correspondientes a dictar.

Manejo de Reuniones o Eventos

- **Antes de la Reunión o Evento**

- a. Comunicar al cliente o proveedor las medidas de prevención abordadas en la academia. Incluyendo requisitos de identificación específica que se registrarán al ingresar a las instalaciones.

Dicha información será compartida con las autoridades de salud, y será utilizada cuando se identifique a alguna persona con síntomas leves o moderados de coronavirus. Si los invitados no están de acuerdo en seguir las indicaciones, se negará el ingreso a la academia.

- b. Evaluar la posibilidad de agendar una reunión por teleconferencia o llamada telefónica.

- **Durante la Reunión o Evento**

- a. Se deberán seguir todas las medidas establecidas en los apartados denominados “**Dentro de las Instalaciones de la Academia**” y “**Medidas de Higiene Personal**” de este documento, así como demás medidas de prevención que consideren pertinentes los directores de AGASAL para llevar a cabo la reunión o evento.

- b. Si alguien en la reunión o evento presenta síntomas sospechosos de coronavirus, se procederá a retirar a la persona de la zona y seguirá los pasos indicados en el apartado denominado “**Criterios en caso de un Positivo o Sospechoso de COVID**”. Además, se informará a los visitantes de la situación y se prohibirá el retiro de las personas de las instalaciones, se llamará al centro de salud indicado que procederá a realizar el diagnóstico y evaluación pertinente al caso.

- **Después de la Reunión o Evento**

- a. Conservar los nombres y detalles de contacto de todos los visitantes durante al menos un mes. Esto ayudará a las autoridades de salud pública a rastrear a las personas que puedan haber sido expuestas al virus si uno o más visitantes se enferma poco después del evento.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)


**PROTOCOLO PREVENCIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS
FRENTE AL COVID-19**
**Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional**
Página 4 de 5
**Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional**
Fecha de Elaboración:

__/__/__

Fecha Actualización:

__/__/__

PLAN DE ACIÓN

- b. Si alguno de los invitados desea desechar o cambiar su equipo de protección personal podrá hacerlo bajo la supervisión de una persona designada por el organizador o en su defecto por este mismo.

Desechos de Materiales de Higiene Personal

- a. Los residuos comunes como papeles, cartón, vidrios, otros., serán desechados de manera normal, mientras que los desechos biológicos o materiales de higiene personal (mascarillas, guantes, pañuelos desechables, otros.), serán descartados en un depósito designado para este material. No se podrán combinar entre ellos.
- b. En caso de que una persona presente síntomas durante la jornada laboral, se procederá a aislar el contenedor donde se haya depositado cualquier material de higiene personal u otros productos utilizados por el individuo. Se retiran los contenedores de las zonas en las que se encuentren fuera de las instalaciones, se sellarán las bolsas y estas serán colocadas dentro de una bolsa extra de basura, colocándose una viñeta color amarillo con letras negras indicando que contiene materiales biológicos peligrosos. Por último, los depósitos serán desinfectados y dejados fuera de las instalaciones de empresa por un periodo de 15 a 20 minutos antes de ser colocados en sus respectivos lugares.

Limpieza y Desinfección

- a. Establecimiento y abastecimiento continuo de gel desinfectante en diversos puntos, priorizando los espacios de mayor flujo de personas.
- b. Aumento de la frecuencia de limpieza en zonas comunes, de atención, recepción, salas de reunión, zonas de tránsito, salones de clases y uso personal.
- c. Realización programada diaria de limpieza de pasamanos, interruptores, superficies, teléfonos y otros.
- d. Aumentar la frecuencia de desinfección de las instalaciones, equipos y mobiliario de trabajo.
- e. Disponer de papeleras con tapa y pedal cerrados, o contenedores de desechos con tapa debidamente identificados, en las zonas comunes de las instalaciones para depositar material de protección personal que deberán ser limpiados de forma frecuente.
- f. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, caretas, otros.). Para las tareas de limpieza usar guantes de vinilo o nitrilo.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)


**PROTOCOLO PREVENCIÓN DE RIESGOS BIOLÓGICOS
FRENTE AL COVID-19**
**Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional**
Página 5 de 5
**Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional**
Fecha de Elaboración:

__/__/__

Fecha Actualización:

__/__/__

PLAN DE ACIÓN
Criterios en caso de un Positivo o Sospechoso de COVID

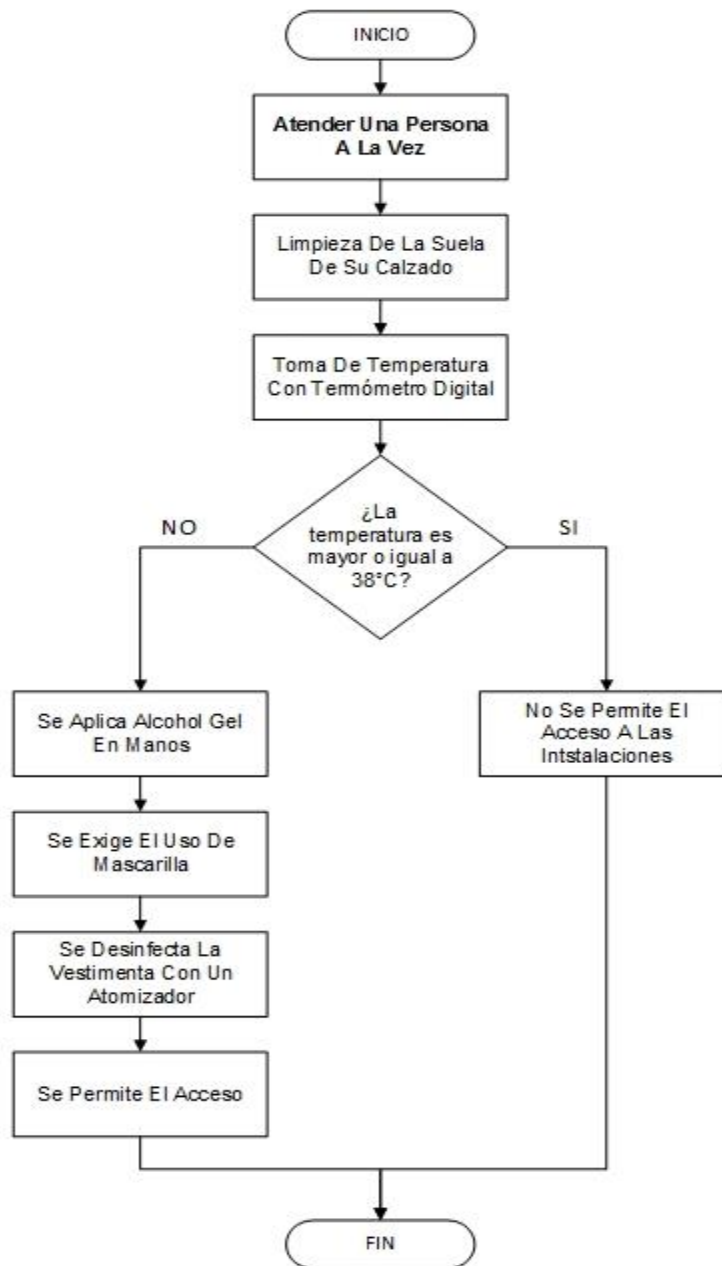
- a. Los directores de AGASAL establecerán un lugar específico y adecuado para atender los casos sospechosos o relacionados a síntomas similares al COVID-19.
- b. Verificar la presencia de cualquier sintomatología (tos, fiebre, cansancio, diarrea, dolor de cabeza o problemas respiratorios).
- c. Si existe la sospecha que alguna persona pueda estar infectada se deberá aislar, colocar mascarilla indicada y remitirlo al área designada para casos sospechosos. Se recopilará toda la información necesaria para el estudio epidemiológico.
- d. Identificar a la persona, manejo con discreción de la información del personal e informar a las instancias de salud correspondientes.
- e. Determinar el contacto cercano de todas las personas que estuvieron juntas al menos en los últimos 15 minutos.
- f. Desinfectar el área o zona donde se encontró a la persona.
- a. Establecer mecanismos de monitoreo, control y seguimiento del personal que presente síntomas y/o estén contagiados no ingresen a las instalaciones hasta su recuperación, Incluyendo proveedores y estudiantes.

ELABORADO POR

AUTORIZADO POR




ACTUALIZADO POR

Flujograma No 4. Flujograma del Protocolo Contra COVID-19



Fuente: Elaborado por el equipo de investigación.

Formulario No 11. Protocolo sobre Inocuidad Alimentaria para el Manejo de Alimentos

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)		
	PROTOCOLO SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS	
	Responsable Ejecución: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Página 1 de 3
	Responsable Actualización: Comité de Salud y Seguridad Ocupacional	Fecha de Elaboración: __/__/__
		Fecha Actualización: __/__/__
CONTEXTO DE APLICACIÓN		
Dotar a AGASAL de lineamientos definidos en el manejo y preparación de alimentos que contribuyan en la reducción de enfermedades laborales debido a la mala preparación de platillos. Estableciendo a su vez, un primer apartado sobre las medidas básicas a tomar ante la pandemia COVID-19 para la preparación de alimentos.		
OBJETIVO		
Establecer lineamientos sobre el manejo y preparación de alimentos para el personal de AGASAL y el estudiantado.		
PLAN DE ACIÓN		
Medidas Preventivas Básicas ante COVID-19		
<ul style="list-style-type: none"> a. Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, si no se dispone, utilizar desinfectante de manos a base de alcohol. b. Utilizar mascarilla o cubrebocas en todo momento. c. Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo. d. Mantener una distancia de 1.5 a 2 metros entre usted y las demás personas. e. Evitar tocarse los ojos, nariz y boca, para evitar contaminar los alimentos con el virus y demás bacterias. 		
		
Lavado de Manos		
<ul style="list-style-type: none"> a. Lavarse las manos entre 20 a 30 segundos después de manipular envases de alimentos y retirarlos de sus paquetes, y antes de prepararlos. b. Lavarse las manos después de trabajar, hablar por teléfono, utilizar la computadora, ir al sanitario o manipular cualquier objeto. 		
		

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)



PROTOCOLO SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS

Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 2 de 3

Fecha de Elaboración:

___/___/___

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Fecha Actualización:

___/___/___

PLAN DE ACIÓN

Manejo de Frutas y Verduras

- Lavar con agua las frutas y vegetales llegando a disolver de dos a cinco gotas de cloro, incluyendo los que tienen piel o cáscara que no se come. Para los productos enlatados, limpiar la tapa antes de abrirlos.
- Posterior a ello, enjuagar en agua la fruta y vegetales para eliminar todo rastro de cloro.
- Lavarse las manos y los utensilios que serán utilizados para la preparación de las frutas y vegetales.
- Si se almacenarán productos enlatados, higienizar los envases con un paño húmedo en solución desinfectante, de igual forma para los productos en cajas.

Manejo de Productos de Origen Animal

- Los productos como carne de res, ave, cerdo, pescado deben de colocarse en contenedores adecuados de plástico, vidrio, cerámica o metal, previamente lavados con agua y jabón, en tanto se lleve a cabo su cocción, la cual debe de realizarse en su totalidad. Los empaques que los contiene se desecharan inmediatamente.
- Todo producto cárnico que se empaque en envases herméticos, debe lavarse con abundante agua y jabón antes de introducirlos al refrigerador o para su preparación.
- Luego de desempacar los comestibles y realizar la respectiva desinfección o lavado de estos, en caso no sean utilizados en el momento para su preparación, refrigerar o congelar la carne, pollo, mariscos y otros alimentos perecederos como bayas, lechuga, hiervas y champiñones.
- Si se almacenarán productos enlatados, higienizar los envases con un paño húmedo en solución desinfectante, de igual forma para los productos en cajas.

Limpieza y Desinfección de Superficies

- Lavar con agua y jabón utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Limpiar y desinfectar regularmente los mostradores de la cocina usando un producto desinfectante o con una solución de cloro o lejía a base de agua.
- Lavar con agua y jabón vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Limpiar y desinfectar cada regularmente, instalaciones y espacios que se utilizan para la preparación y almacenamiento de alimentos.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)



PROTOCOLO SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS

Responsable Ejecución:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Página 3 de 3

Fecha de Elaboración:

__/__/__

Responsable Actualización:
Comité de Salud y Seguridad Ocupacional

Fecha Actualización:

__/__/__

PLAN DE ACIÓN

Separación de Alimentos Crudos de los Cocinados

- Evitar la contaminación cruzada. Los alimentos crudos pueden estar contaminados y, si son mezclados con alimentos cocidos o listos para comer, estos pueden contaminarse.
- Separar los alimentos crudos como pollo, carnes y pescados, de los cocinados.
- Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- Utilizar utensilios diferentes, como platos, tenedores, cucharas, para manipular alimentos crudos y cocidos.
- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos horas.
- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas, según las indicaciones de los empaques.
- Refrigerar los alimentos cocinados y los perecederos.

Utilizar Agua y Materias Primas Seguras

- Utilizar agua potable para el lavado de los productos.
- Seleccionar alimentos sanos y frescos.
- Verificar fecha de vencimiento de los productos.

Cocción de los Alimentos

- Cocinar completamente los alimentos, especialmente carne de pollo, huevos y pescado.
- Hervir alimentos como sopas y guisos. Para carnes rojas (res, cerdo, chivo, oveja) y pollos, asegurarse de su cocción total, cuidando que los jugos sean claros y no rosados.

ELABORADO POR

AUTORIZADO POR

ACTUALIZADO POR

5.5. Capacitación y Sensibilización sobre Seguridad y Salud Ocupacional¹¹⁵

En respuesta a los riesgos inherentes existentes en los puestos de trabajo de la academia, se han tomado en consideración diferentes programas de capacitación que contribuyen a sensibilización en materia de seguridad y salud ocupacional. Las personas seleccionadas a recibir dicha capacitación deberán ponerse en coordinación con los directores de AGASAL.

Cuadro N° 7. Propuesta de Curso en Seguridad y Salud Ocupacional Brindado por APROSSI

ASESORES PROFESIONALES EN SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, S.A. DE C.V. (APROSSI, S.A. DE C.V.)		
CURSO EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
Objetivo: Los participantes reconocerán los diferentes riesgos, peligros y accidentes potenciales inherentes a las actividades realizadas en la empresa, a visualizar y valorar su capacidad de generar pérdidas humanos y materiales, y sobre las diferentes técnicas preventivas y de protección.		
N° de registro en MINTRAB:		REASHO-02-20
Duración:		8 Horas.
ID	Metodología	Contenido a impartir
1	Se desarrolla a través de charlas magistrales, análisis de casos y ejercicios de aplicación, apoyados con excelentes medios audiovisuales como son: presentación en PowerPoint para proyección en cañón y videos alusivos a los temas a desarrollar.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es la salud ocupacional? • Metodología para la investigación de accidentes. • Metodología para efectuar inspecciones. • Principios generales de ergonomía.

Fuente: Retomado de <https://aprossi.com.sv/seguridad-y-salud-ocupacional/>. Consultado el 18/02/2021.

¹¹⁵Con base al numeral 5 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se han propuesto las capacitaciones que se encuentran en este apartado.

Cuadro N° 8. Propuesta de Curso Brigada de Primeros Auxilios Brindado por APROSSI

ASESORES PROFESIONALES EN SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, S.A. DE C.V. (APROSSI, S.A. DE C.V.)			
CURSO BRIGADA DE PRIMEROS AUXILIOS			
Objetivo: Conformar una organización con el recurso humano necesario, con capacidad para prestar los primeros auxilios de forma oportuna y adecuada a las personas que lo requieran mientras son llevadas a un centro hospitalario, todo con el fin de reducir los daños humanos ocasionados por la situación de emergencia.			
N° de registro en MINTRAB:		REASHO-02-20	Duración: 8 Horas.
ID	Metodología	Beneficios	Contenido a impartir
1	<p>Se desarrollará a través de charlas magistrales y análisis de casos prácticos, apoyados con excelentes medios audiovisuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación en cañón. • Videos recientes alusivos a los temas a desarrollar. • Realizar aplicación práctica de los conocimientos en el uso de extintores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma de participación. • Materiales de trabajo (vendas, simuladores, maniquís y otros). • Realización de simulacro de atención y movilización de víctimas. 	Brigada de primeros auxilios.

Fuente: Retomado de <https://aprossi.com.sv/brigada-de-primeros-auxilios/>. Consultado el 18/02/2021.

Cuadro N° 9. Propuesta de Curso Brigada de Prevención y Combate de Incendios Brindado por APROSSI

ASESORES PROFESIONALES EN SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, S.A. DE C.V. (APROSSI, S.A. DE C.V.)		
CURSO BRIGADA DE PREVENCIÓN Y COMBATE DE INCENDIOS		
Objetivo: Conformar una organización con el recurso humano necesario, con capacidad para identificar y controlar las causas que puedan dar origen a un incendio, así como la intervención inmediata para controlar un conato de incendio a fin de reducir los daños humanos y materiales que pudiesen ocurrir por la situación de emergencia.		
N° de registro en MINTRAB:		REASHO-02-20
Duración:		4 Horas.
ID	Metodología	Contenido a impartir
1	<p>Se desarrollará a través de charlas magistrales y análisis de casos prácticos, apoyados con excelentes medios audiovisuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación en cañón • Videos recientes alusivos a los temas a desarrollar. <p>Realizar aplicación práctica de los conocimientos en el uso de extintores.</p>	Brigada de prevención y combate de incendios.

Fuente: Retomado de <https://aprossi.com.sv/brigada-de-prevencion-y-combate-de-incendios/>. Consultado el 18/02/2021.

Cuadro N° 10. Propuesta de Curso Técnicas de Evacuación y Uso de Extintores portátiles brindado por APROSSI

ASESORES PROFESIONALES EN SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, S.A. DE C.V. (APROSSI, S.A. DE C.V.)		
CURSO TÉCNICAS DE EVACUACIÓN Y USO DE EXTINTORES PORTÁTILES		
Objetivo: Los participantes reconocerán y aprenderán a poner en práctica las técnicas de evacuación de las instalaciones así como el uso correcto de los extintores portátiles durante una emergencia, con el fin de evitar lesiones personales y daños a las instalaciones.		
N° de registro en MINTRAB:		REASHO-02-20
Duración:		8 Horas.
ID	Metodología	Contenido a impartir
1	Para el desarrollo del curso se emplea una metodología interactiva que combina: exposición, trabajo en grupos, dinámicas, plenarias, preguntas, respuestas, así como el desarrollo de prácticas relacionadas a cada tema, lo anterior complementado con ayuda de excelente material audiovisual como presentaciones en cañón y vídeos alusivos a los tópicos desarrollados, así como otros medios y recursos didácticos.	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas y procedimientos de evacuación en caso de emergencia. • Uso de extintores portátiles.

Fuente: Retomado de <https://aprossi.com.sv/tecnicas-de-evacuacion-y-uso-de-extintores-portatiles/>. Consultado el 18/02/2021.

5.6. Programa de Exámenes Médicos¹¹⁶

AGASAL, preocupado por la salud del personal que integra a su equipo de trabajo proporcionará espacios para que a través del ISSS los colaboradores y colaboradoras reciban un diagnóstico temprano sobre enfermedades ocupacionales asociadas a su puesto de trabajo, identificando las consecuencias de permanecer expuestos a riesgos de diversa índole. No obstante, el personal de nuevo ingreso que aún no este afiliado al ISSS deberá someterse a exámenes médicos que permitan validar su condición física para el desempeño de sus actividades, especialmente los puestos de trabajo relacionados con la manipulación de alimentos y bebidas (cocina culinaria, bartender, barismo).

La prevención y control de enfermedades en los lugares de trabajo es responsabilidad de la dirección y para ello se toma en consideración los factores de riesgo físicos, biológicos, químicos, ergonómicos y psicosociales que con frecuencia influyen en la salud del personal.

Con el objeto de mantener la salud del personal que actualmente labora para la organización, ésta hace hincapié en la realización de los siguientes exámenes médicos para el personal de nuevo ingreso:

- General de heces.
- General de orina.
- Hemograma completo.
- Esputo.
- Colesterol.

¹¹⁶Dando cumplimiento al numeral 6 del art. 8 de la Ley General de Prevención de riesgos en los Lugares de Trabajo, se propuso una serie de exámenes médicos que AGASAL debería realizar a sus empleados.

AGASAL encuentra necesario que sus colaboradores y colaboradoras se realicen pruebas de laboratorio cada seis meses para reducir el riesgo de complicaciones en la salud de aquellos que tienen un cuadro clínico delicado por antecedentes familiares o de otra naturaleza. Más aún, es imprescindible que el personal que haya estado expuesto a síntomas de covid-19 haga llegar a la dirección una prueba con resultado negativo sobre este virus al término de la incapacidad otorgada por el ISSS, para retornar a su lugar de trabajo en las instalaciones, como medida previsoras que salvaguarde la salud del resto de personas que laboran para la organización.

La empresa llevará un registro de los exámenes de laboratorios practicados a los colaboradores y colaboradoras para facilitar la identificación de los riesgos ocupacionales por persona.

Formulario N° 12. Registro de Exámenes Médicos Practicados al Personal de AGASAL

REGISTRO DE EXÁMENES MÉDICOS PRACTICADOS AL PERSONAL DE AGASAL									
Mes: _____		Año: _____		Responsable/cargo: _____			Página: ___ de ___		
Nombre del Colaborador/a	Unidad Orgánica	Puesto de Trabajo	Tipo de Examen Médico	Diagnóstico Médico	Recomendaciones Médicas	Clasificación del Riesgo			Acciones de la Dirección
						B	M	A	

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación como propuesta de un formato para el registro de exámenes médicos del personal de AGASAL.

Nomenclatura:

B=Baja;

M=Moderado;

A=Alto

5.7. Programas Complementarios¹¹⁷

Como parte del cumplimiento de la normativa de la ley, AGASAL se encargará de realizar las gestiones necesarias para proporcionar a sus trabajadores/ras los programas complementarios relacionados a alcoholismo, drogas y manejo de la ira. De igual forma, se brindarán los siguientes programas en materia de salud mental y salud reproductiva, así como prevención de enfermedades de transmisión sexual y VIH/SIDA (ver anexo 10).

Cuadro N° 11. Propuesta de Curso de Programas Complementarios en Seguridad y Salud Ocupacional Brindado por APROSSI

ASESORES PROFESIONALES EN SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, S.A. DE C.V. (APROSSI, S.A. DE C.V.)		
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
Objetivo: Informar a los trabajadores y trabajadoras sobre la importancia que tienen para el cuidado de su salud su familia y la empresa, la información pertinente a los programas complementarios establecidos en la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo.		
N° de registro en MINTRAB: <u>REASHO-02-20</u>		Duración: <u>16 Horas.</u>
ID	Metodología	Contenido a impartir
1	Para el desarrollo del curso se emplea una metodología interactiva que combina: exposición, trabajos en grupos, dinámicos, plenarios, preguntas, respuestas, lo anterior complementado con la ayuda de excelente material audiovisual como son presentaciones en cañón y videos alusivos a los tópicos desarrollados, así como otros medios y recursos didácticos.	<ul style="list-style-type: none"> • Prevención del consumo de alcohol y drogas. • Prevención de infecciones de transmisión sexual (ITS). • VIH/SIDA. • Salud mental. • Salud reproductiva. • Sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.

Fuente: Retomado de <https://aprossi.com.sv/programas-complementarios-en-seguridad-y-salud-ocupacional/> Consultado el 18/02/2021.

¹¹⁷En cumplimiento al numeral 7 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se han propuesto los programas de capacitación complementarios en este apartado.

5.8. Planificación de las Actividades y Reuniones del CSSO¹¹⁸

Como parte de las actividades que realizará el comité de seguridad ocupacional, le concierne agendar las actividades que confieren el desarrollo de los elementos que conforman el programa de prevención de riesgos ocupacionales en un año lectivo.

Formulario Nº 13. PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES 2021

ITEM	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	FECHA INICIO	FECHA FINAL	PRESUPUESTO	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN												RESPONSABLE/ CARGO
					Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
1	Mecanismos de evaluación periódica del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales																
1.1	Investigación y determinación de indicadores de seguridad y salud ocupacional a través de los responsables de la realización de las acciones consignadas en la prevención de riesgos ocupacionales.																
1.2	Formulación y aprobación de Programa de Gestión de Riesgos Ocupacionales 2021																
1.3	Medidas cualitativas y cuantitativas aplicables a las necesidades de los lugares de trabajo.																
1.4	Seguimiento del grado hasta el cual se cumplen los objetivos y metas establecidos.																
1.5	Medidas proactivas que ayuden a mejorar las condiciones de seguridad de los colaboradores y colaboradoras.																
2	Identificación, evaluación, control y seguimiento permanente de los riesgos ocupacionales, determinando los puestos de trabajo que representan riesgos para la salud de los trabajadores y trabajadoras, actuando en su eliminación y adaptación de las condiciones de trabajo, debiendo hacer especial énfasis en la protección de la salud reproductiva, principalmente durante el embarazo, el post-parto, y la lactancia																
2.1	Realización de inspecciones para identificar, evaluar, controlar y dar seguimiento a los factores de riesgo ocupacional y de las instalaciones.																
2.2	Mantenimiento y desinfección de baterías de sanitarios y ducha.																
2.3	Limpieza de pisos, gradas y techos de las instalaciones.																
2.4	Jornadas de fumigación de las instalaciones y los lugares de trabajo.																
2.5	Recarga de extintores y capacitación en combate de incendios.																
2.6	Compra de equipo y accesorios de protección para el personal y estudiantado.																
2.7	Verificación y Actualización de mapa de Riesgos.																
2.8	Implementación, seguimiento y control de campañas de higiene personal y ambiental.																
2.9	Ubicación de extintores en cada uno de los lugares de trabajo, de acuerdo a las necesidades.																
2.10	Verificación del ordenamiento en las áreas de trabajo (orden y limpieza).																

¹¹⁸Cumpliendo con el numeral 8 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se diseñó y elaboró el siguiente cronograma de actividades para el comité de AGASAL.

ITEM	DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	FECHA INICIO	FECHA FINAL	PRESUPUESTO	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN												RESPONSABLE/ CARGO
					Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
8	Planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional																
8.1	Realizar agenda según puntos establecidos en Art. 30 del Decreto 86 Reglamento de la Gestión de Riesgos en los Lugares de Trabajo, para el desarrollo de reuniones de CSSO																
9	Diseño e implementación de su propio plan de emergencia y evacuación																
9.1	Publicar mensajes de temas de seguridad, salud e higiene para crear cultura y acciones seguras por parte del personal, a través de redes sociales u otros medios internos.																
9.2	Publicar material informativo sobre La Ley y su Reglamento y los resultados de las gestiones alcanzadas por el CSSO.																
10	Formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales																
10.1	Formulación de programas o calendario de charlas preventivas y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales y equidad de Género.																

Fuente: Elaborado por el equipo de investigación como propuesta para la calendarización de actividades del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.

5.9. Formulación de un Programa Preventivo de Sensibilización en Prevención de Riesgos¹¹⁹


5.9.1. Señalización

Dentro de las instalaciones de AGASAL se utilizará señalización en diferentes puntos estratégicos de la academia, siendo estos colocados en lugares que logren ser visualizados con facilidad por el personal de la organización, así como de los estudiantes y visitantes. Identificando vías de evacuación, puntos de encuentro, entre otros.


Señales de Prohibición

Las señales de prohibición se identificarán con una forma redonda, un símbolo sobre un fondo color blanco, bordes y bandas color rojo (transversal descendente de izquierda a derecho atravesando el pictograma a 45 respecto a la horizontal). El color rojo deberá cubrir al menos el 35% de la superficie de la señal.

Cuadro N° 12. Ejemplos de señales de prohibición

SÍMBOLO	INDICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN
	Prohibido Fumar	Color de la Banda: Rojo Color de Fondo: Blanco Color del Símbolo: negro Símbolo: Cigarrillo encendido Texto: “Área de no Fumar”	Se colocarán al interior de las oficinas, pasillos, salones de clases, bodegas cocinas y cualquier lugar del centro de trabajo donde esté prohibido fumar.
	Prohibido Tirar Basura	Color de la Banda: Rojo Color de Fondo: Blanco Color del Símbolo: Negro Símbolo: Persona tirando basura	Será ubicado al interior de las instalaciones de la academia como pasillos, parqueos y cualquier lugar donde sea necesaria esta señalización.




¹¹⁹En cumplimiento al numeral 9 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, se detallan las diferentes señalizaciones que se sugiere a AGASAL, así como una representación gráfica de la ubicación de estas.

		Texto: “Prohibido Tirar Basura”	
	Prohibido Estacionarse	Color de la Banda: Rojo Color de Fondo: Blanco Color del Símbolo: Negro Símbolo: Letra E Texto: “No Estacionar”	Se colocarán en las salidas de emergencia, en los cruces de peatones

Señales de Advertencia

Las señales de advertencia deberán ser de forma triangular (triángulo equilátero) y símbolo negro sobre fondo amarillo y bordes negros (el amarillo deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).




Cuadro N° 13. Ejemplos de señales de advertencia

SÍMBOLO	INDICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN
	Piso Resbaladizo	Color del Fondo: Amarillo Color de Símbolo: Negro Símbolo: Silueta humana con instrumento de limpieza Texto: “Piso Mojado”	Se colocarán en aquellos lugares donde el piso sea resbaladizo debido al derrame de líquidos o se haya limpiado la superficie.
	Peligro Eléctrico	Color del Fondo: Amarillo Color de Símbolo: Negro Símbolo: Flecha quebrada en posición vertical hacia abajo Texto: “Alto Voltaje”	Serán ubicados en zonas donde se encuentren cajas térmicas o altos voltajes
	Entrada y Salida de Vehículos	Color del Fondo: Amarillo Color de Símbolo: Negro Símbolo: vehículo Texto: “Entrada y Salida de Vehículos”	Sera ubicado en la entrada de los portones de la academia.

Señales de Obligación

Las señales utilizadas serán de forma redonda con el símbolo de color blanco sobre un fondo azul (el azul deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).


Cuadro N° 14. Ejemplos de señales de obligación

SÍMBOLO	INDICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN
	Botar la Basura en su Lugar	Color del Fondo: Azul Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Figura Humana y un basurero Texto: "Botar la Basura en su Lugar"	Esta señal será ubicada en lugares de mayor circulación de personas como los pasillos, así como recepción y salones de clases.
 ES OBLIGATORIO LAVARSE LAS MANOS	Lavarse las Manos	Color del Fondo: Azul Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Manos y un grifo Texto: "Es Obligatorio Lavarse las Manos"	Se colocará en áreas de cocina, baños y en lugares que sea necesario el lavado de manos.
 ES OBLIGATORIO USAR GUAOTES DE SEGURIDAD	Obligatorio usar Guantes	Color del Fondo: Azul Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Par de guantes Texto: Es Obligatorio Usar guantes.	Para el personal encargado de mantenimiento.

Señales de Extintores

Se utilizarán señales de forma rectangular o cuadrada que tendrán un símbolo de color blanco sobre un fondo color rojo, este último deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).



Cuadro N° 15. Ejemplo de señal de extintor


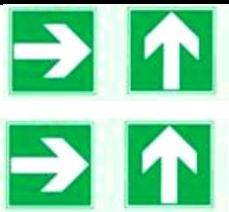

SÍMBOLO	INDICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN
	Muestra la Ubicación de un Extintor	Color del Fondo: Rojo Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Extintor de incendios con una flecha direccional indicando la ubicación de este.	Se colocarán en lugares estratégicos como salones de clases, cocinas, áreas de horneado, oficinas.

Señales de Salvamento

La señalización por utilizar será de forma rectangular o cuadrada con un símbolo de color blanco sobre un fondo de color verde (este último deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).

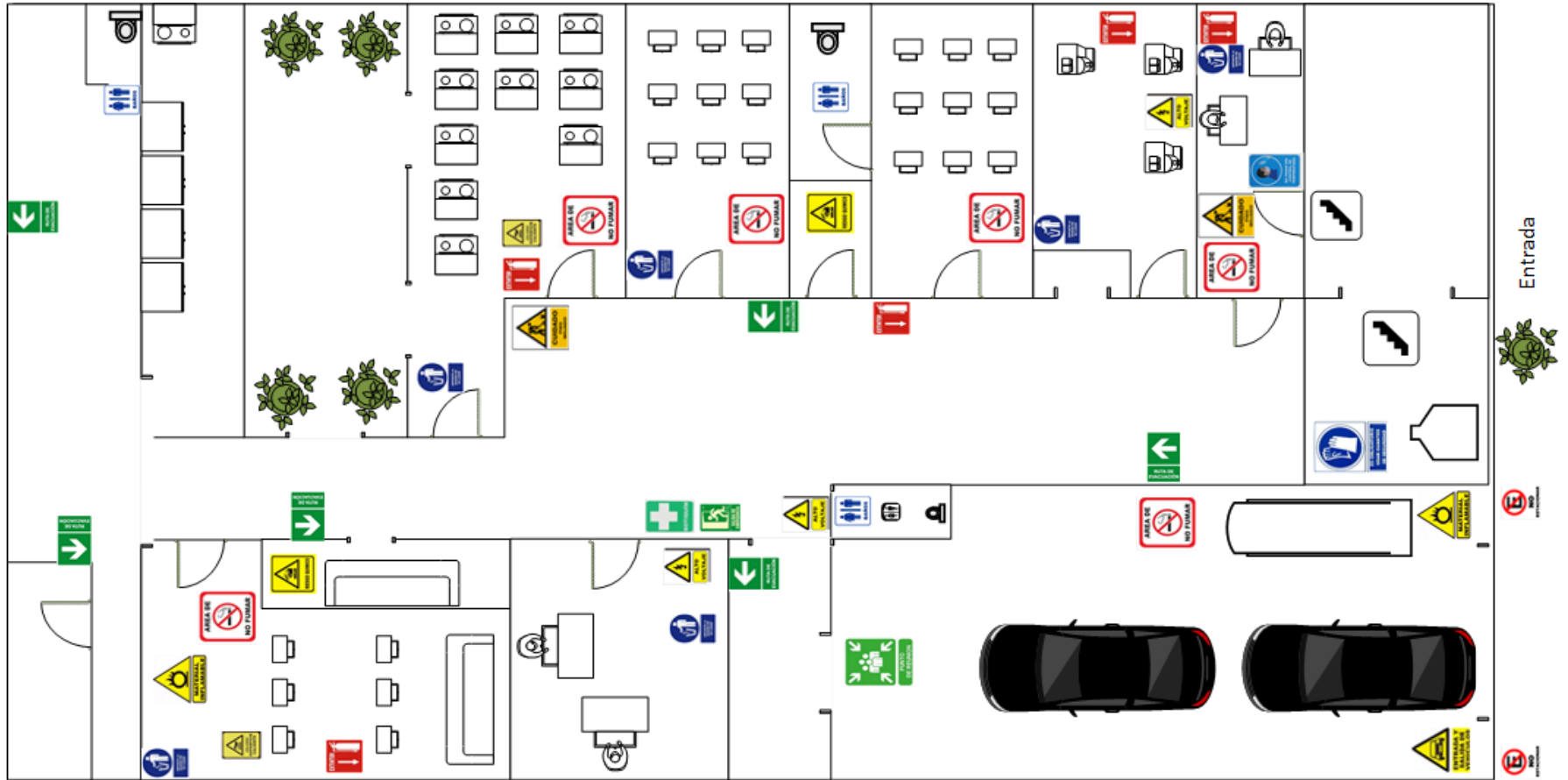
Cuadro N° 16. Ejemplos de señales de salvamento

SÍMBOLO	INDICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN
	Salida próxima en caso de emergencia.	Color del Fondo: Verde Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Silueta humana indicando el sentido requerido de una ruta de evacuación	Se colocarán en las zonas cercanas a una puerta, cuando ésta no sea visible desde el interior de las oficinas, para indicar que es salida a un lugar seguro.
	Primeros Auxilios	Color del Fondo: Verde Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Cruz que indica la ubicación de un puesto de primeros auxilios.	Se colocarán cercano o sobre el lugar donde exista un botiquín.

SÍMBOLO	INDICACIÓN	CARACTERÍSTICAS	APLICACIÓN
	Zona de encuentro en caso de evacuación.	Color del Fondo: Verde Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Cuatro flechas equidistantes dirigidas hacia un punto.	Se colocarán frente al punto de reunión o zona donde se agruparán las personas en caso de evacuación.
	Señales indicativas.	Color del Fondo: Verde Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Cuatro flechas dirigidas hacia un punto.	Toda la institución
	Ubicación de las escaleras	Color del Fondo: Verde Color de Símbolo: Blanco Símbolo: Silueta humana indicando las escaleras	Áreas donde se encuentran las escaleras

5.9.2. Mapa de Riesgos y Ruta de Evacuación

Figura No 1. Mapa de Riesgos y Ruta de Evacuación de AGASAL



Fuente: Elaborado por el equipo de investigación como propuesta de Mapa de Riesgos y Ruta de Evacuación para AGASAL.

5.10. Programa Preventivo y de Sensibilización sobre Violencia contra la Mujer, Acoso Sexual y demás Riesgos Psicosociales¹²⁰

En cumplimiento a la normativa y garantizando la integridad de los colaboradores/as de AGASAL, se sugiere retomar el siguiente programa de capacitación en materia de sensibilización sobre violencia contra la mujer, acoso sexual y demás riesgos psicosociales, salud mental y salud reproductiva.

Cuadro N° 17. Propuesta de Curso de Programas Complementarios en Seguridad y Salud Ocupacional Brindado por APROSSI

ASESORES PROFESIONALES EN SALUD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, S.A. DE C.V. (APROSSI, S.A. DE C.V.)		
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
Objetivo: Informar a los trabajadores y trabajadoras sobre la importancia que tienen para el cuidado de su salud su familia y la empresa, la información pertinente a los programas complementarios establecidos en la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo.		
N° de registro en MINTRAB:	REASHO-02-20	Duración: 16 Horas.
ID	Metodología	Contenido a impartir
1	Para el desarrollo del curso se emplea una metodología interactiva que combina: exposición, trabajos en grupos, dinámicos, plenarios, preguntas, respuestas, lo anterior complementado con la ayuda de excelente material audiovisual como son presentaciones en cañón y videos alusivos a los tópicos desarrollados, así como otros medios y recursos didácticos.	<ul style="list-style-type: none"> • Prevención del consumo de alcohol y drogas. • Prevención de infecciones de transmisión sexual (ITS). • VIH/SIDA. • Salud mental. • Salud reproductiva. • Sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.

Fuente: Retomado de <https://aprossi.com.sv/programas-complementarios-en-seguridad-y-salud-ocupacional/>. Consultado el 18/02/2021.

¹²⁰En cumplimiento al numeral 10 del art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos, se sugiere a AGASAL el siguiente programa en materia de sensibilización sobre la violencia contra la mujer, acoso sexual y demás riesgos psicosociales (Ver anexo No 9).

Otra de las medidas por adoptar para AGASAL en materia de sensibilización preventiva, estará enfocado en la prevención de enfermedades laborales.

Para ello, se sugieren dos cursos en el tema de inocuidad alimentaria impartidos por la academia Global Education Academy¹²¹ y financiados en su totalidad por el Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INSAFORP):

1. APPCC en el Sector de la Alimentación.
2. Alergias e Intolerancias Alimentarias

De esta manera AGASAL no solamente estará instruyendo a sus empleados sino que podrá adiestrar a sus estudiantes en materia de seguridad alimentaria, relacionando parámetros de seguridad con los de calidad, así como conocer tipos de alergias e intolerancias alimentarias y las sustancias causantes de alergias e intolerancias.

¹²¹ <https://globaleducation.academy/>

Cuadro N° 18. Propuesta de Curso en Seguridad Alimentaria

GLOBAL EDUCATION ACADEMY (GEA)		
CURSO EN APPCC EN EL SECTOR DE LA ALIMENTACIÓN		
<p>Objetivo: Buenas prácticas en el sector de la alimentación. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de peligros de control (APPCC) y directrices para su aplicación. El objetivo del curso es formar a los responsables de empresas del ramo agroalimentario (industrias de transformación, pequeño comercio, bares, restaurantes, comercializadores y distribuidores) sobre las principales obligaciones de control en materia de Seguridad Alimentaria, relacionando los parámetros de seguridad con los de Calidad, con el fin de obtener una visión conjunta de los beneficios que un adecuado control de la calidad alimentaria proporciona a este tipo de empresas, así como, por supuesto, el conocimiento de los requisitos legales que ello implica.</p>		
No. de Participantes: 1 en adelante		Duración: 30 Horas.
ID	Metodología	Contenido a impartir
1	<p>Cursos en línea. A pesar que los cursos no cuentan con una conexión en vivo con profesores, el método de aprendizaje E-Learning es por medio de una plataforma, utilizando diferentes herramientas multimedia como audios, videos, archivos descargables y prácticas para un mejor aprendizaje. La disponibilidad del participante de ingresar a las plataformas es de 24 horas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ámbito de Aplicación. • Producción Primaria. • Proyección y Construcción de las Instalaciones. • Control de las Operaciones. • Instalaciones • Instalaciones – Higiene Personal. • Transporte. • Información de los Productos y Sensibilización de los Consumidores. • Capacitación. • Sistema de Análisis de Peligros. • Principios de la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos. • Directrices para la Evaluación de Riesgos Microbiológicos. • Caso Práctico.

Fuente: Retomado de <https://globaleducation.academy/appcc-en-el-sector-de-la-alimentacion/>. Consultado 23/07/2021.

Cuadro N° 19. Propuesta de Curso de Alergias e Intolerancias Alimentarias

GLOBAL EDUCATION ACADEMY (GEA)		
CURSO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS		
<p>Objetivos: Asimilar los conceptos necesarios para poder informar a los consumidores de alimentos potencialmente alérgicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer la normativa vigente en alérgenos. • Aplicar en la actividad laboral la prevención y el mantenimiento de los alimentos con alérgenos. • Ayudar a los establecimientos a cumplir con sus obligaciones en materia de seguridad alimentaria. 		
No. de Participantes: 1 en adelante		Duración: 20 Horas.
ID	Metodología	Contenido a impartir
1	<p>Cursos en línea.</p> <p>A pesar que los cursos no cuentan con una conexión en vivo con profesores, el método de aprendizaje E-Learning es por medio de una plataforma, utilizando diferentes herramientas multimedia como audios, videos, archivos descargables y prácticas para un mejor aprendizaje. La disponibilidad del participante de ingresar a las plataformas es de 24 horas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alergias e Intolerancias Alimentarias. • Tipos de Alérgenos Contemplados en la Normativa. • Plan de Prevención de Riesgos en Alergias Alimentarias. • Legislación Aplicable y Normativas de Obligación Cumplimiento. • Gestión de los Riesgos Alérgicos por parte del Sector de la Alimentación. • Obligaciones de los Establecimientos de Alimentación.

Fuente: Retomado de <https://globaleducation.academy/alergias-e-intolerancias-alimentarias2/>. Consultado 23/07/2021

6. Gastos para Implementar la Propuesta del Programa

**Tabla N° 14. Propuesta de Presupuesto de Gastos para Capacitar a Miembros de
Comité de Seguridad y Salud Ocupacional**

PRESUPUESTO DE GASTOS PARA CAPACITAR A LOS MIEMBROS DEL COMITÉ			
Artículo	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Bolígrafos	4	\$ 0.20	\$ 0.80
Cuadernos	4	\$ 1.00	\$ 4.00
Curso Formación de Comites de S&SO	1	\$ 136.00	\$ 136.00
Curso Prevención de Accidentes y Enfermedades Ocupacionales y sus Consecuencias	1	\$ 136.00	\$ 136.00
Curso Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	1	\$ 136.00	\$ 136.00
TOTAL	11	.	\$ 412.80

**Tabla N° 15. Propuesta de Presupuesto de Gastos para Equipo de Protección
Personal**

PRESUPUESTO DE GASTOS DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL			
Artículo	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Extintor 15 Lb tipo ABC	4	\$ 59.00	\$ 236.00
Extintor 5 Lb tipo ABC	1	\$ 16.95	\$ 16.95
Guantes de polietileno desechables	50	\$ 0.13	\$ 6.48
Guantes de vinil	50	\$ 0.13	\$ 6.48
Guantes para cocina	6	\$ 2.15	\$ 12.90
Mascarillas desechables	50	\$ 0.20	\$ 10.00
Señal plegable de seguridad 23 plg.	2	\$ 7.95	\$ 15.90
Chaleco de seguridad con cinta reflectiva	1	\$ 2.95	\$ 2.95
TOTAL	164		\$ 307.65

Tabla N° 16. Propuesta de Presupuesto de Gastos de Señalización

PRESUPUESTO DE GASTOS DE SEÑALIZACIÓN			
Artículo	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Señales de prohibición			
No fumar	5	\$ 3.60	\$ 18.00
No estacionarse	1	\$ 3.50	\$ 3.50
Señales de obligación			
Rótulo de uso de guantes	1	\$ 3.95	\$ 3.95
Rótulo colocar basura en su lugar	5	\$ 3.95	\$ 19.75
Rótulo no pasar sin control de temperatura	2	\$ 3.95	\$ 7.90
Señales de advertencia			
Alto voltaje	3	\$ 2.95	\$ 8.85
Señal plegable de seguridad "cuidado piso mojado" 23plg	1	\$ 7.95	\$ 7.95
Rotulo de evacuación	6	\$ 3.60	\$ 21.60
Rotulo de restricciones de ingreso	1	\$ 3.25	\$ 3.25
Rótulo peligro superficie caliente	2	\$ 3.95	\$ 7.90
Rótulo peligro inflamable	2	\$ 3.95	\$ 7.90
Señales indicativas			
Salida de emergencia	1	\$ 2.95	\$ 2.95
Señales de información			
Rótulo indicativo para baños	3	\$ 2.95	\$ 8.85
Extintor	5	\$ 3.95	\$ 19.75
Señal de punto de encuentro	1	\$ 14.95	\$ 14.95
Señal de botiquin	3	\$ 3.95	\$ 11.85
TOTAL	42		\$ 168.90

**Tabla N° 17. Propuesta de Presupuesto de Gastos de Artículos para Botiquín y
Primeros Auxilios**

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ARTICULOS PARA BOTIQUIN Y PRIMEROS AUXILIOS			
Artículo	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Termometro digital	1	\$ 39.99	\$ 39.99
Guantes desechables	5	\$ 0.15	\$ 0.76
Gasas	1	\$ 2.90	\$ 2.90
Vendas elásticas	2	\$ 1.84	\$ 3.68
Vendidas	30	\$ 0.03	\$ 0.78
Acetaminofen	30	\$ 0.07	\$ 2.10
Ibuprofeno	10	\$ 0.15	\$ 1.50
Tijeras 8 1/2 pulg.	1	\$ 3.90	\$ 3.90
Bote de alcohol de 8 oz.	1	\$ 2.28	\$ 2.28
Toallas sanitarias - paquete	20	\$ 0.08	\$ 1.50
Esparadrapo	1	\$ 3.02	\$ 3.02
Alkazeltser	12	\$ 0.23	\$ 2.80
Antigripales	12	\$ 0.17	\$ 2.04
Jeringa 3cc	2	\$ 0.17	\$ 0.34
Pepto bismol	1	\$ 4.42	\$ 4.42
Germicida antiséptico - Oxigen 120 ml	1	\$ 2.51	\$ 2.51
Amonio cuaternario	4	\$ 5.00	\$ 20.00
cinta reflectiva	1	\$ 5.95	\$ 5.95
Loción de calamina	1	\$ 2.29	\$ 2.29
TOTAL	136		\$ 102.76

**Tabla N° 18. Propuesta de Presupuesto de Gastos para la Divulgación del Programa
de Seguridad y Salud Ocupacional**

PRESUPUESTO DE GASTOS PARA DIVULGACIÓN DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
Artículo	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Brochure y folletos	4	\$ 0.50	\$ 2.00
Guía telefónica de emergencia	5	\$ 0.10	\$ 0.50
Impresión de mapa de riesgos y ruta de evacuación	1	\$ 4.00	\$ 4.00
TOTAL	9		\$ 6.50

Tabla N° 19. Propuesta de Presupuesto de Gastos Totales para la Implementación del Programa de Seguridad y Salud Ocupacional

PRESUPUESTO DE TOTAL DE GASTOS DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	
Artículo	Precio
Presupuesto de gastos para capacitar a los miembros del comité.	\$ 412.80
Presupuestos de gastos de equipos de protección.	\$ 307.65
Presupuestos de gastos de señalización.	\$ 168.90
Presupuestos de gastos para artículos de botiquín y primeros auxilios.	\$ 102.76
Presupuestos de gastos para divulgación del programa de S&SO.	\$ 6.50
TOTAL	\$ 998.61

IX. BIBLIOGRAFIA

Libros

- Arnold John y Randall Ray. (2012). (Quinta edición). Psicología del Trabajo: Comportamiento Humano en el Ámbito Laboral. Recuperado de: <http://www.solidfiles.com/v/XB5X2p74n7jGg/dl>
- Chiavenato, Idalberto. (2007) (8va. Ed.) Administración de Recursos Humanos. México D. F. McGRAW-HILL/Interamericana editores.
- Chiavenato, Idalberto. (2009). (Tercera edición). Gestión del Talento Humano. McGRAW-HILL/Interamericana editores.
- Cortes Díaz, José María. (2007). Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales, Seguridad e Higiene del Trabajo. Recuperado de: <http://www.solidfiles.com/d/51c642d242/>
- Cortes Arboleda, María Rosario. (s.f). Psicología del Trabajo: Éxito, Relación Personal, Adaptación. Recuperado de: <http://www.solidfiles.com/v/55wGgWwDMndX2>
- Diccionario enciclopédico universal. (1997). (Tomo 2). Grupo editorial Océano. España.
- Koontz Harold. (11va. Ed.) (1998). Administración una Perspectiva Global. México D. F. McGRAW-HILL/Interamericana editores.
- Raffo Eduardo, Ráez Luis y Cachay Orestes. (enero-julio 2013). (Volumen 16). Riesgos Psicosociales. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima, Perú. Recuperado de: <https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/idata/article/view/6420/5642>

Leyes

- Código de Trabajo. Decreto N°. 15 (1972). Recuperado de: <https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/4EA230C1-48BF-4A5B-8844-5052A79B4A05.pdf>
- Decreto Legislativo No.30. Diario Oficial No. 135. Tomo No. 348. (2000). Ratificación de Convenio con la O.I.T. No. 155 sobre Seguridad y Salud de los Trabajadores y Medio Ambiente de Trabajo.
- Decreto Constituyente No. 38. Diario Oficial No. 234, Tomo No. 281. (1983). Constitución de la República de El Salvador. Recuperado de: (<https://www.gobernacion.gob.sv/wp-content/uploads/2015/10/CONSTITUCION-de-la-Rep%C3%BAblica-de-El-Salvador.pdf>)
- Decreto Legislativo No. 134. Diario Oficial No. 242, Tomo No. 313.(1991). Ley de Impuesto sobre la Renta. Recuperado de: https://www.mh.gob.sv/downloads/pdf/DC5101_19_Ley_de_Impuesto_sobre_la_Renta.pdf
- Decreto Legislativo No. 233. Diario Oficial No. 79, Tomo No. 339. (1998). Ley del Medio Ambiente. Recuperado de: <https://tramites.gob.sv/media/Ley%20de%20medio%20ambiente.pdf>

- Decreto Legislativo No. 927. Diario Oficial No. 243, Tomo No. 333. (1996). Ley del Sistema de Ahorro para Pensiones. Recuperado de: https://www.ssf.gob.sv/images/stories/desc_leyes/Ley%20SAP.pdf
- Decreto Legislativo No. 296. Diario Oficial No.143. (1992). Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. Recuperado de: <https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/2CAB1667-9501-46A4-B40F-91BFB6D5267E.pdf>
- Ley de Seguro Social y Reglamentos del Régimen General de Salud y Riesgos Profesionales. Decreto 126 (1997). Recuperado de: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=http://www.iss.gob.sv/index.php%3Foption%3Dcom_phocadownload%26view%3Dcategory%26id%3D5:normativa%26download%3D9:leyi sss%26Itemid%3D0&ved=2ahUKEwjHxfgd94LqAhWlQzABHaW4DgoQFjAAegQIAhAB&usg=AOvVaw3U0hR4PTL1Q12vwXxSSNFN
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. (2010). Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. Recuperado de: <https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/BF537BA8-D9BB-401D-BE2B-88A8E69348EB.pdf>
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. (2010). Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo. Recuperado de: <https://www.asamblea.gob.sv/sites/default/files/documents/decretos/BF537BA8-D9BB-401D-BE2B-88A8E69348EB.pdf>
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. D.L. N°. 86 (2012). Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo. Recuperado de: http://www.salud.gob.sv/archivos/CSSO/documentos_normativos/DE-DECRETO-86-DO-78-TOMO-395-30042012-REGLAMENTO-DE-GESTION-DE-LA-PREVENCION-DE-RIESGOS-EN-LOS-LUGARES-DE-TRABAJO.pdf
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. D.L. N°. 86 (2012). Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo. Recuperado de: http://www.salud.gob.sv/archivos/CSSO/documentos_normativos/DE-DECRETO-86-DO-78-TOMO-395-30042012-REGLAMENTO-DE-GESTION-DE-LA-PREVENCION-DE-RIESGOS-EN-LOS-LUGARES-DE-TRABAJO.pdf
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. D.L. N°. 86 (2012). Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo. Recuperado de: http://www.salud.gob.sv/archivos/CSSO/documentos_normativos/DE-DECRETO-86-DO-78-TOMO-395-30042012-REGLAMENTO-DE-GESTION-DE-LA-PREVENCION-DE-RIESGOS-EN-LOS-LUGARES-DE-TRABAJO.pdf

395-30042012-REGLAMENTO-DE-GESTION-DE-LA-PREVENCION-DE-RIESGOS-EN-LOS-LUGARES-DE-TRABAJO.pdf

- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. D.L. N°. 89 (2012). Reglamento General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo. Recuperado de: <https://www.jurisprudencia.gob.sv/DocumentosBoveda/D/2/2010-2019/2012/04/96988.PDF>
- Ministerio de Trabajo y Previsión Social. (Versión 1). (2020). Protocolo integral de Prevención de Riesgos Biológicos en los Lugares de Trabajo. Recuperado de: <https://www.mtps.gob.sv/wp-content/uploads/descargas/DGPS/Protocolos/protocolo-integral-prevencion-riesgos-biologicos-lugares-trabajo-2020.pdf>

Documentos

- Arias Gallegos, Walter Lizandro. 2012 Histórica de la Salud Ocupacional y la Seguridad Industrial. Recuperado de: <https://www.medigraphic.com/pdfs/revcubsaltra/cst-2012/cst123g.pdf>
- Ministerio de Trabajo e Inmigración. Cañada Jorge, Díaz Ignacio, Medina Javier, Puebla Miguel, Mata José, Soriano Manuel y Centro de Prevención de Riesgos Laborales (CPRL) Jáen, Junta de Andalucía.(S.f). Manual para el profesor de salud y seguridad en el trabajo. ISBN: 978-84-7425-763-2. Recuperado de: https://www.uco.es/webuco/buc/centros/tra/lilibros/manual_profesor_fp_para_el_empleo.pdf
- Organización Panamericana para la Salud, Van de Haar, Rudolf, Berenice Goelzer. (2001). La Higiene Ocupacional en América Latina: una Guía para su Desarrollo. Recuperado de: https://www.who.int/occupational_health/publications/amrhigiene/es/
- Organización Internacional del Trabajo. (2008) (1ra. Ed.) Vida, Trabajo, Trabajo en Seguridad. Gestión del Riesgo en el Medio Laboral. Recuperado de: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/documents/publication/wcms_091624.pdf
- Organización Internacional del Trabajo (OIT). (2017). (Primera edición). Inspección de Seguridad y Salud en el Trabajo: Módulo de Formación para Inspectores. Recuperado de: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/---ilo-buenos_aires/documents/publication/wcms_592318.pdf

Trabajos de Graduación

- Arias, Evelyn; Cubías Mayra y Ticas Eli. (Enero 2012). Programa de Higiene y Seguridad Ocupacional para la Reducción de Riesgos Laborales en la Pequeña Empresa Dedicada a la

Fabricación y Distribución de Muebles Metálicos para Oficina en el Departamento de San Salvador. (Caso Ilustrativo). (Tesis de pregrado). Universidad de El Salvador, San Salvador, El Salvador.

- Berganza Leticia, Orellana Gladys y Reyes Claudia. (2015). Programa de Seguridad y Salud Ocupacional para la Aplicación de la Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de Trabajo para la Asociación Cesal del Municipio de San Salvador. (Tesis de pregrado). Universidad de El Salvador, San Salvador, El Salvador.
- Cáceres Rivera, Wendy G., Duran Bonilla, Maira E., Ticas Galán, Boris S. (Junio 2016). Programa de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional para la Empresa Celo-Block, S.A. de C.V. Ubicada en el Municipio de Guazapa Departamento de San Salvador. (Tesis de pregrado). Universidad de El Salvador, San Salvador, El Salvador.
- Chicas, Pedro V., Chicas Chicas, Carlos A., Romero del Cid, Joselin M. (agosto 2015). Elaboración de un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales en la Empresa Alerta Total, Sociedad Anónima de Capital Variable en la Ciudad de San Miguel Año 2015. (Tesis de pregrado.) Universidad de El Salvador, San Salvador, El Salvador.
- Espino Aguilar, Daniel A., Mendoza Amaya, Sara R. (noviembre 2019). Programa de Seguridad y Salud Ocupacional para la Prevención de Riesgos, Accidentes y Enfermedades Profesionales de los Empleados de la Empresa La Sagrada Familia, S.A. de C.V., Ubicada en la Ciudad de San Salvador. (Tesis de pregrado). Universidad de El Salvador, San Salvador, El Salvador.

Páginas web

- Diccionario Virtual de la Real Academia Española. Obtenido de: <https://dle.rae.es/>
- El Código de Hammurabi, recuperado de: <https://thales.cica.es/rd/Recursos/rd98/HisArtLit/01/hammurabi.htm> y https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3digo_de_Hammurabi
- Organización Panamericana para la Salud, Organización Mundial de la Salud. (2010). Salud de los Trabajadores: Recursos. Recuperado del artículo: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=1527:workers-health-resources&Itemid=1349&limitstart=2&lang=es
- Organización Mundial de la Salud. Preguntas y Respuestas sobre la Enfermedad por Coronavirus (COVID-19). Sitio web mundial. Recuperado de: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>

ANEXOS

ANEXO Nº. 1:

**CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS COLABORADORES/AS DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
SALVADOREÑA (AGASAL)**



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CUESTIONARIO DIRIGIDO AL PERSONAL DE LA EMPRESA



ACADEMIA DE GASTRONOMIA SALVADOREÑA (AGASAL, S.A. DE CV.)

OBJETIVO: Recopilar información acerca de Seguridad y Salud Ocupacional en las instalaciones de la Academia de Gastronomía Salvadoreña AGASAL, S.A. de CV, para la elaboración de un Programa de Salud y Seguridad Ocupacional que brinde medidas de prevención y protección de la salud de los empleados/as en el desarrollo de las actividades, mejorando las condiciones de trabajo.

INDICACIONES: El presente instrumento de recolección de información contiene dos clases de preguntas: abiertas y cerradas. Para las primeras, se le pide contestar acorde a lo que considera pertinente y, para el caso de las segundas, marque con una "X" la opción que considere acertada. Cualquier consulta puede ser dirigida al facilitador/a.

I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

- Nombre de la Unidad Orgánica a la que pertenece _____
- Puesto de Trabajo que Ocupa: _____
- Tiempo de Trabajar:
 - En la Academia: _____
 - En la Unidad Orgánica: _____
 - En el Puesto de Trabajo: _____

II. DATOS SOBRE LA SITUACION ACTUAL EN SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

A. INFORMACIÓN GENERICA

1. ¿Ha recibido capacitación sobre seguridad y salud ocupacional por parte de las autoridades de la academia? Sí _____ No _____
Si su respuesta fue afirmativa, responda la pregunta 1.1. Caso contrario pase a la pregunta 2.

1.1. ¿Con que frecuencia recibe capacitaciones?

Una vez al mes: _____	Una vez al año: _____
Cada tres meses: _____	Nunca se reciben: _____
Cada seis meses: _____	

1.2. ¿Sobre qué temática ha recibido capacitación?

2. ¿Conoce sobre la existencia de un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que se haya implementado en la academia?

Sí _____ No _____

3. ¿Se le ha informado de acciones determinadas por la academia en materia de prevención de accidentes?

Sí _____

No _____

Si su respuesta fue afirmativa, responda la pregunta 3.1. Caso contrario pase a la pregunta 4.

3.1. Enliste algunas de las acciones que se han llevado a cabo (Ejemplo: equipo de protección, chequeo de lugares de trabajo, señalización de áreas, rutas de escape, etc.)

4. ¿Sabe si la empresa cuenta con equipo contra incendios?

Sí _____

No _____

Si su respuesta fue afirmativa, responda la pregunta 4.1. Caso contrario pase a la siguiente sección.

4.1. Mencione el equipo contra incendios que usted ha identificado en la academia y el lugar donde se encuentra:

Equipo Contra Incendios

Ubicación

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

4.2. De lo(s) anteriormente enlistado(s), ¿cuál(es) sabe cómo utilizar(los)?

B. INFORMACION SOBRE SALUD

1. Marque con una "X" la(s) enfermedad(es) profesional(es) a la(s) cual(es) está expuesto/ta al llevar acabo sus actividades en su puesto de trabajo.

Afectaciones musculares _____

Laringitis crónica _____

Intoxicaciones _____

Infecciones intestinales _____

Enfermedades de las vías respiratorias _____

Enfermedades del aparato ocular _____

Enfermedades de la piel _____

Fatiga física o mental _____

Otras: _____

2. ¿Con qué frecuencia se ausenta por causa de enfermedades?

Muy frecuentemente _____ Rara vez _____
Frecuentemente _____ Nunca _____

Si su respuesta a la interrogante fue "Nunca", pase a la siguiente sección. Caso contrario, responda la pregunta 2.1.

2.1. Mencione el tipo de enfermedades por las cuales se ha ausentado de la academia:

3. ¿Alguna vez ha sufrido un accidente de trabajo?

Sí _____ No _____

Si su respuesta fue afirmativa, responda la pregunta 3.1. Caso contrario pase a la pregunta 4.

3.1. ¿Qué tipo de accidente sufrió? Marque con una "X" el o los accidentes que le hayan sucedido.

Quemadura	_____	Fractura	_____
Torcedura pie	_____	Caída	_____
Esguince de tobillo	_____	Cortadura	_____

Otro(s): _____

3.2. ¿Cuál(es) considera usted que fueron las causas del o los accidentes sufridos?

Falta de señalización	_____
Causas técnicas	_____
Causas humanas	_____

Si su respuesta no está contemplada en la lista anterior, explique:

4. ¿Qué tipo de equipo de protección personal utiliza para realizar su trabajo?

Mascarilla _____
Guantes _____
Gabacha _____
Gorro _____
Delantal _____
Gafas _____
Otro(s): _____

C. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

1. ¿Considera que la señalización usada dentro de la academia es adecuada para prevenir accidentes?

Sí _____

No _____

Si su respuesta fue negativa, responda la pregunta 1.1. Caso contrario pase a la pregunta 2.

1.1. ¿Qué aspectos, áreas y/o zonas considera se necesitan señalar para prevenir accidentes al interior de la academia?

2. ¿Sabe si la empresa cuenta con un botiquín de primeros auxilios?

Sí _____

No _____

Si su respuesta fue afirmativa, responda la pregunta 2.1. Caso contrario pase a la pregunta 1.1.

2.1. ¿Dónde está ubicado? _____

3. ¿Cómo calificaría el ruido existente en:

Instalaciones	Calificación		
	Alto	Aceptable	Nulo
En la academia			
Áreas de trabajo contiguas			
Lugar de trabajo			

4. ¿Cómo calificaría la iluminación en:

Instalaciones	Calificación		
	Fuerte	Adecuada	Débil
En la academia			
Lugar de trabajo			
Áreas de trabajo contiguas			
Pasillos / Corredores			
Escaleras			
Bodega de alimentos			
Bodega de herramientas			

5. ¿Considera que la ventilación en su área de trabajo está acorde a las actividades que realiza?

Sí _____

No _____

III. DATOS DEL ENCUESTADOR/RA

- Nombre Completo: _____
- Fecha: _____
- Hora: _____
- Lugar: _____

ANEXO Nº. 2:

**ENTREVISTA REALIZADA A LOS DIRECTORES DE LA ACADEMIA DE
GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)**



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS



CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS DIRECTORES DE LA EMPRESA
ACADEMIA DE GASTRONOMIA SALVADOREÑA (AGASAL, S.A. DE CV.)

OBJETIVO: El presente instrumento de recolección de información contiene una serie de preguntas cerradas y abiertas relacionadas a salud y seguridad ocupacional en la Academia de Gastronomía Salvadoreña (AGASAL, S.A. de C.V.), para lograr identificar factores de riesgos existentes.

INDICACIONES: Toda la información que se proporcione será manejada con total discreción. Se le solicita responder con sinceridad. Si su respuesta no se encuentra contemplada entre las opciones presentadas, puede ingresar la suya en el espacio dispuesto para ello.

1. ¿Tiene conocimientos sobre seguridad y salud ocupacional?
 Sí _____ No _____

2. ¿Conoce la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo?
 Sí _____ No _____

3. ¿Se ha formado un comité de seguridad ocupacional?
 Sí _____ No _____

3.1 Si la respuesta a la pregunta 3 fue "No", mencione la razón por la cual aún no ha formado un comité de seguridad ocupacional. _____

4. ¿Con cuáles de los siguientes planes de seguridad y salud ocupacional cuenta AGASAL?

- Prevención de riesgos ocupacionales _____
- Plan de emergencia y evacuación _____
- Plan de prevención de enfermedades _____
- Otra ... _____

4.1 Si usted agregó otros planes en la pregunta 4, por favor mencione ¿en qué consisten esos planes? _____

5. ¿Ha brindado capacitaciones a sus colaboradores/as sobre primeros auxilios, identificación de riesgos y prevención de accidentes de trabajo?
 Sí _____ No _____

5.1 ¿Cada cuánto tiempo imparte las capacitaciones mencionadas en la pregunta anterior?

- Cada mes _____
- Cada 3 meses _____
- Cada 6 meses _____
- Una vez al año _____

6. ¿Cuenta AGASAL con un botiquín de primeros auxilios?
Sí _____ No _____

7. ¿AGASAL cuenta con extintores?
Sí _____ No _____

7.1 Si su respuesta fue afirmativa a la pregunta anterior, mencione ¿cuántos extintores posee y dónde los ha ubicado?

7.2 ¿Qué tipo de extintores utiliza?

7.3 ¿Ha enseñado a sus colaboradores a utilizar el extintor?

8. Durante el periodo de tiempo en que AGASAL se ha mantenido en funciones, ¿ha ocurrido algún accidente de trabajo (caídas, deslizamientos por escaleras, caídas desde sillas, resbalones por piso húmedo o sucio, etc.)?
Sí _____ No _____

8.1 Si su respuesta a la pregunta 8, fue afirmativa, mencione ¿qué tipo de accidentes se han presentado?

8.2 ¿Lleva AGASAL un registro de accidentes ocurridos a sus colaboradores/as?
Sí _____ No _____

9. *Usted como director/a de la organización, realiza verificaciones de situaciones de riesgo en el lugar de trabajo?*
Sí _____ No _____

9.1 Si su respuesta a la pregunta anterior es afirmativa, mencione ¿con qué la frecuencia con la que lo hace?

10. ¿Con qué frecuencia sus colaboradores/as reportan alguna enfermedad laboral?

10.1 ¿Qué tipo de enfermedades han causado mayor ausencia laboral?

11. ¿Considera que la infraestructura de AGASAL cuenta con las condiciones idóneas de seguridad en infraestructura?

Sí _____

No _____

11.1 Mencione la razón que lo llevó a responder positiva o negativamente a la pregunta anterior.

12. ¿Se encuentran sus colaboradores/as entrenados para responder ante casos de emergencia o desastres naturales?

Sí _____

No _____

12.1 Mencione la razón que lo lleva a afirmar o negar la capacidad de reacción de sus colaboradores/as ante desastres naturales, según su respuesta a la pregunta 12.

13. ¿Las instalaciones de AGASAL cuentan con señalización que oriente a su personal?

Sí _____

No _____

13.1 Si su respuesta fue afirmativa mencione que lugares se encuentra señalizados, de lo contrario, méncionela razón por la cual no se ha señalado aún.

14. ¿Proporciona AGASAL un equipo de protección personal para sus colaboradores/as?

Sí _____

No _____

14.1 ¿Qué tipo de equipo de protección le proporciona a sus colaboradores/as?

ANEXO Nº. 3:

**GUÍA DE OBSERVACIÓN DIRECTA PARA DETERMINAR LA SITUACIÓN ACTUAL EN
LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA SALVADOREÑA (AGASAL)**

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

**GUIA DE OBSERVACIÓN PARA DETERMINAR LA SITUACIÓN ACTUAL
 SOBRE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN AGASAL, S.A. DE C.V.**

Objetivo: Evaluar a través de la observación directa las condiciones de seguridad y salud ocupacional en las que se encuentra la empresa AGASAL, S.A de C.V.

I. CONDICIONES GENERALES DE LOS LUGARES DE TRABAJO			
Criterios de Observación	¿Cumple?		Observaciones
	Si	No	
• Pisos			
¿El piso está libre de grietas/ fisuras?	x		
El piso es resbaladizo incluso encontrándose limpio y seco		X	
• Techo			
La distancia desde el piso al techo es mayor o igual a 2.50 metros.	x		
La estructura que sostiene el techo es apropiada para el tipo de techo.	x		
• Paredes			
¿Están las paredes en buenas condiciones?	x		
El tono de la pintura utilizada en las paredes es intenso.		X	
• Pasillos			
¿Cumplen los pasillos un ancho mínimo de 1 metro para que los colaboradores transiten sin problemas?	x		
El ancho del pasillo donde circulan vehículos y peatones, dispone de por lo menos 60 cm más de ancho al de los vehículos estacionados.	x		

Cont...			
Criterios de Observación	¿Cumple?		Observaciones
	Si	No	
• Gradas			
La altura de las escaleras excede a los 4 metros.		X	
El ancho de las escaleras es menor a 1 metro.		X	
¿Están las escaleras sólidamente sujetas y soportan cargas para las cuales fueron construidas?	x		
¿Tienen las escaleras cintas antideslizantes?		X	
• Barandales			
¿Los barandales están hechos de materiales rígidos y resistentes, capaces de prevenir caídas?	x		
La altura de los barandales es superior a 90 cm a partir del nivel del piso		X	
• Distancia entre puestos de trabajo			
¿Es suficiente el espacio entre cada puesto de trabajo para que los colaboradores/as lleven a cabo sus actividades sin inconvenientes?	x		
• Puertas			
¿Las instalaciones cuentan con puerta de emergencia?	x		
¿La puerta(s) de salida están debidamente señalizadas?		X	
¿El espacio destinado para el tanque de gas propano está encerrado en rejillas y cuenta con una puerta de acceso?		X	
• Comedor			
¿Ofrece la organización acceso a cocina o microondas para sus colaboradores?	x		
¿Existe un espacio destinado para que los colaboradores/as ingieran sus alimentos?	x		
• Control de roedores			
¿Los lugares de trabajo están libres de plagas y roedores que comprometan la salud de los colaboradores/as?	x		
• Instalaciones eléctricas			
¿Están expuestas las instalaciones eléctricas de tal manera que el contacto de un objeto o persona cause un cortocircuito?		X	

Cont..			
Criterios de Observación	¿Cumple?		Observaciones
	Si	No	
• Otros			
¿Existe suficiente iluminación en los lugares de trabajo?	x		
¿Es suficiente la ventilación en cada espacio de trabajo?	x		
¿El techo es impermeable o está libre de perforaciones que contribuyan a humedecer el ambiente de trabajo?	x		
¿Cuenta la organización con sala de recepción ?	x		
Existe un área destinada para comedor de los colaboradores/as.	x		
Existen cuartos de vestuario para los trabajadores/as o casilleros para guardar artículos personales.	x		
El suministro de agua potable es accesible para los diferentes puestos de trabajo	x		

Criterios de Observación	¿Cumple?		Observaciones
	Si	No	
• Señalización de seguridad			
¿Existe presencia de señales de seguridad?		X	
¿Se encuentra las señales visibles para todas las personas?		X	
• Sistema de prevención contra incendios			
¿Cuentan con manguera contra incendios?		X	
¿Son visibles los extintores?	x		
¿Se encuentran cargados los extintores, y con fecha visible de caducidad?	x		
¿Los centros de trabajo cuentan con detectores contra incendio?		X	
¿Cuentan con alarma contra incendio?		X	
• Iluminación			
¿Existen entradas de luz natural en las habitaciones? (ventanas).	x		
¿Las habitaciones cuentan con luz artificial? (lámparas o bombillos)	x		
¿Es suficiente la intensidad de la luz para el desarrollo normal de las actividades de los colaboradores/as?	x		
• Ventilación			
¿Existen habitaciones que tienen ventilación natural? (Expuestas al aire natural por falta de ventanas).	x		
¿Las habitaciones cuentan con ventiladores?		X	
¿Las ventanas se caracterizan por ser sol y aire?	x		
¿Existen aparatos de aire acondicionado?		X	
• Temperatura			
¿Existen habitaciones donde el calor es insoportable?		X	
¿Existen habitaciones donde el frío es insoportable?		X	
¿Es la temperatura aceptable para el normal funcionamiento de las actividades?	x		

Cont..			
Criterios de Observación	¿Cumple?		Observaciones
	Si	No	
• Ruido			
¿Hay presencia de ruidos excesivos dentro de los lugares de trabajo?		x	
¿Se escuchan ruidos o estruendos en las zonas aledañas a las instalaciones de la academia?	x		
¿Es tolerable el ruido emitido dentro de las instalaciones?	x		
• Ergonomía			
¿El lugar cuenta con sillas cómodas?	x		
¿Cuentan con escritorios?	x		Solamente en recepción y dirección
Los escritorios con acceso a computadora, ¿cuentan con almohadilla para muñeca?	x		
¿Los colaboradores/as realizan posturas forzadas o incómodas en su desempeño diario?		x	
¿Algún/a colaborador/a realiza trabajos de pie?	x		Los instructores dan clases de pie
¿Realizan los colaboradores/as sus actividades estando sentados/as?	x		
¿El trabajo desempeñado requiere grandes exigencias? (Movilidad constante).		x	
¿El trabajo realizado tiene holguras de tiempo que no están contempladas en los descansos establecidos? (Disponibilidad para ejecutar otras tareas).		x	

II. CONDICIONES DE SALUBRIDAD			
Criterios de Observación	¿Cumple?		Observaciones
	Si	No	
• Agua			
Fácil acceso a agua potable en sus puestos de trabajo y para su aseo personal.	x		Se tiene disponible una baño con regadera para uso de los colaboradores/as.
El agua destinada para el consumo es suministrada por un dispensador de agua (oasis).	X		
Se dispone de vasos desechables para beber agua.	x		
Cada colaborador hace uso de su propio vaso o tasa para beber agua.	x		
Se prestan utensilios personales entre compañeros/as para beber agua.		x	
• Servicios sanitarios			
Los sanitarios se encuentran separados por sexo.	x		
Los servicios sanitarios se encuentran limpios y provistos de papel higiénico.	x		
• Lavamanos			
Adecuado sistema de lavado de manos (1 lavamanos por cada 15 trabajadores/as).	x		
Se encuentra provisto de jabón o alcohol gel	x		
Cuentan con toallas o papel para secarse las manos.		x	
• Inodoros			
De carga y descarga, con flujo de agua constante.	x		
Disponibilidad de recipientes para la basura con tapadera.	x		
En los inodoros para el uso de mujeres se identifican recipientes con tapaderas destinados únicamente a desechos de toallas sanitarias.		x	
• Urinarios			
Cuentan con urinario.		x	

CRITERIOS DE OBSERVACIÓN	¿CUMPLE?		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Orden y aseo de locales			
• Almacenamiento			
Iluminación, ventilación y temperatura adecuada.	x		
• Pasillos			
Limpios y en buenas condiciones.	x		
Libres de materiales u objetos que obstaculicen el tránsito de personas.	x		
• Residuos o basura.			
Se remueven diariamente	x		
Son depositados en recipientes adecuados y mantenidos fuera de la bodega.	x		
• Seguridad con elementos eléctricos			
Las instalaciones eléctricas cuentan con un sistema de polarizado a tierra.	x		
Exposición a riesgo eléctrico por cableado descubierto.		x	
Partes energizadas sin señalización.	x		
• Ropa de trabajo y equipo de protección			
Al ingresar al lugar de trabajo el trabajador/a cumple protocolo de prevención de riesgos biológicos (covid19).	x		
Se toma temperatura y usa alcohol gel	x		
Cada colaborador/a utiliza mascarilla en su lugar de trabajo.	x		
Utiliza gabacha o delantal mientras desempeña su trabajo.	x		Su uniforme debe colocarse al llegar a la academia.
Hace uso de equipo de protección personal para evitar accidentes.	x		
Promueve el uso de equipo de protección personal a sus estudiantes.	x		

ANEXO N°. 4:

**TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS EN
AGASAL, S.A. DE C.V.**

A. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Pregunta 1: Nombre de la unidad orgánica a la que pertenece.

Objetivo: Conocer la unidad orgánica a la que pertenecen los trabajadores de AGASAL.

Tabla N° 1.

Unidad Orgánica	Frecuencia	Porcentaje
Operativa	3	50.00 %
Materias primas	1	16.67 %
Formación	1	16.67 %
Recepción.	1	16.67 %
Total	6	100.00%

Interpretación: En AGASAL, los empleados/as tienen desconocimiento sobre la unidad orgánica a la que pertenecen, debido a la modificación que se ha realizado en la estructura jerárquica con motivo de la pandemia del covid19, llevándolos a asociar su área de trabajo con las actividades que realizan, para este caso, la mitad de ellos se encuentran en la unidad operativa y el resto se ubican en diferentes unidades en la organización.

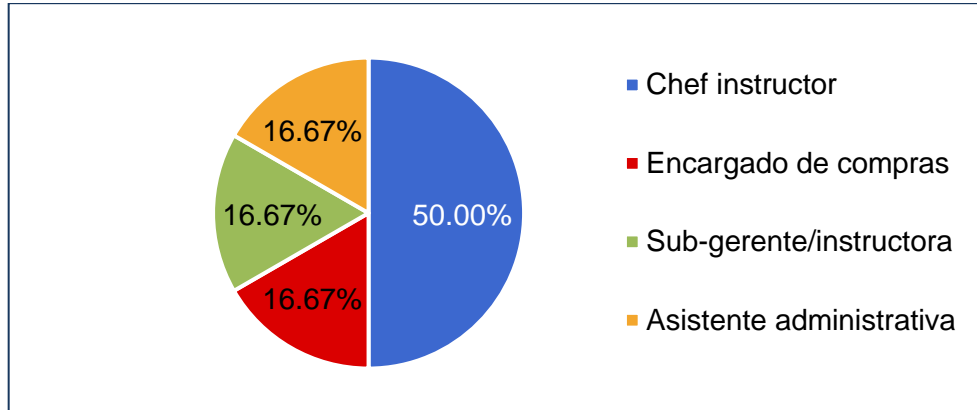
Pregunta 2: Puesto de trabajo que ocupa.

Objetivo: Conocer los diferentes puestos de trabajo en AGASAL.

Tabla N° 2.

Puesto de Trabajo	Frecuencia	Porcentaje
Chef instructor	3	50.00 %
Encargado de compras	1	16.67 %
Sub-gerente/instructora	1	16.67 %
Asistente administrativa	1	16.67 %
Total	6	100.00%

Gráfico N° 1: Puesto de Trabajo que Ocupa



Interpretación: La mitad de los colaboradores se desempeñan como instructores, mientras que una persona realiza doble función siendo sub-gerente e instructora a la vez; debido a la disminución de personal en la empresa por motivo de la pandemia de covid19; por otro lado, se identifica a una señorita realizando tareas de asistente administrativa y a un caballero como responsable de realizar las actividades que involucran las compras para la organización.

B. DATOS SOBRE LA SITUACIÓN ACTUAL EN SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

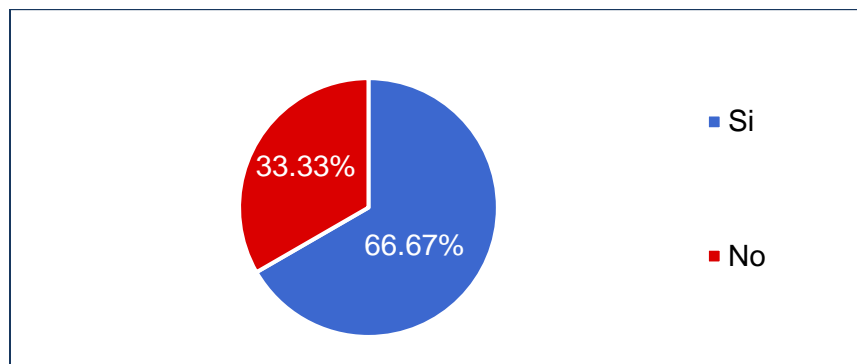
Pregunta 1: ¿Ha recibido capacitación sobre seguridad y salud ocupacional por parte de las autoridades de la academia?

Objetivo: Determinar si los directivos de AGASAL han impartido capacitaciones en materia de seguridad y salud ocupacional a sus empleados.

Tabla N° 4.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	66.7%
No	2	33.3%
Total	6	100%

Gráfico N° 3: ¿Ha recibido capacitaciones sobre seguridad y salud ocupacional?



Interpretación: Los 4 caballeros manifestaron haber recibido capacitaciones sobre seguridad y salud ocupacional asociándolo con la higiene personal, almacenamiento de las materias primas, preservación de los alimentos, entre otros, mientras que las 2 señoritas niegan haber recibido este tipo de capacitación.

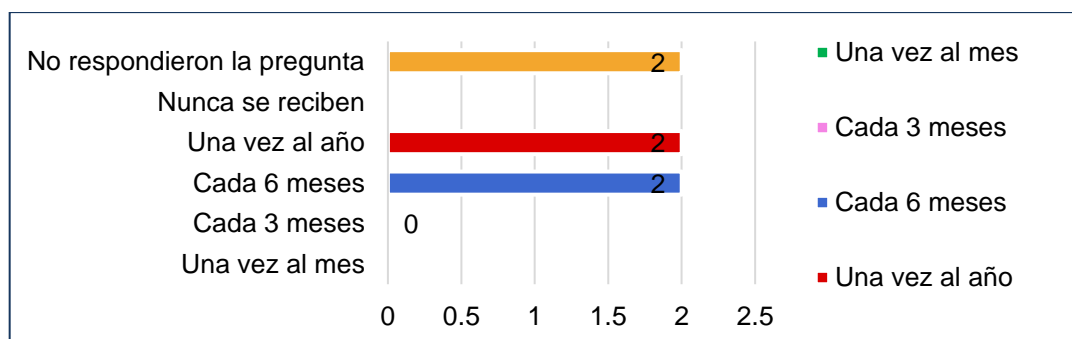
Pregunta 1.1: ¿Con qué frecuencia recibe capacitaciones?

Objetivo: Establecer la periodicidad con que los trabajadores de AGASAL reciben capacitaciones en materia de seguridad y salud ocupacional.

Tabla N° 5.

Periodicidad	Frecuencia	Porcentaje
Una vez al mes	0	0.0%
Cada 3 meses	0	0.0%
Cada 6 meses	2	33.33%
Una vez al año	2	33.33%
Nunca se reciben	0	0.0%
No respondieron la pregunta	2	33.33%
Total	6	100%

Gráfico N° 4: ¿Con qué frecuencia recibe capacitaciones?



Interpretación: De un total de 6 personas encuestadas, 2 no respondieron a esta pregunta, confirmando con la interrogante anterior que las señoritas fueron quienes se abstuvieron de dar mayor detalle; mientras que sus compañeros expresaron opiniones diferentes, al asegurar que se reciben capacitaciones 2 veces al año y una vez al año.

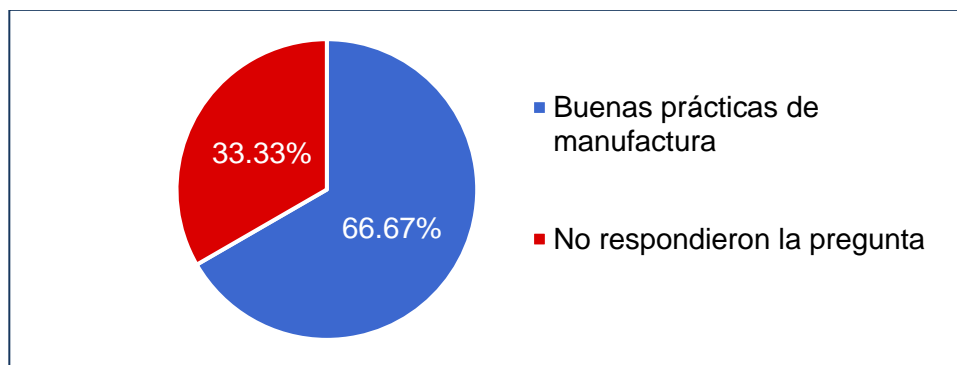
Pregunta 1.2: ¿Sobre qué temática ha recibido capacitación?

Objetivo: Conocer las diferentes temáticas en materia de seguridad y salud ocupacional que han recibido los trabajadores de AGASAL.

Tabla N° 6.

Temáticas	Frecuencia	Porcentaje
Buenas prácticas de manufactura	4	66.67%
No respondieron la pregunta	2	33.33%
Total	6	100%

Gráfico N° 5. ¿Sobre qué temática ha recibido capacitación?



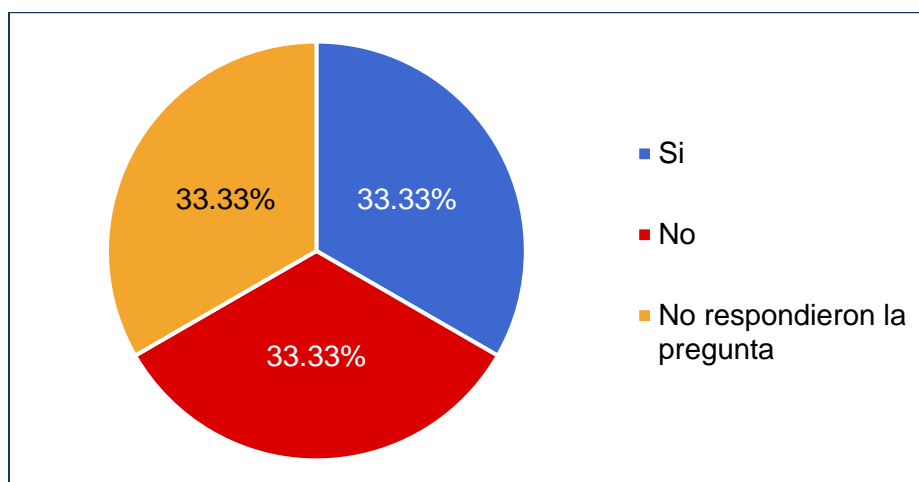
Interpretación: De las 4 personas que respondieron a esta pregunta, todas coincidieron en que las capacitaciones recibidas han sido sobre la temática de buenas prácticas de manufactura, debido a la necesidad de contribuir a la enseñanza sobre procesos de elaboración y manipulación de alimentos.

Pregunta 2: ¿Conoce sobre la existencia de un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que se haya implementado en la academia?

Tabla N° 7.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	2	33.33%
No	2	33.3%
No respondieron la pregunta	2	33.33%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 6: ¿Conoce sobre la existencia de un Programa de Seguridad y Salud Ocupacional que se haya implementado en la academia?



Interpretación: Los empleados/as han confundido el significado de un programa de salud y seguridad ocupacional con el procedimiento que se lleva a cabo para brindar primeros auxilios ante incidentes entre compañeros/as y/o estudiantes, por tal razón, 4 personas sostienen que existe el programa.

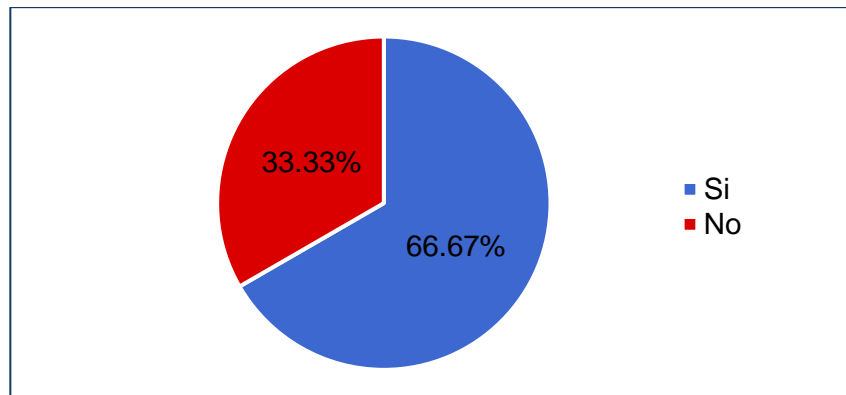
Pregunta 3: ¿Se le ha informado de acciones determinadas por la academia en materia de prevención de accidentes?

Objetivo: Conocer si los trabajadores han sido informados de acciones, técnicas y/o métodos a practicar con la finalidad de prevenir accidentes laborales.

Tabla N° 8.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	66.7%
No	2	33.3%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 7: ¿Ha llevado a cabo la academia acciones en materia de prevención de accidentes?



Interpretación: De acuerdo a 4 colaboradores que respondieron positivamente a esta pregunta, las acciones en materia de prevención de accidentes, comprenden el procedimiento para brindar primeros auxilios a los estudiantes en caso de cortes y quemaduras, mientras que las otras 2 personas encuestadas desconocen que la empresa haya realizado acciones encaminadas a prevenir accidentes.

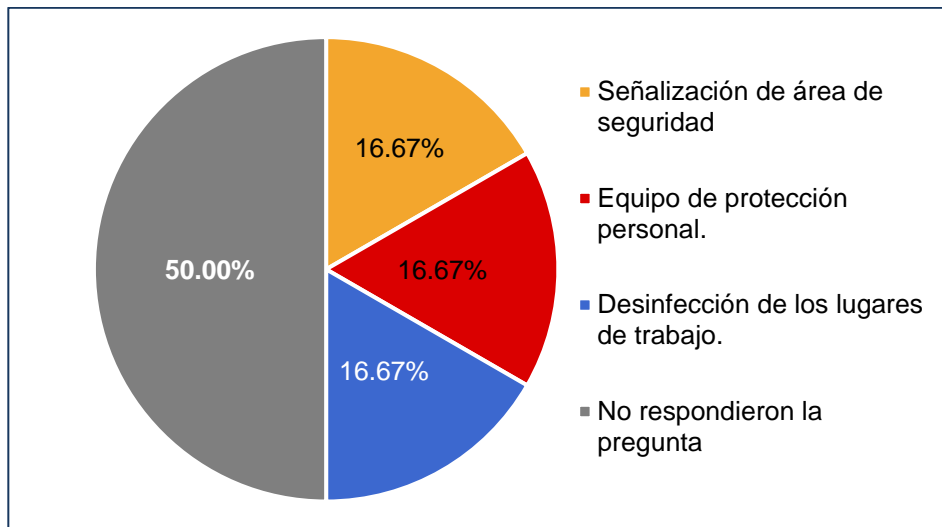
Pregunta 3.1: Enliste algunas de las acciones que se han llevado a cabo (Ejemplo: equipo de protección, chequeo de lugares de trabajo, señalización de áreas, rutas de escape, etc.)

Objetivo: Enlistar las diferentes medidas que han tomado los directivos de AGASAL en materia de seguridad y salud ocupacional a través de la opinión de los trabajadores.

Tabla N° 9.

Acciones Tomadas por la Academia	Frecuencia	Porcentaje
Señalización de área de seguridad	1	16.67%
Equipo de protección personal	1	16.67%
Desinfección de los lugares de trabajo	1	16.67%
No respondieron la pregunta	3	50.00%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 8. Acciones de prevención de accidentes llevadas a cabo por la academia.



Interpretación De acuerdo a los colaboradores/as se han llevado a la práctica 3 tipos de acciones, estos comprenden la señalización de área de seguridad únicamente en las cocinas, el uso de equipo de protección personal (mascarillas, guantes, gorros, uniforme, etc.) y la desinfección de los lugares de trabajo (uso de amonio, alcohol gel, papel, etc.), no obstante, la mitad del personal se abstuvo a responder la pregunta.

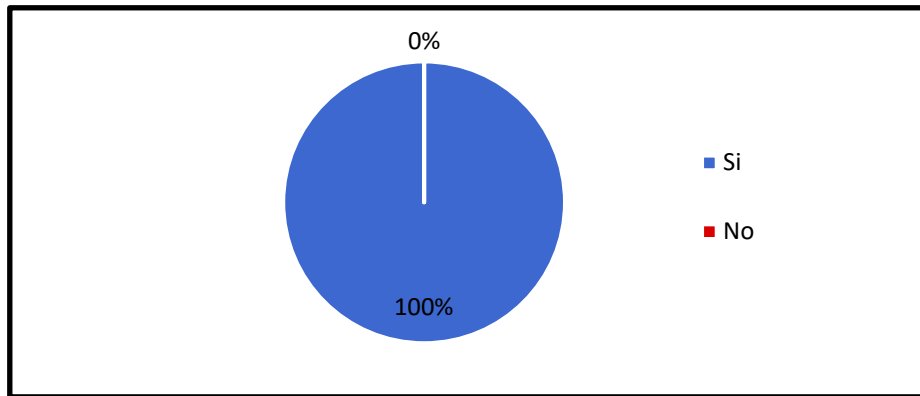
Pregunta 4: ¿Sabe si la empresa cuenta con equipo contra incendios?

Objetivo: Determinar la existencia de extintores de incendios a través de la opinión de los trabajadores.

Tabla N° 10.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	100%
No	0	0%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 9. ¿Cuenta la academia con equipo contra incendios?



Interpretación: Todos los empleados/as son conscientes de la existencia del equipo contra incendios, aunque denotaron que no están capacitados para hacer uso de ellos ante un accidente.

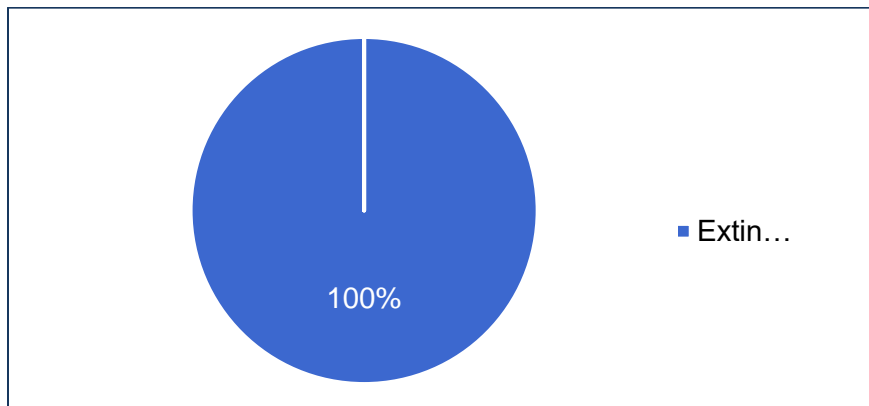
Pregunta 4.1: Mencione el equipo contra incendios que usted ha identificado en la academia y el lugar donde se encuentra.

Objetivo: Enlistar el equipo contra incendios con el que cuenta la academia.

Tabla N° 11.

Equipo Contra Incendios	Ubicación	Frecuencia	Porcentaje
Extintor	Laboratorio de cocina	6	100%
Total		6	100%

Gráfico N° 10. Equipo contra incendios utilizado en la academia



Interpretación: Todos los empleados/as de la academia afirmaron que se cuenta con un equipo contra incendios, este es un extintor tipo ABC y se encuentra ubicado en el laboratorio de cocina.

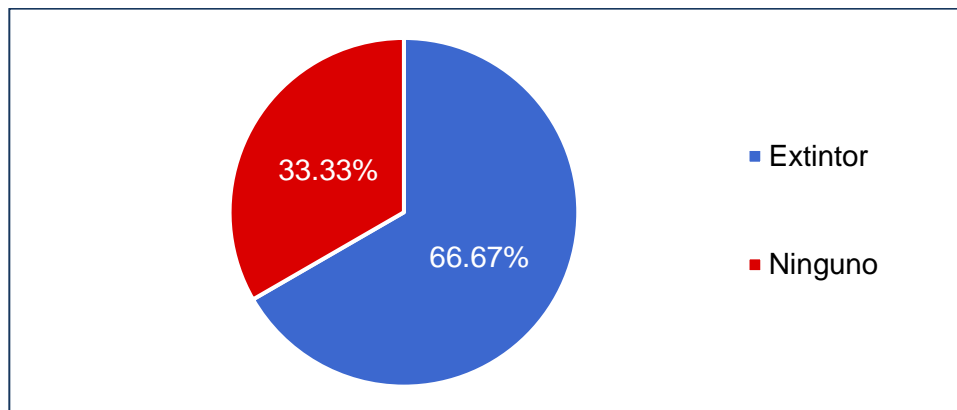
Pregunta 4.2: ¿Cuáles de los equipos contra incendios listados en la pregunta anterior puede utilizar usted?

Objetivo: Determinar si los trabajadores de AGASAL saben manipular los diferentes equipos contra incendios con los que cuenta actualmente la academia.

Tabla N° 12.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Extintor	4	66.67%
Ninguno	2	33.33%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 11: Equipos contra incendios que sabe utilizar



Interpretación: Cuatro de los encuestados, respondieron que saben utilizar un extintor; sin embargo, lo que saben es el tipo de extintor y donde se localiza, denotándose que no todos los que respondieron afirmativamente saben hacer uso apropiado del mismo. Por otra parte, dos personas denotaron que no saben cómo utilizarlo, tampoco han recibido capacitación, ni se cuenta con un extintor en su área de trabajo.

C. INFORMACIÓN SOBRE SALUD

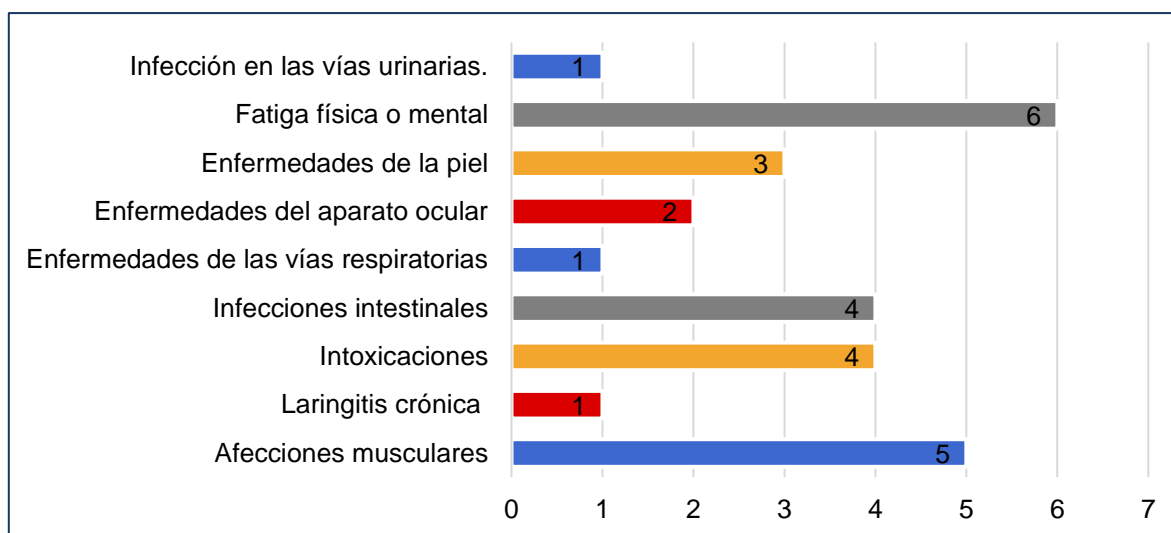
Pregunta 1: Marque con una "X" la(s) enfermedad(es) profesional(es) a la(s) cual(es) está expuesto/a al llevar acabo sus actividades en su puesto de trabajo.

Objetivo: Determinar las enfermedades laborales que están mayormente expuestos los trabajadores de AGASAL acorde a las actividades que realizan.

Tabla N° 13.

Enfermedades Profesionales	Respuesta marcada		Respuesta sin marcar		Total	
	Fr	%	Fr	%	Fr	%
Afecciones musculares	5	83.33	1	16.67	6	100
Laringitis crónica	1	16.67	5	83.33	6	100
Intoxicaciones	4	66.67	2	33.33	6	100
Infecciones intestinales	4	66.67	2	33.33	6	100
Enfermedades de las vías respiratorias	1	16.67	5	83.33	6	100
Enfermedades del aparato ocular	2	33.33	4	66.67	6	100
Enfermedades de la piel	3	50.00	3	50.00	6	100
Fatiga física o mental	6	100.00	0	0.0	6	100
Otro: Infección en las vías urinarias.	1	16.67%	6	83.33	6	100

Gráfico N° 12. Enfermedades profesionales identificadas en los puestos de trabajo.



Interpretación: Para esta pregunta se presentaron 8 tipos de enfermedades profesionales y un encuestado agregando una opción más: las infecciones en las vías urinarias. Todos los colaboradores/as coincidieron en que están expuestos a fatiga física o mental en la ejecución de sus labores, seguidamente de las afecciones musculares,

manifestadas por 5 personas, mientras que 4 empleados/as denotaron que han estado expuestos a intoxicaciones e infecciones intestinales, de las cuales se informan a sus superiores, pero estos últimos no llevan un registro de las enfermedades acontecidas por cada colaborador/a.

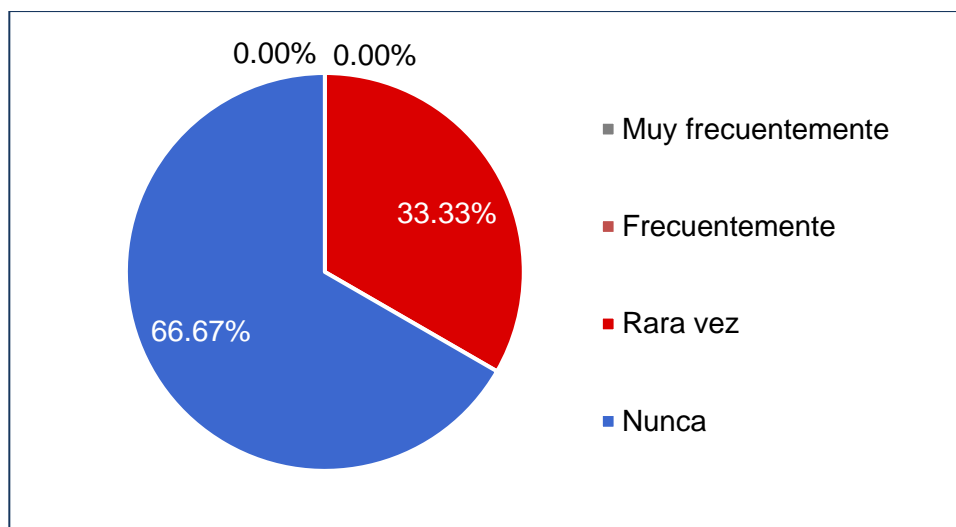
Pregunta 2: ¿Con qué frecuencia se ausenta por causa de enfermedades?

Objetivo: Establecer la periodicidad con la que se ausentan lo trabajadores de AGASAL debido a enfermedades laborales.

Tabla N° 14.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Muy frecuentemente	0	0.0%
Frecuentemente	0	0.0%
Rara vez	2	33.33%
Nunca	4	66.67%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 13: ¿Con qué frecuencia se ausenta por causa de enfermedades?



Interpretación: Cuatro colaboradores manifestaron que nunca se enferman, y dos personas afirmaron que rara vez se enferman, razón que lleva a confirmar que los empleados/as de AGASAL en algunas ocasiones no informan a sus superiores sobre

alguna enfermedad padecida, y en consecuencia no suelen ausentarse de su lugar de trabajo por este motivo.

Si su respuesta a la interrogante fue “Nunca”, pase a la siguiente sección. Caso contrario, responda la pregunta 2.1

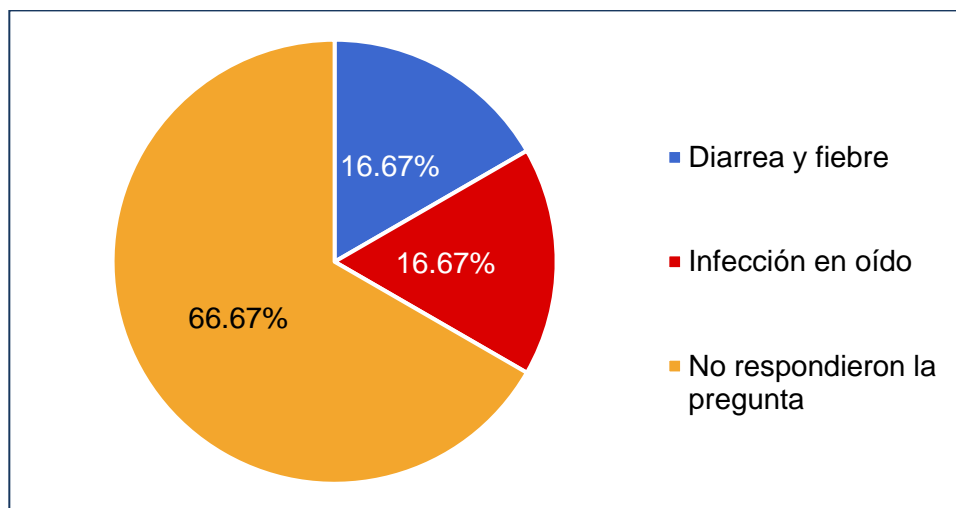
Pregunta 2.1: Mencione el tipo de enfermedades por las cuales se ha ausentado de la academia.

Objetivo: Determinar las enfermedades más comunes por las cuales los trabajadores de AGASAL se ausentan.

Tabla N° 15.

Enfermedades por Ausencia	Frecuencia	Porcentaje
Diarrea y fiebre	1	16.67%
Infección en oído	1	16.67%
No respondieron la pregunta	4	66.67%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 14: Tipo de enfermedades por las cuales se ha ausentado de la academia.



Interpretación: Esta pregunta fue respondida solo por 2 empleados, quienes argumentan que los motivos que los han llevado a ausentarse de la academia ha sido por dos

enfermedades, diarrea y fiebre originadas por infecciones intestinales e infección en el oído.

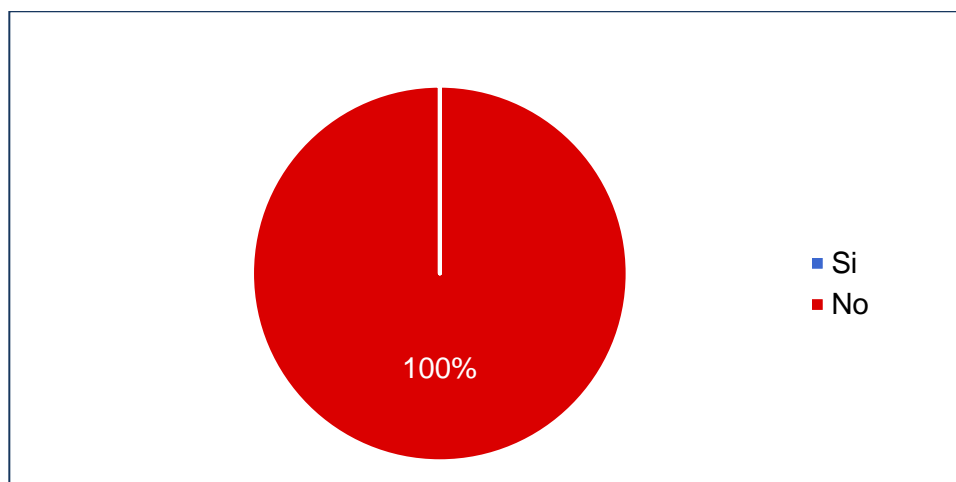
Pregunta N° 3: ¿Alguna vez ha sufrido un accidente de trabajo?

Objetivo: Conocer si los trabajadores de AGASAL han sufrido accidentes laborales al momento de realizar sus actividades dentro de la academia.

Tabla N° 16.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0.0%
No	6	100.00%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 15. ¿Alguna vez ha sufrido un accidente de trabajo?



Interpretación: Las 6 personas encuestadas respondieron negativamente a esta pregunta. La razón que los motiva a decir que no han tenido accidentes de trabajo es porque consideran que un accidente involucra hospitalización, largas incapacidades o lesiones permanentes; sin embargo, mencionaron que han tenido en escasas ocasiones, incidentes en cocina que involucran cortes en los dedos y pequeñas quemaduras, para lo cual hacen uso de un botiquín disponible en la empresa y lo reportan a sus superiores.

Si su respuesta fue afirmativa, responda la pregunta 3.1. Caso contrario pase a la pregunta 4.

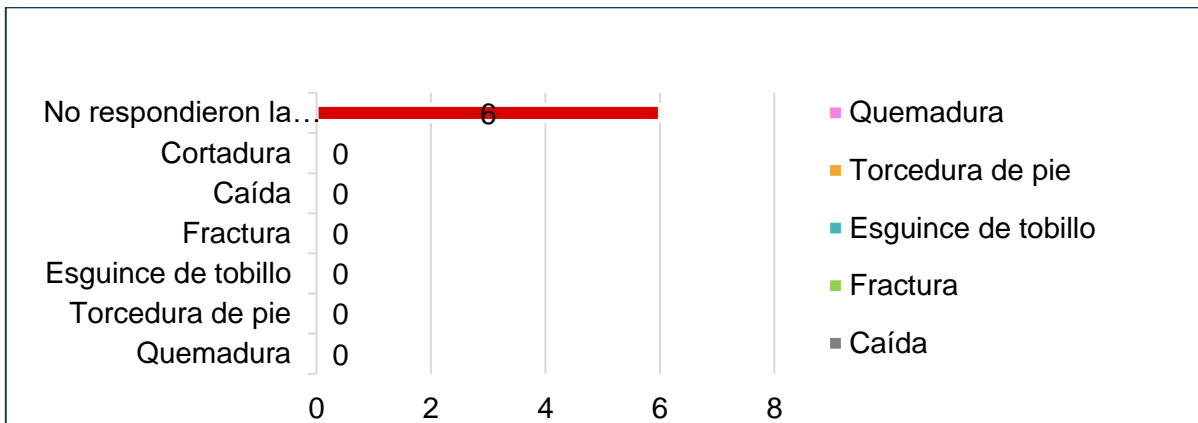
Pregunta 3.1: ¿Qué tipo de accidente sufrió?

Objetivo: Conocer los accidentes laborales comunes que ocurren en AGASAL.

Tabla N° 17.

Accidentes Sufridos	Frecuencia	Porcentaje
Quemadura	0	0.0%
Torcedura de pie	0	0.0%
Esguince de tobillo	0	0.0%
Fractura	0	0.0%
Caída	0	0.0%
Cortadura	0	0.0%
No respondieron la pregunta	6	100.00%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 16. ¿Qué tipo de accidente sufrió?



Interpretación: Los 6 colaboradores/as omitieron responder esta pregunta, alegando no haber sufrido un accidente de trabajo; no obstante, durante la entrevista algunos de ellos manifestaron que han sufrido leves cortes en los dedos utilizando cuchillos, pero estos cortes son considerados irrelevantes, pudiendo curarse con facilidad, lo lleva a identificar la despreocupación por registrar y evitar la sucesión de estos.

Pregunta 3.2: ¿Cuál(es) considera usted que fueron las causas del o los accidentes sufridos?

Objetivo: Determinar las causas más comunes a las que se atribuyen los accidentes laborales dentro de AGASAL.

Tabla N° 18.

Causas de Accidentes	Frecuencia	Porcentaje
Falta de señalización	0	0.0%
Causas técnicas	0	0.0%
Causas humanas	0	0.0%
No respondieron la pregunta	6	100.00%
Total	6	100.00%

Interpretación: Está pregunta no fue respondida por los empleados/as. Más aún se identificó en sus argumentos que han ocurrido incidentes, pero estos se debieron a causas humanas. Los colaboradores/as cometieron acciones inseguras cuando realizaban su trabajo.

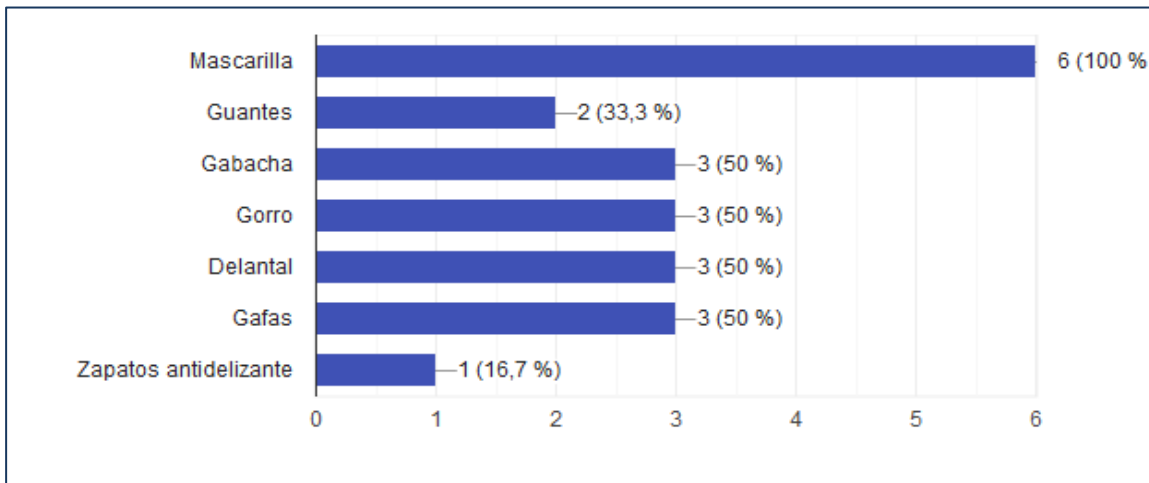
Pregunta 4: ¿Qué tipo de equipo de protección personal utiliza para realizar su trabajo?

Objetivo: Conocer el equipo de protección que utiliza el personal de AGASAL para realizar sus actividades.

Tabla N° 19

Equipo de Protección	Respuestas Marcada		Respuesta sin Marcar		Total	
	Fr	%	Fr	%	Fr	%
Mascarilla	6	100.00	0	0.0	6	100
Guantes	2	33.33	4	66.67	6	100
Gabacha	3	50.00	3	50.00	6	100
Gorro	3	50.00	3	50.00	6	100
Delantal	3	50.00	3	50.00	6	100
Gafas	3	50.00	3	50.00	6	100
Otro: Zapatos antideslizantes	1	16.67	5	83.33	6	100

Gráfico N° 17. ¿Qué tipo de equipo de protección personal utiliza para realizar su trabajo?



Interpretación: De un total de 6 opciones disponibles en la encuesta (con igual posibilidad para responder a todas ellas), los 6 empleados coinciden en que el equipo de protección utilizado es la mascarilla por motivos de la pandemia de covid19, mientras que la mitad de ellos hacen uso de gabacha, gorro, delantal y/o gafas, habiendo manifestado únicamente 2 personas la necesidad de usar guantes. Por otra parte, una persona agregó que parte de su equipo de protección personal se encuentra el uso de zapatos antideslizantes.

D. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

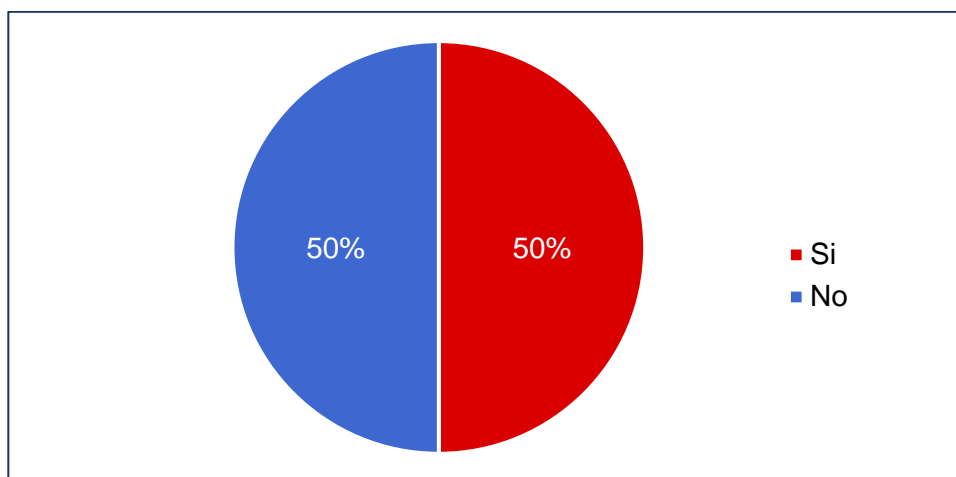
Pregunta 1: ¿Considera que la señalización usada dentro de la academia es adecuada para prevenir accidentes?

Objetivo: Conocer la opinión de los colaboradores de AGASAL en relación a la señalización actual con la que cuenta la academia para la prevención de accidentes.

Tabla N° 20.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	50.00%
No	3	50.00%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 18. ¿Considera que la señalización usada dentro de la academia es adecuada para prevenir accidentes?



Interpretación: De 6 personas encuestadas, 3 respondieron que la señalización y ubicación actual de la misma en la organización es adecuada, debido a que identifican que el área de cocina es donde se encuentran mayores riesgos de quemaduras o cortes; sin embargo el resto (3 personas) consideraron que falta mejorar la señalización dentro de las instalaciones de AGASAL.

Si su respuesta fue negativa, responda la pregunta 1.1. Caso contrario pase a la pregunta 2.

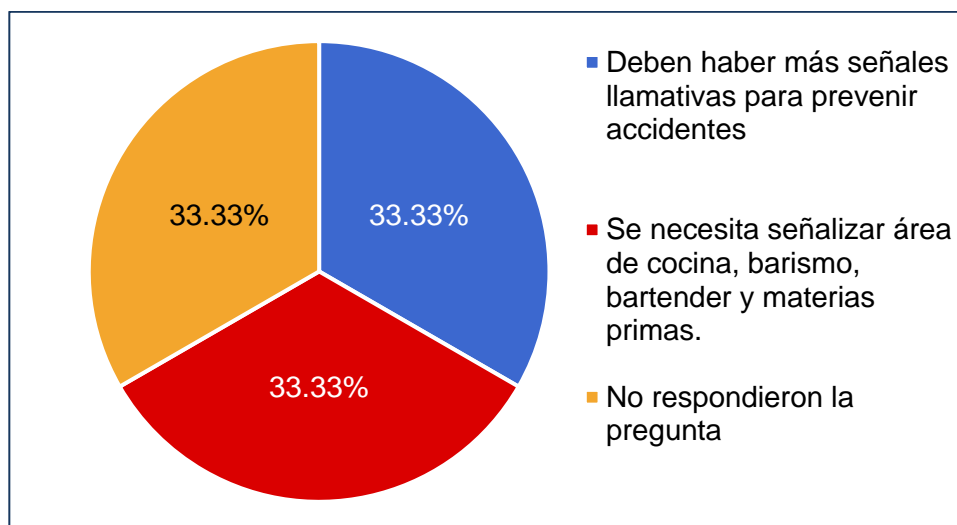
Pregunta 1.1 ¿Qué aspectos, áreas y/o zonas considera se necesitan señalar para prevenir accidentes al interior de la academia?

Objetivo: Determinar las zonas o áreas de trabajo que necesitan contar con mayor señalización para prevenir accidentes de trabajo.

Tabla N° 21

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Deben haber más señales llamativas para prevenir accidentes.	2	33.33%
Se necesita señalar área de cocina, barismo, bartender y materias primas.	2	33.33%
No respondieron la pregunta.	2	33.34%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 19. ¿Qué aspectos, áreas y/o zonas considera se necesitan señalar para prevenir accidentes al interior de la academia?



Interpretación: Las sugerencias de 4 colaboradores/as de AGASAL se limitan a que debe de señalizarse las diferentes áreas de la organización, y estas deben ser visibles para todas las personas, incluyendo los estudiantes, con el ánimo de prevenir accidentes.

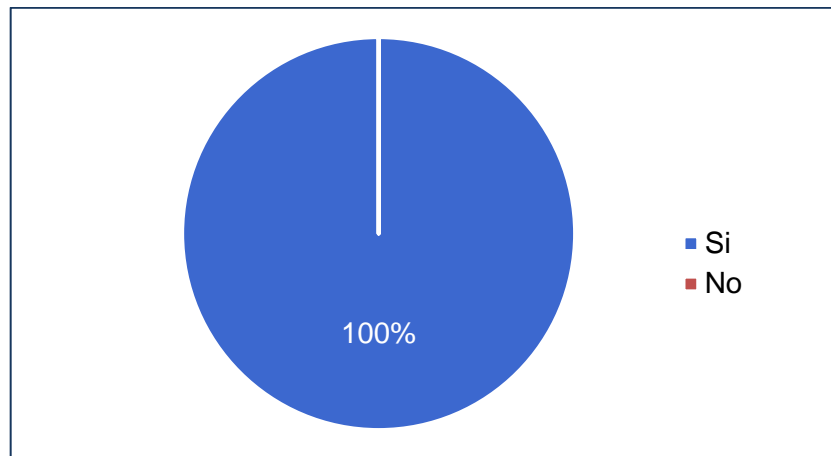
Pregunta 2: ¿Sabe si la empresa cuenta con un botiquín de primeros auxilios?

Objetivo: Conocer si la academia cuenta con un botiquín de primeros auxilios.

Tabla N° 22

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	6	100.00%
No	0	0.00%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 20. ¿Sabe si la empresa cuenta con un botiquín de primeros auxilios?



Interpretación: Todos los empleados/as afirman conocer la existencia de un botiquín de primeros auxilios en AGASAL y, han hecho uso de él en más de una ocasión, normalmente cuando ocurre un leve corte en los dedos mientras los estudiantes utilizan cuchillos. También argumentan que todo alimento que entra en contacto con sangre, es desechado.

Si su respuesta fue afirmativa, responda la pregunta 2.1. Caso contrario pase a la pregunta 1.1.

Pregunta 2.1 ¿Dónde está ubicado el botiquín?

Objetivo: Determinar si el personal de AGASAL está informado de la ubicación actual del botiquín de primeros auxilios

Tabla N° 23.

Ubicación	Frecuencia	Porcentaje
En Recepción	6	100.00%
Total	6	100.00%

Interpretación: Los 6 empleados/as respondieron que el lugar donde se encuentra el botiquín es en recepción. La persona que desee usar algún artículo que ahí se almacene debe hacerlo saber a los directores de la empresa.

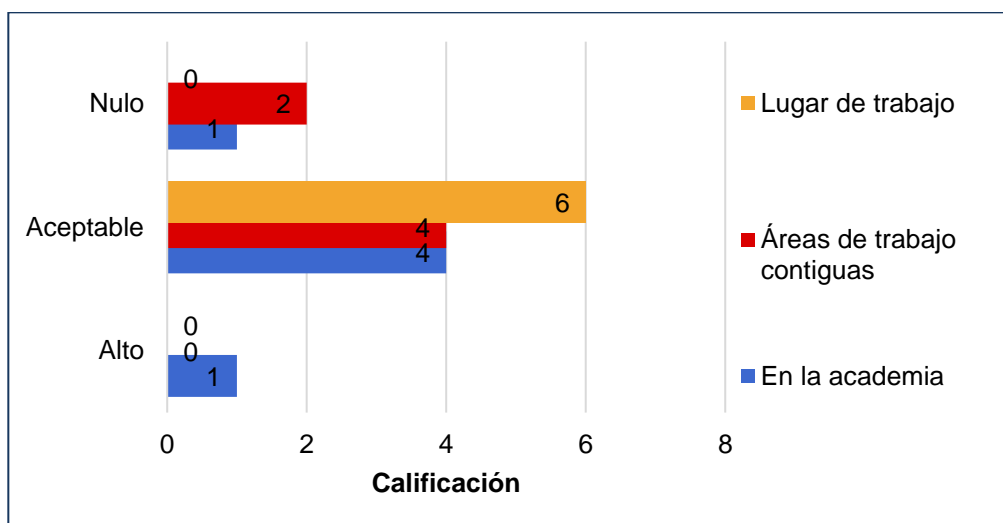
Pregunta 3: ¿Cómo calificaría el ruido existente en las instalaciones?

Objetivo: Determinar el nivel de ruido que existen dentro de la academia.

Tabla Nº 24. Cómo calificaría el ruido existente en:

Calificación / Instalaciones	Alto		Aceptable		Nulo		Total	
	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%
En la academia	1	16.67	4	66.67	1	16.67	6	100
Áreas de trabajo contiguas	0	0.0	4	66.67	2	33.33	6	100
Lugar de trabajo	0	0.0	6	100.0	0	0.0	6	100

Gráfico Nº 21. ¿Cómo calificaría el ruido existente en las instalaciones?



Interpretación: El ruido en la academia es considerado aceptable por 4 empleados/as, identificándose solo a una persona que considera que el ruido es alto. Por otro lado 4 personas consideran que los ruidos en las áreas contiguas de trabajo (vecinos u otros negocios) es aceptable, coincidiendo todos/as en afirmar que el ruido producido en sus respectivos lugares de trabajo es aceptable.

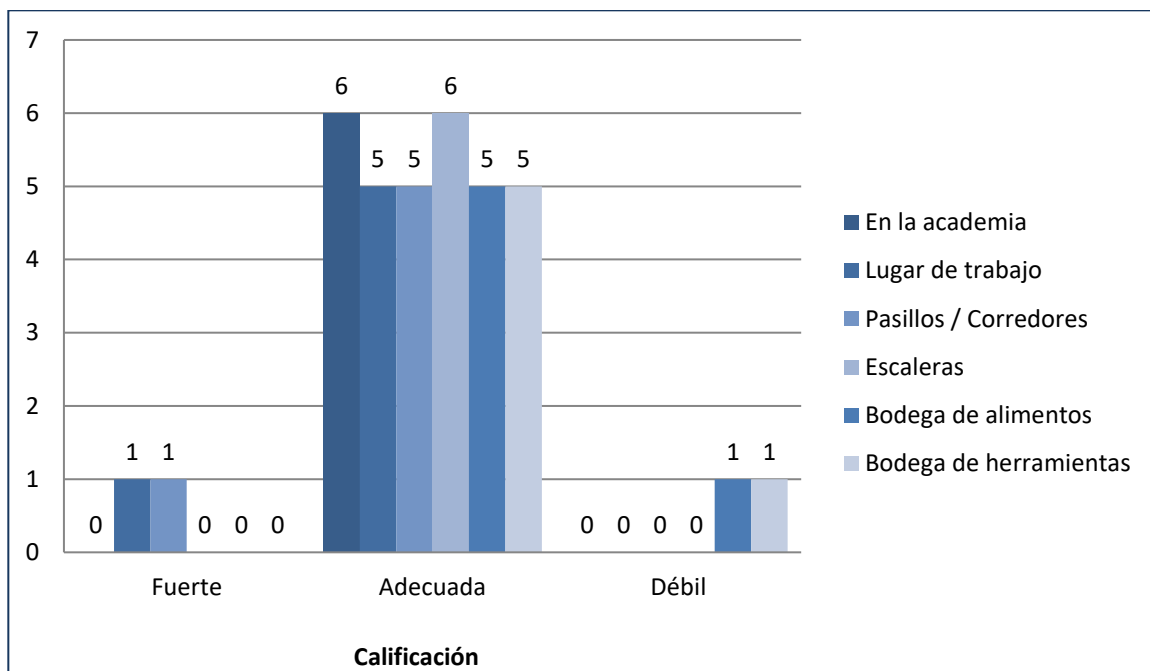
Pregunta N° 4: ¿Cómo calificaría la iluminación en las instalaciones?

Objetivo: Conocer el nivel de iluminación existente en AGASAL.

Tabla N° 25.

Calificación Instalaciones	Fuerte		Adecuada		Débil		Total	
	Fr	%	Fr	%	Fr	%	Fr	%
En la academia	0	0.0	6	83.33	0	0.0	6	100
Lugar de trabajo	1	16.67	5	83.33	0	0.0	6	100
Áreas contiguas de trabajo	0	0.0	5	83.33	1	16.67	6	100
Pasillos / Corredores	1	16.67	5	83.33	0	0.0	6	100
Escaleras	0	0.0	6	100.0	0	0.0	6	100
Bodega de alimentos	0	0.0	5	83.33	1	16.67	6	100
Bodega de herramientas	0	0.0	5	83.33	1	16.67	6	100

Gráfico N° 22. ¿Cómo calificaría la iluminación en las instalaciones?



Interpretación: Los colaboradores/as denotaron que las instalaciones ofrecen en la actualidad iluminación adecuada para desempeñarse en sus lugares de trabajo,

destacando la iluminación en las escaleras, externas a la organización; manifestándose pocos problemas de iluminación en las bodegas.

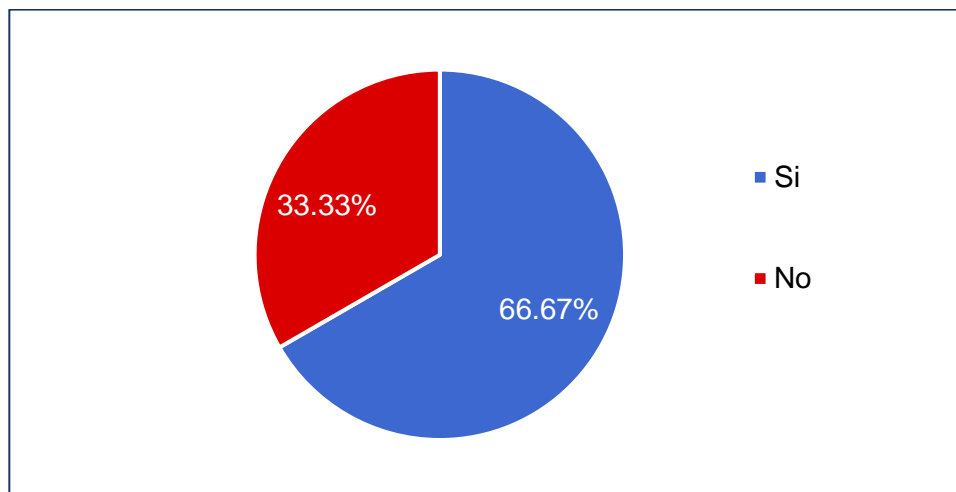
Pregunta N° 5: ¿Considera que la ventilación en su área de trabajo está acorde a las actividades que realiza?

Objetivo: Conocer si los trabajadores de AGASAL cuenta con la ventilación necesaria para desempeñar sus actividades dentro de la academia.

Tabla N° 26

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	4	66.67%
No	2	33.33%
Total	6	100.00%

Gráfico N° 23. ¿Considera que la ventilación en su área de trabajo está acorde a las actividades que realiza?



Interpretación: Cuatro colaboradores aseguran que la ventilación en su área de trabajo está acorde a las actividades que en ella realizan, mientras que el resto (2 personas) están inconformes porque aún no se cuenta con aire acondicionado que ayude a mejorar la temperatura en días calurosos.

ANEXO Nº. 5:

**FOTOGRAFÍAS DE LAS INSTALCIONES DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA
SALVADOREÑA (AGASAL)**

Se realizó una visita a la academia con el objeto de desarrollar la guía de observación directa para constatar la situación actual en cuanto a salud y seguridad ocupacional de la organización.

INSTALACIONES

Fotografía N° 1.



Ilustración 1. Vista de las instalaciones de AGASAL desde afuera.

La entrada de la academia está debidamente identificada con el logo y carreras que imparte. Dispone de parqueo externo e interno.

Fotografía N° 2.



Ilustración 2. Parqueo interno de AGASAL

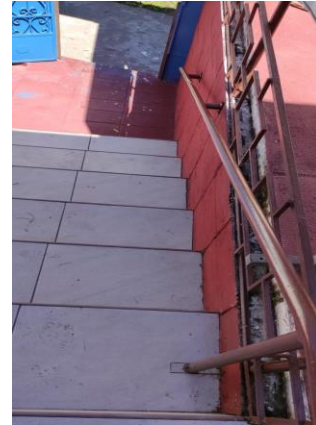
GRADAS

Las únicas gradas con las que cuenta la academia son las que dan acceso hacia recepción, lugar que permite el ingreso/salida hacia/desde las instalaciones para todo público. No cuentan aún con antideslizantes y el piso se encuentra ligeramente polvoso.

Fotografía N° 3. Gradas de acceso a recepción (Vista desde afuera hacia adentro).



Fotografía N° 4. Gradas de acceso a recepción (Vista desde adentro hacia afuera).



MEDIOS DE PREVENCIÓN CONTRA COVID-19

Al ingresar a recepción se dispone de dos alfombras para limpiar las suelas de los zapatos y de un dispensador de alcohol gel que funciona con un pedal, posteriormente la persona que ingrese será rociada con amonio.

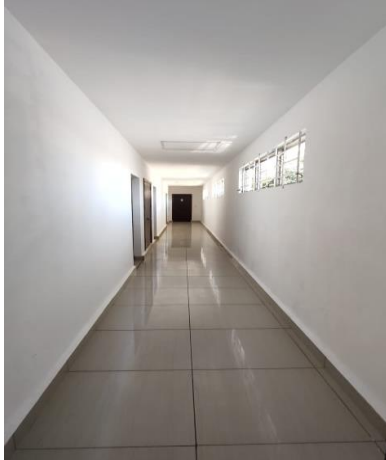
Fotografía N° 5.



PASILLOS Y PISOS

El pasillo tiene un espacio suficiente para que circulen las personas y se mantiene limpio, libre de obstáculos, iluminado y ventilado. Pero el piso de la parte trasera del local no está sellado.

Fotografía N° 6. Pasillo que conduce hacia cada uno de los lugares de trabajo.



Fotografía N° 7. Pisos con problemas que conducen hacia el tanque de agua potable.



SEÑALIZACIÓN EN PUERTAS

La señalización utilizada para identificar las puertas en AGASAL son escasas y poco vistosas.

Fotografía N° 8. Puerta que señala la oficina de Dirección.



Fotografía N° 9. Puerta que identifica los sanitarios para las señoritas.



Fotografía N° 10 Puerta de acceso al salón de clases de barismo.



VENTILADORES

Los ventiladores se encuentran disponibles en el área de recepción, barismo y bartender.

Fotografía N° 11. Ventilador disponible en recepción.



Fotografía N° 12. Ventilador situado en el aula de barismo.

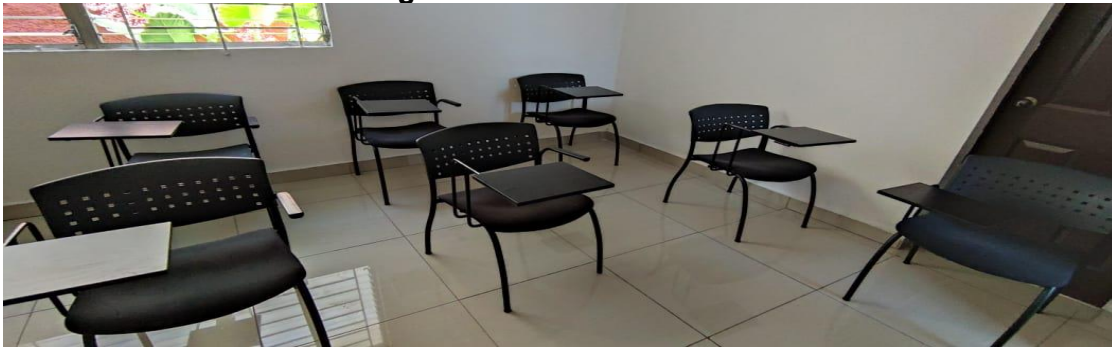


ILUMINACIÓN EN LAS AULAS DE CLASES

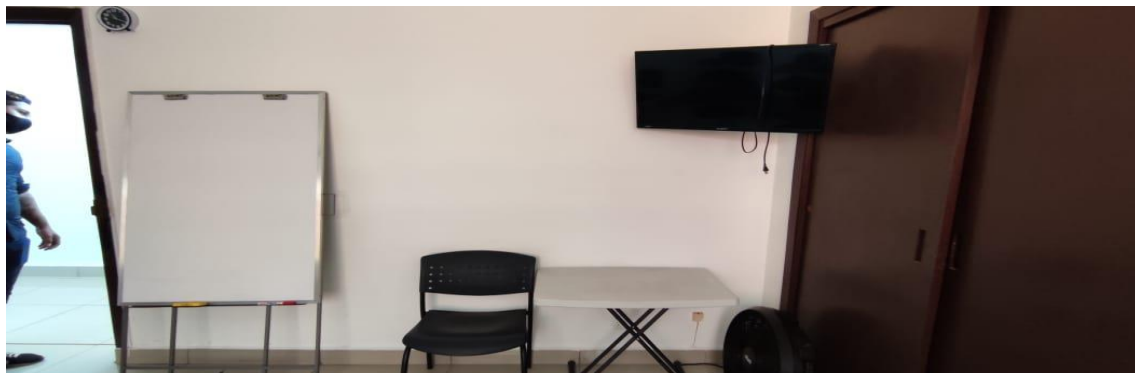
- **LUZ NATURAL**

La mayoría de aulas disponen de iluminación natural y se han acomodado los pupitres de tal manera que mantengan distancia entre ellos como medio de prevención contra el covid19.

Fotografía N° 13. Aula de clases teóricas.



Fotografía N° 14.



Fotografía Nº 15. Aula de clases prácticas para cocina.



Fotografía N° 16. Aula de clases practica para barismo.



Fotografía N° 17. Aula de clase prácticas de pastelería.



LUZ ARTIFICIAL

Fotografía N° 18. Aula de clases de bartender.



Fotografía N° 19. Área destinada a la bodega de materias primas.



Fotografía N° 20. Área de clases prácticas para bartender.



SUMINSTRO DE ENERGÍA

La caja térmica se encuentra cerrada y protegida pero no está señalizada.

Fotografía N° 21. Caja térmica.



Fotografía N° 22. Otras cajas térmicas ubicadas en el aula de barismo.



AREA DE COCINA

El área de cocina es compartida para el personal que imparte clases prácticas para cocina y pastelería. Gozan de luz natural que se filtra a través del jardín interno. Hace falta señalización y un lugar apropiado para almacenar el extintor.

- **DESTINADA A CLASES A ESTUDIANTES**

Fotografía N° 23. Área de pastelería.



Fotografía N° 24



Fotografía Nº 25. Aula de clases prácticas para cocina.



Fotografía N° 26. Extintor disponible en el área de cocinas.



Fotografía N° 27. Jardín que da acceso al área de cocinas.



Fotografía N° 28. Mesa y tuberías de gas propano.



Fotografía N° 29. Mesas y cocinas.



DESTINADA A LOS COLABORADORES

Fotografía N° 30. Área de cocina destinada para uso de los colaboradores/as



Fotografía N° 30. Área de cocina destinada para uso de los colaboradores/as



BODEGAS

Las bodegas cuentan con dos puertas que se abren hacia afuera y la señalización es escasa y poco visible.

Fotografía N° 32. Bodega general.



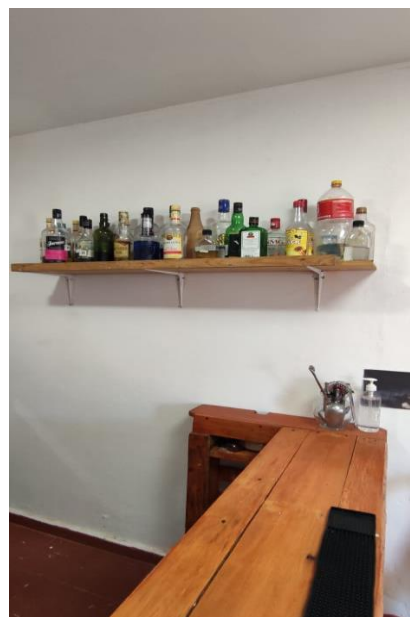
Fotografía N° 33. Bodega de artículos para limpieza.



Fotografía N° 34. Bodega de materias primas



Fotografía N° 35



SANITARIOS

Los sanitarios están separados unos de otros y señalizados para distinguir el de señoritas y caballeros, cuentan con papel higiénico y depósitos para basura que pueden o no tener tapadera. En su interior también se encuentran los lavamanos provistos de jabón líquido.

Fotografía N° 36



Fotografía N° 37



Fotografía N° 38 Sanitario con regadera.



Fotografía N° 39



DISPENSADOR DE AGUA

El dispensador de agua se encuentra ubicado afuera del área de cocina, este cuenta con conos desechables y los empleados/as también hacer uso de sus propias tasas o vasos. En el refrigerador se muestran imágenes alusivas al uso adecuado de la mascarilla.

Fotografía N° 40



SALIDA DE EMERGENCIA

La salida de emergencia no ha sido señalizada y esta da acceso hacia el parqueo interno, atravesando el comedor disponible para los colaboradores/as.

Fotografía N° 41



Fotografía N° 42



UBICACIÓN DEL TANGQUE DE GAS

El tanque de gas que se utiliza en la academia comparte el espacio destinado para parqueo, se encuentra libre de rejillas y señalización que oriente a las personas sobre su peligrosidad.

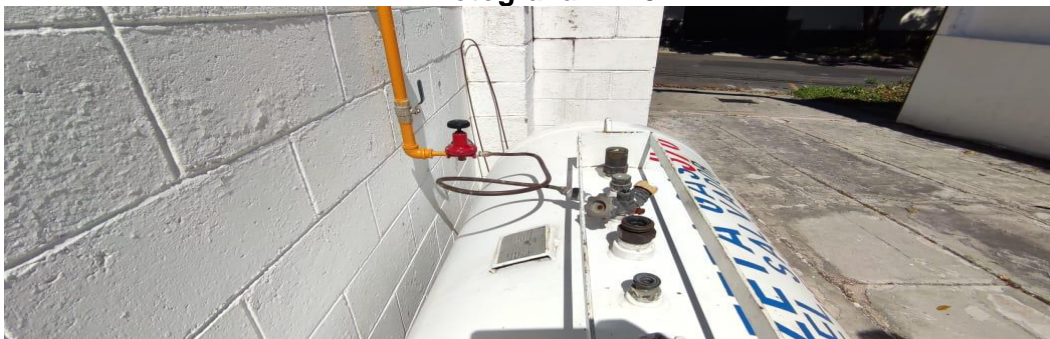
Fotografía N° 43



Fotografía N° 44



Fotografía N° 45



Fotografía N° 46



SUMINISTRO DE AGUA

La academia esta provista de un sistema de agua potable que tiene acceso a todos los lugares de trabajo y el servicio se brinda desde las 3:00 a las 8:00 p.m, pero además de ello cuentan con un tanque que les permite abastecerse en caso de emergencia.

Fotografía N° 47



ANEXO N°. 6:

ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y PREVISIÓN
SOCIAL

- Si la presentación de este escrito se hace a través de un tercero, deberá autenticar la firma ante notario relacionando la personería con que actúa (Art. 5 Ley de Procedimientos Administrativos.)
- La fecha de capacitación será notificada a través de correo electrónico.

ACTA DE CONSTITUCION DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Reunidos el día _____ mes _____ año _____, en el lugar de trabajo denominado (razón social, institución pública, municipales y personas naturales) _____, (Sucursal, Dependencia, Proyecto, Agencia u otros: _____.

En cumplimiento al Art. 13 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.

Acordando lo siguiente:

1. Firmar acta de constitución del comité
2. Participar en la Elaboración del Programa de Gestión de Prevención Riesgos Ocupacionales
3. Elaborar instrumentos de divulgación, como manuales de Seguridad e Higiene en el trabajo.
4. Realizar las Funciones que exige la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.

Total de personas Trabajadoras: _____ Hombres: _____ Mujeres: _____

Marcar con una "X" en las letras que le corresponda según sea el cargo en el comité y la Empresa.

Significado: R.P= Representante Patronal; D= Delegado; R.T= Representante Trabajador.

Nº	Nombres Completos según DUI / Si aplica agregar Conocidos por	R.P.	D.	R.T.	Cargo en el Comité	Firma
1					Presidente	
2					Secretario	
3					Vocal	
4					Vocal	
5					Vocal	
6					Vocal	
7					Vocal	
8					Vocal	

Nombre y firma del propietario o Representante Legal o Apoderado: _____

Teléfono: _____

Sello Empresa, Institución o Municipalidad: _____

ANEXO N°. 7:

**FORMATO DE INICIO Y RENOVACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD
OCUPACIONAL**



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y PREVISIÓN
SOCIAL

Marcar con una "X" "donde aplique."
Comité Inicial SSO (Nuevo): _____
Renovación de integrantes de Comité SSO: _____
Número de Expediente: _____

Ciudad _____ y Fecha, _____ de _____ del 20__

Lic. (a)

Cargo de funcionario(a)

Ministerio de Trabajo y Previsión Social

Presente.

La presente es para hacer de su conocimiento que el lugar de trabajo (razón social, institución pública, municipales y personas natural

(Sucursal, Dependencia, Proyecto, Agencia u otros) _____

Ubicado

en _____

Con el objeto de darle cumplimiento a lo establecido en los Artículos 13 y 16 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, los cuales establecen la obligación de que en todo lugar de trabajo donde laboren 15 o más personas trabajadoras, debe crearse el Comités de Seguridad y Salud Ocupacional; designando a las personas delegadas de prevención, y en cumplimiento al principio de igualdad, el Comité debe estar integrado por partes iguales.

En vista de haberse realizado el proceso de conformación de dicho Comité, la parte empleadora y trabajadora ha designado a sus representantes (s) y a la delegada (s) o delegado (s) de prevención.

Además, le informo que, en dicho lugar de trabajo, el número total de personas trabajadoras: _____; Hombres _____ Mujeres _____, quienes en asamblea general eligieron a su representante (s).

Actividad Económica a la que se dedican:

Se anexa al proceso la siguiente documentación en base al Art. 21 del Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo:

1. Acta de Proceso de Elección de los representantes de las personas trabajadoras **(Anexo 1)**
2. Nota o acuerdo de designación del o los representantes de la persona empleadora y/o delegada (s) delegado (s) de prevención **(Anexo 2)**
3. Nota de designación de la persona representante del sindicato mayoritario si lo hubiere **(Anexo 3)**
4. Acta de Constitución del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional **(Anexo 4)**
(Deberá ser presentado el día de la capacitación).

5. Fotocopia de DUI's de integrantes del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, Art. 3 de la Ley Especial Reguladora de la Emisión del Documento Único de Identidad.

Solicitándole se programe fecha de capacitación del curso básico inicial a los integrantes del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, según Artículo 15 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y se extiendan las acreditaciones respectivas.

Persona de contacto del Lugar de Trabajo:
Teléfono: _____
Correo Electrónico que autoriza para recibir notificaciones:

En espera de respuesta favorable me suscribo.

Atentamente.

Nombre y Firma Representante Legal/Apoderado: _____

Sello: _____

DUI N^o, _____ Cargo:

ANEXO N°. 8:

**NOTA O ACUERDO DE DESIGNACIÓN DEL O LOS REPRESENTANTES DE LA
PERSONA EMPLEADORA Y/O DELEGADA(S) DELEGADO(S) DE PREVENCIÓN**



ANEXO 2

NOTA O ACUERDO DE DESIGNACIÓN DEL O LOS REPRESENTANTES DE LA PERSONA EMPLEADORA Y/O DELEGADA (S) DELEGADO (S) DE PREVENCIÓN

Ciudad _____ y fecha, _____ mes _____ año _____.

Por este medio la persona empleadora designa a sus representantes para formar parte del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional a las siguientes trabajadoras o trabajadores:

Nº	Nombres completos según DUI / Designados por la persona Empleadora	DUI Nº
1		
2		
3		
4		

Garantizar la participación de hombres y mujeres dentro del Comité, según proporción de trabajadoras y trabajadores.

Siendo la delegada o delegado de prevención los siguientes:

Nº	Nombres completos según DUI / Designados por la persona Empleadora
1	
2	
3	

Nombre y Firma Representante Legal/Apoderado y Sello

ANEXO N°. 9:

**PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS
OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021**



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
1	Ing. José Francisco Reyes Menjívar	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Equipos de trabajo - Diseño de Instalaciones Preventivas	PSO-02-20	insaproindustrial@gmail.com	2273-9472 7029-4362	20/01/2022
2	Inga. Mary Raquel Vallejo Rodríguez	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Equipos de trabajo - Diseño de Instalaciones preventivas	PSO-04-20	mary_vallejo03@hotmail.com	2420-0738 7606-1193	28/05/2022
3	Ing. Guillermo Francisco Barrera Córdova	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Diseño de instalaciones preventivas ERGONOMÍA EN: - Diseño de tareas o puesto de trabajo	PSO-16-19	guibarrera.sv@gmail.com	2276-3691 7797-4519	28/10/2021
4	Lic. Ernesto Alcides Moreira Hernández	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios	RPSO-20-20	moreiraconsultoresperitaje@gmail.com	2204-6707 6016-7761	14/05/2022
5	Licdo. Fernando López Martínez	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios	RPSO-32-20	fernand.lopez.mart@gmail.com	2222-1403 7742-8648	30/04/2022
6	Ing. Carlos Roberto Sánchez España	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Equipos de trabajo - Diseño de instalaciones preventivas	RPSO-39-20	crsespana@gmail.com	2450-0564 7855-3776	13/06/2022
7	Ing. José Alexander Peña Carballo	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación - Diseño de instalaciones preventivas	RPSO-41-20	solomongroup14@gmail.com	2556-0402 2101-5817 7127-1875 7127-1873	28/05/2022
8	Ing. Mauricio Jervert Rivera Valdizón	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Instalaciones eléctricas	RPSO-44-20	mrivenavaldizon@gmail.com	2237-2993 7601-6442	16/07/2022
9	Ing. Alonso Valdemar Saravia Mendoza	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Instalaciones eléctricas	RPSO-45-20	avs.datos@gmail.com	2274-7011 7840-8615	30/07/2022
10	Ing. Ricardo Ernesto Orellana Ramírez	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Sustancias Químicas -Diseño de Instalaciones Preventivas	RPSO-49-20	orellanaricardo83@gmail.com	2421-6733 7840-6865	30/07/2022
11	Ing. Carlos Alexander Acuña Hernández	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Equipos de trabajo	RPSO-50-20	acunaalex@yahoo.com	7097-9880	26/07/2022

Figura 1

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
12	Ing. Hugo Enrique Doradea Aquino	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Equipos de trabajo HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos	RPSO-055-19	hugo_doradea@yahoo.com	2288-1105 7815-6597	27/05/2021
13	Ing. Herbert Arnaldo Herrerra Hernández	SEGURIDAD OCUPACIONAL - Instalaciones eléctricas	RPSRE-056-19	herbert_herrera@hotmail.com herbert.herrera@gmail.com	2427-8408 7286-0837	31/07/2021
14	Inga. Ana Elizabeth Montesinos Chicas	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Diseño de Instalaciones preventivas ERGONOMÍA EN: - Condiciones ambientales en ergonomía - Carga física o mental de trabajo - Diseño de tareas o puestos de trabajo y - Trabajo repetitivo	RPSO-E-26-20	ana.montesinoschicas@gmail.com	2613-1651 7768-2094	29/06/2022
15	Inga. Elisa Peralta de Chávez	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Equipos de trabajo ERGONOMÍA - Condiciones ambientales en ergonomía - Diseño de tareas o puestos de trabajo PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL	PSO-E-PL-01-19	eperalta159@gmail.com	2511-6800 7737-8746	05/12/2021
16	Dr. Alex Wilfredo Minero Ortiz	HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos físicos, delimitando - Ruido	RPHO-40-20	alexminero123@yahoo.es audiolabcentroamerica@gmail.com	2264-4658 2200-3208 7930-0725	25/05/2022
17	Ing. José Adalberto Recinos Montes	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Protección contra incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos físicos - delimitando: - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación ERGONOMÍA EN: - Diseño de tareas o puestos de trabajo	RPSHO-01-19	ulisesdecristo@yahoo.com	2660-0121 7474-0363 6308-4455	20/11/2021

Figura 2

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
18	Ing. German Walberto Zeceña	SEGURIDAD OCUPACIONAL - Equipos de trabajo - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL - Riesgos físicos - (Delimitando): - Ruido - Iluminación, y Ambiente térmico	PSHO-03-20	zecenag@gmail.com	2398-0706 7797-5497	26/02/2022
19	Lic. Francisco Arturo Meléndez Aguirre	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Protección contra incendios - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos Biológicos - Riesgos físicos - delimitando: - Ruido - Vibraciones - Ambiente Térmico - Radiaciones no ionizantes - radiaciones ionizantes - Iluminación ERGONOMÍA EN: - Condiciones ambientales en ergonomía - Carga física o mental de trabajo - Diseño de tareas o puestos de trabajo - Trabajo repetitivo	RPSHO-06-20	famaguirre27@yahoo.com famaguirre27@gmail.com	2531-7926 7993-4238 7738-7326	26/02/2022
20	Ing. Elioty Giuseppe Reyes Carranza	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Diseño de instalaciones preventivas - Equipos de trabajo HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos físicos - delimitando: - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación	RPSHO-08-20	giuseppereyes@yahoo.com	2252-6027 7567-1676	24/02/2022
21	Ing. Guillermo Ignacio Francia	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Diseño de instalaciones preventivas - Equipos de trabajo HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos físicos - delimitar: - Ruido, Ambiente térmico - Iluminación	RPSHO-10-20	guillermofrancia@hotmail.com	7550-0130 6180-8106	27/02/2022

Figura 3

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
22	Lic. León Lisandro Milián Dueñas	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seguridad estructural - Protección contra incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación <p>HIGIENE OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos- delimitando: <p>- Ruido - Ambiente térmico - Iluminación</p> <p>ERGONOMÍA EN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones ambientales en ergonomía - Carga física o mental de trabajo - Diseño de tareas o puestos de trabajo - Trabajo repetitivo <p>PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL</p>	RPSHO-11-20	<p>lmillian@yahoo.com lisandro.millian@gmail.com</p>	2519-4306 7743-2207	01/03/2022
23	Lic. Arturo Antonio Cienfuegos Velasquez	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seguridad estructural - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación <p>- Diseño de instalaciones preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos - delimitando: <p>- Ruido - Vibraciones - Ambiente térmico</p> <p>- Radiaciones no ionizantes - Iluminación</p> <p>- Medición de contaminantes ambientales</p> <p>ERGONOMÍA EN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones ambientales en ergonomía - Diseño de tareas o puestos de trabajo 	RPSHO-12-20	esacien@hotmail.com	2442-4857 2442-3636 7695-5560	09/03/2022

Figura 4



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
24	Ing. Rosario Elizabeth Vargas de Mercado	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: <ul style="list-style-type: none">- Seguridad estructural- Protección contra incendios- Instalaciones de gases- Sustancias químicas,- Equipos de trabajo- Aparatos de elevación HIGIENE OCUPACIONAL EN: <ul style="list-style-type: none">- Diseño de instalaciones preventivas- Riesgos químicos- Riesgos biológicos- Riesgos físicos - delimitando: ERGONOMIA EN: <ul style="list-style-type: none">- Ruido - Ambiente térmico - Iluminación- Medición de contaminantes Ambientales- Condiciones ambientales en ergonomía- Carga física o mental de trabajo- Diseño de tareas o puestos de trabajo- Trabajo repetitivo	RPSHO-13-20	ingrev@hotmail.com	2227-9004 7088-2494	09/03/2022
25	Ing. Mauricio Antonio Urrutia Vásquez	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: <ul style="list-style-type: none">- Instalaciones eléctricas- Equipos de trabajo HIGIENE OCUPACIONAL EN: <ul style="list-style-type: none">- Diseño de instalaciones preventivas- Riesgos físicos - Delimitando: <ul style="list-style-type: none">- Ruido,- Ambiente térmico- Iluminación	RPSHO-14-20	sistemasdegestion01@gmail.com	2273-5876 7697-0886	20/04/2022
26	Ing. René Amadeo Erazo Erazo	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: <ul style="list-style-type: none">- Instalaciones eléctricas- Sustancias químicas- Equipos de trabajo HIGIENE OCUPACIONAL EN: <ul style="list-style-type: none">- Diseño de instalaciones preventivas- Riesgos físicos - delimitando <ul style="list-style-type: none">- Ruido - Ambiente térmico - iluminación	RPSHO-15-20	erazoren@yahoo.com	2294-7920 7856-8095	03/04/2022

Figura 5



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
27	Ing. Nelson Antonio Olivo Ekónomo	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos físicos delimitando - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación - Medición de contaminantes ambientales ERGONOMÍA EN: - Carga física o mental de trabajo - Diseño de tareas o puestos de trabajo - Trabajo repetitivo	RPSHO-16-20	nelsonolivo1@gmail.com	2557-0375 7129-5129	03/04/2022
28	Ing. José Alfredo Monge Herrera	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL - Riesgos químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos: (Delimitar) - Ruido - Ambiente Térmico - Iluminación y Medición en contaminantes ambientales ERGONOMÍA - Condiciones ambientales en ergonomía - Carga física o mental de trabajo - Diseño de Tareas o puestos de trabajo - Trabajo repetitivo PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL	RPSHO-17-20	alfredomonge.h@gmail.com	2521-6127 7957-0698	23/02/2022
29	Lic. Oscar Antonio Zamora Tobar	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Diseño de instalaciones preventivas - Equipos de trabajo HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos físicos, delimitando - Ruido - Iluminación - Ambiente térmico	RPSHO-19-20	ozlabora12@gmail.com 026955200@gmail.com oscarzam2018@yahoo.com	2525-0476 7840-3975	16/04/2022
30	Ing. Wulian Alexander De Leon Rivas	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Equipos de trabajo - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos físicos delimitando - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación	RPSHO-22-20	wulian.deleon@yahoo.com	2318-2963 7044-5253	18/05/2022

Figura 6



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
31	Ing. William Alexis Juárez Turcios	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Sustancias químicas - Equipos de Trabajo HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos Químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos delimitando - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación	RPSHO-23-20	williamjuarez@yahoo.com	2228-3613 7842-1602	16/05/2022
32	Ing. Luis Guillermo Valle Menéndez	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos - Delimitando: - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación	RPSHO-24-20	lguillermo.valle@gmail.com	7736-6247	18/05/2022
33	Ing. Romel Giovanni Cuestas Pacheco	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Protección contra incendios - Sustancias químicas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos físicos, delimitando: - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación - Medición de contaminantes ambientales	RPSHO-29-20	romelcuestas@hotmail.com	2274-4889 7034-2036	25/06/2022
34	Ing. Enilson Maximiliano Tejada Zaldaña	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad Estructural - Instalaciones eléctricas - Protección contra Incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación - Diseño de Instalaciones Preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos - Delimitando: - Ruido - Vibraciones - Ambiente térmico - Radiaciones no ionizantes - Iluminación	RPSHO-33-20	enilson.tejada@hotmail.es	2532-4667 7130-1525	31/05/2022

Figura 7



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
35	Ing. Dany Ernaido Martínez Pérez	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Seguridad estructural- Instalaciones eléctricas- Protección contra incendios- Instalaciones de gases- Sustancias químicas- Equipos de trabajo- Aparatos de elevación <p>- Diseño de instalaciones preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Riesgos químicos- Riesgos biológicos- Riesgos físicos - Delimitando: <p>- Ruido - Vibraciones - Ambiente térmico</p> <ul style="list-style-type: none">- Radiaciones no ionizantes <p>- Iluminación - Medición de contaminantes ambientales</p>	RPSHO-34-20	martinezperez2@hotmail.com	2526-8491 7853-1580	14/05/2022
36	Ing. Luis Rogelio Miranda Khalil	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sustancias químicas- Equipos de trabajo- Aparatos de elevación <p>- Diseño de instalaciones preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Riesgos químicos- Riesgos biológicos- Riesgos físicos - Delimitando: <p>- Ruido -Vibraciones - Ambiente Térmico</p> <ul style="list-style-type: none">- Radiaciones no Ionizantes <p>- Radiaciones Ionizantes - Iluminación</p>	RPSHO-43-2020	mirkhaconsultores@gmail.com	2225-6646 7810-3119	18/07/2022
37	Lic. Erick Canizales Gutiérrez	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Protección contra incendios- Sustancias químicas- Equipos de trabajo <p>HIGIENE OCUPACIONAL EN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Riesgos químicos- Riesgos biológicos-Riesgos físicos - delimitando- Ruido - Ambiente térmico <p>- Radiaciones no ionizantes - Radiaciones ionizantes</p> <ul style="list-style-type: none">- Iluminación <p>ERGONOMÍA EN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Condiciones en ergonomía <p>- Diseño de tareas o puestos de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none">- Trabajo Repetitivo	RPSHO-46-20	erick.canizales@gmail.com erick_canizales@yahoo.es	2635-0456 7822-6869	14/03/2022

Figura 8



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

REGISTRO DE PERITOS EN AREAS ESPECIALIZADAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES ACREDITADOS A FEBRERO 2021

Nota: Peritos acreditados en Seguridad e Higiene Ocupacional pueden brindar la capacitación de 48 horas completa, peritos acreditados en otras áreas de especialización pueden brindar solo los temas relacionados a su experticia.

N°	NOMBRE DEL PERITO	ACREDITACIÓN	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA VENCIMIENTO
38	Ing. Raúl Antonio Arévalo Arias	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos físicos - delimitando: - Ruido, Vibraciones - Ambiente térmico - Radiaciones no ionizantes - Radiaciones ionizantes - Iluminación	RPSHO-48-20	raul_are65@hotmail.com	2451-7768 7742-1277	09/03/2022
39	Ing. Carlos Alfonso Zárate Pereira	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Protección contra incendios - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación HIGIENE OCUPACIONAL EN: -Riesgos químicos -Riesgos físicos - Delimitando: - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación	RPSHO-51-20	carlosalfonsozarate@gmail.com	2284-1369 7681-5321	24/09/2022
40	Lic. Ottoniel Parras Rivas	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Protección contra incendios - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: - Riesgos químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos - Delimitando: - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación - Medición contaminantes ambientales	RPSHO-52-20	ottonielparras.safetyfirst@gmail.com	7653-1064 7043-4511	10/09/2022
41	Ing. Carlos Humberto Henríquez García	SEGURIDAD OCUPACIONAL EN: - Seguridad estructural - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL EN: -Riesgos físicos - delimitando: - Ruido - Ambiente térmico - Iluminación	RPSHO-53-20	Ingcarlos_henriquez@yahoo.com	2440-0691 7875-1026	04/09/2022

Figura 9

ANEXO N°. 9:

**EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A
FEBRERO 2021**

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
1	Centro Integral de Asesoría y Desarrollo Empresarial, S.A. De C.V. (CIADE, S.A. DE C.V)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Protección contra incendios Sustancias químicas Equipos de trabajo Aparatos de elevación Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Ambiente térmico, Iluminación Medición de contaminantes ambientales ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL MEDICINA DEL TRABAJO	Experto Principal Ing. German Roberto Quiñonez Morales Personal de apoyo José Roberto Pacheco Alejandra Marcela Alvarado Oscar Alexander Gálvez Paolo Roberto Quiñonez	REASHO-01-20	consultoria@grupociade.com capacitación@grupociade.com	2248-1062 7730-4675 7730-4677	12/03/2022
2	Asesores Profesionales en Salud y Seguridad Industrial, S.A. De C.V. (APROSSI, S.A. DE C.V.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Sustancias químicas Equipos de trabajo Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Ambiente térmico, Iluminación y Medición de contaminantes ambientales ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo	Experto Principal Manuel de Jesús Cárdenas Personal de apoyo Julio César Vallecillos Batres Vilma Beatriz Recinos de Cerón Erick Rafael Vásquez Hernández Ovidio Anibal Cerón Platero Jorge Alberto Lizano Walter Ernesto Carlos Carreño Walter Alfredo Hernández Cjro Ulises Contreras Barahona René Arquímedes Sánchez Hernández	REASHO-02-20	mcardenas@aprossi.com.sv aprossi seguridadocupacional@gmail.com www.aprossi.com.sv	2260-6000 2260-2524	06/04/2022

Figura 1

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
3	Agencia para el Desarrollo y la Salud Agropecuaria, S.A. De C.V. (AGDYSA)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Sustancias químicas Equipos de trabajo HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido Vibraciones Ambiente térmico Radiaciones no ionizantes Radiaciones ionizantes Iluminación Medición contaminantes ambientales ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo MEDICINA DEL TRABAJO	Experto Principal Dr. Emmanuel Ricardo Jarquín Romero Personal de apoyo María Roxana Trigueros Avilés Marvin Ernesto Beltrán Gil Carlos Roberto Cruz Ramírez María Teresa Castellanos Araujo Jorge Alberto Palma Ramírez	REASHO-06-20	emmrijar@gmail.com karinaflores@agdysa.com	2274-7139 2399-1230 7850-4419	25/04/2022
4	Patronato del Cuerpo de Bomberos de El Salvador	SEGURIDAD OCUPACIONAL Protección contra incendios Instalaciones de gases Sustancias químicas Equipos de trabajo Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido Ambiente térmico Iluminación ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo	Experto principal Lic. José Alejandro Flores Personal de apoyo William Osiris Rebollo Ricardo Elías Castillo Pedro Franklin Valladares Cornejo Ricardo Antonio Elías Orlando Javier Tejada Douglas Moran Bonilla	REASHO-03-20	gerencia@patronatocbes.org operaciones@patronatocbes.org	2233-5900 7308-4444	14/05/2022

Figura 2

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

NOTA: Unicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
5	Seguridad y Salud Ocupacional Consultores, S.A. De C.V. (S&SO Consulting)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Seguridad Estructural Protección contra incendios Instalaciones de gases Sustancias químicas Equipos de trabajo Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Vibraciones, Ambiente térmico Iluminación ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo	Experto principal Walter René Munguía Henríquez Personal de apoyo Milagro del Carmen Mendoza de Alas Norma Cecilia Soriano de Méndez Wilfredo Antonio Álvarez Corrales Carlos Macgyver Hernández Banegas Eduardo Enrique Garcia	REASHO-09-20	operaciones@ssococonsulting.net	2205-1903 7910-3660	14/05/2022
6	CONSULTORÍA PARA EL DESARROLLO HUMANO, PRODUCTIVO Y SALUD LABORAL (CODEHPSAL R.A. ESQUIVEL & CIA.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Seguridad Estructural Instalaciones eléctricas Protección contra incendios Instalaciones de gases Sustancias químicas Equipos de trabajo Aparatos de elevación Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Vibraciones, Ambiente térmico Iluminación Medición de Contaminantes Ambientales ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL	Experto principal Roberto Antonio Esquivel Personal de apoyo Iris Esmeralda Villalta de Ostorga Giovanni Alexander Palacios Nelson Javier Parada Cardona Diego Josué Ávalos Alas Maritza Isabel Ávalos Alas	REASHO-08-20	codehpsa1@gmail.com	2235-7885 2226-6381 7026-6102	22/06/2022

Figura 3

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
7	CASTRO CERRATO CONSULTORES SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL, S.A. DE C.V. (CACECSISO, S.A. DE C.V.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Seguridad Estructural Instalaciones eléctricas Protección contra incendios Sustancias químicas Equipos de trabajo Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Ambiente térmico, Iluminación Medición de contaminantes ambientales ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL	Experto principal Erick Marcelo Mejía Canales Personal de apoyo Karla Esmeralda Toledo Sosa Hugo Ernesto Elías Cerrato Baltazar Alfonso Alvarado Medina Luis Ernesto Avelar Gil Luis Magno Miguel González Guevara Ricardo Manuel Alarcón Salinas Elías Alexander Chávez Godines Rodolfo Eduardo Rodríguez Henríquez	REASHO-10-20	nestor.castro@cacecsiso.com	2524-7476 7165-1948	04/06/2022
8	INGENIERÍA, CONSULTORÍA PROYECTOS, S.A. DE C.V. (I.C. CONSULTORÍA, S.A. DE C.V.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Seguridad Estructural Instalaciones eléctricas Protección contra incendios Sustancias químicas Equipos de trabajo Aparatos de elevación HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Vibraciones, Ambiente térmico e Iluminación ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Trabajo repetitivo	Experto principal Ing. Walter Edgardo Chávez Personal de apoyo Beatriz Eugenia Cerna Karina Marcela Herrera Salguero Elmer Alexander Enriquez José Luis Ruiz	REASHO-12-20	consultoria@consultoria.com.sv comercializacion@consultoria.com.sv tiberio.santos@consultoria.com.sv	2239-8100 2239-8108	17/08/2022
9	SALUD OCUPACIONAL EL SALVADOR, S.A. DE C.V. (SOES, S.A. DE C.V.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Sustancias químicas Equipos de trabajo Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos, delimitando Ruido, Ambiente térmico e Iluminación ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Carga física o mental de trabajo Diseño de tareas o puestos de trabajo Trabajo repetitivo PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL MEDICINA DEL TRABAJO	Experto principal Dr. Rodolfo Antonio Castro Morales Personal de apoyo Dra. Yessica Jullyssa Peraza Díaz Inga. Sara Beatriz Ramón Morales Ing. Ricardo Arquimides López Ramírez Lic. Carlos Fernando Cortez Castellanos	REASHO-14-20	info@gruposoes.com rodolfo.castro@gruposoes.com	2261-2210 7743-4434	03/12/2022

Figura 4

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
10	SERVICIOS TÉCNICOS DE INGENIERÍA, S.A. DE C.V. (SETISA, S.A. DE C.V.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Instalaciones Eléctricas Sustancias químicas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos, delimitando Ruido, Ambiente térmico e Iluminación, Medición de contaminantes ambientales ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo	Experto principal Rodrigo Ernesto Guerra Guerra Personal de apoyo Carlos Vides Clará Andrés Sandoval Kevin Palma	REASH0-05-20	cvides@setisa.com.sv cmurga@setisa.com.sv	2264-4713 7239-4999	16/05/2022
11	VALLEJO & VEGA SOLUCIONES INTEGRALES, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE (V&V SOLUCIONES INTEGRALES)	SEGURIDAD OCUPACIONAL Seguridad Estructural Instalaciones eléctricas Protección contra incendios Instalaciones de gases Sustancias químicas Equipos de trabajo Aparatos de elevación Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Vibraciones, Ambiente térmico, Iluminación, Medición de contaminantes ambientales ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL MEDICINA DEL TRABAJO	Experto principal Ing. Reynaldo Ateaxander Vallejo Monge Personal de apoyo Miguel Francisco Rivas Marquez	REASH0-11-20	isabel.vallejo@yahoo.com ventas@vvsolucionesintegrales.com	2229-0259 7736-6567	09/07/2022

Figura 5



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
12	SERVICIOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES, S.A. DE C.V. (SEPRMED, S.A. DE C.V.)	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL Seguridad Estructural Instalaciones eléctricas Protección contra incendios Instalaciones de gases Sustancias químicas Equipos de trabajo Aparatos de elevación Diseño de instalaciones preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos - delimitando: Ruido, Vibraciones, Ambiente térmico, Radiaciones no ionizantes, Radiaciones ionizantes e Iluminación</p> <p>ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Diseño de tareas o puestos de trabajo Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo</p> <p>PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL MEDICINA DEL TRABAJO</p>	<p>Experto principal Dr. Gilberto Antonio Paz Flores</p> <p>Personal de apoyo Sharon Rebeca Aviles Zuñiga Licdo. Jorge Alberto Cordero Velásquez</p>	REASHO-13-20	info@sepromed.com gilbertopaz@sepromed.com	2519-2843 7822-7305 6420-8917	30/11/2022
13	CONSULTORES INTEGRALES - FORMADORES, S.A. DE C.V. (COINFOR, S.A. DE C.V.)	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL Seguridad estructural Protección contra incendios Sustancias químicas Equipos de trabajo Aparatos de elevación Diseño de instalaciones preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL Riesgos químicos Riesgos biológicos Riesgos físicos, delimitando Ruido, Vibraciones, Ambiente térmico, Radiaciones no ionizantes, Radiaciones ionizantes, Iluminación, Medición de Contaminantes Ambientales</p> <p>ERGONOMÍA Condiciones ambientales en ergonomía Carga física o mental de trabajo Trabajo repetitivo</p>	<p>Experto Principal Francisco Adán Guerrero Solano</p> <p>Personal de apoyo Ana Gabriela Aguirre Iraheta</p>	REASHO-07-20	nvelasquez.coinfor@gmail.com ndemorales.coinfor@gmail.com	2288-3220 7737-4919 7737-4918	25/04/2022

Figura 6



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
14	CONSULTORES EN SISTEMAS EMPRESARIALES, S.A. DE C.V. (COSEM, S.A. DE C.V.)	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL</p> <p>Seguridad estructural</p> <p>Instalaciones eléctricas</p> <p>Protección contra incendios</p> <p>Sustancias químicas</p> <p>Equipos de trabajo</p> <p>Aparatos de elevación</p> <p>Diseño de instalaciones preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL</p> <p>Riesgos químicos</p> <p>Riesgos físicos, delimitando</p> <p>Ruido, Ambiente térmico, Iluminación,</p> <p>Medición de contaminantes ambientales</p> <p>ERGONOMÍA</p> <p>Condiciones ambientales en ergonomía</p> <p>Carga física o mental de trabajo</p> <p>Diseño de tareas o puestos de trabajo</p> <p>Trabajo repetitivo</p>	<p>Experto principal</p> <p>Nelson Antonio Olivo Ekónomo</p> <p>Personal de apoyo</p> <p>Pedro Franklin Valladares Cornejo</p> <p>Juan Carlos López Márquez</p>	REASHO-04-20	cosensa@gmail.com	2557-0375 7129-5129	25/05/2022
15	JUÁREZ & AUFFRET, ASESORES DE EMPRESAS, S.A. DE C.V.	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL</p> <p>- Seguridad estructural</p> <p>- Equipos de trabajo</p> <p>- Aparatos de elevación</p> <p>- Diseño de instalaciones preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL</p> <p>- Riesgos físicos: (Delimitar)</p> <p>Ruido, Vibraciones, Ambiente Térmico e Iluminación</p> <p>ERGONOMÍA</p> <p>- Condiciones ambientales en Ergonomía</p> <p>- Carga Física o Mental de Trabajo</p> <p>- Diseño de Tareas o Puesto de Trabajo</p> <p>- Trabajo Repetitivo</p> <p>PSICOSOCIOLOGÍA LABORAL</p>	<p>Experto principal</p> <p>Inga. Marcia Beatriz Miranda Aguiñada</p> <p>Personal de apoyo</p> <p>Ing. Carlos Roberto Moran Mancía</p>	EASHO-014-19	ja.asesores2012@gmail.com	2260-3327 7210-9898	21/04/2021
16	AVANZA CONSULTORES, S.A. DE C.V.	<p>SEGURIDAD OCUPACIONAL</p> <p>- Seguridad Estructural</p> <p>- Instalaciones Eléctricas</p> <p>- Protección contra Incendios</p> <p>- Sustancias Químicas</p> <p>- Equipos de Trabajo</p> <p>- Aparatos de Elevación</p> <p>- Diseño de Instalaciones Preventivas</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL</p> <p>- Riesgos Químicos</p> <p>- Riesgos Físicos: (Delimitando)</p> <p>Ruido, Ambiente Térmico, Iluminación, Medición de Contaminantes Ambientales</p> <p>ERGONOMIA</p> <p>- Condiciones Ambientales en Ergonomía</p> <p>- Carga Física o Mental de Trabajo</p> <p>- Diseño de Tareas o Puestos de Trabajo</p> <p>- Trabajo Repetitivo</p>	<p>Experto principal</p> <p>Ing. José Alfredo Monge Herrera</p> <p>Ing. Carlos Josué Escobar Jallade</p> <p>Personal de apoyo</p> <p>Ivis Antonio Rodríguez</p> <p>Jorge Alberto Barrientos García</p>	EASHO-004-19	avanzaconsultores.sv@gmail.com	2521-6127 7034-5533	07/05/2021

Figura 7

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
17	DESARROLLO GLOBAL, S.A. DE C.V.	SEGURIDAD OCUPACIONAL - Seguridad Estructural - Protección contra Incendios - Equipos de Trabajo - Aparatos de Elevación - Diseño de Instalaciones Preventivas HIGIENE OCUPACIONAL - Riesgos Químicos - Riesgos Biológicos - Riesgos Físicos: (Delimitando) Ruido, Vibraciones, Ambiente Térmico, Iluminación, Medición de Contaminantes Ambientales ERGONOMIA - Condiciones Ambientales en Ergonomía - Carga Física o Mental de Trabajo - Diseño de Tareas o Puestos de Trabajo - Trabajo Repetitivo	Experto Principal Ing. José Denis Navas Alcántara Personal de Apoyo José Dimas López Martínez	EASHO-005-19	info@desarrolloglobalsv.com jdenisnavas@hotmail.com	2274-6607 7803-8037	13/06/2021
18	DISTRIBUCIÓN, MONTAJE Y MANTENIMIENTO, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE (DIMMA, S.A. DE C.V.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL - Protección contra Incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Equipos de Trabajo - Diseño de Instalaciones Preventivas HIGIENE OCUPACIONAL - Riesgos Químicos - Riesgos Biológicos - Riesgos Físicos: (Delimitando) Ruido, Ambiente Térmico, Iluminación, Medición de Contaminantes Ambientales ERGONOMIA - Condiciones Ambientales en Ergonomía - Diseño de Tareas o Puestos de Trabajo - Trabajo Repetitivo	Experto Principal Inga. Ana Graciela Cortez Salazar Personal de Apoyo Ing. Rodolfo Tadeo Ramírez Martínez Ing. Edgar Antonio Salazar	EASHO-06-19	dimma.sv@gmail.com	2263-7113 7469-4265	10/12/2021
19	FORMACIÓN EMPRESARIAL RS, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE (FORMACIÓN RS)	SEGURIDAD OCUPACIONAL - Protección contra Incendios - Equipos de Trabajo - Diseño de Instalaciones Preventivas HIGIENE OCUPACIONAL - Riesgos Físicos: (Delimitando) Ruido, Ambiente Térmico, Iluminación, ERGONOMIA - Condiciones Ambientales en Ergonomía - Trabajo Repetitivo	Experto Principal Ing. Luis Mauricio Pocasangre Personal de Apoyo Ing. Rolando Ernesto Suria	EASHO-01-20	rolandosuria@gmail.com	7021-5654	27/01/2022

Figura 8



MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

NOTA: Únicamente el personal de la Empresa Asesora que realiza actividades de apoyo al Experto Principal que se encuentra dentro de este listado, es el aprobado por este Ministerio.

REGISTRO DE EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES A FEBRERO 2021

EMPRESAS ASESORAS EN PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES							
#	EMPRESA	ACREDITACIÓN	PERSONAL DE LA EMPRESA ASESORA	REGISTRO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA DE VENCIMIENTO
20	PREVENCIÓN INTEGRAL, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE (PREVENSYSO, S.A.DE C.V.)	SEGURIDAD OCUPACIONAL - Seguridad estructural - Instalaciones eléctricas - Protección contra incendios - Instalaciones de gases - Sustancias químicas - Equipos de trabajo - Aparatos de elevación - Diseño de instalaciones preventivas HIGIENE OCUPACIONAL - Riesgos químicos - Riesgos biológicos - Riesgos físicos: (Delimitar) Ruido, Vibraciones, Ambiente térmico, Iluminación, Medición de contaminantes ambientales ERGONOMÍA - Condiciones ambientales en ergonomía - Carga física o mental de trabajo - Diseño de tareas o puestos de trabajo - Trabajo Repetitivo	Experto Principal Ing. Rafael Wilfredo Cabrera Rodríguez Personal de Apoyo Inga. Karla Beatriz Sánchez Gómez José Edgardo Artiga García	EASHO-02-20	prevensiso@gmail.com	6059-1283 7222-6447	26/02/2022

Figura 9

ANEXO N°. 10:

MATERIAL EDUCATIVO PUBLICADO POR EL MINISTERIO DE SALUD (MINSAL)

Material educativo publicado por el MINSAL sobre el alcoholismo

El alcoholismo es la única enfermedad por la cual:

- Te multan
- Te llevan a la cárcel
- Pierdes el empleo
- Se desintegra tu familia



El alcoholismo también provoca:

- Desgaste financiero
- Violencia
- Accidentes
- Luto en la familia
- Daño en la salud física



Signos de alarma

- Incapacidad de detenerse y/o abstenerse al consumo de alcohol.



Recomendaciones:

Lo más saludable para el cuerpo es **no ingerir bebidas alcohólicas** y si lo hace es recomendable:

- No tomar más de dos bebidas alcohólicas al día.
- No beba más de 5 días a la semana
- No consuma alcohol cuando:
 - Conduzca o maneje maquinarias
 - Durante el embarazo o lactancia
 - Tome algún medicamento que pueda interactuar con el alcohol.
 - Tenga una condición médica que empeore con el alcohol.
 - No pueda parar o controlar su consumo.



Si comienza a tener problemas o su riesgo al consumo de alcohol es elevado, le recomendamos que busque ayuda profesional en el Centro de Salud más cercano

Ministerio de Salud

13 Avenida Norte y 3a Calle Poniente No. 256
Teléfonos: 2591-7000, 2271-2457

Ministerio de Salud Unidad de Salud Mental

Lo que Usted debe saber sobre:

El Alcoholismo



**NO AL
ALCOHOL**

“No hay Salud sin Salud Mental”

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO DE
EL SALVADOR
UNÁMONOS PARA CRECER

¿Qué es el alcoholismo?

El **alcoholismo** es una enfermedad que consiste en padecer una fuerte necesidad de ingerir sustancias que contienen alcohol, de forma que existe una dependencia física del mismo, manifestada a través de determinados síntomas de abstinencia cuando se suspende su consumo.

El alcohólico no tiene control sobre los límites de su consumo, y suele ir elevando a lo largo del tiempo su grado de tolerancia al alcohol.



Causas del Alcoholismo

Hasta el momento no existe una causa común conocida de esta adicción, aunque varios factores pueden desempeñar un papel importante en su desarrollo y las evidencias muestran que quien tiene un padre o una madre con alcoholismo, tiene mayor probabilidad de adquirir esta enfermedad, una puede ser el estrés o los problemas que tiene la persona que lo ingiere.

Eso puede deberse, más que al entorno social, familiar o campañas publicitarias, a la presencia de ciertos genes que podrían aumentar el riesgo de alcoholismo.

Algunos otros factores asociados a este padecimiento, son la necesidad de aliviar la ansiedad, conflicto en relaciones interpersonales, depresión, baja autoestima, facilidad para conseguir el alcohol y aceptación social del consumo de alcohol.

¿Quiénes están en riesgo por consumo de alcohol?

La edad, el sexo y otras características biológicas del consumidor determinan los distintos grados de riesgo, también entran en juego el grado de exposición a las bebidas alcohólicas (cantidad, frecuencia y duración del consumo) y las circunstancias en que se produce la ingestión. En las Embarazadas, el consumo de alcohol puede provocar el **síndrome alcohólico fetal**, que es un trastorno permanente provocado por la exposición del embrión y del feto al alcohol, ingerido por la madre durante el periodo de gestación, por lo que se arriesga a dar a luz a un bebé con deficiencias mentales y físicas para el resto de su vida.



Existen 2 formas de alcoholismo:

• **Alcoholismo Agudo:** llamado también embriaguez o ebriedad. Es transitorio y consiste en una crisis pasajera que va desde la euforia a la tristeza, hasta la pérdida de la razón, mareos, náuseas y vómitos.

• **Alcoholismo crónico:** Se produce por el consumo habitual de moderadas dosis de alcohol. El alcohólico presenta trastorno del carácter (desconfianza, irritabilidad, con periodos depresivos que pueden llevarlo al suicidio en algunos casos extremos). Todos los órganos resultan afectados, sobre todo el sistema nervioso.

Daños que el alcoholismo produce en el cuerpo

- Sangrado en el tubo digestivo
- Daño a las neuronas
- Trastorno cerebral
- Cáncer del: esófago, hígado, colon y otras áreas
- Cambios en el ciclo menstrual
- Delirium tremens
- Demencia y pérdida de la memoria
- Depresión y suicidio
- Disfunción eréctil
- Daño cardíaco
- Hipertensión arterial
- Inflamación del páncreas (pancreatitis)
- Enfermedad hepática, incluyendo cirrosis.
- Daño neurológico
- Desnutrición
- Insomnio



Material educativo publicado por el MINSAL sobre consumo de drogas

Las adicciones afectan a muchos aspectos diferentes de la vida de una persona, siendo los mas importantes:

Relaciones: la relación con la familia, amigos o pareja se altera; aparecen discusiones frecuentes, desinterés sexual, alejamiento, pérdida de confianza, etc.

Trabajo: cuando una persona tiene adicción, suele restarle tiempo a su trabajo para buscar la droga, suele llegar tarde, hay menos productividad, deterioro en la calidad del trabajo o pérdida del mismo.

Economía: al destinar la mayor parte del dinero para comprar las drogas, apenas alcanza para otras cosas; los ahorros se agotan y suele aparecer el endeudamiento. A veces para poder sufragar los gastos de la adicción, la persona se ve obligada a recurrir a actividades ilegales.

Salud psíquica: los adictos suelen padecer una amplia gama de trastornos psicológicos, así como estados de ánimo negativos e irritabilidad, actitudes defensivas, pérdida de la autoestima e intensos sentimientos de culpa.

Salud física: la adicción suele conllevar la aparición de diferentes síntomas físicos, incluyendo trastornos del apetito, úlceras, insomnio, fatiga y enfermedades provocadas por cada sustancia en particular.

Conducta: como conseguir y usar la droga, se ha vuelto casi más importante que ninguna otra cosa. Los adictos se vuelven egoístas y egocéntricos, no les importa nadie más que ellos.

Etapas previo al proceso de una drogodependencia:

Experimentación: el individuo tiene contacto con la droga y la prueba por curiosidad.

Recreación: el individuo busca la droga pero el uso no es frecuente.

Habitación: el individuo busca la droga, la usa con más frecuencia hasta que se convierte en parte de su estilo de vida.

Abuso: el individuo sigue usando la droga a pesar de las consecuencias de su uso.

Dependencia: aumenta la frecuencia del uso, continua a pesar de las dificultades de funcionalidad, la droga se convierte en el punto de enfoque de la vida del individuo y pierde el control de su uso.

¿ Como pueden los padres prevenir que sus hijos consuman drogas?

- Brinda confianza a tus hijos
- Crea un ambiente de comunicación con tus hijos
- Conoce a los amigos (as) de tu hijo (a)
- Mantente en contacto con tus hijos cuando estés lejos
- Habla con frecuencia sobre el tema de las drogas
- Crea un ambiente antidrogas en el hogar
- Organiza actividades recreativas en familia
- Promueve valores dentro del hogar

Para las personas que ya han caído en el abuso de las drogas, no bastan los simples tratamientos médicos, dado que existen otros problemas del individuo que están detrás del hecho de su drogadicción. Es necesario que junto al tratamiento médico de desintoxicación, iniciar un tratamiento de rehabilitación que haga que la persona redescubra su valor y su identidad más profunda.

Este tratamiento no será posible sin la participación del individuo, sin su voluntad de cambiar. El apoyo de la familia es fundamental para la rehabilitación.



Si necesita ayuda consulta en su Centro de Salud más cercano

Ministerio de Salud

13 Avenida Norte y 3a Calle Poniente No. 256
Teléfonos: 2591-7000, 2271-2457

Ministerio de Salud Unidad de Salud Mental

Lo que Usted debe Saber sobre:

Las Drogas



Vive Sin Drogas

“No hay Salud sin Salud Mental”

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO DE
EL SALVADOR
UNÁMONOS PARA CRECER

¿Que son las Drogas?

Son sustancias que provocan cambios en el estado emocional, en el funcionamiento del organismo y en el comportamiento de una persona.



¿A que grupo de personas afecta el consumo de drogas?

El fenómeno de la adicción, no es exclusivo de un grupo o estrato social, económico o cultural determinado. El consumo de drogas afecta a toda la sociedad en general.

¿Que lleva a las personas a consumir Drogas?

En general, el uso de drogas corresponde a un afán de huir de la realidad. Las drogas proporcionan una vía de escape, un alivio temporal a los problemas personales, familiares o sociales. También son una puerta de salida frente al vacío existencial presente en el interior de la persona, el cual la lleva a volcarse en búsqueda de salidas ilusorias que llenen dicho vacío.



Factores de riesgo que favorecen el consumo de drogas

Tipo social: Algunas drogas como el "éxtasis", están de moda y prácticamente se puede obtener en cualquier discotecas.

Tipo familiar: los hijos de padres fumadores, bebedores o toxico dependientes, son más propensos al consumo de drogas. Un ambiente familiar demasiado permisivo, donde no exista disciplina o control sobre los hijos, o demasiado rígidos, donde los hijos se encuentren sometidos a un régimen demasiado autoritario o se encuentren sobreprotegidos, puede también fomentar el consumo de drogas. La desatención de los hijos por parte de los padres, las familias divididas o destruidas, las continuas peleas de los cónyuges frente a los hijos, la falta de comunicación entre hijos y padres; todos estos factores contribuyen a crear un clima de riesgo, donde la droga puede convertirse fácilmente en una vía de escape.

Tipo individual: muchos factores personales pueden influir en la decisión de consumir drogas. Estas pueden ser vistas como una vía de escape a los problemas cotidianos. Algunas personas las usan como medio para compensar frustraciones, soledad, baja autoestima, problemas afectivos. Otros consumen drogas por curiosidad o para experimentar sensaciones nuevas, como una posibilidad aparentemente atractiva de llenar un vacío.



" Se ha comprobado que el uso de drogas por parte de los jóvenes, es menos frecuente cuando las relaciones familiares son satisfactorias"

Síntomas de la Adicción

Obsesión: La Conducta adictiva es, por lo general apremiante y obsesiva. Cuando se es adicto a menudo no se puede pensar en otra cosa que no sea la droga, el modo de conseguirla, la forma de administrarla, etc. En general, la adicción es vivida como una obsesión que dirigirá gran parte de su tiempo, su energía y su atención. El estilo de vida se vuelve monótono y todo gira en torno a la adicción, y el resto de personas, cosas, intereses, obligaciones, etc., pasa a un segundo plano.

Consecuencias negativas: lo que hace que una adicción sea una adicción nociva, es que se vuelve en contra de uno mismo y de los demás. Al principio se obtiene cierta gratificación aparente, igual que con un hábito, pero más temprano que tarde, su conducta comienza a tener consecuencias negativas en su vida. Las conductas adictivas producen placer, alivio y otras compensaciones a corto plazo, pero provocan dolor, desolación y multitud de problemas a mediano plazo.

Falta de control: el rasgo distintivo de la conducta adictiva, es que al tratar de controlarla, la voluntad resulta insuficiente, la sustancia controla a la persona en lugar de ser al contrario. Los drogodependientes creen que pueden controlar la droga, sin embargo nada hay más equivocado que esta creencia.

Negación: a medida que los adictos comienzan a acumular problemas en el trabajo, hogar y socialmente; inevitablemente comienzan a negar dos cosas:

- Que la droga constituya un problema que no pueden controlar.
- Que los efectos negativos en sus vidas tengan alguna conexión con el uso de la droga.

La negación se manifiesta de muchas formas:

- Negar terminantemente "no yo no tengo ningún problema.
- Minimizar: "No es tan grave"
- Evitar el tema por completo
- Culpar a otros: "quien no haría esto en mi situación"

Material Educativo Publicado por el MINSAL Sobre Manejo de la Ira

Cambiar el entorno

A veces en nuestro entorno inmediato, es el que nos da motivos para estar irritados, las responsabilidades y los problemas pueden convertirse en trampas llenas de acontecimientos y personas que nos alteran.

Es necesario

- Tomarse un descanso en las horas más estresantes.
- Hacer ejercicio: la actividad física puede ofrecer una salida a las emociones; especialmente si estamos a punto de estallar.
- Buscar ayuda psicológica



Debes Saber

La ira descontrolada puede hacernos sentir muy mal si nuestros enfados, rabia o frustración están afectando negativamente a nuestras relaciones con: familiares, amigos, compañeros de trabajo, o incluso con desconocidos. Es hora de aprender algunas habilidades para el manejo de la ira, no podemos progresar si dejamos que predominen los pensamientos negativos.



"Cualquiera puede enojarse, eso es fácil. Pero enojarse con la persona correcta, en el grado correcto, en el momento correcto, por la causa correcta, eso no es fácil"

Aristóteles

Si necesita ayuda, consulte en su centro de Salud más cercano

Ministerio de Salud

13 Avenida Norte y 3a Calle Poniente No. 256
Teléfonos: 2591-7000, 2271-2457

Ministerio de Salud Unidad de Salud Mental

Manejo de la Ira



"No hay salud sin salud mental"

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO DE
EL SALVADOR
UNÁMONOS PARA CRECER

¿Qué es la ira?

La ira es una emoción humana completamente normal, y en ocasiones resulta adaptativa, pero cuando escapa a nuestro control y se vuelve destructiva, puede conducirnos a situaciones problemáticas en: el trabajo, en las relaciones, etc. Afecta la calidad global de nuestra vida y nos puede hacer sentir como si estuviéramos a merced de una emoción impredecible y poderosa. Es un estado emocional que varía en la intensidad, desde una leve irritación a la furia y la rabia intensa. Al igual que otras emociones, está acompañada de cambios fisiológicos y biológicos.



La ira o enojo no reside en ningún lugar, es una reacción a la pérdida de control frente a una situación o frente a una persona en particular.

La persona que no sabe manejar la rabia es la que se queda frustrada y protestando, amenazando o fantaseando en una venganza de lo que considera una causa, la cual puede ser justa o injusta, cierta o falsa.

Signos y síntomas verbales de la ira o enojo

- Insultos
- Menosprecios
- Críticas
- Culpa
- Venganza



Signos emocionales

- Desconfianza
- Celos
- Envidia
- Resentimiento
- Juzgar
- Falta de empatía
- Ansiedad
- Depresión



Signos físicos:

- Cansancio
- Presión alta
- Sobrepeso



Para aprender a manejar la ira, debemos:

- Tomar plena conciencia de lo que se está sintiendo, en que circunstancias y a qué se asocia.
- Ubicar la ira y dirigirla hacia una acción que a conciencia pueda ser convertida en positiva.
- Bloquear conductas impulsivas
- Realizar técnicas sencillas de relajación como: respiración y visualización de imágenes agradables.
- Cambiar la forma de pensar: sin pensamientos exagerados o dramáticos de las situaciones.
- Mejorar la comunicación: saber escuchar a los demás, reducir la velocidad y volumen en lo que vamos a expresar, tomándonos el tiempo antes de hablar.



Anexo N° 9: Material Educativo Publicado por el MINSAL Sobre el Estrés

Otros consejos que pueden ayudar a afrontar el estrés

- No se preocupe acerca de las cosas que usted no puede controlar, como el clima.
- Haga algo acerca de las cosas que si puede controlar.
- Prepárese lo mejor que pueda para sucesos que usted sabe que pueden ocasionarle estrés.
- Esfuércese por resolver los conflictos con otras personas.
- Pídale ayuda a sus amistades, familiares o profesionales.
- Fíjese metas realistas en su casa y en el trabajo.
- Medite.
- Crea el habito por la buena lectura y escuchar buena música.
- Abandone las actividades diarias que le causan estrés con deportes en grupo, eventos sociales y pasatiempos.
- Trate de ver un cambio como un desafío positivo, y no como una amenaza.



Es necesaria una nueva forma de pensar para resolver los problemas que hemos creado con la vieja forma de pensar.

Si quieres saber por que tu cuerpo tiene el aspecto que tiene hoy, fíjate en lo que pensabas ayer.... Si quieres saber que aspecto tendrá tu cuerpo mañana, fíjate en lo que piensas hoy....

Sí necesita ayuda consulta en su Centro de Salud más cercano

Ministerio de Salud

13 Avenida Norte y 3a Calle Poniente No. 256
Teléfonos: 2591-7000, 2271-2457

Ministerio de Salud
Unidad de Salud Mental



“No hay salud sin salud mental”

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO DE
EL SALVADOR
UNÁMONOS PARA CRECER

¿Que es el Estrés?

Es el conjunto de respuestas físicas, sociales, emocionales, mentales y espirituales que experimenta un individuo cuando se enfrenta a una situación que en principio sobrepasa su capacidad de respuesta.



El estrés siempre nos acompaña y su intensidad varía según la situación en la que nos encontremos. Contrariamente a la creencia popular, el estrés no siempre es perjudicial; puede ser una eficaz fuente de motivación, algo que añada sabor a la vida. Cada vez que estás sometido a estrés, tienes la posibilidad de hacer un uso constructivo o destructivo de tu energía.

Analizar el propio estrés te ayuda a descubrir dónde estás en lo que a tu manera de responder al estrés se refiere. Ser consciente de los signos que anuncian el estrés es el primer paso hacia una mejora.

Síntomas del Estrés

Cuando no conseguimos liberar la tensión acumulada, somos víctimas de una serie de síntomas relacionados con el estrés, entre los que se encuentran:

- Respiración rápida y poco profunda
- Aumento de la tensión arterial
- Interrupciones del proceso digestivo
- Sequedad en la boca
- Dilatación crónica de la pupila

Además:

- Te irritas
- Solo ves tus puntos débiles y tus fracasos
- Te aíslas
- Comienzas a perder la esperanza de que algo bueno pueda suceder en el futuro
- La mayor parte de las cosas te resultan pesadas y aburridas
- Ya no tienes ganas de hacer bromas
- Te sientes cansado(a) y sin energías
- Te resulta difícil interesarte por alguien o por algo
- Te estas convirtiendo en una persona dura y hasta cínica.



¿Qué hacer?

- Escucha las señales del cuerpo
- Si estas sobrecargado (a) de trabajo, asume menos responsabilidades.
- Encuentra tu lugar y puesto de trabajo adecuado.
- Aprende a decir NO.
- Practica ejercicios físicos y de relajación
- Establece contacto con la naturaleza
- Mantén contacto físico con los demás
- Revisa lo que comes y como lo haces
- Bebe mucha agua
- Evita los estimulantes como el café y el alcohol.
- Recibe regularmente masajes y otros tratamientos corporales que te alivien la tensión muscular.
- Intenta tener un tiempo para ti de vez en cuando en el que puedas estar solo (a), descansar y hacer lo que quieras.
- Pídele a alguien de tu entorno laboral que te ayude a ver como trabajas.

