

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**



Universidad de El Salvador
Hacia la libertad por la cultura

**CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD
OCUPACIONAL**

**DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE
RIESGOS OCUPACIONALES PARA LA EMPRESA DEL TROPIC
FOODS, S.A. DE C.V.**

**PRESENTADO POR:
MARILYN STEFFANIE CALDERÓN LÓPEZ
ESTEFANY ISABEL CASTANEDA CASTRO
ROSA GABRIELA GIRÓN VÁSQUEZ**

**PARA OPTAR AL TÍTULO DE:
INGENIERA INDUSTRIAL**

Ciudad Universitaria, abril 2023

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

RECTOR:

MSC. ROGER ARMANDO ARIAS ALVARADO

SECRETARIO GENERAL:

ING. FRANCISCO ANTONIO ALARCÓN SANDOVAL

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

DECANO:

PhD. EDGAR ARMANDO PEÑA FIGUEROA

SECRETARIO:

ING. JULIO ALBERTO PORTILLO

ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

DIRECTOR:

MSC. GEORGETH RENÁN RODRÍGUEZ ARÉVALO

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

Trabajo de Graduación previo a la opción al Grado de:

INGENIERA INDUSTRIAL

**CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD
OCUPACIONAL**

**DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE
RIESGOS OCUPACIONALES PARA LA EMPRESA DEL TROPIC
FOODS, S.A. DE C.V.**

Presentado por:

**MARILYN STEFFANIE CALDERÓN LÓPEZ
ESTEFANY ISABEL CASTANEDA CASTRO
ROSA GABRIELA GIRÓN VÁSQUEZ**

Trabajo de Graduación Aprobado por:

Docente Asesor:

ING. RICARDO MAURICIO ALFARO LÓPEZ

Ciudad Universitaria, abril 2023

Trabajo de Graduación Aprobado por:

Docente Asesor:

ING. RICARDO MAURICIO ALFARO LÓPEZ

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, quiero agradecer de manera muy especial a mi madre, quien ha sido mi apoyo incondicional en este camino. Su amor, su dedicación y su sacrificio han sido la base de mi formación como persona y como profesional, y le debo todo lo que soy hoy, a Dios por su protección en todo momento. Su presencia ha sido fundamental en mi vida y le doy gracias por permitirme llegar hasta aquí, a mis hermanos que estuvieron siempre animándome a la distancia.

También quiero expresar mi agradecimiento a mi compañero de aventuras, mi mejor amigo y confidente, quien estuvo a mi lado desde el inicio de este arduo camino, gracias por su compañía, su comprensión y su incondicional apoyo. Juntos hemos enfrentado muchos retos y celebrado los triunfos, y siempre recordaré con cariño esta experiencia compartida.

A mis compañeras de trabajo de grado, gracias por su colaboración, su esfuerzo y su paciencia en todo este arduo camino. su dedicación y compromiso han sido fundamentales en la consecución de este logro.

A nuestro asesor, gracias por su valiosa orientación, su conocimiento y su dedicación en la dirección de este trabajo de grado. Su guía y sus consejos han sido fundamentales para estar aquí ahora.

Por último, quiero agradecer a todas las personas que de una u otra forma contribuyeron en este proyecto, ya sea con su tiempo, su conocimiento o su colaboración. Su aporte fue fundamental en la consecución de este logro y siempre lo recordaré con gratitud.

Steffanie López.

De pequeña decía que mi sueño era ser abogada, sin embargo, la vida me desvió un poco y ahora me encuentro en ese instante de la vida que se ama y se agradece por lo que soy, por los logros, por lo vivido y las experiencias que aún faltan por vivir; por estar a unos pequeños pasos de recibir el título de Ingeniera y pienso que esa ha sido una de las mejores decisiones de mi vida.

Gracias Dios y Virgencita por permitirme tener la oportunidad de cumplir una de mis metas, por las múltiples bendiciones que recibo día tras día y principalmente por la maravillosa familia que tengo; a quienes de igual forma agradezco infinitamente por soportar mis cambios de humor, por cada palabra de aliento que ayudaron a no desfallecer en la misión, por brindarme todo su amor y apoyo incondicional.-Mamá, hermanos/as, papá, abuela, este logro es en gran parte gracias a ustedes y espero compartir todos los frutos de lo logrado y lo que falta por lograr. -

Gracias a cada una de las personas de nuestra alma mater, a nuestro asesor Ricardo Alfaro y todos los docentes que marcan un antes y un después en la vida de todo estudiante, por los conocimientos transmitidos, por los recuerdos y las grandes experiencias. Es un orgullo ser hija de la Minerva.

Gracias Steff y Gaby por estos últimos años, llenos de frustraciones, peleas, pero también por los buenos momentos, risas y apoyo incondicional para llegar hasta aquí. Que bendición encontrarlas en el camino, se les quiere.

Isabel Castaneda. -

Qué emotivo es recordar el tiempo que ha pasado para llegar a este momento en el cual he llegado a la conclusión de mi trabajo de grado, lo que me permitirá obtener mi título. Viendo en perspectiva, hay mucho que agradecer. Quiero dedicar este trabajo principalmente a Dios que sin El nada habría sido posible, gracias por poner en mi camino todo lo necesario en el momento indicado y demostrarme siempre que tus planes son perfectos. –Jeremías 29:11-

Quiero agradecer a mis padres que me han apoyado en todo momento, gracias porque además de apoyarme financieramente, ustedes siempre creyeron en mí. Gracias por abrazarme y comprenderme en momentos estresantes, por siempre preocuparse por mi bienestar y mi salud. Gracias por celebrar cada pequeño logro y animarme a seguir adelante en cada fracaso.

Gracias a mis hermanos que desde pequeña me han ayudado para que mi camino en la vida tenga menos tropiezos y esté mejor marcado, gracias por sus consejos y por el amor que me dan. Gracias por constantemente expresarme lo orgullosos que están de mí. Gracias Jean por ser como una hermana para mí. Mi familia es mi mayor motor y motivación en la vida, sin su amor la vida no sería vida, gracias, Alicia, Abigail y Laura.

Al mejor equipo que pude tener, gracias niñas por su paciencia, por su ayuda, porque además de ser un excelente equipo son mis amigas. Gracias por todos los momentos que hemos compartido juntas. Ya son unas profesionales inigualables, pero sé que seguirán creciendo y siendo las mejores en el área que deseen desempeñarse. Gracias Steff por ser de bendición en mi vida.

A mis amigos, gracias, Abigail Gil, Daniela y Carlos, que junto con Steff y Estefany me ayudaron a lo largo de la carrera, no solo académicamente, también por todas las risas y momentos compartidos que marcaron mis años de universidad.

A Ricardo Cortez, te conocí en mi periodo como representante estudiantil en el CSU y te convertiste en alguien muy importante a quien agradecer. Gracias por estar en mi vida.

También quiero agradecer a nuestro asesor, Ricardo Alfaro, al ingeniero Efrén Inglés y a todos los ingenieros destacados que han dejado una huella en mi formación académica, por su dedicación y entrega en la enseñanza de su profesión.

A todos ustedes, les agradezco por haber sido parte importante en este logro en mi vida. Espero seguir contando con su apoyo en las nuevas etapas que se presenten.

Gabriela Girón Vásquez

INDICE

RESUMEN EJECUTIVO	1
INTRODUCCIÓN	4
OBJETIVOS	6
OBJETIVO GENERAL	6
OBJETIVOS ESPECIFICOS	6
IMPORTANCIA	7
JUSTIFICACIÓN	8
ALCANCES Y LIMITACIONES	9
ALCANCES	9
LIMITACIONES	9
CAPITULO I. MARCO TEÓRICO	10
1. SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	10
1.1. SALUD OCUPACIONAL	10
1.2. SEGURIDAD OCUPACIONAL	10
2. APLICACIÓN DE LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO Y SUS REGLAMENTOS EN EL SALVADOR	10
2.1. REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO	11
2.2. REGLAMENTO GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO	11
3. SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V	11
3.1. CONTRAPARTE DEL PROYECTO	11
4. SITUACION ACTUAL DE DEL TROPIC FOODS	14
4.1. PRIMER ACERCAMIENTO CON LOS DIRECTIVOS DEL TROPIC FOODS.	14
4.2. ACCIDENTES E INCIDENTES REPORTADOS	16
4.3. ÍNDICE DE FRECUENCIA	17
4.4. ÍNDICE DE GRAVEDAD	18
4.5. ÍNDICE DE LESIÓN INCAPACITANTE	19
4.6. ÍNDICE DE INCIDENCIA	19
4.7. INDICE MEDIO DE DÍAS PERDIDOS	20

CAPITULO II. DIAGNÓSTICO DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.....	21
1. METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS PRELIMINAR.....	21
1.1. OBJETIVOS DEL ANÁLISIS PRELIMINAR.....	21
1.2. TIPO DE ESTUDIO REALIZADO.....	21
1.3. DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA PARA LA INVESTIGACIÓN.....	21
1.4. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO DE LA INVESTIGACIÓN.....	22
1.5. CLASIFICACIÓN DE LA EMPRESA EN ÁREAS.....	22
1.6. CARACTERIZACIÓN DE LAS ÁREAS.....	25
1.7. DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA PARA LA INVESTIGACIÓN.....	29
2. METODOLOGÍA DE DESARROLLO DEL DIAGNÓSTICO.....	31
2.1. OBJETIVOS DEL DIAGNOSTICO.....	31
2.2. TIPO DE ESTUDIO A REALIZAR.....	31
2.3. DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	32
2.4. IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES.....	32
2.5. MEDICIONES HIGIENICAS.....	33
3. ANALISIS LEGAL.....	38
3.1. FALTAS LEVES.....	38
3.2. FALTAS GRAVES.....	39
3.3. FALTAS MUY GRAVES.....	42
3.4. SEGURIDAD ESTRUCTURAL.....	44
3.5. LISTA DE CHEQUEO PARA LA EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES.....	55
4. PROGRAMA DE GESTION DE PREVENION DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO.....	69
5. DIAGNOSTICO.....	71
5.1. MATRIZ DE INTERESADOS.....	72
CAPITULO III. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES.....	75
1. METODOLOGIA DEL DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES.....	75
2. OBJETIVOS DEL DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES.....	75
3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL DISEÑO DE LA SOLUCIÓN.....	75

3.1.	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL COMITÉ DE SSO	75
3.2.	ESTRUCTURA DE CADA COMPONENTE DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES	76
4.	INSTRUCTIVOS	239
4.1.	INSTRUCTIVO DE PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE ACCIDENTES CON REACTIVOS QUÍMICOS	239
4.2.	INSTRUCTIVO DE USO Y MANEJO DE EXTINTORES	244
4.3.	DESARROLLO DEL CONTENIDO DE LOS MANUALES	247
5.	VALIDACIÓN DE LA SOLUCIÓN PARA IDENTIFICAR EN CUÁNTO EL DISEÑO HA MEJORADO LA SITUACIÓN ACTUAL	251
5.1.	ANÁLISIS DE LA LISTA DE CHEQUEO PARA LA EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES	260
CAPITULO IV. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES		267
1.	INVERSIÓN DEL PROYECTO	267
1.1.	COSTOS DE DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES	267
1.2.	COSTO DE CAPACITACIÓN	268
1.3.	COSTO DE EQUIPO Y MATERIAL DE SEGURIDAD	268
2.	COSTOS DE OPERACIÓN	271
2.1.	COSTOS DE MANTENIMIENTO	272
2.2.	COSTO DEL MATERIAL DIDÁCTICO Y REFRIGERIOS	273
2.3.	COSTO DE LOS RECURSOS UTILIZADOS EN EL DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES	275
3.	BENEFICIOS ECONÓMICOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES	277
3.1.	AHORRO POR INFRACCIONES A LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO	277
3.2.	REDUCCIÓN DE INCAPACIDADES POR ENFERMEDADES LABORALES Y/O ACCIDENTES DE TRABAJO	278
3.3.	REDUCCIÓN ROTACIÓN DEL PERSONAL	279
3.4.	CREAR UNA CULTURA PREVENTIVA EN EL TRABAJO CON TODOS LOS COLABORADORES DE DEL TROPIC FOODS	280
4.	ANÁLISIS BENEFICIO-COSTO	281
5.	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	282

CAPITULO V. PLAN DE IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES	284
1. METODOLOGIA DEL PLAN DE IMPLANTACIÓN	284
1.2. DESGLOSE DEL PLAN DE IMPLANTACIÓN	286
1.3. CÁLCULO DE TIEMPOS Y COSTOS POR ACTIVIDAD PARA LA IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES	286
2. CONTROL DE IMPLANTACIÓN	290
CONCLUSIONES	294
RECOMENDACIONES	296
BIBLIOGRAFIA	297

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Resumen de inversión económica	3
Tabla 2.Productos que oferta la empresa Del Tropical Foods	13
Tabla 3. Clasificación de la empresa en áreas	22
Tabla 4 Estratos de la investigación	29
Tabla 5. Mediciones de ruido por Área de trabajo	34
Tabla 6. Medición de iluminación del área de producción	35
Tabla 7. Medición de iluminación del área de calidad	36
Tabla 8. Medición de iluminación del área del cuarto frio.....	36
Tabla 9. Medición de iluminación del área de sala de maquinas	37
Tabla 10. Medición de iluminación del área de mantenimiento	37
Tabla 11. Medición de iluminación del área de Gerencia de producción.....	37
Tabla 12. Resumen del estado actual de la iluminación en la empresa.	38
Tabla 13.. Análisis legal de las faltas leves en las que podría incurrir la empresa	38
Tabla 14. Análisis legal de las faltas graves en las que podría incurrir la empresa	40
Tabla 15.Análisis legal de las faltas muy graves en las que podría incurrir la empresa	42
Tabla 16. Análisis legal seguridad estructural, superficies mínimas, pisos, techos, paredes y pasillos.....	44
Tabla 17. Análisis legal del estado de gradas de la empresa.	47
Tabla 18. Análisis legal del estado de escaleras de la empresa	50
Tabla 19. Análisis legal del estado de aberturas en pisos de la empresa	51
Tabla 20. Análisis legal del estado de los barandales de la empresa.....	52
Tabla 21. Análisis legal del estado de las puertas de la empresa.....	52
Tabla 22. Análisis legal del estado de las puertas de emergencia.....	53
Tabla 23. Análisis legal del estado de escaleras de mano de la empresa.....	54
Tabla 24. Análisis legal del estado de otros requisitos de andamios	54
Tabla 25. Lista de chequeo para la evaluación del programa de prevención de riesgos ocupacionales	55
Tabla 26. Análisis de la lista de chequeo para la evaluación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	66
Tabla 27. Matriz de interesados para la empresa Del Tropic Foods	72
Tabla 28. Lista de chequeo para la evaluación del diseño del programa de prevención de riesgos ocupacionales	251
Tabla 29. Análisis de la lista de chequeo para la evaluación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	260

Tabla 30. Costos del diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	267
Tabla 31. Costos de capacitaciones	268
Tabla 32. Costos de equipamiento de extintores	268
Tabla 33 Costos de Señalización	269
Tabla 34. Costos de acciones correctivas	271
Tabla 35. Costo de Mantenimiento extintores	272
Tabla 36. Mantenimiento de señalización	273
Tabla 37. Refrigerios por capacitaciones	274
Tabla 38. Costos de material didáctico	275
Tabla 39. Costo de recursos utilizados para la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	275
Tabla 40 Resumen de Costos de inversión	276
Tabla 41 Resumen de Costos de operación	277
Tabla 42 Ahorro por infracciones	278
Tabla 43 Ahorro por infracción en 3 años	278
Tabla 44 Ahorro en incapacidades	279
Tabla 45 Ahorro en incapacidad en 3 años	279
Tabla 46 Resumen de Beneficio	280
Tabla 47 Cálculo de VAN	281
Tabla 48 Características de financiamiento a corto y largo plazo.	283
Tabla 49. Actividades para la implantación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	287
Tabla 50 Formato de Seguimiento de objetivos	292
Tabla 51 Formato para Registro de resultados de seguimiento	293

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Logo de la contraparte	11
Figura 2. Mapa de ubicación de la empresa	12
Figura 3. Valores de la empresa Del Tropic Foods	13
Figura 4. Visita de campo a la empresa	16
Figura 5. Accidentes y sucesos peligrosos 2021	16
Figura 6. Accidentes y sucesos peligrosos por departamento 2021	16
Figura 7. Accidentes por tipo de riesgo 2021	17
Figura 8. Índice de Frecuencia 2021	18
Figura 9. Índice de gravedad 2021	18
Figura 10. Índice de lesión incapacitante 2021	19
Figura 11. Índice de incidencia 2021	19
Figura 12. Índice medio de días perdidos 2021	20
Figura 13. Distribución en planta de la empresa DTF.	25
Figura 14. Distribución en planta del área de proceso de la empresa Del Tropic Foods	26
Figura 15. Flujo del proceso okra cortada.	27
Figura 16. Flujo del proceso frijol	28
Figura 17. Componentes del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales 70	
Figura 18. Árbol de problemas	71
<i>Figura 19. Estructura de la metodología del plan de implantación</i>	<i>284</i>
Figura 20. Estructura del desglose del trabajo de la implantación de un programa de gestión de prevención de riesgos	286
Figura 21. Metodología de Seguimiento y control del Programa	290

RESUMEN EJECUTIVO

1. Descripción de la empresa

Del Tropic Foods (DTF) es una empresa familiar que se dedica a la agricultura y exportación de productos agrícolas no tradicionales desde 1988. DTF fue originalmente concebida como un eslabón necesario para poder conectar la oferta agrícola salvadoreña, con la demanda de los mercados internacionales.

A lo largo de su historia el modelo de negocio que ha diferenciado a DTF de una mera operación comercial agrícola, es que se brindan las condiciones necesarias para que los agricultores puedan producir la materia prima necesaria para sus operaciones, con las especificaciones, la calidad y los niveles de seguridad de piso adecuados que demandan sus mercados finales. Durante todo el proceso de producción agrícola, DTF acompaña a sus proveedores agrícolas con el financiamiento, conocimiento técnico y suministro de agroquímicos aprobados necesarios para asegurar la productividad, así como llevar un estricto control de toda la cadena de suministro que pueda garantizar la inocuidad de los alimentos.

2. Prediagnóstico

El prediagnóstico comprende un primer acercamiento hacia la empresa Del Tropic Foods con el objetivo principal de plantear una hipótesis general sobre su estado actual, dicho estado actual comprende una serie de problemáticas que a su vez se busca solucionar.

Para obtener dicha hipótesis se utilizó una entrevista no estructurada con los encargados de cada área de la empresa, de igual forma se realizaron visitas de campo utilizando para ello métodos de investigación como el Check list semiestructurado, la observación directa y la calificación a cada criterio de evaluación.

Con lo anterior podemos establecer como hipótesis inicial que:

La empresa Del Tropic Foods, ha presentado un alto índice de incidencia de accidentes de trabajo ya que no ha formulado y ejecutado un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales de acuerdo a su actividad económica, de igual forma la empresa no ha adoptado lineamientos que contribuyan al reconocimiento de la relación que existe entre la salud y la seguridad de los trabajadores, el lugar de trabajo y el entorno fuera del mismo.

3. Resultados del diagnóstico

Tomando de base la hipótesis planteada en el prediagnóstico y con ayuda de herramientas tales como Check list de cada apartado de cumplimiento a la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y sus reglamentos, la investigación exploratoria, mapeo de riesgos, identificación de riesgos, entrevistas personales, entre otras, se logró profundizar acerca de las condiciones actuales en temática de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa Del Tropic Foods, lo que contribuyó a conocer las problemáticas en el tema que poseen mayor impacto sobre la empresa.

De acuerdo a ello se realizaron análisis de los resultados obtenidos haciendo uso de las herramientas tales como, el árbol de problemas y la matriz de interesados, se validó la hipótesis planteada con el primer acercamiento, por lo que se pudo establecer la problemática siguiente:

¿Como minimizar y controlar la posibilidad de ocurrencia de accidentes laborales o enfermedades profesionales derivadas de un ambiente desfavorable, reconociendo al mismo tiempo la relación que existe entre la salud y la seguridad de los trabajadores, el lugar de trabajo y el entorno fuera del mismo, mediante la formulación y ejecución de un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales?

4. Diseño de la solución

Partiendo del diagnóstico realizado y la problemática planteada, se procedió a la realización de la conceptualización del diseño de la propuesta, teniendo en cuenta que cada elemento del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales contiene sus peculiaridades, complejidades y definiciones, es por esto que se tomó a bien diseñar manuales y programas por cada uno de estos. Tomando en cuenta las responsabilidades y las funciones, en materia de seguridad y salud ocupacional, de todos los niveles en la estructura organizativa de la empresa en cada uno de los diez elementos que comprende dicho programa.

De igual forma se diseñaron instructivos con el fin de detallar los pasos a seguir ante una eventualidad específica, tales como, instructivos para proporcionar primeros auxilios en caso de accidentes con reactivos químicos, y para el uso y manejo de extintores.

A su vez se detallan en forma de instructivo los lineamientos para la codificación de los manuales y programas contenidos en la propuesta de solución.

5. Inversión inicial del proyecto

Una vez diseñados los manuales e instructivos para la formulación y ejecución del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, se debe tener en cuenta la inversión inicial a realizar para la implantación del mismo en la empresa Del Tropic Foods.

Los principales costos que constituyen la Inversión para todas las actividades que conlleva el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales son:

- Costos de Diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales
- Costo de Capacitación
- Costo de Equipo y Material de Seguridad.
- Costo de implantación.

A continuación, se detallan dicha inversión en términos monetarios.

Tabla 1 Resumen de inversión económica

INVERSIÓN ECONOMICA	TOTAL
Costo del diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	\$14,298.90
Costo de capacitación	\$ 8,400.00
Costo de Equipo y Material de Seguridad	
Extintores	\$ 3,101.37
Costos de Señalización	\$ 725.80
Costos de Equipo de Protección Personal	\$ 9,342.05
Costo de Botiquín	\$ 223.50
Costo de acciones Correctivas	\$ 1,537.30
Costo de implantación	\$ 6,131.67
TOTAL DE INVERSIÓN:	\$29,461.69

Fuente: Elaboración propia.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, las empresas, negocios y establecimientos están procurando poner en práctica medidas internas basadas en seguridad e higiene ocupacional, que permitan crear un ambiente higiénico y saludable en el lugar de trabajo; todo con el propósito de garantizar bienestar al personal considerado como talento humano. Por tanto, esto es una temática que se debe de poner en práctica no solo porque son normativas reguladoras, sino que porque representan la imagen y el bienestar de los trabajadores quienes son uno de los pilares más importante dentro de la operatividad de toda la organización.

Del Tropic Foods (DTF) es una empresa familiar que se dedica a la agricultura y exportación de productos agrícolas no tradicionales desde 1988. DTF fue originalmente concebida como un eslabón necesario para poder conectar la oferta agrícola salvadoreña, con la demanda de los mercados internacionales. Actualmente la institución cuenta con altos directivos que reconocen la importancia de la seguridad y Salud Ocupacional de todos sus trabajadores, por lo que han dado la apertura para que se analice las problemáticas en esta temática y se propongan soluciones a las mismas.

La presente investigación contiene inicialmente el marco teórico y conceptual de las temáticas relacionadas a la Seguridad y Salud Ocupacional que contienen conceptos y descripciones de forma general, posteriormente se describe la fábrica Del Tropic Foods sobre su giro y actividad económica y productiva, así como también diversos contextos relacionados a la temática en lo político, económico, social, tecnológico, ambiental y legal; todo lo anterior es una introducción en aspectos generales a la temática, industria y fábrica.

Procesada toda la información anterior se procede a entrar en contexto a la aplicabilidad de la temática dentro de la fábrica, a través de diversas técnicas se plantea una serie de problemáticas más relevantes de la situación actual de la planta.

También se abordan aspectos de planeación como la metodología y programa de actividades a seguir, los recursos establecidos para el estudio que intervienen en el diagnóstico, análisis, síntesis y validación de la problemática, todo lo anterior convoca en una propuesta de solución y análisis de consistencia que posteriormente será replanteado y solucionado.

Como siguiente etapa se muestra lo relacionado al diagnóstico de la situación actual iniciando con el debido análisis técnico, identificando los puestos de trabajo tanto administrativos como de producción, haciendo énfasis en cada uno de los procesos de los productos más producidos, la okra y el frijol. Se realizaron mediciones de ruido y de iluminación, posteriormente un análisis legal definiendo las faltas leves, graves y muy graves, valorando el estado actual de la

contraparte. Además, se planteó con lo que cuenta y debería contar la empresa en relación al programa de gestión de prevención de riesgos en los lugares de trabajo. Con todo lo antes mencionado se diseñó un árbol de problemas y su respectivo árbol de objetivos con el fin de describir más a fondo el problema a solucionar y una matriz de interesados para identificar quienes serán los beneficiados con dicha solución.

Diseñar y evaluar un programa de gestión de seguridad y salud ocupacional requiere de un enfoque sistemático y estratégico. Es necesario considerar los costos y beneficios de la implementación del programa, así como también evaluar su efectividad en la prevención de accidentes y enfermedades laborales. Para ello, se deben establecer indicadores de desempeño y realizar evaluaciones periódicas para medir la efectividad del programa.

En este sentido, la evaluación económica del programa de gestión de seguridad y salud ocupacional es una herramienta importante para determinar su impacto en la productividad y rentabilidad de la empresa, así como también para justificar la inversión necesaria para su implementación. Esta evaluación permite identificar los costos y beneficios directos e indirectos del programa, y determinar su rentabilidad y viabilidad a largo plazo.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Diseñar el programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, por medio del análisis de la situación actual y la realización de evaluaciones enfocadas a la temática, con el fin de aportar a controlar los niveles de riesgos laborales, en la empresa Del Tropic Foods S.A DE C.V.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Diagnosticar la situación actual de la empresa Del Tropic Foods con respecto a la seguridad y salud ocupacional a través de diversas técnicas de ingeniería para detectar oportunidades de mejoras relacionadas a la temática.
- Elaborar el programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales a través del diseño organizacional del mismo con el fin de evitar o minimizar las causas de los accidentes y de las enfermedades derivadas del trabajo.
- Realizar el estudio económico del diseño del programa de prevención de riesgos ocupacionales, mediante la investigación de los costos e inversiones asociados al proyecto para evaluar el mismo y determinar su factibilidad.
- Realizar un plan de implantación, mediante la aplicación de la estructura de desglose del trabajo, para la puesta en marcha del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.

IMPORTANCIA

De acuerdo a la EHPM2018¹, en el área rural las tres ramas que absorben mayor cantidad de población ocupada son Agricultura y ganadería (36.5%), comercio, hoteles y restaurantes (21.8%) e industria manufacturera (11.4%). En lo urbano, estas ramas se refieren a comercio, hoteles y restaurantes (36.6%), industria manufacturera (17.0%) e Intermediación financiera, inmobiliarias (8.0%).

Que una organización desarrolle un programa que implante la seguridad y salud ocupacional, consigue beneficios como: la mejora de la calidad del clima laboral, mayor satisfacción del personal y productividad, y calidad en productos y servicios.

Un efecto paralelo que se genera por medio de la implantación de este programa es la detección de riesgos psicosociales o errores nuevos que esté presentando la organización, para después generar nuevas propuestas de soluciones de manera efectiva y oportuna.

También es importante señalar que Del Tropic Foods es una empresa que exporta sus productos al extranjero, por tanto, el tener un seguimiento y un cumplimiento estable, confiable y a tiempo de las leyes y regulaciones del país le agrega un plus, al igual de generar lazos más fuertes con los clientes actuales y potenciales clientes nuevos mejorando de esta manera la reputación e imagen de la empresa, entre otros beneficios.

Solucionar problemas de riesgo por medio de un programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, ayuda de manera efectiva a promover la evolución que expandirá el éxito interno y externo, a ser un ejemplo de organización ideal a otras organizaciones e instituciones, y en un futuro a contribuir al desarrollo de las demás empresas del país que se dediquen al mismo rubro o similar.

La realización del estudio impactará a la conciencia y reconocimiento de los riesgos que existen en la empresa Del Tropic Foods, como clasificarlos, evaluarlos, documentarlos, etc. y la forma en que estos se pueden reducir o eliminar, creando un ambiente laboral seguro para todos los colaboradores.

¹ Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples 2018, Dirección General de Estadística y Censos DIGESTYC

JUSTIFICACIÓN

En tiempos de globalización y competitividad, las empresas de la industria alimenticia buscan posicionarse en el mercado de este rubro económico. Es por ello que las organizaciones han aprendido a revalorar el capital humano y establecen planes de Seguridad y salud ocupacional (SSO) para lograr óptimas condiciones del lugar de la labor.

En El Salvador, el constante crecimiento tecnológico e industrial ha hecho que los empleados tengan mayor contacto con las maquinarias de producción. Por tanto, la exposición y riesgo de accidentes de trabajo ha aumentado ya sea por desconocimiento o falta de supervisión.

Únicamente en el 2019 el Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS) atendió 28,861 casos de accidentes laborales, de acuerdo con su último reporte semanal de vigilancia sanitaria. La cifra representa el 1.6% del total de derecho habientes inscritos, que son más de un millón y medio de empleados en el país. En detalle, el ISSS reporta 15, 956 (55%) accidentes laborales en la zona metropolitana, 7,098 (25%) en la zona central, 3,763(13%) en la zona occidental y 2,044 (7%) en la zona oriental.

Con base en lo anterior, las empresas deben de resaltar por su interés en el cuidado de sus colaboradores, consiguiendo de esta forma una buena reputación que les ayudará a reclutar capital humano más fácilmente cuando se requiera, sus clientes de igual forma estarán más tranquilos y tendrán un concepto bueno de la empresa al saber que invierten en el cuidado de su recurso humano.

Por estas razones, este estudio es necesario al identificar los componentes e implementar un programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales para minimizar el índice de accidentes de trabajo en la empresa Del Tropic Foods S.A DE C.V. de forma que la empresa sea reconocida por el interés que tiene en su capital humano al velar por la seguridad e integridad de cada uno.

ALCANCES Y LIMITACIONES

ALCANCES

- El proyecto será desarrollado en el departamento de La Libertad en las instalaciones de Del Tropic Foods, S.A. DE C.V., de ser necesario la evaluación de los diferentes factores de riesgo asociados al transporte estos abarcarán únicamente los departamentos aledaños.
- El alcance de los sujetos de estudio serán los trabajadores tanto del área operativa como administrativa de las instalaciones de Del Tropic Foods, S.A. DE C.V.
- El presente trabajo abarcará hasta la etapa de diseño y evaluación de la propuesta, sin incluir la etapa de implementación
- La duración del proyecto es de 9 meses, iniciando en marzo de 2022 y finalizando en diciembre de 2022. El tiempo de preparación de cada una de las etapas del proyecto será de aproximadamente dos meses, tomando de base el programa elaborado para el desarrollo del trabajo.

LIMITACIONES

- Limitadas visitas a las instalaciones de Del Tropic Foods, debido a la carga de trabajo de la contraparte, por lo que se programarán las visitas con 15 días de anticipación, de igual forma se hará un plan de trabajo para aprovechar el tiempo proporcionado por la contraparte.
- Por motivos de confidencialidad no se presentan imágenes de las instalaciones, maquinaria y detalles de los procesos.

CAPITULO I. MARCO TEÓRICO

1. SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

1.1. SALUD OCUPACIONAL

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define la **salud** ocupacional como una actividad multidisciplinaria que promueve y protege la salud de los trabajadores. Esta disciplina busca controlar los accidentes y las enfermedades mediante la reducción de las condiciones de riesgo.

1.2. SEGURIDAD OCUPACIONAL

Idalberto Chiavenato en su libro “Administración De Recursos Humanos” Quinta Edición – noviembre de 1999 – relata que la Seguridad Ocupacional trata de medidas técnicas y educacionales, empleados para prevenir accidentes, orientadas a eliminar o prevenir las condiciones inseguras del ambiente laboral y a instruir a los empleados acerca de la necesidad de implementación de prácticas preventivas de seguridad

2. APLICACIÓN DE LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO Y SUS REGLAMENTOS EN EL SALVADOR

Publicada en 2010 pero encontrando en vigencia hasta el 2012 por diferentes prorrogas que se dieron, el objeto de esta 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.

En esta ley se resalta el Art. 8 que hace mención al *Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales* y sus elementos respectivos y el Art 9. que destaca los *contratos temporales* que deberán gozar del mismo nivel de protección en materia de seguridad ocupacional que el resto de trabajadores de la empresa.

Lo primero que deberá contener un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales es la *política en materia de seguridad y salud ocupacional* que se menciona en el Capítulo IX Art. 58 del Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.

2.1. REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO.

Este reglamento conocido como el Decreto 86, *establece los lineamientos* que desarrollan lo preceptuado por la *Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo*, en lo referente a la gestión de este tema, la cual abarca la conformación y funcionamiento de estructuras de gestión, incluyendo los respectivos Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y delegados de prevención; la formulación e implementación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales y los registros documentales y notificaciones relativos a tales riesgos.

2.2. REGLAMENTO GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO

Este reglamento conocido como el Decreto 89, tiene por objeto *regular la aplicación* de la *Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo*, en lo relativo a condiciones de Seguridad e Higiene en que deben desarrollarse las labores, a fin de eliminar o controlar los factores de riesgos en los puestos de trabajo, sean éstos de naturaleza mecánica o estructural, física, química, ergonómica, biológica o psicosocial; todo con el propósito de proteger la vida, salud, integridad física, mental y moral de los trabajadores y trabajadoras.

3. SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

3.1. CONTRAPARTE DEL PROYECTO

3.1.1. IDENTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

Nombre comercial: Del Tropic Foods

Logo:

Figura 1. Logo de la contraparte



Fuente: Del Tropic Foods, S.A. de C.V.

Dirección: Kilómetro 27, carretera a Sonsonate, Lourdes, Colón. El Salvador.

Mapa de Ubicación:

Figura 2. Mapa de ubicación de la empresa



Fuente: Google Maps

Tel: 2338-4100

Persona de contacto: Ing. Efrén Inglés.

Cantidad de empleados: 113 (58 hombres, 55 mujeres).

3.1.2. HISTORIA DE LA ORGANIZACIÓN

Del Tropic Foods (DTF) es una empresa familiar que se dedica a la agricultura y exportación de productos agrícolas no tradicionales desde 1988. DTF fue originalmente concebida como un eslabón necesario para poder conectar la oferta agrícola salvadoreña, con la demanda de los mercados internacionales.

3.1.3. PLANEACIÓN ESTRATEGICA

MISION

SOMOS UNA INDUSTRIA DE ALIMENTOS CON PRODUCTOS INOCUOS DE EXCELENTE CALIDAD, QUE SATISFACE LAS EXPECTATIVAS DE LOS CLIENTES GRACIAS AL APOYO DE NUESTRO PERSONAL.

VISION

SER UNA EMPRESA LIDER EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, CON LA MEJORA CONTINUA, LA SEGURIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS Y LA VALORACION DE NUESTRO PERSONAL.

VALORES

Figura 3. Valores de la empresa Del Tropic Foods






Fuente: Información proporcionada por el área de RRHH de la empresa.

3.1.4. PRODUCTOS QUE OFERTA

En la empresa Del Tropic Foods, se procesan productos de temporada, tales como frijol zipper, frijol black eyed peas y okra.

Tabla 2. Productos que oferta la empresa Del Tropical Foods

IMAGEN DE REFERENCIA	NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
	Okra, abelmosco, quimbombó o ñajú	La okra (<i>Abelmoschus esculentus</i> L), es una planta perteneciente a la Familia de las malváceas, es de tallo leñoso, erecto y muy ramificado de 1 a 2 m de altura, son hermafroditas y florecen durante los meses de julio a septiembre. Fruto en cápsula dehiscente alargada de 10 a 30 cm de largo por 1 a 4 cm de ancho.

	<p>Frijoles zipper</p>	<p>Cortado a mano y congelado en fresco 30% - 40% verdes. Se produce durante los meses de marzo a octubre.</p>
	<p>Frijoles Black Eyed Peas</p>	<p>Es una subespecie de la especie <i>Vigna unguiculata</i> (carilla, chíchare, alubia o caupí), cultivado en todo el mundo por su frijol comestible de tamaño mediano. La variedad comercial común se llama California Blackeye, que es de color pálido con una mancha negra prominente.</p>

Fuente: elaboración propia basada en visita técnica

4. SITUACION ACTUAL DE DEL TROPIC FOODS

4.1. PRIMER ACERCAMIENTO CON LOS DIRECTIVOS DEL TROPIC FOODS.

El primer acercamiento con la empresa se realizó a través del área de Recursos humanos, área de producción y directivos del comité de Seguridad y salud ocupacional actual.

Este primer acercamiento fue considerado necesario para solventar lo siguiente:

- La necesidad de establecer una relación con el contacto de enlace.
- Poner en contexto al grupo de trabajo con la situación de la empresa, su labor, procesos, cultura organizacional, personal humano, políticas, principios, entre otros aspectos.
- Sembrar dudas e interrogantes en el grupo de trabajo que permitiesen la formulación de preguntas mejor orientadas en el siguiente encuentro. En otras palabras, identificar necesidades de información.
- Identificar de manera inicial la situación actual de la empresa sobre la Seguridad y Salud Ocupacional, siendo esta la temática central de las oportunidades mejora.

Se utilizó una entrevista no estructurada con los encargados de las áreas antes mencionadas, que permita una conversación espontánea. Se formuló preguntas generadoras de conversación, dentro de las cuales se puede mencionar las siguientes:

- ¿Cuál es la actividad de la empresa?

- ¿Cuáles son las líneas de productos que ofrece la empresa?
- ¿Cuántos empleados tiene la empresa?
- ¿Cuáles son las prestaciones y beneficios que brindan a los colaboradores?
- ¿Qué se conoce sobre las leyes y normativas que regulan la Seguridad y Salud Ocupacional?
- ¿Existe un programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales vigente en la empresa?
- ¿Qué medidas de prevención de accidentes laborales se implementan actualmente?
- ¿Existen registros actualizados de accidentes laborales dentro de la empresa?
- Otras.

Al ser este un primer contacto, la información recopilada no será presentada de manera explícita, sino que servirá de base para la siguiente etapa de la metodología, adonde se definirá la mejor manera a través de la cual se llenaran los vacíos de información identificados en esta etapa.

4.1.1. VISITA DE CAMPO A LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA

En la visita de campo se realizó una investigación de tipo exploratoria, utilizando para ello métodos de investigación como el Check list semiestructurado en la que se utilizó un guion con los temas a tratar, la observación directa y la calificación a cada criterio de evaluación. A continuación, se describe tres actividades realizadas en la visita de campo:

1. Recorrido por las instalaciones de la empresa, en la que se aplicó la observación directa y ciertas preguntas de la entrevista, se pudo identificar las dimensiones de las instalaciones, la maquinaria que es utilizada en el proceso, el proceso productivo de forma general del producto Okra, la ocupación de la mano de obra directa, la utilización del equipo de protección personal, entre otros aspectos.
2. Conversación con la gerencia de producción: Se continuó con la entrevista para el correcto diagnóstico, además de la revisión de información documentada de la empresa, como planes de negocios actuales y proyecciones a corto plazo.
3. Se realizó una confirmación de los puntos nombrados en el Check list con la finalidad de conocer el punto de vista de la directiva de la empresa respecto a la temática de Seguridad y Salud ocupacional en las instalaciones.

Figura 4. Visita de campo a la empresa



Fuente: elaboración propia basada en visita técnica

4.2. ACCIDENTES E INCIDENTES REPORTADOS

Se muestra un gráfico proporcionado por la contraparte de la cantidad total de accidentes e incidentes reportados en el 2021.

Figura 5. Accidentes y sucesos peligrosos 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

Además, es importante conocer cuál es el departamento de la empresa en el que se presentan más los accidentes y sucesos peligrosos.

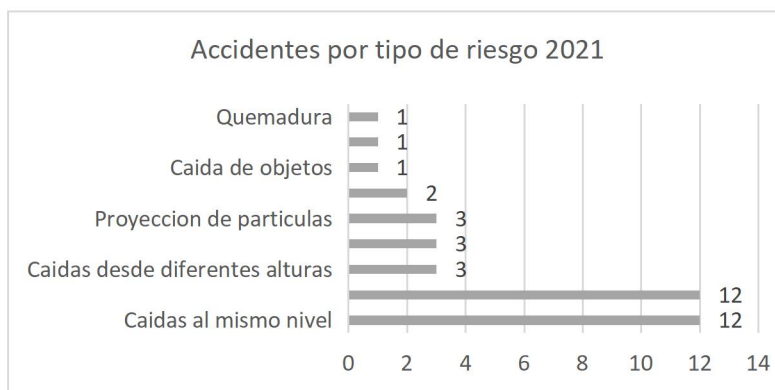
Figura 6. Accidentes y sucesos peligrosos por departamento 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

Análisis: Se observa que la mayor parte de accidentes se presenta en el área de producción, representando un 42% del total de accidentes reportados en 2021 y un 33% del total de sucesos peligrosos, por lo que se debe prestar atención a este departamento.

Figura 7. Accidentes por tipo de riesgo 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

Análisis: La mayor parte de accidentes en el 2021 fue por caídas al mismo nivel representando un 32% y golpe, corte o punzamiento con un 32% igualmente.

A continuación, se detalla cómo obtener los indicadores de seguimiento junto con el récord de accidentes para el año 2021 proporcionado por la contraparte.

4.3. ÍNDICE DE FRECUENCIA

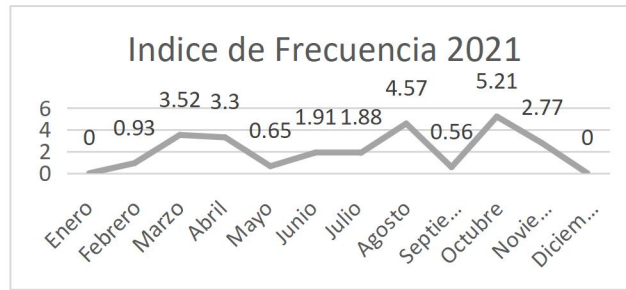
Relaciona el número de accidentes registrados en un período de tiempo y el número de horas-hombre trabajadas en dicho período. Se determina de la siguiente manera:

$$I.F. = \frac{N^{\circ} \text{ de accidentes ocurridos en el periodo}}{\text{Horas-hombre trabajadas en el mismo periodo}} \times K$$

Donde K= 200,000. (50 semanas laboradas por año) *(40 horas /semana) *(100 trabajadores)

Nota: la empresa definirá qué tipo de accidentes considerará.

Figura 8. Índice de Frecuencia 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

Análisis: Se observa que la mayor parte de accidentes se da en los meses de agosto y octubre con un 17% y 19% respectivamente.

4.4. ÍNDICE DE GRAVEDAD

Relaciona el número de días perdidos por accidentes durante un período de tiempo y el total de horas-hombre trabajadas durante dicho período. Se determina mediante la siguiente fórmula:

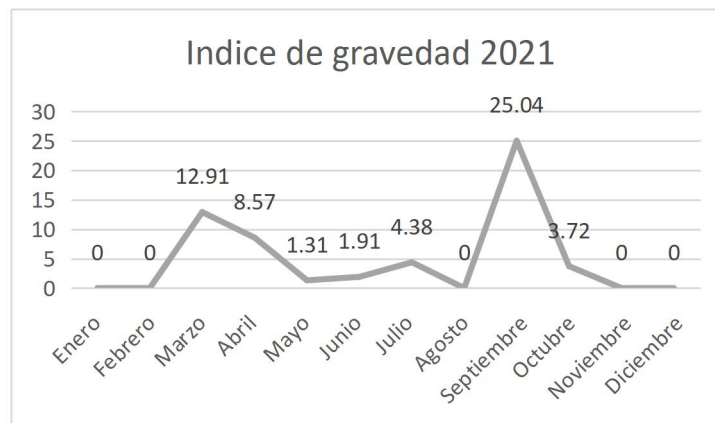
Donde K= 200,000. (50 semanas laboradas por año) *(40 horas /semana) *(100 trabajadores)

$$I.S. = \frac{\text{Nº de días perdidos o cargados por causa de los casos de ATEP durante el periodo}}{\text{Horas-hombre trabajadas en el mismo periodo}} \times K$$

Nota: ATEP: Accidentes de Trabajo o Enfermedades Profesionales

El cálculo de días cargados se basa en la NTS 13.17.22:18.

Figura 9. Índice de gravedad 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

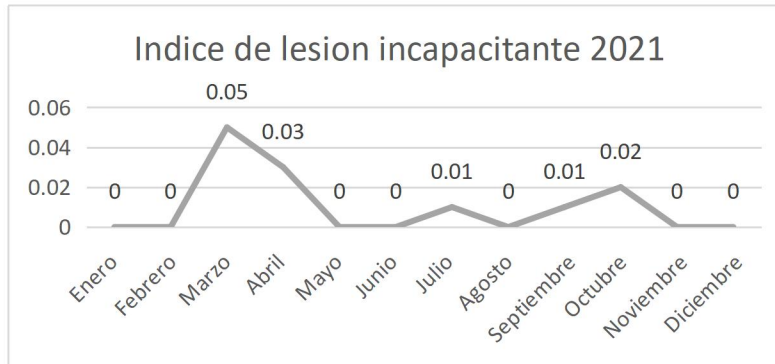
Análisis: Según los días perdidos se aprecia que los accidentes de mayor gravedad se presentaron en el mes de septiembre con un indicador del 25.04, seguido del mes de marzo con un indicador del 12.91.

4.5. ÍNDICE DE LESIÓN INCAPACITANTE

Se calcula multiplicando los índices de frecuencia y gravedad (severidad) y dividiendo luego entre 1000.

$$I.L.I. = \frac{(\text{Índice de frecuencia}) \times (\text{Índice gravedad})}{1000}$$

Figura 10. Índice de lesión incapacitante 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

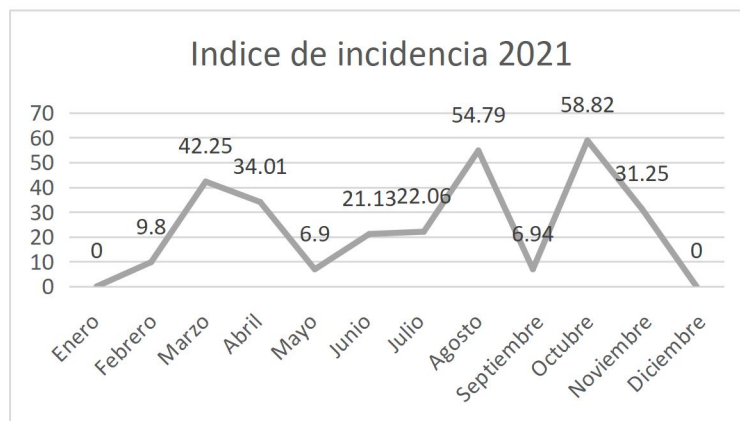
Análisis: Según el índice de frecuencia y gravedad, se puede apreciar que en el mes de marzo hay un mayor índice de lesión incapacitante con un 0.05, seguido del mes de abril con 0.03

4.6. ÍNDICE DE INCIDENCIA

Relaciona el número de accidentes registrados en un período de tiempo y el número medio de personas expuestas al riesgo considerado. Se determina:

$$I.i. = \frac{\text{Número de ATEP}}{\text{Número de personas expuestas}} * 1000$$

Figura 11. Índice de incidencia 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

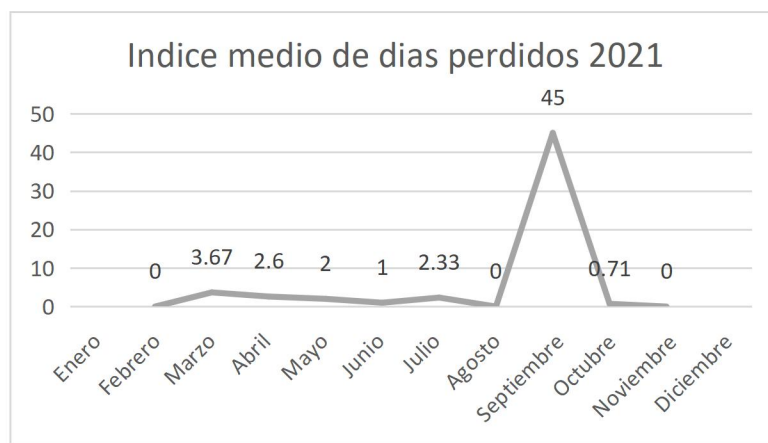
Análisis: Al relacionar el número de accidentes y la cantidad de personas expuestas se observa que el mayor índice se representa en el mes de octubre, seguido por el mes de agosto.

4.7. INDICE MEDIO DE DÍAS PERDIDOS

Relaciona los días perdidos por incapacidades en un período de tiempo y los accidentes en jornada de trabajo con baja ocurridos en dicho período. Se calcula por la expresión:

$$I. D. P. = \frac{\text{Total de días perdidos o cargados por causa de lesiones o enfermedades durante el período}}{\text{Total de casos con tiempo perdido}}$$

Figura 12. Índice medio de días perdidos 2021



Fuente: Indicadores de accidentes 2021, Del Tropic Foods.

Análisis: Se observa un pique evidente en el mes de septiembre, con un índice de 45, por lo que indica que en este mes se perdieron más días a causa de enfermedades o lesiones.

5. HIPOTESIS DE LA PROBLEMÁTICA EN LA EMPRESA DEL TROPIC FOOD S.A DE C.V

Con lo anterior podemos establecer como hipótesis inicial que la empresa Del Tropic Foods, ha presentado un alto índice de incidencia de accidentes de trabajo ya que no ha formulado y ejecutado un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales de acuerdo a su actividad económica, con el que contribuiría a minimizar la posibilidad de accidentes laborales o enfermedades profesionales derivadas de un ambiente desfavorable, de igual forma, esta no ha adoptado lineamientos que contribuyan al reconocimiento de la relación que existe entre la salud y la seguridad de los trabajadores, el lugar de trabajo y el entorno fuera del mismo.

CAPITULO II. DIAGNÓSTICO DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

1. METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS PRELIMINAR

1.1. OBJETIVOS DEL ANÁLISIS PRELIMINAR

OBJETIVO GENERAL

Diagnosticar la situación actual de la empresa Del Tropic Foods con respecto a la seguridad y salud ocupacional a través de diversas técnicas de ingeniería para detectar oportunidades de mejoras relacionadas a la temática.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Definir el tipo de estudio a realizar junto con el diseño de instrumentos a través de técnicas de ingeniería que permitan evaluar el cumplimiento del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.
- Describir los resultados obtenidos de la investigación mostrando los datos obtenidos por medio de los instrumentos y mediciones realizadas con lo que se procederá a hacer una priorización de riesgos.

1.2. TIPO DE ESTUDIO REALIZADO

La investigación es: documental (bibliográfica) y de campo (descriptiva), para determinar el estado actual de la seguridad y salud en el trabajo, hacer un diagnóstico en materia de Seguridad y Salud en el trabajo, se establecerá una interacción entre los objetivos del estudio y la realidad, a fin de diseñar el programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales

Es de carácter descriptivo porque describe metodológicamente las normas constitucionales y legales en que se sustenta la Seguridad Industrial y la Salud Ocupacional; es experimental porque recolecta datos, analiza e interpreta resultados.

Histórico y Lógico, porque parte de la realidad observable del materialismo histórico, elaborando juicios y razonamientos lógicos.

1.3. DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA PARA LA INVESTIGACIÓN

La empresa Del Tropical Foods, está ubicada en el departamento de La Libertad, municipio de colón, por lo que las áreas donde se considera influirían las actividades productivas de la empresa Del Tropic Foods son las aledañas a esta.

1.4. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO DE LA INVESTIGACIÓN

En este apartado se define el Universo de la Investigación, para lo cual se analizaron todas las áreas de la empresa. En primer lugar, se procede a analizar en forma general cada una de las áreas, para identificar aquellas que presentan mayor riesgo en sus actividades diarias.

Determinación de Criterios de Selección

Se han establecido ciertos criterios de selección para determinar las áreas principales sometidas a los diversos estudios en temas de SSO.

- Número de Trabajadores en cada área.

Como se mencionó anteriormente la finalidad del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales es proteger la integridad física y mental de los trabajadores de cada una de las áreas, así como también determinar el número de accidentes y enfermedades profesionales que pueden ocurrir a los mismos por estar sometidos a los diferentes riesgos en el entorno.

- Actividades Productiva que se realizan en cada área de la empresa

Este criterio se refiere al tipo de actividades Técnicas y Prácticas que se realizan en cada una de las áreas de la empresa y específicamente aquellas que involucran el manejo de Maquinaria o Equipo Especializado.

1.5. CLASIFICACIÓN DE LA EMPRESA EN ÁREAS

Del Tropic Foods se divide en ocho áreas principales las cuales se describen a continuación:

Tabla 3. Clasificación de la empresa en áreas

Área	Puestos de trabajo	Tarea
Aseguramiento de Calidad	<ul style="list-style-type: none">• Gerente de Aseguramiento de Calidad• Jefe de Control de Calidad• Inspector/a de Calidad en proceso• Inspector/a de Calidad en empaques• Inspector/a de Calidad de Materia Prima• Analista de microbiología	Estos son los encargados de velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, que permiten que su producto tenga la calidad requerida por sus clientes para ser exportado, a través de diferentes pruebas de laboratorio.
Planta	<ul style="list-style-type: none">• Gerente de Planta	El gerente de planta se encarga de unificar todos los

		grupos de trabajo cuyo accionar es necesario para la consecución del proceso productivo en la planta. La mejora continua en sus procesos es de vital importancia en tres principales ejes: reducción de costos, incremento de eficiencias y tecnificación de los procesos varios.
Producción	<ul style="list-style-type: none"> • Jefe de Producción • Líderes de Proceso • Supervisor de limpieza • Operarias de Inspección visual • Operarias de empaque • Estibadores • Oficios varios • Operarios de limpieza 	Se encargan de manufacturar todos los productos que exporta Del Tropic Foods.
Mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> • Jefe de Mantenimiento • Programador de Mantenimiento • Supervisor de Sistema de Refrigeración • Operador mecánico de Sistema de Refrigeración • Supervisor de Línea de proceso • Operador mecánico de línea de proceso • Mecánico Soldador • Auxiliar de infraestructura • Técnico electricista 	Esta área está a cargo de hacer las revisiones necesarias a la maquinaria, realizar cualquier tipo de reparación y cuidar que se encuentren en óptimas condiciones para cumplir su funcionamiento.
Administración	<ul style="list-style-type: none"> • Gerente Administrativo/Financiero • Contador General • Jefe de RRHH • Analistas Contables • Asistente de RRHH y nóminas • Jardinero • Operario de Limpieza de oficina 	Esta área se encarga de la parte financiera y organizacional de la empresa.
Logística	<ul style="list-style-type: none"> • Encargado de logística • Coordinador/a de logística • Administrador/a de inventarios y bodega 	Gestionar y controlar los procesos relacionados con recepción, almacenamiento y despacho de producto, con la finalidad de satisfacer los

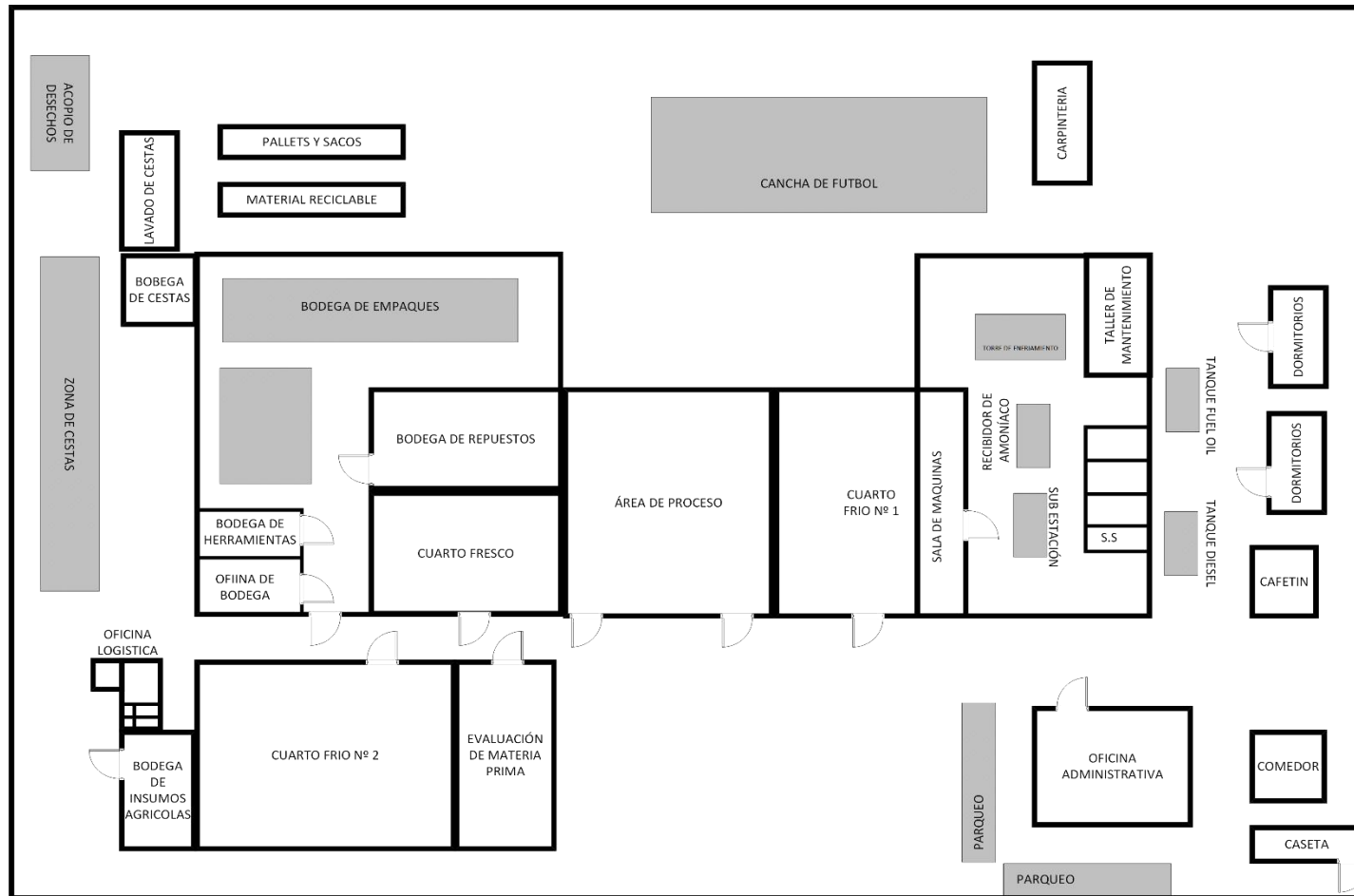
	<ul style="list-style-type: none"> • Encargado de compras • Pesadores • Operador de montacargas • Bodegueros • Oficios varios 	requerimientos en tiempo y forma, tanto internos como externos.
Ventas	<ul style="list-style-type: none"> • Gerente de Ventas • Asistente de Exportaciones e Importaciones • Mensajero 	Gestionar proceso de venta y logística, con la finalidad de sostener la rentabilidad de la empresa.
Agrícola	<ul style="list-style-type: none"> • Agrónomos 	Se encargan de producir la materia prima que utiliza la empresa, es decir la okra y los frijoles.

Fuente: elaboración propia

1.6. CARACTERIZACIÓN DE LAS ÁREAS

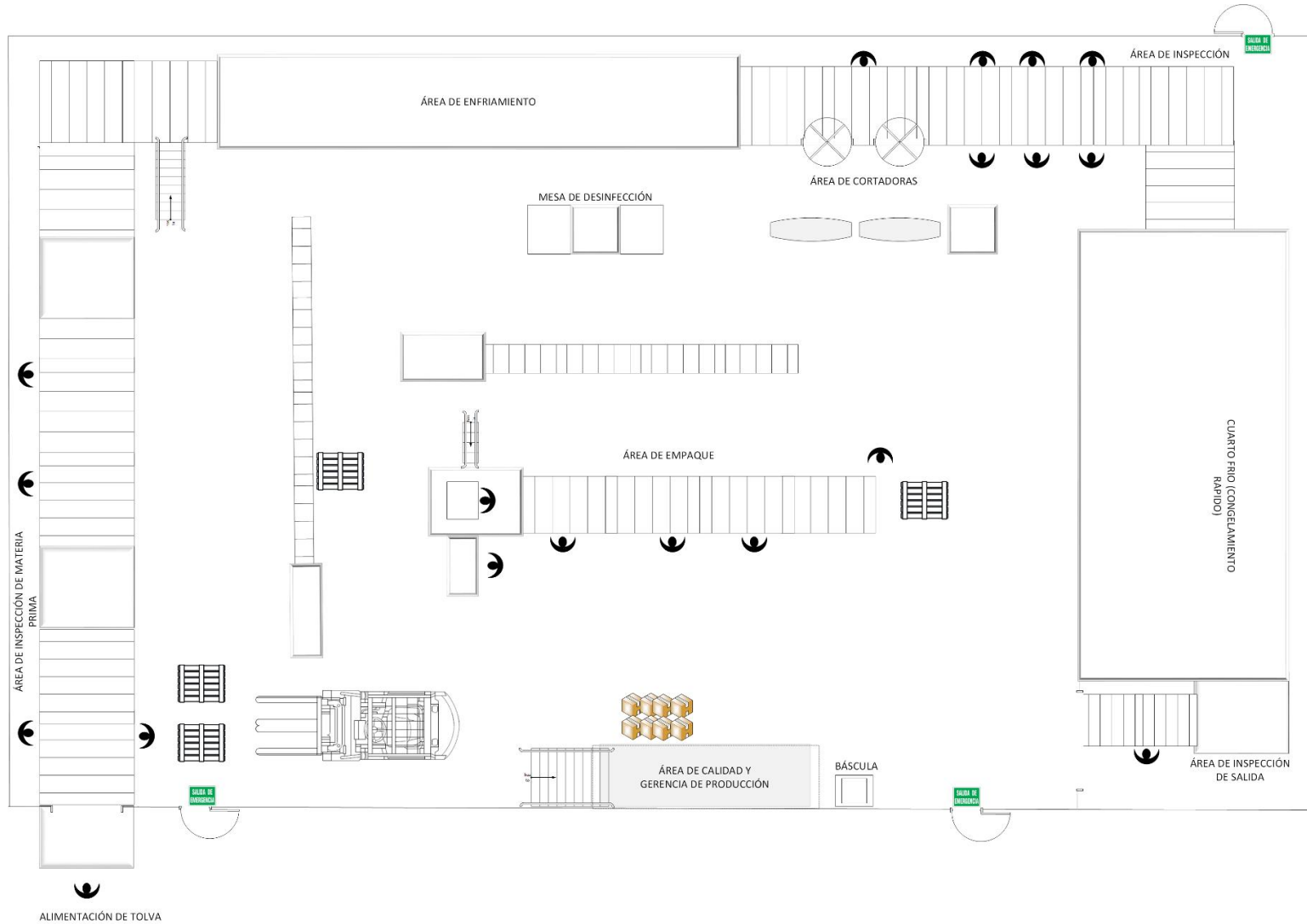
1.6.1. DISTRIBUCION EN PLANTA DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS

Figura 13. Distribución en planta de la empresa DTF.



Fuente: Visita técnica al área de la empresa

Figura 14. Distribución en planta del área de proceso de la empresa Del Tropic Foods

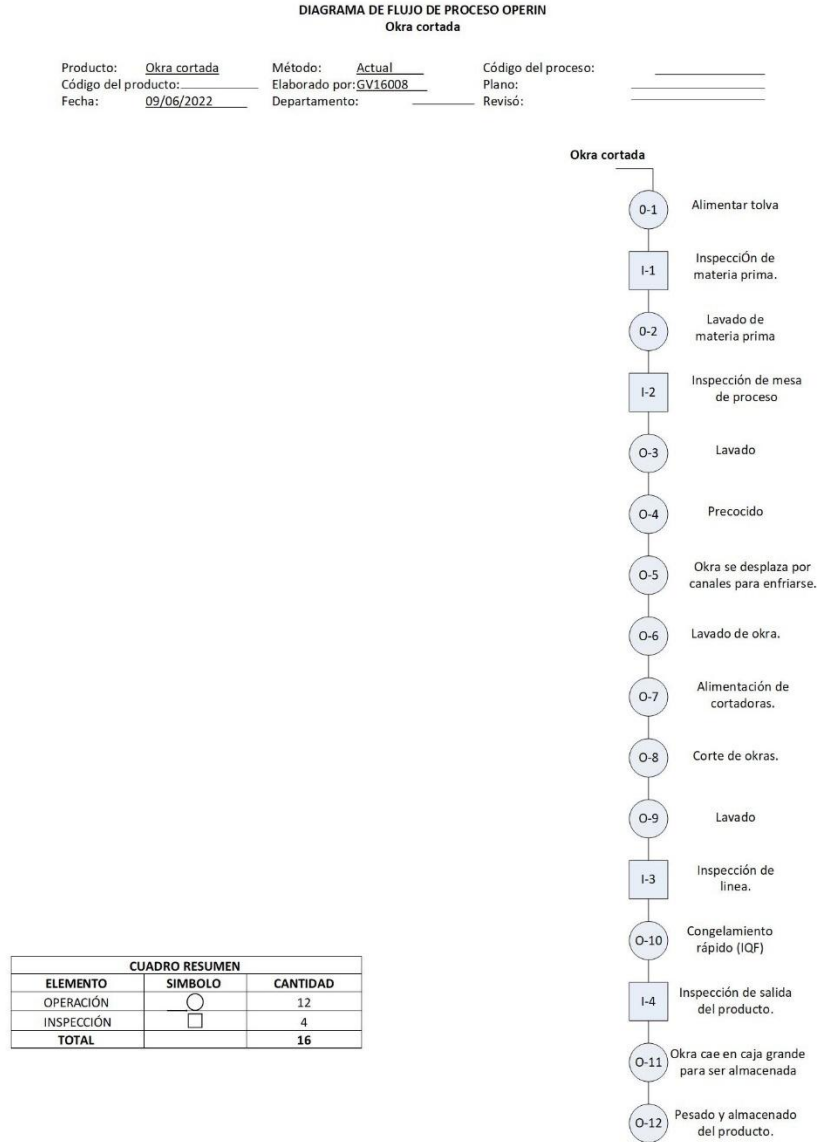


Fuente: Visita técnica al área de la empresa

1.6.2. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO.

Para la identificación de los empleados de producción se observó el proceso de la okra cortada y el frijol, se documentó a través de un diagrama de flujo de operaciones e inspecciones como se detalla a continuación:

Figura 15. Flujo del proceso okra cortada.

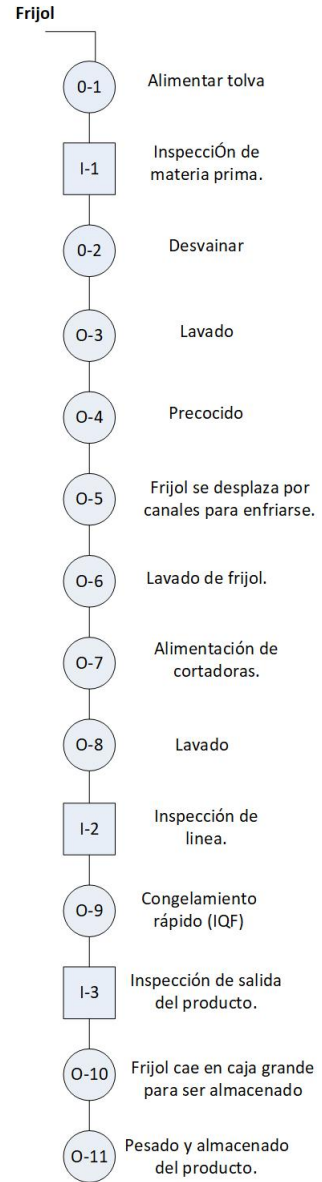


Fuente: Elaboración propia

Figura 16. Flujo del proceso frijol

DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO OPERIN
Frijol

Producto: Frijol Método: Actual Código del proceso: _____
 Código del producto: _____ Elaborado por: GV16008 Plano: _____
 Fecha: 09/06/2022 Departamento: _____ Revisó: _____



CUADRO RESUMEN		
ELEMENTO	SIMBOLO	CANTIDAD
OPERACIÓN	○	11
INSPECCIÓN	□	3
TOTAL		14

Fuente: Elaboración propia.

1.7. DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA PARA LA INVESTIGACIÓN

Para determinar la muestra de las áreas en que se les realizará el diagnóstico, se utilizará el Muestreo no Probabilístico Estratificado o Muestreo Estratificado Dirigido.

El proceso consiste en dividir la población en grupos llamados estratos. Dentro de cada estrato, los elementos están situados de manera más homogénea con respecto a las características en estudio. Para cada estrato se toma una muestra, mediante el procedimiento aleatorio simple. La muestra global se obtiene combinando las submuestras de todos los estratos.

La metodología para seguir es la siguiente:

- a) Se excluyen del estudio aquellas unidades que, si bien forman parte de la actividad de la empresa, no se encuentran dentro de sus instalaciones.
 - Agricultores (Clientes de productos químicos y proveedores de la empresa)
 - Cliente comercial del producto comercializado
- b) Se dividen las unidades en grupos, llamados estratos, los cuales se agrupan según la similitud de características que presentan, lo cual vuelve más homogéneos estos estratos que al estudiar la población como un todo. En el caso de este estudio se agrupan por área de trabajo de la siguiente manera:

Tabla 4 Estratos de la investigación

ÁREA	PUESTO DE TRABAJO
Aseguramiento de Calidad	Gerente de Aseguramiento de Calidad
	Jefe de Control de Calidad
	Inspector/a de Calidad en proceso
	Inspector/a de Calidad en empaques
	Inspector/a de Calidad de Materia Prima
	Analista de microbiología
Planta	Gerente de Planta
Producción	Jefe de Producción
	Líderes de Proceso
	Supervisor de limpieza
	Operarias de Inspección visual
	Operarias de empaque
	Estibadores

	Oficios varios
	Operarios de limpieza
	Alimentador de Tolva
Mantenimiento	Jefe de Mantenimiento
	Programador de Mantenimiento
	Supervisor de Sistema de Refrigeración
	Operador mecánico de Sistema de Refrigeración
	Supervisor de Línea de proceso
	Operador mecánico de línea de proceso
	Mecánico Soldador
	Auxiliar de infraestructura
	Técnico electricista
Administración	Gerente Administrativo/Financiero
	Contador General
	Jefe de RRHH
	Analistas Contables
	Asistente de RRHH y nóminas
	Jardinero
Logística	Encargado de logística
	Coordinador/a de logística
	Administrador/a de inventarios y bodega
	Encargado de compras
	Pesadores
	Operador de montacargas
	Bodegueros
	Oficios varios
Ventas	Gerente de Ventas
	Asistente de Exportaciones e Importaciones
	Mensajero

Fuente: Perfiles de puestos de trabajo, Del Tropic Foods S.A. de C.V.

- c) Se elige las áreas representativas, las cuales serán escogida en base a los siguientes criterios: Maquinaria y Equipo, Materiales utilizados, Actividades de Trabajo y Condiciones

Actuales del área; por lo que se seleccionará aquellas áreas que reúnan las mayores características de todos los criterios; de acuerdo con ello las áreas son las siguientes:

- Aseguramiento de la calidad.
- Planta.
- Producción.

2. METODOLOGÍA DE DESARROLLO DEL DIAGNÓSTICO

2.1. OBJETIVOS DEL DIAGNOSTICO

OBJETIVO GENERAL

Diagnosticar la situación actual de la empresa Del Tropic Foods con respecto a la seguridad y salud ocupacional a través de diversas técnicas de ingeniería para detectar oportunidades de mejoras relacionadas a la temática.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Definir el tipo de estudio a realizar junto con el diseño de instrumentos a través de técnicas de ingeniería que permitan evaluar el cumplimiento del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.
- Describir los resultados obtenidos de la investigación mostrando los datos obtenidos por medio de los instrumentos y mediciones realizadas con lo que se procederá a hacer una priorización de riesgos.

2.2. TIPO DE ESTUDIO A REALIZAR

El tipo de estudio a realizar es una investigación exploratoria, esto se realizará en tres etapas:

- Inspecciones para la Identificación de Peligros y la Evaluación de los Riesgos.
- Investigación de las condiciones actuales de seguridad y salud ocupacional de acuerdo con los trabajadores de las áreas.
- Investigación de la situación Actual, respecto al cumplimiento de Ley y los Reglamentos de Seguridad y Salud ocupacional.

Realizar una evaluación de los riesgos en cada una de las áreas de la empresa para determinar la valoración de los mismos y definir su tolerabilidad.

La evaluación de los riesgos es el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que la organización

esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deben adoptarse.

En sentido general y admitiendo un cierto riesgo tolerable, mediante la evaluación de riesgo se ha de dar respuesta a la siguiente interrogante: *¿Es segura la situación de trabajo analizada?*

2.3. DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

A continuación se presentan los instrumentos diseñados para comprobar el nivel de cumplimiento que tiene la empresa con respecto a lo que dicta la ley.

2.3.1. ANALISIS DE INFRACCIONES A LA LEY GENERAL DE PREVENCION DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO

Se plantean Check list con interrogantes según las faltas estipuladas en cada artículo correspondiente, debiendo marcar si la empresa cumple con lo detallado, si no cumple o si esta falta no aplica en su industria porque no se presentan las condiciones. Si la respuesta a una de las interrogantes es que no cumple se deberá poner las observaciones del por qué se considera esto. (Ver apartado del análisis legal)

2.4. IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES.

La empresa Del Tropic Foods no ha realizado un análisis de riesgos, por lo que no se cuenta con una identificación, evaluación y control actualizado de los riesgos ocupacionales existentes en cada puesto de trabajo.

Por lo que como equipo de trabajo se procederá a la realización del análisis inicial de riesgos, con el objeto de detectar y estimar la magnitud de los riesgos existentes generados por condiciones laborales, la información obtenida de estas evaluaciones será de utilidad del Comité para que la Gerencia esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y correctivas pertinentes para la prevención de los accidentes y enfermedades laborales. (Ver metodología en el capítulo V)

2.4.1. MÉTODO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Investigación de la Situación Actual, respecto al Cumplimiento de los Requisitos establecidos en la Ley General de Prevención de Riesgos en Los Lugares de Trabajo y sus reglamentos.

Metodología de Recolección de la Información

- Agendar entrevista con jefaturas de las principales áreas involucradas.
- Entrevistar a cada uno de las jefaturas y completar el Check List.
- Realizar el reporte de la información obtenida

La evaluación será desarrollada, en cada una de las áreas definidas en el análisis preliminar, y la entrevista para completar el Check List sobre el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Ley General de Prevención de Riesgos en Los Lugares de Trabajo y sus reglamentos. será dirigida a los siguientes puestos.

- Gerente de planta.
- Coordinadora de Recursos Humanos.
- Personal de planta al momento de inspección

Inspecciones para la Identificación de Peligros y la Evaluación de los Riesgos

Metodología de Recolección de la Información

- Preparar la matriz de identificación y evaluación de riesgo de cada puesto de trabajo, tomando de referencia la información obtenida en el análisis preliminar.
- Entrevistar al gerente de planta, para completar las matrices de evaluación de riesgos.
- Complementar la información de las matrices de riesgos mediante la observación directa de todos los puestos de trabajo de cada área.
- Realizar el reporte de la evaluación de los riesgos de cada área.
- Desarrollar el mapa de riesgo, donde se plasman cada uno de los riesgos identificados.

2.4.2. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.5. MEDICIONES HIGIENICAS.

2.5.1. MEDICIONES DE RUIDO.

Las mediciones se realizaron bajo las siguientes condiciones: En el turno de la mañana un sábado entre 8:00 am y 12:00 m.d, en escala "A". A continuación, se presenta el resumen en tablas bajos las condiciones antes descritas. Realizando una comparación entre la medición exigida por la ley y la medición real que se obtuvo dentro de la planta:

Tabla 5. Mediciones de ruido por Área de trabajo

MEDICIÓN DE RUIDO				
Área: Producción		Proceso: Producción de Okra cortada		
Puesto	Ley y normativas	Medida reglamentaria	Medida real	Riesgo
Alimentador	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	72.3 dB (A) 8 h/día	Medio
Inspección de materia prima	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	86.8 dB (A) 8 h/día	Alto
Inspección de mesa de proceso	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	87.6 dB (A) 8 h/día	Alto
Puestos canales	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	94 dB (A) 8 h/día	Alto
Alimentación de cortadoras	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	88.4 dB (A) 8 h/día	Alto
Inspección	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	86.5 dB (A) 8 h/día	Alto
Salida	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	92.7 dB (A) 8 h/día	Alto
Área: Calidad		Proceso: Realización de pruebas de calidad		
Puesto	Ley y normativas	Medida reglamentaria	Medida real	Riesgo
Puesto de trabajo 1	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	71.1 dB (A) 8 h/día	Medio
Puesto de trabajo 2	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	64.9 dB (A) 8 h/día	Bajo

Puesto de trabajo 3	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	65.4 dB (A) 8 h/día	Bajo
Oficina	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	63.5 dB (A) 8 h/día	Bajo
Área: Cuarto frío 1		Proceso: Almacenamiento temporal		
Montacarguista	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	86.8 dB (A)	Alto
Área: Cuarto frío 2		Proceso: Almacenamiento producto terminado		
Montacarguista	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	95.2 dB (A)	Alto
Área: Sala de maquinas		Proceso: Supervisión de máquinas		
Escritorio	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	92.3 dB (A)	Alto
Motores	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	92.5 dB (A)	Alto
Área: Mantenimiento		Proceso: Mantenimiento de equipo		
Encargado de taller	Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo	< 85 dB (A)	85.0 dB (A)	Alto

Fuente: elaboración propia.

Análisis: Con las mediciones realizadas acerca de la cantidad de decibeles que se tienen en cada puesto de trabajo, se obtuvieron 11, en los cuales es urgente tomar medidas para reducir este riesgo. Algunos puestos de trabajo se pueden mejorar con EPP, hay puestos que si permanecen en constante exposición a cambios de ruido muy fuertes y frecuente.

2.5.2. MEDICIONES DE ILUMINACIÓN

A continuación, se presentan los valores obtenidos en las medianas de iluminación por puesto de trabajo.

Tabla 6. Medición de iluminación del área de producción

MEDICIÓN DE ILUMINACIÓN					
ÁREA: PRODUCCIÓN					
TIPO DE ILUMINACIÓN				Artificial	
HORARIO:				8 am- 12 m.d	
PUESTO DE TRABAJO	VALOR DERECHO (LUX)	VALOR CENTRAL (LUX)	VALOR IZQUIERDO (LUX)	VALOR PROMEDIO (LUX)	VALOR REGLAMENTARIO

Alimentador de tolva	880.0	930.0	650.0	820.0	200
Inspección de materia prima	163.5	224.0	212.0	199.8	300
Inspección de mesa de procesos	160.4	123.8	196.0	160.1	300
Alimentación de cortadoras	217.8	248	212.2	226.0	200
Inspección	710.0	928.0	1040.0	892.7	300
Salida	270.4	352.2	236.6	286.4	300

Tabla 7. Medición de iluminación del área de calidad

MEDICIÓN DE ILUMINACIÓN					
ÁREA: CALIDAD					
TIPO DE ILUMINACIÓN				Artificial	
HORARIO:				8 am- 12 m.d	
PUESTO DE TRABAJO	VALOR DERECHO (LUX)	VALOR CENTRAL (LUX)	VALOR IZQUIERDO (LUX)	VALOR PROMEDIO (LUX)	VALOR REGLAMENTARIO
Puesto de trabajo 1	138.8	196	233.2	189.3	750
Puesto de trabajo 2	294.2	204.1	90.4	196.2	750
Oficina de calidad	210.2	176.1	225.9	204.1	750

Fuente: elaboración propia.

Tabla 8. Medición de iluminación del área del cuarto frío.

MEDICIÓN DE ILUMINACIÓN					
ÁREA: CUARTO FRIO					
TIPO DE ILUMINACIÓN				Artificial	
HORARIO:				8 am- 12 m.d	
PUESTO DE TRABAJO	VALOR DERECHO (LUX)	VALOR CENTRAL (LUX)	VALOR IZQUIERDO (LUX)	VALOR PROMEDIO (LUX)	VALOR REGLAMENTARIO
Inspector de calidad	127.9	114.4	100.5	114.3	100
Montacarguista	120.2	100.2	103.4	107.9	100

Fuente: elaboración propia.

Tabla 9. Medición de iluminación del área de sala de maquinas

MEDICIÓN DE ILUMINACIÓN					
ÁREA: SALA DE MAQUINAS					
TIPO DE ILUMINACIÓN				Artificial	
HORARIO:				8 am- 12 m.d	
PUESTO DE TRABAJO	VALOR DERECHO (LUX)	VALOR CENTRAL (LUX)	VALOR IZQUIERDO (LUX)	VALOR PROMEDIO (LUX)	VALOR REGLAMENTARIO
Escritorio de la sala	291.4	262.5	303.2	285.7	200
Motores	103	166.9	158.3	142.73	200

Fuente: elaboración propia.

Tabla 10. Medición de iluminación del área de mantenimiento

MEDICIÓN DE ILUMINACIÓN					
ÁREA: MANTENIMIENTO					
TIPO DE ILUMINACIÓN				Artificial	
NUMERO DE ILUMINARIAS					
HORARIO:				8 am- 12 m.d	
PUESTO DE TRABAJO	VALOR DERECHO (LUX)	VALOR CENTRAL (LUX)	VALOR IZQUIERDO (LUX)	VALOR PROMEDIO (LUX)	VALOR REGLAMENTARIO
Encargado de taller	724	643	1143	836.7	300

Fuente: elaboración propia.

Tabla 11. Medición de iluminación del área de Gerencia de producción.

MEDICIÓN DE ILUMINACIÓN					
ÁREA: GERENCIA DE PRODUCCIÓN					
TIPO DE ILUMINACIÓN				Artificial	
HORARIO:				8 am- 12 m.d	
PUESTO DE TRABAJO	VALOR DERECHO (LUX)	VALOR CENTRAL (LUX)	VALOR IZQUIERDO (LUX)	VALOR PROMEDIO (LUX)	VALOR REGLAMENTARIO
Gerencia de planta	632.2	738	665	678.4	500
Jefatura de producción	508	593	560	553.7	500
Puesto 3	545	563	449	519	500

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta un resumen del estado actual de la iluminación en la empresa.

Tabla 12. Resumen del estado actual de la iluminación en la empresa.

MEDICIÓN DE ILUMINACIÓN		
Puestos con iluminación adecuada	10	59%
Puestos con iluminación inadecuada	7	41%
Total	17	100%

Fuente: elaboración propia.

Análisis:

Se determina que tomando de base los puestos de trabajo sujetos de estudio, el 59% de estos se encuentran con una iluminación adecuada para las actividades que se realizan en el mismo, según los niveles mínimos establecidos en el Art. 130. Del Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, de igual forma se evidencio que el 41% de estos puestos de trabajo no cuentan con la iluminación adecuada para la realización de las actividades destinadas al puesto.

3. ANALISIS LEGAL.

En el marco del análisis legal se realizó un análisis de las infracciones de los empleadores a la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo, las acciones u omisiones que afecten el cumplimiento de la misma y de sus reglamentos. Estas se clasifican en leves, graves, y muy graves. De igual forma se realiza un análisis del cumplimiento del Art. 8 de la ley antes mencionada, ya que dicho análisis será de vital importancia para el diseño del programa de gestión de prevención de riesgos para la empresa Del Tropic Foods.

A continuación, se detallan los resultados obtenidos del análisis legal concerniente a las infracciones de los empleadores, realizado a la empresa Del Tropic Foods.

3.1. FALTAS LEVES

A continuación, se detallan las disposiciones estipuladas en el Art.78 de la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo, las cuales corresponden a las faltas leves.

Tabla 13.. Análisis legal de las faltas leves en las que podría incurrir la empresa

Ítems	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
¿Realizan la limpieza en lugares de trabajo que no implique un riesgo grave para la integridad y salud de los trabajadores?	✓			

¿Los pasillos de circulación reúnen los requisitos establecidos por la ley?		✓		Los pasillos no cuentan con separación de seguridad para el paso simultaneo de peatones y montacargas.
¿Proporciona asientos de conformidad a la clase de labor que desempeñan?	✓			
¿Se tiene un espacio adecuado para que los trabajadores tomen sus alimentos?	✓			
¿Se tienen locales destinados para servir de dormitorios?	✓			
¿Se ha comunicado a la oficina respectiva la existencia de un Comité de Seguridad y Salud Ocupacional?	✓			
¿Se permiten reuniones de los miembros del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional dentro de la jornada de trabajo?	✓			
¿Se notifican los daños ocasionados por los accidentes de trabajo, dentro del plazo establecido por la ley? (Estas son 48 horas después del accidente)	✓			
¿Se tiene un registro de los accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos ocurridos en su empresa?	✓			

Fuente: Art. 78 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y visita técnica.

ANALISIS:

Esta clasificación tiene un porcentaje de cumplimiento del 89%, es decir que, aunque no tenga muchas inconformidades, es importante considerar lo necesario para cumplir el 100%. Todos los puntos son importantes a tratar, pero el que presenta inconformidad puede ocasionar accidentes como un atropello por el montacargas.

3.2. FALTAS GRAVES

A continuación, se detallan las disposiciones estipuladas en el Art.79 de la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo, las cuales corresponden a las faltas graves.

Tabla 14. Análisis legal de las faltas graves en las que podría incurrir la empresa

Ítems	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
¿Se tiene la señalización adecuada, visible y de comprensión general?		✓		Hay diversas áreas que no cuentan con señalización como por ejemplo la circulación del montacargas.
¿Se tiene un Comité de Seguridad Industrial? (Para los casos exigidos en la ley)	✓			
¿Se tiene formulado y se ejecuta el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales de la empresa?		✓		Actualmente se encuentra en la creación del Programa de Gestión de Prevención, pero aún no se ejecuta.
¿Las instalaciones del lugar de trabajo reúnen los requisitos exigidos por la ley?		✓		De acuerdo a la normativa de seguridad estructural, la empresa no cumple con aspectos de espacios de pasillos, escaleras, entre otros.
¿Se guarda de manera adecuada el equipo de protección personal, ropa de trabajo, herramientas especiales, y medios técnicos de protección?	✓			
¿Se tiene elementos de protección en canales, puentes, estanques y gradas?		✓		Las gradas son inestables en algunos puestos de trabajo, el acceso a varios lugares es inadecuado.
¿Las escaleras portátiles reúnen las condiciones de seguridad requeridas?		✓		No cuenta con las dimensiones necesarias, cuentan con humedad.
¿Se tienen alarmas para alertar sobre la puesta en marcha de maquinaria?	✓			
¿Se les proporciona a los trabajadores el equipo de protección personal, herramientas, medios de protección colectiva o ropa de trabajo necesaria para la labor?	✓			
¿Se brinda el mantenimiento debido al equipo de protección personal?		✓		En algunos de los puestos se comentaba que los guantes no son personales, y se cambian solo cuando estos son dañados.

¿Se tiene la iluminación suficiente para el buen desempeño de las labores?		✓		De acuerdo a la toma de iluminancia hay puestos que no cumplen con los requisitos de la ley
¿Se dispone de ventilación suficiente y adecuada conforme a la ley?		✓		
¿Se dispone de sistemas de ventilación y protección que eviten la contaminación del aire? (Polvos, gases y vapores)	✓			
¿Se ha tomado medidas técnicas para los lugares de trabajo donde se generan niveles de ruido que presentan riesgos?		✓		De acuerdo a la toma de ruidos realizada, la mayoría de puestos de trabajo se encuentran altamente expuestos.
¿Se tiene un inventario de sustancias químicas, debidamente clasificadas?		✓		No hay un inventario escrito o un registro completo de los químicos actuales en el almacén.
¿Se mantiene información accesible referente a sustancias químicas? (cuidados durante el uso, manipulación y almacenamiento)		✓		La información únicamente es manipulada por cierto grupo de empleados sin tener registro.
¿Se manda a los trabajadores a exámenes médicos y de laboratorio en casos necesarios?		✓		Actualmente no se sigue un programa de exámenes médicos, únicamente los reglamentarios por higiene.
¿Se destina al trabajador a un puesto adecuado acorde a las recomendaciones del médico del trabajo?		✓		Debido a que no se hace los exámenes médicos necesarios, se desconoce recomendaciones de los médicos.
¿Se brindan capacitaciones a los trabajadores acerca de los riesgos del puesto de trabajo susceptibles de causar daños a su integridad y salud?	✓			
¿Se mantienen medios de protección en los procesos de soldaduras que produzcan altos niveles de radiaciones lumínicas cerca de otras áreas de trabajo?	✓			
¿Se cuenta con las instalaciones eléctricas, los motores y cables conductores con un sistema de polarización a tierra?	✓			

¿Se cuenta con un plan de emergencia en casos de accidentes o desastres?		✓		Se tienen más medidas reactivas que preventivas.
--	--	---	--	--

Fuente: Art. 79 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y visita técnica.

Análisis: Esta clasificación tiene un porcentaje de cumplimiento del 35%, es decir que se tienen una serie de incumplimientos que es importante tomar medidas. Todos los puntos son importantes a tratar, pero dentro de estos hay criterios de mayor riesgo debido a su exposición consecutiva, a diario como, por ejemplo, las escaleras portátiles sin condiciones de seguridad requerida, la protección en canales, puentes o gradas, el mantenimiento del equipo de protección personal que debe ser personal, el inventario de sustancias químicas, entre otras.

3.3. FALTAS MUY GRAVES

A continuación, se detallan las disposiciones estipuladas en el Art.80 de la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo, las cuales corresponden a las faltas muy graves.

Tabla 15. Análisis legal de las faltas muy graves en las que podría incurrir la empresa

Ítems	SI cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
¿Se tiene el equipo y medios adecuados para la prevención y combate de casos de emergencia?	✓			La empresa cuenta con un contrato anual con empresa certificada para la revisión del sistema contra incendios, sin embargo, hay áreas en las que se debe ubicar un equipo contra incendios según las distancias establecidas en la ley.
¿Los sistemas presurizados cuentan con los dispositivos de seguridad requeridos?	✓			
¿Se cuenta con depósitos apropiados para el almacenaje y transporte de los combustibles líquidos, sustancias químicas o tóxicas?	✓			
¿Se evita el funcionamiento de ascensores, montacargas y demás equipos de izar que impliquen riesgo para el trabajador?	✓			
¿Se tienen dispositivos eléctricos apropiados en ambientes con atmósfera explosiva o inflamable?	✓			
¿Se informa a la Dirección General de Previsión social cualquier cambio o				

modificación sustancial que efectué en los equipos o instalaciones en general, que representen riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores y trabajadoras?				
¿Se da el mantenimiento apropiado a los generadores de vapor o recipientes sujetos a presión, utilizados en el lugar de trabajo?	✓			
¿No se poseen generadores de vapor o recipientes sujetos a presión, que no cumplan con los requisitos de instalación y funcionamiento?	✓			
¿Se aíslan y protegen con materiales adecuados las tuberías de conducción de vapor?	✓			
¿Se ha solicitado la autorización respectiva de la Dirección General de Previsión Social para instalar o poner en servicio un generador de vapor o recipiente sujeto a presión?	✓			
¿No se permite poner a funcionar un generador de vapor o recipiente sujeto a presión en malas condiciones?	✓			
¿Se verifica que la operación de un generador de vapor no se realice a mayor presión de lo estipulado en la placa de fabricación estampada en el cuerpo del generador?	✓			
¿Posee el respectivo certificado de auditoría avalado por la Dirección General de Previsión Social, de los generadores de vapor o recipientes sujetos a presión existentes en el lugar de trabajo?	✓			
¿Tiene a disposición los datos de diseño, dimensiones y período de uso del generador de vapor, así como también información sobre los defectos notados con anterioridad y modificaciones o reparaciones efectuadas en el mismo?	✓			
¿No se Altera, cambia o hace desaparecer el número o los sellos oficiales de un generador de vapor o recipiente sujeto a presión?	✓			
¿No se obstaculiza el procedimiento de inspección de seguridad y salud ocupacional, o ejecuta actos que tiendan a impedir o desnaturalizar el procedimiento de inspección?	✓			

Fuente: Art. 80 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y visita técnica.

Análisis:

Se evidenció que la empresa Del Tropic Foods, ha realizado los mantenimientos de las calderas, según lo solicita el Ministerio de Trabajo y previsión Social y de igual forma estos tienen los sistemas de seguridad según lo exige la Ley correspondiente. Por lo que en este apartado no se evidencia ninguna inconformidad, dando como resultado un 100% de conformidad en los ítems evaluados, sin embargo, hay observaciones concernientes a la implementación de equipos contra incendios en áreas que no se han considerado hasta el momento.

3.4. SEGURIDAD ESTRUCTURAL

La Seguridad Estructural se define como todas aquellas medidas y normas que ayudan a generar condiciones seguras y apropiadas dentro de las estructuras (edificaciones) que corresponden a los lugares de trabajo, garantizando la seguridad de la integridad física de los trabajadores; proporciona la eliminación o disminución de riesgos de incidente o accidente.

Tomando de base el capítulo II, sección I, del reglamento general de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo los elementos de interés en una estructura o edificación son pisos, techos, paredes, pasillos, gradas y escaleras.

A Continuación, se detallan las medidas reglamentarias analizadas según el reglamento antes mencionado.

Tabla 16. Análisis legal seguridad estructural, superficies mínimas, pisos, techos, paredes y pasillos.

Ley o normativa	Medida reglamentaria	SI cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 4	Todas las edificaciones, permanentes o provisionales, serán de construcción segura y firme para evitar riesgos de desplome y los derivados de los agentes atmosféricos. Los cimientos, pisos y demás elementos de los edificios ofrecerán resistencia suficiente para sostener y suspender con seguridad las cargas para los que han sido	✓			

	calculados.				
Decreto 89 Art. 5	Los lugares de trabajo reunirán las siguientes condiciones mínimas de superficie de trabajo: 6. Dos metros cincuenta centímetros (2.50) de altura desde el piso al techo. b. Un metro (1) cuadrado de superficie libre por cada trabajador.	✓			
Decreto 89 Art. 6, numeral 1	Los pisos, techos y paredes, deberán tener las siguientes características: 1. Los pisos de los lugares de trabajo deberán estar libres de grietas o fisuras; serán de material consistente, no resbaladizo o susceptible de serlo con el uso y de fácil limpieza. En los lugares de trabajo en que la técnica de la industria requiera el piso de tierra, se construirán los pasillos impermeables que sean necesarios.	✓			
Decreto 89 Art. 6, numeral 2	Cuando por la naturaleza de la actividad estén obligados los empleados a trabajar en lugares anegados o húmedos, se instalarán sistemas o mecanismos de evacuación rápida de los líquidos de desecho y se deberán instalar falsos pisos, plataformas o tarimas.	✓			
Decreto 89 Art. 6, numeral 3	Las paredes serán pintadas, de preferencia, con tonos claros y mates, en buenas condiciones de limpieza.	✓			
Decreto 89 Art. 6, numeral 4	Los techos deberán reunir las condiciones suficientes para resguardar a los trabajadores de las condiciones del clima y	✓			

	deberán estar montados en estructuras que garanticen su estabilidad.				
Decreto 89 Art. 7, numeral 1	Los pasillos en el lugar de trabajo, deberán cumplir lo siguiente: Los corredores, galerías y pasillos, destinados únicamente al tránsito de trabajadores y trabajadoras, deberán tener un ancho mínimo de un (1) metro. La separación entre máquinas u otros aparatos será suficiente para que las trabajadoras y trabajadores puedan ejecutar su labor y no será menor de ochenta (80) centímetros, contándose esta distancia a partir del punto más saliente del recorrido de las partes móviles de cada máquina. Se exceptúan los trabajos que por la naturaleza de su producción realizan labores modulares y en cadena. Cuando existan aparatos con partes móviles que invadan en su desplazamiento una zona de espacio libre, la circulación del personal quedará debidamente señalizada.	✓			
Decreto 89 Art. 7, numeral 2	Alrededor de cualquier máquina o aparato que sea un foco radiante de calor, se dejará un espacio libre no menor de dos (2) metros. Los pisos y paredes dentro de dicha área serán de material incombustible.	✓			
Decreto 89 Art. 7, numeral 3	El ancho de los pasillos por las que puedan circular vehículos y peatones deberá permitir su paso simultáneo con una		✓		Los pasillos no cuentan con separación de seguridad para el paso simultáneo de peatones y

	separación de seguridad suficiente de por lo menos sesenta (60) centímetros más de ancho que la correspondiente al vehículo más ancho que circule.				montacargas.
--	--	--	--	--	--------------

Fuente: Decreto 89, Art. 4, 5, 6 y 7.

Tabla 17. Análisis legal del estado de gradas de la empresa.

GRADAS					
Ley o normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 8, numeral 1.	Todas las gradas, plataformas y descansos ofrecen suficiente resistencia para soportar las cargas para las cuales van a ser usadas.	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 2.	Las gradas y plataformas construidas de material perforado no tienen intersticios que permitan la caída de objetos, de igual forma la abertura máxima permitida no excede los 10 milímetros.	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 3.	Ninguna de las escaleras tiene una altura mayor de tres metros con setenta centímetros (3.70) entre descansos. Los descansos intermedios tendrán, como mínimo, un metro con diez centímetros (1.10) medidos en dirección a la escalera.	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 4.	El espacio libre vertical no será inferior a dos metros con veinte centímetros (2.20) medido desde cada peldaño.	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 5.	Las escaleras tendrán al menos noventa (90) centímetros de ancho y su inclinación respecto a la horizontal no podrá ser	✓			

	menor de veinte (20) grados ni mayor de sesenta (60) grados.				
Decreto 89 Art. 8, numeral 6.	Los escalones, excluidos los salientes, tendrán al menos veintitrés (23) centímetros de huella y los contras peldaños no tendrán más de veinte (20) centímetros, ni menos de trece (13) centímetros de altura.	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 7.	No existirá variación en el ancho de los escalones ni en la altura del contra peldaños en ningún tramo		✓		Se evidenció que en una de las escaleras las alturas entre peldaños varia de entre 2-3 cm.
Decreto 89 Art. 8, numeral 8.	Todas las escaleras que tengan cuatro (4) contra peldaños o más, se protegerán con barandales en los lados abiertos.	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 9.	Se deberá instalar un barandal al centro de las escaleras, cuando éstas tengan de tres (3) a cinco (5) metros de ancho y dos (2) barandales distribuidos uniformemente en el rango de cinco (5) a diez (10) metros de ancho; para anchos mayores, deberá instalarse al menos un barandal cada tres metros con cincuenta centímetros (3.5) de distancia.		✓		Se evidenció que en la entrada principal de la planta se encuentran gradas de acceso con más de 3 metros sin pasamanos.
Decreto 89 Art. 8, numeral 10.	Las escaleras entre paredes, cuyo ancho sea inferior a un (1) metro, tendrán al menos un pasamanos y las superiores a un (1) metro un pasamanos a cada lado, teniendo una separación mínima de cinco (5) centímetros entre el pasamanos y la	✓			

	pared.				
Decreto 89 Art. 8, numeral 11.	La altura de los barandales y pasamanos de las escaleras no será inferior a noventa (90) centímetros.	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 12.	Las escaleras eléctricas y bandas transportadoras deberán tener las condiciones de funcionamiento y dispositivos necesarios para garantizar la seguridad de las trabajadoras y trabajadores que las utilicen. Sus dispositivos de parada de emergencia serán fácilmente identificables y accesibles.			✓	En la empresa no se evidencia existencia de escaleras eléctrica y bandas transportadoras de personas.
Decreto 89 Art. 8, numeral 13.	El ancho libre de las escaleras de servicio será al menos de cincuenta y cinco (55) centímetros; entendiéndose por escaleras de servicio las destinadas para acceder a lugares de poca frecuencia o de acceso restringido, así como las que son de exclusiva utilización de puestos de mantenimiento, vigilancia, supervisión o jefaturas	✓			
Decreto 89 Art. 8, numeral 14.	La abertura de las ventanas, situadas a más de noventa (90) centímetros sobre el nivel del descanso y cuyo ancho sea mayor de treinta (30) centímetros, se resguardará con barras o enrejados para evitar caídas.	✓			

Fuente: Decreto 89, Art. 8.

Tabla 18. Análisis legal del estado de escaleras de la empresa

ESCALERAS					
Ley o normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 9, numeral 1.	Las escaleras verticales fijadas a estructuras estarán sujetas sólidamente a los edificios, silos, tanques, máquinas o elementos que las precisen.	✓			
Decreto 89 Art. 9, numeral 2.	El ancho mínimo de las escaleras verticales fijadas a estructuras será de cuarenta (40) centímetros y la distancia máxima entre peldaños de treinta (30) centímetros.	✓			
Decreto 89 Art. 9, numeral 3.	La distancia entre el frente de los peldaños y las paredes más próximas al lado de ascenso será, por lo menos, de setenta y cinco (75) centímetros. La distancia entre la parte posterior de los escalones y el objeto fijo más próximo será, por lo menos, de dieciséis (16) centímetros. Habrá un espacio libre de cuarenta (40) centímetros a ambos lados del eje de la escalera, si no está provista de jaulas u otros dispositivos equivalentes.				
Decreto 89 Art. 9, numeral 4.	Para alturas mayores de nueve (9) metros, se instalarán plataformas de descanso cada (9) nueve metros o fracción.			✓	
Decreto 89 Art. 9, numeral 5.	Las escaleras que tengan una altura superior a cuatro (4) metros; dispondrán al menos a partir de dicha	✓			

	altura, de una protección circundante. Esta medida no será necesaria en conductos, fosos angostos o instalaciones que por su construcción proporcionen dicha protección.				
Decreto 89 Art. 9, numeral 6.	Cuando el paso desde el tramo final de una escalera hasta la superficie a la que se desea acceder suponga un riesgo de caída por falta de apoyos, los barandales o laterales de la escalera se prolongarán al menos 1 metro por encima del último peldaño o se tomarán medidas alternativas que proporcionen una seguridad equivalente.	✓			

Fuente: Decreto 89, Art. 9.

Tabla 19. Análisis legal del estado de aberturas en pisos de la empresa

ABERTURAS EN PISOS					
Ley o normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 10, numeral 1.	Las aberturas en los pisos estarán siempre protegidas con barandillas de altura no inferior a noventa (90) centímetros con zócalos o rodapiés de quince (15) centímetros de altura.	✓			
Decreto 89 Art. 10, numeral 2.	Las aberturas para escaleras estarán protegidas por todos los lados.	✓			
Decreto 89 Art. 10, numeral 3.	Las aberturas para escotillas, conductos, pozos y trampas, tendrán protección fija por dos de los lados y móviles por los dos restantes cuando se usen ambos para entrada y salida.	✓			

Decreto 89 Art. 10, numeral 4.	Las aberturas en pisos de poco uso podrán estar protegidas por una cubierta móvil que gire sobre bisagras al nivel del piso, en cuyo caso, siempre que la cubierta no esté colocada, la abertura estará protegida por baranda móvil.			✓	
Decreto 89 Art. 10, numeral 5.	Los agujeros destinados exclusivamente a verificación de aspectos técnicos, podrán ser protegidos por una cubierta, de resistencia adecuada, sin necesidad de bisagras; pero sujeta de tal manera que no se pueda deslizar.			✓	

Fuente: Decreto 89. Art. 10

Tabla 20. Análisis legal del estado de los barandales de la empresa.

DE LOS BARANDALES					
Ley o normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 11	Los barandales y zócalos serán de materiales rígidos y resistentes.	✓			
	Todos los lugares de dos o más metros de altura tienen barandales	✓			
	La altura de todos los barandales es de 90 centímetros como mínimo	✓			

Fuente: Decreto 89. Art. 11

Tabla 21. Análisis legal del estado de las puertas de la empresa.

DE LAS PUERTAS					
Ley o normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 12	Las puertas transparentes tienen señalización a la altura de la vista			✓	La empresa no cuenta con puertas transparentes.
	Las puertas de vaivén son transparentes y			✓	La empresa no cuenta con

	permiten la visibilidad de la zona a la que se accede				puertas transparentes.
	Los portones destinados básicamente a la circulación de vehículo no tienen riesgo para la seguridad de los peatones o hay puertas inmediatas destinadas a tal fin y claramente señalizadas		✓		La circulación del montacargas dentro de la zona de producción pone en riesgo la seguridad de los trabajadores

Fuente: Decreto 89. Art. 12

Tabla 22. Análisis legal del estado de las puertas de emergencia.

DE LAS PUERTAS DE EMERGENCIA					
Ley normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 13	Las salidas y puertas de emergencias de los lugares de trabajo tienen acceso visible o debidamente señalizado.		✓		Actualmente hay puertas de emergencia en áreas no adecuadas y no todas se encuentran señalizadas
	Las puertas y salidas de emergencia no tienen obstáculos que interfieran la salida normal de los trabajadores.		✓		Las estructuras en el área de producción interfieren la salida de emergencia e igual en la salida de emergencia en bodega hay estantes de producto obstruyendo
	Las puertas de emergencia tienen como mínimo uno con veinte (1.20) metros de ancho	✓			
	Las puertas de las salidas de emergencia se abren hacia el exterior.	✓			
	Todas las puertas de emergencia permanecen sin llave de manera que no impiden la		✓		La puerta de emergencia en bodega permanece bajo

	evacuación.				llave
	En caso de fallo en el suministro de energía, las vías y salidas de evacuación están equipadas con iluminación de emergencia.		✓		No hay suficiente iluminación de emergencia.

Fuente: Decreto 89. Art. 13

Tabla 23. Análisis legal del estado de escaleras de mano de la empresa.

DE LAS ESCALERAS DE MANO O PORTÁTILES Y ANDAMIOS.					
Ley normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 14	Son sólidas, estables y en buenas condiciones		✓		Hay andamios con Angulo de vibración.
	Las escaleras de madera no están pintadas, salvo con barniz transparente, para evitar que queden ocultos sus posibles defectos.			✓	No hay escalera de madera en la empresa
	Las escaleras de tijera o dobles están provistas de cadenas o cables que impidan su abertura al ser utilizadas.	✓			

Fuente: Decreto 89. Art. 14

Tabla 24. Análisis legal del estado de otros requisitos de andamios

OTROS REQUISITOS DE LOS ANDAMIOS.					
Ley normativa	Medida reglamentaria	Si cumple	No cumple	No aplica	Observaciones
Decreto 89 Art. 15	Todo el contorno de los andamios que ofrecen peligro de caídas de alturas superiores a los dos (2) metros, están protegido por barandales y zócalos.	✓			
	En los andamios se utilizan las adecuadas técnicas de construcción que aseguren su				Hay barandales mal posicionados y que se encuentran

	resistencia, deformación y estabilidad.	su y	no su			dañados como por ejemplo el puesto de trabajo en cortadoras
--	---	------	-------	--	--	---

Fuente: Decreto 89. Art. 15

3.5. LISTA DE CHEQUEO PARA LA EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

Tabla 25. Lista de chequeo para la evaluación del programa de prevención de riesgos ocupacionales

Objetivo					
Evaluar el Cumplimiento del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.					
Indicaciones					
Marcar con un “ ✓ ” la respuesta que considere conveniente.					
Cumplimiento del Elemento 1					
Mecanismos de evaluación periódica del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.					
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
1	¿Se cuenta con medidas cuantitativas y cualitativas de alcance, apropiadas a las necesidades del lugar?	Art. 39, literal a, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.		✓	Se debe considerar si las medidas cualitativas son las indicadas a las necesidades de trabajo, ya que no se han considerado inspecciones periódicas para la verificación de las condiciones de Seguridad y Salud ocupacional
2	¿Se realiza el seguimiento del grado hasta el cual se cumplen los objetivos y metas establecidas?	Art. 39, literal b, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	Se han establecido indicadores de seguimiento de forma documental, sin embargo, ya que no se han realizado las actividades establecidas como parte del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos

					Ocupacionales, no se cuenta con información para dar seguimiento a las metas establecidas.
3	¿Se cuenta con 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?	Art. 39, literal c, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo			Se han establecido medidas proactivas de forma documental sin embargo no se han implementado por falta de seguimiento a las actividades planteadas en el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.
4	¿Se cuenta con registros de los resultados de seguimiento y medición para facilitar el análisis subsiguiente de acciones preventivas y correctivas?	Art. 39, literal d, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo			Se encontró evidencia documental de registros de resultados obtenidos en el año 2021, sin embargo, no se le ha dado seguimiento a los mismos de forma mensual, de igual forma no se han actualizado a la fecha, por lo que se dificulta la realización del análisis de los mismos.

Cumplimiento del Elemento 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, adoptando 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 postparto y la lactancia.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
5	¿Se han identificado los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores en su puesto de trabajo?	Art. 40. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo			No se ha realizado la identificación de riesgos existentes en cada etapa del proceso, por lo que no se cuenta con una metodología de

					identificación de riesgos.
6	¿Se ha realizado la evaluación de riesgos mediante el llenado de la matriz de identificación y evaluación de riesgos?	Art. 41. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	Ya que no se ha realizado la identificación de riesgos por puesto de trabajo y no se tiene una metodología para la identificación de los mismos, no se ha realizado la evaluación de riesgos.
7	¿Han establecido un mapa de riesgos del lugar de trabajo?	Art. 43. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	Se ha diseñado en mapa de riesgos, sin embargo, este se desarrolló de forma general sin tomar en cuenta los riesgos presentes en cada puesto de trabajo, y sin realizar la identificación y evaluación de los mismos.
8	¿Se han cumplido los planes de acciones correctivas para las medidas de control y seguimiento de los riesgos ocupacionales?	Art. 43. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se cuenta con planes de acción correctivas para las medidas de control de los riesgos ocupacionales, ya que no se ha realizado una identificación y evaluación de los mismos.
9	¿Se han practicado estudios higiénicos, para la identificación de riesgos, especialmente en el caso de contaminantes?	Art. 41. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se han realizado estudios higiénicos con empresas certificadas en la realización de los mismos.

Cumplimiento del Elemento 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.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
10	Cuando se presentó un	Art. 48. del Reglamento			La empresa realiza un



	accidente, enfermedad profesional o suceso peligroso, ¿Se realizó una investigación para determinar sus causas?	de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		seguimiento de los accidentes y enfermedades profesionales, al igual que los sucesos peligrosos, realizan la investigación y documentación de los mismos.
11	¿Se lleva un registro actualizado de accidentes y enfermedades profesionales y sucesos peligrosos?	Art. 47. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓	La empresa documenta y archiva de forma física como virtual el registro de accidentes y enfermedades profesionales, esta maneja una hoja de cálculo haciendo uso de Microsoft Excel, mediante el uso de la nube comparte este archivo con las principales jefaturas para la notificación oportuna, sin embargo, este procedimiento no se encuentra documentado, por lo que tiende a no cumplirse a detalle.
12	Cuando se presentó un accidente o enfermedad profesional ¿Se notifica al ministerio de trabajo?	Art. 66 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo,	✓	Se evidencio que la empresa tiene usuario en el SNNAT, de igual forma respalda un archivo físico de las notificaciones realizadas en el tiempo estipulado en la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo.
13	¿Se ha elaborado el resumen de registro de accidentes de trabajo, enfermedad profesional y suceso peligroso?	Art. 46. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓	No se ha realizado un resumen detallado de los accidentes, enfermedades o sucesos peligrosos, se tienen en un libro de Microsoft Excel sin embargo no se publica o se

					realiza la difusión de los mismos.
Cumplimiento del Elemento 4					
Diseño e implementación de su propio plan de emergencia y evacuación.					
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
14	¿Se han establecido medidas de respuesta a las emergencias propias y ajenas a que esté expuesto el lugar de trabajo definiendo el alcance del plan?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		La empresa ha establecido en su plan de emergencias y evacuación el proceder para cada una de las eventualidades que puedan presentarse, tanto a nivel interno como externo, como parte de estas medidas de respuesta se han conformado las diferentes brigadas de emergencia las cuales cuentan con una jerarquía, para dar respuesta a emergencias concernientes a sus funciones y alcance de las mismas.
15	¿Se han detallado los responsables de la implementación del plan, definiendo los roles de todo el personal del lugar de trabajo durante la emergencia?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	
16	¿Se han establecido mecanismos de comunicación y de alerta ser utilizados durante o fuera del horario de trabajo?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		Existen alarmas que funcionan a la perfección y permiten comunicar a todos los empleados de inmediato sobre un suceso.
17	¿de han detallado los	Art. 49. del Reglamento			Aun no se ha profundizado en



	equipos y medios para la respuesta ante emergencias?	de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo			la temática de medios de comunicación durante sucesos.
18	¿Se cuenta con procedimientos de respuesta, de acuerdo a cada tipo de emergencia?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se han establecido procedimientos para varios sucesos, cuentan con los principales como es el caso de los simulacros.
19	¿Se cuenta con el plan de capacitaciones a los responsables de la atención de emergencias?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	
20	¿Cuenta con la calendarización y registro de simulacros?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	
21	¿Se han establecido métodos de revisión y actualización del plan de emergencia?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	Esto forma parte de las actividades que tiene el comité dentro de sus juntas de seguimiento y control.
22	¿Se ha dado a conocer medidas de respuesta a las emergencias a las que está expuesto el lugar de trabajo?			✓	El comité ha comenzado a considerarlo por puestos de trabajo, pero aún no se encuentran definidas y divulgadas.
23	¿Se han definido las brigadas de emergencia?			✓	Se cuenta con un registro de esta.
24	¿Se ha dado a conocer el mecanismo de comunicación				Se recurre a utilizar lo más cercano ante una emergencia.

✓

	y alerta que se utiliza durante la emergencia?				
25	¿Se han realizado los simulacros con la participación de todos los trabajadores/as?		✓		
26	¿Se han impartido las capacitaciones establecidas en el plan de emergencia?		✓		Se ha capacitado a un porcentaje del personal principalmente al área de logística.
27	¿Se han definido las rutas de evacuación y puntos de reunión en caso de emergencia?			✓	Actualmente si hay un registro de las rutas de evacuación y señalización al respecto, sin embargo, hay rutas que se encuentra bloqueadas o mal diseñadas.

Cumplimiento del Elemento 5

Entrenamiento de manera teórica y práctica, en forma inductora y permanente a los trabajadores sobre sus competencias, técnicas y riesgos específicos de su puesto de trabajo, así como sobre los riesgos ocupacionales generales de la empresa.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
28	¿Han recibido capacitaciones / entrenamiento; sobre riesgos específicos de su puesto de trabajo, riesgos generales, competencias técnicas; los trabajadores/as?			✓	Se ha realizado charlas de forma general más sin embargo no se ha realizado una identificación y evaluación de riesgos por puestos de trabajo.
29	¿Se ha cumplido el plan anual de entrenamiento?		✓		De acuerdo al cronograma planteado por la empresa, se han realizado varias capacitaciones.

Cumplimiento del Elemento 6

Establecimiento del programa de exámenes médicos y atención de primeros auxilios en el lugar de trabajo.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
30	¿Se han realizado los exámenes médicos y evaluación en la fecha establecida?		✓		Se tiene registro de exámenes médicos y carta de buena salud de los empleados.
31	¿Se han impartido las capacitaciones del programa de primeros auxilios?			✓	No se tiene ninguna evidencia

Cumplimiento del Elemento 7

Establecimiento de programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH / SIDA, salud mental y salud reproductiva.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
Programa Preventivo sobre consumo de alcohol y drogas					
32	¿Se han impartido las charlas educativas sobre consumo de alcohol y drogas?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia que estas charlas se hayan impartido.
33	¿Se han promovido terapias grupales con personas que tienen problemas de alcohol y drogas?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se ha promovido ningún tipo de terapia relacionada a este tema.
34	¿Se realizaron las pruebas de consumo de alcohol y drogas?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se han realizado este tipo de pruebas.
Programa Preventivo sobre infecciones de Transmisión sexual y VIH / SIDA					
35	¿Se han impartido las charlas educativas sobre	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la		✓	No se tiene ninguna evidencia que estas charlas se hayan

	infecciones de transmisión sexual y VIH / SIDA?	prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo			impartido.
36	¿Se promovió la realización de la prueba de VIH / SIDA en el mes de diciembre?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene evidencia que se haya promovido esta actividad.
37	En el día mundial de la lucha contra el VIH / SIDA, ¿Se utilizó el listón rojo en apoyo a la lucha contra el VIH / SIDA?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene evidencia que se haya promovido esta actividad.
38	¿Se realizó la solicitud y entrega de preservativos?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene evidencia que se haya promovido esta actividad.
Programa de Salud Mental					
39	¿Se han impartido las charlas educativas sobre salud mental?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia que estas charlas se hayan impartido.
40	¿Se realizó la evaluación de salud mental a todos los trabajadores/as?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tienen evidencias que se hayan realizado este tipo de evaluación.
41	¿Se llevaron a cabo las actividades de motivación laboral?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de		✓	No se tiene evidencia que se haya promovido esta actividad.

		Trabajo			
Programa de Salud Reproductiva					
42	¿Se han impartido las charlas educativas sobre salud reproductiva?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia que estas charlas se hayan impartido.
43	¿Se promovió la realización de mamografías, citologías y exámenes de próstata?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene evidencia que se haya promovido esta actividad.
Cumplimiento del Elemento 8					
Planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional					
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
44	¿Se ha cumplido con la planificación de las actividades del CSSO?	Art. 26. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	Se tiene una planificación, al momento de realizar la visita las actividades de CSSO se comenzaban a planificar.
45	¿Se ha cumplido con la planificación mensual de las reuniones del CSSO?	Art. 26. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	Al momento de realizar la visita las actividades de CSSO se comenzaban a planificar.
Cumplimiento del Elemento 9					
Formulación de un programa de difusión y promoción de las actividades 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.					
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
46	¿Se mantiene la política de seguridad en los lugares establecidos?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos		✓	No se tiene ninguna evidencia

		en los Lugares de Trabajo			
47	¿Se actualizó la información de la cartelera de difusión y promoción todos los meses?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia
48	¿Se incluyeron las actividades del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional en la cartelera informativa?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia
49	¿Se encuentran ubicados los afiches con señales de prevención en los lugares establecidos?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia

Cumplimiento del Elemento 10

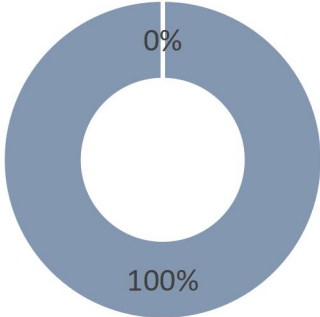
Formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.

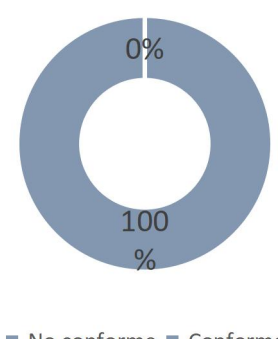
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
Programa Preventivo sobre Violencia hacia las Mujeres y Acoso Sexual					
50	¿Se han impartido las charlas educativas sobre prevención de la violencia hacia las mujeres y acoso sexual?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia que estas charlas se hayan impartido.
51	¿Se colocaron afiches relacionados a la prevención sobre violencia hacia las mujeres y acoso sexual?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo			No se tienen evidencias que estos afiches se hayan colocado.
Programa Preventivo y de Sensibilización sobre Riesgos Psicosociales					

52	¿Se han impartido las charlas educativas sobre prevención de riesgos psicosociales?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	No se tiene ninguna evidencia que estas charlas se hayan impartido.
----	---	--	--	---	---

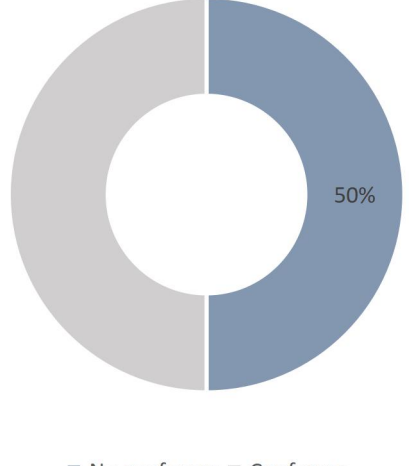
3.5.1. ANÁLISIS DE LA LISTA DE CHEQUEO PARA LA EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

Tabla 26. Análisis de la lista de chequeo para la evaluación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales

Análisis Elemento 1: Mecanismos de evaluación periódica del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	
 <p>■ No conforme ■ Conforme</p>	<p>Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en el diseño e implementación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a los mecanismos de evaluación periódica del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.</p>
Análisis Elemento 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, adoptando 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 postparto y la lactancia.	

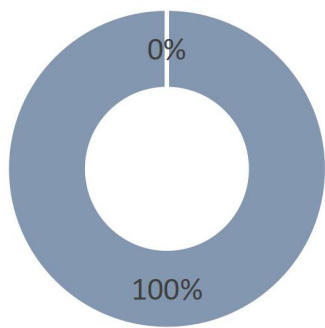
 <p>■ No conforme ■ Conforme</p>	<p>Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados en el elemento dos del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, como requisito en el diseño e implementación del mismo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, con respecto a este elemento.</p>
---	--

Análisis Elemento 3: Registro actualizado de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos, a fin de investigar si éstos están vinculados con el desempeño del trabajo y actividades de mantenimiento preventivo y correctivo.

 <p>■ No conforme ■ Conforme</p>	<p>Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados en el elemento tres del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, como requisito en el diseño e implementación del mismo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 50% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, con respecto a este elemento.</p>
--	--

Análisis Elemento 7: Establecimiento de programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH / SIDA, salud mental y salud reproductiva.

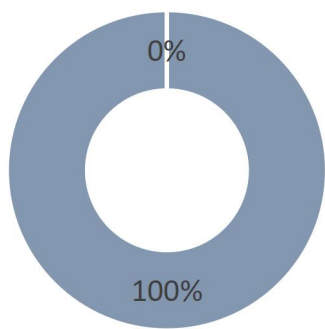
	<p>Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en el</p>
--	---



■ No conforme ■ Conforme

establecimiento de programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH / SIDA, salud mental y salud reproductiva, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que no se cuentan con evidencias que indiquen que la empresa ha realizado acciones que contribuyan al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento.

Análisis Elemento 8: Planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

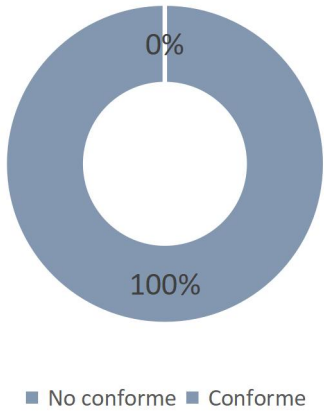
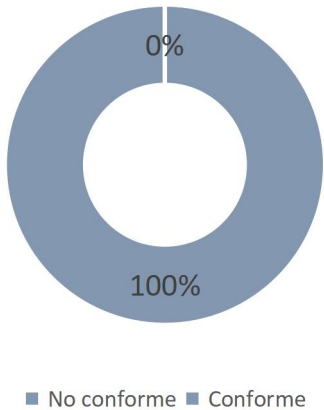


■ No conforme ■ Conforme

Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en la planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento.

Análisis Elemento 9: Formulación de un programa de difusión y promoción de las actividades 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.

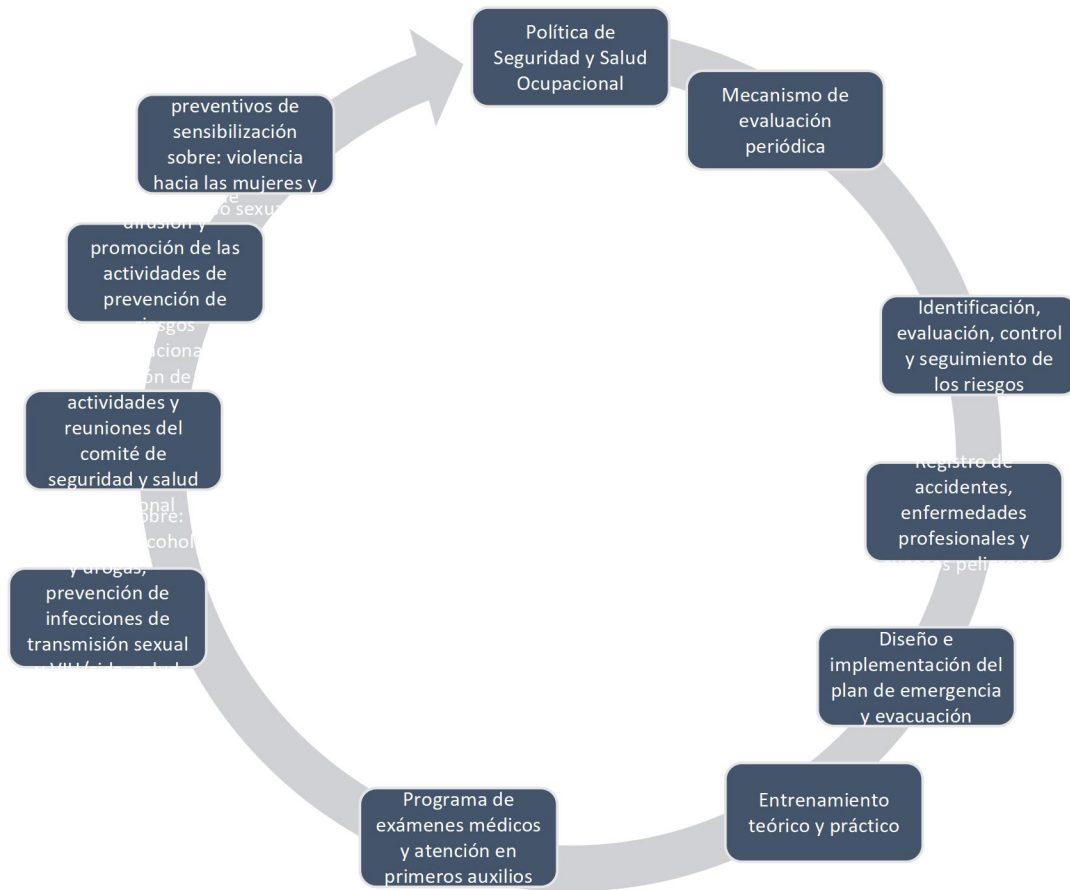
 <p>■ No conforme ■ Conforme</p>	<p>Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en la formulación de un programa de difusión y promoción de las actividades en los lugares de trabajo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que no se cuentan con evidencias que indiquen que la empresa ha realizado acciones que contribuyan al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento.</p>
<p>Análisis Elemento 10: Formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.</p>	
 <p>■ No conforme ■ Conforme</p>	<p>Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en la formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que no se cuentan con evidencias que indiquen que la empresa ha realizado acciones que contribuyan al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento.</p>

Fuente: elaboración propia

4. PROGRAMA DE GESTION DE PREVENCION DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO.

En el siguiente diagrama se enlistan los elementos básicos con los que debe contar el programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales según el Art. 8 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo.

Figura 17. Componentes del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales



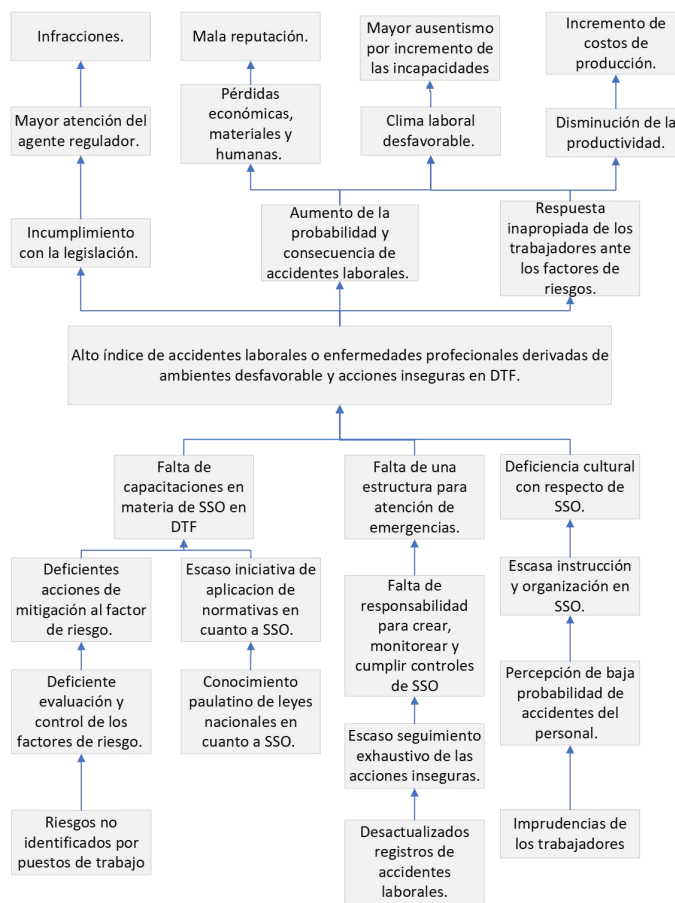
Fuente: Elaboración propia, basada en el Art. 8 de La ley General de Prevención de Riesgos en Los lugares de Trabajo.

Actualmente la empresa Del Tropic Foods S.A de C.V cuenta con una parte del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, y está estructurado tomando de base las disposiciones referentes al objeto y contenido del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, contempladas en el Decreto 254. Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y el Decreto 89. Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo

Sin embargo, al realizar la revisión del Programa de la empresa Del Tropic Foods se ha determinado que existen elementos que no han sido diseñados y el resto no se han ejecutado como parte del programa anual de la empresa. A continuación, se detallan la información actual con la que cuenta la empresa y las observaciones realizadas como parte de la revisión.

A continuación, se presenta el árbol de problemas planteado para la situación actual de la empresa Del Tropic Foods, tomando en cuenta todos aquellos factores percibidos en cuanto a la seguridad y salud ocupacional.

Figura 18. Árbol de problemas



Fuente: Elaboración propia

5. DIAGNOSTICO

Identificando previamente la problemática central mediante un prediagnóstico, con base en la información recolectada en las visitas de campo a la contraparte en dónde se llevaron a cabo herramientas como la observación, entrevista y Check-list. Se obtuvo la información necesaria para la identificación de diferentes problemáticas y a través de la aplicación de técnicas de evaluación de problema se determinó que la problemática central gira en torno a la **¿Cómo minimizar y controlar la posibilidad de accidentes laborales o enfermedades profesionales derivadas de un ambiente desfavorable, reconociendo al mismo tiempo la**

relación que existe entre la salud y la seguridad de los trabajadores, el lugar de trabajo y el entorno fuera del mismo, mediante la formulación y ejecución de un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales?

Teniendo en cuenta lo anterior, se procederá a estructurar el problema mediante la matriz de interesados la cual será de mucha ayuda para tener una perspectiva más amplia y clara al momento de plantear las alternativas de solución presentado a posterior.

5.1. MATRIZ DE INTERESADOS

Es una herramienta imprescindible para elaborar las estrategias de implementación de cualquier proyecto. Entendiendo como proyecto, desde una decisión o una simple política hasta las más complejas obras que se nos pudieran ocurrir.

Los INTERESADOS o STAKEHOLDERS son las personas o grupos que tienen intereses a favor o en contra de un proyecto y que, a través de sus actitudes o acciones, pueden influir para el éxito o el fracaso de este.

El beneficio de utilizar dicha herramienta es que:

- Ayuda a evaluar el ambiente de un proyecto.
- Permite evaluar y comprender las características e intereses de quienes apoyan o se oponen al proyecto, antes de comenzar su implementación.
- Este conocimiento previo, permite elaborar las estrategias adecuadas para lograr la mayor aceptación posible y reducir algunos riesgos.

A continuación, se presenta la matriz de interesados para la empresa Del Tropic Foods.

Tabla 27. Matriz de interesados para la empresa Del Tropic Foods

Información de identificación				Clasificación de los interesados		Intereses generales para el proyecto
Interesados	Rol en el proyecto	Grado de influencia	Grado de interés	Interno / Externo	Partidario / Neutral / Reticente	
Alta de dirección de Del Tropic Foods	Ser una industria de alimentos con productos inocuos de excelente calidad, que satisface las expectativas de los	Alto	Alto	Interno	Partidario	Disminución de los accidentes de trabajo, señalización de las instalaciones, mejorar el plan de emergencia de

	clientes gracias al apoyo de nuestro personal					evacuación, mejorar la reputación en cuanto a la Seguridad y Salud Ocupacional
Colaboradores de Del Tropic Foods	Realización de las actividades correspondiente al puesto de trabajo	Alto	Alto	Interno	Partidario	Desempeñar sus funciones en un ambiente laboral con condiciones seguras.
Familiares de los colaboradores de Del Tropic Foods	Bienestar de sus familiares	Bajo	Alto	Externo	Neutral	Que sus familiares no sufran un accidente o enfermedad profesional.
Proveedores de Del Tropic Foods	Comercializar productos, insumos y servicios con diferentes compañías.	Medio	Medio	Externo	Partidario	Generar ganancias por medio de sus productos o servicios.
Clientes de Del Tropic Foods	Recibir productos de calidad y producidos en condiciones adecuadas.	Bajo	Bajo	Externo	Neutral	Recibir productos de calidad y desarrollados en condiciones adecuadas para los colaboradores.
Ministerio de trabajo y previsión social (MTPS)	Ser la Institución rectora de la administración pública en materia de Trabajo y Previsión Social, fundamentalmente encargada de potenciar las relaciones laborales, sustentadas en el diálogo, la concertación social y la participación tripartita.	Alto	Alto	Externo	Partidario	Mejoramiento del salario real, condiciones laborales y calidad de vida de los trabajadores. Mejora de la producción y productividad en un marco de equidad y justicia social.
Ministerio de salud (MINSAL)	El Ministerio de Salud de El Salvador es una institución estatal que tiene como objetivo principal coordinar y proveer la atención de la salud de los salvadoreños	Alto	Alto	Externo	Partidario	coordinar y proveer la atención de la salud de los salvadoreños
Ministerio de	Recuperar el	Alto	Alto	Externo	Partidario	Recuperar el entorno

Medio Ambiente y Recursos Naturales	entorno estratégico ambiental salvadoreño y reducir los riesgos socio-ambientales, a través de promover una vigorosa cultura ciudadana y coordinación interinstitucional bajo principios institucionales.					estratégico ambiental salvadoreño y reducir los riesgos socio-ambientales, a través de promover una vigorosa cultura ciudadana y coordinación interinstitucional bajo principios institucionales.
Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS)	encargada de brindar atención a la salud y prestaciones económicas a sus derechohabientes	Alto	Alto	Externo	Partidario	de brindar atención a la salud y prestaciones económicas a sus derechohabientes
Cuerpo de bomberos de el salvador	es una institución de servicio público que tiene a su cargo las labores de prevención, control y extinción de incendios de todo tipo, así como las actividades de evacuación y rescate; protección a las personas y sus bienes; cooperación y auxilio en caso de desastre, y demás actividades que sean afines a dicho servicio	Alto	Alto	Externo	Partidario	Prevención, control y extinción de incendios de todo tipo, así como las actividades de evacuación y rescate; protección a las personas y sus bienes; cooperación y auxilio en caso de desastre, y demás actividades que sean afines a dicho servicio
Cruz Roja Salvadoreña	prevenir y aliviar los sufrimientos humanos sin discriminación de raza, nacionalidad, sexo, clase.	Alto	Alto	Externo	Partidario	Aliviar los sufrimientos humanos sin discriminación de raza, nacionalidad, sexo, clase.
Cruz Verde Salvadoreña	Brindar una atención de primer nivel en las diferentes áreas de especialización y manejo de incidentes que demanden asistencias prehospitalarias	Alto	Alto	Externo	Partidario	Brindar una atención de primer nivel en las diferentes áreas de especialización y manejo de incidentes que demanden asistencias prehospitalarias

Fuente: Elaboración propia

CAPITULO III. DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

1. METODOLOGIA DEL DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

Cada elemento del Programa contiene sus peculiaridades, complejidades y definiciones, es por esto que se debe desarrollar manuales y planes por cada uno de estos.

2. OBJETIVOS DEL DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

OBEJETIVO GENERAL

Diseñar el Programa de Gestión de Riesgos Ocupacionales con el fin de promover, mantener y mejorar las condiciones de salud y trabajo en DTF y de preservar un estado de salud, bienestar físico, mental y social de los trabajadores, la prevención de accidentes y enfermedades laborales factibles de intervención, dando cumplimiento a la normatividad vigente.

OBEJETIVO ESPECIFICOS

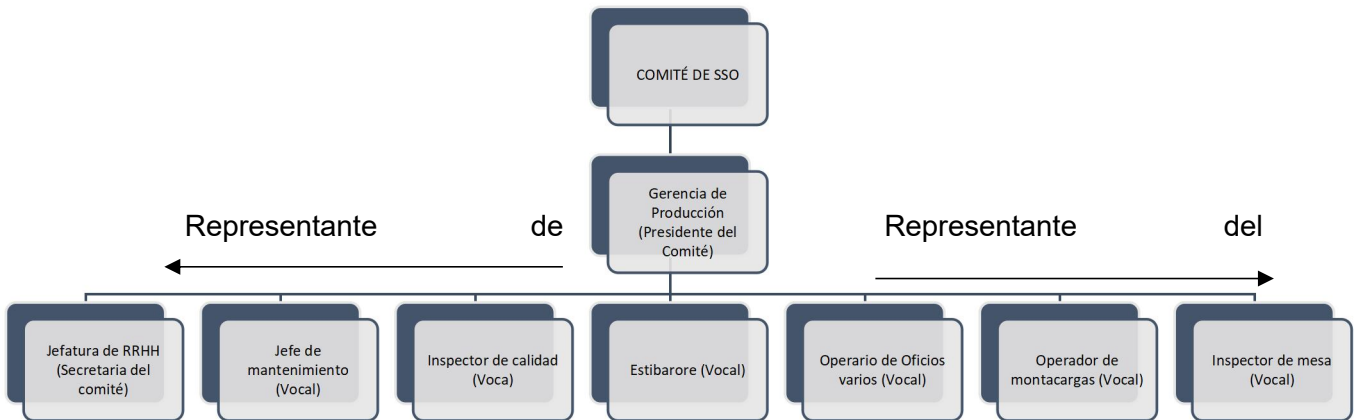
- Realizar un diseño detallado de cada uno de los elementos del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales en la Empresa Del Tropic Foods
- Definir los requisitos generales para la implementación y el funcionamiento de cada uno de los elementos que conforman el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.
- Definir las responsabilidades y las funciones, en materia de seguridad y salud ocupacional, de todos los niveles en la estructura organizativa de la empresa en cada elemento.
- Definir los mecanismos que aseguren el cumplimiento de la normativa y reglamentación vigente en materia de prevención de riesgos ocupacionales.
- Dar seguimiento e informar sobre el alcance del nivel de prevención en el lugar de trabajo y las actividades desarrolladas.

3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL DISEÑO DE LA SOLUCIÓN

3.1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL COMITÉ DE SSO

A continuación, se presenta la estructura organizativa del comité de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa Del Tropic Foods:

Diagrama 1 Estructura organizativa Comité de SSO




Fuente: Elaboración propia

3.2. ESTRUCTURA DE CADA COMPONENTE DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

3.2.1. POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL




	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 8

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	2
OBJETIVOS	3
ALCANCE	3
RESPONSABILIDAD DE LA ADMINISTRACIÓN	3
RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, COMO ÓRGANO EJECUTOR	4
RESPONSABILIDAD DE LAS Y LOS TRABAJADORES	4
FINALIDAD	4
EJES DE APLICACIÓN DE LA POLÍTICA	4
PRINCIPIOS A CONTEMPLAR EN LA POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	5
OBJETIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	7
DIVULGACIÓN	7
REVISIÓN	8
VIGENCIA.....	8

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 8

INTRODUCCIÓN


La seguridad y la salud ocupacional son temas prioritarios en cualquier organización. Para garantizar un ambiente laboral seguro y saludable, es fundamental contar con una política de seguridad y salud ocupacional actualizada, divulgada y seguida por todos los miembros de la empresa.

Este manual de procedimiento tiene como objetivo proporcionar una guía detallada para llevar a cabo la actualización, divulgación y seguimiento de la política de seguridad y salud ocupacional de manera eficiente y efectiva. El manual establece los pasos necesarios para asegurar la participación de todos los miembros de la organización y garantizar la implementación de las mejores prácticas en seguridad y salud ocupacional.

La actualización de la política de seguridad y salud ocupacional debe ser un proceso continuo que tenga en cuenta las nuevas regulaciones, normativas, tecnologías y cambios en el entorno laboral. La divulgación de la política es igualmente importante para asegurar que todos los miembros de la organización conozcan las medidas de seguridad y salud ocupacional y las pongan en práctica.

El seguimiento de la política de seguridad y salud ocupacional es clave para asegurar la efectividad de las medidas adoptadas y detectar posibles mejoras. Este manual de procedimiento proporciona herramientas para llevar a cabo el seguimiento de manera sistemática y objetiva, lo que permite la identificación de áreas de mejora y la implementación de acciones correctivas.

En resumen, este manual de procedimiento para la actualización, divulgación y seguimiento de la política de seguridad y salud ocupacional es una herramienta valiosa para cualquier organización que busque promover una cultura de prevención y cuidado de la salud y bienestar de los trabajadores, lo que se traduce en beneficios a largo plazo para la organización, sus empleados y la sociedad en general.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 8

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Promover el respeto a la seguridad y la salud ocupacional, a través de la formación de una cultura de prevención, estableciendo los lineamientos y directrices generales que permitan reducir los riesgos, accidentes y daños a la salud que sean consecuencia del trabajo, y las patologías que tienen su efecto hacia el trabajo, además de fortalecer las acciones de atención de la salud de la población trabajadora, por medio de la instauración del programa de gestión de riesgos ocupacionales de Del Tropic Foods.

OBJETIVOS ESPECIFICOS


- Fortalecer los procesos de planificación de seguridad y salud ocupacional, para cumplir la implementación de las medidas necesarias para la protección de la vida e integridad física de las personas trabajadoras de acuerdo a sus características o estado biológico conocido (personas discapacitadas, mujeres embarazadas, personas con enfermedades crónicas o terminales).
- Evaluar periódicamente la política y acciones en el tema; acorde a los procesos e iniciativas de Del Tropic Foods en Seguridad y Salud Ocupacional

ALCANCE

La Política de Seguridad y Salud Ocupacional debe ser conocida y cumplida por todas y todos los trabajadores del Del Tropic Foods S.A. de C.V. y aplicada en todos los puestos y lugares de trabajo donde se desempeñen.

RESPONSABILIDAD DE LA ADMINISTRACIÓN

Es compromiso de la Administración, adoptar y poner en práctica todas las medidas necesarias para darle cumplimiento a la presente Política de Seguridad y Salud Ocupacional, Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y sus Reglamentos, además las disposiciones emitidas por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 8

RESPONSABILIDAD DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, COMO ÓRGANO EJECUTOR

Es responsabilidad de los Comités de Seguridad y Salud Ocupacional del Del Tropic Foods S.A. de C.V, ejecutar la Política de Seguridad y Salud Ocupacional y participar en la capacitación, evaluación, supervisión, promoción, difusión y asesoría para la prevención de riesgos ocupacionales. En las dependencias de la Institución, en las que no aplique la conformación del Comité, deberán tomarse las medidas sustitutivas establecidas por la Dirección General de Previsión Social, conforme a lo establecido en el Art. 12 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.

RESPONSABILIDAD DE LAS Y LOS TRABAJADORES


Es compromiso de las y los trabajadores Del Tropic Foods S.A de C.V, cumplir con lo establecido en la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y sus Reglamentos, las disposiciones del Reglamento Interno de Trabajo y las medidas dictadas por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, orientadas a garantizar su propia seguridad y salud, la de sus compañeros de trabajo y terceras personas que se encuentren en el entorno.

FINALIDAD

Esta Política tiene como finalidad, establecer directrices orientadas a garantizar la seguridad y protección de la salud de las y los trabajadores Del Tropic Foods S.A de C.V, frente a los riesgos derivados del trabajo.

EJES DE APLICACIÓN DE LA POLÍTICA

- I. Realizar a través del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, la verificación y adecuación de las condiciones de seguridad y salud ocupacional a nivel Institucional.
- II. Coordinación Institucional para el desarrollo de los programas de prevención.
- III. Garantizar la inclusión de los sectores vulnerables en la prevención de riesgos ocupacionales.
- IV. Asegurar la igualdad entre los géneros.
- V. Garantizar la no discriminación, respetando la diversidad sexual.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 8

PRINCIPIOS A CONTEMPLAR EN LA POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

A continuación, se detallan los principios que se pretenden cumplir con la Política de Seguridad y Salud Ocupacional:

a) Principio de protección de la seguridad y salud ocupacional de todas y todos los trabajadores.

La Administración de Del Tropic Foods, debe adoptar las medidas necesarias para la prevención de lesiones, daños, enfermedades y sucesos peligrosos relacionados con el trabajo, evitando que las y los trabajadores de la Institución se expongan a los riesgos asociados a las condiciones del puesto de trabajo y el desempeño de sus labores.


Cumplir con este principio requiere:

- a) Identificar, evaluar y controlar riesgos ocupacionales de manera permanente.
- b) Mantener un registro actualizado de los accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos.
- c) Diseñar e implementar planes de emergencia y de evacuación.
- d) Establecer programas de exámenes médicos y atención de primeros auxilios.
- e) Mantener la infraestructura adecuada, de manera que minimice el riesgo de accidentes laborales y la ocurrencia de sucesos peligrosos.

b) Principio del cumplimiento de los requisitos legales pertinentes sobre la materia.


Es responsabilidad de la Administración de la Institución y de todas y todos los trabajadores, el cumplimiento de los requisitos legales pertinentes a la materia de Seguridad y Salud Ocupacional contenidos en el Contrato Colectivo de Trabajo, el Reglamento Interno de Trabajo y demás fuentes de Derechos.

c) Principio de garantía de consulta a trabajadores, trabajadoras y sus representantes.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 8

La Administración debe garantizar que las y los trabajadores sean consultados y asuman participación activa en la Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, por medio de:

- a) Los Representantes en el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 8

b) Programas de difusión y promoción de las actividades preventivas en la Institución.

d) Principio de mejora continua del Programa

El Programa de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional debe mejorarse de manera continua, siendo necesario:

- a) Mantener procedimientos para el control de los registros relativos a las medidas establecidas de prevención y corrección de riesgos de seguridad y salud ocupacional.
- b) Evaluación y seguimiento del cumplimiento de los objetivos y metas establecidas en el Programa de Trabajo del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.
- c) El análisis periódico de los documentos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional, con la participación activa de las y los trabajadores de la Institución, por medio del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.


e) Principio de cultura de prevención y conducta segura en las y los trabajadores.

Debe fomentarse en las y los trabajadores, una cultura de prevención y conducta segura por medio de:

- a) Programas de difusión de información, a través de manuales o instructivos, colocación de señalización, entre otros.
- b) Capacitación y entrenamiento continuo sobre la materia.
- c) Cultura de reporte de condiciones inseguras, accidentes de trabajo, sucesos peligrosos y propuestas de solución.
- d) Programas preventivos y de sensibilización de riesgos psicosociales.
- e) Respuesta oportuna a los reportes de condiciones inseguras y requerimientos de las y los trabajadores.

f) Principio de garantía de la dotación de los recursos necesarios para la protección de la seguridad y salud.

La Administración garantizará la dotación y resguardo de recursos para el cumplimiento de los requerimientos en materia de seguridad y salud ocupacional, además de facilitar la participación de las y los trabajadores en las actividades de prevención.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	7 DE 8

Para el cumplimiento de este principio es necesario:

- a) Propiciar la disponibilidad presupuestaria para la adquisición del equipo de protección personal para las y los trabajadores, según la función que desempeña.
- b) Generar condiciones para el resguardo de los equipos de protección personal.
- c) Asegurar el uso adecuado del equipo de protección personal por parte de las y los trabajadores.


OBJETIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Los objetivos de Seguridad y Salud Ocupacional, son los siguientes:

- a) Operativizar el Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos, por medio de la implementación del Programa de Gestión actualizado una vez al año.
- b) Brindar capacitaciones en materia de Seguridad y Salud Ocupacional al cien por ciento del personal de la Institución.
- c) Divulgar a través de los diferentes medios de comunicación Institucional, las medidas de prevención a todas las y los trabajadores de Del Tropic Foods.
- d) Reducir los riesgos ocupacionales identificados para las y los trabajadores de la Institución.
- e) Realizar una inspección trimestral por parte del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, para verificar la disponibilidad del Equipo de Protección Personal en las y los trabajadores de la Institución, así como el uso adecuado de los mismos.
- f) Realizar una medición de contaminantes físicos y una evaluación de ergonomía del puesto de trabajo, cada seis meses en las instalaciones de la Institución.
- g) Registrar el cien por ciento de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales acaecidas a las y los trabajadores de la Institución.

DIVULGACIÓN

Posterior a la autorización de la presente Política, corresponde al Comité de Seguridad y Salud Ocupacional con el apoyo de la Administración, divulgarla y mantenerla a disposición de las y los trabajadores de Del Tropic Foods, así como difundir todas las medidas adoptadas para la protección de la seguridad y salud de los mismos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-00DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 8

REVISIÓN

La presente política debe ser actualizada como mínimo cada dos años o cada vez que las condiciones de la Institución lo ameriten.

VIGENCIA

La presente política entrará en vigencia a partir de la autorización de la Administración.

RECURSOS NECESARIOS.

Para implementar un manual de divulgación, seguimiento, revisión y vigencia de la política de seguridad y salud ocupacional se requieren recursos humanos, tecnológicos, financieros e infraestructurales adecuados, así como la participación activa y comprometida de los trabajadores

Tabla 1. Detalle de recursos necesarios para la divulgación, seguimiento, revisión y vigencia de la política de seguridad y salud ocupacional.


Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (mensual)	Recurso humano (responsable)
1	Paquete de Microsoft Office	Auditorias y recolección de información: 2h	<ul style="list-style-type: none"> • Presidente del comité. • Secretario del comité • 3 integrantes del comité para recolección de información • Jefes y encargados de áreas
35	Hojas de papel bond carta		
5	Bolígrafos o lápiz.		
1	Calendario		
2	Calculadoras	Análisis de información: 4h	
1	Impresora		

Fuente: Elaboración propia.

3.2.2. MECANISMOS DE EVALUACIÓN PERIÓDICA




	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 8

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	2
OBJETIVO.....	2
OBJETIVO GENERAL.....	2
OBJETIVOS ESPECIFICOS	2
ALCANCE.....	3
MEDIDAS CUANTITATIVAS Y CUALITATIVAS DE ALCANCE.....	3
GENEREALIDADES.....	3
MECANISMOS DE SEGUIMIENTO PARA EL LOGRO DE OBJETIVOS.....	3
MEDIDAS PROACTIVAS Y REACTIVAS PARA MANTENER CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.....	4
REGISTROS DE LOS RESULTADOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN.....	5
RESPONSABILIDADES.....	7
RECURSOS NECESARIOS.....	8

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 8

INTRODUCCIÓN

En el siguiente documento se establecerán los mecanismos de evaluación periódica del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales (PGPRO). En primer lugar, se establecen los objetivos y metas de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa, de manera que se pueda desarrollar un sistema para medir cualitativa y cuantitativamente el logro de estos.

Además, se necesita inspeccionar las áreas físicamente de manera que se puedan identificar los riesgos de una manera oportuna. Dado lo anterior, se plantea un programa de inspecciones para todas las áreas de la empresa, así como también, matrices de seguimiento para verificar que las acciones tomadas sean las adecuadas.

Sumado a lo anterior, se establecen los indicadores de seguimiento de la gestión. Con ellos se pretende evaluar mensualmente el logro de las salidas esperadas del proceso de Seguridad en la empresa.


OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Establecer indicadores de gestión que permitan hacer una evaluación continua del desempeño del Programa de Gestión y Prevención de Riesgos en la empresa Del Tropic Foods.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer los mecanismos para realizar la evaluación cuantitativa y cualitativa del Programa de Gestión y Prevención de Riesgos.
- Describir las herramientas que se utilizarán para evaluar el alcance y el cumplimiento de los programas, procedimientos y planes establecidos en el Programa de Gestión y Prevención de Riesgos.
- Detallar el procedimiento a seguir para la utilización correcta de las herramientas para evaluar las partes integrantes del Programa de Gestión y Prevención de Riesgos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 8

ALCANCE

El procedimiento abarca los 10 componentes del Programa de Gestión y Prevención de Riesgos y los indicadores relacionados con los eventos acontecidos relativos a la Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa. Cuantitativas

MEDIDAS CUANTITATIVAS Y CUALITATIVAS DE ALCANCE

Con el objetivo de medir, tanto cuantitativa, como cualitativamente el alcance del programa de gestión de riesgos ocupacionales se realizará anualmente una auditoría del programa de Gestión. La herramienta utilizada para este fin se anexa al presente procedimiento. Dicha herramienta está basada en el decreto 86 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.


GENERALIDADES.

Las prácticas actuales en la gestión de recursos humanos consideran a la seguridad salud ocupacional como un elemento importante dentro del sistema de compensación que las organizaciones ofrecen a sus empleados. Los postulados de mejora continua pueden ser aplicados a la gestión de la seguridad y salud ocupacional en el beneficio de los trabajadores, permitiendo lograr niveles superiores en las condiciones de trabajo y en la prevención de los accidentes del trabajo y las enfermedades profesionales, lo que conduce a incrementar las satisfacciones laborales y la productividad del trabajo. Se tomarán en cuenta tres criterios que se utilizan en la evaluación del desempeño de un modelo, los cuales están muy relacionados con la calidad y productividad del mismo.

MECANISMOS DE SEGUIMIENTO PARA EL LOGRO DE OBJETIVOS

Se ha establecido un mecanismo de seguimiento para verificar el cumplimiento de los objetivos planteados en este procedimiento. Dicho mecanismo está basado en la Normativa Técnica Salvadoreña (NTS) 13.17.22:18. Todos los indicadores se calcularán mensualmente y se acumularán por un año.

A continuación, se detalla cómo obtener los indicadores de seguimiento:

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 8

a) Índice de frecuencia

Relaciona el número de accidentes registrados en un período de tiempo y el número de horas-hombre trabajadas en dicho período. Se determina de la siguiente manera:

$$I.F. = \frac{N \text{ de accidentes ocurridos en el periodo}}{\text{Horas hombre trabajadas en el mismo periodo}} \times K$$

Donde K= 200,000. (50 semanas laboradas por año) *(40 horas /semana) *(100 trabajadores)

Nota: la empresa definirá qué tipo de accidentes considerará.

b) Índice de gravedad

Relaciona el número de días perdidos por accidentes durante un período de tiempo y el total de horas-hombre trabajadas durante dicho período. Se determina mediante la siguiente fórmula:

$$I.S. = \frac{N \text{ de días perdidos o cargados por causa de de ATEP durante el periodo}}{\text{Horas hombre trabajadas en el mismo periodo}} \times K$$

Donde K= 200,000. (50 semanas laboradas por año) *(40 horas /semana) *(100 trabajadores)

Nota: ATEP: Accidentes de Trabajo o Enfermedades Profesionales

El cálculo de días cargados se basa en la NTS 13.17.22:18.

c) Índice de lesión incapacitante


Se calcula multiplicando los índices de frecuencia y gravedad (severidad) y dividiendo luego entre 1000.

$$I.L.I. = \frac{(\text{índice de frecuencia}) \times (\text{índice de gravedad})}{1000}$$

d) Índice de incidencia

Relaciona el número de accidentes registrados en un período de tiempo y el número medio de personas expuestas al riesgo considerado. Se determina:

$$I.i. = \frac{\text{Número de ATEP}}{\text{Número de personas expuestas}} * 1000$$

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 8

e) Índice medio de días perdidos

Relaciona los días perdidos por incapacidades en un período de tiempo y los accidentes en jornada de trabajo con baja ocurridos en dicho período. Se calcula por la expresión:

I. D. P.

$$= \frac{\text{Total de días perdidos o cargados por causa de lesiones o enfermedades durante el período}}{\text{Total de casos con tiempo perdido}}$$

Indicadores de Gestión

Dentro de los indicadores considerados de gestión, se incluyen gestión de actividades tales como inspecciones planeadas, recorridos, investigaciones de accidentes, capacitaciones en temáticas de prevención de riesgos.

f) % de Gestión de cierre

Este indicador relaciona las actividades definidas al inicio del periodo evaluado y las actividades consideradas como culminadas, ya que se han desarrollado en el periodo definido.


$$GA = \frac{N^{\circ} \text{ Actividades cerradas}}{N^{\circ} \text{ Actividades definidas}} \times 100$$

g) % de Cumplimiento de Programa de Capacitaciones


Este indicador relaciona la cantidad de capacitaciones programadas al inicio del periodo y las actividades realizadas según las definidas en el plan de capacitaciones.

$$CPC = \frac{N^{\circ} \text{ Capacitaciones realizadas}}{N^{\circ} \text{ Capacitaciones Programadas}} \times 100$$

MEDIDAS PROACTIVAS Y REACTIVAS PARA MANTENER CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 8

Para revisar y mantener las condiciones de seguridad y salud ocupacional en las distintas áreas de la empresa, se ha dispuesto realizar inspecciones mensualmente. Para la realización de

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 8

dichas inspecciones se ocupará lista de verificación anexo a este procedimiento. Las revisiones se realizarán de acuerdo con el calendario establecido en el plan de actividades del CSSO.

Con el objetivo de brindar seguimiento a las oportunidades de mejora identificadas durante las inspecciones, se tomarán fotografías que detallen el antes y después de la situación encontrada; se revisará durante la reunión mensual del CSSO los aspectos que queden pendientes, de manera que al final del año todas las observaciones puedan ser solventadas.


REGISTROS DE LOS RESULTADOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

Los indicadores del programa de gestión se imprimirán mensualmente y se colocarán en las dos carteleras de la empresa. Además, se publicará la cantidad de accidentes y sucesos peligrosos acontecidos durante este período de tiempo.

El CSSO evaluará dos veces al año el comportamiento de los indicadores, de manera que se puedan establecer correcciones y acciones preventivas para el logro de los objetivos descritos en este procedimiento.

RESPONSABILIDADES

- Alta Gerencia:
 - ✓ Brindar los recursos necesarios para el cierre de oportunidades de mejora detectadas durante las auditorías e inspecciones de las áreas de la empresa.
- CSSO:
 - ✓ Delegar al personal que realizará las inspecciones y auditorías del Programa de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional
 - ✓ Revisar estadísticas de auditorías e informar sobre resultados.
 - ✓ Brindar seguimiento a las oportunidades de mejora encontradas durante las inspecciones y auditorías
 - ✓ Presentar mensualmente las estadísticas relacionadas a la Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa.
- Presidente del comité de SSO:
 - ✓ Calcular los indicadores de gestión del modelo según las necesidades.
 - ✓ Realizar informe de gestión del modelo

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MECANISMOS DE EVALUACION PERIODICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 8

- ✓ Convocar a reunión
- Secretario:
 - ✓ Registrar y archivar informe de gestión del periodo.
 - ✓ Enviar copia del informe de gestión, al archivo.
- Todos los colaboradores
 - ✓ Informar sucesos peligrosos y/o accidentes acontecidos durante sus labores.
- Jefes y encargados de área
 - ✓ Ingresar en sistema los sucesos peligrosos y/o accidentes acontecidos en su área, de manera que se alimente el sistema de estadísticas.

RECURSOS NECESARIOS.

Es importante tener en cuenta que para el desarrollo del procedimiento para el establecimiento de indicadores se debe incurrir en el uso de recursos tanto materiales, tiempo como recursos humanos. Por lo que continuación se presenta un resumen de los materiales a usar en cada uno de los pasos que han sido detallados en el procedimiento:

Tabla 1 Detalle de recursos necesarios para el procedimiento de establecimiento de indicadores


Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (mensual)	Recurso humano (responsable)
1	Paquete de Microsoft Office	Auditorias y recolección de información: 2h	<ul style="list-style-type: none"> • Presidente del comité. • Secretario del comité • 3 integrantes del comité para recolección de información • Jefes y encargados de áreas
35	Hojas de papel bond carta		
5	Bolígrafos o lápiz.		
1	Calendario		
2	Calculadoras	Análisis de información: 4h	
1	Impresora		

Fuente: Elaboración propia.

**3.2.3. IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y
SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS
OCUPACIONALES**



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 14


INDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
ALCANCE	2
RESPONSABILIDADES	2
METODOLOGÍA A SEGUIR PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES EN LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS.	3
IDENTIFICACIÓN	3
EVALUACIÓN	3
ACCIONES CORRECTIVAS	7

INTRODUCCIÓN

En el siguiente documento se establecerá la metodología para la identificación, evaluación y control de riesgos ocupacionales presentes en la empresa Del Tropic Foods, Con el objeto de detectar y estimar la magnitud de los riesgos existentes generados por condiciones laborales de la empresa, es necesario implementar un método para la evaluación de los riesgos ocupacionales que permita definir los planes de acción requeridos para su corrección y control; la información obtenida de estas evaluaciones será de utilidad para que la Gerencia esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y correctivas pertinentes para la prevención de los accidentes y enfermedades laborales.

La metodología que se utilizará para la identificación y evaluación de riesgos será: Identificación, evaluación y acciones correctivas. En la etapa de identificación de los peligros y riesgos existentes, se van determinado los tipos de peligros relacionados con las condiciones de trabajo, los factores y los elementos que intervienen o que están directamente relacionados con dicha área. Para realizar la evaluación de dichos riesgos se hará uso del método de evaluación de riesgo de William T. Fine. El cual consiste en un método probabilístico, que permite calcular

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 14

el grado de peligrosidad de cada riesgo identificado, a través de una fórmula matemática que vincula la probabilidad de ocurrencia, las consecuencias que pueden originarse en caso de ocurrencia del evento y la exposición a dicho riesgo.

OBJETIVOS


- Establecer la metodología para la identificación de los peligros y riesgos existentes en la empresa
- Describir las herramientas que se utilizarán para identificar y evaluar los procedimientos y actividades que conlleven un riesgo para cada puesto de trabajo.
- Detallar el procedimiento a seguir para la identificación, evaluación y control de los riesgos identificados por puesto de trabajo.
- Delegar la responsabilidad del seguimiento de las medidas de control establecidas por los analistas.

ALCANCE

El procedimiento abarca para la identificación, evaluación y control relacionados con los eventos acontecidos relativos a la Seguridad y Salud Ocupacional de todas las áreas de la empresa.

RESPONSABILIDADES

- **Alta Gerencia:**
 - ✓ Brindar los recursos necesarios para implementar las medidas preventivas establecidas según los riesgos identificados en cada una de las áreas de la empresa.
- **CSSO:**
 - ✓ Delegar al personal que realizará el análisis e identificación de riesgos por cada puesto de trabajo.
 - ✓ Informar sobre los resultados obtenidos en la realización de la identificación y evaluación de riesgos.
 - ✓ Brindar seguimiento a los riesgos identificados en cada uno de los puestos de trabajo.
 - ✓ Presentar las matrices de identificación, evaluación y control de riesgos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 14

- **Todos los colaboradores**

- ✓ Informar sucesos peligrosos y/o accidentes acontecidos durante sus labores.

METODOLOGÍA A SEGUIR PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES EN LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS.

Con el objeto de detectar y estimar la magnitud de los riesgos existentes generados por condiciones laborales de la empresa Del Tropic Foods, es necesario implementar un método para la evaluación de los riesgos ocupacionales que permita definir los planes de acción requeridos para su corrección y control; la información obtenida de estas evaluaciones será de utilidad para que la Gerencia esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y correctivas pertinentes para la prevención de los accidentes y enfermedades laborales.

La metodología que se utilizará para la identificación y evaluación de riesgos será:

- Identificación
- Evaluación
- Acciones correctivas


IDENTIFICACIÓN

Esta etapa consiste en la identificación de los peligros y riesgos existentes, en donde se van determinado los tipos de peligros relacionados con las condiciones de trabajo, los factores y los elementos que intervienen o que están directamente relacionados con dicha área.

EVALUACIÓN

Se hará uso del método de evaluación de riesgo de William T. Fine (Fine, 1971)¹

¹ Romero, R. J. C. (2005). Manual Para La Formación de Nivel Superior En Prevención de Riesgos Laborales. Diaz de Santos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 14

El cual se describe a continuación:

Este método probabilístico, permite calcular el grado de peligrosidad de cada riesgo identificado, a través de una fórmula matemática que vincula la probabilidad de ocurrencia, las consecuencias que pueden originarse en caso de ocurrencia del evento y la exposición a dicho riesgo.

En forma de expresiones, para el cálculo de la magnitud del riesgo:

$$R = C \times E \times P$$

Dónde: Las Consecuencias (C), la Exposición (E) y la Probabilidad (P)


A continuación, se define cada una de las variables:

CONSECUENCIAS: Se definen como el daño, debido al riesgo que se considera, más grave razonablemente posible, incluyendo desgracias personales y daños materiales. Se asignan valores numéricos en función de la siguiente tabla:

Tabla1. Valoración de la consecuencia del riesgo.

Consecuencias	Descripción	P
Catastrófico	Fin de la empresa	100
Severo	Con perjuicios	50
Grave	Que haya ocurrido pérdida de vidas	25
Moderado	Invalidez permanente	15
Ligero	Lesiones con baja	5
Ninguno	Lesiones sin baja	1

Fuente: elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 14

EXPOSICIÓN: Es la frecuencia con que se presenta la situación de riesgo. Siendo tal que el primer acontecimiento indeseado iniciaría la secuencia del accidente. Se valora desde “Continuamente” con 10 puntos hasta “Remotamente” con 0,5 puntos. La valoración se realiza según la siguiente tabla:

Tabla 2. Valoración de la exposición al accidente.

Descripción	Exposición	P
Continuamente	Muchas veces al día	10
Frecuentemente	Aproximadamente una vez al día	5
Ocasionalmente	De una vez a la semana a una vez al mes.	3
Irregularmente	De una vez al mes a un año	2
Rara vez posible	Se sabe que ocurre, pero no con frecuencia	1
Remotamente	No se sabe que haya ocurrido, pero no se descarta.	0.5


Fuente: elaboración propia

PROBABILIDAD: la posibilidad que, una vez presentada la situación de riesgo, se origine el accidente. Habrá que tener en cuenta la secuencia completa de acontecimientos que desencadenan el accidente. Se valora en función de la siguiente tabla:

Tabla 3. Valoración de la probabilidad del accidente.

Probabilidad de Accidente	Descripción	P
Se espera que suceda	Es el resultado más probable y esperado si la situación de riesgo tiene lugar.	10
Completamente posible	Es completamente posible, no será nada extraño.	6
Coincidencia si ocurre	Sería una secuencia o coincidencia rara pero posible.	3
Coincidencia remota	Coincidencia extremadamente remota pero Concebible	1
Extremadamente Remota	Coincidencia prácticamente imposible.	0.5
Prácticamente imposible	Coincidencia prácticamente imposible, jamás ha ocurrido.	0.1

Fuente: elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 14


El cálculo del Grado de criticidad de cada riesgo permite establecer un listado según la gravedad relativa de sus peligros y, por tanto, establecer objetivamente las prioridades para la corrección de los riesgos detectados.

Tabla 4. Clasificación del riesgo

GRADO DE PELIGROSIDAD	CLASIFICACIÓN DEL RIESGO	ACTUACIÓN FRENTE AL RIESGO
Mayor o igual a 200	Corrección inmediata	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.
Entre 85 y 200	Corrección Urgente	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 inferior al de los riesgos moderados.
Menor o igual a 85	Riesgo debe ser monitoreado	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.

Fuente: elaboración propia

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

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 14


ACCIONES CORRECTIVAS

Una vez identificados y valorados los riesgos, se toma la decisión de cuáles son los riesgos sobre los que se debe actuar primero, lo que se conoce como PRIORIZACIÓN. En función del Grado de Peligrosidad o Grado de Riesgo se actuará prioritariamente sobre:

- Los riesgos más severos.
- Ante riesgos de la misma severidad, actuar sobre los que tienen mayor probabilidad de ocurrencia.
- Ante riesgos que implican consecuencias muy graves y escasa probabilidad de ocurrencia, actuar antes, que sobre riesgos con mayor probabilidad de ocurrencia pero que implican consecuencias pequeñas.
- En función del número de trabajadores expuestos actuar sobre los riesgos que afectan a un mayor número de trabajadores.
- En función del tiempo de exposición de los trabajadores al riesgo, actuar sobre aquellos riesgos a los que los trabajadores están expuestos durante más horas dentro de su jornada laboral.

Los métodos de control deben escogerse teniendo en cuenta los siguientes principios:

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

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 14

PROCEDIMIENTO PARA EL ANÁLISIS DE RIESGO POTENCIAL GENERADO POR LA MAQUINARIA Y EQUIPO

OBJETIVO.

Evaluar las situaciones que pueden generar un riesgo para los trabajadores al operar y manejar maquinaria y equipo. Y con ello establecer las condiciones de seguridad, los sistemas de protección y los dispositivos para prevenirlos y protegerlos.

ALCANCE

El presente procedimiento tiene lugar en la empresa Del Tropic Foods S.A de C.V, con domicilio en Lourdes colon, y tiene alcance a las áreas donde se maneja maquinaria y equipo que puede generar un riesgo para los trabajadores, entre las que están.

- Área de producción
- Área de mantenimiento
- Control de calidad

EVALUACIÓN DE RIESGOS

La presente evaluación se deduce con base a los riesgos asociados a la maquinaria y equipo instalados, tomando en cuenta el número de personas, los incidentes y las condiciones de seguridad. Para la evaluación de los riesgos se tomará como base el método de Evaluación de William Fine explicado anteriormente, el cual se basa en el análisis de factores determinantes del peligro: Consecuencia, Exposición y Probabilidad.

La primera parte consiste en identificar los riesgos por cada maquinaria y equipo instalados en cada una de las áreas.


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	9 DE 14

Tabla 5. Descripción del riesgo o peligro

Partes en movimiento	Atrapamiento de manos
	Lesiones en pie
	Lesiones en tronco
Partes que generan calor	Quemaduras en manos
	Quemaduras en el cuerpo
Partes que generan electricidad	Descargas eléctricas
Superficies con proyección	Lesiones en cara
	Daño ocular
	Lesiones en tronco
Calentamiento de MP/PT	Quemaduras en cara
	Quemadura en manos
Generación de ruido	Malestar, dolor de cabeza
	Daño crónico al oído
Manejo de herramienta	Aplastamiento de dedos
	Golpes en manos
	Dolores musculares

Fuente: elaboración propia


Posteriormente se le dará una ponderación numérica basada en los criterios definidos en el procedimiento general de identificación y evaluación de riesgos de William fine.

Al término del análisis se deberán proponer las medidas de control y los procedimientos a utilizar para controlar los riesgos detectados.

PROCEDIMIENTO PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS ERGONOMICOS

El procedimiento que aquí se propone está orientado a la realización de un estudio ergonómico (o una evaluación) “completo”, es decir, teniendo en cuenta todas las dimensiones que deben ser consideradas en él: tarea, trabajador y condiciones de trabajo. Este procedimiento ha sido desarrollado por la Unidad Técnica de Ergonomía y Psicosociología del CNNT y aplicado en diversos estudios en empresas del sector Industria.

Pretende dar unas pautas sencillas pero que permitan un abordaje ordenado de la problemática, determinando cuáles son los factores a considerar en el estudio y cuáles son los que requieren un análisis más profundo.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	10 DE 14

Aunque puede ser empleado para diseñar o concebir un nuevo sistema de trabajo, el procedimiento está pensado para evaluar uno ya existente.

ETAPAS PARA UN ESTUDIO ERGONÓMICO

El objetivo principal de un estudio ergonómico es realizar un buen diseño del sistema de trabajo, de modo que sea eficiente, seguro y “saludable” para las personas que forman parte de él.

En el caso de que el sistema ya exista, se debería seguir un determinado orden en el análisis, con el fin de poder proponer una intervención eficiente y plausible, acorde con los problemas diagnosticados.

Concretamente, habría que considerar:


- La tarea: ¿Qué debe hacerse?
- La persona: ¿Quién lo hace o lo va a hacer?
- Las condiciones de trabajo: ¿Dónde y cómo se va a hacer?
- La carga de trabajo: ¿Qué coste supone la tarea a quien la realiza?
- La intervención: ¿Qué hay que cambiar?

ANÁLISIS DEL TRABAJO Y DE LAS DEMANDAS DE LA TAREA

- **¿Qué debe hacerse?** En todo estudio ergonómico, y antes de emprender ninguna otra acción, es imprescindible analizar detenidamente la tarea que debe realizarse, con independencia de la persona o personas encargadas de llevarla a cabo. Es decir, en esta fase debemos obviar aspectos como la experiencia, edad, formación, etc., los cuáles serán considerados en una fase posterior.

De manera esquemática, el análisis del trabajo conlleva:

1. Observación del trabajo realizado
2. Identificación de las tareas (principales y secundarias)
3. Identificación de las operaciones realizadas en cada tarea
4. Medición de la duración de las operaciones

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	11 DE 14

5. Análisis de las exigencias o demandas de las operaciones

ANÁLISIS DE LAS CAPACIDADES Y CARACTERÍSTICAS PERSONALES

- **¿Quién o quiénes deben realizar la tarea?**

Una vez analizadas las exigencias, es necesario conocer las características y capacidades que tienen las personas encargadas de ejecutar una determinada tarea: edad, sexo, formación, conocimientos y experiencia, capacidades físicas y mentales, dimensiones corporales, estado de salud, etc. Con ello no se pretende seleccionar al personal más idóneo para una tarea, sino a la inversa, buscamos adaptar el trabajo a la persona que lo va a realizar, que es el objetivo de la Ergonomía.

Muchas de esas variables personales podremos obtenerlas mediante entrevistas o preguntando directamente a los implicados. Pero otras, más difíciles de obtener, como las capacidades físicas o mentales, podremos estimarlas a partir de los resultados obtenidos en poblaciones similares.


ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO

- **¿Dónde y cómo debe realizarse la tarea?**


Analizadas las tareas y conocidas las características de las personas que las llevaran a cabo, es preciso determinar los factores de las condiciones de trabajo que incluiremos en nuestro estudio o evaluación. La elección de los factores dependerá de los objetivos marcados en nuestro estudio, de las disposiciones legales que afecten a los puestos estudiados y de los medios técnicos y humanos con que contemos.

De acuerdo con la clasificación de factores ergonómicos más aceptada actualmente, tendríamos:

- **Factores físicos:** Espacio y lugar de trabajo; condiciones ambientales; máquinas, equipos, herramientas u materiales empleados; mobiliario, espacios libres del puesto,

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	11 DE 14

superficies de trabajo y alcances; señales, mandos, controles, pantallas de visualización, manipulación de materiales, posturas de trabajo, movimientos, etc.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	12 DE 14

- Factores cognitivos: Memorización, percepción, razonamiento, respuesta motora, etc....
- Factores organizacionales: Tiempo de trabajo, ordenación del trabajo, trabajo en equipo, cultura organizacional, formación, comunicación, participación, etc.

Una vez elegidos los factores se determinarán los instrumentos, métodos y equipos necesarios para la obtención de los datos.

Los resultados no deben ser analizados de manera aislada, sino, considerando las posibles interacciones entre unos y otros factores.

EVALUACIÓN DE LA CARGA DE TRABAJO

- **¿Qué coste supone la tarea a quién la realiza?**

Entre los factores a analizar, merece una mención especial la carga de trabajo, tema de estudio clásico en Ergonomía.


Hay cierta controversia sobre lo que se entiende por carga de trabajo. Por ejemplo:

- Conjunto de demandas surgidas en el curso de una tarea determinada, o
- La cantidad de trabajo asignado a o que se espera de un trabajador en un período dado de tiempo, o Coste que representa la actividad a quien la realiza

De todas ellas, consideramos que es la última la que mejor se ajusta a un modelo ergonómico.

Así pues, definimos carga de trabajo como “el coste físico o mental que supone la tarea a quien la realiza”.

Toda tarea conlleva unas determinadas exigencias que son las mismas para cualquier persona que vaya a realizarla. De esas exigencias va a derivarse siempre un coste, una carga de trabajo, que será diferente de una persona a otra aunque las exigencias sean las mismas. Esto quiere decir que la evaluación de la carga de trabajo debería hacerse individuo a individuo, lo que generalmente es complicado y costoso. Por ello, en muchos estudios la carga es estimada a partir de los datos relativos a las exigencias de la tarea y a las condiciones de realización del trabajo.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	13 DE 14

Si la carga resultante del trabajo es muy pequeña para quien la realiza, hablaremos de subcarga de trabajo, y si es muy elevada diremos que le supone una sobrecarga.

Uno de los objetivos de la evaluación ergonómica no es tanto evaluar la carga de trabajo, como valorar si se dan situaciones de subcarga o sobrecarga, ya que podrían dar lugar a ciertos tipos de trastornos o efectos negativos en la salud (por ejemplo, trastornos musculoesqueléticos, estrés, trastornos visuales u oculares, etc.).


ELABORACIÓN DEL DISEÑO DEFINITIVO O ESTABLECIMIENTO DE LAS MEDIDAS CORRECTORAS

- **¿Qué hay que cambiar?**

Cubiertas las fases anteriores, se podrá elaborar el diseño definitivo de la tarea, o de modo más genérico, del sistema de trabajo, que es el fin que se pretende en todo estudio ergonómico y no la mera evaluación de los riesgos derivados de los distintos factores presentes. Esta fase es la más compleja de todas, pues requiere integrar los múltiples factores analizados en las fases anteriores.

Pero cuando nos encontramos con la necesidad de rediseñar un sistema ya existente, nos enfrentamos a una mayor dificultad para poder aplicar los principios y criterios ergonómicos que si se tratara del diseño de un nuevo sistema. El sistema rediseñado no va a ser todo lo eficiente, seguro y saludable como sería deseable.

En el caso del rediseño de un sistema, además de completar las fases anteriores, es necesario recoger información de los daños, molestias y quejas manifestados por los operadores o usuarios, a fin de poder analizar de manera idónea los problemas existentes y priorizar las oportunas medidas correctoras.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO PERMANENTE DE LOS RIESGOS OCUPACIONALES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-02DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	14 DE 14

RECURSOS NECESARIOS.

Es importante tener en cuenta que para el desarrollo del procedimiento de identificación, evaluación, control y seguimiento de riesgos se debe incurrir en el uso de recursos tanto materiales, tiempo como recursos humanos. Por lo que continuación se presenta un resumen de los materiales a usar en cada uno de los pasos que han sido detallados en el procedimiento:

Tabla 6. Detalle de recursos necesarios para el procedimiento de identificación, evaluación, control y seguimiento de los riesgos ocupacionales


Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (Horas)	Recurso humano (responsable)
45	Hojas de papel bond carta	60	8 miembros del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.
50	Hojas de papel bond oficio		
10	Folder tamaño carta		
8	Lápices		
8	Lapiceros		
1	Paquete de Microsoft Office		

Fuente: Elaboración propia.

**3.2.4. REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES,
ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS
PELIGROSOS**




	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 13

INDICE

INTRODUCCION	1
OBJETIVO	1
OBJETIVO GENERAL	1
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	1
ALCANCE	2
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE NOTIFICACIÓN, INVESTIGACIÓN Y REGISTRO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES Y SUCESOS PELIGROSOS.	2
1. COMUNICACIÓN DE ACCIDENTE DE TRABAJO, ENFERMEDAD PROFESIONAL O SUCESO PELIGROSO	2
1.1. NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTE DE TRABAJO	2
1.2. NOTIFICACION DE ENFERMEDAD PROFESIONAL	3
1.3. NOTIFICACION DE SUCESO PELIGROSO	4
2. INVESTIGACIÓN ACCIDENTE DE TRABAJO, ENFERMEDAD PROFESIONAL O SUCESO PELIGROSO	4
3. REGISTRO DE ACCIDENTE DE TRABAJO, ENFERMEDAD PROFESIONAL O SUCESO PELIGROSO	6
3.1. REGISTRO DE ACCIDENTES	6
3.2. REGISTRO DE ENFERMEDADES PROFESIONALES	7
3.3. REGISTRO DE SUCESO PELIGROSO	7
4. IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS O ACCIONES CORRECTIVAS	7
5. VERIFICACION DE ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS	8
ANEXO 1. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, METODOLOGÍA SCAT	9
ANEXO 2. INVESTIGACIÓN DE SUCESOS PELIGROSOS, MATRIZ SCRA	10
ANEXO 3. MATRIZ DE REGISTRO DE ACCIDENTES DE TRABAJO	11
ANEXO 4. MATRIZ DE REGISTRO DE ENFERMEDADES PROFESIONALES	12
ANEXO 5. MATRIZ DE REGISTRO DE SUCESOS PELIGROSOS	13

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 13

INTRODUCCIÓN

El presente documento se refiere a los mecanismos para el registro de accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos en los lugares de trabajo de Del Tropic Foods, S.A. de C.V. Contempla la descripción del proceso y procedimientos para notificación, investigación y registro de dichos eventos.

Además, contiene el objetivo de este manual, su base legal, las definiciones aplicables y formularios anexos para realizar el registro de los accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos que ocurran en el trabajo, así como para la preparación del informe de la investigación.

Los procedimientos de notificación se describen por separado de acuerdo al tipo de evento; considerando que los accidentes también incluyen que deben ser informados al Ministerio de Trabajo, de acuerdo a la Ley.

La investigación servirá para identificar las causas de los accidentes, enfermedades y sucesos peligrosos, sus resultados alimentaran el de registro; asimismo permitirá la aplicación de medidas correctivas para asegurar que dichos eventos no se repitan dentro de la organización. Para tal fin, se recomienda la elaboración y ejecución de un plan de acciones correctivas y el seguimiento o verificación a la ejecución de las acciones de dicho plan.


OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Contar con un instrumento que oriente el proceso a seguir para la notificación, investigación, registro y control de accidentes laborales, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos que acontezcan en Del Tropic Foods, S.A. de C.V., con el fin de adoptar, una vez conocidas sus causas, las medidas necesarias para evitar la repetición de otros similares y lograr la reducción de riesgos laborales.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer el procedimiento de notificación de accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 13

- Determinar las actividades que se deben seguir para registrar los accidentes e incidentes de trabajo y las presuntas enfermedades laborales.
- Establecer el procedimiento de investigación e informe de accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos; con el fin de determinar las causas y medidas correctivas recomendables para evitar la repetición de dichos eventos.

ALCANCE

El presente instructivo deberá ser aplicado para todas las áreas físicas, unidades organizativas y personal de DTF para el registro de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE NOTIFICACIÓN, INVESTIGACIÓN Y REGISTRO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES Y SUCESOS PELIGROSOS.

No obstante, se hayan implementado medidas de prevención, podrán ocurrir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales o cualquier otro suceso que, aunque no resulten daños personales haya puesto en riesgo la integridad física del personal.

La respuesta y tratamiento de estos eventos implica de una serie de procedimientos los cuales se agrupan en las etapas siguientes:


- 1) Comunicación
- 2) Investigación
- 3) Registro
- 4) Implementación de medidas o acciones correctivas.

1. COMUNICACIÓN DE ACCIDENTE DE TRABAJO, ENFERMEDAD PROFESIONAL O SUCESO PELIGROSO

1.1. NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTE DE TRABAJO

Cuando se produce un accidente laboral, enfermedad profesional o suceso peligroso, para notificar deberán seguirse los pasos siguientes:


- 1) Una vez ocurrido el accidente laboral, el trabajador afectado o en caso que este se viere imposibilitado, el empleado que se entera en primera instancia, deberá solicitar

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 13


- el auxilio inmediato e informar al jefe del trabajador afectado responsable de área de trabajo donde haya ocurrido el accidente laboral.
- 2) El jefe o responsable del área de trabajo donde haya ocurrido el accidente laboral debe comunicar de inmediato lo sucedido a:
 - a. Presidente del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, respectivo; para que el comité realice la investigación y el registro del accidente.
 - b. Recursos humanos, para que realice la notificación y registro del accidente, tal como lo establece el Art. 66 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.
 - 3) El usuario del Sistema Nacional de Notificación de Accidentes (SNNAT) delegado, una vez ocurrido el accidente, enfermedad o suceso peligroso, dentro de las 72 horas siguientes al accidente, deberá ingresar al sistema y realizar lo siguiente:
 - a. Ingresar información sobre la Generalidades del empleador o empleadora.
 - b. Registrar las generalidades del trabajador accidentado.
 - c. Escribir la forma y consecuencias del accidente.
 - d. Enviar la información de forma digital.
 - e. Imprimir el formulario y entregarlo al CSSO para presentarse en físico al MTPS.
 - 4) Recursos Humanos deberá remitir dentro de las 72 horas de ocurrido el accidente, el formulario físico (original y copia de recibido) de notificación de accidente, enfermedad o suceso peligroso a la Dirección General de Previsión Social del Ministerio de Trabajo y Previsión Social (MTPS). En caso de accidente mortal se deberá dar aviso inmediato a la Dirección, sin perjuicio de las demás notificaciones de ley.

1.2. NOTIFICACION DE ENFERMEDAD PROFESIONAL

- 1) Una vez el trabajador presente síntomas o sospechas de la enfermedad deberá acudir a consulta en la clínica empresarial. En caso de no existir clínica empresarial, en la sede del trabajador acudir a unidad médica del ISSS o del sistema nacional de salud.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 13

- 2) El medico realizará la evaluación siguiendo los criterios, protocolos y normas relativas a la salud laboral; dará su diagnóstico (preliminar o definitivo) y orientará los pasos a seguir

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 13

(tratamiento, prescripción, referencia). El empleado afectado por la enfermedad deberá notificar su condición de salud al jefe inmediato.

- 3) El jefe inmediato del empleado debe comunicar de inmediato la condición del trabajador a Recursos Humanos, acompañado de la constancia del médico.
- 4) Recursos Humanos atenderá y gestionara conforme indicaciones médicas (traslado de puesto, incapacidad u otro tratamiento) y comunicará la situación al Comité de Seguridad y Salud Ocupacional para que realice la investigación


1.3. NOTIFICACION DE SUCESO PELIGROSO

- 1) Una vez ocurrido un suceso peligroso, el trabajador afectado, deberá solicitar el auxilio inmediato e informar al jefe inmediato de lo sucedido.
- 2) El jefe responsable del área de trabajo donde haya ocurrido el suceso peligroso debe comunicar de inmediato lo sucedido a:
 - a. Presidente del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, respectivo; para que el Comité realice la investigación y registro.
 - b. Recursos Humanos, para que se realice el registro del suceso.
- 3) Recursos Humanos deberá coordinar con el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional para que realice la investigación.

2. INVESTIGACIÓN ACCIDENTE DE TRABAJO, ENFERMEDAD PROFESIONAL O SUCESO PELIGROSO

La investigación de los accidentes de trabajo, enfermedad profesional o suceso peligroso es el proceso de establecimiento del hecho y ordenación de causas que generaron la ocurrencia del mismo; con el objeto de tomar las correspondientes medidas preventivas para evitar su repetición.

La investigación del accidente laboral, enfermedad profesional o suceso peligroso deberá realizarse por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, responsable del área donde se produjo el incidente; con el apoyo del personal y jefaturas donde ha ocurrido el hecho, u otro personal relacionado con el caso.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 13

Existen diferentes métodos de investigación, que son de utilidad práctica para realizar el análisis y determinación de causas de accidentes, se recomienda utilizar la técnica SCAT o TASC (Análisis Sistemático de la Cadena Casual), está basado en el modelo causal de pérdidas. Este pretende hacer comprender y recordar los hechos o causas que dieron lugar a una pérdida material o daño personal. (Anexo 1)

Otros métodos desarrollados como herramientas de calidad también pueden ser utilizados para determinar, para la investigación de sucesos peligrosos, se recomienda utilizar la metodología SCRA (Síntoma -> Causa -> Remedio -> Acción) se utiliza para resolución de problemas triviales en el ámbito de la calidad y puede ser utilizada de forma sencilla para el análisis de causas de accidentes e incidentes de consecuencias leves o moderadas y potencial de la misma magnitud y en los que el suceso no tiene gran complejidad. (Anexo 2)


El Comité podrá decidir su método o sistema de investigación, pero este debe garantizar el control y registro de accidentes, así como el establecimiento de recomendaciones de carácter preventivo como resultado de la investigación realizada. En la investigación se deberán recopilar datos para el llenado de matrices de registro de accidentes, enfermedad profesional o suceso peligroso, según el caso que se presentan en los anexos 3, 4, 5.

En lo relativo a la investigación de los accidentes de trabajo, se realiza con el fin de:

- Establecer las causas básicas e inmediatas que generaron el accidente de trabajo.
- Establecer acciones de control sobre las causas generadoras del accidente.
- Llevar registro de los resultados en el control sobre las causas básicas e inmediatas detectadas y las recomendaciones implementadas.
- Soporte para investigación de accidentes que se presenten en el futuro.

Una vez notificado el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de un accidente laboral, este llevará a cabo la investigación debiendo realizar lo siguiente:

- a. *Recopilación de la información:* en la que se contemplaran datos del trabajador afectado, datos del accidente y de la zona del lugar de trabajo; a través de indagaciones precisas de los posibles testigos individualmente, analizando los aspectos técnicos y organizacionales del entorno, buscando hechos que permitan obtener conclusiones.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 13

- b. *Análisis del accidente:* Se refiere a determinar las causas inmediatas y básicas que dieron origen al accidente como resultado de la investigación efectuada.
- c. *Identificar las medidas de prevención:* Indicarán los puntos críticos que ante todo lo sucedido se considere necesario corregir para evitar su repetición. Comprendiendo modificaciones de condiciones de trabajo cuando sea pertinente.
- d. *Redacción de un informe del respectivo accidente investigado:* Con las recomendaciones de las respectivas medidas de prevención. Si se determina que no es necesario realizar posteriores investigaciones, se dará por finalizado el procedimiento de investigación. Caso contrario, el informe deberá considerar entre sus recomendaciones que se proceda una investigación más exhaustiva, especialmente cuando el accidente sea calificado como grave, muy grave o mortal.

3. REGISTRO DE ACCIDENTE DE TRABAJO, ENFERMEDAD PROFESIONAL O SUCESO PELIGROSO.


Realizada la investigación deberá entregarse el informe a las autoridades de DTF, a Recursos Humanos y al jefe responsable del área donde se presentó el accidente, explicándole las conclusiones de dicha investigación, así como las medidas correctivas propuestas para prevenir nuevos accidentes, estableciendo quien será el responsable de adoptar dichas medidas en caso de requerirse.

Recursos Humanos actualizará el registro de accidentes de trabajo, enfermedad profesional o suceso peligroso. A continuación, se detalla la información mínima que deberá contener dicho registro.

3.1. REGISTRO DE ACCIDENTES

En caso de accidentes de trabajo, el registro incluirá:

- Datos del formulario de notificación de accidentes, establecido por la Dirección General de Previsión Social de MTPS.
- Número de horas perdidas por el trabajador lesionado
- Medidas correctivas propuestas por el respectivo CSSO.
- Medidas correctivas tomadas por el empleador o propuestas por el Comité.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	7 DE 13

Se deberá utilizar y mantener actualizada la matriz que se presenta en anexo 3.

3.2. REGISTRO DE ENFERMEDADES PROFESIONALES

En caso de enfermedad profesional, el registro deberá incluir:

- a. El diagnóstico del médico tratante
- b. Datos sobre severidad de la enfermedad
- c. Licencias otorgadas al trabajador o trabajadora por dicha causa.

Se deberá utilizar y mantener actualizada la matriz que se presenta en anexo 4.

3.3. REGISTRO DE SUCESO PELIGROSO

En caso de suceso peligroso, deberá incluir:

- a. Lugar de trabajo en que ocurrió el suceso y la zona
- b. Causas del suceso
- c. Determinación de los daños potenciales a la salud de los trabajadores y visitantes al lugar de trabajo.


Se deberá utilizar y mantener actualizada la matriz que se presenta en el anexo 5.

Los informes recibidos de las investigaciones, deberán archivarlos, los que formarán parte del registro y de la documentación del programa de gestión de la prevención de riesgos laborales.

4. IMPLEMENTACIÓN DE MEDIDAS O ACCIONES CORRECTIVAS

Producto de la investigación deberán definirse acciones para fortalecer la prevención, a fin de que no ocurra nuevamente accidente de trabajo, enfermedad profesional o el suceso peligroso por la misma causa.

De acuerdo a la cantidad de recomendaciones sobre medidas a implementar podrá elaborarse un plan de acciones correctivas que permita luego dar seguimiento a su cumplimiento y evaluar sus resultados.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 13

5. VERIFICACION DE ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS

Será necesario supervisar y verificar el cumplimiento de las medidas recomendadas en el informe de investigación, contempladas en el plan de acciones correctivas antes mencionado. Esta verificación tiene por finalidad asegurar que las causas de los accidentes laborales, enfermedades profesionales o sucesos peligrosos hayan sido eliminadas o mitigadas, con lo cual se reducirá el riesgo de ocurrencia de eventos similares en un futuro.

Esta función deberá desarrollarla el Comité de Salud y Seguridad Ocupacional conjuntamente con los delegados de prevención y rendir informe sobre sus resultados a la División de Recursos Humanos, jefe involucrado y autoridades de Del Tropic Foods, S.A. de C. V


RECURSOS NECESARIOS.

Para tener un registro actualizado de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos se necesitan recursos humanos capacitados, sistemas de registro eficaces, herramientas tecnológicas adecuadas, identificación de riesgos, comunicación efectiva y seguimiento y análisis de la información recopilada.

Tabla 1. Detalle de recursos necesarios tener un registro actualizado de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos

Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (mensual)	Recurso humano (responsable)
1	Paquete de Microsoft Office	Auditorias y recolección de información: 2h	<ul style="list-style-type: none"> • Presidente del comité. • Secretario del comité • 3 integrantes del comité para recolección de información • Jefes y encargados de áreas
35	Hojas de papel bond carta		
5	Bolígrafos o lápiz.		
1	Calendario	Análisis de información: 4h	
2	Calculadoras		
1	Impresora		


Fuente: Elaboración propia.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	9 DE 13

ANEXO 1. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, METODOLOGÍA SCAT.

FALTA DE CONTROL	CAUSAS BASICAS	CAUSAS INMEDIATAS	INCIDENTE	PERDIDA
	<u>Factores Personales</u>	<u>Actos Subestándar</u>	<u>Descripción del evento</u>	<u>Persona</u>
				<u>Propiedad</u>
	<u>Factores del Trabajo</u>	<u>Condiciones Subestándar</u>		<u>Proceso</u>


Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	10 DE 13


ANEXO 2. INVESTIGACIÓN DE SUCESOS PELIGROSOS, MATRIZ SCRA

MATRIZ SCRA	FECHA	
	ÁREA	
	TIPO DE EVENTO	
SÍNTOMAS	REMEDIOS	
¿Qué?	1.	
¿Quién?		
¿Cuándo?		
¿Dónde?		
¿Cómo?		
CAUSAS	ACCIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Por qué? • ¿Por qué? • ¿Por qué? • ¿Por qué? 	1.	


Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	11 DE 13

ANEXO 3. MATRIZ DE REGISTRO DE ACCIDENTES DE TRABAJO

		MATRIZ DE REGISTRO DE ACCIDENTES DE TRABAJO		
		NOMBRE DE LA EMPRESA: DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.		
No.		1	2	3
Fecha				
Datos del accidentado	Nombre			
	Edad			
	Sexo			
	Área			
	Cargo que desempeña			
Datos del accidente de trabajo	Lugar donde trabaja			
	Lugar donde ocurrió			
	Hora			
	Naturaleza de la lesión			
	Tipo de accidente			
	Tipo de lesión			
	Parte del cuerpo lesionada			
	Origen de la lesión			
	Clase de accidente			
	Condición peligrosa			
	Agente del accidente			
	Parte del agente			
	Acto inseguro			
	Total de horas perdidas			
	Medidas correctivas			


Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	12 DE 13

ANEXO 4. MATRIZ DE REGISTRO DE ENFERMEDADES PROFESIONALES

	MATRIZ DE REGISTRO DE ENFERMEDADES PROFESIONALES							
	NOMBRE DE LA EMPRESA: DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.							
	MES:				AÑO:			
DATOS DEL TRABAJADOR ENFERMO								
No.	NOMBRE	EDAD	SEXO	AREA/SECCION	CARGO QUE DESEMPEÑA	DIAGNOSTICO	SEVERIDAD	LICENCIAS
1								
2								
3								
4								
5								

Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.		
	REGISTRO ACTUALIZADO DE ACCIDENTES, ENFERMEDADES PROFESIONALES Y SUCESOS PELIGROSOS		
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-03DTF	FECHA 06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA 13 DE 13

ANEXO 5. MATRIZ DE REGISTRO DE SUCESOS PELIGROSOS


	MATRIZ DE REGISTRO DE SUCESOS PELIGROSOS								
	NOMBRE DE LA EMPRESA: DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.								
	MES:				AÑO:				
DATOS DEL TRABAJADOR AFECTADO									
No.	FECHA	NOMBRE	EDAD	SEXO	AREA/SECCION	CARGO QUE DESEMPEÑA	LUGAR	CAUSAS	DETERMINACIÓN DE DAÑOS
1									
2									
3									
4									
5									
6									

Fuente: Elaboración propia

3.2.5. DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN.




	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 42

INDICE

INTRODUCCIÓN	3
OBJETIVOS	4
OBJETIVO GENERAL	4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
ALCANCE DEL PLAN DE EMERGENCIA	4
COMITÉ DE EMERGENCIA	5
CONFORMACIÓN	5
COORDINADOR GENERAL DEL COMITÉ DE EMERGENCIA	5
COORDINADOR DE ZONA	5
ORGANIGRAMA GENERAL	6
BRIGADAS DE EMERGENCIA	6
BRIGADISTA DE PRIMEROS AUXILIOS	7
BRIGADISTA DE EVACUACIÓN	7
BRIGADISTA DE CONTROL DE INCENDIOS	8
BRIGADISTA DE EVACUACIÓN	8
FUNCIONES DEL COMITÉ DE EMERGENCIA	8
<i>ANTES DE LA EMERGENCIA</i>	8
<i>DURANTE LA EMERGENCIA</i>	9
<i>DESPUÉS DE LA EMERGENCIA:</i>	9
FUNCIONES DE CADA MIEMBRO DEL COMITÉ DE EMERGENCIA	10
<i>COORDINADOR GENERAL DEL COMITÉ DE EMERGENCIA</i>	10
<i>COORDINADOR DE ZONA</i>	10
<i>BRIGADISTA</i>	11
RESPONSABILIDADES Y DERECHOS DE LOS COLABORADORES	12
MEDIDAS DE RESPUESTA A EMERGENCIAS PROPIAS Y AJENAS	12
PROTOCOLO DE ACTIVACIÓN DE BRIGADAS EN HORAS LABORALES	12
<i>ACTIVACIÓN DE PROTOCOLO EN UNA DE LAS ZONAS DE LA EMPRESA</i>	12

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 42

<i>ACTIVACIÓN DE PROTOCOLO A NIVEL GENERAL</i>	15
<i>PROTOCOLO DE ACTIVACIÓN DE RESPUESTA EN HORAS NO LABORALES</i>	15
MECANISMOS DE COMUNICACIONES Y DE ALERTA DURANTE O FUERA DEL HORARIO DE TRABAJO	16
MECANISMOS DE COMUNICACIÓN DURANTE EL HORARIO DE TRABAJO	16
MECANISMOS DE COMUNICACIÓN FUERA DEL HORARIO DE TRABAJO	16
DETALLE DE EQUIPOS Y MEDIOS PARA LA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS	17
MAPA DEL LUGAR DE TRABAJO, RUTAS DE EVACUACIÓN Y PUNTOS DE REUNIÓN	21
MAPA DE RUTAS DE EVACUACIÓN	21
MAPA DE UBICACIÓN DE ZONA DE RIESGOS POR MATERIALES PELIGROSOS	24
RESPUESTA.....	25
SISMO	25
FLUJOGRAMA DE PROCEDIMIENTO SISMO	29
INCENDIO	29
DERRAMES Y/O FUGAS DE AMONÍACO	32
ACCIDENTE GRAVE	36
PROCEDIMIENTO DE LOS BRIGADISTAS DE PRIMEROS AUXILIOS ANTE UN ACCIDENTE LEVE.....	37
PROCEDIMIENTO DE LOS BRIGADISTAS DE PRIMEROS AUXILIOS ANTE UN ACCIDENTE GRAVE.....	37

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 42

INTRODUCCIÓN


De acuerdo con la legislación vigente en El Salvador, es deber de toda empresa contar con un plan de emergencia acorde con los riesgos y peligros que el centro de trabajo requiera contemplar. El contar con un plan de emergencia asegura que la empresa ha identificado sus posibles factores de riesgo y por ende se han tomado las medidas de control y/o prevención para que no se generen accidentes, y en caso de que estos ocurriesen asegurar la eficiencia operativa del control para minimizar los daños.

El plan de emergencia debe ser elaborado y revisado periódicamente, pero, sobre todo, puesto en práctica por los mismos trabajadores. La organización para la emergencia debe responder a la realidad de cada empresa. En Del Tropic Foods será la brigada de emergencia en conjunción con todos los trabajadores quienes deberán asumirlo.

La empresa Del Tropic Foods cuenta con más de 30 años de experiencia en la exportación de vegetales y frutas congeladas a Estados Unidos y otros destinos. Cuenta con un promedio de 150 empleados en temporada alta y cumple con protocolos de inocuidad alimentaria; como parte de su Responsabilidad Social Empresarial, la alta gerencia brinda los recursos necesarios para el cumplimiento de este Plan de Emergencias.

Los principales peligros a los que pueden exponerse las personas dentro de las instalaciones son: fuga de amoníaco, incendios, sismos y accidentes graves. Los procedimientos descritos en este manual van orientados a los riesgos y peligros mencionados anteriormente.

En respuesta al marco de referencia anterior, se elabora el presente plan de emergencia, el cual contempla un conjunto de procedimientos técnicos y administrativos de control y prevención de riesgos laborales, está enfocado en organizar y optimizar los recursos de la empresa con el fin de evitar o reducir al máximo las posibles consecuencias que dañen a los trabajadores de la compañía, instalaciones o activos de la misma, debido a una situación de emergencia.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 42

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Definir de manera detallada la organización, el conjunto de medios y procedimiento de actuación de Del Tropic Foods ante situaciones de emergencia de manera que se protejan el personal, las instalaciones y el medio ambiente.


OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Asegurar una adecuada protección a la vida y a la salud del personal, mediante la planificación de las acciones a seguir, ante determinadas situaciones de emergencia.
- Preservar y asegurar el normal funcionamiento de las instalaciones de la empresa.
- Lograr que ante una determinada situación de emergencia el personal actúe, bajo la supervisión de personas debidamente instruidas y entrenadas, de acuerdo con la planificación establecida para cada caso.
- Crear en el personal hábitos y actitudes favorables hacia la seguridad, dándoles a conocer los riesgos que se originan en determinadas situaciones de emergencia, e instruyéndolos de cómo deben actuar ante cada una de ellas.
- Controlar las posibilidades que el personal sea dominado por el pánico ante una emergencia.
- Planificar y practicar evacuaciones por rutas y hacia lugares seguros, proteger la integridad física de los funcionarios del servicio y personas que acude en horas de trabajo.

ALCANCE DEL PLAN DE EMERGENCIA

El presente plan abarca todos los procedimientos a realizar dentro de las instalaciones de la empresa con el objetivo de dar respuesta a las situaciones de emergencia que pueden afectar la seguridad de los empleados.

Este documento detalla los procedimientos a seguir luego de declarar una situación de emergencia en Del Tropic Foods e identifica la movilización de varios grupos de líderes en la empresa para responder a los tipos emergencias que clasificamos en dos categorías:

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 42

Emergencia Natural

- Sismos de gran magnitud

Emergencia Técnica

- Incendios
- Fugas o derrames

BRIGADA DE EMERGENCIA

En Del Tropic Foods la brigada de emergencia deberá tener la responsabilidad de velar por la planificación, organización y control de las actividades necesarias para atender situaciones derivadas de una emergencia.

CONFORMACIÓN

La brigada de emergencia está conformada por:

1. Coordinador General
2. Coordinador de Zonas


COORDINADOR GENERAL DE LA BRIGADA DE EMERGENCIA

El Coordinador General de la Brigada de Emergencia es la persona designada por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional (CSSO) de la empresa para la coordinación y dirección de las labores de respuesta ante emergencias que pudieran suceder dentro de las instalaciones de Del Tropic Foods.


Es responsable de establecer las estrategias de respuesta y la coordinación de los equipos operativos de respuesta:

1. Coordinador de Zonas
2. Brigadas mixtas de emergencia

COORDINADOR DE ZONA

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 42

El Coordinador de Zonas es la persona asignada para orientar las labores de respuesta dentro de la Zona asignada bajo los lineamientos del Coordinador General de la Brigada de Emergencia.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 42

Tiene la responsabilidad de dirigir las actividades de preparación y respuesta en la zona asignada.

Dentro de Del Tropic Foods existen 3 zonas:

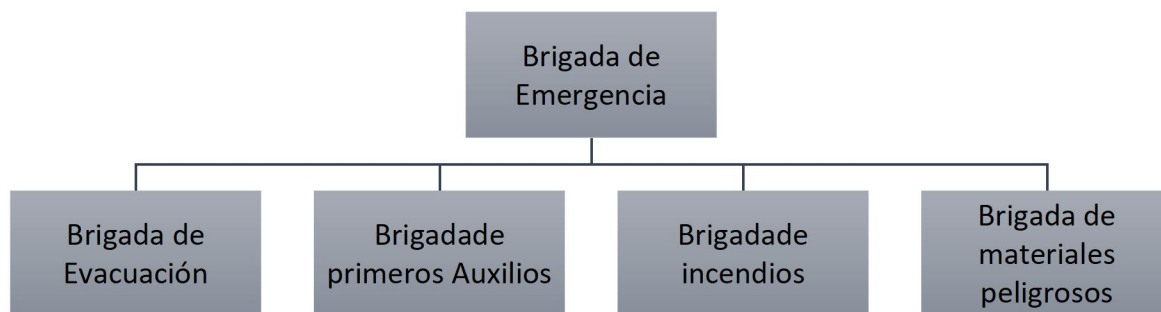
1. Planta de Proceso
2. Oficina Administrativa
3. Alrededores de Planta de Proceso

Se asignará un Coordinador por cada una de las zonas establecidas en el párrafo anterior, por lo que la empresa contará con 3 Coordinadores nombrados de la siguiente manera:

- Coordinador de Planta de proceso
- Coordinador de Oficina Administrativa
- Coordinador de Alrededores de Planta de Proceso

ORGANIGRAMA GENERAL


Diagrama 1: Organigrama de Brigada de Emergencia.



Fuente: Elaboración propia

BRIGADAS DE EMERGENCIA

Las brigadas se encuentran constituidas por personas pertenecientes a la empresa y que han sido capacitadas y entrenadas específicamente siguiendo un plan especialmente diseñado para los brigadistas. Se establecerán brigadas mixtas en cada una de las zonas de la empresa para poder actuar antes, durante y después de una emergencia.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	7 DE 42

Estos equipos son responsables de ejecutar el Plan de emergencia.

Las brigadas han sido entrenadas y organizadas de tal manera que puedan actuar tanto para implementar medidas preventivas como para actuar inmediatamente en casos de emergencias en el ámbito de su desempeño laboral.

En Del Tropic Foods deberán existir 4 áreas de formación dentro de las brigadas mixtas. Lo anterior, debido a los peligros y riesgos asociados a la operación:

- Brigada de Evacuación
- Brigada de Primeros Auxilios
- Brigada de Incendios
- Brigada de Materiales Peligrosos

BRIGADISTA DE PRIMEROS AUXILIOS

Consta de 11 empleados, distribuidos de la siguiente manera:


- 1 persona del área de Limpieza
- 3 personas del área de Producción
- 2 personas del área de Logística
- 1 persona del área de Oficina Administrativa
- 1 persona del área de Mantenimiento

Responsabilidad: Brindar cuidados básicos de emergencia a personal involucrado en un incidente.

BRIGADISTA DE EVACUACIÓN

Conformada por 7 personas, distribuidas de la siguiente manera:

- 6 personas del área de producción
- 1 persona del área de mantenimiento

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 42

Responsabilidad: Le corresponde desalojar al personal y particulares que no han sido lesionados durante un incidente, además de buscar ayuda para evacuar víctimas producto de una emergencia.

BRIGADISTA DE CONTROL DE INCENDIOS

Se deberán tener capacitadas a 9 personas para conformar esta brigada. Se distribuyen de la siguiente manera:

- 4 personas del área de Logística
- 2 personas del área de Oficina Administrativa
- 3 personas del área de Producción

Responsabilidad: Controlar o minimizar posibles situaciones de incendios. Debe colaborar con la implementación de medidas preventivas para casos de incendio y participar en la revisión del estado de los equipos para combatir incidentes de esta índole.

BRIGADISTA DE MATERIALES PELIGROSOS

Conformada por 10 personas, distribuidas de la siguiente manera:


- 5 personas del área de producción
- 4 persona del área de mantenimiento
- 1 personas del área de limpieza

Responsabilidad: Le corresponde realizar chequeos en lista para la verificación de las condiciones de seguridad previo a la carga de amoniaco, verificar el permiso de transporte para el abastecimiento de amoniaco, verificar que el equipo de protección personal sea el apropiado y se encuentre en óptimas condiciones.

FUNCIONES DEL BRIGADA DE EMERGENCIA

ANTES DE LA EMERGENCIA:

- Identificar las amenazas y riesgos ante la ocurrencia de emergencias en la empresa.
- Planificar las medidas de respuesta ante las posibles emergencias que se den en la empresa.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	9 DE 42


- Determinar la necesidad de recursos humanos y físicos para la respuesta ante la emergencia.
- Identificar necesidades de capacitación y entrenamiento para las personas que ejecutan las medidas de respuesta ante emergencias; así como también programar dichas formaciones.
- Revisar y proponer actualizaciones al plan de emergencia anualmente.
- Coordinar y programar la realización de simulacros.

DURANTE LA EMERGENCIA:

- Verificar la oportuna disposición de recursos para atender la emergencia.
- Coordinar las actividades operativas de emergencia a través de los coordinadores y brigadistas.
- Registrar y procesar toda la información relacionada con la emergencia.
- Verificar y evaluar las condiciones y magnitud de la emergencia.
- Establecer comunicación con entidades externas de socorro para obtener los apoyos de respuesta a la emergencia.

DESPUÉS DE LA EMERGENCIA:

- Realizar el seguimiento al restablecimiento de las condiciones de seguridad y salud de personal afectado durante la emergencia.
- Evaluar el desarrollo de las medidas de respuesta a emergencia
- Evaluar los efectos y daños en el personal y materiales derivados del siniestro.
- Elaborar y presentar informes de las actividades de respuesta al CSSO.
- Elaborar y presentar informes sobre recursos consumidos durante la atención a la emergencia y estimación de necesidades futuras.
- Realizar retroalimentación sobre las lecciones aprendidas en el proceso de respuesta; y sobre esta base, actualizar el plan de emergencias.
- Mantener la alerta hasta la finalización de la emergencia.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	10 DE 42

FUNCIONES DE CADA MIEMBRO DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA

COORDINADOR GENERAL DE LAS BRIGADA DE EMERGENCIA

Antes de la emergencia:

- Gestionar y coordinar la organización operativa prevista ante las emergencias.
- Coordinar y realizar simulacros.
- Supervisar que las personas que conforman las Brigadas de Emergencia conocen sus funciones.
- Brindar los materiales necesarios a las brigadas según su campo de acción.
- Coordinar la capacitación del personal que pertenece a las Brigadas de Emergencia.
- Verificar los registros generados a partir de la atención de una emergencia o simulacro.

Durante la emergencia:

- Evaluar la situación y brindar instrucciones a los elementos del Brigada de Emergencia.
- Coordinar la ubicación, montaje e identificación del área de espera y definir las áreas de impacto del incidente.
- Notificar a las instituciones de emergencia del apoyo y atención médica necesarios.


Después de la emergencia:

- Tomar las medidas necesarias para hacer posible el retorno a las instalaciones de trabajo y a la actividad normal sin riesgo de repetición del incidente.
- Autorizar la entrada y salida del personal a la escena del incidente.
- Informar lo antes posible de lo sucedido al CSSO y la administración.
- Realizar reporte de las acciones realizadas.

COORDINADOR DE ZONA

Antes de la emergencia:

- Informar a los miembros a su cargo las actividades a realizar, tales como simulacros anunciados, capacitaciones, etc.
- Llevar control del equipo asignado a la brigada.
- Dar cumplimiento al cronograma de revisión de equipos y simulacros.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	11 DE 42

- Evaluar el desempeño de los brigadistas en los simulacros.
- Verificar el cumplimiento de todas las actividades de capacitación, simulacros programados y revisión de equipos.

Durante la emergencia:

- Activar la alarma y las brigadas durante una emergencia.
- Velar por la seguridad del personal bajo su cargo.
- Coordinar y distribuir los recursos a la brigada.
- Llevar un control de los tiempos de trabajo y descanso del personal bajo su cargo.

Después de la emergencia:

- Recibir informe del líder de brigada y notificar al coordinador de emergencia.
- Realizar u ordenar una revisión secundaria de la situación y reportar al Coordinador de emergencia.
- Brindar reporte de las acciones realizadas durante la emergencia.
- Planificar una reunión posterior al incidente para evaluar la eficacia y eficiencia de las acciones realizadas, con el objetivo de mejorar los procedimientos.
- Gestionar con el coordinador de emergencia la compra, reemplazo y abastecimiento de equipo para las brigadas.


BRIGADISTA:

Antes de la emergencia:

- Participar en las capacitaciones.
- Inspeccionar periódicamente el buen funcionamiento del equipo asignado para atender emergencias.
- Informar al coordinador de zona por medio de reporte escrito de inspección sobre equipo dañado, utilizado, averiado o fuera de uso.

Durante la emergencia:

- Ejecutar los protocolos y procedimientos establecidos en el plan de emergencia.
- Ayudar a orientar a las personas que atienden para mantener el orden y la calma.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	12 DE 42

Después de la emergencia:

- Brindar informe al coordinador de zona de las actividades realizadas.
- Limpieza de equipos y materiales utilizados.
- Reabastecimiento de materiales para estar listos para otro incidente.

RESPONSABILIDADES Y DERECHOS DE LOS COLABORADORES

- Conocer todas las vías de evacuación y zona de seguridad.
- Abandonar el área en forma calmada siguiendo las indicaciones de las brigadas de acuerdo con lineamientos establecidos.
- Avisar en caso de retiro de la jornada laboral.
- Mantener pasillos accesibles. (limpios)
- Dar aviso de cualquier fuego incipiente.

MEDIDAS DE RESPUESTA A EMERGENCIAS PROPIAS Y AJENAS

PROTOCOLO DE ACTIVACIÓN DE BRIGADAS EN HORAS LABORALES

El protocolo de activación del comité y las brigadas estará en función de las siguientes tres características del incidente:

- Tipo
- Magnitud
- Duración

ACTIVACIÓN DE PROTOCOLO EN UNA DE LAS ZONAS DE LA EMPRESA

- i. Llamado a la activación:

Este llamado se realizará de forma manual, siguiendo el procedimiento detallado a continuación:


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	13 DE 42

Tabla 1: Activación de alarmas

No.	Actividad	Responsable	Descripción
1	Identificar suceso	Cualquier colaborador	El colaborador detecta algún incidente como un compañero que necesite asistencia o un conato de incendio
2	Notificar a Coordinador de zona	Cualquier colaborador	Una vez haya identificado el incidente, el colaborador deberá notificar al coordinador de la zona para que active la alarma.
3	Activar alarma	Coordinador de zona	Al recibir la notificación el coordinador de zona deberá activar la alarma de la zona
4	Notificar a Coordinador General	Coordinador de zona	El coordinador de zona deberá notificar al coordinador general sobre el suceso acontecido y las acciones a tomar.

Fuente: Elaboración propia

ii. Acción de los brigadistas en una zona

Coordinador General:


Se ubicará en el puesto de mando previamente designado (Punto de Encuentro) desde donde se coordinarán las acciones a tomar, informará al presidente del CSSO sobre la activación del protocolo y dará un breve avance de la situación.

Coordinador de zona:


Se ubicará en el puesto de mando de la zona y coordinará las acciones con la brigada respectiva e informará al Coordinador General de la situación.

Brigada Mixta:

Brigadista de evacuación:

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	13 DE 42

Los brigadistas tomarán sus posiciones respectivas de acuerdo con el protocolo de evacuación previamente establecido y realizará la evacuación de todo el personal del edificio dirigiendo a las

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	14 DE 42

personas hacia los puntos de encuentro previamente establecidos. Además, informarán al Coordinador de zona la ubicación de conatos de incendio y las víctimas que necesiten atención de primeros auxilios.

Brigadista de primeros auxilios:

Activación durante la evacuación: Mientras no haya aviso de personas lesionadas los brigadistas de primeros auxilios apoyarán la evacuación junto con los brigadistas de evacuación. Al escuchar el pedido de ayuda de una víctima o el aviso de algún brigadista de evacuación, iniciará la prestación de servicio de primeros auxilios.

Deberá comunicarse con los demás miembros de su brigada para que lleven el botiquín y camilla, mientras realiza la evacuación inicial.

Activación posterior a la evacuación: De no haber aviso de personas lesionadas durante la evacuación, se reunirán en el punto de encuentro de su zona, teniendo como prioridad la preparación del equipo que puedan necesitar.

Brigadista de control de incendios:


Activación durante la evacuación: ubicará un extintor y junto con el electricista revisará el tablero eléctrico principal de la zona y desconectarán la energía para evitar riegos. De no haber necesidad de actuación evacuará junto con el personal.

Activación posterior a la evacuación: de no haber aviso de conato o incendio evacuará junto con el personal, se reunirán en el punto de encuentro teniendo como prioridad tener preparado el equipo por cualquier activación.

Brigadista de materiales peligrosos:

Activación durante la evacuación: Junto con el Mecánico de refrigeración verificará que se apague el sistema de refrigeración. De no haber necesidad de actuación evacuará junto con el personal.

Activación posterior a la evacuación: de no haber detectado fuga de amoníaco evacuará junto con el personal, se reunirán en el punto de encuentro teniendo como prioridad tener preparado el equipo por cualquier activación.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	15 DE 42

ACTIVACIÓN DE PROTOCOLO A NIVEL GENERAL

Escenario 1: Sismo de gran magnitud

Procedimiento de activación

Tabla 2: Activación de alarma a nivel general en Sismo de gran magnitud

No.	Etapas	Responsable	Descripción
1	Activar alarma	Coordinador de zona	Activar alarma de cada una de las zonas de la empresa
2	Vigilar cumplimiento de activación de alarma	Coordinador general	Verificar que se hayan activado las alarmas en todas las zonas y coordinar las labores de respuesta a través de cada una de estas.


Fuente: Elaboración propia

Escenario 2: Incendio

Procedimiento de activación

Tabla 3: Activación de alarma de forma general en Incendios

No.	Etapas	Responsable	Descripción
1	Notificar incidente	Cualquier colaborador	Dar la alarma de auxilio al detectar algún indicio de fuego en la zona
2	Realizar evaluación de incidente	Coordinador de zona	Hacer una valoración rápida de la situación y activar las brigadas de su zona
3	Comunicar al Coordinador General	Coordinador de zona	Notificar al Coordinador General sobre la situación acontecida.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	16 DE 42

4	Activar brigadas	Coordinador General	Llamar a la activación de las brigadas de todas las zonas de la empresa y coordinar labores de respuesta en cada una de ellas.
5	Notificar a cuerpos de socorro	Coordinador General	Llamar a cuerpos de socorro (bomberos)
6	Atender la activación y coordinar brigadas de cada zona	Coordinador de zona	Atender al llamado, comunicar a cada brigadista y coordinar la respuesta a la emergencia


Fuente: Elaboración propia

Escenario 3: Fuga de amoníaco de gran magnitud

Procedimiento de activación

Tabla 4: Activación de alarma general en Fuga de amoníaco

No.	Etapas	Responsable	Descripción
1	Notificar incidente	Cualquier colaborador	Dar la alarma de auxilio al detectar algún indicio de fuga de amoníaco en la zona
2	Realizar evaluación de incidente	Coordinador de zona	Hacer una valoración rápida de la situación y activar las brigadas de su zona
3	Comunicar al Coordinador General	Coordinador de zona	Notificar al Coordinador General sobre la situación acontecida.
4	Activar brigadas	Coordinador General	Llamar a la activación de las brigadas de todas las zonas de la empresa y coordinar labores de respuesta en cada una de ellas.
5	Notificar a cuerpos de socorro	Coordinador General	Llamar a cuerpos de socorro (bomberos)

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	17 DE 42

6	Atender la activación y coordinar brigadas de cada zona	Coordinador de zona	Atender al llamado, comunicar a cada brigadista y coordinar la respuesta a la emergencia
---	---	---------------------	--


PROTOCOLO DE ACTIVACIÓN DE RESPUESTA EN HORAS NO LABORALES

Procedimiento de activación

Tabla 5: Activación de alarma en horarios no laborales

No.	Etapas	Responsable	Descripción
1	Identificar emergencia	Vigilante de turno	Durante las rondas identifica un conato de incendio o una fuga de amoníaco de gran magnitud
2	Notificar a Coordinador de Emergencia, Gerente General y Gerente de Planta	Vigilante de turno	Comunicarse con Coordinador de Emergencia para que se haga presente a la empresa
3	Realizar actividades de control	Vigilante de turno	Si la emergencia es un conato de incendio, realizar el control mediante extintor
4	Notificar a cuerpos de socorro	Coordinador General	Llamar a bomberos si el conato de incendio o la fuga de amoníaco es de gran magnitud

Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	18 DE 42

MECANISMOS DE COMUNICACIONES Y DE ALERTA DURANTE O FUERA DEL HORARIO DE TRABAJO

MECANISMOS DE COMUNICACIÓN DURANTE EL HORARIO DE TRABAJO

La notificación del incidente deberá ser dada de manera inmediata por cualquier colaborador que lo detecte o se vea involucrado en el evento; utilizando el medio que le resulte más ágil (presencial o telefónico).

Deberá dirigirse al coordinador de zona y éste convocará a la brigada de su área; así como también, notificará al Coordinador general.

El medio de comunicación de los Coordinadores de zona será el teléfono fijo o móvil.

En caso de necesitar atención de un cuerpo de socorro (bomberos, cruz roja, etc.) el Coordinador General se encargará de solicitar el refuerzo.

Además, se deberá contar con sistemas de alerta que, de manera manual, emitan sonidos de alarma para el personal, logrando que se conduzcan y colaboren con las brigadas respectivas ante un incidente.

MECANISMOS DE COMUNICACIÓN FUERA DEL HORARIO DE TRABAJO


La notificación del incidente deberá ser dada de manera inmediata por el empleado de seguridad que detecte el evento.

Deberá llamar al Coordinador General para que éste se encargue de llamar al cuerpo de socorro correspondiente de acuerdo con la naturaleza de la emergencia.

El medio de comunicación podrá ser por telefonía móvil o fija. Números de teléfono de instituciones a las que se puede llamar en caso de emergencia.

Tabla 6: Números telefónicos de emergencia

Institución	No Telefónico
Policía Nacional Civil	911

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	19 DE 42

Cuerpo de Bomberos de Antiguo Cuscatlán	2243-2054
San Salvador (Central)	2555-7300
Cruz Roja Salvadoreña (Central)	2222-5155
En caso de duda o emergencia	
llamar a: Mario Doñan (Coordinador de emergencia)	7100-5247
Efrén Inglés (presidente del CSSO)	7742-4517

Fuente: Elaboración propia

DETALLE DE EQUIPOS Y MEDIOS PARA LA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS


En la empresa se han identificado 4 escenarios de riesgo que pueden presentarse durante o fuera de las operaciones:

1. Sismo de gran magnitud
2. Incendio
3. Fuga de amoníaco
4. Accidente grave de un colaborador

Tomando en cuenta los escenarios, se cuenta con el siguiente equipo y medios para afrontar las emergencias:

Tabla 7: Descripción de equipo y medios ante una emergencia dentro de la empresa


DESCRIPCIÓN	UBICACIÓN	Cantidad
Señalización de instalaciones	Planta de proceso, Oficinas administrativas, alrededores de planta	12
Punto de encuentro	Frente de parqueo de contenedores y en muro perimetral oeste	2
Extintores	Planta de proceso, Oficinas administrativas, alrededores de planta	26


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	20 DE 42

Botiquines de emergencia*	Oficina Control de Calidad, Vigilancia y Bodega Sala de máquinas	3
Camilla rígida con sus respectivas correas para traslado de víctima	Planta de proceso	1
Férula espinal larga, inmovilizador de cuello y sistema de sujeción	Planta de proceso	1
Máscara full fase con cartucho para amoníaco	Sala de máquinas	2
Estación para lavado de ojos	Planta de Proceso y Bodega de químicos	2
Ducha para descontaminación	Sala de máquinas	1
Alarma	Planta de Proceso, Bodega de empaque, área de mantenimiento y Oficina Administrativa	4

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8: Descripción de insumos de botiquín

N°	ELEMENTO	IMAGEN DE REFERENCIA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Caja para botiquín		2	12.95	\$25.90
2	Tijeras con puntas redondas		2	\$0.65	\$1.30

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	21 DE 42


3	Lámpara de mano		2	\$5.00	\$10.00
4	Lista de teléfonos de emergencia para solicitar ayuda		2	\$0.35	\$0.70
5	Sobres de sales de rehidratación oral		40	\$0.15	\$6.00
6	Alcohol antiséptico		8	\$1.75	\$14.00
7	Jabón yodado		4	\$2.35	\$9.40
8	Bajalenguas		40	\$0.10	\$4.00



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	22 DE 42

9	Sobres de gasas estéril		40	\$0.25	\$10.00
10	Apósitos		4	\$0.50	\$2.00
11	Guantes desechables		20	\$0.13	\$2.60
12	Vendas de rollo de 2 in		8	\$3.50	\$28.00
13	Vendas triangulares		8	\$2.25	\$18.00
14	Férulas para brazo		4	\$4.25	\$17.00
15	Férulas para pierna		4	\$5.50	\$22.00

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	23 DE 42

16	Tratamiento de quemaduras		4	\$3.45	\$13.80
17	Algodón		8	\$0.65	\$5.20
18	Esparadrapo		4	\$2.65	\$10.60
19	Venda elástica		4	\$3.25	\$13.00
20	Toallas sanitarias		50	\$0.20	\$10.00
				TOTAL	\$223.50

Fuente: Elaboración propia

MAPA DEL LUGAR DE TRABAJO, RUTAS DE EVACUACIÓN Y PUNTOS DE REUNIÓN

MAPA DE RUTAS DE EVACUACIÓN

A continuación, se presenta el mapa con la señalización de la ruta de evacuación hacia los dos puntos de encuentro, es importante resaltar que las puertas de emergencia nunca deben de estar bloqueadas en ninguno de los dos accesos, sin llave, encontrarse en perfectas condiciones y señalizadas.

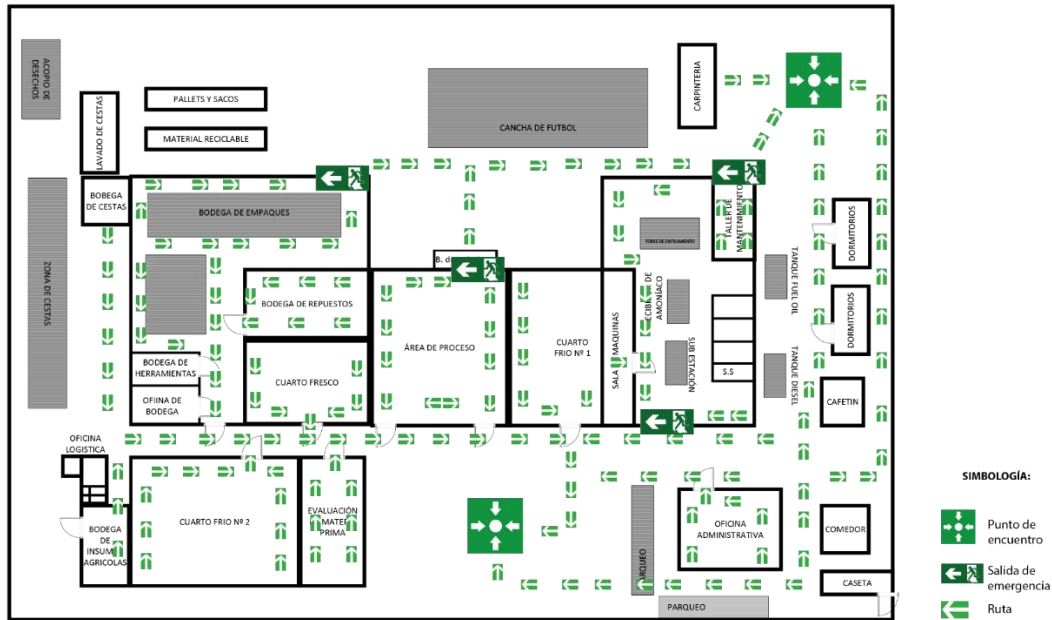
DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.

DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN



CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	24 DE 42

Ilustración 2: Ruta de evacuación




Fuente: Elaboración propia

MAPA DE UBICACIÓN DE EXTINTORES Y ZONAS DE RIESGO

Ilustración 3: Ubicación de extintores



Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	25 DE 42

Actualmente la empresa cuenta con 21 extintores se considera agregar y señalar 5 extintores más ubicados en las siguientes áreas:

- Zona de cestas y acopio de desechos
- Pallet, sacos y material reciclable
- Oficina de bodega
- Estacionamiento
- Carpintería

Se considera agregar esos extintores debido al material que se encuentra en cada una de las áreas y respetando el art.122 del Reglamento general de Prevención de Riesgos laborales que establece las distancias máximas a recorrer para su utilización. En estos casos como son extintores de tipo ABC las distancias oscilan entre los 15 y 25 metros.

26 extintores en total de acuerdo a las dimensiones físicas de la planta y las características de cada área se encuentran distribuido de la siguiente manera:

Tabla 9. Extintores de acuerdo a las dimensiones físicas de la planta y las características de cada área

N°	Zona	Cantidad de extintores	Capacidad	Tipo de extintor
1	Material de reciclaje	1	20 Lbs	PQS ABC
2	Bodega de empaques	3	20 Lbs	PQS ABC
3	Bodega de Repuestos	1	20 Lbs	PQS ABC
4	Oficina de bodega	1	10 Lbs	CO2 BC
5	Pasillo de bodegas	1	20 Lbs	PQS ABC
6	Oficina logística	1	10 Lbs	CO2 BC
7	Bodega de insumos agrícolas	1	20 Lbs	PQS ABC



DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN

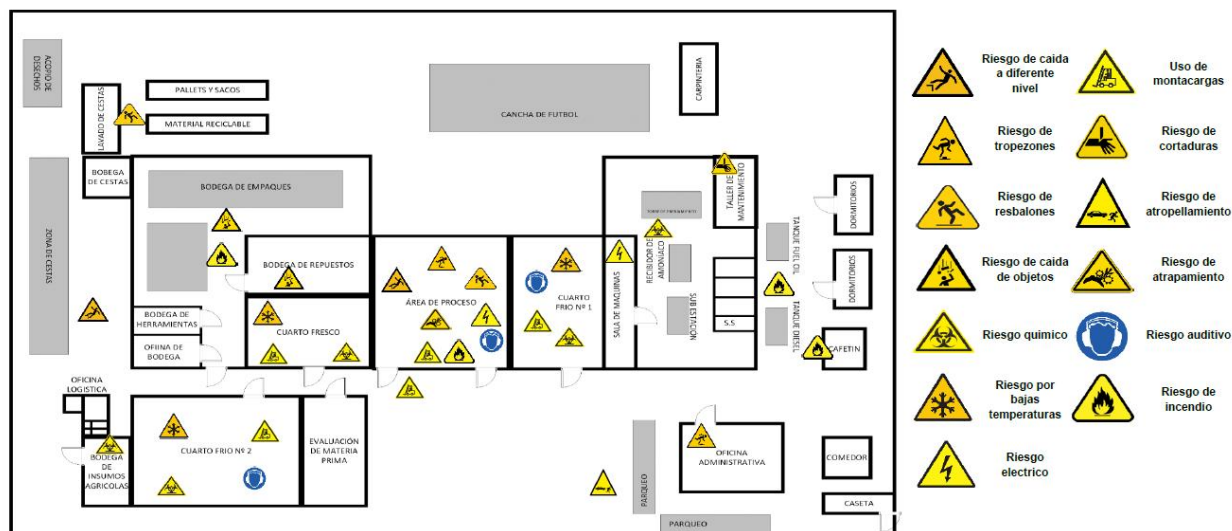
CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	26 DE 42

8	Bodega de químicos	1	20 Lbs	PQS ABC
9	Área de procesos	2	20 Lbs	PQS ABC
		1	15 Lbs	CO2 BC
10	Pasillo principal	3	20 Lbs	PQS ABC
11	Sala de maquinas	1	15 Lbs	CO2 BC
12	Subestación	1	15 Lbs	CO2 BC
13	Tanques de combustible	1	20 Lbs	PQS ABC
14	Oficinas administrativas	2	10 Lbs	CO2 BC
15	Cafetín	1	6 L	TIPO K
16	carpintería	1	20 Lbs	PQS ABC

Fuente: Elaboración propia

MAPA DE UBICACIÓN DE ZONA DE RIESGOS POR MATERIALES PELIGROSOS

Ilustración 4: Mapa de Riesgos, área general



Fuente: Elaboración propia


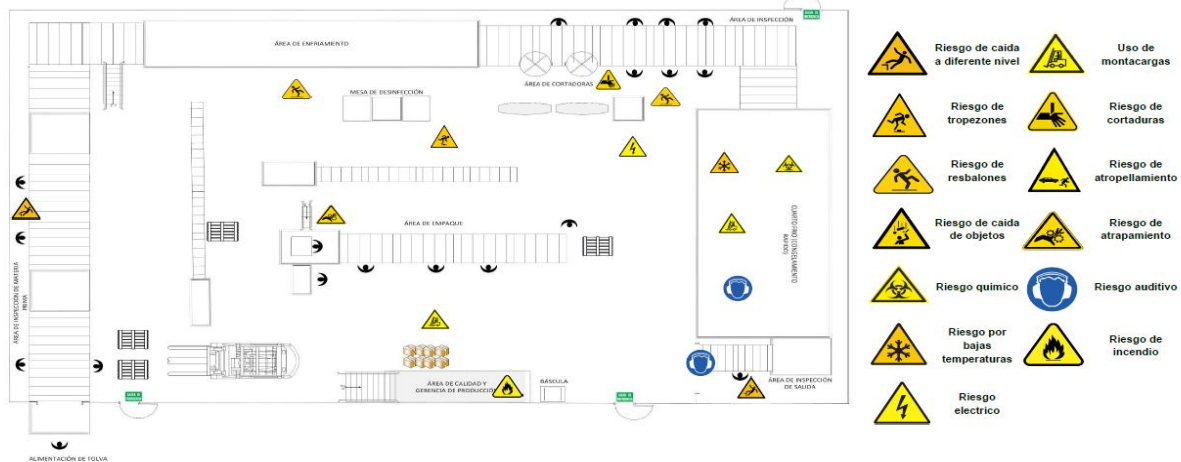
	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	27 DE 42

Ilustración 5: Mapa de Riesgos, área de Producción



Fuente: Elaboración propia

PROCEDIMIENTOS DE RESPUESTA

SISMO

Objetivos:

- Establecer procedimientos para el personal.
- Dar protección física a personal y visitas.
- Normalizar actividades después de la emergencia.

Procedimiento brigada de evacuación

En el siguiente procedimiento se describen de manera detallada las Funciones/acciones que se deben realizar antes de un sismo.


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	28 DE 42

Tabla 10: Procedimiento antes de emergencia de Sismo.

Antes de la Emergencia		
N°	COORDINADORES /BRIGADISTAS	DESCRIPCION
1	Brigada de Evacuación	Sugerir temas apropiados en la elaboración del programa de capacitación para los integrantes de la brigada
2	Coordinador No 1 Coordinador No 2	Realizar en colaboración con los integrantes de la brigada, inspecciones a las instalaciones y equipos de seguridad a fin de conocer todas las áreas para mejorar procedimientos.
		Implementar, colocar y mantener en buen estado la señalización del inmueble lo mismo que los planos.
		Contar con un censo actualizado y permanente del personal.
3	Brigada de Evacuación	Sugerir temas de capacitación en los puntos necesarios para fortalecer la seguridad.
		Practicar los procedimientos de emergencia con el fin de estar listo para cualquier situación real (simulacros).
		Mantener actualizada la lista de asistencia de todo el personal en las instalaciones, incluyendo visitantes.
		Verificar constantemente y permanente que las rutas de evacuación se encuentren libres de obstáculos.
		Realizar el conteo de los trabajadores y visitantes y comparar con la lista de asistencia.

Fuente: Elaboración propia



	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	29 DE 42

Tabla 11: Procedimiento durante emergencia de Sismo.

Durante la Emergencia		
No	COORDINADORES /BRIGADISTAS	DESCRIPCION
1	Brigada de Evacuación	Determina momento adecuado para ordenar evacuación si es necesario.
2	Brigada de Evacuación	Reporta al Coordinador detalle de daño a estructuras, presencia de víctimas, desarrollo particular de la emergencia en su sector.
3	Coordinador No 1 Coordinador No 2	Asignar las funciones y roles a la brigada de emergencia y gestiona el apoyo de las demás brigadas de acuerdo con la necesidad de la emergencia.
4	Brigada contra incendio	Interrumpir inmediatamente suministros eléctricos, de gas, de combustibles a todo tipo de equipos y maquinaria.
5	Brigada contra incendio	Aplicar el protocolo en caso de incendio.
6	Brigada de Materiales peligros	Verifica las instalaciones, tuberías y contenedores de Amoniaco y de ser necesario suspende el abastecimiento.
7	Brigada de Evacuación	Traslada a las personas afectadas al punto seguro para la correspondiente atención a las víctimas.
8	Brigada de Primeros Auxilios	Apoyan proceso de Búsqueda y rescate. Atienden primeros auxilios en caso de requerirse.


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	30 DE 42

9	Brigada de Materiales Peligrosos y Evacuación	Apoya grupo Contra incendios si es necesario. Apoya al traslado de Víctimas a Centros de atención de Primeros Auxilios.
	10	Coordinador No 1 Coordinador No 2

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12: Procedimiento después de emergencia de Sismo.

Después de la Emergencia		
N°	RESPONSABLE	DESCRIPCION
1	Coordinador No. 1 o Coordinador No. 2	Realizar el conteo de los trabajadores y visitantes y comparar con la lista de asistencia.
		Establecer lineamientos para estimar y evaluar daños.
2	Comité de Seguridad	Después de que se declaren seguras las instalaciones del plantel, dar aviso para la reintegración del personal a sus áreas de trabajo.
		En caso de recibir notificación de que el edificio es seguro para retornar a las actividades normales, dar el aviso a los trabajadores, asegurándose de que esto se haga de manera ordenada y segura
3	Coordinadores, de Brigada de Evacuación, Incendios, Materiales Peligroso y Primeros Auxilios.	Llevar a cabo una reunión pos-contingencia para evaluar los hechos y realizar propuestas para fortalecer el procedimiento de Atención a emergencias.
4	Brigada de Evacuación	Asistir a la junta de evaluación de la emergencia.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	32 DE 42

INCENDIO

Objetivos:


- Establecer procedimientos para prevenir incendios.
 - Aplicar medidas preventivas.
 - Dar protección a personas y bienes.
 - Resguardar bienes y personal.
 - Normalizar actividades después del incendio o emergencia.
- Mantener instrucciones al personal sobre el uso de los extintores.

Procedimiento Brigadistas Control de Incendios

En el siguiente procedimiento se describen de manera detallada las Funciones/acciones que se deben realizar antes de un conato de incendio.

Tabla 13: Procedimiento antes de emergencia de Incendio

Antes de la Emergencia		
N°	COORDINADORES /BRIGADISTAS	DESCRIPCION
1	Brigada contra Incendios	Capacitar al personal para lograr identificar y evitar los peligros de incendios que puedan existir dentro de las instalaciones.
2	Coordinador No.1 Coordinador No.2	Contar con los extintores adecuados y en el lugar necesario, asegurarse que la brigada contra incendios conozca el manejo adecuado de los extintores.
3	Coordinador No.1 Coordinador No.2 Brigadista No.1 Brigadista No. 2	Se realizará inspecciones periódicas a los extintores existentes con los objetivos siguientes: 1. Comprobar el lugar que se encuentra el extintor. 2. Verificar que no hay objetos o equipos de bloqueo a la accesibilidad del extintor en caso de que haya un incendio. -

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	32 DE 42

		<p>logrando así llegar fácilmente al extintor para apagar el fuego.</p> <p>3. Verificar que el puntero de la presión en el extintor se encuentre en la zona verde.</p> <p>4. Verificar que el pasador de extintores y su sello de garantía están intactos y sin daños. Esto servirá como garantía de que el extintor funcionará correctamente si es que se va a utilizar.</p> <p>5. Verificar que no haya fugas, abolladuras, óxido y depósitos de sustancias químicas en el extintor, ya que esto podría afectar la eficacia de su extinción si es que se va a utilizar.</p> <p>6. Asegúrese de limpiar cualquier material corrosivo que podría haber aterrizado en ella como suciedad, aceite o productos químicos.</p>
4	Coordinador No.1 Coordinador No.2	Pasar un chequeo de lista al personal operativo y administrativo verificando el conocimiento que tienen al momento de una emergencia.
5	Jefe de comité y Coordinador de brigada contra incendio.	Se asignarán actividades a cada miembro de la brigada según sus funciones (antes, durante y después del evento)
6	Todas las brigadas	Se realizarán simulacros para medir el nivel de preparación del personal en caso de una emergencia.

Fuente: Elaboración propia


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	33 DE 42

Tabla 14: Procedimiento durante emergencia de Incendio

Durante la Emergencia		
N°	RESPONSABLE	DESCRIPCION
1	Cualquier Persona	Si detecta fuego, calor o humo anormales, de la voz de alarma inmediatamente a un Coordinador de brigada o Supervisor de área más cercana.
2	Coordinador de brigada / Supervisor de Área	Sonar alarma contra incendios para que todas las brigadas se presenten para evaluar la situación y proceder a tomar acción inmediata.
3	Todas las Brigadas	Reunidas las brigadas en la zona acordada, los coordinadores de cada brigada toman la decisión de las que actuaran en la emergencia.
4	Coordinador Brigada de Evacuación	Supervisa la salida del personal que se encuentra en el área afectada.
5	Brigadistas de Evacuación	Verifica que todas las personas que se encuentran en esa área hayan sido evacuadas.
6	Brigada Primeros Auxilios	Serán los encargados de atender cualquier emergencia ocurrida por el siniestro.
7	Brigada contra Incendios	Si es posible controlar la situación la brigada contra incendios tomara los extintores adecuados y se dirigirán al lugar donde se detecta fuego, calor o humo para proceder a la extinción del conato de incendio; pero si el incendio es incontrolable se notificará al jefe del Comité para que llame inmediatamente al cuerpo de bomberos # 913.
8	Coordinador Brigada Materiales Peligrosos	Verifica que el siniestro no haya sido ocasionado por material peligroso.

Fuente: Elaboración propia


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	36 DE 42

Tabla 15: Procedimiento después de emergencia de Incendio.

Después de la Emergencia		
Nº	RESPONSABLE	DESCRIPCION
1	Coordinador No. 1 o Coordinador No. 2	Notificar al supervisor de producción / Área una vez esté solucionada o eliminada la amenaza.
2	Supervisor de Producción / Área	Ordena la limpieza del área afectada, posteriormente notifica al personal el retorno a las instalaciones de la planta o a su puesto de trabajo.

Fuente: Elaboración propia

DERRAMES Y/O FUGAS DE AMONÍACO

Objetivos:


- Establecer procedimientos para prevenir derrames y/o fugas.
- Evitar que los derrames y/o provoquen perdidas físicas del personal y de bienes para la empresa
- Aplicar medidas preventivas.
- Eliminar residuos que se hayan esparcido en actividades de emergencia.
- Normalizar actividades después del derrame o emergencia.

Procedimiento de Brigada Materiales Peligrosos

En el siguiente procedimiento se describen de manera detallada las Funciones/acciones que se deben realizar antes de una fuga de amoniaco.

Tabla 16: Procedimiento antes emergencia de fuga de amoniaco

Antes de la Emergencia		
Nº	COORDINADORES /BRIGADISTAS	DESCRIPCION
1	Brigada Materiales Peligrosos	Capacitar al personal y sugerir temas apropiados actualizar en técnicas a los integrantes de la brigada.
2	Coordinador No 1	Participar en las reuniones del Comité de Crisis,

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	36 DE 42

	Coordinador No 2	presentando los reportes e informes necesarios que sirva de base para la mejor toma de decisiones en lo que se refiere a prevención, control y mitigación, así como los requerimientos de la brigada.
		Verificará sistemáticamente la operatividad todas las vías de comunicación que se utilizará en caso de emergencia internas y externas.
		Mantiene una lista actualizada y capacitados a los miembros de su brigada.
		Se reúne periódicamente con los miembros de brigada para prevenir derrames y fugas.
		Solicite la Realización de la Prueba Hidráulica de los contenedores de amoniaco o cambio de cilindro cuando se detecte deterioro.
3	Brigada Materiales Peligrosos	Realice el chequeo en lista para la verificación de las condiciones de seguridad previo a la carga de amoniaco". Para efectos de mantenimiento preventivo y Correctivo y emita las órdenes de trabajo faltantes según corresponda. Supervise el desarrollo de los trabajos solicitados.
		Verifique que el permiso de transporte para el abastecimiento de amoniaco se encuentre en vigente.
		Asistir a los cursos de capacitación y reuniones de brigada. Mantenerse actualizado en técnicas de Primeros Auxilios, Evacuación y extinción de fuego.
		Verificar que el equipo de seguridad sea el apropiado y se encuentre en óptimas condiciones.

Fuente: Elaboración propia



	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	37 DE 42

Tabla 17: Procedimiento durante emergencia de fuga de amoníaco

Durante la Emergencia		
No	COORDINADORES /BRIGADISTAS	DESCRIPCION
1	Cualquier persona	Al notar que hay un olor o una fuga de amoníaco, se debe de dar el aviso a un mecánico de refrigeración (OMR). Si el OMR no está accesible, se debe de canalizar el aviso por medio de un supervisor de producción o control de calidad.
2	Materiales Peligrosos	Tomar EPP para la evaluación de la fuga de amoníaco.
3	Materiales Peligrosos	Desplazarse al área donde se notó la fuga e inspeccionar para evaluar la gravedad de esta.
4	Materiales Peligrosos	Si la fuga es leve, comunicar a producción lo que se va a hacer. Si la fuga es grave, activar la alarma general de emergencia.
	Todas las brigadas	Todos los coordinadores deberán reunirse en el punto de reunión más cerca de la oficina para comunicar los detalles de la emergencia que se está teniendo. Se deberá de establecer cuáles son las distintas áreas para el manejo del incidente, estableciendo una zona de descontaminación y el área de concentración de víctimas.
6	Todas las brigadas	Brigadistas se ordenan por brigada en el punto de reunión para recibir instrucciones por parte del coordinador de brigadas.
7	Materiales Peligrosos	OMR está haciendo movimientos necesarios en el sistema para contener la fuga.
8	Evacuación	Asignar miembros de la brigada para ir a los puntos seguros, para revisar que todas las áreas estén evacuadas.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE SU PROPIO PLAN DE EMERGENCIA Y EVACUACIÓN			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-04DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	37 DE 42

9	Primeros Auxilios	Asignar miembros para que vayan a traer equipo utilizado durante una emergencia (camilla, manguera de agua, cubetas con agua, botiquín, etc.)
10	Brigada Incendios contra	Mantenerse en espera para ver si las brigadas secundarias necesitan apoyo por parte de esta brigada.
11	Materiales Peligrosos	Evaluar si los movimientos que se han hecho serán suficientes para contener la fuga. Deberá recopilar la mayor cantidad de información sobre la fuga para comunicarla a los coordinadores de brigadas y al comité de seguridad.
12	Evacuación	Si el conteo general de personal en ambos puntos seguros resulta en que hay personal faltante, los brigadistas encargados de la evacuación deberán regresar a buscar al personal que haga falta.
13	Primeros Auxilios	Instalar y ordenar puntos de descontaminación y ACV para poder recibir a las víctimas que vayan entrando. Si fuera necesario, pueden pedir la colaboración de la brigada de incendios.
14	Brigada Incendios contra	Apoya a la brigada de primeros auxilios y/o evacuación.
15	Materiales Peligrosos	Monitorear el sistema general de refrigeración y hacer inspecciones constantes para actualizar la información sobre el evento que se ha dado.
16	Primeros Auxilios	Evaluar a las víctimas y determinar si es necesario el traslado de alguna víctima a un centro asistencial.

Fuente: Elaboración propia


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	40 DE 42

Tabla 18: Procedimiento después de emergencia de fuga de amoníaco

Después de la Emergencia		
No	Brigada	Acción
1	Materiales Peligrosos	Revisión y coordinar limpieza el lugar de la emergencia.
2	Todas las brigadas	Los coordinadores/miembros de brigadas se deberán de juntar para evaluar los pasos a seguir en base a las acciones que fueron tomadas. Esto también se le debe de comunicar a los gerentes o supervisores de áreas para determinar si las actividades operativas van a seguir o serán suspendidas.

Fuente: Elaboración propia

ACCIDENTE GRAVE


Objetivos:

- Prevenir todo tipo de riesgos que ponga en peligro la integridad humana
- Salvar vidas aplicando procedimientos de primeros auxilios en las diferentes emergencias

PROCEDIMIENTO DE LOS BRIGADISTAS DE PRIMEROS AUXILIOS ANTE UN ACCIDENTE LEVE.

Tabla 19: Procedimiento de brigadistas ante emergencia de accidente Leve

Paso	Responsable	Descripción
1	Cualquier persona	En caso de suscitarse cualquier accidente leve, avisar inmediatamente a un Supervisor o Brigadista más inmediato.
2	Brigadista 1	Se hace presente al lugar del accidente y evalúa la condición de la víctima para movilizarlo a un área segura para auxiliarlo.
3	Brigadista 1	Da la orden al brigadista 2 para que proceda a informar

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	40 DE 42


		acerca del accidente al presidente del comité de seguridad y al personal de RRHH.
4	Brigadista 2	Informa de manera clara al personal pertinente sobre la emergencia.
5	Brigadista 1	Atiende la emergencia e informa acerca del estado de la víctima.
6	Brigadista 2	Informa al Coordinador del Comité o RRHH para que se realice la movilización de la víctima al hospital más cercano (San Rafael o al ISSS) si fuese necesario.

Fuente: Elaboración propia


PROCEDIMIENTO DE LOS BRIGADISTAS DE PRIMEROS AUXILIOS ANTE UN ACCIDENTE GRAVE.

Tabla 20: Procedimiento de brigadistas ante emergencia de accidente grave

Paso	Responsable	Descripción
ANTES		
1	Brigadista 1	Revisar mensualmente que el botiquín se encuentre con todo el equipo necesario. Revisar estado, ubicaciones, fechas de vencimiento, etc.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	41 DE 42

2	Brigadista	Contar con listado actualizado de personal que padece de enfermedades crónicas etc., que estén en la jornada laboral.
3	Brigadista	Revisar que los puntos de reunión o área de atención establecida esté libre de obstáculos y limpios
DURANTE		
1	Brigada de Primeros Auxilios	En caso de Incendio, Fuga de amoniaco, terremoto, huracanes se movilizará llevando los botiquines al punto de reunión.
2	Cualquier persona o brigadista	Todas las brigadas deberán enviar a las personas accidentadas al punto de reunión,
3	Cualquier persona o brigadista	En caso de suscitarse cualquier accidente grave en el que las personas necesiten ser atendidas en el lugar del accidente o necesiten moverse en camilla, avisar inmediatamente a un Supervisor o Brigadista más inmediato.
4	Brigadista 1	Se hace presente al lugar del accidente y evalúa la condición del lugar y de la víctima recopila información del accidentado
5	Brigadista 2	Informar al Coordinador del Comité para que se realice la movilización de la víctima o víctimas al hospital más cercano (San Rafael o al ISSS) si fuese necesario.
6	Brigadista 1	Atiende a la víctima con primeros auxilios.
7	Brigadista 3	Asiste ala brigadista 1 para brindar de manera rápida y eficiente los primeros auxilios.
8	Brigadista 1	Si es necesario deberá acompañar a la víctima al centro asistencial más cercano, en el vehículo asignado para emergencias o bien en ambulancia.
9	Brigadista 2	Trasportar al centro de atención más cercano.
DESPUES		
1	Brigadista 3	Elaborar informe con personas atendidas

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	42 DE 42

2	Brigadista 1	Revisar y contabilizar material utilizado durante la emergencia, e identificar que hace falta en el botiquín y es necesario para una próxima emergencia.
3	Coordinador de brigada con demás brigadista	Evaluar la forma como se procedió durante la emergencia, identificara fallas a mejorar.

Fuente: Elaboración propia

RECURSOS NECESARIOS.

Es importante tener en cuenta que para el desarrollo del procedimiento para el establecimiento de indicadores se debe incurrir en el uso de recursos tanto materiales, tiempo como recursos humanos. Por lo que continuación se presenta un resumen de los materiales a usar en cada uno de los pasos que han sido detallados en el procedimiento:

Diagrama 2 Detalle de recursos necesarios para programa de emergencia y evacuación


Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (mensual)	Recurso humano
1	Paquete de Microsoft Office	Auditorias y recolección de información: 2h Simulacros: 2h Análisis de información: 4h	<ul style="list-style-type: none"> • Miembros del comité • Miembros de brigadas • Personal de la empresa
50	Hojas de papel bond carta		
5	Bolígrafos o lápiz.		
1	Calendario		
2	Calculadoras		
1	Impresora		
2	Cronómetros		
1	Cámara		
-	Medicamento indicado para botiquines		
-	Equipo de respuesta a emergencias		

Fuente: Elaboración propia.

3.2.6. ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE

INDICE

INTRODUCCIÓN	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
OBJETIVO	173
ALCANCE	174
RESPONSABILIDAD.....	174
GENERALIDADES.....	174
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO.....	174
CAPACITACIONES DE ACUERDO A LOS RIESGOS EXISTENTES	175

INTRODUCCIÓN


Con conocimiento y la adecuada capacitación, los empleados pueden aprovechar más eficientemente las herramientas y los controles de seguridad. Uno de los efectos inmediatos es la valoración positiva hacia los controles y la trasmisión de dicha confianza a sus compañeros y subordinados. De este modo, se favorece la creación de una cultura sólida de seguridad de la información.

Resulta inútil redactar una completa y estricta política de seguridad de la información si los empleados no la conocen o no pueden valorar la importancia de la existencia de ese documento y de lo que en él se declara.

La capacitación sobre seguridad ocupacional hace que los empleados se interesen en el tema, ya que entienden la necesidad de garantizar la seguridad ocupacional. Y lo hacen no solo por la organización, sino por cada uno de ellos, ya que con la seguridad se respaldan los objetivos comerciales de la organización, que al final garantizan su empleo y la calidad del mismo.

OBJETIVO

Ser un instrumento que permita detectar las necesidades de formación del personal en aspectos de Seguridad y Salud Ocupacional.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE

ALCANCE.

El procedimiento tiene aplicación para todas las áreas que fueron incluidas para la realización del diseño del modelo de gestión de seguridad y salud ocupacional.

RESPONSABILIDAD.

El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional es el responsable de velar por el cumplimiento del procedimiento.


GENERALIDADES.

Este procedimiento se espera identificar las necesidades de formación del personal en aspectos de Seguridad y Salud Ocupacional, para que ellos logren una formación completa y acorde a las necesidades y de las actividades que desarrollan en su trabajo, para que realicen de forma segura disminuyendo la gravedad de los riesgos a los que se enfrentan en el trabajo, disminuyendo los accidentes y las enfermedades profesionales.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO.

Tabla 1. Descripción del procedimiento.

N°	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1	Realizar las entrevistas a los trabajadores en sus lugares de trabajo para conocer como desarrollan sus labores.	Equipo analista
2	Revisar el descriptivo de los puestos de trabajo de cada uno de los empleados. Con el objeto de realizar una identificación teórica de los riesgos y lo que deben de conocer los trabajadores para realizar sus labores correctamente y de forma segura.	
3	Revisar el informe de resultados del programa de prevención de riesgos, para conocer los riesgos a los que se enfrentan los trabajadores.	
4	Consolidar y comparar la información recolectada de forma teórica y de forma directa para poder identificar qué es lo que el trabajador debe de conocer sobre aspectos de Seguridad y Salud Ocupacional.	

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE

5	Realizar recomendaciones con las necesidades de formación del personal detectadas en la investigación.	
6	Hacer la solicitud de los recursos necesarios.	Comité de Seguridad y Salud Ocupacional
7	Dar una capacitación específica para las áreas de trabajo en riesgos, donde trabajan los empleados.	
8	Registrar las horas de capacitación en un archivo general, el cual contendrá horas recibidas prácticas y teóricas por cada área, con la asistencia respectiva de empleados.	Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.
9	Evaluar la capacitación inicial para verificar que se hayan asimilado los conceptos.	

Fuente: Elaboración propia

ACTIVIDADES DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL A REALIZAR.

La capacitación en seguridad y salud en el trabajo tiene el objetivo de brindar conocimientos especializados que ayuden al trabajador a evitar accidentes en la empresa, contribuyendo de esta manera a crear una cultura de la seguridad preventiva en todos los integrantes de la organización. Por lo tanto, se busca capacitar para analizar problemas, identificar sus causas, proponer soluciones, planear y adoptar las medidas necesarias para prevenir accidentes y enfermedades ocupacionales. Además del conocimiento y habilidades que desarrollará el trabajador con las capacitaciones, esta permite que la empresa cumpla con el deber de prevención establecido en las normas sobre seguridad y salud laboral.

A continuación, se detallan las actividades a realizarse para la capacitación de todos los colaboradores de la empresa.



	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE


Tabla 2. Actividades de seguridad y salud ocupacional a realizar

ACTIVIDAD.	DURACIÓN (Horas).	PARTICIPANTES
Charla de protección auditiva	1	Producción, aseguramiento de la calidad y logística
Charla de importancia del trabajo seguro en máquinas	1	Producción y mantenimiento
Charla de limpieza y sanitización de pisos	1	Oficios varios
Charla de higiene, presentación personal y lavado de manos	1	Todos
Reuniones del comité	12	CSSO
Charla de prevención de infecciones de transmisión sexual VIH SIDA	1	Todos
Charla de Salud Mental	1	Todos
Charla de salud reproductiva	1	Todos
Entrenamiento, tipo y uso de extintores	2	Todos
Charla sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales	2	Todos
Charla sobre riesgos específicos de cada puesto de trabajo así como sobre los riesgos ocupacionales generales de la empresa que le pueden afectar.	0.5	Todos
Capacitación de 48 horas de ley	48	CSSO
Capacitación de Ergonomía y prevención de enfermedades profesionales.	8	Todos
Capacitación de Materiales peligrosos I y II	16	Todos
Capacitación de Prevención de riesgos, medidas y dispositivos de seguridad	8	Todos

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE

Capacitación de Equipo de protección personal, su uso e importancia	8	Todos
Capacitación de Prevención y combate de incendios.	8	Brigada (10)(uno por cada 10)
Capacitación brigada de evacuación	8	Brigada (10)(uno por cada 10)
Capacitación de Primeros auxilios para emergencia.	8	Brigada (10)(uno por cada 10)
Total	135.5	

Fuente: Elaboración propia


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	01

CALENDARIO ANUAL DE ACTIVIDADES DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Todos los trabajadores recibirán al menos algunas capacitaciones como se muestra en el cuadro anterior, se propone el siguiente calendario anual, aunque algunas capacitaciones aparezcan múltiples veces al año, se aclara que eso se debe a que no todos los trabajadores serán capacitados simultáneamente para no afectar la productividad de la empresa. Además, se considera que el mes de diciembre es la temporada baja de la empresa por lo que se considera que se tendrá más disponibilidad para estas actividades.


Tabla 3. Calendario Anual de Actividades de Seguridad y Salud Ocupacional.

ACTIVIDAD	MESES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Charla de protección auditiva												
Charla de importancia del trabajo seguro en máquinas												
Charla de limpieza y sanitización de pisos												
Charla de higiene, presentación personal y lavado de manos												
Reuniones del comité												
Charla de prevención de infecciones de transmisión sexual VIH SIDA												
Charla de Salud Mental												
Charla de salud reproductiva												
Entrenamiento, tipo y uso de extintores												

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	01

Charla sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales												
Charla sobre riesgos específicos de cada puesto de trabajo así como sobre los riesgos ocupacionales generales de la empresa que le pueden afectar.												
Capacitación de 48 horas de ley												
Capacitación de Ergonomía y prevención de enfermedades profesionales.												
Capacitación de Materiales peligrosos I y II												
Capacitación de Prevención de riesgos, medidas y dispositivos de seguridad												
Capacitación de Equipo de protección personal, su uso e importancia												
Capacitación de Prevención y combate de incendios.												
Capacitación brigada de evacuación												
Capacitación de Primeros auxilios para emergencia.												

Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ENTRENAMIENTO DE MANERA TEÓRICA Y PRÁCTICA			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-05DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	01

RECURSOS NECESARIOS

Para el entrenamiento teórico y práctico de seguridad y salud ocupacional se necesitan recursos humanos capacitados, un plan de capacitación adaptado, recursos didácticos, instalaciones adecuadas, equipos y herramientas de protección personal, evaluación del aprendizaje y actualización continua de los recursos de capacitación.

Tabla 1. Detalle de recursos necesarios para la divulgación, seguimiento, revisión y vigencia de la política de seguridad y salud ocupacional.


Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (mensual)	Recurso humano (responsable)
1	Paquete de Microsoft Office	Auditorias y recolección de información: 2h	<ul style="list-style-type: none"> • Presidente del comité. • Secretario del comité • 3 integrantes del comité para recolección de información • Jefes y encargados de áreas
35	Hojas de papel bond carta		
5	Bolígrafos o lápiz.		
1	Calendario		
2	Calculadoras	Análisis de información: 4h	
1	Impresora		

Fuente: Elaboración propia.

**3.2.7. ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES
MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL
LUGAR DE TRABAJO.**



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 11

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
OBJETIVO GENERAL	2
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
ALCANCE	2
DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA.....	3


INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial de la Salud (OMS), afirma que las condiciones de empleo y de trabajo tienen efectos considerables sobre la equidad en materia de salud, por tanto, recomienda que se adopten medidas para reducir al mínimo las inequidades en lo que respecta a los peligros y riesgos en los lugares de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.

La vigilancia de la salud de los trabajadores en los ambientes de trabajo a través de los Exámenes Médicos Ocupacionales, La salud de los trabajadores es un requisito previo esencial para la productividad y el desarrollo económico y social. Por tanto, el mantenimiento de la capacidad de trabajo es una función importante de los servicios de salud.

El presente documento se refiere al programa de exámenes médicos para el personal de la empresa Del Tropic Foods S.A de C.V; el cual se ha elaborado atendiendo el marco legal vigente

y las necesidades identificadas de acuerdo a los procesos productivos que se ejecutan y los puestos de trabajo que participan en dichos procesos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 11

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL.


Incrementar la seguridad y la salud de los trabajadores y trabajadoras que labora en la empresa Del Tropic Foods S.A de C.V, a través de un sistema de vigilancia y evaluaciones médicas periódicas; y de manera prioritaria a aquellos trabajadores especialmente sensible a riesgos ocupacionales, dada la naturaleza de su puesto de trabajo o características personales o estado biológico como personas con capacidades especiales, mujer embarazada o en fase de post parto o lactancia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar evaluaciones médicas y de laboratorio, de forma periódica a los trabajadores y trabajadoras de la empresa Del Tropic Foods, con especial énfasis en el personal identificado bajo mayor vulnerabilidad de accidente o enfermedad profesional por su condición física o mental o estado biológico.
- Contar con un instrumento que oriente a todos los trabajadores en la vigilancia personal de su estado de salud, promoviendo una evaluación médica anual voluntaria.
- Reducir la incidencia de enfermedades profesionales, mediante el seguimiento de las evaluaciones médicas y de laboratorio realizadas de forma periódica a los trabajadores y trabajadoras de la empresa Del Tropic Foods.
- Contar con información que permita la determinación de medidas y controles para la seguridad y salud ocupacional a través de la vigilancia de la salud.

ALCANCE

El presente programa deberá ejecutarse considerando la seguridad y salud ocupacional de todo el personal de la empresa Del Tropic Foods, el cual deberá cumplirse con apoyo del área de Recursos Humanos y con el apoyo del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y de los delegados de prevención de la empresa.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 11

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define tres niveles de prevención en la Medicina del Trabajo: Prevención Primaria, Secundaria y Terciaria.

La prevención primaria: Tiene como objetivo el disminuir la probabilidad de que ocurran las enfermedades y afecciones; desde el punto de vista epidemiológico, trata de reducir su incidencia. Evita la adquisición de la enfermedad (vacunación, eliminación y control de riesgos ambientales, educación sanitaria, etc.). Actúan suprimiendo los factores desfavorables antes de que generen la enfermedad o el accidente.

La prevención secundaria: Abordan la enfermedad en fase incipiente, aún en fase reversible, por medio del diagnóstico precoz, equivalente a la vigilancia de la salud ocupacional. Va encaminada a detectar la enfermedad en estadios precoces en los que el establecimiento de medidas adecuadas puede impedir su progresión.


La prevención terciaria: comprende aquellas medidas dirigidas al tratamiento y a la rehabilitación cuando ya se ha instaurado la enfermedad. Trata de retardar o eliminar su progresión y los efectos de ésta cuando ya se ha desarrollado. Equivale a las áreas asistenciales de la medicina del trabajo: traumatología laboral, dermatología laboral, oftalmología laboral y a la rehabilitación.

Considerando lo anterior el programa de exámenes médicos y de atención en primeros auxilios, va encaminado prioritariamente a la prevención primaria, para lo cual deberá examinarse la información resultante del proceso del elemento 2 del Programa de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, referido a la ‘Identificación de peligros y evaluación de riesgos’ generales y específicos en la empresa Del Tropic Foods.

A continuación, se desarrolla cada uno de los componentes del programa.

1. PROGRAMA DE EXAMENES MEDICOS Y DE LABORATORIO

Los exámenes médicos ocupacionales son parte de la vigilancia de la seguridad y salud de los trabajadores.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 11

Su objetivo es detectar los problemas de salud de los trabajadores relacionadas con el trabajo; así mismo evitar accidentes laborales o sucesos peligrosos derivados por la condición de salud de los trabajadores y trabajadoras. Se evaluará la salud física y mental de los trabajadores y trabajadoras de acuerdo a los riesgos ocupacionales a los que se encuentren expuestos en sus lugares de trabajo; y que incluyan riesgos capaces de provocar daños para su integridad física o emocional.

Implica también el análisis de causas de accidentes de trabajo, que podrían obedecer enfermedades relacionadas al trabajo que desempeñan, en estados pre patogénicos (inicio de la enfermedad sin manifestaciones clínicas)


Los exámenes médicos y de laboratorio podrán practicarse en tres momentos:

- 1) Exámenes preocupaciones o de preingreso.
- 2) Exámenes periódicos o de control.
- 3) Exámenes médicos de retiro o de egreso.


Exámenes Médicos Pre- ocupacionales o de Preingreso: Se realiza antes del ingreso al trabajo, tiene por objetivo determinar las condiciones físicas y psicológicas de los aspirantes a un cargo dentro de la institución, una vez seleccionado para confirmar su aptitud al puesto de trabajo.

Exámenes Médicos Periódicos o de Control: Se deberán realizar según la frecuencia recomendable por las normas técnicas aplicables o que determine el Médico que realice la evaluación en función al tipo de riesgo ocupacional, considerando la magnitud y frecuencia de exposición a cada factor de riesgo; así como al estado de salud del trabajador. Los antecedentes que se registren en la evaluación médica periódica, se actualizarán a la fecha de la evaluación correspondiente y se revisarán comparativamente, cada vez que se realicen este tipo de evaluaciones.

Exámenes Médicos Ocupacionales de Retiro o de Egreso: Es la evaluación médica realizada al trabajador respecto de su estado y condición de salud, días previos a su retiro

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 11

laboral. Mediante estos exámenes se busca detectar cualquier enfermedad profesional o secuela de accidente que

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 11

hubiese tenido en el trabajo desempeñado en la institución. Esta evaluación médica busca establecer las condiciones psicofísicas en que el empleado finaliza su relación contractual con la entidad; así como los cambios de sus patologías con respecto a su condición de salud al momento del ingreso.

A través de estos exámenes, se podrá orientar al personal que se retire sobre su condición actual de salud y donde acudir para continuar con sus tratamientos; asimismo conformar evidencias para hacer frente a potenciales demandas legales por una manifestación posterior de sobre las condiciones de salud del trabajador retirado atribuible al trabajo realizado dentro de la entidad.

El presente programa hace énfasis en los exámenes médicos y de laboratorio periódico o de control; de los cuales se presentan a continuación los más comunes. Tiene como objetivo determinar las condiciones de salud de los trabajadores y trabajadoras, a través de las evaluaciones médicas y exámenes de laboratorio; con el fin de establecer acciones de prevención de enfermedades y de vigilancia de la salud en pro de mejor calidad de vida del personal que deberán formar parte del Programa de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.

EXAMENES MEDICOS Y DE LABORATORIOS


Los exámenes médicos y de laboratorio periódicos o de control se ha separado en dos clases, unos referidos a exámenes médicos generales que va dirigido a todo el personal y exámenes médicos y de laboratorio específicos de acuerdo a la naturaleza del puesto.

A continuación, se mencionan los principales exámenes para lo cual se realizarán previa consulta y evaluación médica.

a) Exámenes Médicos Generales

Podrá referirse a examen físico y pruebas de laboratorio siguientes:

- Hemograma
- Examen General de Heces
- Examen General de Orina.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 11

Con base en la evaluación médica podrán referirse periódicamente a trabajadoras y trabajadores a los programas de control del ISSS como:

- Detección temprana de cáncer: pruebas de citología, mamografía, próstata.
- Pruebas del metabolismo: glucosa, colesterol, triglicéridos y otras que el médico considere necesarias
- Pruebas cardiovasculares: Prueba de tensión arterial, EKG/ECG (Electrocardiograma)
- Prueba visual y audición.
- Pruebas psicológicas.
- Otras que a criterio del médico que realiza la evaluación sean necesarias para el diagnóstico de la salud del trabajador o trabajadora.

b) Exámenes médicos específicos

A continuación, se presentan los exámenes médicos recomendables realizar al personal de manera específica de acuerdo a la naturaleza del puesto de trabajo que desempeña:

Personal Administrativo:


Puestos de oficina

De acuerdo al puesto y riesgo laboral, el empleador puede solicitar la realización de exámenes complementarios tales como: radiografías del sistema óseo, dado su trabajo en posición forzada y repetitiva; exámenes oftalmológicos; y exámenes psicotécnicos para la prevención de enfermedades psicosociales.


Personal de Logística y servicios generales:

Personal de Limpieza: El personal que desempeña labores de limpieza, aseo y oficios varios debe realizarse examen físico con énfasis en su condición osteomuscular; y de considerar necesario con radiografías de columna lumbosacra y alergia a los químicos de limpieza.

Personal de Oficios Varios: El personal que desempeña labores de oficios varios debe realizarse examen físico con énfasis su condición osteomuscular; y de considerar necesario de su condición visual para evitar caídas.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 11

Montacarguista: Los motoristas de montacarga deberán someterse a exámenes oftalmológicos visuales por lo menos dos veces al año con el fin de identificar al personal que


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	7 DE 11

presente problemas de las visuales; además se realizará una prueba de alcohol y drogas una vez al año. También deber ser sometido a un Test de fatiga, somnolencia y de estrés por lo menos cada seis meses. Su objetivo será reducir o eliminar el riesgo de accidentes de choques con objetos móviles y no móviles.

EVALUACIÓN MÉDICA

Para la práctica de los exámenes médicos se apoyará en clínica seleccionada, para lo cual deberá pasar por una evaluación o consulta médica siguiendo el procedimiento que se describe a continuación:

- 1) Las jefaturas deberán elaborar los listados del personal a su cargo en condición de mayor riesgo por la naturaleza del cargo; así como de personal sensible por características personales o estado biológico como personas con capacidades especiales, mujer embarazada o en fase de post parto o lactancia. Deberá enviar dicho listado a área de recursos humanos.
- 2) La Jefatura del área de Recursos Humanos deberá remitir dichos listados la clínica seleccionada para la evaluación.
- 3) Las jefaturas deberán motivar al empleado sobre la necesidad de someterse a evaluación médica y realizarse los exámenes de laboratorio que el médico le indique
- 4) El trabajador deberá solicitar consulta médica en la clínica seleccionada por el empleador.
- 5) La clínica correspondiente asignara una cita al empleado a someterse a evaluación.
- 6) El trabajador deberá asistir a consulta médica de control, con resultado de exámenes tomados, en un plazo no mayor de 4 semanas.
- 7) El médico tratante, con base en la evaluación de acuerdo a los protocolos médicos establecidos ordenará los exámenes médicos y de laboratorio que considere necesarios.
- 8) El trabajador deberá solicitar cita en la clínica al servicio de su lugar de trabajo para la lectura de los exámenes médicos y de laboratorio practicados.
- 9) La clínica correspondiente asignara una cita al empleado para la lectura de los exámenes médicos y de laboratorio practicados.
- 10) El trabajador deberá asistir a consulta médica de control, con resultado de exámenes tomados, en un plazo no mayor de 4 semanas con respecto a la primera consulta.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 11

- 11) En la consulta el médico, examinará los resultados de exámenes tomados e informará al trabajador su condición de salud y prescribirá el tratamiento en caso considere necesario. Los resultados de los exámenes deberán entregarse a los trabajadores en original³

COMUNICACIÓN

Los resultados de los exámenes médicos practicados a cada trabajador o trabajadora deben ser tratados respetando su carácter confidencial. El médico conservará copia de los resultados de los exámenes médicos en los respectivos expedientes clínicos de cada trabajador y enviará listado al área de Recursos Humanos, del personal a quienes se les haya practicado exámenes médicos y pruebas de laboratorio para ser agregadas al Programa de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales.

El médico, brindará un reporte al área de Recursos Humanos cuando a su juicio profesional un trabajador deba ser destinado o transferido para desempeñar trabajos más adecuados a su estado de salud y capacidad; siendo obligación del empleador tomar las medidas administrativas para la implementación inmediata de las recomendaciones médicas.


DENEGATORIA DE EXÁMENES MÉDICOS

Será responsabilidad del médico proporcionar la hoja de denegatoria del examen médico, para aquellos trabajadores que no consientan en su realización; a fin de que quede constancia por escrito en el historial médico del trabajador. (Ver anexo.)

PROGRAMA DE ATENCION EN PRIMEROS AUXILIOS

El programa de atención en primeros auxilios tendrá por finalidad la preparación para la respuesta a emergencias, contempladas en el Plan de Emergencia y Evacuación en caso de eventos; así también para la atención de emergencia a un trabajador o trabajadora que no obstante las medidas de seguridad implementadas sufran algún accidente o síntomas de afectación a su salud.

³ Art. 52 del reglamento de gestión de la prevención de riesgos en los lugares de trabajo

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	9 DE 11

Las medidas de primeros auxilios se deberán realizar solo en caso de emergencia individual o colectiva, como una atención inicial previo a trasladarlo a la clínica u hospital para su evaluación y tratamiento.

El programa de atención en primeros auxilios comprende:

- a) Eventos de capacitación (teórica) y entrenamiento (practico) tanto a las brigadas de primeros auxilios como al personal en general; para ello se apoya del personal médico del ISSS, MINSAL o Cruz Roja Salvadoreña.
- b) Gestionar los medicamentos, materiales e implementos básicos para la atención oportuna de los primeros auxilios.


RECURSOS NECESARIOS.

Es importante tener en cuenta que para el desarrollo del programa de exámenes médicos y de primeros auxilios en el lugar de trabajo se debe incurrir en el uso de recursos tanto materiales, tiempo como recursos humanos. Por lo que continuación se presenta un resumen de los materiales a usar.


Tabla 1. Detalle de recursos necesarios para el programa de exámenes médicos y de primeros auxilios en el lugar de trabajo


Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (Horas)	Recurso humano (responsable)
250	Hojas de papel bond carta	16	- Presidente del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.
10	Folder tamaño carta		
3	Lápices		
3	Lapiceros		- Asistente de recursos humanos.
1	Paquete de Microsoft Office		- Medico ocupacional.


Fuente: Elaboración propia.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	10 DE 11

ANEXOS: FICHA PARA REALIZACIÓN DE EXAMENES MEDICOS

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V. FICHA EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES
DATOS DEL EMPLEADO	
NOMBRES Y APELLIDOS:	N° DUI:
	SEXO: M F EDAD:
CARGO:	FECHA: DD: MM: AAAA:
TIPO DE EXÁMEN A REALIZAR (Marque con una "X" según aplique)	
INGRESO: ____ PERIODICO: ____ REUBICACIÓN: ____ POST-INCAPACIDAD: ____ OTROS: ____	
DETALLE DE EXAMENES A REALIZAR	
ALCOTEST	GLUCOSA
ANTICUERPOS IgM/HEPATITIS B	HEMOGRAMA
AUDIOMETRIA	KOH DE UÑAS
ELECTROCARDIOGRAMA	PERFIL LIPIDICO
ESPIROMETRIA	PRESION ARTERIAL
ESPUTO	PRUEBA PSICOLOGICA
EVALUACION MUSCULOESQUELETICA	RAYOS X COLUMNA
EXAMEN VISUAL	RAYOS X TORAX
GENERAL DE HECES	VDRL
GENERAL ORINA	VIH
OBSERVACIONES:	
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
ACEPTACIÓN DE ORDEN DE EXÁMENES MÉDICOS.	DENEGATORIA DE EXÁMENES MÉDICOS *FIRMAR SOLO EN CASO DE NO ACEPTAR REALIZACIÓN DE EXÁMENES.
<hr/> FIRMA DE EMPLEADO	Por este medio expreso mi deseo de no realizarme los exámenes de chequeo anual del presente año. En el entendido que es de carácter voluntario, asumo la responsabilidad de la conservación y mantenimiento de mi salud. <hr/> FIRMA DE EMPLEADO
<hr/> NOMBRE Y FIRMA MEDICO CLINICA EMPRESARIAL	SELLO

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DEL PROGRAMA DE EXÁMENES MÉDICOS Y ATENCIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	11 DE 11


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V. FICHA EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES		
RESULTADO DE EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES			
ALCOTEST		GLUCOSA	
ANTICUERPOS IgM/HEPATITIS B		HEMOGRAMA	
AUDIOMETRIA		KOH DE UÑAS	
ELECTROCARDIOGRAMA		PERFIL LIPIDICO	
ESPIROMETRIA		PRESION ARTERIAL	
ESPUTO		PRUEBA PSICOLOGICA	
EVALUAC. MUSCULOESQUELETICA		RAYOS X COLUMNA	
EXAMEN VISUAL		RAYOS X TORAX	
GENERAL DE HECES		VDRL	
GENERAL ORINA		VIH	
APTITUD OCUPACIONAL (INGRESO)		APTITUD OCUPACIONAL (PERIODICO)	
Exámenes médicos no presentan condiciones de salud ni patologías de riesgo.		Exámenes médicos satisfactorios, puede seguir desempeñando sus labores.	
Exámenes médicos presentan condiciones de salud, pero que no disminuyen su capacidad laboral.		Exámenes médicos presentan enfermedades, pero no limitan el desempeño de sus labores.	
Exámenes médicos presentan condiciones de salud que deben ser tratadas antes de ingresar.		Exámenes médicos presentan enfermedades que requieren reubicación laboral.	
¿Presenta restricciones? SI ____ NO ____		Especifique: _____ _____ _____	
RECOMENDACIONES: _____ _____ _____			
_____ FIRMA DE EMPLEADO		_____ FIRMA DE MÉDICO EMPRESARIAL	

Fuente: Elaboración propia

**3.2.8. ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS
COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y
DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE
TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y
SALUD REPRODUCTIVA.**



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 9

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVO	2
RESPONSABILIDADES	2
PRESIDENCIA	2
JEFATURA DE RECURSOS HUMANOS	2
GENERALIDADES	2
DESARROLLO	3
INDICADORES DE MEDICIÓN DEL PROGRAMA	5
PARTICIPACIÓN EN EL CURSO	5
REACCIÓN DE LOS PARTICIPANTES	5
USO INDIVIDUAL DEL CONTENIDO DEL CURSO	5
ANEXO 1: LISTA DE ASISTENCIA	7
ANEXO 2: ENCUESTA DE EVALUACIÓN DEL CAPACITADOR	8

INTRODUCCIÓN

Disponer de un programa que permita actuar en la prevención de los riesgos sobre el consumo de Alcohol y Drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH/SIDA, salud mental y salud reproductiva, prevención de violencia hacia la mujer, acoso sexual. Con la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en el Art. 8, inciso 7 de la Ley General de Prevención de Riesgos Ocupacionales en los lugares de trabajo.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 9

OBJETIVO

Informar y concientizar a los empleados, sobre los daños a la salud que provoca el consumo de alcohol, droga, conocer las diferentes formas de transmisión sexual, así como también nuestro bienestar emocional, psicológico y social. Y también la salud reproductiva.

RESPONSABILIDADES

PRESIDENCIA.


1. La presidencia y/o gerencia general de la empresa, delega el diseño, coordinación y cumplimiento del presente programa a la jefatura de recursos humanos.
2. La presidencia y/o gerencia general, se convierten en los principales agentes de apoyo en temas de salud y seguridad ocupacional, de manera que, según los estudios realizados por el Comité de Salud y Seguridad Ocupacional, se puedan evaluar las propuestas planteadas con la finalidad de aprobar la compra de los recursos necesarios para llevar a cabo acciones preventivas o correctivas en materia de seguridad y salud ocupacional

JEFATURA DE RECURSOS HUMANOS.

1. Será el/la responsable de establecer contacto con el I.S.S.S., que brinda el servicio en materia de salud y capacitación de programas complementarios.
2. Coordinará las jornadas de capacitación según el calendario de capacitaciones.
3. Será responsable de llevar en archivo, la lista de asistencia del personal que tomo la capacitación
4. En su defecto, la información mencionada en el elemento 5.2.3, quedará en resguardo del secretario de CSSO, en la carpeta destinada para ese fin.

GENERALIDADES.

El desarrollo de la logística para llevar a cabo la ejecución del presente programa se encuentra dividido de la siguiente manera:

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 9

DESARROLLO.

En este apartado, la empresa DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V, realiza un proceso logístico que incluye diferentes momentos, los cuales se mencionan a continuación:

Momento 1:


- La empresa de manera anual capacita un porcentaje de sus colaboradores en temas de riesgos sobre el consumo de alcohol y drogas, prevención de violencia contra la mujer, ETS, salud sexual y reproductiva, acoso sexual, quienes imparten dichos temas son facilitadores internos.
- Se contacta al educador asignado según la zona geográfica en la que se encuentra la empresa.
- Una vez se ha establecido el contacto inicial, se realiza una calendarización de las fechas y horas en las que se impartirán los temas mencionados al inicio de este apartado.

Momento 2:

- La calendarización de actividades se envía a través del correo electrónico empresarial principalmente a las jefaturas y gerencias de área, para que puedan programar el tiempo y faciliten la participación de los empleados en dichos cursos.

Momento 3:


- En cumplimiento de la calendarización de actividades, unos tres días antes de que se lleve a cabo la primera jornada, se envía un correo a las jefaturas y gerencias de área a manera de recordatorio para que estén pendientes de la jornada próxima a realizarse.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 9

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	Tabla 1: Cronograma de actividades											
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC
	2023											
Prevención del consumo de drogas												
Prevención de infecciones de transmisión sexual VIH/SIDA												
Salud mental y salud reproductiva												
Manejo del síndrome de desgaste profesional												

***Programación sujeta a cambios por actividad y necesidades de la empresa.**

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 9

INDICADORES DE MEDICIÓN DEL PROGRAMA.

Para alcanzar la efectividad en cuanto al cumplimiento del plan, se tomarán en cuenta los siguientes parámetros de medición: **(Ver anexo 1)**

PARTICIPACIÓN EN EL CURSO

Tiene como objetivo analizar la relación entre el número de personas invitadas a participar en la capacitación y las que realmente se unieron al curso.

$$\text{Fórmula} = \frac{\text{N}^\circ \text{ de empleados que asistieron} \times 100\%}{\text{N}^\circ \text{ de empleados invitados a participar}}$$

REACCIÓN DE LOS PARTICIPANTES


Busca medir la satisfacción de los participantes en cuanto al desarrollo general del curso. **(Ver anexo 2)**

(Para este indicador, se emplea una encuesta de evaluación del capacitador, aplica únicamente para las capacitaciones que son facilitadas por personal externo a la empresa, se hace esta excepción ya que la empresa todos los años desarrolla una serie de capacitaciones de rutina, por lo cual no se considera necesario poder medir esta variable con los capacitadores internos).

USO INDIVIDUAL DEL CONTENIDO DEL CURSO

Mide el rendimiento productivo del empleado después de la capacitación y el número de participantes que han logrado desarrollar sus habilidades y/o aplicado sus conocimientos. **(Ver anexo 3)**

(Para este fin se emplea una bitácora de evaluación del capacitado, el seguimiento de ésta la realiza el jefe de área)

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 9


RECURSOS NECESARIOS.

Es importante tener en cuenta que para el desarrollo del procedimiento para el establecimiento de indicadores se debe incurrir en el uso de recursos tanto materiales, tiempo como recursos humanos. Por lo que continuación se presenta un resumen de los materiales a usar en cada uno de los pasos que han sido detallados en el procedimiento:


Tabla 2 Detalle de recursos necesarios para programas complementarios

Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (promedio mensual x colaborador)	Recurso humano
1	Paquete de Microsoft Office	Capacitaciones: 2h Análisis de información: 3h	<ul style="list-style-type: none"> • Miembros del comité para propuestas y análisis • Personal contratado para información y capacitación • Personal operativo de la empresa
250	Hojas de papel bond carta		
2	Bolígrafos o lápiz.		
1	Calendario		
1	Impresora		
-	Pancartas informativas		
1	Cámara		


Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-06DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	REVISION	7 DE 9

ANEXO 1: LISTA DE ASISTENCIA.


REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACION	
TEMA:	AREA:
CAPACITADOR:	FECHA:
ENTIDAD CAPACITADORA:	DURACIÓN:

CORR.	COD.	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-07DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 9

ANEXO 2: ENCUESTA DE EVALUACIÓN DEL CAPACITADOR.

Tema de la Capacitación:					
Objetivo de la capacitación:					
Nombre del Capacitador:					
Entidad / Empresa:					
A continuación, le solicitamos marcar con una X el nivel de la escala que mejor refleje su opinión, frente a cada criterio de evaluación.					
Concepto					
Excelente: el (la) relator(a) superó los niveles de calidad esperados.					
Bueno: el (la) relator(a) cumplió con los niveles de calidad esperados.					
Regular: el (la) relator(a) demostró parcialmente sus competencias.					
Malo: el (la) relator(a) no cumplió con las expectativas del curso.					
TEMA	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	MALO	
Metodología					
Los objetivos de la capacitación fueron claros.					
Los contenidos de la capacitación fueron suficientes para alcanzar los objetivos propuestos.					
La capacitación fue relevante y útil.					
Material					
Los materiales que recibió fueron acertados y suficientes.					
Las presentaciones fueron claras y fáciles de seguir.					
Espacios de participación					
La capacitación fue motivadora y animada					
Los contenidos tratados en la capacitación son aplicables en sus tareas actuales, permitiendo mejorarlas					
Expositores					
Los expositores dominan los temas tratados.					

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	ESTABLECIMIENTO DE PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL Y DROGAS, PREVENCIÓN DE INFECCIONES DE TRANSMISIÓN SEXUAL, VIH/SIDA, SALUD MENTAL Y SALUD REPRODUCTIVA			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-07DTF	FECHA	06/01/2023
	Nº DE EDICIÓN	01	PAGINA	9 DE 9

Los expositores tienen dominio de grupo.				
Los expositores estimulan la participación e intercambio de ideas y experiencias.				
Organización				
La organización del evento fue apropiada.				
La Calidad de la atención en los intermedios fue adecuada				
La sesión o sesiones se cumplieron en el horario dispuesto.				
¿Qué tema le gustaría profundizar?				
SUGERENCIAS				

Fuente: Elaboración propia

Seguimiento de cumplimiento de mejoras en el puesto por parte de la jefatura inmediata:

Indicación: Marcar con "X", las casillas correspondientes a cumple o no cumple, según sea aplicable al empleado, dicho seguimiento se realizará tres meses después de que el empleado haya recibido el curso.


Criterio	Cumple	No cumple
Aplica conocimientos adquiridos en el curso al puesto de trabajo		
Disminución o incremento de márgenes de error después de tomar el curso		
Ejecuta las acciones de mejoras propuestas		

Comentarios adicionales por parte de jefatura inmediata:

**3.2.9. PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES Y REUNIONES
DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.**




	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 12

INDICE

INTRODUCCION	2
OBJETIVOS	2
LINEAMIENTOS PARA FORMACION DE COMITES DE SEGURIDAD Y SALUD OCUACIONAL	3
APOYO AL COMITÉ	4
ESTRUCTURA DEL COMITÉ	5
REQUISITOS MINIMOS PARA FORMAR PARTE DEL COMITÉ	5
UNCIONES DEL COMITÉ	6
FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ	7
LINEAMIENTOS PARA LAS REUNIONES DEL COMITÉ	8
RESPONSABLES DE APLICACIÓN	9
ANEXOS	10
ANEXO 1: ACTA DE REUNIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD	10
ANEXO 2: REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C. V	12

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 12

INTRODUCCION

Del Tropic Foods, S.A de C.V, través del área de Recursos Humanos tiene como función velar por la salud de los trabajadores y procurar un ambiente de trabajo seguro y agradable. Para lo cual lleva a cabo una serie de actividades encaminadas, a eliminar las acciones y condiciones peligrosas en cada uno de los puestos de trabajo.

El presente Documento tiene como finalidad, dar a conocer los procedimientos y herramientas necesarias para la formación del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional en la empresa.


Se pretende que el documento sea una guía a las personas que formen parte de los Comités, considerando que son los encargados de vigilar por el cumplimiento de las Normativas vigentes en materia de Seguridad y Salud en la empresa; basados en “Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo y sus Reglamentos”.

Asimismo, se detallan las principales actividades a desarrollar para el buen funcionamiento de los Comités de Seguridad, las responsabilidades y requisitos mínimos que deben cumplir cada miembro, de igual manera las definiciones y objetivos del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Estimular en los Trabajadores y Jefaturas conciencia de Prevención de accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales, el interés por formar parte de una estructura de Comisiones de Seguridad. Y proporcionar a cada uno de los miembros de los comités los conocimientos y técnicas, para que promuevan una cultura de seguridad. Con el propósito que cada uno de los integrantes, aprenda a identificar las condiciones y acciones inseguras que pueden ocasionar una lesión física, daños a la salud o pérdidas materiales.


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 12

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Crear y mantener activo el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, en la empresa Del Tropic Foods.
- Disminuir los Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales a través de mejoras en las condiciones laborales.
- Lograr integración de los trabajadores y jefaturas en participación de la prevención de riesgos en la empresa Del Tropic Foods.
- Estimular a las Jefaturas para que den el apoyo a los Trabajadores que formarán parte del comité de Seguridad y Salud Ocupacional.

LINEAMIENTOS PARA FORMACION DE COMITES DE SEGURIDAD Y SALUD OCUACIONAL

1. Los Comités deberán estar formados por personal de diferentes áreas de la Institución, considerando tanto las administrativas, técnicas y operativas. Con la finalidad de considerar los diversos puntos de vista, en lo referente a las medidas de Seguridad y Salud Ocupacional.
2. Se debe formar Comité de Seguridad y Salud Ocupacional cuando existan 15 o más trabajadores.
3. Deben los Comités estar integrados de acuerdo a la Ley, 50% nombrados por el patrono y 50% por elección de los trabajadores entre los cuales estará un representante del sindicato mayoritario, si la empresa aplica a este lineamiento, es decir si en la empresa se ha conformado sindicato.
4. Las Jefaturas designaran a los delegados Patronales; las personas que sean elegidas se les informará y capacitará sobre sus funciones dentro del Comité, dicha capacitación será impartida por técnicos del Ministerio de Trabajo, como primera instancia y se deberá continuar a través de Instituciones externas acreditadas por el Ministerio de Trabajo o con recursos propio.
5. El delegado de Prevención debe integrar los comités.


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 12

6. Los representantes de los trabajadores, serán elegidos por los mismos en forma democrática con mano alzada, quedando constancia de la misma en acta la cual contendrá: Nombre, Número de DUI y firma de los asistentes.
7. Al tener los candidatos a integrar el Comités, se enviará por parte de la empresa Del Tropic Foods, una solicitud para su capacitación al Ministerio de Trabajo; ya capacitados cada uno de los trabajadores, se procederá a la integración del Comité designando a cada uno la posición que ocuparan en el mismo.
8. La designación de los puestos en el Comité será por los mismos miembros, tomando en consideración las aptitudes de cada uno de ellos.
9. Una vez electo el Comité se procederá a informar a la Dirección General de Previsión Social y Empleo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social; con la finalidad de que los miembros tengan su credencial como miembro del comité.
10. Cada Miembro tendrá la responsabilidad de velar porque se cumplan las Normas de Seguridad dentro de su área de acción.
11. Será obligación del Comité la elaboración del Plan de acción anual, programa de gestión de la prevención de riesgos, reglamento de funcionamiento del comité (ver anexo) y todas las actividades que les asigna la Ley.
12. Los miembros de los Comités durarán en sus cargos un periodo de dos años.

APOYO AL COMITÉ

El éxito de los Comités de Seguridad y Salud Ocupacional en los Centros de Trabajo, depende en gran manera del apoyo que se brinde por parte de las Gerencias y Mandos Medios.

Para que la labor del Comité sea efectiva, se le debe dar importancia que se merece, el apoyo necesario, así como el concederles cierta autoridad a sus miembros. Para que los trabajadores respeten y acaten las recomendaciones que de ellos emanen, de igual forma la Institución deberá tomar en cuenta las recomendaciones que en materia de Seguridad y Salud Ocupacional se emitan por parte del Comité. Sometiéndolas a consideración y

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 12

aprobación; aquellas que sean viables desde el punto de vista técnico, deberán ser ejecutadas a brevedad.

ESTRUCTURA DEL COMITÉ

Los Comités estarán formados de la siguiente manera:


- Un presidente
- Un secretario
- Vocales

El presidente o Coordinador se elegirá de entre los Miembros del Comité y será el encargado de convocar en forma extraordinaria a reuniones de acuerdo a las necesidades.

Los Comités deben ser integrados por representantes patronales, representantes de los trabajadores y por representante del Sindicato.

REQUISITOS MINIMOS PARA FORMAR PARTE DEL COMITÉ


1. Ser mayor de edad.
2. Tener como mínimo un año de prestar los servicios a la Institución.
3. Ser trabajador permanente.
4. El representante de los trabajadores no debe ser empleado de confianza del Patrono.
5. La participación en el Comité debe ser voluntaria.
6. Tener vocación de servicio y deseos de colaborar por mejorar las condiciones de Seguridad.
7. Presidencia de los Comités, se alternarán en periodos de un año, entre los vocales, exceptuando al secretario(a) que se elige por dos años.
8. La persona con funciones de delegado de Prevención, debe poseer formación en el área o ser capacitado.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 12

FUNCIONES DEL COMITÉ

Las funciones básicas de todo Comité son Crear y Mantener un interés vivo en la prevención de Accidentes y Enfermedades Profesionales, entre las funciones más importantes se pueden mencionar:

1. Formular recomendaciones de prevención de accidentes y enfermedades profesionales.
2. Identificar e informar sobre condiciones y acciones inseguras, determinando las acciones a seguir para controlarlas.
3. Cooperar para obtener resultados poniendo en práctica las recomendaciones aprobadas por la Gerencia en materia de higiene y seguridad ocupacional.
4. Enseñar la prevención de accidentes al personal de la Institución que pertenezca a su área de gestión.
5. Gestionar para el personal capacitaciones en el Área de Seguridad e Higiene Ocupacional.
6. Llevar registro de los accidentes de trabajo, así como realizar la correspondiente investigación.
7. Monitorear el cumplimiento de Normas de Seguridad por parte del personal y gestionar el aprovisionamiento de equipos de protección por parte de la Institución. (actividad inherente al delegado de Prevención).
8. Realizar Inspecciones (Programadas, no programadas, generales y de áreas críticas)
9. Evaluar los avances del Programa de Prevención de Riesgos Laborales. Dentro de los Planes de acción a ejecutar se debe considerar al Personal de las Áreas Operativas y Administrativas como también infraestructura.
10. Desarrollar evaluaciones y recomendaciones sobre adquisición de EPP y su uso por parte de los trabajadores según riesgos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	7 DE 12


FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ

Presidente(a):

- Convocar reuniones extraordinarias y presidir las sesiones.
- Someter los asuntos a votación.
- Redactar y firmar conjuntamente con el secretario los acuerdos.
- Asignar a los Miembros sus funciones y actividades periódicas.
- Coordinar las labores de prevención e inspecciones con las Autoridades Internas
- Velar por el cumplimiento de las funciones del Comité
- Representar al Comité en diferentes Actos.
- Revisar Actas anteriores
- Participar en reuniones del Comité de Seguridad Ocupacional Interinstitucional.

Secretario(a):

- Realizar convocatorias a reuniones ordinarias.
- Elaborar y firmar las Actas.
- Redactar y firmar los Acuerdos conjuntamente con el presidente.
- Atender correspondencia.
- Recibir por parte del área de Recursos Humanos los reportes de accidentes de trabajo y proceder a su registro.
- Informar todos los Accidentes de Trabajo al Departamento de Seguridad y Salud Ocupacional
- Redactar Informe Anual de Labores.
- Llevar archivos.
- Puede asumir los deberes del presidente.
- Informar sobre el estado de las recomendaciones anteriores
- Esta designación es de carácter permanente, durante el trabajador este laborando en la empresa.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	8 DE 12

Vocales:

- Informar sobre conductas y condiciones peligrosas.
- Asistir a todas las Reuniones.
- Contribuir con ideas y sugerencias.
- Trabajar según las Normas de Seguridad establecidas.
- Influenciar a otros para que trabajen con Seguridad.
- Efectuar inspecciones.
- Promover campañas y concursos.


Delegados de Prevención:

Será responsable de la gestión en seguridad y salud ocupacional, procurando:

- Colaborar con la empresa en las acciones preventivas
- Promover y fomentar la cooperación de los trabajadores en la aplicación de normas sobre prevención de riesgos laborales
- Ejercer vigilancia y control sobre el cumplimiento de normas en materia de prevención
- Acompañar a técnicos del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, en inspecciones de carácter preventivos

LINEAMIENTOS PARA LAS REUNIONES DEL COMITÉ

4. Los Miembros del Comité se reunirán por lo menos una vez al mes
5. La invitación a las reuniones, será por la secretaria o secretario del Comité.
6. Los Puntos a tratar serán:
 - Problemas
 - Evaluar los avances del Programa de Prevención de Riesgos Laborales. Dentro de los Planes de acción a ejecutar se debe considerar al Personal de las Áreas Operativas y Administrativas como también la infraestructura.
7. En caso de Reuniones extraordinarias o fuera de programación será el presidente quién se encargará de girar las respectivas invitaciones.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	PLANIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL			
	CODIGO	EPA-PGPRO-CD-08DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	9 DE 12

8. Es recomendable que las Gerencias se involucren activamente en las acciones de los Comités de Seguridad, proporcionándoles las facilidades para cada reunión, así como brindarles el apoyo para ejecutar dichas acciones; concluida reunión se procederá a llenar el acta respectiva
9. Al término de cada reunión se fijará fecha en la cual se efectuará próxima reunión, de esta manera cada Miembro podrá planificar sus actividades

RESPONSABLES DE APLICACIÓN

Serán responsables de su aplicación:

- Gerencia General.
- Área de Recursos Humanos.

RECURSOS NECESARIOS.

Es importante tener en cuenta que para el desarrollo de las actividades del comité de seguridad y salud ocupacional, se debe incurrir en el uso de recursos tanto materiales, tiempo como recursos humanos. Por lo que a continuación se presenta un resumen de los materiales a usar.

Tabla 1. Detalle de recursos necesarios para el programa de exámenes médicos y de primeros auxilios en el lugar de trabajo

Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (Horas)	Recurso humano (responsable)
50	Hojas de papel bond carta	24	8 miembros del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.
1	Ampo tamaño carta		
8	Lápices		
8	Lapiceros		
1	Paquete de Microsoft Office		

Fuente: Elaboración propia

	DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V		
	REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
Revisión:	1	Fecha efectiva:	06/01/2023
Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.			

**ANEXO 1: Reglamento De Funcionamiento Del Comité De Seguridad Y Salud
Ocupacional De La Empresa Del Tropic Foods S.A DE C. V**

Reglamento de Funcionamiento del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional.



**Dirección: Kilómetro 27, carretera a Sonsonate, Lourdes, Colón. El
Salvador.
Tel: 2338-4100**



DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Revisión:

1

Fecha efectiva:

06/01/2023

Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Objeto

Art. 1.- El presente Reglamento tiene por objeto establecer el funcionamiento del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa Del Tropic Foods S.A DE C.V, la cual se dedica a la agricultura y exportación de productos agrícolas no tradicionales

Ámbito de aplicación

Art.2.- Están sujetos al cumplimiento del presente Reglamento los miembros del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y delegados de Prevención de la empresa Del Tropic Foods S.A DE C.V

Autoridad competente

Art.3.- Corresponde a los delegados de Prevención y al Ministerio de Trabajo y Previsión Social a través de la Dirección General de Previsión Social y de la Dirección General de Inspección de Trabajo, vigilar y verificar el cumplimiento al presente Reglamento.

CAPÍTULO II

Organización del Comité

Creación

Art.4.- El Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, en adelante el Comité, será creado según lo estipulado en el Art. 13 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.

Conformación del Comité

Art.5.- El Comité estará conformado por los siguientes miembros: presidente, secretario y Vocales. Los miembros del Comité, durarán dos años en el ejercicio de sus funciones,



DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Revisión:

1

Fecha efectiva:

06/01/2023

Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.

pudiendo ser reelegidos. La Presidencia será ejercida en forma rotatoria para un año a votación de todos los miembros del Comité.

Acuerdos

Art.6.- Todos los acuerdos del Comité se adoptarán por mayoría simple. Para lo cual se debe levantar acta dejando constancia de los acuerdos tomados por el mismo.

Elección de delegados de Prevención

Art. 7.- Los delegados de Prevención que representan a Del Tropic Foods S.A DE C.V, serán nombrados por la Gerencia Administrativa, quien identificará las personas de las Direcciones o jefaturas vinculadas a áreas donde los trabajadores están expuestos a mayores riesgos, accidentes laborales y enfermedades profesionales, el tiempo de nombramiento está sujeto a lo regulado en los reglamentos de la Ley.

El número de delegados será de acuerdo al número de empleados que tiene Del Tropic Foods, de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 13 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo

Representante de los trabajadores.


Art. 8.- Los representantes de los trabajadores se elegirán por medio de votación secreta y democrática, la cual será convocada por escrito con al menos ocho días a la fecha de su celebración.

Representante del sindicato

Art. 9.- La participación de miembros del sindicato no aplica para Del Tropic Foods, ya que no contamos con sindicato dentro de la empresa.

Renuncia del cargo

Art. 10.- Los miembros representantes de los trabajadores que por alguna causa justificada no puedan seguir perteneciendo al Comité deben presentar su renuncia a la Jefatura del Departamento de Recursos Humanos.

	DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V		
	REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL		
Revisión:	1	Fecha efectiva:	06/01/2023
Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.			

CAPÍTULO III FUNCIONES DEL COMITÉ

Funciones generales

Art. 11.- El Comité tendrá las funciones descritas en el Art. 17 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y otras que se requieran según las circunstancias, a continuación, se describen las funciones:

- a) Diseñar y gestionar la implementación de la estrategia de producción más limpia en los procesos con consentimiento de los titulares, jefaturas o gerencias.
- b) Gestionar la formación o capacitación permanente, para los miembros del Comité en materia de salud e higiene ocupacional y otras temáticas afines.
- c) Establecer programas complementarios a los de prevención de riesgos sobre prevención del consumo de alcohol y sustancias adictivas.
- d) En conjunto con Dra. Empresarial, promover, gestionar e incluir a los empleados en los proyectos o programas de prevención, educación y control mediante estrategia “Comunicación para el Cambio de Comportamiento, en la temática: infecciones de transmisión sexual, VIH/sida, Salud Mental, Salud Sexual y Reproductiva, entre otras.
- e) Promover campañas y concursos motivacionales para prevenir los riesgos ocupacionales
- f) Efectuar inspecciones en las diferentes áreas de trabajo.
- g) Informar sobre condiciones físicas o mecánicas inseguras y conductas o acciones inseguras del personal.
- h) Informar todos los accidentes e incidentes de trabajo y que sean del conocimiento del Comité.
- i) Investigar e informar con prontitud los accidentes graves reportados al Comité.



DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Revisión:

1

Fecha efectiva:

06/01/2023

Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.

- j) Actualizar el Reglamento de Organización y Funciones del Comité.
- k) Contribuir con ideas y sugerencias para el buen desarrollo de los programas preventivos, minimizando de esta forma los accidentes e incidentes que ocurren en el centro de trabajo.
- l) Trabajar según las normas de seguridad establecidas en el centro de trabajo y motivar a otros para que trabajen con seguridad.
- m) El Comité se reunirá ordinariamente cada mes, lo cual podrá modificarse por decisión del mismo, y de forma extraordinaria las veces que se requiera.
- n) Asistir a todas las reuniones y actividades relacionadas con el Comité.

Funciones específicas

Art. 12.- Corresponde al presidente:

- a) Gestionar a través del Departamento de Recursos Humanos, Gerencia de Operaciones o ante la entidad correspondiente, los insumos y materiales necesarios para el funcionamiento del Comité.
- b) Preparar los puntos de agenda de las reuniones junto con la Secretaría.
- c) Presidir las reuniones previa verificación de quórum.
- d) Someter la agenda a discusión y votación.
- e) Redactar con secretaría los acuerdos.
- f) Coordinar las labores de prevención e inspección con entidades que requieran información relacionada con el Comité.
- g) Velar por el cumplimiento de las funciones del Comité.
- h) Representar al Comité.
- i) Delegar las actividades de apoyo y representación en caso de ausencia o incapacidad.
- j) Otras funciones que sean en beneficio de la seguridad y medio ambiente de trabajo.

Art. 13.- Corresponde al secretario:

- a) Elaborar las actas.
- b) Dar lectura y revisión al acta anterior.



DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Revisión:

1

Fecha efectiva:

06/01/2023

Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.

- c) Redactar y firmar los acuerdos conjuntamente con el presidente.
- d) Revisar la correspondencia.
- e) Redactar conjuntamente con el presidente el informe anual de labores.
- f) Llevar los archivos del Comité.
- g) Informar sobre el cumplimiento o ejecución de los acuerdos y recomendaciones en actas
- h) Otras funciones que sean delegadas.

Art. 14.- Corresponde a los Vocales:

- a) Asumir las funciones generales del Comité, descritas en el Artículo 11 del presente Reglamento.
- b) Representar a cualquier miembro directivo del Comité (presidente y secretario/a) en caso de ausencia o incapacidad temporal o permanente de los mismos.
- c) Cumplir funciones delegadas por la Presidencia y Secretaría.

Art. 15. - Corresponde a los delegados de Prevención las funciones descritas en el Artículo

14 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y además las siguientes:

- a) Dar seguimiento y evaluación de resultados, respecto a las actas de inspección emitidas por los Inspectores del Ministerio de Trabajo.
- b) Participar activamente en la implementación de la estrategia de producción más limpia en los procesos.
- c) Gestionar el desarrollo de capacitaciones para el entrenamiento del personal en cuanto a la extinción de incendios y la prevención de otros riesgos.
- d) Coordinar con la Unidad Técnica de Desastres, el Cuerpo de Bomberos y otras instancias competentes para evaluar las instalaciones físicas y señalar el edificio.
- e) Diseñar e implementar el plan de emergencias de riesgos laborales y evacuación.
- f) Coordinar con el Instituto Salvadoreño del Seguro Social o con otras instancias, la realización de los exámenes médicos necesarios para los trabajadores.



DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Revisión:

1

Fecha efectiva:

06/01/2023

Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.

- g) Realizar la coordinación respectiva organizar y capacitar la brigada de primeros auxilios
- h) Informar las acciones de prevención de riesgos al Personal a través de correo electrónico, boletines y otros medios.
- i) Gestionar la ejecución de programas educativos para prevención de riesgos laborales, con las dependencias y trabajadores involucrados.
- j) Gestionar el entrenamiento en medidas de prevención para las personas expuestas a riesgos y exigir la autoprotección personal, con base a la norma respectiva.

CAPÍTULO IV SEDE Y MEDIOS DE INFORMACIÓN

Sede

Art. 16.- El Comité tendrá su sede en la empresa Del Tropic Foods S.A DE C.V.

Medios de información

Art. 17.- El Comité tendrá como medios de información y formación los siguientes: informes escritos, boletines informativos, inspecciones, correo electrónico, jornadas de capacitación, sensibilización, socialización y otros medios disponibles.

CAPÍTULO V

Instrumentos para vigilancia, seguimiento, monitoreo, evaluación y gestión de apoyo

Aplicación de instrumentos técnicos y jurídicos

Art. 18.- Para ejercer la vigilancia, seguimiento, monitoreo y evaluación, el Comité debe aplicar los instrumentos técnicos y jurídicos de Seguridad y Salud Ocupacional.

Gestión de apoyo

Art. 19.- El Comité con el aval de la Gerencia de Operaciones y RRHH, gestionará el apoyo en aquellas áreas específicas para poner en práctica el Programa de Gestión de la seguridad y Salud Ocupacional.

CAPÍTULO VI DISPOSICIONES FINALES

Vigencia



DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V

**REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD
OCUPACIONAL**

Revisión:

1

Fecha efectiva:

06/01/2023


Clasificación del Documento: ESTE DOCUMENTO CONTIENE INFORMACION CONFIDENCIAL DE LA EMPRESA DEL TROPIC FOODS S.A DE C.V.

Art. 20.- El Reglamento entrará en vigencia a partir de la firma del acta correspondiente por parte del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa Del Tropic Foods S.A DE C.

3.2.10. FORMULACIÓN DE UN PROGRAMA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVENTIVAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO.



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE UN PROGRAMA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVENTIVAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
	CODIGO	PAP-PGPRO-CD-09DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	1 DE 4

INDICE

INTRODUCCION	1
OBJETIVOS	1
ALCANCE	2
DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA	2
PLAN DE ACCIÓN	4

INTRODUCCION

El presente documento contiene el programa de difusión y promoción de actividades preventivas sobre riesgos laborales, dirigido al personal Del Tropic Foods.

Su contenido atiende el artículo 8 numeral 9 de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo y el art 54 del Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.


OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Difundir conocimiento sobre los riesgos laborales y su prevención a los trabajadores y trabajadoras de Del Tropic Foods.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dar a conocer el Programa de Gestión de la Prevención de Riesgos Ocupacionales y sus fundamentos legales y técnicos.
- Comunicar a través de carteles u otros medios de difusión consejos, advertencias de seguridad y todo tipo de actividades preventivas en los distintos lugares de trabajo
- Ubicar en áreas visibles del lugar de trabajo los instructivos o manuales de prevención de riesgos para los trabajadores/as.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE UN PROGRAMA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVENTIVAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
	CODIGO	PAP-PGPRO-CD-09DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 4

- Fomentar a través de las distintas actividades preventivas una cultura de prevención de riesgos ocupacionales en los trabajadores y trabajadoras de Del Tropic Foods.

ALCANCE

La ejecución del presente programa deberá ser coordinado por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y delegados de Prevención.

La población objetivo de las actividades de difusión y promoción serán todos los trabajadores y trabajadoras de Del Tropic Foods; y de manera específica serán los empleados participantes en eventos de difusión.

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

A través del presente programa se pretende contribuir al fortalecimiento de la Seguridad y Salud Ocupacional de Del Tropic Foods, a través de actividades de difusión y promoción de peligros, riesgos y consecuencias de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales; con la finalidad de que todo el personal se mantenga informado, entendido y sensibilizado para que contribuya a la adopción de las medidas preventivas que permitirán la reducción de riesgos ya sea por fuente, acto o condición ambiental; fortaleciendo así la seguridad y salud ocupacional a través de una cultura de prevención de riesgos ocupacionales. Con tal propósito el programa comprende:


Difusión de la Política Institucional de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO).

Implica el desarrollo de las actividades siguientes:

- Mandar a enmarcar y colocar la política SSO en espacios visibles en todas las oficinas de la Institución.
- Desarrollar eventos de divulgación sobre los contenidos de la política SSO

Distribución y difusión de los contenidos del Programa de Gestión de la Prevención de la Seguridad y Salud Ocupacional.

- Reproducir el programa sus anexos y sus diez elementos
- Distribuir el programa con sus anexos.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE UN PROGRAMA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVENTIVAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
	CODIGO	PAP-PGPRO-CD-09DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 4

- Desarrollar eventos de divulgación de los elementos del Programa

Promoción de la Seguridad y Salud Ocupacional (SSO)


- Elaboración y colocación de carteles y murales sobre Seguridad y Salud Ocupacional (SSO)
- Elaboración y distribución de brochures y afiches sobre Seguridad y Salud Ocupacional (SSO),
- Crear un espacio en los canales de comunicación de la empresa para la colocación de información sobre Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) y canalización de sugerencias, quejas, notificaciones y denuncias sobre peligros, riesgos y sucesos peligrosos.
- Elaborar y publicar a través de los canales de comunicación de la empresa u otro medio de información artículos alusivos sobre Seguridad y Salud Ocupacional (SSO), a fin de difundir consejos y advertencias de seguridad, de prevención de riesgos y demás actividades que promuevan la temática.

Educación sobre Seguridad y Salud Ocupacional (SSO)

- Elaborar guías didácticas sobre Seguridad y Salud Ocupacional (SSO) para las distintas áreas de gestión institucional con mayor riesgo específico
- Elaboración y difusión de manuales e instructivos acerca de los riesgos a los que están expuestos todos los trabajadores del lugar de trabajo.
- Preparar e impartir charlas sobre seguridad y salud ocupación y en temas específicos haciendo uso de las guías, manuales e instructivos.

Señalización

- Planificar la señalización de acuerdo a las necesidades identificadas.
- Gestionar los recursos para la señalización de acuerdo a los diseños y planificación realizada.
- Colocar las señales de prevención en las áreas identificadas en lugares visibles para los trabajadores y trabajadoras y deberán ser comprensibles.
- Educar sobre la interpretación de la simbología universalmente conocida para la señalización para la seguridad y salud ocupacional a través de charlas.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE UN PROGRAMA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVENTIVAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
	CODIGO	PAP-PGPRO-CD-09DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 4

Verificación


- Preparar una lista de chequeo para la verificación de cumplimiento de las actividades previstas a través de este programa.
- Aplicar la lista de chequeo periódico de al menos cada tres meses para verificar el cumplimiento de las acciones previstas en el presente programa.
- Preparar informe de resultados con recomendaciones.

PLAN DE ACCIÓN

Las acciones a seguir para promover la sensibilización sobre el cuidado que deben tener los colaboradores de las diferentes áreas de Del Tropic Foods para este año son:

Tabla 1: Plan de acción para difusión y promoción de actividades

#	ACTIVIDAD	TIEMPO (MESES)												RESPONSABLES	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1	Difusión de la Política Institucional de Seguridad y Salud Ocupacional (SSO).														Presidente y secretario CSSO
2	Distribución y difusión de los contenidos del Programa de Gestión de la Prevención de la Seguridad y Salud Ocupacional.														Vocal 1 CSSO
3	Promoción de la Seguridad y Salud Ocupacional (SSO)														Secretario CCSO
4	Educación sobre Seguridad y Salud Ocupacional (SSO)														Vocal 2 CCSSO


	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE UN PROGRAMA DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN DE LAS ACTIVIDADES PREVENTIVAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO			
	CODIGO	PAP-PGPRO-CD-09DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 4

5	Señalización													Vocal 3 CCSSO
6	Verificación													Secretario CCSSO

3.2.11. FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS, Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMÁS RIESGOS PSICOSOCIALES.



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 8

INDICE


INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVO	2
POBLACION A ALCANZAR	2
VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES	2
ACTIVIDADES	4
RESPONSABILIDADES	6

INTRODUCCIÓN

Las Naciones Unidas definen la violencia contra la mujer como «todo acto de violencia de género que resulte, o pueda tener como resultado un daño físico, sexual o psicológico para la mujer, inclusive las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de libertad, tanto si se producen en la vida pública como en la privada».

Generalmente se habla sobre el acoso hacia el género femenino, sin embargo, ambos géneros se encuentran en vulnerabilidad a los daños mencionados previamente; por tanto, es importante establecer un programa que permita actuar en la prevención de riesgos psicosociales a través de capacitaciones, charlas, entre otros de temáticas de interés en alusión a la temática

El presente programa se ha elaborado como una herramienta de información y prevención de los factores psicosociales de riesgo, haciendo énfasis en la violencia y acoso sexual hacia las mujeres en su entorno Laboral, el cual será impulsado con apoyo del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y delegados de Prevención buscando promover la sensibilización sobre los diferentes tipos de violencia, especialmente la discriminación que las mujeres padecen ante la desigualdad de género.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	2 DE 8

OBJETIVO

Concientizar a los trabajadores, sobre la prevención de la violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.

POBLACION ALCANZAR


Para todo el personal que labora en Del Tropic Foods. Procurando el bienestar físico y mental de los trabajadores.

VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define la violencia en el trabajo como “el uso deliberado de la fuerza física o el poder ya sea en grado de amenaza o efectivo, contra uno mismo, otra persona o un grupo, que cause o tenga muchas probabilidades de causar lesiones, muertes, daños psicológicos, trastornos del desarrollo o privaciones”. Por otra parte, la Organización Internacional del Trabajo (OIT) entiende la violencia como “cualquier tipo de comportamiento agresivo o insultante susceptible de causar un daño o molestias físicas o psicológicas a sus víctimas, ya sean estos objetivos intencionados o testigos inocentes involucrados de forma no personal o accidental en los incidentes”. La violencia en el trabajo recoge, por tanto, todas las conductas de violencia tanto física como psicológica que se produzcan en el entorno laboral. La violencia hacia las mujeres es cualquier acción basada en su género, que cause muerte, daño o sufrimiento físico o psicológico a la mujer tanto en el ámbito público como privado. Es todo tipo de violencia ejercida contra la mujer por su condición de mujer. Esta violencia es consecuencia de la histórica posición de la mujer en la familia patriarcal, subordinada al varón, carente de plenos derechos como persona.

Tipos de Violencia:

Según la “Ley Especial Integral para una Vida Libre de Violencia para las Mujeres” se enfrentan los siguientes tipos de violencia:

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	3 DE 8


a) Violencia Económica: Es toda acción u omisión de la persona agresora, que afecta la mujer, la cual se manifiesta a través de actos encaminados a limitar, controlar o impedir el ingreso de sus percepciones económicas

b) Violencia Femicida: Es la forma extrema de violencia de género contra las mujeres, producto de la violación de sus derechos humanos, en los ámbitos público y privado, conformada por el conjunto de conductas misóginas que conllevan a la impunidad social o del Estado, pudiendo culminar en feminicidio y en otras formas de muerte violenta de mujeres.

c) Violencia Física; Es toda conducta que directa o indirectamente, está dirigida a ocasionar daño o sufrimiento físico contra la mujer, con resultado o riesgo de producir lesión física o daño, ejercida por quien sea o haya sido su cónyuge o por quien esté o haya estado ligado a ella por análoga relación de afectividad, aun sin convivencia. Asimismo, tendrán la consideración de actos de violencia física contra la mujer, los ejercidos por la persona agresora en su entorno familiar, social o laboral.

d) Violencia Psicológica y Emocional; Es toda conducta directa o indirecta que ocasione daño emocional, disminuya el autoestima, perjudique o perturbe el sano desarrollo de la mujer; ya sea que esta conducta sea verbal o no verbal, que produzca en la mujer desvalorización o sufrimiento, mediante amenazas, exigencia de obediencia o sumisión, coerción, culpabilización o limitaciones de su ámbito de libertad, y cualquier alteración en su salud que se desencadene en la distorsión del concepto de sí misma, del valor como persona, de la visión del mundo o de las propias capacidades afectivas, ejercidas en cualquier tipo de relación.

e) Violencia Patrimonial; Son las acciones, omisiones o conductas que afectan la libre disposición del patrimonio de la mujer; incluyéndose los daños a los bienes comunes o propios mediante la transformación, sustracción, destrucción, distracción, daño, pérdida, limitación, retención de objetos, documentos personales, bienes, valores y derechos patrimoniales. En consecuencia, serán nulos los actos de alzamiento, simulación de enajenación de los bienes

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 8

muebles o inmuebles; cualquiera que sea el régimen patrimonial del matrimonio, incluyéndose el de la unión no matrimonial.

f) Violencia Sexual: Es toda conducta que amenace o vulnere el derecho de la mujer a decidir voluntariamente su vida sexual, comprendida en ésta no sólo el acto sexual sino toda forma de contacto o acceso sexual, genital o no genital, con independencia de que la persona agresora guarde o no relación conyugal, de pareja, social, laboral, afectiva o de parentesco con la mujer víctima.

g) Violencia Simbólica: Son mensajes, valores, iconos o signos que transmiten y reproducen relaciones de dominación, desigualdad y discriminación en las relaciones sociales que se establecen entre las personas y naturalizan la subordinación de la mujer en la sociedad.


La violencia contra la mujer presenta numerosas facetas que van desde la discriminación y el menosprecio hasta la agresión física o psicológica y el asesinato.

ACTIVIDADES


El programa que a continuación se describe tiene como propósito abordar la prevención de los riesgos psicosociales, especialmente los destacados en el art, 8 numeral 10 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y el artículo 55 del Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los lugares de Trabajo. A continuación, se describe el programa a desarrollar, el cual contempla medidas y acciones por cada tipo de dichos riesgos.

• RIESGOS PSICOSOCIALES RELACIONADOS CON EL TRABAJO

1. Identificación de peligros y evaluación de riesgos psicosociales en los puestos de trabajo
2. Análisis de la información reportada por las dependencias para identificar los riesgos psicosociales por puestos de trabajo.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	4 DE 8

3. Establecimiento de mecanismos de investigación y detección temprana de riesgos psicosociales como: encuestas o estudios de clima organizacional a todos los empleados de la empresa.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	5 DE 8

4. Establecimiento de un mecanismo para facilitar las aportaciones y sugerencias del personal con especial énfasis atención para el control de los psicosociales.
5. Elaboración y ejecución de un plan específico de prevención de riesgos psicosociales de acuerdo con los riesgos psicosociales identificados.
6. Diseño y establecimiento de políticas de personal para evitar el trabajo monótono y repetitivo, como rotación de personal en los puestos que resulte factible.
7. Desarrollo de jornada de información y sensibilización sobre los riesgos psicosociales.

- **ACOSO LABORAL**


1. Información y sensibilización sobre el tema de acoso laboral, a través de jornadas de capacitación (charlas, talleres, conferencias).
2. Socialización del marco legal y las políticas nacionales que regulan la equidad, no discriminación y prevención del acoso laboral
3. Elaboración y distribución de material informativo y educativo sobre violencia laboral.
4. Diseño y establecimiento de una política institucional de cero tolerancias al acoso laboral, en el marco de la ley y políticas nacionales.

- **VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES**

1. Información y sensibilización sobre el tema de violencia hacia las mujeres, a través de jornadas de capacitación (charlas, talleres, conferencias)
2. Socialización del marco legal y las políticas nacionales que regulan la equidad de género y la prevención de la violencia hacia las mujeres
3. Elaboración y distribución de material informativo y educativos sobre la equidad de género y la prevención de la violencia hacia las mujeres

- **ACOSO SEXUAL**

1. Sensibilización e información sobre Acoso Sexual, sobre el tema de violencia hacia las mujeres, a través de jornadas de capacitación (charlas, talleres, conferencias)
2. Difusión del marco legal y las políticas nacionales relativas a la prevención, tratamiento y penalización del acoso sexual

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	6 DE 8

3. Revisión y actualización de normativa institucional que prohíbe el acoso sexual dentro de las instalaciones del Ministerio (Reglamento de Normas Disciplinarias).


FUNCIONES DEL COMITÉ

Las funciones básicas de todo Comité son Crear y Mantener un interés vivo en la sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales, entre las funciones más importantes se pueden mencionar:


1. Formular recomendaciones sobre la violencia hacia las mujeres y los riesgos psicosociales.
2. Identificar e informar sobre acciones indebidas del personal en general de la empresa.
3. Cooperar para obtener resultados poniendo en práctica las recomendaciones brindadas por los entes reguladores y empresas expertas en la temática.
4. Gestionar talleres, charlas y/o conferencias de temáticas relacionadas a la sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.
5. Promocionar talleres, charlas y/o conferencias de temáticas relacionadas a la sensibilización sobre
6. Colaborar, sugerir e implementar opciones de comunicación personal y confiable con los trabajadores que pueden estar sometidos a cualquier tipo de acosos.
7. Desarrollar evaluaciones y recomendaciones sobre el ambiente laboral dentro de la empresa.

RESPONSABILIDADES

- Alta Gerencia:
 - ✓ Brindar los recursos necesarios para el cierre de oportunidades de mejora detectadas durante las auditorías e inspecciones de las áreas de la empresa.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES			
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA	7 DE 8

- CSSO:
 - ✓ Delegar al personal que realizará las convocatorias y divulgación de talleres, programas y/o charlas.
 - ✓ Realizar evaluaciones del ambiente laboral, relaciones internas y riesgos psicosociales en cada área de la empresa.
 - ✓ Revisar los resultados y elaborar informes.
 - ✓ Brindar seguimiento a las oportunidades de mejora de acuerdo a resultados y temáticas sobresalientes en el entorno.
- Presidente del comité de SSO:
 - ✓ Calcular los indicadores de riesgos psicosociales.
 - ✓ Realizar informe de gestión del modelo.
 - ✓ Convocar a reunión
- Secretario:
 - ✓ Registrar y archivar informe de gestión.
 - ✓ Enviar copia del informe de gestión, al archivo.

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.		
	FORMULACIÓN DE PROGRAMAS PREVENTIVOS Y DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE VIOLENCIA HACIA LAS MUJERES, ACOSO SEXUAL Y DEMAS RIESGOS PSICOSOCIALES		
	CODIGO	PSI -PGPRO-CD-10DTF	FECHA 06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	PAGINA 8 DE 8

- Todos los colaboradores
 - ✓ Hacer uso de los medios de comunicación privados o métodos de acercamiento y divulgación de sucesos inconsistentes dentro de su ambiente laboral
 - ✓ Asistir, informarse y prestar atención a las actividades realizadas por la empresa.

RECURSOS NECESARIOS.

Es importante tener en cuenta que para el desarrollo del procedimiento para el establecimiento de indicadores se debe incurrir en el uso de recursos tanto materiales, tiempo como recursos humanos. Por lo que continuación se presenta un resumen de los materiales a usar en cada uno de los pasos que han sido detallados en el procedimiento:

Diagrama 3 Detalle de recursos necesarios para programas preventivos y de sensibilización

Cantidad	Insumos materiales (Descripción)	Tiempo (promedio mensual x colaborador)	Recurso humano
1	Paquete de Microsoft Office	Capacitaciones: 2h Análisis de información: 3h	<ul style="list-style-type: none"> • Miembros del comité para propuestas y análisis • Personal contratado para información y capacitación • Personal operativo de la empresa
250	Hojas de papel bond carta		
2	Bolígrafos o lápiz.		
1	Calendario		
1	Impresora		
-	Pancartas informativas		
1	Cámara		

Fuente: Elaboración propia.

INSTRUCTIVO DE PRIMEROS AUXILIOS EN CASO DE ACCIDENTES CON REACTIVOS QUÍMICOS.



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

OBJETIVO.

Establecer la correcta aplicación de primeros auxilios en caso de accidentes con reactivos químicos.

ALCANCE.

Todos los colaboradores de DTF que tienen contacto directo e indirecto con los químicos tanto en bodega como en la aplicación, conozcan y pongan en práctica el procedimiento.

DESARROLLO.

Para la correcta aplicación de este procedimiento se deberá contar de antemano con cierto equipo auxiliar el cual consta de:

- Agua potable.
- Ducha de emergencia.
- Sistema de lavados oculares.
- Botiquín de primeros auxilios.

Dependiendo de tipo de lesión así será la atención que se le dé al accidentado, dentro de las principales lesiones que pueden ocurrir y su tratamiento están:

CONTACTO DE REACTIVOS CON LA PIEL.

- Mantener la tranquilidad y evitar proceder en una forma precipitada.
- Quitar inmediatamente la ropa manchada y salpicada.
- Lavar con abundante agua el área afectada, usar de emergencia si es necesario y utilizar las duchas de seguridad.
- Dependiendo de la naturaleza química del reactivo así serán los primeros auxilios aplicados:
- Los reactivos ácidos se neutralizarán aplicando bicarbonato de sodio en toda la superficie que haya sido afectada.
- Las sustancias básicas serán tratadas con jabón ácido inmediatamente después del contacto
- A los reactivos poco solubles en agua y que han hecho contacto con la piel lavarlos con Polietilenglicol 400.
- Hablar con un dermatólogo si es necesario.

CONTACTO DE REACTIVOS CON LOS OJOS.

- Mantener la tranquilidad y evitar proceder en forma precipitada.
- Bajo ninguna circunstancia tratar de neutralizar el reactivo que ha caído en la zona ocular.
- Lavar por lo menos diez minutos con solución salina en sistema de duchas oculares, realizando los lavados desde la parte exterior del ojo hacia la raíz de la nariz, manteniendolos párpados bien abiertos.
- Consultar al oftalmólogo si es necesario.

QUEMADURAS Y ESCALDAMIENTOS.

- Parar a la persona con ropa ardiendo, extinguir el fuego en ducha de emergencia o hacerlorodar.
- Quitar inmediatamente la ropa que esté impregnada con líquidos calientes enfriarlo con agua; debe tenerse la precaución de no eliminar manualmente las sustancias calientes o inflamadas que hayan caído en la piel.
- Introducir lo más pronto posible agua fría los miembros dañados hasta la atenuación del dolor. No utilizar harina, talco, aceites, etc.
- Colocar anestésico local y cubrir con gasa estéril la quemadura.
- En caso de quemaduras en la cara no cubrir as heridas y no utilizar agua.

INTOXICACIONES.

- En intoxicaciones orales o por ingesta, provocar vómito ingiriendo solución tibia de sal común e introduciendo el dedo en la garganta, no provocar el vómito si el intoxicado ha perdido el conchiendo o si la intoxicación es provocada por solventes, ácidos o lejías.
- En intoxicaciones por inhalación llevar al intoxicado al aire libre y no dar de beber líquidos a personas inconscientes.
- En cualquier caso, de intoxicación, llevar al accidentado a la clínica comunal ISSS Lourdes

RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL USO DEL BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS.

El botiquín de primeros auxilios debe estar en un lugar fresco, seco y seguro, fuera del alcance de los niños, debe contener un listado actualizado de los medicamentos, su dosificación, efectos y contraindicaciones.

Los medicamentos deben presentar claramente sus nombres y fechas de vencimiento, de ser posible es mejor tener sus indicaciones originales a mano, los antisépticos o medicamentos líquidos deben estar guardados de preferencia en frascos de plástico.

Cuando se utilice un material o instrumento de curación, hay que lavarlo de forma rigurosa y luego desinfectarlo.

Debe tener a mano una lista con los teléfonos de emergencia, sobre todo el de su médico familiar o en el caso que padezca una enfermedad, el de su médico tratante.

Su grupo de trabajo o en su domicilio todo deben saber si alguien presenta alergias a medicamentos, alimentos, picaduras, etc.

NORMAS BÁSICAS DEL MANEJO DEL BOTIQUÍN.

Los botiquines, en ningún caso, solucionarán problemas mayores de salud, sólo sirven para ayudar a brindar los primeros auxilios y solucionar problemas menores, tampoco el botiquín reemplazará los servicios de una farmacia.

Los botiquines no deben contener medicamentos que pueden ser peligrosos para la salud sin prescripción médica, por ejemplo: antibióticos, antihipertensivos (medicamentos para la presión arterial alta), cardiotónicos, todo tipo de inyectables y jeringas, etc.

El diseño de un botiquín de primeros auxilios debe ser para gente que no tenga conocimientos médicos ni farmacológicos, pero que haya recibido entrenamiento en primeros auxilios.

Los botiquines deben ser revisados mensualmente en su reposición y fechas de caducidad de los medicamentos. Los medicamentos faltantes deben ser reemplazados, en lo posible trate de no tener menos de la mitad en cuanto a la cantidad de cada uno de los medicamentos recomendados en este instructivo.

Todos los medicamentos caducados deben ser desechados inmediatamente. Los medicamentos que por algún motivo estén fuera de sus cajas, en el que no se aprecie el

nombre del producto ni la fecha de caducidad o tengan algún tipo de daño en su presentación, deben ser desechados.

FORMATO DE CONTROL DE USO DE BOTIQUINES.

Para un correcto uso del botiquín es necesario realizar el desglose de cada medicamento en un formulario que facilitará el control y el rápido acceso de los mismos cuando sea necesario.

Tabla 1. Control de Botiquines

N°	FECHA	NOMBRE	INSUMO DE BOTIQUIN	CANTIDAD

Fuente: Elaboración propia

INSTRUCTIVO DE USO Y MANEJO DE EXTINTORES



	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

OBJETIVO.

Establecer las medidas para el uso correcto de extintores ante casos de emergencia en la empresa DTF.

ALCANCES.

Todos los colaboradores que incluye jefes y personal en general.

DESARROLLO.

Para este tipo de áreas de trabajo se tienen que definir los tipos de extintores que se deben utilizar para apagar cualquier emergencia que se dé, los que se utilizarán tendrán que ser del siguiente tipo:

- Extintor de gas carbónico, utilizado para apagar fuegos de origen eléctrico.
- Extintor de polvo químico seco, utilizado para apagar todo tipo de fuego, en este caso cuando el fuego es originado por solventes y materiales inflamables.
- Los extintores estarán ubicados en las entradas y puestos estratégicos de los lugares de trabajo como laboratorios, oficinas, bodega de reactivos, etc.
- Es indispensable que se controle el vencimiento del contenido de los extintores, por lo menos una vez al año.

MANEJO Y USO.

Ante un incendio:

- Mantener la calma.
- Analizar en cinco segundos el origen del fuego.
- Dar la voz de alarma y ubicación del fuego.
- La persona que lleva el extintor, no debe correr en ningún momento, pero sí a un paso apresurado.
- Soltar la manguera del cincho de seguridad.
- Quitar el seguro sin presionar las manecillas y tomando con la otra mano el extintor por los hombros.
- Probar la carga del extintor, apretando por un segundo las manecillas, dirigiendo la carga al suelo.
- Si funciona el extintor verificar la dirección del humo, para saber la dirección del viento e inmediatamente colocarse a favor del viento.

- Tomar la manguera del extremo flexible con la mano más hábil y con la otra cargar el extintor.
- Ubicarse aproximadamente a 3 metros de distancia.
- Descargar a la base de la llama en forma de abanico asegurándose que el fuego haya sido extinto totalmente.
- Esperar un tiempo prudencial para verificar que no hay fuego y retirarse sin dar la espalda al lugar del incendio.
- Llevar inmediatamente el extintor a recargar.

DESARROLLO DEL CONTENIDO DE LOS MANUALES

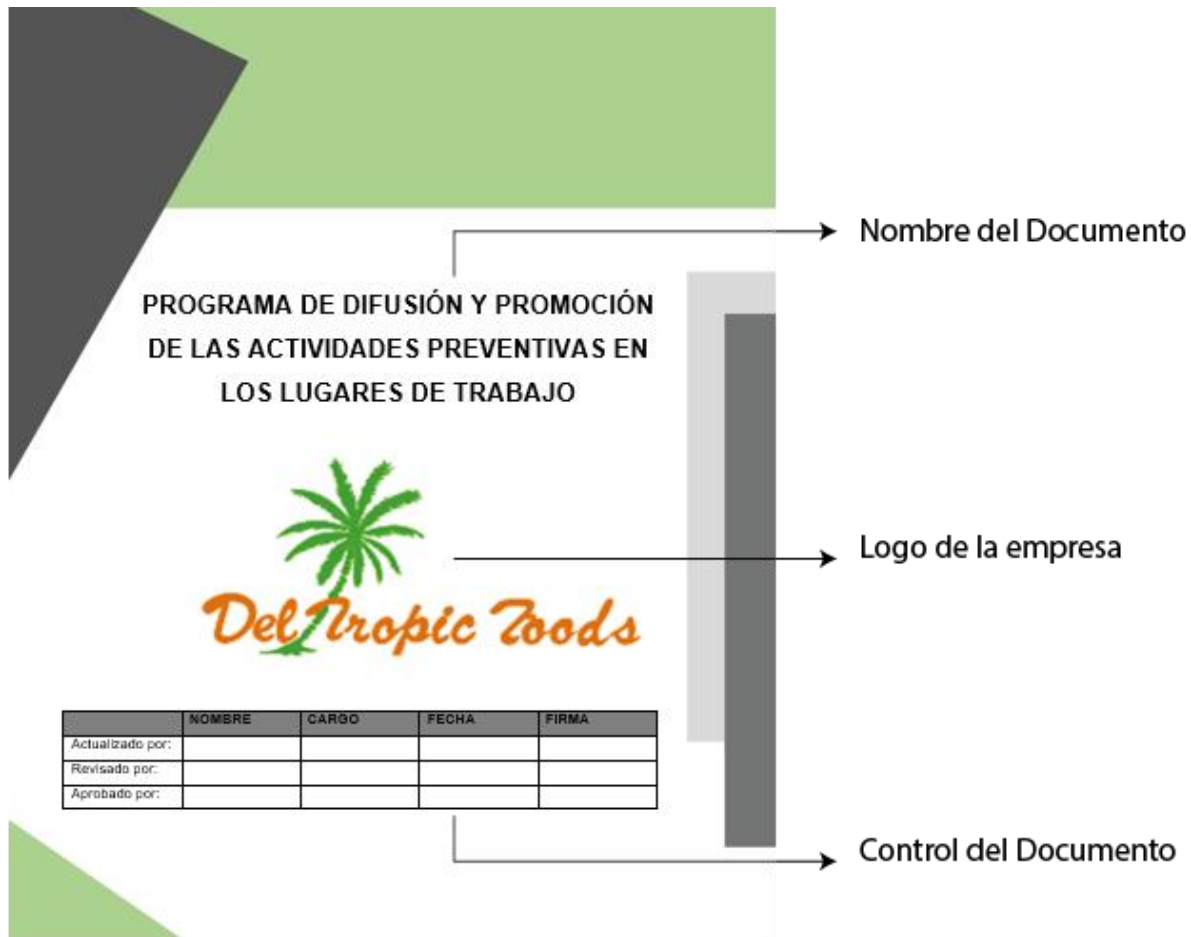


	NOMBRE	CARGO	FECHA	FIRMA
Actualizado por:				
Revisado por:				
Aprobado por:				

- **PORTADA DEL DOCUMENTO.**

Todos los Manuales que conforman el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, es decir, cada uno de los elementos del Programa contienen una porta similar a la mostrada en la siguiente imagen:

Ilustración 1 Referencia de portada de Manual



De acuerdo a la referencia, especifica el nombre del elemento, el logo de la empresa Del Tropic Foods y el Control del Documento en el cual se deberá de registrar cada actualización del manual, revisión y aprobación bajo la identificación de la persona que corresponda.

- **CODIFICACIÓN DEL DOCUMENTO**

Cada Manual de este Programa contiene el encabezado que se muestra en la siguiente imagen como referencia:

Ilustración 2 Referencia de encabezado de manuales

	DEL TROPIC FOODS, S.A. DE C.V.			
	MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA EL ESTABLECIMIENTO DE INDICADORES			
	CODIGO	MAN-PGPRO-CD-01DTF	FECHA	06/01/2023
	N° DE EDICIÓN	01	REVISION	01

En el cual se especifica el nombre de la empresa Del Tropic Foods, el nombre del documento, un código de personalizado que se explicará en el siguiente párrafo, la fecha de creación, número de edición y revisión que deberán ser actualizados de acuerdo con cada actualización que se le haga al programa dentro del año de vigencia.

El código de referencia que contiene cada manual simboliza lo siguiente:

Diagrama 1 Simbología de identificación de manuales

Tipo de documento	Proceso	Control de documento	Correlativo de documento
-------------------	---------	----------------------	--------------------------

La codificación se realiza de la siguiente manera:

Tabla 1 Tipo de Documento

Tipo de documento	Código
Manuales	MAN
Procedimientos	PR
Programas	PG
Formatos	FOR
Planes	PL

Tabla 2 Tipo de Proceso

Proceso	Código
Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.	PGPRO

Tabla 3 Nombre del documento

Nombre del documento	Código
Mecanismos de evaluación periódica del PGPRO	MEP
Identificación, evaluación, control y seguimiento permanente de los	IER

riesgos ocupacionales	
Registro actualizado de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos	AES
Plan de Emergencia y Evacuación	PEE
Entrenamiento de manera teórica y práctica, en forma inductora y permanente a los trabajadores sobre sus competencias, técnicas y riesgos específicos de su puesto de trabajo	ETP
Programa de exámenes médicos y atención de primeros auxilios	EPA
Programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH/SIDA, salud mental y salud reproductiva	CPL
Planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional	SSO
Programa de difusión y promoción de las actividades preventivas en los lugares de trabajo	PAP
Programas preventivos y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales	PSI

Ejemplo: MAN-PGPRO-CD-01DTF

MAN: Manual, tipo de documento.

PGPRO: Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.

CD: Control de Documentos, Iniciales del nombre del documento.

01: Correlativo que indica el número de documento basado en artículo 8 del Decreto 254.

DTF: siglas que indican el nombre de la empresa, Del Tropic Foods

- **ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS EN DTF**

Los registros se almacenan y resguardan por un período de 36 meses, de manera física. Los registros digitales deben almacenarse 36 meses. Durante el año correspondiente se va desarrollando los registros se guardan en carpetas individuales, o en una sola carpeta según el programa al que correspondan.

Al finalizar los procesos y empaques se guardan dentro de cajas identificadas debidamente (año y nombres de documentos que contiene) y se llevan a la bodega respectiva para los documentos.

El acceso a esta bodega solamente corresponde al CSSO.

Los registros electrónicos tienen un almacenamiento dentro de la PC donde se digitan y deben subirse a one drive al completar el año.

- **CONTENIDO DE LOS MANUALES**

Cada manual contiene lo siguiente dentro de cuerpo:

Tabla 4 Contenido general de los manuales

ELEMENTO.	DESCRIPCIÓN.
Introducción.	Donde se hace una descripción del contenido del documento de forma general.
Objetivo.	Establece claramente el objetivo general de lo que se pretende lograr con cada manual.
Alcance.	Se indica tanto las áreas como las situaciones donde el manual debe ser usado, además de hacer sus excepciones (es decir lo que excluye).
Responsabilidades	Aquí se detalla los cargos que tienen la responsabilidad de ejecutar las actividades descritas en los manuales y los responsables por que se cumpla el mismo, se deberá mencionar solo cargos y nunca hacer referencia en forma personal.
Desarrollo del Contenido del Manual.	El contenido de cada manual depende del objetivo que persigue.

Elaboración propia.

5. VALIDACIÓN DE LA SOLUCIÓN PARA IDENTIFICAR EN CUÁNTO EL DISEÑO HA MEJORADO LA SITUACIÓN ACTUAL

Con el fin de realizar una validación a la solución planteada a partir del diseño de cada uno de los elementos del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales se desarrolla el listado de chequeo siguiente, tomando en cuenta la nueva información presentada y los procedimientos diseñados para la implementación del programa antes mencionado.

LISTA DE CHEQUEO PARA LA EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

Tabla 28. Lista de chequeo para la evaluación del diseño del programa de prevención de riesgos ocupacionales

Objetivo
Evaluar el Cumplimiento del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales diseñado.

Indicaciones

Marcar con un “✓” la respuesta que considere conveniente.

Cumplimiento del Elemento 1

Mecanismos de evaluación periódica del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
1	¿Se cuenta con medidas cuantitativas y cualitativas de alcance, apropiadas a las necesidades del lugar?	Art. 39, literal a, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.	✓		
2	¿Se realiza el seguimiento del grado hasta el cual se cumplen los objetivos y metas establecidas?	Art. 39, literal b, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
3	¿Se cuenta con 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.	Art. 39, literal c, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
4	¿Se cuenta con registros de los resultados de seguimiento y medición para facilitar el análisis subsiguiente de acciones preventivas y correctivas?	Art. 39, literal d, del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	

Cumplimiento del Elemento 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, adoptando 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 postparto y la lactancia.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
5	¿Se han identificado los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los	Art. 40. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares	✓		

	trabajadores en su puesto de trabajo?	de Trabajo			
6	¿Se ha realizado la evaluación de riesgos mediante el llenado de la matriz de identificación y evaluación de riesgos?	Art. 41. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
7	¿Han establecido un mapa de riesgos del lugar de trabajo?	Art. 43. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
8	¿Se han cumplido los planes de acciones correctivas para las medidas de control y seguimiento de los riesgos ocupacionales?	Art. 43. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo		✓	
9	¿Se han practicado estudios higiénicos, para la identificación de riesgos, especialmente en el caso de contaminantes?	Art. 41. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		

Cumplimiento del Elemento 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.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
10	Cuando se presentó un accidente, enfermedad profesional o suceso peligroso, ¿Se realizó una investigación para determinar sus causas?	Art. 48. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
11	¿Se lleva un registro actualizado de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos?	Art. 47. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
12	Cuando se presentó un accidente o enfermedad profesional ¿Se notificó?	Art. 66 de la Ley General de Prevención de Riesgos		✓	

	al ministerio de trabajo?	en los lugares de trabajo,			
13	¿Se ha elaborado el resumen de registro de accidentes de trabajo, enfermedad profesional y sucesos peligrosos?	Art. 46. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
Cumplimiento del Elemento 4					
Diseño e implementación de su propio plan de emergencia y evacuación.					
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
14	¿Se han establecido medidas de respuesta a las emergencias propias y ajenas a que esté expuesto el lugar de trabajo, definiendo el alcance del plan?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
15	¿Se han detallado los responsables de la implementación del plan, definiendo los roles de todo el personal del lugar de trabajo durante la emergencia?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
16	¿Se han establecido mecanismos de comunicación y de alerta a ser utilizados durante o fuera del horario de trabajo?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
17	¿de han detallado los equipos y medios para la respuesta ante emergencias?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
18	¿Se cuenta con procedimientos de respuesta, de acuerdo a cada tipo de emergencia?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
19	¿Se cuenta con el plan de capacitaciones a los responsables de la atención de emergencias?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		

		de Trabajo			
20	¿Cuenta con la calendarización y registro de simulacros?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
21	¿Se han establecido métodos de revisión y actualización del plan de emergencia?	Art. 49. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
22	¿Se ha dado a conocer medidas de respuesta a las emergencias a las que está expuesto el lugar de trabajo?			✓	
23	¿Se han definido las brigadas de emergencia?		✓		
24	¿Se ha dado a conocer el mecanismo de comunicación y alerta que se utiliza durante la emergencia?		✓		
25	¿Se han realizado los simulacros con la participación de todos los trabajadores/as?		✓		
26	¿Se han impartido las capacitaciones establecidas en el plan de emergencia?		✓		
27	¿Se han definido las rutas de evacuación y puntos de reunión en caso de emergencia?			✓	

Cumplimiento del Elemento 5

Entrenamiento de manera teórica y práctica, en forma inductora y permanente a los trabajadores sobre sus competencias, técnicas y riesgos específicos de su puesto de trabajo, así como sobre los

riesgos ocupacionales generales de la empresa.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
28	¿Han recibido capacitaciones / entrenamiento; sobre riesgos específicos de su puesto de trabajo, riesgos generales, competencias técnicas; los trabajadores/as?		✓		
29	¿Se ha cumplido el plan anual de entrenamiento?		✓		

Cumplimiento del Elemento 6

Establecimiento del programa de exámenes médicos y atención de primeros auxilios en el lugar de trabajo.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
30	¿Se han realizado los exámenes médicos y evaluación en la fecha establecida?		✓		
31	¿Se han impartido las capacitaciones del programa de primeros auxilios?		✓		

Cumplimiento del Elemento 7

Establecimiento de programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH / SIDA, salud mental y salud reproductiva.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
Programa Preventivo sobre consumo de alcohol y drogas					
32	¿Se han impartido las charlas educativas sobre consumo de alcohol y drogas?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
33	¿Se han promovido terapias grupales con personas que tienen problemas de alcohol y drogas?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
34	¿Se realizaron las pruebas de consumo de alcohol y drogas?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención	✓		

		de Riesgos en los Lugares de Trabajo			
Programa Preventivo sobre infecciones de Transmisión sexual y VIH / SIDA					
35	¿Se han impartido las charlas educativas sobre infecciones de transmisión sexual y VIH / SIDA?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
36	¿Se promovió la realización de la prueba de VIH / SIDA en el mes de diciembre?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
37	En el día mundial de la lucha contra el VIH / SIDA, ¿Se utilizó el listón rojo en apoyo a la lucha contra el VIH / SIDA?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
38	¿Se realizó la solicitud y entrega de preservativos?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
Programa de Salud Mental					
39	¿Se han impartido las charlas educativas sobre salud mental?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
40	¿Se realizó la evaluación de salud mental a todos los trabajadores/as?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
41	¿Se llevaron a cabo las actividades de motivación laboral?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		

Programa de Salud Reproductiva					
42	¿Se han impartido las charlas educativas sobre salud reproductiva?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
43	¿Se promovió la realización de mamografías, citologías y exámenes de próstata?	Art. 53. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
Cumplimiento del Elemento 8					
Planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional					
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
44	¿Se ha cumplido con la planificación de las actividades del CSSO?	Art. 26. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
45	¿Se ha cumplido con la planificación mensual de las reuniones del CSSO?	Art. 26. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
Cumplimiento del Elemento 9					
Formulación de un programa de difusión y promoción de las actividades 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.					
Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
46	¿Se mantiene la política de seguridad en los lugares establecidos?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
47	¿Se actualizó la información de la cartelera de difusión y promoción todos los meses?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		

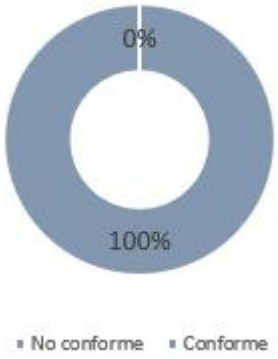
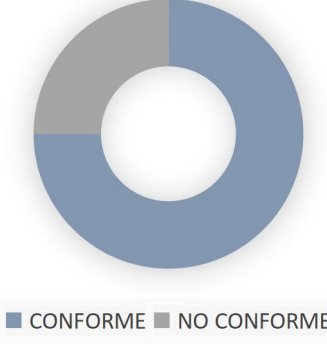
48	¿Se incluyeron las actividades del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional en la cartelera informativa?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
49	¿Se encuentran ubicados los afiches con señales de prevención en los lugares establecidos?	Art. 54. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		

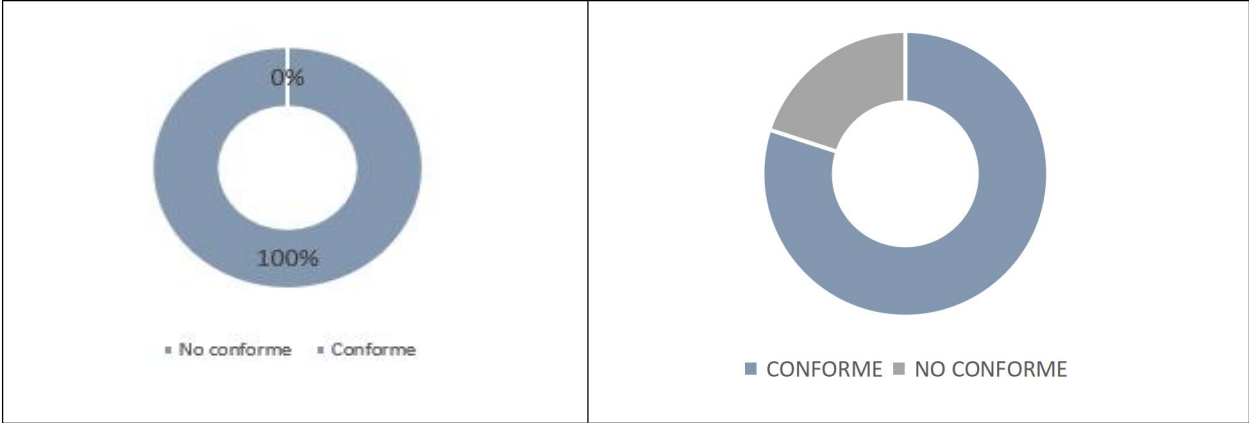
Cumplimiento del Elemento 10
 Formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.

Nº	Pregunta	Disposición legal	SI	NO	Hallazgos
Programa Preventivo sobre Violencia hacia las Mujeres y Acoso Sexual					
50	¿Se han impartido las charlas educativas sobre prevención de la violencia hacia las mujeres y acoso sexual?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
51	¿Se colocaron afiches relacionados a la prevención sobre violencia hacia las mujeres y acoso sexual?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		
Programa Preventivo y de Sensibilización sobre Riesgos Psicosociales					
52	¿Se han impartido las charlas educativas sobre prevención de riesgos psicosociales?	Art. 55. del Reglamento de Gestión de la prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo	✓		

5.1. ANÁLISIS DE LA LISTA DE CHEQUEO PARA LA EVALUACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

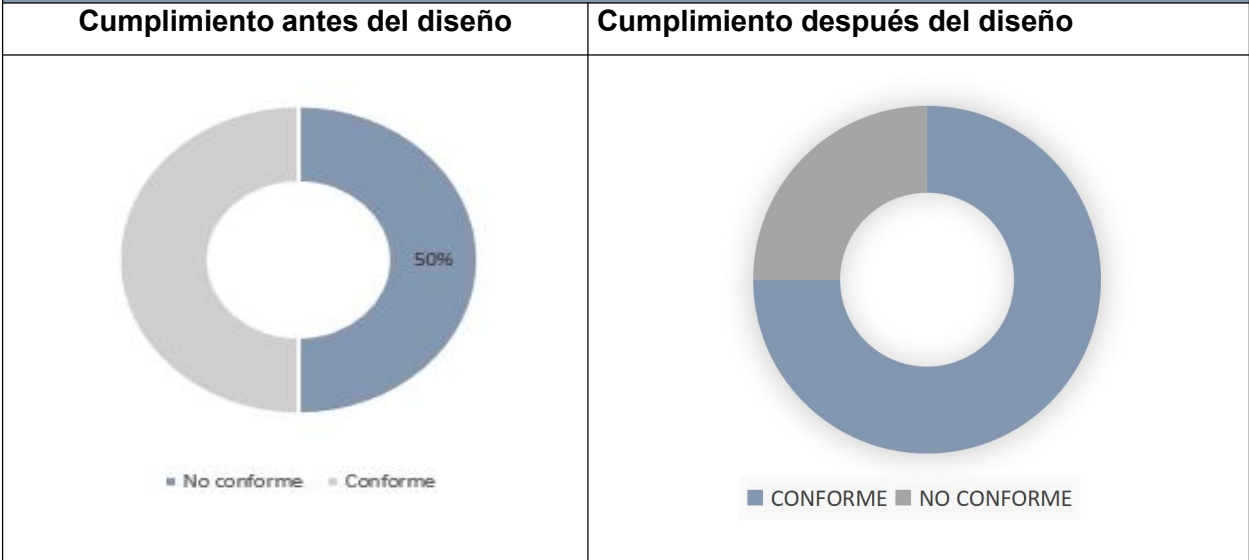
Tabla 29. Análisis de la lista de chequeo para la evaluación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales

Análisis Elemento 1: Mecanismos de evaluación periódica del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	
Cumplimiento antes del diseño	Cumplimiento después del diseño
 <p>0% 100%</p> <p>■ No conforme ■ Conforme</p>	 <p>■ CONFORME ■ NO CONFORME</p>
<p>Con respecto al elemento uno del programa de gestión de prevención de riesgos cuando se realizó el diagnóstico de la situación actual se determinó que la empresa tenía un incumplimiento del 100% ya que esta realizaba acciones aisladas que no contribuían al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a los mecanismos de evaluación periódica del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, sin embargo en el diseño de este elemento se procuró el cumplimiento de lo establecido en dicho reglamento con respecto a los mecanismos de evaluación, por lo que de asumir que estos se implementaran según el periodo asignado a los mismos el nivel de cumplimiento es de 75%.</p>	
Análisis Elemento 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, adoptando 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 postparto y la lactancia.	
Cumplimiento antes del diseño	Cumplimiento después del diseño



Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados en el elemento dos del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales en la situación actual, como requisito en el diseño e implementación del mismo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, con respecto a este elemento, sin embargo si se determina que se cumplirán con los procedimientos diseñados el nivel de cumplimiento es del 80%.

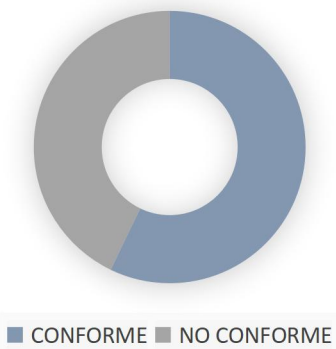
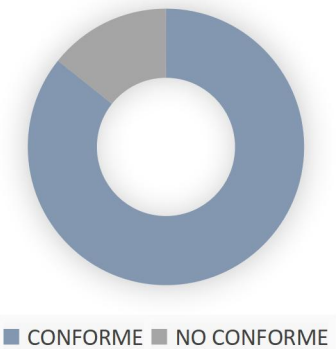
Análisis Elemento 3: Registro actualizado de accidentes, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos, a fin de investigar si éstos están vinculados con el desempeño del trabajo y tomar las correspondientes medidas preventivas



Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados en el elemento tres del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, como requisito en el diseño e implementación del mismo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 50% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, con respecto a este elemento, sin embargo al tomar en cuenta los procedimientos establecidos en el diseño se visualiza un nivel de cumplimiento del 75%

Análisis del Elemento 4

Diseño e implementación de su propio plan de emergencia y evacuación.

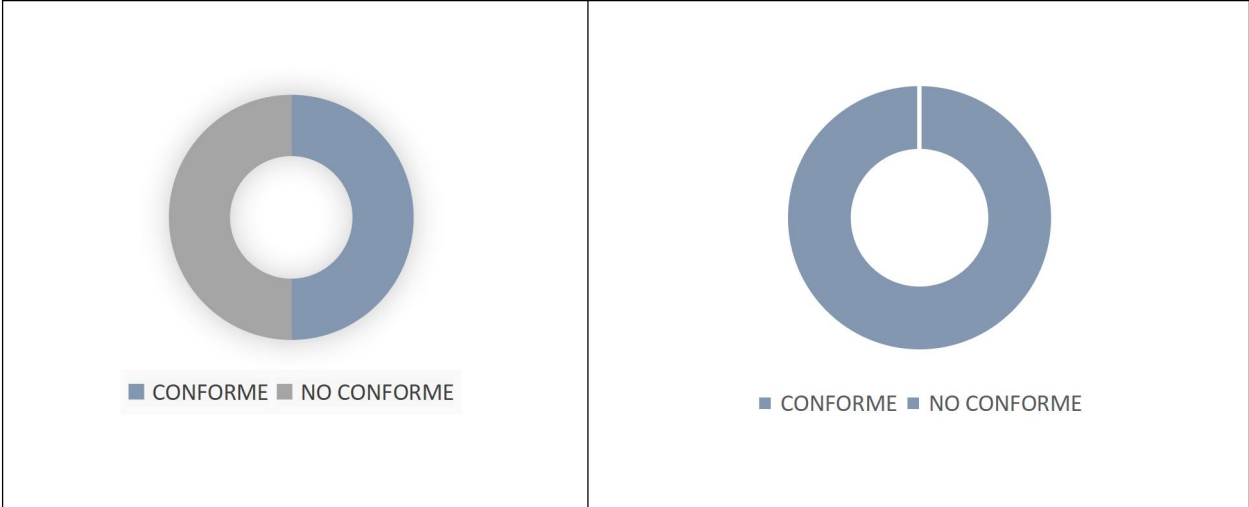
Cumplimiento antes del diseño	Cumplimiento después del diseño
 <p>■ CONFORME ■ NO CONFORME</p>	 <p>■ CONFORME ■ NO CONFORME</p>

Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados en el elemento cuatro del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, como requisito en el diseño e implementación del mismo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 43% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, con respecto a este elemento, sin embargo con el diseño planteado se logra un nivel de cumplimiento del 86%

Análisis del Elemento 5

Entrenamiento de manera teórica y práctica, en forma inductora y permanente a los trabajadores sobre sus competencias, técnicas y riesgos específicos de su puesto de trabajo, así como sobre los riesgos ocupacionales generales de la empresa.

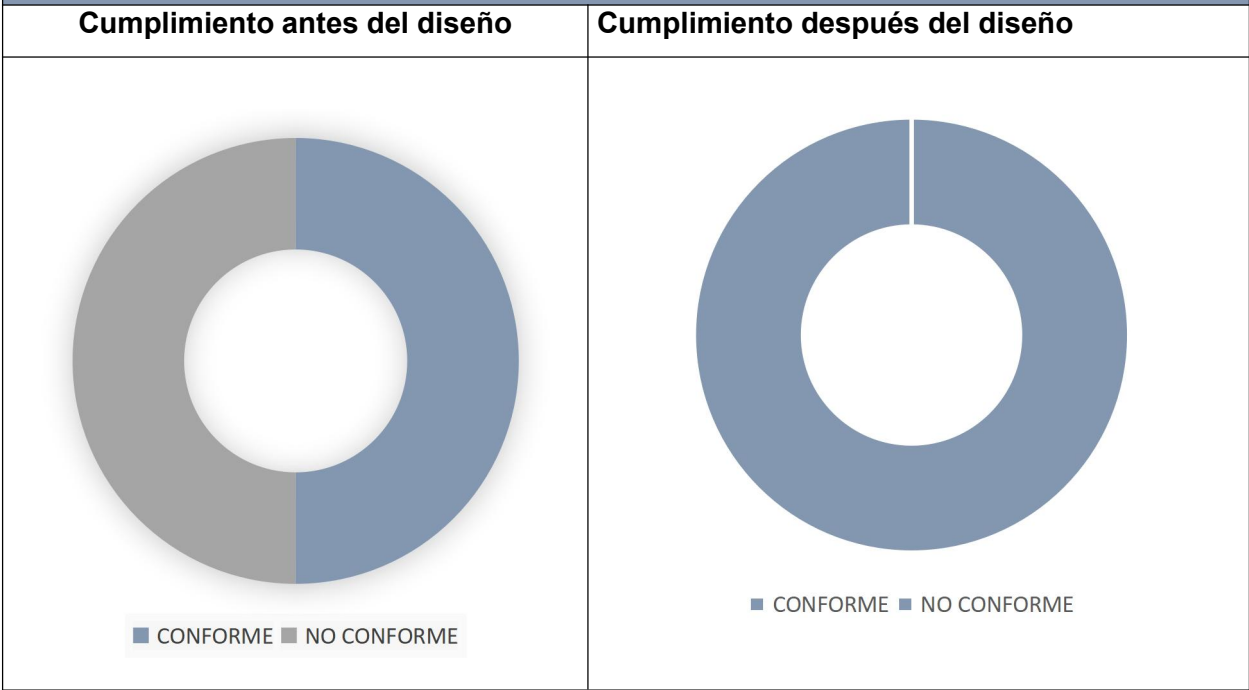
Cumplimiento antes del diseño	Cumplimiento después del diseño
-------------------------------	---------------------------------



Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados en el elemento tres del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, como requisito en el diseño e implementación del mismo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 50% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, con respecto a este elemento, sin embargo con el diseño planteado se logra un nivel de cumplimiento del 100%


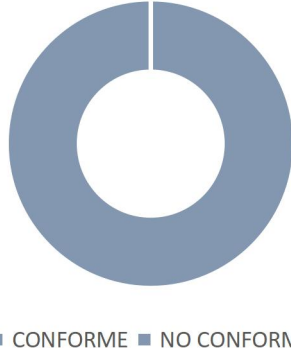
Análisis del Elemento 6

Establecimiento del programa de exámenes médicos y atención de primeros auxilios en el lugar de trabajo



Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados en el elemento tres del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales, como requisito en el diseño e implementación del mismo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 50% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, con respecto a este elemento. sin embargo con el diseño planteado se logra un nivel de cumplimiento del 100%

Análisis Elemento 7: Establecimiento de programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH / SIDA, salud mental y salud reproductiva.

Cumplimiento antes del diseño	Cumplimiento después del diseño
 <p>A donut chart with a small white slice at the top representing 0% 'No conforme' and a large blue slice representing 100% 'Conforme'. A legend below shows a white square for 'No conforme' and a blue square for 'Conforme'.</p>	 <p>A donut chart that is almost entirely blue, representing 100% 'CONFORME'. A very small white slice at the top represents 0% 'NO CONFORME'. A legend below shows a blue square for 'CONFORME' and a white square for 'NO CONFORME'.</p>

Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en el establecimiento de programas complementarios sobre consumo de alcohol y drogas, prevención de infecciones de transmisión sexual, VIH / SIDA, salud mental y salud reproductiva, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que no se cuentan con evidencias que indiquen que la empresa ha realizado acciones que contribuyan al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento. sin embargo con el diseño planteado se logra un nivel de cumplimiento del 100%, al asumir que la empresa desarrollara las actividades planteadas en dichos los procedimientos diseñados

Análisis Elemento 8: Planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional

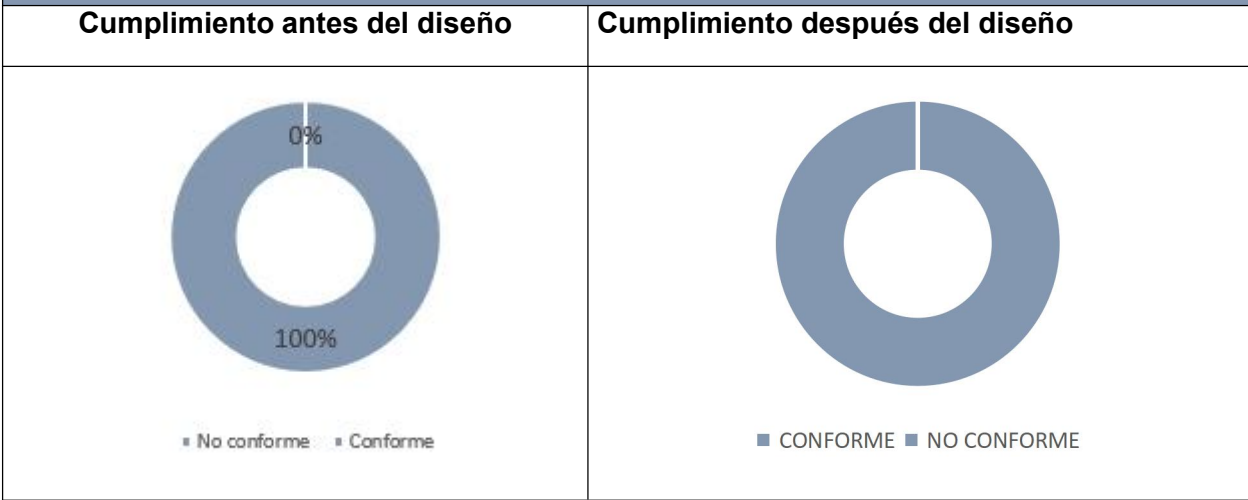
Cumplimiento antes del diseño	Cumplimiento después del diseño
-------------------------------	---------------------------------



Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en la planificación de las actividades y reuniones del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que esta ha realizado acciones aisladas que no han contribuido al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento. sin embargo con el diseño planteado se logra un nivel de cumplimiento del 100%, al asumir que la empresa desarrollara las actividades planteadas en dichos los procedimientos diseñados


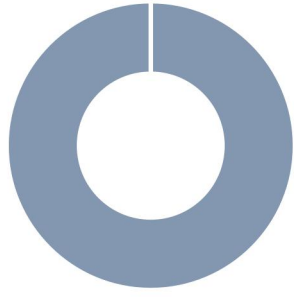
Análisis Elemento 9: Formulación de un programa de difusión y promoción de las actividades en los lugares de trabajo.

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.



Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en la formulación de un programa de difusión y promoción de las actividades en los lugares de trabajo, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que no se cuentan con evidencias que indiquen que la empresa ha realizado acciones que contribuyan al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento. sin embargo con el diseño planteado se logra un nivel de cumplimiento del 100%, al asumir que la empresa desarrollara las actividades planteadas en dichos los procedimientos diseñados

Análisis Elemento 10: Formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales.

Cumplimiento antes del diseño	Cumplimiento después del diseño
 <p>■ No conforme ■ Conforme</p>	 <p>■ CONFORME ■ NO CONFORME</p>

Al realizar la evaluación de cada uno de los ítems contemplados como requisito en la formulación de programas preventivos, y de sensibilización sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales, se determinó que la empresa se encuentra con un incumplimiento del 100% ya que no se cuentan con evidencias que indiquen que la empresa ha realizado acciones que contribuyan al cumplimiento de los requerimientos establecidos en el decreto 86, respecto a este elemento. sin embargo con el diseño planteado se logra un nivel de cumplimiento del 100%, al asumir que la empresa desarrollara las actividades planteadas en dichos los procedimientos diseñados

Fuente: elaboración propia

CAPITULO IV. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

1. INVERSIÓN DEL PROYECTO

Los principales costos que constituyen la Inversión para todas las actividades que conlleva el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.

- Costos de Diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales
- Costo de Capacitación
- Costo de Equipo y Material de Seguridad

1.1. COSTOS DE DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES.

Tabla 30. Costos del diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales

ACTIVIDAD	DURACIÓN (DÍAS)	COSTO DIARIO	TOTAL.
Análisis General de las Áreas de la empresa Del Tropic Foods	30	\$43.33	\$1,299.90
Caracterización de cada una de las Áreas (personal, usuarios, maquinaria y equipo, materiales, actividades de trabajo y condiciones actuales de trabajo)	90	\$43.33	\$3,899.70
Evaluación y Valoración de Riesgos de cada puesto de trabajo.	30	\$43.33	\$1,299.90
Mapas de Riesgos.	30	\$43.33	\$1,299.90
Diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	30	\$43.33	\$1,299.90
Diseño de Procedimientos del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	90	\$43.33	\$3,899.70
Diseño de Formularios del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	30	\$43.33	\$1,299.90
TOTAL			\$14,298.90

Fuente: Elaboración propia

1.2. COSTO DE CAPACITACIÓN.

Los costos de capacitación se realizarán en la medida que se desarrollen los temas y se requieran hacer capacitaciones especializadas

Tabla 31. Costos de capacitaciones

CAPACITACIÓN.	DURACIÓN (Horas).	COSTO (\$ 75.00 / Hora)
Capacitación de 48 horas de ley	48	\$3,600.00
Ergonomía y prevención de enfermedades profesionales.	8	\$600.00
Materiales peligrosos I y II	16	\$1,200.00
Prevención de riesgos, medidas y dispositivos de seguridad	8	\$600.00
Equipo de protección personal, su uso e importancia	8	\$600.00
Prevención y combate de incendios.	8	\$600.00
Capacitación brigada de evacuación	8	\$600.00
Primeros auxilios para emergencia.	8	\$600.00
TOTAL COSTOS DE CAPACITACIÓN		\$8,400.00

Fuente: Elaboración propia

1.3. COSTO DE EQUIPO Y MATERIAL DE SEGURIDAD

El costo de equipamiento y materiales de seguridad se refiere a la inversión inicial que hay que hacer en extinguidores de fuego, señalización, luminarias, tomacorrientes, etc. Todos estos son necesarios para solucionar los riesgos detectados en el diagnóstico de la situación actual de la empresa Del Tropic Foods. A continuación, se presenta cada uno de estos equipos y materiales con su respectiva cantidad y costo.

1.3.1. EQUIPAMIENTO DE EXTINTORES.

Tabla 32. Costos de equipamiento de extintores

N°	Zona	Cantidad de extintores	Capacidad	Tipo de extintor	Costo unitario	Costo Total
1	Material de reciclaje	1	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 75.00
2	Bodega de empaques	3	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 225.00
3	Bodega de Repuestos	1	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 75.00

4	Oficina de bodega	1	10 Lbs	CO2 BC	\$235.04	\$ 235.04
5	Pasillo de bodegas	1	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 75.00
6	Oficina logística	1	10 Lbs	CO2 BC	\$235.04	\$ 235.04
7	Bodega de insumos agrícolas	1	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 75.00
8	Bodega de químicos	1	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 75.00
9	Área de procesos	2	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 150.00
		1	15 Lbs	CO2 BC	\$259.90	\$ 259.90
10	Pasillo principal	3	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 225.00
11	Sala de maquinas	1	15 Lbs	CO2 BC	\$259.90	\$ 259.90
12	Subestación	1	15 Lbs	CO2 BC	\$259.90	\$ 259.90
13	Tanques combustible de	1	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 75.00
14	Oficinas administrativas	2	10 Lbs	CO2 BC	\$235.04	\$ 470.08
15	Cafetín	1	6Lts	TIPO K	\$256.51	\$ 256.51
16	carpintería	1	20 Lbs	PQS ABC	\$75.00	\$ 75.00
TOTAL		23			\$2,491.33	\$3,101.37

Fuente: Elaboración propia

1.3.2. COSTOS DE SEÑALIZACIÓN.

Los costos de señalización son en donde se detallan todas las señalizaciones que se determinaron necesarias en la etapa de diseño y que ayudaran a mantener la seguridad en cada una de las áreas de la empresa Del Tropic Foods.

Tabla 33 Costos de Señalización

CANTIDAD	Descripción	Dimensiones	Precio unitario	Monto
20	Advertencia Atención riesgo eléctrico	25X36 cm	\$3.85	\$77.00
15	Advertencia Riesgo de caída	25X36 cm	\$4.85	\$72.75
5	Advertencia de zona de carga y descarga	30X20 cm	\$2.95	\$14.75
10	Advertencia superficie caliente	30X20 cm	\$3.95	\$39.50
10	Rotulo uso obligatorio de Equipo de Protección Personal	30X20 cm	\$2.95	\$29.50
5	Rotulo uso obligatorio de protección auditiva	30X20 cm	\$2.95	\$14.75

23	Extintor Contra incendio.	30X20 cm	\$3.95	\$90.85
10	Obligación Uso de mascarilla.	30X20 cm	\$3.95	\$39.50
2	Punto de Encuentro.	45X30 cm	\$20.95	\$41.90
20	Ruta de Evacuación Derecha.	30X20 cm	\$3.60	\$72.00
20	Ruta de Evacuación Izquierda.	30X20 cm	\$3.60	\$72.00
4	Salida de Emergencia.	30X20 cm	\$3.95	\$15.80
5	Mapas de rutas de Evacuación.	60 x 80cm	\$11.50	\$57.50
40	No Fumar	5x20 cm	\$2.20	\$88.00
			TOTAL	\$725.80

Fuente: Elaboración propia

1.3.3. COSTOS DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los Equipo de Protección Personal (EPP) comprenden todos aquellos dispositivos, accesorios y vestimentas de diversos diseños que emplea el trabajador para protegerse contra posibles lesiones.

La finalidad del EPP es proteger al trabajador de los riesgos que el puesto de trabajo pueda presentar. La protección personal debe ser considerada como una medida excepcional, a la que debe recurrirse cuando no haya podido eliminarse el riesgo o el control del mismo no presente suficientes garantías.

A continuación, se muestran el detalle y el costo del equipo de protección personal anuales a utilizar por área⁴.

Teniendo un total de \$9,342.05, que es la inversión total que debe hacerse en la empresa Del Tropic Foods en un año, para proporcionar a sus trabajadores mejores condiciones de seguridad y protección.

1.3.4. COSTO DEL BOTIQUÍN

El costo de tener un botiquín con lo mínimo necesario para poder atender una emergencia asciende al monto de \$223.50 al año (Ver tabla 8, insumos de botiquín)

1.3.5. COSTOS DE ACCIONES CORRECTIVAS.

⁴ Estos costos se calcularán únicamente para el primer mes, ya que para los próximos periodos estos costos serán parte de los costos operativos.

Como se ha elaborado un trabajo integrado en todas las etapas necesarias para el diseño de un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, de la etapa de diagnóstico se realizó una priorización de los riesgos existentes, considerando se han retomado las acciones correctivas necesarias, las cuales son detalladas a continuación con su respectivo costo; el cual asciende a \$1,537.30 monto que se desglosa de la siguiente forma:

Tabla 34. Costos de acciones correctivas

SEGURIDAD ESTRUCTURAL					
DETALLE.	DESCRIPCIÓN.	ACCIÓN CORRECTIVA.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO DE MEJORA
Puestos con iluminación deficiente	Del total de puestos analizados se evidencio que 7 de esos puestos cuentan con una iluminación por debajo de lo reglamentario	Se debe adquirir tubos 20 w luz blanca para mejor iluminación	20	\$5.65	\$113.00
Gradas sin cinta antideslizante.	Las gradas de la entrada principal a planta, las gradas de entrada a oficinas de gerencia de producción, no tienen cinta antideslizante	Se debe colocar cinta antideslizante	2	\$74.65	\$149.30
Pintura de pasillos	Los pasillos de circulación no se encuentran definidos ni señalizados con los colores definidos para pasillos de circulación	Delimitación de pasillos de circulación y Pintura de pasillos de circulación	5	\$180.00	\$900.00
Grada principal de entrada a planta sin barandal	Las gradas de la entrada principal a planta tienen una dimensión de 3.5 metros y no posee barandal al centro de la misma	Ubicación de barandal en gradas de acceso a planta	1	\$75.00	\$75.00
Escaleras de acceso a maquinas	Dos escaleras de acceso a máquina se encontraron con escalones en mal estado y con separaciones mayores a 20 centímetros	Cambio de escalera	2	150	\$300.00
				TOTAL	\$1,537.30

Fuente: Elaboración propia

2. COSTOS DE OPERACIÓN

Los costos de operación del programa de gestión de riesgos ocupacionales en los que debe incurrir DTF en el primer año de funcionamiento están constituidos por los costos de utilización

permanente de formularios generados en el programa, los costos de oportunidad y los costos por mantenimiento del equipo de protección personal.

2.1. COSTOS DE MANTENIMIENTO

Los extintores con el tiempo pierden presión y se vuelven inútiles. Es por ello que, para asegurar su buen funcionamiento, es necesario realizar un mantenimiento adecuado, acompañado de su recarga. Esa es la causa por la que se tienen que estar recargando para prevenir un mal funcionamiento.

2.1.1. COSTO RECARGA Y MANTENIMIENTO DE EXTINTORES

Recarga: Es el cambio total del agente extintivo (Polvo Químico seco, Bióxido de Carbono, Agua, AFFF, etc.)

Para la recarga de extintores, se ha considerado 1 recarga para cada extintor, por año, siendo el costo por mantenimiento y recarga de los extintores de \$ 290.50 siendo el costo el que se describe en la siguiente tabla:

Tabla 35. Costo de Mantenimiento extintores.

N°	Zona	Cantidad de extintores	Capacidad	Tipo de extintor	Costo unitario	Costo Total
1	Material de reciclaje	1	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$10.80
2	Bodega de empaques	3	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$32.40
3	Bodega de Repuestos	1	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$10.80
4	Oficina de bodega	1	10 Lbs	CO2 BC	\$10.50	\$10.50
5	Pasillo de bodegas	1	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$10.80
6	Oficina logística	1	10 Lbs	CO2 BC	\$10.50	\$10.50
7	Bodega de insumos agrícolas	1	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$10.80
8	Bodega de químicos	1	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$10.80
9	Área de procesos	2	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$21.60

		1	15 Lbs	CO2 BC	\$10.50	\$10.50
10	Pasillo principal	3	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$32.40
11	Sala de maquinas	1	15 Lbs	CO2 BC	\$10.50	\$10.50
12	Subestación	1	15 Lbs	CO2 BC	\$10.50	\$10.50
13	Tanques de combustible	1	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$10.80
14	Oficinas administrativas	2	10 Lbs	CO2 BC	\$10.50	\$21.00
15	Cafetín	1	6Lts	TIPO K	\$55.00	\$55.00
16	carpintería	1	20 Lbs	PQS ABC	\$10.80	\$10.80
TOTAL		23				\$ 290.50

Fuente: Cotización de Empresa de Extintores y Suministros S.A. de C.V.

2.1.2. COSTO MANTENIMIENTO DE LA SEÑALIZACIÓN

Una vez realizada la correcta disposición de señalizaciones, se debe tener en cuenta que el posterior mantenimiento de la señalización es fundamental para el éxito de los objetivos planteados en un manual de emergencia

Tabla 36. Mantenimiento de señalización

ELEMENTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
Pintura caucho clorado para señalización en parqueos verde satinado	1 galón	\$54.80	\$ 54.80
Esponjas	12 unidades	\$ 0.50	\$ 6.00
Desinfectantes	1 galón	\$4.25	\$ 4.25
Franela para limpieza de superficies 91 cm algodón rojo	4 unidades	\$2.25	\$ 9.00
		TOTAL:	\$74.05

Fuente: Costos de referencia ferretería Freud

2.2. COSTO DEL MATERIAL DIDÁCTICO Y REFRIGERIOS

Para impartir las capacitaciones se deberá tener en cuenta lo que esto conlleva como los refrigerios, que si es una capacitación de 8 horas se deberán dar dos refrigerios y un almuerzo por cada uno de los colaboradores

Se cotizó un almuerzo de \$2.00 y un refrigerio de \$0.75, a continuación, se presenta un resumen.

Tabla 37. Refrigerios por capacitaciones

ACTIVIDAD.	DURACIÓN (Horas).	NUMERO DE PARTICIPANTES	DETALLE	COSTO
Reuniones del comité	12	8	1 refrigerio por cada hora.	\$72.00
Entrenamiento, tipo y uso de extintores	2	113	1 refrigerio	\$84.75
Charla sobre violencia hacia las mujeres, acoso sexual y demás riesgos psicosociales	2	113	1 refrigerio	\$84.75
Capacitación de 48 horas de ley	48	8	12 refrigerios y 6 almuerzos	\$168.00
Capacitación de Ergonomía y prevención de enfermedades profesionales.	2	113	1 refrigerios	\$84.75
Capacitación de Materiales peligrosos I y II	8	10	4 refrigerios y 2 almuerzos	\$791.00
Capacitación de Prevención de riesgos, medidas y dispositivos de seguridad	2	113	1 refrigerios	\$84.75
Capacitación de Equipo de protección personal, su uso e importancia	2	113	1 refrigerios	\$84.75
Capacitación de Prevención y combate de incendios.	8	10	2 refrigerios y 1 almuerzo	\$395.50
Capacitación brigada de evacuación	8	10	2 refrigerios y 1 almuerzo	\$395.50
Capacitación de Primeros auxilios para emergencia.	8	10	2 refrigerios y 1 almuerzo	\$395.50
Total				\$2,641.25

Fuente: Elaboración propia

Además, en las capacitaciones de más de 8 horas se necesitará impartir material correspondiente al material de dicha capacitación. Se cotizó un documento de 20 páginas a un costo de \$0.06 por página, siendo un total de \$1.20 por cada material didáctico.

Tabla 38. Costos de material didáctico

ACTIVIDAD.	DURACIÓN (Horas).	NUMERO DE PARTICIPANTES	DETALLE	COSTO
Capacitación de 48 horas de ley	48	8	1 material de 40 páginas	\$19.20
Capacitación de Ergonomía y prevención de enfermedades profesionales.	2	113	1 material de 20 páginas.	\$135.60
Capacitación de Materiales peligrosos I y II	8	113	1 material de 20 páginas.	\$135.60
Capacitación de Prevención de riesgos, medidas y dispositivos de seguridad	2	113	1 material de 20 páginas.	\$135.60
Capacitación de Equipo de protección personal, su uso e importancia	8	113	1 material de 20 páginas.	\$135.60
Capacitación de Prevención y combate de incendios.	8	10	1 material de 20 páginas.	\$12.00
Capacitación brigada de evacuación	8	10	1 material de 20 páginas.	\$12.00
Capacitación de Primeros auxilios para emergencia.	8	10	1 material de 20 páginas.	\$12.00
Total				\$597.60

Fuente: Elaboración propia

También es importante que al tomar en cuenta el plan de implantación detallado en el siguiente Capítulo, este tendrá una duración de **137.5 días** con un costo de implantación de \$5,958.33.

2.3. COSTO DE LOS RECURSOS UTILIZADOS EN EL DISEÑO DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

A continuación se desglosan los costos de los recursos utilizados en cada uno de los elementos del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.

Cabe mencionar que se tomó en cuenta la necesidad de dos licencias de paquete de office aunque el costo se aplique solo a un elemento estos paquetes serán utilizados por los diseñadores de todo el programa, de igual forma dichas cotizaciones se han basado en páginas de librerías de prestigio a nivel nacional.

Tabla 39. Costo de recursos utilizados para la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales

Cantidad	Insumos materiales	Tiempo	Recurso humano	Costo Total
----------	--------------------	--------	----------------	-------------

	(Descripción)	(promedio mensual x colaborador)		
3	Paquete de Microsoft Office	Capacitaciones:	• Miembros del comité para propuestas y análisis	150
2000	Hojas de papel bond carta	2h	• Personal contratado para información y capacitación	23.2
1000	Hojas de papel bond carta	2h	• Personal contratado para información y capacitación	13
43	Bolígrafos o lápiz.		• Personal operativo de la empresa	6.45
5	Calendario	Análisis de información: 3h		15
2	Impresora			250
-	Pancartas informativas			75
1	Cámara			129
			Total	\$661.65

Fuente: Elaboración propia

Cabe mencionar que el costo del recurso humano se incluyó en los costos del diseño del programa de gestión de prevención de riesgos, por lo que en este apartado solamente se detalla el costo de los insumos materiales.

A continuación, se presenta un resumen de los costos totales de inversión para implementar el Programa de Gestión de Riesgos Ocupacionales:

Tabla 40 Resumen de Costos de inversión

INVERSIÓN ECONOMICA	TOTAL
Costo del diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales	\$14,298.90
Costo de capacitación	\$ 8,400.00
Costo de Equipo y Material de Seguridad	
Extintores	\$ 3,101.37
Costos de Señalización	\$ 725.80
Costos de Equipo de Protección Personal	\$ 9,342.05

Costo de Botiquín	\$ 223.50
Costo de acciones Correctivas	\$ 1,537.30
Costo de implantación	\$ 6,131.67
TOTAL DE INVERSIÓN:	\$29,461.69

Fuente: Elaboración propia

Tabla 41 Resumen de Costos de operación

COSTOS DE OPERACIÓN	
Costos de mantenimiento	\$ 290.50
Costo mantenimiento de la señalización	\$ 74.05
Costo del material didáctico y refrigerios	\$ 3,238.85
Costo de los recursos utilizados para la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	\$ 661.65
TOTAL DE COSTOS:	\$ 4,595.49

Fuente: Elaboración propia

3. BENEFICIOS ECONÓMICOS DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

Desde un punto de vista general el beneficio económico es un indicador de la creación de riqueza o generación de mercaderías o valor en la economía de una empresa, en el estudio realizado, que una organización desarrolle un programa que implante la seguridad y salud ocupacional, consigue beneficios como: la mejora de la calidad del clima laboral, mayor satisfacción del personal y productividad, y calidad en productos y servicios. Pero a su vez y no menos importante para el patrono, son los beneficios económicos que atrae el programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.

Dichos beneficios se detallan a continuación:

3.1. AHORRO POR INFRACCIONES A LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO

De acuerdo con el artículo 83 de la Ley General de Prevención de Riesgos Ocupacionales en Los Lugares de Trabajo se determinará la multa de acuerdo a los siguientes criterios:

1. El número de Trabajadores afectados
2. La capacidad económica del infractor
3. El carácter transitorio o permanente de los riesgos existente
4. Las medidas de protección individual y colectiva adoptadas por el empleador
5. El cumplimiento o no de las advertencias y requerimiento hechos en la inspección

Para efectos de este análisis se tomará en cuenta únicamente la cantidad de salarios mínimos

Tabla 42 Ahorro por infracciones

TIPO DE INFRACCIÓN.	CANTIDAD DE INFRACCIONES	MULTA EN CANTIDAD DE SALAROS MINIMOS	TOTAL DE LA MULTA
Leve	1	\$3,650.00	\$3,650.00
Grave	14	\$6,570.00	\$91,980.00
TOTAL:			\$95,630.00

Fuente: Elaboración propia

Se espera reducir la cantidad de infracciones en un 30% al implementar y evaluar continuamente el Programa, por lo tanto, se tienen los siguientes beneficios:

Tabla 43 Ahorro por infracción en 3 años

	Salarios mínimos	Año 1	Año 2	Año 3
Falta leve	10	1	0	0
Falta Grave	18	14	9	6
Ahorro Total		\$95,630.00	\$59,130.00	\$39,420.00

3.2. REDUCCIÓN DE INCAPACIDADES POR ENFERMEDADES LABORALES Y/O ACCIDENTES DE TRABAJO.

Otro de los beneficios al poner en marcha el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales es la reducción de las incapacidades generadas por enfermedades laborales y/o accidentes de trabajo.

De acuerdo a registros históricos proporcionados por la empresa Del Tropic Foods para el año 2021 se obtuvieron 2.28 accidentes por mes, lo que generó el pago de 70 días en incapacidades generadas por un accidente de trabajo.⁵ Adicional a estos días también se generaron incapacidades por enfermedades principalmente las relacionadas a gripe o virus de este tipo. Siendo el departamento de Producción y Mantenimiento los que obtuvieron el mayor grado de incapacidad por lo que fue necesario cubrir las operaciones con personal adicional a través de turnos rotativos y/o contrataciones diarias.

⁵ Fuente de información: presidente del comité de Seguridad y Salud Ocupacional.

Debido a lo anterior se generó una pérdida de 140 días laborales. Con la implementación del Programa de Gestión de Riesgos ocupacionales se espera reducir en al menos el 30% de los días de Incapacidad, tomando como referencia Indicadores obtenidos en el primer año por otras organizaciones⁶. En la siguiente tabla se presenta el beneficio económico que se obtendrá en la reducción de incapacidades:

Tabla 44 Ahorro en incapacidades

Total de días de Incapacidad	% Reducción	Total de días Reducidos	Salario diario Promedio (\$ x día)	Total de Ahorro Anual
140	30 %	42 días	\$ 12.17	\$ 511.14

Fuente: Elaboración propia

Considerando un periodo de 3 años, en donde el beneficio de ahorro de ausentamos aumenta en el mismo porcentaje por año se tiene que:

Tabla 45 Ahorro en incapacidad en 3 años

Año	Días de incapacidad	% de reducción	Días reducidos	Salario diario promedio (\$ x día)	Total de ahorro anual
1	140	30%	42	\$12.17	\$511.14
2	140	60%	84	\$12.17	\$1022.28
3	140	90%	126	\$12.17	\$1533.42

Fuente: Elaboración propia

3.3. REDUCCIÓN ROTACIÓN DEL PERSONAL

La inducción de un nuevo empleado a la empresa genera inversión económica y de tiempo de forma inicial debido a que se espera que esta acción de frutos empresariales a futuro, que el nuevo empleado se convierta en una personalidad fundamental de la empresa; pero que sucede cuando existe rotación de personal, deja de ser una inversión y se convierte en una pérdida.

Que la empresa se preocupe por su personal en el ambiente laboral y en su seguridad física, psicológica, emocional e higiene laboral genera sentido de pertenencia, responsabilidad e identificación con la organización. Es por esto por lo que un Programa de Prevención de Riesgos Ocupacionales ayuda de manera positiva a la reducción de la rotación de personal.

⁶ Revisar Anexo 1: INDICADORES DE REFERENCIA PARA EL PRIMER AÑO DE ORGANIZACIONES QUE HAN ADOPTADO PROGRAMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD OCUPACIONAL

Para el presente estudio **no se hará el análisis de beneficio económico en este criterio** debido a falta de información histórica de la rotación del personal y sus respectivas causas.

3.4. CREAR UNA CULTURA PREVENTIVA EN EL TRABAJO CON TODOS LOS COLABORADORES DE DEL TROPIC FOODS.

Otro de los beneficios principales al implementar un Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales es que desarrolla un cambio en la cultura organizacional. Se trata básicamente de que los colaboradores, de todos los niveles de la empresa, conozcan y orienten a otros sobre la manera más segura de realizar las actividades.

Las responsabilidades en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo se distribuyen a lo largo de la estructura jerárquica de gestión, logrando la participación de todos: Jefaturas, mando medio y personal operativo.

El colaborador antes de realizar su trabajo piensa primero en su bienestar, lo cual es un beneficio personal y organizacional. La empresa conoce la importancia dada a la Seguridad y Salud en el Trabajo por parte de la organización y actúan en consecuencia.

Para el presente estudio **no se hará el análisis de beneficio económico en este criterio** debido a falta de información para el cálculo de indicadores.

De acuerdo a ello, se tiene el ahorro detallado a continuación al implementar el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales:

Tabla 46 Resumen de Beneficio.

	Año 1	Año 2	Año 3
Ahorro de Infracciones	\$95,630.00	\$59,130.00	\$39,420.00
Ahorro ausentismos	\$ 511.14	\$1022.28	\$1533.42
Total de beneficio	\$ 96,141.14	\$60,152.28	\$37,886.58

Fuente: Elaboración propia

Valor Actual Neto

El Valor Actual Neto es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión.

También se conoce como valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN).

De acuerdo a ello se tiene un Costo de Capital o tasa mínima aceptable de rendimiento o retorno se calcula de la siguiente manera

$$TMAR_f = i + f + if$$

En donde

i= premio al riesgo
f= Tasa de inflación

$$TMAR_f = 10\% + 7.3\% + (10\% * 7.3\%)$$

TMAR=18.03%

La fórmula del Valor actual Neto se detalla a continuación:

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{Ft}{(1+i)^t} - I_o$$

Donde:

t= Es el periodo de evaluación en este caso de forma mensual

Ft=Flujo de caja

i= TMAR calculada anteriormente

Io= Inversión inicial

Por tanto, la inversión, costos operativos y beneficios quedaran de la siguiente manera:

Por tanto, se detalla el flujo de efectivo a continuación:

Tabla 47 Cálculo de VAN

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3
Inversión	-\$29,461.69			
Beneficios	\$ 81,454.83	\$50,963.55	\$32,099.11	
Costos operativos	\$4,595.49	\$4,595.49	\$4,595.49	

Fuente: elaboración propia

4. ANÁLISIS BENEFICIO-COSTO

La fórmula para el cálculo del beneficio costo es la siguiente:

$$-- = \frac{(\$)}{(\$)}$$

Y se auxilia de los siguientes criterios para la toma de decisiones:

- B/C ≥ 1, Se acepta el proyecto.
- B/C < 1, Se rechaza el proyecto.

Debido a que el programa es evaluado cada año, el análisis de beneficio costo se realizará únicamente para un año, retomando los cálculos anteriores se tiene que:

	Año 1	Año 2	Año 3
Beneficio	\$ 81,454.83	\$56,529.93	\$66,722.28
Costo	\$34,057.18	\$ 3,893.49	\$ 3,893.49
Total de Beneficio/Costo	2.39	14.52	17.14

Al obtener un valor de 2.39 como beneficio para el primer año costo simboliza que por cada dólar invertido se obtendría una ganancia de \$1.39, por lo que el proyecto es recomendado como aceptable. Para los siguientes años se encuentra que el proyecto es aceptable y que se percibe una mayor ganancia, sin embargo, los costos será necesarios evaluarlos al finalizar el primer año debido a que es un programa de gestión, probablemente sea necesario reanalizar detalles de su diseño pasado el año he incurrir en otros gastos de inversión.

5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Una fuente de financiamiento es toda aquella vía para la obtención de recursos monetarios usados para el desarrollo de actividades, crecimiento y cumplimiento de objetivos; en este caso serian fuente de inversión para garantizar la seguridad y salud ocupacional de los empleados.

- **Fuentes internas.** Referidas a los flujos de efectivo que se generan dentro la organización, tales como capital del dueño, venta de acciones, venta de activos fijos y ganancias retenidas.
- **Fuentes externas.** Son aquellas que provienen de medios privados o del mercado financiero, tales como préstamos bancarios y créditos comerciales.

Actualmente la empresa manifiesta que no requiere fuentes de financiamiento externas para garantizar la seguridad y salud de sus colaboradores en la planeación y ejecución de un Programa de Gestión; sin embargo, se presenta a continuación una alternativa para tener un panorama más amplio.

Tabla 48 Características de financiamiento a corto y largo plazo.

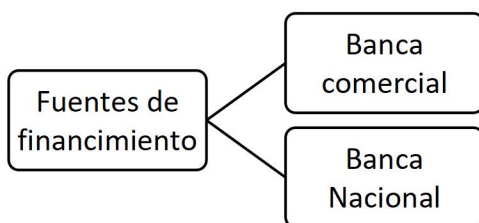
FINANCIAMIENTO A CORTO PLAZO	FINANCIAMIENTO A LARGO PLAZO
De 1 año o menos	De 1 año en adelante
Menos requisitos para ser elegible y con más probabilidad de que se apruebe	Más requisitos para ser elegible y con menos probabilidad de que se apruebe
Tasa de interés más alta	Tasa de interés fija y más baja
Utilizado para tener más flujo de caja	Utilizado para iniciativas de largo plazo
Puede no requerir garantía	Requiere garantía
Acceso rápido y fácil a los fondos	Toma más tiempo acceder a los fondos
Menos riesgo para un negocio	Más riesgo para un negocio
Acceso a menor cantidad de dinero	Acceso a mayor cantidad de dinero

Tomando como principales características el tiempo del programa, la accesibilidad del financiamiento y el monto, se recomienda un financiamiento a corto plazo.

Se tiene un monto total de \$32,514.64 en el Presente Actual Neto, entre el costo de inversión y los costos operativos del primer año en de ejecución del programa; debido a la naturaleza del proyecto y su duración se recomienda financiar entre el 50-70%; de acuerdo a las necesidades y facilidades de Del Tropic Foods toman como límite de endeudamiento el 60% por tanto se tomará este porcentaje con el objetivo de tomar el mayor grado de riesgo.

Las posibles fuentes de financiamiento a evaluar para implementar el proyecto se presentan a continuación:

Diagrama 4 Fuentes de financiamiento



Para seleccionar la institución financiera que financiará el Proyecto se identificará aquella institución con tasa de interés preferencial para el sector al que se dedica la empresa, lo cual permitirá mayores oportunidades de obtener el financiamiento deseado y a la menor tasa de interés posible.

CAPITULO V. PLAN DE IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

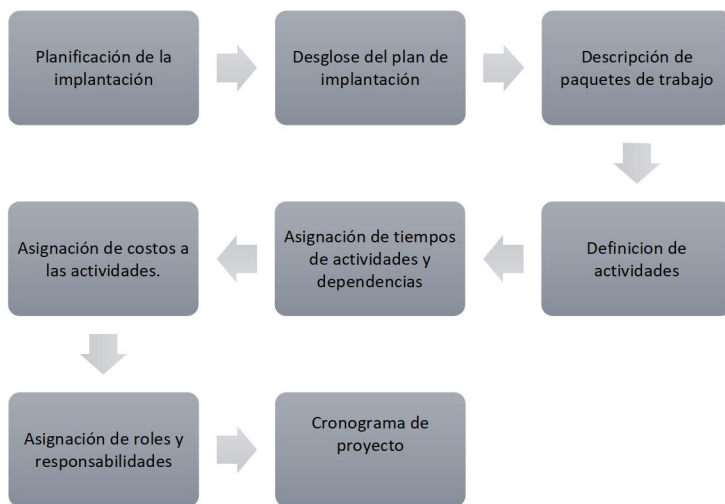
El siguiente Plan de Implantación define todas las Actividades necesarias a ser ejecutadas para poner en marcha el Diseño del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales en la empresa Del Tropic Foods. Se deja a criterio de dicha empresa, la modificación del Plan de Implantación en cuanto a su tiempo de ejecución, en caso de presentarse dificultades.

1. METODOLOGIA DEL PLAN DE IMPLANTACIÓN

Dado que existen múltiples metodologías para la Implantación de Proyectos, se considera necesario focalizarse en una concreta. Para el presente estudio se utilizará la Metodología de Gestión de Proyectos.

A continuación se presenta la estructura de la metodología por la cual se regirá el plan de implantación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales para la empresa Del Tropic Foods.

Figura 19. Estructura de la metodología del plan de implantación



Fuente: Elaboración propia

1.1.1. OBJETIVOS DE LA PLANIFICACIÓN

Objetivo General

Determinar las Actividades necesarias para poner en práctica las medidas y procedimientos del Programa De Gestión De Prevención De Riesgos Ocupacionales, para que la empresa Del Tropic Foods tenga una guía clara y precisa de como implementar de forma cronológica el programa diseñado.

Objetivos Específicos

- Determinar el orden cronológico de cada una de las actividades de implantación, con el propósito de alcanzar los objetivos de Seguridad y Salud Ocupacional.
- Establecer la estructura transitoria que será responsable de la implantación del Programa De Gestión De Prevención De Riesgos Ocupacionales.
- Definir los lineamientos funcionales generales dentro de la Estructura Organizativa.
- Establecer mecanismos de control para el avance del proceso de Implantación del Programa De Gestión De Prevención De Riesgos Ocupacionales

1.1.2. DECLARACIÓN DEL ALCANCE.

El proyecto se define mediante la implantación de un Programa De Gestión De Prevención De Riesgos Ocupacionales para la empresa Del Tropic Foods S.A. de C.V., la cual conlleva a la planificación, equipamiento y entrenamiento del personal, difusión del Programa y la puesta en marcha del mismo.

Elementos fuera del alcance del proyecto.

El proyecto de la implantación de un Programa De Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional excluye los siguientes elementos en el alcance de este:

- Mantenimiento preventivo o correctivo de la remodelación y delimitación de superficies en mal estado.

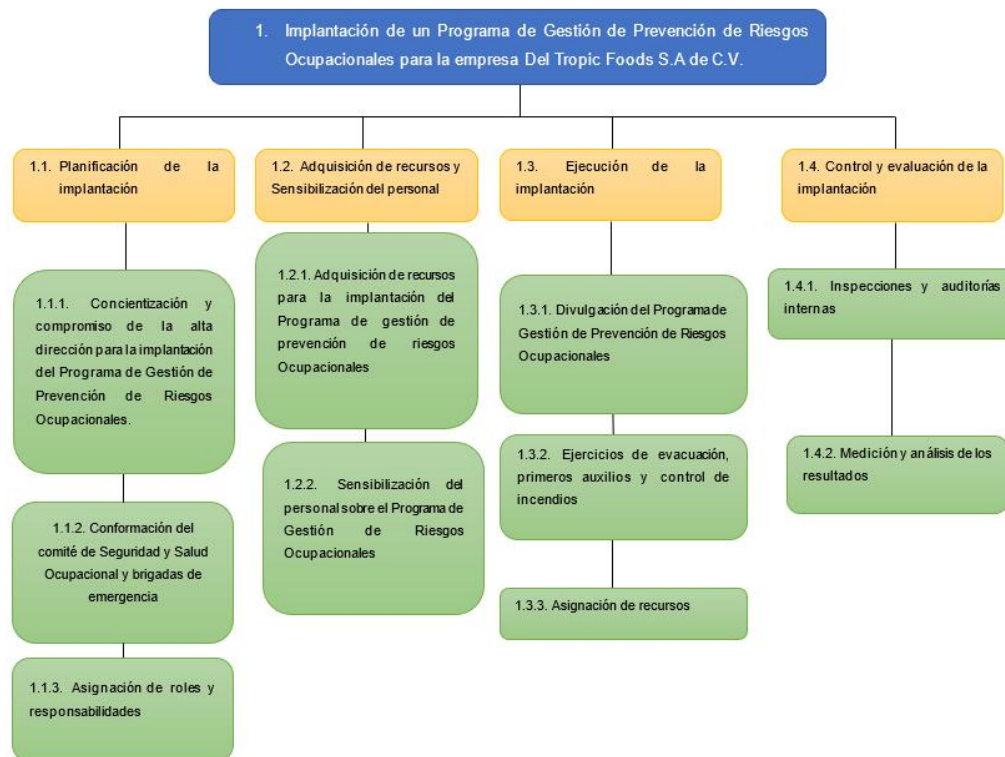
- Adquisición de equipos de protección personal (exceptuando los de las brigadas) y uniformes.
- Defensas y resguardos.
- Planificación de mantenimiento correctivo y preventivo de maquinaria y equipo.
- Se excluye los accidentes de trayecto.

1.2. DESGLOSE DEL PLAN DE IMPLANTACIÓN

De manera sintetizada se definen en una estructura desglosada las diferentes actividades a realizar en la Implantación de este Programa de Gestión, englobadas en entregables que a su vez contienen paquetes de trabajo más específicos y necesarios para el cumplimiento de los objetivos propuestos, el cual es la implantación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales en la empresa Del Tropic Foods.

El desglose se observa en la siguiente estructura

Figura 20. Estructura del desglose del trabajo de la implantación de un programa de gestión de prevención de riesgos



Fuente: Elaboración propia

1.3. CÁLCULO DE TIEMPOS Y COSTOS POR ACTIVIDAD PARA LA IMPLANTACIÓN DEL PROGRAMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES

A continuación, se detallan los tiempos necesarios para la realización de las actividades para la implantación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales.

Tabla 49. Actividades para la implantación del Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales

Nº	ACTIVIDADES	TIEMPO (Días)	COSTO (\$)
1	Presentación del Programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	1	43.33
2	Revisión y aprobación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.	1	43.33
3	Conformación del comité de seguridad y salud ocupacional.	3	130.00
4	Conformación de brigada de primeros auxilios	3	130.00
5	Conformación de la brigada de evacuación	3	130.00
6	Conformación de la brigada contra incendios	3	130.00
7	Conformación de la brigada de materiales peligrosos.	3	130.00
8	Asignación de roles y responsabilidades para la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	1	43.33
9	Cotización de recursos necesarios para la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	5	216.67
10	Adquisición de recursos para el desarrollo de la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	15	650.00
11	Asignación de los recursos a las diferentes áreas de la empresa Del Tropic Foods S.A de C.V, para el desarrollo del plan de implantación	5	216.67
12	Adquisición de recursos para la implantación de las jornadas de sensibilización al personal para la puesta en marcha del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	2	86.67

13	Jornada de sensibilización y educación sobre las actividades que engloba cada elemento del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	1	43.33
14	Jornada educativa y de sensibilización sobre la ley general de prevención de riesgos en los lugares de trabajo	1	43.33
15	Documentación de las jornadas y sesiones informativas al personal del comité de seguridad y salud ocupacional y brigadas de emergencia.	0.5	21.67
16	Preparación de recursos para realizar la ejecución del plan de implantación	15	650.00
17	Diseñar manuales de procedimientos a seguir para el diseño del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.	20	866.67
18	Realizar divulgación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales a todo el personal de la empresa.	10	433.33
19	Realizar ejercicio de evacuación ante emergencias por eventos naturales	0.5	21.67
20	Realizar ejercicio de control de incendios	0.5	21.67
21	Realización de ejercicio en primeros auxilios	0.5	21.67
22	Realizar ejercicio de manejo de sustancias peligrosas	0.5	21.67
23	Asignación de los recursos como extintores, equipo de Mantenimiento, equipo de protección personal, herramientas, señalización, y otros mantenimientos relacionados con la seguridad y salud de la infraestructura de la planta.	5	216.67
24	Establecimiento de indicadores de evaluación y control del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.	1	43.33
25	Realización de auditorías a la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	2	86.67

26	Análisis de los resultados obtenidos de la implantación	2	86.67
27	Elaboración de reporte sobre la auditoria al programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales.	1	43.33
28	Presentación de los resultados obtenidos de la auditoria al programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	1	43.33
29	Retroalimentación sobre los puntos de mejora de la implantación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales	1.5	65.00
30	Elaboración de un plan de acción a los puntos de mejora	15	650.00
31	Revisión de correcciones realizadas	1.5	65.00
32	Aprobación de correcciones	2	86.67
33	Implantación de acciones correctivas al programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales,	15	650.00
		141.5	\$6,131.67

Fuente: Elaboración propia

Al tomar en cuenta el plan de implantación detallado anteriormente, este tendrá una duración de **141.5 días** con un costo de implantación de \$6,131.67 cabe mencionar que este plan estará sujeto a cambios según se adapten los tiempos productivos de la empresa Del Tropic Foods.

2. CONTROL DE IMPLANTACIÓN

Para hacer el seguimiento y medir de forma regular el desempeño del programa se deben seguir procedimientos sobre el grado de cumplimiento de los objetivos, también es necesario un registro de los datos y los resultados del seguimiento y medición, para facilitar el posterior análisis de las acciones correctivas y las acciones preventivas.

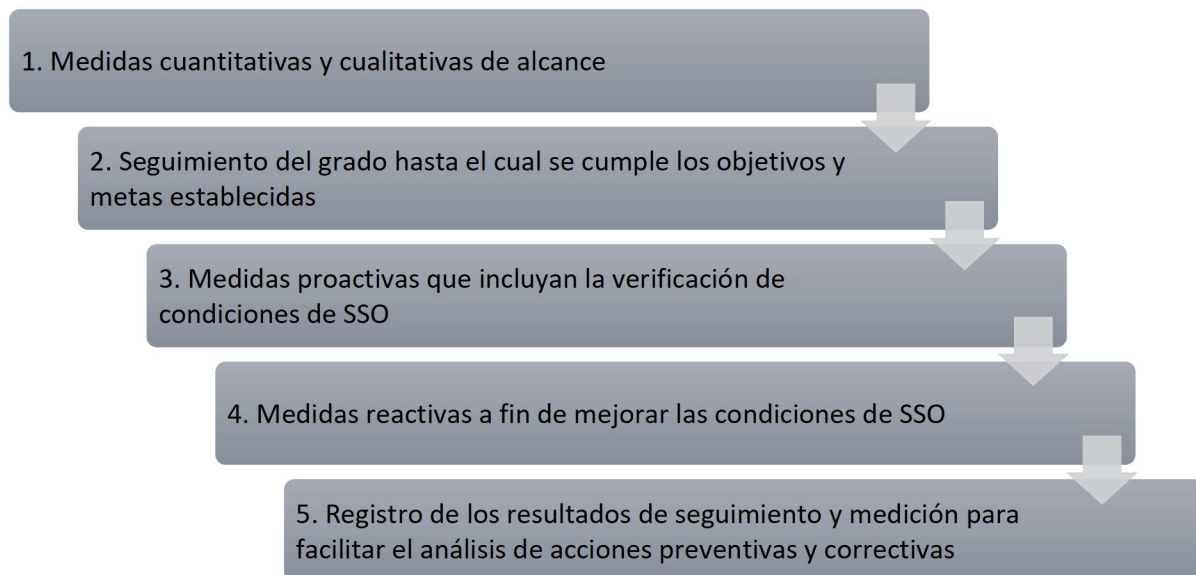
El Control de la Implantación se llevará a cabo comparando el Avance Real de la Implantación con la Programación Planeada, haciéndose los Ajustes necesarios para corregir las Deficiencias que se presenten sobre la marcha.

MECANISMO DE SEGUIMIENTO:

La aplicación práctica del Programa implica la planeación, organización, ejecución y evaluación de las medidas de seguridad y salud ocupacional y deben ser desarrolladas en forma integral. El empleador es el responsable final de la promoción, ejecución, supervisión y evaluación del Programa, a través de sus delegados de prevención como encargados de la gestión como, por ejemplo, empresas asesoras acreditadas.⁷

De acuerdo con lo anterior, se plantea la siguiente metodología de seguimiento y control:

Figura 21. Metodología de Seguimiento y control del Programa



1) MEDIDAS CUANTITATIVAS Y CUALITATIVAS DE ALCANCE

Fuente: Elaboración propia

⁷ **Artículos 36 y 37:** Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos laborales de Trabajo.

Incluye la evaluación del desempeño, a través de la medición de insumes, procesos y resultados en la gestión del Programa de Gestión de la Prevención de Riesgos Ocupacionales a través del establecimiento de indicadores cualitativos y cuantitativos; que permitan verificar el grado de avance y logro de los objetivos específicos de cada uno de sus elementos; en un determinado período de gestión; asimismo evaluar el desempeño general del programa y logro de objetivos generales.

Indicadores para Evaluar el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales

Para poder evaluar la Gestión del programa, identificar oportunidades de mejora y adecuar a la realidad objetivos, metas y estrategias de Seguridad y Salud ocupacional se hará uso de un sistema de Indicadores, permitirán lograr niveles superiores de las condiciones de trabajo y en la prevención de accidentes y enfermedades profesionales, lo que conllevará a un incremento de la satisfacción laboral y de la productividad del trabajo.


Existen una serie de criterios comúnmente utilizados en la evaluación del desempeño de un Sistema de Gestión, los cuales están muy relacionados con la calidad y productividad de este. Estos criterios pueden ser aplicados en el campo de la seguridad de la siguiente forma

- **Cobertura de la Seguridad:** Indica la proporción de los sujetos del programa a quienes se les atendió una necesidad específica. De forma preliminar se puede mencionar 2 ejemplos de Indicadores de Cobertura en Seguridad y Salud Ocupacional: Porcentaje del personal capacitado; Porcentaje de personal con EPP.
- **Efectividad de la Seguridad:** Medida en que el Programa de Seguridad e Higiene Ocupacional cumple con los objetivos propuestos en el periodo evaluado relacionados con la prevención de accidentes y enfermedades y el mejoramiento de las condiciones de trabajo. De forma preliminar se puede mencionar algunos ejemplos de Indicadores de Efectividad en Seguridad y Salud Ocupacional: Índice de la accidentalidad del trabajo en un periodo; Porcentaje de reducción de ausentismos en un periodo; Índice de eliminación de condiciones de Riesgos.
- **Eficacia de la seguridad:** Medida en que el Programa las expectativas de sus clientes (trabajadores y organización). De forma preliminar se puede mencionar algunos ejemplos de Indicadores de Eficacia en Seguridad y Salud Ocupacional: Índice de satisfacción con las condiciones de trabajo; Índice de eficacia de los equipos de PP

2) SEGUIMIENTO DEL GRADO HASTA EL CUAL SE CUMPLE LOS OBJETIVOS Y METAS ESTABLECIDAS

Para medir el grado hasta el cual se cumplen los objetivos y metas establecidas del Programa en general y de cada uno de los elementos se deberá diseñar un sistema de seguimiento de acuerdo con el cronograma de actividades establecido para ejecutar las actividades previstas en cada uno de los elementos. Este sistema consistirá en comparar lo programado con lo realizado; como por ejemplo, el llenado del siguiente formato:

Tabla 50 Formato de Seguimiento de objetivos

SEGUIMIENTO DE OBJETIVOS									
Resultados esperados	Acción del Programa	Actividad	Meta	Unidad de medida	Indicador de Resultado	Mes Informado			Observación
						Programado	Ejecutado	Cumplimiento	


Elaboración propia.

$$\text{Porcentaje de cumplimiento de cronograma} = \frac{\text{No. de Actividades ejecutadas} * 100}{\text{No. de Actividades programadas}}$$

3) REGISTRO DE LOS RESULTADOS DE SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN PARA FACILITAR EL ANÁLISIS DE ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

Se llevará una matriz de control de acuerdo con el diagnóstico y seguimiento a las medidas preventivas y correctivas realizadas, según la tabla que se presenta a continuación:

Tabla 51 Formato para Registro de resultados de seguimiento

REGISTRO DE RESULTADOS DE SEGUIMIENTO			
EVALUACIÓN REALIZADA	FECHA DE REALIZACIÓN	MEDIDAS RECOMENDADAS	MEDIDAS EFECTIVAS

Elaboración propia.

RESPONSABLES DE MANITOREAR Y EVALUAR EL PROGRAMA DE GESTIÓN

- Revisión por la alta dirección:** Su objetivo es inspeccionar la gestión que se ha realizado dentro de la organización, para cumplir con el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales; ésta, debe incluir los resultados de las auditorías internas y las evaluaciones en lo referente al cumplimiento de los requisitos legales exigidos, de acuerdo con la naturaleza de la organización en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Los resultados de la revisión de la alta dirección deben ser documentados y divulgados al responsable del programa quien deberá definir e implementar las acciones preventivas, correctivas y de mejora a que hubiere lugar.
- Comité de Seguridad y Salud Ocupacional:** El comité creado en el desarrollo del Programa es el principal involucrado en el cumplimiento y seguimiento de todas las medidas planificadas puesto parte de este comité se encuentra directamente en las áreas productivas por tanto tienen un panorama amplio de cada situación que de emergencia o riesgo identificado. Por tanto, es el responsable de hacer las evaluaciones cotidianas y los respectivos registros.

CONCLUSIONES

- La empresa Del Tropic Foods cuenta con amplio espacio físico en sus instalaciones, cada zona se encuentra bien definida de acuerdo a su utilización y finalidad. Como grupo se realizó un croquis general y uno en específico en el área productiva debido a que esta es la que presenta mayor número de personas involucradas, probabilidades de ocurrencias de accidentes y enfermedades laborales y representa el ser de la empresa.
- Se realizó la identificación de los puestos de trabajo de cada área dentro de la empresa, estas son Aseguramiento de Calidad, Planta, Producción, Mantenimiento, Administración, Logística, Ventas. El área más grande es producción con un total de 61 puestos de trabajo, seguido de mantenimiento con 18; por tanto, se confirma que el área con mayor porcentaje de personas involucradas es el área de producción. Cada puesto de trabajo tiene asignadas sus actividades las cuales permite identificar los peligros y el riesgo de cada una de ellas.
- Se realizó un estudio de ruido por área de trabajo obteniendo como interpretación que 11 puestos de trabajo de 16 analizados presenta alto riesgo, es decir que superan los 85 dB(A) normado por el Art. 155 Reglamento General De Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo, lo que quiere decir que la mayoría de los puestos de trabajo requieren un análisis para reducir el peligro a través del aislamiento de ruido o el uso de equipo de protección personal.
- Se realizaron mediciones de iluminación en los puestos de trabajo más críticos de las diferentes áreas de la empresa Del Tropic Foods, del cual se pudo determinar que el 59% de estos se encuentran con una iluminación adecuada para las actividades que se realizan en el mismo, según los niveles mínimos establecidos en el Art. 130. Del Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, de igual forma se evidencio que el 41% de estos puestos de trabajo no cuentan con la iluminación adecuada para la realización de las actividades destinadas al puesto.
- De acuerdo al análisis realizado al marco legal de la empresa con respecto a las faltas leves, graves y muy graves se tiene que las leves tiene como porcentaje de cumplimiento del 89%, 35% y 100% respectivamente. El menor porcentaje de cumplimiento se encuentra en las faltas graves debido a que una serie de incumplimientos que es importante tomar medidas. Todos los puntos son importantes a tratar, pero dentro de estos hay criterios de mayor riesgo debido a su exposición consecutiva a diario como, por ejemplo, las escaleras portátiles sin condiciones de

seguridad requerida, la protección en canales, puentes o gradas, el mantenimiento del equipo de protección personal que en ocasiones ni es personal, el inventario de sustancias químicas, entre otras.

- La Identificación, evaluación, control y seguimiento de los riesgos ocupacionales se realizó por cada puesto de trabajo utilizando el método de evaluación de riesgo de William T. Fine debido a que complementa más variables de análisis de forma probabilística, permite calcular el grado de peligrosidad de cada riesgo identificado, a través de una fórmula matemática que vincula la probabilidad de ocurrencia, las consecuencias que pueden originarse en caso de ocurrencia del evento y la exposición a dicho riesgo. En total se realizaron 42 matrices de evaluación.
- Con cada uno de los manuales se logró establecer procedimientos, responsables y tiempos para la ejecución de cada uno de los elementos que conforman el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, lo cual es de ayuda para la empresa por que se tiene una guía específica de que hacer en cada caso y como procedes con la implementación del Programa.
- Al realizarse las diversas evaluaciones de beneficios que trae hacia la empresa el implementar el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales, se observa que genera ahorro económico, satisfacción personal y profesional, buena imagen pública y seguridad para los trabajadores de Del Tropic Foods S.A de C.V; en términos económicos se obtuvo un beneficio/Costo de 2.39 lo que quiere decir que por cada dólar que la empresa invierta en la implementación del Programa le genera \$1.39 de ahorro si llegase a ser multado y también la reducción de ausentismos del personal en jornada laboral.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a la empresa Del Tropic Foods realizar una señalización completa de las áreas con las que cuenta ya que cada zona se encuentra bien definida de acuerdo a su utilización y finalidad, sin embargo, no se encuentra debidamente señalizada, como equipo de trabajo se realizó un croquis general y uno en específico en el área productiva debido a que esta es la que presenta mayor número de personas involucradas, como apoyo para que cada área se encuentre identificada.
- Como parte de las mediciones de ruido realizadas en las diferentes áreas de la empresa Del Tropic Foods, se determinó que 11 puestos de trabajo presentan alto riesgo, por lo que se recomienda, realizar un análisis de riesgos tomando medidas de control que contribuyan a la protección auditiva de los colaboradores que se desempeñan en estas áreas.
- Al realizar el sondeo de iluminación en las diferentes áreas de la empresa Del Tropic Foods se determinó que un 41% de los puestos de trabajo sujeto de estudio no cumplen con los niveles mínimos de iluminación establecidos en el reglamento general de prevención de riesgos, por lo que se recomienda al comité de seguridad y salud ocupacional sugiera a la empresa realizar un análisis de dichos puestos y gestionar la ubicación de luminarias que contribuyan a la mejora de luz artificial en dichos puestos de trabajo.
- Se recomienda difundir las actividades a realizar como parte del programa de gestión de prevención de riesgos a todos los colaboradores de la empresa es clave, ya que de esta forma se promueve la participación de los mismos en temas concernientes a esta temática, mientras más se involucren los trabajadores en la toma de decisiones correspondientes a la seguridad y salud en el trabajo, se obtendrán mejores resultados en la implementación de dicho programa y de esta forma se mejorarán las condiciones laborales y se contará con personal comprometido para la aplicación de programas y lineamientos en temas de Seguridad y Salud Ocupacional.

BIBLIOGRAFIA

- DECRETO No. 254 LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO. Publicación DO: 05/05/2010
- DECRETO No. 89. REGLAMENTO GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO
- DECRETO No. 86. REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO
- AWWAD J. DABABNEH (2007). ADMINISTRACIÓN EFECTIVA DEL SISTEMA DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL: INTEGRAL DE OHSAS 18001, ILO-OSH 2001, AND OR-OSHA. RECUPERADO DE: https://www.iinet2.org/uploadfiles/ergo_community/case_studies/56.pdf
- INRS. (2009) ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE SALUD Y SEGURIDAD. RECUPERADO DE: [HTTP://EN.INRS.FR/INRS-PUB/INRS01.NSF/INTRATENET-ACCESPARREFERENCE/DOSSIER%20SAFETY%20HEALTH%20MANEGEMENT%20SYSTEMS%20EN/\\$FILE/VISU.HTML](http://en.inrs.fr/inrs-pub/inrs01.nsf/intratenet-accesparreference/dossier%20safety%20health%20management%20systems%20en/$file/visu.html)
- GONZALES RUÍZ, PEDRO MATEO Y GONZÁLEZ MAESTRE, FLORIA DIEGO. "MANUAL PARA EL TÉCNICO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES I". FC EDITORIAL. PAG.68