

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



**Universidad de El Salvador**

*Hacia la libertad por la cultura*

**“MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL PARA  
LA REDUCCIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES PARA LA  
EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V., CON SU SEDE UBICADA EN  
SAN SALVADOR”**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO POR:**

**LILIAN ESMERALDA DE PAZ LAZO  
MARISOL DE LOS ÁNGELES NAVARRO SÁNCHEZ  
JESÚS DE LOS REYES ALVARADO PÉREZ**

**PARA OPTAR AL GRADO DE**

**LICENCIADO(A) EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**MARZO 2014**

**SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA**

## **AUTORIDADES UNIVERSITARIAS**

- Rector** : Ing. Mario Roberto Nieto Lovo
- Vicerrector Académico** : Maestra Ana María Glower de Alvarado
- Secretario General** : Dra. Ana Leticia Zavaleta de Amaya

## **AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

- Decano** : Máster Roger Armando Arias Alvarado
- Vicedecano** : Licenciado Álvaro Edgardo Calero Rodas
- Secretario** : Mae. José Ciriaco Gutiérrez Contreras
- Docente Director** : Licenciado José Luis García Monge
- Coordinador** : Licenciado Rafael Arístides Campos

**MARZO DE 2014**

**SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA**

## **AGRADECIMIENTOS**

Doy gracias a Dios todo poderoso y a nuestro Señor Jesucristo, por este logro tan importante en mi vida, por ser mi protección y refugio, agradezco también a Nuestra Señora de Santa Ana, en quien también he encontrado refugio en momentos frágiles de mi vida, GRACIAS PADRE, GRACIAS SEÑORA MIA. Agradezco a mi Madrecita linda Rosa Elena Lazo, a quien considero una gran mujer y madre ejemplar, luchando desde siempre por el bienestar de sus hijas, sin importar los obstáculos que para ello haya tenido que pasar. GRACIAS MAMÁ, TE AMO.

Agradezco a mis compañeros de tesis por ser y actuar como un equipo al momento de echar a andar este proyecto, GRACIAS MARISOL Y CHUZ. También agradezco a todos mis amigos y compañeros, que estuvieron conmigo en las buenas y malas, con quienes en algún momento sufrimos angustias pero que también celebramos victorias, esos amigos especiales que siempre estarán en mis recuerdos y en mi corazón. GRACIAS AMIG@S.

Agradezco a nuestro Docente Director Lic. José Luis García Monge por su ayuda y apoyo brindado, primero como maestro y hoy como asesor, siempre compartiendo su conocimiento y sirviéndonos de guía. GRACIAS LICENCIADO MONGE.

**DE PAZ LAZO, LILIAN ESMERALDA**

Agradezco a mi DIOS TODO PODEROSO, Por darme siempre fortaleza de seguir adelante, por darme siempre lo que necesite de una u otra manera, por iluminarme y guiarme siempre en todos los aspectos de mi vida GRACIAS. A mis Padres: mi madre, María Julia Sánchez por todos los sacrificios y oraciones, por siempre apoyarme y animarme de seguir adelante por enseñarme con su ejemplo ser una mujer independiente. A mi Padre, Jorge Alberto Navarro Claros por ayudarme en mi Educación Superior y por sus consejos. A mi hermano, Carlos Alberto Valdez Sánchez, por ser como un padre, de estar siempre conmigo ayudándome, apoyándome por sus consejos y motivarme. A mi amado Esposo, Josué Daniel Cruz Soriano por motivarme siempre ante mi desanimo por ayudarme siempre con nuestra hija por la paciencia y brindarme su amor. A mi hija, Daniela Marisol Cruz Navarro el amor de mi vida, por ser la luz de mi vida y el motivo para ser mejor Madre y darle lo mejor.

A mis jefas Lic. Alfaro por la comprensión y conocimiento brindado y Sra. Astrid por la comprensión y permisos brindando en el transcurso de la carrera y ayuda brindada.

A mis compañeros, Lilian Esmeralda De Paz Lazo por su apoyo, comprensión, tolerancia y estar siempre pendiente como líder del equipo en todo el proceso y Jesús de los Reyes Alvarado Pérez por su apoyo, comprensión, cooperación y ánimo. Gracias compañeros les deseo éxito en todos los aspectos de su vida.

A nuestro docente director Lic. José Luis García Monge, por la orientación, ayuda, responsabilidad, apoyo y animo Muchas Gracias.

**NAVARRO SÁNCHEZ, MARISOL DE LOS ÁNGELES**

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera y de mi vida en los momentos de debilidad y por brindarme la oportunidad de tener una vida saludable y de aprendizaje. Por haberme puesto con aquellas personas llamadas familia que lo son todo para mí, por mi madre María, mi padre Julio, mi hermano Nehemías y finalmente mis queridas hermanas Rosa y Santos María, que sin todos ellos no sería la persona que hoy soy.

Le doy gracias a todas las personas que de alguna forma me apoyaron en las buenas y en las malas. Por darme la oportunidad de crecer como ser humano y profesionalmente aprendiendo cosas nuevas cada día de ellos, por haberme tenido la paciencia necesaria y por motivarme a seguir adelante en los momentos difíciles.

Y finalmente le agradezco a mis compañeras de tesis Esmeralda Lazo y Marisol Navarro por haber confiado en mí aun cuando estaba pasando unos momentos difíciles en mi vida; así también, a todas aquellas que en un momento estuvieron a mi lado y hoy ya no se encuentran conmigo físicamente, siempre estarán presente en mi corazón por confiar y creer en mí. Dios les bendiga a todos y totales gracias.

**ALVARADO PÉREZ, JESÚS DE LOS REYES**

## ÍNDICE

RESUMEN .....	i
INTRODUCCIÓN .....	iii

### CAPITULO I

GENERALIDADES DEL SECTOR AVÍCOLA EN EL SALVADOR, MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL Y MARCO LEGAL.....		1
A.	GENERALIDADES DEL SECTOR AVÍCOLA EN EL SALVADOR .....	1
1.	ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA AVICULTURA EN EL SALVADOR.....	1
2.	IMPORTANCIA DE LA INDUSTRIA AVÍCOLA. ....	3
2.1	ÁMBITO ECONÓMICO .....	4
2.2	ÁMBITO SOCIAL.....	4
2.3	ÁMBITO CULTURAL.....	4
3.	INSTITUCIONES INVOLUCRADAS EN EL SECTOR AVÍCOLA. ....	5
3.1	MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA (MAG) .....	5
3.2	ASOCIACIÓN DE AVICULTORES DE EL SALVADOR (AVES) .....	5
4.	MERCADO DEL HUEVO EN EL SALVADOR.....	6
B.	GENERALIDADES DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.....	8
1.	ANTECEDENTES.....	8
2.	FILOSOFÍA DE LA EMPRESA. ....	9
2.1	MISIÓN.....	9
2.2	VISIÓN .....	9
2.3	VALORES.....	10
2.4	OBJETIVOS ORGANIZACIONALES .....	10
2.5	ESTRATEGIAS .....	11
3.	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA.....	11
4.	MARCO LEGAL DE LA EMPRESA.....	12
5.	PRODUCTOS QUE OFRECEN.....	13
6.	PARTICIPACIÓN DE AVÍCOLA SAN BENITO DENTRO DEL MERCADO DE HUEVOS PARA CONSUMO HUMANO EN EL SALVADOR.....	13
C.	GENERALIDADES DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL .....	14
1.	CONCEPTO DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL. ....	14
2.	ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	15
3.	OBJETIVOS DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL. ....	16
4.	IMPORTANCIA DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL. ....	17
5.	BENEFICIOS DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	18
6.	HIGIENE OCUPACIONAL .....	18
6.1	CONCEPTOS DE HIGIENE OCUPACIONAL .....	18

6.2	ENFERMEDADES PROFESIONALES.....	19
6.3	FACTORES HIGIÉNICOS:.....	20
6.4	FACTORES ERGONÓMICOS:.....	24
6.5	FACTORES PSICOSOCIALES:.....	24
6.6	COSTOS DE LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES.....	25
6.6.1	COSTOS DIRECTOS:.....	25
6.6.2	COSTOS INDIRECTOS:.....	26
6.7	MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES .....	26
7.	SEGURIDAD OCUPACIONAL .....	27
7.1	CONCEPTOS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.....	27
7.2	CAUSAS Y EFECTOS DE LOS ACCIDENTES LABORALES .....	27
7.3	CLASIFICACIÓN DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO .....	31
7.4	CONSECUENCIAS DE LOS ACCIDENTES .....	32
7.5	MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES .....	32
7.5.1	TIPOS DE SEÑALES.....	35
7.6	COSTOS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO .....	39
D.	SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN EL SALVADOR.....	40
1.	ANTECEDENTES DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN EL SALVADOR.....	40
2.	INSTITUCIONES ENCARGADAS DE REGULAR LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN EL SALVADOR.....	42
2.1	MINISTERIO DE TRABAJO.....	43
2.2	MINISTERIO DE SALUD .....	45
2.3	INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL.....	45
3.	MARCO LEGAL DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL .....	46
3.1	CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR.....	46
3.2	LEY DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL SECTOR TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL.....	47
3.3	LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO....	47
3.4	REGLAMENTO GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO:.....	49
3.5	REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO.....	50
3.6	LEY DEL INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL.....	51
3.7	CÓDIGO DE TRABAJO .....	51
3.8	CÓDIGO DE SALUD.....	52
4.	INFRACCIONES POR EL INCUMPLIMIENTO DE LA LEY EN CUANTO A MATERIA LABORAL Y PREVENCIÓN SOCIAL.....	52

E.	GENERALIDADES SOBRE MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	56
1.	DEFINICIÓN DE UN MODELO DE GESTIÓN.....	56
2.	IMPORTANCIA.....	57
3.	OBJETIVOS DEL MODELO DE GESTIÓN.....	58
4.	ESTRUCTURA BÁSICA DE LOS MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL:.....	59
5.	DIRECTRICES RELATIVAS A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ILO-OSH 2001.....	60
6.	PRINCIPALES ELEMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN ESTE MODELO.....	60

## CAPITULO II

### DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.

	UBICADA EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR.....	61
A.	IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN.....	61
B.	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	61
1.	GENERAL:.....	61
2.	ESPECÍFICOS:.....	62
C.	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	62
1.	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.....	62
2.	TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	63
3.	FUENTES DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	63
3.1	PRIMARIAS:.....	63
3.2	SECUNDARIAS:.....	63
D.	TÉCNICAS E INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN.....	64
1.	OBSERVACIÓN DIRECTA.....	64
2.	ENTREVISTA.....	64
3.	ENCUESTA.....	64
E.	ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN.....	65
F.	DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO Y MUESTRA.....	65
1.	UNIVERSO.....	65
2.	MUESTRA.....	65
G.	PROCESAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.....	66
1.	TABULACIÓN.....	66
2.	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	66

H.	DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL DENTRO DE LA EMPRESA.....	67
1.	GENERALIDADES OBTENIDAS EN ENTREVISTAS REALIZADAS.....	67
2.	HIGIENE OCUPACIONAL.....	68
2.1	IDENTIFICACIÓN DE ENFERMEDADES.....	68
2.2	CONDICIONES AMBIENTALES QUE INFLUYEN EN LAS ENFERMEDADES DE TRABAJO.....	69
2.3	MEDIDAS PREVENTIVAS DE LAS ENFERMEDADES.....	70
2.4	ORNATO Y LIMPIEZA.....	70
3.	SEGURIDAD OCUPACIONAL.....	71
3.1	GENERALIDADES DENTRO DE LA EMPRESA.....	71
3.2	MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR ACCIDENTES.....	73
4.	PRESUPUESTO.....	73
5.	SUPERVISIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	73
6.	SEÑALIZACIÓN.....	74
7.	CAPACITACIÓN.....	74
8.	CONDICIÓN ACTUAL DE LAS INSTALACIONES.....	75
I.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	77
1.	CONCLUSIONES.....	77
2.	RECOMENDACIONES.....	79

### CAPITULO III

PROPUESTA DE UN MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V. UBICADA EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR.....	81
--	----

#### PRIMERA PARTE

PROPUESTA DE UN MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V. .	81
A. DESCRIPCIÓN.....	81
B. OBJETIVOS DEL MODELO DE GESTIÓN.....	82
1. GENERAL.....	82
2. ESPECÍFICOS.....	82
C. IMPORTANCIA DEL MODELO DE GESTIÓN.....	82
D. ALCANCE DEL MODELO DE GESTIÓN.....	83

#### SEGUNDA PARTE

PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA DEL MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	83
--	----

I.	PRESENTACIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN .....	85
A.	INTRODUCCIÓN.....	85
B.	ALCANCE DEL MODELO DE GESTIÓN.....	85
C.	OBJETIVOS DEL MODELO DE GESTIÓN.....	86
1.	GENERAL.....	86
2.	ESPECÍFICOS.....	86
D.	POLÍTICAS DEL MODELO DE GESTIÓN .....	87
E.	RESPONSABILIDAD DE APLICACIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN.....	88
F.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES A UTILIZARSE EN EL MODELO DE GESTIÓN .....	89
II.	GENERALIDADES DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V. ....	94
G.	ANTECEDENTES.....	94
H.	ORGANIZACIÓN ESTRATÉGICA.....	95
1.	MISIÓN .....	95
2.	VISIÓN .....	95
3.	VALORES .....	95
4.	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA.....	96
III.	COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL .....	97
A.	OBJETIVOS DEL COMITÉ:.....	97
B.	IMPORTANCIA.....	98
C.	PROCEDIMIENTO PARA FORMAR EL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	98
1.	REQUISITOS PARA FORMAR PARTE DEL COMITÉ .....	99
1.1	REQUISITOS DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ, SEGÚN ART. 9 DEL REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS.....	99
1.2	REQUISITOS DE LOS DELEGADOS DE PREVENCIÓN, SEGÚN ART. 12 DEL REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS.....	100
D.	FUNCIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL DE AVÍCOLA SAN BENITO.....	100
E.	DESCRIPCIÓN DE PUESTOS Y FUNCIONES:.....	102
F.	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	105
1.	PROPUESTA DE LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	106
2.	PROPUESTA DE UBICACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL DENTRO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA.....	106
G.	COSTOS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ.....	107

IV.	GENERALIDADES DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL A APLICARSE EN EL PRESENTE MODELO DE GESTIÓN.....	107
A.	REGLAS GENERALES DE CONDUCTA DEL PERSONAL:.....	107
B.	REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	108
1.	INSTALACIONES DE LA EMPRESA.....	108
2.	ORNATO Y LIMPIEZA.....	109
2.1	EN EL ÁREA DE TRABAJO:.....	110
2.2	EN LOS COMEDORES:.....	111
2.3	EN LOS SERVICIOS SANITARIOS:.....	111
3.	USO DE MAQUINARIA Y EQUIPO.....	112
3.1	TRASMISIÓN POR CORREA:.....	113
3.2	LAS HERRAMIENTAS:.....	114
3.3	TABLEROS DE CONTROL:.....	114
3.4	DISPOSITIVO DE PARADA DE EMERGENCIA:.....	114
4.	MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS.....	114
5.	USO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	115
6.	MOBILIARIO, EQUIPO Y ERGONOMÍA.....	116
7.	CONDICIONES AMBIENTALES.....	117
8.	SEÑALIZACIÓN.....	118
8.1	Requisitos de la señalización.....	118
8.2	COLORES BÁSICOS DE LAS SEÑALES DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.....	119
8.3	CONTRASTE.....	119
8.4	ESPECIFICACIONES DE LAS SEÑALES DE SEGURIDAD.....	120
8.5	DISTRIBUCIÓN DE LA SEÑALIZACIÓN PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.....	121
9.	REPORTE DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES.....	126
9.1	OBJETIVO.....	126
9.2	RESPONSABLES:.....	126
9.3	POLÍTICAS PARA EMITIR EL REPORTE DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES:.....	126
9.4	FORMULARIO PARA EMITIR REPORTE DE ACCIDENTES:.....	127
10.	INSPECCIONES.....	128
11.	RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES.....	129
11.1	RESPONSABILIDADES DE PARTE DEL PATRONO.....	129
11.2	DEBERES E INFRACCIONES DE LOS TRABAJADORES Y SUS SANCIONES.....	130
TERCERA PARTE		
	IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN.....	133
A.	CAPACITACIONES.....	133

1.	OBJETIVOS .....	133
2.	POLÍTICAS .....	133
3.	RESPONSABILIDAD DE IMPARTIR CAPACITACIONES.....	134
4.	CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN.....	135
5.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE CAPACITACIONES .....	137
B.	PRESUPUESTO.....	138
C.	EVALUACIÓN.....	139
1.	OBJETIVO: .....	139
2.	CRITERIOS PARA EVALUAR EL MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.....	139
D.	CONTROL.....	141
E.	LA MEJORA CONTINUA.....	142
F.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V. ....	146
	BIBLIOGRAFÍA .....	147
	ANEXOS .....	149

## ÍNDICE DE ANEXOS

- ANEXO No. 1:** Cuestionario utilizado para realizar las entrevistas
- ANEXO No. 2:** Cuestionario utilizado para realizar las encuestas
- ANEXO No. 3:** Representación y comentarios de datos obtenidos en la encuesta realizada.
- ANEXO No. 4:** Contenido de capacitaciones impartidas por el Instituto Salvadoreño del Seguro Social
- ANEXO No. 5:** Propuesta de un plan de capacitación General sobre Seguridad e Higiene Ocupacional
- ANEXO No. 6:** Formularios propuestos para realizar los diferentes controles que midan el funcionamiento del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional
- ANEXO No. 7:** Procedimientos en caso de emergencias: Primeros auxilios, El botiquín de primeros auxilios
- ANEXO No. 8:** Qué hacer ante ciertas eventualidades de emergencia: En caso de sismo o terremoto, En caso de incendio

## RESUMEN

La Seguridad e Higiene Ocupacional tienen como principal objetivo salvaguardar la integridad física y la vida de los trabajadores, es por ello que en el sector avícola es fundamental contar con un Modelo de Gestión que sirva de guía para disminuir y prevenir riesgos de accidentes y enfermedades ocupacionales.

En vista que los trabajadores de este sector se encuentran constantemente expuestos a diversos accidentes y enfermedades que podrían ser causados por las aves, químicos, fármacos, maquinarias y equipos utilizados y/o la mala manipulación de estos; este Modelo de Gestión pretende ser de utilidad tanto al trabajador como al patrono ya que permite identificar el origen y causas de enfermedades y accidentes que se den dentro del entorno laboral o que se derivan de las actividades productivas, permitiendo así mismo tomar medidas correctivas que permitan la eliminación o reducción estas.

Para llevar a cabo la investigación se utilizó el método científico como metodología de la investigación bajo el parámetro de Método Analítico Sintético, haciendo uso de fuentes primarias y secundarias, utilizando técnicas e instrumentos como la observación directa, entrevista y encuestas, luego para el procesamiento de la información se auxilió de cuadros tabulares a los que se les realizaron sus respectivos comentarios para la elaboración del diagnóstico de la situación actual de la Empresa Avícola San Benito, considerando aspectos tales como: las condiciones actuales de higiene que influyen en las enfermedades de trabajo, las medidas preventivas con que se cuenta actualmente para evitarlas, las condiciones de ornato y limpieza, las medidas de seguridad para evitar accidentes, la señalización que existe en el lugar, las capacitaciones que se imparten al personal, las condiciones físicas de las instalaciones, el equipo de protección personal que se utiliza en diversas actividades, etc.

Siendo estos los parámetros para establecer las conclusiones de la investigación realizada se determinó la ausencia de un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional que sirva como guía en el desempeño seguro de labores, no invierten en capacitaciones al personal en cuanto a materia de seguridad e higiene se refiere, no se cuenta con personal que supervise el uso adecuado del equipo de protección personal otorgado, no tienen un Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional que se encargue de velar por el cumplimiento y mejoras de medidas de seguridad e higiene.

Por lo que se recomienda contar con una guía escrita que permita seguir lineamientos enfocados en la prevención y disminución de riesgos laborales, la conformación de Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional en cada una de las áreas de trabajo, asignar un presupuesto que permita invertir en capacitaciones al personal, renovación y adquisición de más equipo de protección personal, mejoras y acondicionamiento de condiciones seguras de las instalaciones

Con la información obtenida de la investigación y el diagnóstico se diseñó en la propuesta un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional que brinde lineamientos generales para la prevención y disminución de enfermedades y accidentes de trabajo y que garanticen el desempeño seguro de las labores de los trabajadores.

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación va enfocada a brindar condiciones de trabajo óptimas a los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. por lo que se presenta un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, que permita disminuir y prevenir los accidentes laborales y enfermedades profesionales; así como, brindar un lugar de trabajo seguro e higiénico, libre de riesgos y enfermedades y sobre todo que garantice el buen estado de las condiciones físicas y psicológicas de los empleados, brindándoles confianza y seguridad al momento de desarrollar sus labores diarias.

El Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, permitirá reconocer, evaluar y llevar un control de aquellos factores de riesgos provocados en las áreas de trabajo que pueden ocasionar enfermedades, afectar la salud y el bienestar de los trabajadores, he aquí la importancia de vigilar las condiciones en las que actualmente se trabaja, logrando de esta manera que los empleados se sientan motivados en el desempeño óptimo de sus actividades y rindiendo mayor productividad en la empresa.

El presente trabajo de investigación denominado “MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL PARA LA REDUCCIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V., CON SU SEDE UBICADA EN SAN SALVADOR”, está integrado de la siguiente manera:

### CAPITULO I

Se presenta el marco teórico, en el cual se da a conocer al lector, conceptos importantes referentes al tema, tal es el caso de los antecedentes, la importancia, el desarrollo histórico de la Seguridad e Higiene Ocupacional, también se hizo uso de Artículos de leyes y reglamentos vigentes en nuestro país relacionado al tema

de Seguridad e Higiene Ocupacional, además se hace mención de las generalidades, historia, estructura organizativa y filosofía de la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. dedicada a la producción de productos avícolas a nivel nacional.

## CAPITULO II

Esta constituido principalmente por el diagnóstico que se realizó de la situación actual de la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. referente a sus prácticas sobre Seguridad e Higiene Ocupacional.

Se representa también la metodología que se utilizo para llevar a cabo la investigación, además se establecieron las respectivas conclusiones y recomendaciones que sirvieron de base para elaborar una propuesta que permita mejorar la situación actual de la empresa.

## CAPITULO III

Contiene la propuesta de un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional para la Reducción y Prevención de Riesgos Ocupacionales para la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. dedicada a la producción y distribución de productos avícola en El Salvador. Con este se pretende mejorar las condiciones actuales de las prácticas de seguridad e higiene ocupacional con que cuenta la empresa.

## CAPITULO I

### “GENERALIDADES DEL SECTOR AVÍCOLA EN EL SALVADOR, MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL Y MARCO LEGAL”

#### A. GENERALIDADES DEL SECTOR AVÍCOLA EN EL SALVADOR

##### 1. ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LA AVICULTURA EN EL SALVADOR.

A principios de la década de los años cincuenta, la avicultura tenía vigencia prácticamente como actividad doméstica, con un campo de operación reducido al rancho campesino y al patio de las casas en las comunidades urbanas.

En esa época la producción avícola no estaba ni podía estar protegida por ninguna prevención sanitaria; la única prevención posible de los productores contra las epidemias era vender sus aves antes que iniciara el invierno, ya que con éste las enfermedades se propagaban.

La incubación artificial no era utilizada en el país y los polluelos se importaban de Estados Unidos de un día de nacidos, por lo cual en la mayoría de ocasiones llegaban a las granjas en malas condiciones lo que incrementaba los niveles de mortandad.

Por este motivo, el sector avícola no era sujeto de crédito. No existían líneas de financiamiento alguno para la avicultura.

Fue hasta lograr el apoyo del sistema financiero, que el esfuerzo de los avicultores transformo la producción doméstica en producción empresarial, reduciendo costos y aumentando considerablemente la oferta de huevos y carne de pollo, así como el desarrollo de la incubación para satisfacer las necesidades de gallinas ponedoras y pollos de engorde.

Para el año de 1952 la Universidad de El Salvador, a través de su facultad de Ciencias Agronómicas, introdujo un programa de estudios denominado “avícola”, dicho proyecto incluyo la idea de montar una exposición avícola móvil, que se presentó en ocho vagones de ferrocarril, en donde se

transportaban semillas mejoradas, abonos, fertilizantes, polluelos, pollos y gallos de raza.

Es así como en el año de 1960, se da la comercialización y distribución de los productos avícolas en todo el país y también se crea la ley de fomento avícola, la cual sirvió de impulso para la implementación de la avicultura, generación de la materia prima, incentivos fiscales, además de que eran exentos de impuestos (ley derogada años más tarde).

Después de la mencionada ley, los pequeños y medianos avicultores contaron con amplio margen de seguridad y de confianza en sus labores empresariales, y como resultado de este esfuerzo, en 1961 se dio mayor importancia a las actividades de la asociación de avicultores de El Salvador (AVES) fundada el 28 de agosto de 1956.

En 1961, el gobierno de nuestro país reconoció que los incentivos y estímulos fiscales que existían en los demás países integrantes del tratado general de integración económica Centroamericana, eran más ventajosos que los que recibía el avicultor Salvadoreño. En vista de la anterior, el 24 de noviembre de 1961 por medio del decreto legislativo N° 471, del Directorio Cívico Militar de El Salvador, publicado en el diario oficial N° 233, tomo 193, del 19 de diciembre de 1961, se decretó la “Ley de Fomento Avícola”, de la cual la Avicultura cobro impulso y dio como resultado el surgimiento de empresas con el fin de competir con los productos de los demás países de resto de Centroamérica.

Para 1962, durante el primer año de vigencia de la ley, la avicultura contaba aproximadamente con 300,000 gallinas ponedoras, para una producción anual de 56 millones de huevos, y se estaban produciendo aproximadamente un millón y medio de libras de carne de pollo. Los efectos de la ley se comenzaron a visualizar inmediatamente con el crecimiento de la producción, habiendo llegado a producir en 1968-1969, 330 millones de huevos y 5 millones de libras de pollo.

Era tanto el auge de la avicultura que se estaba exportando el 20% de la producción de huevos a los países centroamericanos especialmente a la república de Honduras. Al surgir el conflicto con honduras y el cierre de la carretera panamericana, las exportaciones se redujeron drásticamente y los avicultores se vieron forzados a disminuir sus producciones o salirse de la avicultura, por los bajos precios al tener excesiva oferta con relación a la demanda interna.

Actualmente, entre las actividades más importantes desarrolladas por el avicultor o empresa avícola salvadoreño, figuran las siguientes:

- ✚ Producción de huevo fértil.
- ✚ Incubación de huevo fértil.
- ✚ Producción de huevo de consumo.
- ✚ Producción de carne de pollo.

De las actividades mencionadas anteriormente, la más explotada en nuestro país es la producción de huevos de consumo y carne de pollo, por una demanda creciente por parte de los consumidores.

## **2. IMPORTANCIA DE LA INDUSTRIA AVÍCOLA.**

En El Salvador, la industria está teniendo un amplio desarrollo dentro del campo de producción de carne, colocando el sector agropecuario en uno de los primeros lugares del quehacer económico del país. A pesar de las dificultades experimentadas desde 1997 para exportar los productos avícolas hacia la región centroamericana, la avicultura salvadoreña presentó aspectos positivos en el incremento de su producción, determinados por aspectos coyunturales de las economías regionales, específicamente por la insuficiente producción Avícola de Honduras. Además el comercio de estos productos se vio favorecido por la armonización de las medidas fito y zoo sanitarias en la región. Invariablemente el sector avícola es el más dinámico del sector

agropecuario, partiendo que es el sector que crece a un ritmo constante acompañado a la economía nacional.

## **2.1 ÁMBITO ECONÓMICO**

La industria avícola es un sector vital en la economía del país, siendo una opción importante en la generación de fuentes de trabajo, participa activamente en la capacitación y profesionalización de avicultores y contribuye con la sociedad en general, aportando productos nutritivos, sanos de bajo costo para una alimentación balanceada y económica de la población salvadoreña, entre sus aportes a la economía Salvadoreña podemos mencionar la Contribución al Producto Interno Bruto (PIB) y a la vez generación de empleos.

## **2.2 ÁMBITO SOCIAL**

Como es natural el desarrollo de las actividades sociales se han convertido en fuentes de empleo, aunque no la cuantía necesaria, si se considera son en granjas, pero si se toman en cuenta todas las actividades económicas que genera, en forma directa o indirecta se observa que el empleo generado es significativo, ya que según datos de la asociación de Avicultores de El Salvador, proporciona empleos directos a más de 8,000 personas, de las cuales el 60% pertenecen al área rural, y a la vez genera 60,000 empleos indirectos. Así también, la contribución nutricional que proporciona a la población consumidora es relevante, ya que los productos avícolas son accesibles a la mayoría de la población, garantizando con esto el consumo de alimentos ricos en proteínas a bajo costo.

## **2.3 ÁMBITO CULTURAL**

En el país existen diversas actividades avícolas que son de importancia tanto en lo social, como en lo económico, pero también existen el factor cultural que juega un papel determinante en la industria avícola ya que

desde tiempos pasados las personas han consumido el huevo como un alimento primordial e indispensable en la alimentación. Este ha estado presente en la vida del hombre desde sus inicios.

El Salvador es el mayor consumidor de huevos a nivel centroamericano; para el salvadoreño se vuelve un alimento indispensable en la canasta básica y en la dieta alimenticia.

Este producto además de estar completo en la cadena alimenticia, su precio es accesible para todos los estatus sociales, haciendo posible que esté presente en la canasta básica de todos los salvadoreños.

### **3. INSTITUCIONES INVOLUCRADAS EN EL SECTOR AVÍCOLA.**

En El Salvador, los sectores productivos están representados por instituciones públicas y privadas, gremios y asociaciones que velan por el bienestar común y el desarrollo de sus sectores, de los que podemos mencionar: Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y Asociación de Avicultores de El Salvador (AVES).

#### **3.1 MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA (MAG)**

Institución gubernamental, que tiene como misión facilitar y dinamizar el desarrollo sostenible con el firme propósito de hacer de las actividades productivas, agropecuarias, forestales y pesqueras, negocios rentables y sostenibles. Esta institución ejecuta un programa de reactivación a corto plazo, para el sector agropecuario, buscando objetivos de largo alcance como el fortalecimiento de la sostenibilidad de las actividades económicas del sector.

#### **3.2 ASOCIACIÓN DE AVICULTORES DE EL SALVADOR (AVES)**

Institución fundada el 28 de agosto de 1956, con el objeto de fomentar y superar en el país el desarrollo de la avicultura e industrias afines; así como también defender los intereses del sector; sin embargo no fue sino

hasta 13 años después de su fundación, que comienzan a participar en forma de gremio, ya que anteriormente lo hacían de manera independiente. Las principales o más relevantes actividades que realiza la Asociación de Avicultores de El Salvador a partir de esa época son:

- ✚ Incentivar la apertura de las fronteras para la exportación de los excedentes avícolas (huevos).
- ✚ Fomentar el consumo de los productos avícolas, a través de campañas publicitarias.
- ✚ Analizar el mercado interno de los productos avícolas en cuanto a producción y precios, manteniendo así un equilibrio en la distribución, entre otros.

#### **4. MERCADO DEL HUEVO EN EL SALVADOR.**

Durante el año 2012 la producción de huevos creció un 4.43% en comparación al año 2011. En el 2012 se lograron producir 1,059 millones de unidades frente a las 1,014 millones de 2011.

Sin embargo, esta cifra es menor en 127 millones a los 1,186 millones de huevos que se produjeron previos a la crisis. Al comparar los resultados obtenidos durante el 2012 con 2007, el sector aún presentó un decrecimiento del -10.07%.

Se considera que a finales de 2012 se experimentaron quizá los precios más altos del maíz amarillo en la historia. Este insumo se utiliza en la preparación del concentrado con que se alimenta a las aves y se considera que los productores lograron sortear esta situación sin trasladar ese costo al consumidor final.

Según Agustín Martínez, presidente de la Cámara Agropecuaria y Agroindustria (CAMAGRO), la innovación y la inversión en equipos le han traído buenos resultados al sector. No obstante, lo que actualmente se produce es solo para el mercado salvadoreño. De los obstáculos que

enfrentan para incrementar su comercio con la región es la falta de homologación de los protocolos sanitarios de Centroamérica.<sup>1</sup>

El huevo es un alimento de gran valor nutritivo que de forma natural se encuentra protegido de la contaminación exterior gracias a la barrera física que le proporciona su cáscara y membranas y a barreras químicas antibacterianas presentes en su composición.

La industria del huevo continúa cambiando y evolucionando rápidamente debido a una demanda creciente, ya que los consumidores son personas pertenecientes a todos los extractos sociales de la población, se le considera un alimento bastante completo debido a su valor nutritivo y su precio es bastante accesible para la mayoría de la población.

A continuación presentamos unos cuadros estadísticos sobre la producción nacional de huevos, y la carne de pollo, datos que fueron tomados de la página web de la Asociación de Avicultores de El Salvador.

#### Producción nacional de huevos para consumo 1990-2010 (millones)

	1990	1995	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
HUEVO (unidades)	700.0	992.0	1,103.0	1,146.0	1,176.9	1,186.0	1,115.0	1,028.0	1,101.4
HUEVO (millones de libras)	87.5	124.0	137.9	143.3	147.1	148.3	139.4	128.5	137.7
POLLO (millones libras)	71.7	119.5	165.6	217.0	223.1	235.0	203.3	215.0	230.6

Fuente: Página web de la Asociación de Avicultores de El Salvador

#### Exportación de huevos de El Salvador 1990-2010 (millones)

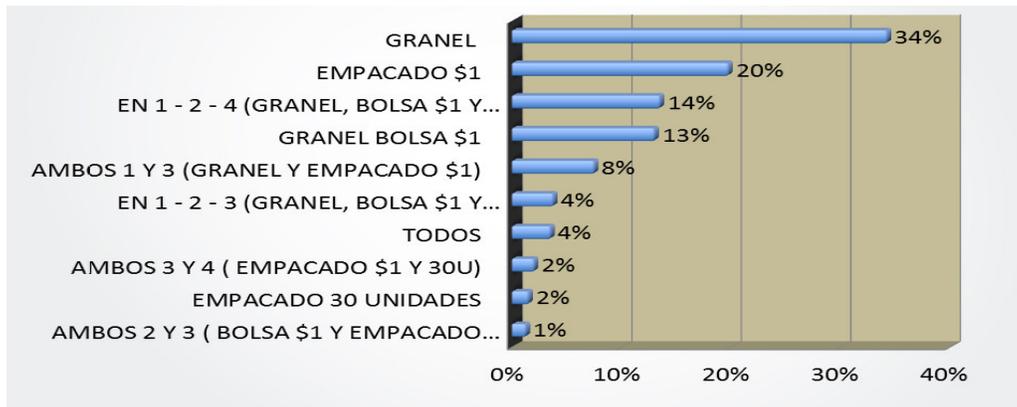
1990	1995	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
N/D	\$6.9	\$19.3	\$8.8	\$9.8	\$11.2	\$14.1	\$13.7	\$16.5

Fuente: Página web de la Asociación de Avicultores de El Salvador

Según estudio realizado por AVES en base a 400 encuestas, sobre las preferencias en la presentación de venta de huevos en el departamento de San Salvador al 9 de enero de 2012, los resultados se reflejan en la siguiente gráfica.

<sup>1</sup> <http://www.elsitioavicola.com/poultrynews/25572/sector-avacola-crecia-un-2-en-2012>

### Preferencias de Venta



## B. GENERALIDADES DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.

### 1. ANTECEDENTES.

Avícola San Benito S.A. de C.V., forma parte del Grupo San Benito que posee una cultura avícola con negocios relacionados entre sí, fue fundada por Don Benito Escobar, nace legalmente en Diciembre de 1975; le antecede Empresas Industriales San Benito, S.A. de C.V., con 12 años más de vida, la cual inicio como un molino de arroz, cuyo proceso dejaba sub productos que podían ser utilizados para la fabricación de alimentos balanceados para animales, de esta forma, Empresas Industriales San Benito comienza a producir alimento para aves el cual tuvo mucha aceptación en el mercado, pero en un momento se enfrentó a diversos problemas y decidieron implementar granjas de gallina de postura de huevos para consumo humano, de esta forma se consumiría internamente el excedente del concentrado que se producía, fue así como nació Avícola San Benito.

Hoy en día la empresa produce huevo de mesa en color marrón y blanco, en sus diferentes tamaños, se comercializa a granel y en presentación de empaque, actualmente ocupa el tercer lugar de producción a nivel nacional y ocupa entre los productores una posición de privilegio como avicultor debido a la calidad de su producto, especialmente porque deja un record intachable de calidad ante la comunidad y sector industria, acompañado en el crecimiento de los valores compartidos de la misma.

En el 2008 la empresa se incorporó a otro rubro de producción primaria, que es la producción de pollo de engorde, diversificando así el riesgo inversión.

Así mismo este rubro le permite a la empresa integrarse hacia adelante con su otra empresa hermana que es Incubadora Salvadoreña, encargada de producir huevo fértil y pollitos de un día de nacidos para engorde.

Por ahora y después de más de 37 años de arduo trabajo, Avícola San Benito es, una empresa productora de huevo y pollo de engorde, su rubro más fuerte sigue siendo la producción de huevo de gallina para consumo humano, integra también todo su proceso de comercialización y distribución, que incluye desde los mercados municipales, pasando por industria intermedia como panadería y restaurantes hasta llegar lo más cerca del consumidor final en supermercados, bajo un enfoque de mayoreo.

## **2. FILOSOFÍA DE LA EMPRESA.**

### **2.1 MISIÓN**

Avícola San Benito es una empresa comprometida a trabajar profesionalmente con dedicación y responsabilidad para ofrecer a nuestros clientes huevo de mesa y pollo de engorde de la mejor calidad que cumplan con estrictos estándares de calidad y medidas de bioseguridad, a fin de producir productos que retribuyan su confianza y preferencia, brindándoles resultados que superen sus expectativas, salvaguardando las mejores condiciones de salud y alojamiento de nuestras aves, contribuyendo al equilibrio de la naturaleza.

### **2.2 VISIÓN**

Posicionar el nombre de Avícola San Benito, S.A. de C.V. Como productor líder en la producción de huevo de mesa y pollo de engorde de la industria avícola nivel nacional, expandiendo la comercialización de nuestros productos en todo el país, logrando mayores beneficios en la cadena de valor que integramos.

## 2.3 VALORES

- ✚ Trabajo en Equipo: Hacemos nuestro trabajo con pasión y entrega.
- ✚ Compromiso: Cumplimos siempre nuestros objetivos con excelencia y mejora continua en la ejecución.
- ✚ Actitud de Servicio: Satisfacemos las necesidades de nuestros clientes y colaboradores oportunamente.
- ✚ Liderazgo: Buscamos continuamente ser el mejor en el rubro.
- ✚ Productividad: Con sinergia aprovechamos al máximo los recursos.
- ✚ Orientación al cliente: Creemos en establecer relaciones permanentes con los clientes, poniendo a su disposición nuestra experiencia y recursos para ser un factor en su éxito y crecimiento.
- ✚ Lealtad: Creemos en fomentar un sentido de responsabilidad, compromiso y confianza en nuestro personal, brindando oportunidades para que cada uno desarrolle su potencial al máximo.

## 2.4 OBJETIVOS ORGANIZACIONALES

Los objetivos de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., están diseñados para periodos de un año, contando a partir del primero de enero y finalizando el 31 de diciembre de cada año.

### OBJETIVO GENERAL

Lograr mayor rentabilidad para la empresa por medio de una producción más alta, costos más bajos, e incremento de las ventas.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✚ Lograr un incremento en la producción.
- ✚ Disminuir en la medida de lo posible los costos, mediante la optimización de los recursos, logrando contratos de compra de insumos y materias primas a mejores precios, sin disminuir ni afectar la calidad del producto.
- ✚ Lograr un incremento anual de ventas.

## 2.5 ESTRATEGIAS

Para el crecimiento de la producción:

- ✚ Generación de mejores condiciones de hábitat para las aves.
- ✚ Contar con planes eficientes sobre la prevención de posibles enfermedades en las aves.
- ✚ Apertura de nuevos lotes de aves.

Para la disminución de costos:

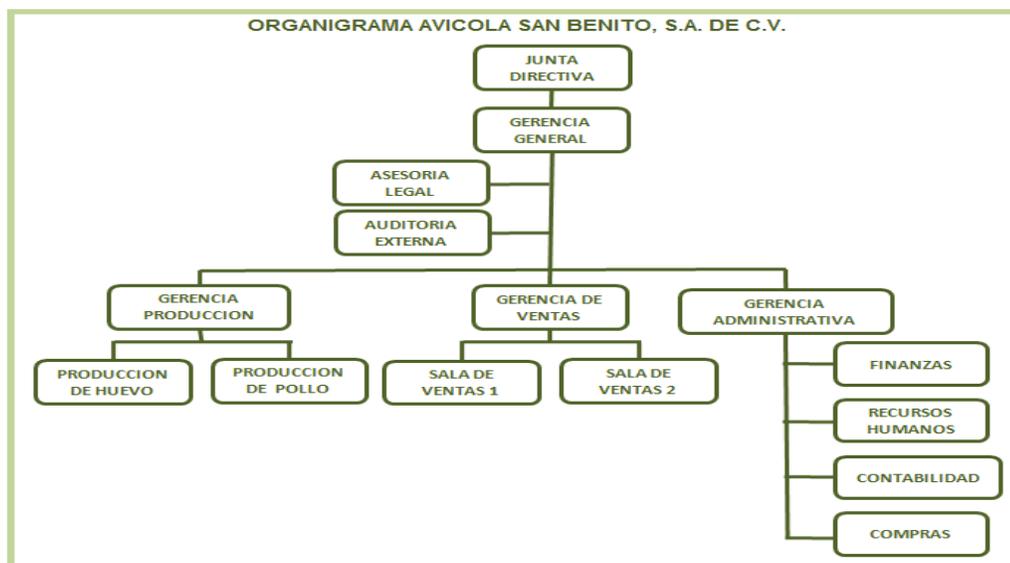
- ✚ Contar con personal capacitado para el desarrollo y manejo de las aves.
- ✚ Optimización máxima de recursos, cuidado y manejo de las aves.
- ✚ Cotizar precio de los productos a comprar entre diversos proveedores, con el fin de lograr precios más bajos.

Para el incremento de las ventas:

- ✚ Capacitaciones para el personal de ventas.
- ✚ Estudios de mercado.
- ✚ Búsqueda de nuevos clientes.

## 3. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA.

A continuación se presenta la estructura organizativa de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.



FUENTE: OTORGADA POR LA EMPRESA

#### 4. MARCO LEGAL DE LA EMPRESA.

- ✚ Constitución de la República de El Salvador, Decreto 38, Diario Oficial N° 234, tomo N° 281, año 1983, Fecha de Última Modificación 30 de Septiembre de 2011.
- ✚ Ley de Fomento Avícola, Decreto 471, Diario Oficial N° 233, tomo N° 193, año 1961, Fecha de Última Modificación 7 de diciembre de 1989.
- ✚ Código Tributario, Decreto 230, Diario Oficial N° 241, tomo 349, año 2000, Fecha de Última Modificación 6 de diciembre 2012.
- ✚ Ley del Impuesto sobre la Renta, Decreto 134, Diario Oficial N° 242, tomo 313, año 1991, Fecha de Última Modificación 14 de diciembre 2012.
- ✚ Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. (Conocida como Ley del IVA), Decreto 296, Diario Oficial N° 143, tomo 316, año 1992, Fecha de Última Modificación 20 de Abril 2012.
- ✚ Código de Trabajo, Decreto 15, Diario Oficial N° 142, tomo 236, año 1972, Fecha de Última Modificación 9 de Mayo 2013.

- ✚ Ley del Seguro Social y Reglamentos del Régimen General de Salud y Riesgos Profesionales, Decreto 37, Diario Oficial N° 88, tomo 163, año 1954, Fecha de Última Modificación 1 de Junio 2010.
- ✚ Escritura de Constitución de la Sociedad, libro 89, asiento número 17, del Registro de sociedades.
- ✚ Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto Legislativo N° 254, Diario Oficial N° 82, tomo 387, año 2010, Fecha de Última Modificación 17 de Noviembre 2011.
- ✚ Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto Ejecutivo N° 89, Diario Oficial N° 78, tomo 395, Fecha de Última Modificación 27 de Abril de 2012.
- ✚ Reglamento de Gestión de la Prevención De Riesgos En Los Lugares De Trabajo, Decreto Ejecutivo N° 86, Diario Oficial N° 78, tomo 395, Fecha de Última Modificación 27 de Abril de 2012.

## **5. PRODUCTOS QUE OFRECEN.**

- ✚ Pollo de engorde.
- ✚ Concentrado para aves.
- ✚ Huevo de mesa para consumo humano.
- ✚ Huevo a Granel.
- ✚ Presentación Empacado.
  - ✓ Presentación 30 Unidades.
  - ✓ Presentación 15 Unidades.
  - ✓ Presentación 60 Unidades Two Pack.

## **6. PARTICIPACIÓN DE AVÍCOLA SAN BENITO DENTRO DEL MERCADO DE HUEVOS PARA CONSUMO HUMANO EN EL SALVADOR.**

Avícola San Benito ocupa actualmente el tercer lugar entre las empresas avicultoras que se dedican a la producción y comercialización de huevo para consumo humano, están antes que ella ocupando el primer lugar en producción la empresa Empresas de Granjas Guanacas S.A. de C.V.,

seguida por Nueva Avícola, S.A. de C.V. y la empresa en estudio que como antes se menciona ocupa el tercer lugar en el mercado, tanto en producción como en ventas.

Posterior a estas continúa una serie de granjas como Avícola San Antonio, Avícar, Granja El Roble entre otras.

## **C. GENERALIDADES DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

### **1. CONCEPTO DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.**

“La Seguridad Ocupacional es una especialidad profesional encargada de la prevención y control de lesiones en el trabajo, así como de enfermedades y otros eventos perjudiciales de causa similar. Estos sucesos incluyen daño a la propiedad y accidentes que amenazan la propiedad o salud y seguridad públicas y que produzcan lesiones y enfermedades relacionadas”.<sup>2</sup>

Por otra parte, la Higiene del Trabajo o Higiene Industrial es definida por la American Industrial Hygienist Association (AIHA) como “la ciencia y arte dedicados al reconocimiento, evaluación y control de aquellos factores ambientales o tensiones emanadas o provocadas por el lugar de trabajo y que pueden ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear algún malestar significativo entre los trabajadores o los ciudadanos de una comunidad”.<sup>3</sup>

También es definida como “la técnica no médica de prevención de las enfermedades profesionales, que actúa sobre el ambiente y las condiciones de trabajo”.<sup>4</sup>

De lo anterior se concibe a la Seguridad e Higiene del Trabajo como “técnicas no médicas” de actuación sobre los riesgos específicos

---

<sup>2</sup> LADOU, Joseph. Medicina laboral y ambiental. Editorial El manual moderno. México 1999. Pp.679

<sup>3</sup> Pedro Mateo Floria. Gestión de la Higiene Industrial en la empresa, 7ª Edición. P 29

<sup>4</sup> CORTÉS, Díaz José María. Seguridad e higiene del trabajo. 9ª Edición. Editorial Alfaomega. P 45

derivados del trabajo cuyo objetivo se centra en la prevención de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales, sin que ello quiera decir que su aplicación no precise del aporte de otras técnicas de protección de la salud, como la medicina del trabajo, la psicología, la ergonomía.

## **2. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.**

El concepto de seguridad e higiene del trabajo nace con la revolución industrial, iniciada en 1744 en Inglaterra con la invención de James Watt de la máquina de vapor que dio al nacimiento de las grandes industrias y fábricas que aumentaron considerablemente el número de accidentes, sin que de igual forma, progresen las técnicas para evitarlos.<sup>5</sup>

En la época de la revolución industrial, el hombre era considerado como el único culpable del accidente, recayendo la responsabilidad en el patrón sólo cuando existía negligencia absoluta y probada. No fue hasta el siglo XIX, cuando empezaron a tomarse medidas eficaces como el establecimiento de inspecciones en fábricas, como en Inglaterra con la Ley de Fábricas, que se extendió a otros países, y el nacimiento de asociaciones en diferentes países con la finalidad de prevenir los accidentes en las fábricas.<sup>6</sup>

Existen antecedentes históricos que confirman que el hombre ha tenido la necesidad de defender su salud amenazada por el riesgo de las actividades que realizaba.

La práctica de la seguridad profesional evolucionó en países industrializados con el trámite de las leyes de compensación para trabajadores durante los primeros decenios del siglo XX, la promulgación de leyes de protección al empleado y las regulaciones en las décadas que siguieron, después de la segunda guerra mundial.

---

<sup>5</sup> Ibid. P. 44

<sup>6</sup> LADOU, Joseph. Medicina laboral y ambiental. Editorial El Manual Moderno. México 1999. Pp. 679

La obligación de tener que indemnizar a los empleados lesionados exhortó a los contratantes a poner mayor énfasis en la prevención de accidentes. Las medidas preventivas de aquel entonces consistían en inspecciones de la seguridad del lugar del trabajo, capacitación en el conocimiento de riesgos para el empleado e instalación de protecciones alrededor de la maquinaria peligrosa. De modo gradual las responsabilidades y obligaciones de los “ingenieros de seguridad” se volvieron categorías de trabajo en muchas organizaciones.

### **3. OBJETIVOS DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.**

Los principales objetivos de la Seguridad e Higiene Ocupacional son identificar o modificar los factores relacionados con el trabajo que presenten un efecto perjudicial para la salud del trabajador, así como potenciar aquellos factores con un efecto beneficioso sobre la salud y el bienestar del trabajador, el tratamiento y la rehabilitación de los trabajadores, también persigue otros objetivos tales como:

- ▣ Reducir los costos operativos de producción. De esta manera se incide en la minimización de costos y la maximización de beneficios.
- ▣ Mejorar definitivamente la imagen de la institución y, por ende, la seguridad del trabajador para un mayor rendimiento en el trabajo.
- ▣ Evitar lesión y muerte por accidente. Cuando ocurren accidentes de trabajo hay una pérdida de potencial humano y con ello una disminución de la productividad.
- ▣ Contar con un sistema estadístico que permita detectar el avance o disminución de los accidentes de trabajo y sus causas.
- ▣ Localizar y controlar los riesgos, para crear y mantener un ambiente de trabajo seguro que haga posible la prevención de accidentes, garantizando así la vida del trabajador.
- ▣ Proteger a los elementos de la producción (recursos humanos, maquinaria, herramientas, equipo y materia prima), y para esto se vale

de la planificación, el control, la dirección y la administración de programas.

- ✚ Inspeccionar y comprobar el buen funcionamiento de la maquinaria y equipos de trabajo.
- ✚ Analizar las causas de los accidentes de trabajo.
- ✚ Desarrollar programas de inducción y entrenamiento para prevenir accidentes.

#### **4. IMPORTANCIA DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.**

La Seguridad e Higiene Ocupacional es fundamental para la protección y promoción de la salud, y bienestar de los trabajadores mediante acciones preventivas y de control en el ambiente de trabajo. Ya que a mejor condición ambiental laboral mayor será el rendimiento personal de cada trabajador.

Es decir, la Seguridad e Higiene Ocupacional influye positivamente sobre la productividad y rentabilidad de las actividades laborales y contribuye a la protección del medio ambiente y al desarrollo sostenible. Por tanto, deben ofrecer un ambiente de trabajo que resguarde al personal de accidentes, enfermedades producidas por contaminación, alto nivel de ruido, falta de mantenimiento a la maquinaria, productos químicos dañinos, radiación.

El aspecto central de la seguridad e higiene del trabajo reside en la protección de la vida y la salud del trabajador, el ambiente de la familia y el desarrollo de la comunidad y la productividad de la empresa.

La prevención de accidentes y la producción eficiente son aspectos complementarios y que van a la par. En ese marco, se puede afirmar que se puede lograr una mayor producción y de mejor calidad, en tanto el ambiente laboral sea el adecuado y brinde la seguridad necesaria al trabajador para desarrollar su trabajo de manera eficiente.

## 5. BENEFICIOS DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.

El implementar y llevar a efecto programas de Seguridad e Higiene Ocupacional para lograr un ambiente seguro en el área de trabajo y que los trabajadores desempeñen sus labores en condiciones seguras y con tranquilidad, es parte integral de la responsabilidad de toda empresa, siendo esta la responsable de proporcionar todas las medidas y condiciones de seguridad y el empleado es responsable de acatar dichas medidas y condiciones.

La reducción de los riesgos laborales tiene una repercusión directa en los costos de operación de cualquier unidad empresarial y por ende tiene un impacto positivo en sus utilidades.

La aplicación de programas y modelos de gestión de seguridad e higiene ocupacional puede entre muchos otros beneficios:

- ✚ Reducir el tiempo perdido por interrupción del trabajo, repercutiendo favorablemente en los tiempos disponibles de producción.
- ✚ Evitar la repetición de accidentes.
- ✚ Reducir los costos relacionados a lesiones.
- ✚ Reducir los costos relacionados a daños a la propiedad.
- ✚ Crear una ambiente laboral con las condiciones adecuadas para el desarrollo de actividades, elevando de esta manera la productividad.
- ✚ Mejorar la calidad de vida del trabajador.
- ✚ Promueve la competitividad empresarial.

## 6. HIGIENE OCUPACIONAL .

### 6.1 CONCEPTOS DE HIGIENE OCUPACIONAL

“La Higiene en el trabajo se refiere a un conjunto de normas y procedimientos tendientes a la protección de la integridad física y mental del trabajador, preservándolo de los riesgos de la salud inherentes a las tareas del cargo y el ambiente físico donde se ejecutan”.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup>Chiavenato, Idalberto, Administración de Recursos Humanos, 5ta. Edición, año 2001, pág. 479

“La Higiene Ocupacional es una disciplina fundamental cuya aplicación es indispensable para obtener condiciones laborales saludables y seguras, protegiendo así la salud de los trabajadores. Además influye positivamente sobre la productividad y rentabilidad de las actividades laborales y contribuye a la protección del medio ambiente y al desarrollo sostenible”.<sup>8</sup>

“Conjunto de medidas técnicas y organizativas orientadas al reconocimiento, evaluación y control de los contaminantes presentes en los lugares de trabajo que puedan ocasionar enfermedades”.<sup>9</sup>

## **6.2 ENFERMEDADES PROFESIONALES**

### **CONCEPTO:**

Es el estado patológico sobrevenida por acción mantenida, retenida o progresiva de una causa que provenga directamente de la clase de trabajo que desempeñe o que haya desempeñado el trabajador, o de las condiciones del medio particular del lugar en donde se desarrollen las labores y que produzca la muerte al trabajador o le disminuya su capacidad de trabajo”.<sup>10</sup>

De manera que se refiere a toda condición de enfermedad o deterioro de la salud humana que sea consecuencia de cualquier actividad laboral, exceptuando las ocurridas a los trabajadores a domicilio.

### **CAUSAS DE ENFERMEDADES PROFESIONALES:**

La enfermedad profesional es un deterioro lento y paulatino de la salud del trabajador, debido a una continua exposición a situaciones adversas, bien en el ambiente del trabajo, o producidas por la mala organización del mismo. El problema de las enfermedades de trabajo, con respecto a los accidentes, es que así como estos se producen de una manera

---

<sup>8</sup>Organización Panamericana de la Salud Van der Haar, Rudolf, Berenice Goelzer La higiene ocupacional en América Latina: una guía para su desarrollo Washington, D.C.: OPS, julio 2001.

<sup>9</sup>Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo. Decreto 254 Art. 7

<sup>10</sup> Art. 319.- Código de Trabajo de El Salvador

instantánea, las enfermedades se presentan después de un periodo más o menos largo de exposición al agente agresivo, de tal manera que una vez que aparece, pueden darse casos en que lo haga de una manera ya irreversible por ello las enfermedades profesionales tienen un tratamiento distinto a los accidentes, no se puede esperar a que aparezcan los síntomas, para empezar a actuar, sino que hay que hacerlo mucho antes de que esto ocurra, y en campos de factores de riesgos muy diversos. Por ejemplo si un trabajador se encuentra en un ambiente laboral donde durante toda la jornada tiene que manipular sustancias más o menos tóxicas o insalubres se deben tomar medidas higiénicas para evitar enfermedades; los mandos deben de vigilar las actitudes de todos los trabajadores, en cuanto higiene personal, exigiendo que usen los elementos de protección personal reglamentarios y que su comportamiento higiénico sea adecuado.<sup>11</sup>

Los agentes causantes de las enfermedades profesionales más comunes son el ruido, la sobrecarga del uso de la voz y por último las posiciones forzadas y los gestos repetitivos.<sup>12</sup>

Si bien las causas que producen la enfermedad provienen muchas veces del exterior, los agentes que la causan penetran en el organismo iniciando el proceso patológico.<sup>13</sup>

### **6.3 FACTORES HIGIÉNICOS:**

Los riesgos de enfermedades profesionales se dan en todo tipo de trabajo, mayormente en las industrias, por su modalidad y técnica de operar; los trabajadores expuestos habitualmente a una serie de agentes ambientales que algunas veces no pueden ser observadas a simple vista y son las causantes de lesiones a trabajadores.

---

<sup>11</sup>Tratado de seguridad e higiene por Emilio Montes

<sup>12</sup>Informe21.com/trabajo/causas enfermedades laborales ultima década

<sup>13</sup>Prevención de riesgos laborales, seguridad y salud laboral. Pilar Díaz Zazo

## 1) AGENTES FÍSICOS:

Son aquellos originados por agentes ambientales físicos, como radiaciones, ruido, vibración, ventilación, acceso a agua potable, clima y temperatura.

Tienen su origen en las distintas manifestaciones de la energía en el entorno de trabajo. A su vez, se pueden clasificar:

- ✚ **Riesgos de tipo mecánico:** como los que se producen con la utilización de la maquinaria, o a consecuencia del funcionamiento de esta, como ruido, vibraciones, etc.
- ✚ **Riesgos de tipo luminoso o calorífico:** son aquellos que se producen con motivo de la exposición a una iluminación con una determinada intensidad o a variaciones de temperatura.
- ✚ **Riesgos derivados de los distintos tipos de energía:** es el caso de las radiaciones, ultrasonidos o radiofrecuencias.<sup>14</sup>

Entre los riesgos físicos se pueden mencionar los siguientes:

### a) TEMPERATURA Y HUMEDAD:

Para mantener la productividad es preciso evitar que las condiciones climáticas en los lugares de trabajo representen una carga suplementaria para el trabajador; de ellas depende de igual forma la salud y la comodidad de los trabajadores.

Es obligatorio proveer a los trabajadores, de los medios de protección necesarios contra las condiciones de temperatura y humedad relativa externas.<sup>15</sup>

Cuando la temperatura del medio ambiente es elevada, la única forma, o casi, en que el organismo puede dispersar el calor es la evaporización de sudor. Esta evaporización es más intensa, y por consiguiente más eficaz y refrescante cuando más se facilite una

---

<sup>14</sup>Prevención de riesgos laborales, seguridad y salud laboral. Pilar Díaz Zazo

<sup>15</sup>Art. 48 Ley General de prevención de riesgos en los lugares de trabajo decreto 254

ventilación adecuada. Y es menos cuando más elevada sea la humedad relativa del aire<sup>16</sup>

#### **b) RUIDO:**

Las operaciones sumamente mecanizadas, la aceleración del ritmo de las máquinas, la densidad de los artefactos o motores en el lugar de trabajo.

Cuando se habla del ruido como contaminante laboral este se define como la percepción acústica que llega a crear en las personas un estado de tensión nerviosa, desagrado, molestia que pueden causar la pérdida parcial o total de su capacidad auditiva.

El Reglamento sobre Seguridad e Higiene en los centros de Trabajo de El Salvador en el Art. 20 hace mención que el Departamento Nacional de Prevención Social dictará las medidas convenientes para proteger a los trabajadores contra ruidos que excedan de ochenta Decibeles.<sup>17</sup>

Los trabajadores no estarán expuestos a ruidos y vibraciones que puedan afectar su salud.<sup>18</sup> Además para evitar el ruido, es obligatorio que las máquinas estén bien cimentadas, niveladas, ajustadas y lubricadas.

#### **c) ILUMINACIÓN:**

Se calcula que el 80 por ciento de la información requerida para ejecutar un trabajo se adquiere por la vista. La buena visibilidad del equipo, del producto y de los datos relacionados con el trabajo, es pues un factor esencial para acelerar la producción, reducir el número de piezas defectuosas, disminuir el despilfarro, así como prevenir la fatiga visual.<sup>19</sup>

---

<sup>16</sup> Ramírez Cavassa, Cesar. Seguridad Industrial, 2ª. Edición. Editorial Limusa México, DF, 1996

<sup>17</sup> unidad que mide la intensidad o el volumen del sonido.

<sup>18</sup> Art. 50 Ley General de prevención de riesgos en los lugares de trabajo decreto 254.

<sup>19</sup> Ramírez Cavassa, Cesar. Seguridad Industrial, 2ª. Edición. Editorial Limusa México, DF, 1996

Para la iluminación de los lugares de trabajo, se dará preferencia a la luz solar difusa,<sup>20</sup> la que penetrará por tragaluces y ventanas que comuniquen directamente al exterior o a lugares suficientemente iluminados.<sup>21</sup>

Cuando esta no sea suficiente, deberá ser iluminados con luz artificial<sup>22</sup> durante las horas de trabajo y esta deberá ser de intensidad adecuada y uniforme.

#### **d) VENTILACIÓN:**

Todo lugar de trabajo deberá disponer de ventilación suficiente para no poner en peligro la salud de los trabajadores.<sup>23</sup>

La intensidad de la ventilación debe ser inversamente proporcional al tamaño del local. La ventilación de los locales de trabajo tiene por objeto:

- ✚ Expulsar el calor producido por las máquinas y los trabajadores.
- ✚ Disminuir la contaminación atmosférica.
- ✚ Mantener la sensación de frescura del aire.<sup>24</sup>

## **2) AGENTES QUÍMICOS:**

Son los derivados de la exposición a contaminantes y agentes que se encuentran en el ambiente de trabajo, ya sea en forma sólida, líquida o gaseosa, capaces de producir un daño en el organismo en determinadas concentraciones. Por ejemplo, la exposición a sustancias tóxicas, nocivas, corrosivas, irritantes, como líquidos, sólido, gases, humos o vapores.<sup>25</sup>

<sup>20</sup> Art. 41 Ley General de prevención de riesgos en los lugares de trabajo decreto 254

<sup>21</sup> Art. 11.- del Reglamento General Sobre Seguridad e Higiene en los centros de trabajo, Decreto N. 7

<sup>22</sup> Art. 42 Ley General de prevención de riesgos en los lugares de trabajo decreto 254

<sup>23</sup> Art. 43 Ley General de prevención de riesgos en los lugares de trabajo decreto 254

<sup>24</sup> Ramírez Cavassa, Cesar. Seguridad Industrial, 2ª. Edición. Editorial Limusa México, DF, 1996

<sup>25</sup> Prevención de riesgos laborales: seguridad y salud laboral Pilar Díaz Zazo

### 3) AGENTES BIOLÓGICOS:

Son los derivados de la exposición o del contacto con seres vivos, tales como bacterias, parásitos, virus, hongos y cualquier organismo que pueda producir infecciones, enfermedades o alergias.

#### 6.4 FACTORES ERGONÓMICOS:

Se refiere a la posición del cuerpo en relación a sus tareas, como la monotonía, cansancio, preocupación o presión de trabajo.<sup>26</sup>

#### 6.5 FACTORES PSICOSOCIALES:

Los factores o riesgos psicosociales son una de las áreas en las que se divide tradicionalmente la prevención de riesgos laborales y se originan por diferentes aspectos de las condiciones y organización del trabajo, cuando se produce tienen una incidencia en la salud de las personas a través de mecanismos psicológicos y fisiológicos.

Riesgo psicosocial: Aquellos aspectos de la concepción, organización y gestión del trabajo así como de su contexto social y ambiental que tienen la potencialidad de causar daños, sociales o psicológicos en los trabajadores.

Algunas de las causas más importantes:

- ✚ **Características de la tarea:** monotonía, repetitividad, excesiva o escasa responsabilidad, falta de desarrollo de aptitudes, ritmo excesivo de trabajo.
- ✚ **Estructura de la organización:** falta de definición o conflicto de competencias, comunicación e información escasa o distorsionada, pocas o conflictivas relaciones personales, estilo de mando autoritario.

---

<sup>26</sup>IDEM

- ✚ **Características el empleo:** mal diseño del puesto, malas condiciones ergonómicas, de seguridad o higiene, salario inadecuado.
- ✚ **Organización de trabajo:** trabajos o turnos, trabajos nocturnos o en fines de semana.
- ✚ **Factores externos a la empresa:** calidad de vida de la persona, problemas sociales, problemas familiares y todo tipo de problemática de índole social.

## 6.6 COSTOS DE LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES

Es necesario conocerlos, porque de esa manera podremos relacionarlos con los costos de la actividad productiva de la empresa que sin duda aumentarán a medida que aumenten las enfermedades.

En cualquier estudio de costos de enfermedad de trabajo, estos se clasifican en costos directos e indirectos.

### 6.6.1 COSTOS DIRECTOS:

Este grupo incluye los costos tanto en materia de prevención, como del seguro de Riesgos de Trabajo.

- 1) La inversión en materia de la prevención de los riesgos de Trabajo tales como medidas y dispositivos de seguridad, instalaciones, equipo de protección específico, señalamientos, cursos de capacitación y otras erogaciones.
- 2) Las cuotas o aportaciones que por concepto de seguro de Riesgos de Trabajo está obligado a pagar los empleados al seguro social, o a otras organizaciones similares o equivalentes.
- 3) Las primas que se aumentan, o costos de los seguros adicionales para la empresa y los trabajadores.

### **6.6.2 COSTOS INDIRECTOS:**

Son el conjunto de pérdidas económicas tangibles que sufren las empresas como consecuencia de los accidentes.

- 1) El tiempo perdido de la Jornada Laboral.
- 2) Los daños causados a las instalaciones, maquinaria, equipo y herramientas.
- 3) El lucro cesante por cese de la maquinaria.
- 4) Las pérdidas en materia prima, subproductos o productos.
- 5) El deterioro del ritmo de producción.
- 6) La disminución de la calidad.
- 7) El incumplimiento de compromisos de producción y la penalización de fianzas establecidas en los contratos.
- 8) La pérdida de clientes y mercados.
- 9) Los gastos por atención de demandas laborales.
- 10) El deterioro de la imagen corporativa.<sup>27</sup>

## **6.7 MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES PROFESIONALES**

En cualquier estudio de costos de enfermedades de trabajo veremos que se les divide en costos directos e indirectos. Los accidentes cuestan dinero, prevenirlos lo economiza. Mientras más se estudia el origen y como se presentan las enfermedades de trabajo, queda más en claro que es siempre “mejor prevenir que curar” y que tratar de evitarlos es más conveniente tanto desde el punto de vista humano como económico. Una enfermedad la provocan las máquinas, el ambiente y el factor humano, todo se puede evitar con sencillas maneras de actuar en prevención.

---

<sup>27</sup> <http://orlandofoada.comunidadcoomeva.com/blog/index.php?archives/16-COSTOS-DE-LOS-ACCIDENTES-DE-TRABAJO.html>

## **7. SEGURIDAD OCUPACIONAL.**

### **7.1 CONCEPTOS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.**

Es el conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas empleadas para prevenir accidentes y eliminar las condiciones inseguras del ambiente, y para instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implementar prácticas preventivas.<sup>28</sup>

Conjunto de medidas o acciones para identificar los riesgos de sufrir accidentes a que se encuentran expuestos los trabajadores con el fin de prevenirlos y eliminarlos.<sup>29</sup>

Es la disciplina que orienta sus esfuerzos dirigidos a la prevención de accidentes, con el objeto de salvaguardar la vida e integridad física de los trabajadores expuestos a los inherentes y cotidianos riesgos ocupacionales.<sup>30</sup>

### **7.2 CAUSAS Y EFECTOS DE LOS ACCIDENTES LABORALES**

Cuando se habla de causas se refiere al elemento que causó el accidente o agente que ocasionó la lesión. Estos pueden ser máquinas, sustancias o condición de trabajo que ha originado el daño.

La seguridad del trabajo define el accidente como la materialización de un riesgo, en un suceso imprevisto, que interrumpe o interfiere la continuidad del trabajo, que puede suponer un daño para las personas o a la propiedad.<sup>31</sup>

La forma en que estos agentes causan accidentes laborales al entrar en contacto con una de las partes del cuerpo del ser humano para producir la lesión laboral se pueden clasificar en:

<sup>28</sup> Chiavenato, Idalberto. "Administración de Recursos Humanos". 5ª Edición. Año 2000, Pag.437.

<sup>29</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo (LGPRLT), Art. 7 párrafo 25.

<sup>30</sup> Tesis "Desarrollo de un Programa de Higiene y Seguridad Ocupacional caso de estudio la empresa IMPORSAL S.A. de C.V.

<sup>31</sup> CORTEZ, Díaz José María. SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO. Alfa omega. México 2001. Pág. 76.

- ✚ Caídas de personas; al mismo nivel o con desnivelación.
- ✚ Caídas de objetos, desplome, derrumbes, caídas de objetos en curso de mantenimiento manual.
- ✚ Pisada sobre objeto, choque contra objetos; móviles e inmóviles.
- ✚ Atrapados por un objeto o entre objetos; móviles e inmóviles.
- ✚ Esfuerzos excesivos al: levantar objetos; al empujar o tirar de ellos, lanzar o manejar objetos.
- ✚ Exposición o contacto con temperaturas extremas y objetos o sustancias calientes.
- ✚ Exposición o contacto con corriente eléctrica, con sustancias nocivas o radiaciones.

La división de factores técnicos – humanos a menudo esconde la noción de culpabilidad: la del patrono, por una parte, y la del obrero, por otra. Cuando se presenta un accidente en la empresa intervienen elementos como causas básicas e inmediatas de los mismos.

### **1) CAUSAS INMEDIATAS:**

Son las causas más próximas al accidente, que son las que lo materializan y que están relacionadas con las condiciones materiales y ambientales del puesto de trabajo; manifestación de los factores materiales inseguros que de forma inmediata, pueden propiciar accidentes o incidentes. Estas son situaciones por debajo del estándar admitido como seguro en los procedimientos, equipos, materiales y ambiente de trabajo (condiciones inseguras) y las relacionadas con las acciones personales del o de los trabajadores que han intervenido en el accidente (actos inseguros); esta acción lleva aparejado el incumplimiento de un método o norma de seguridad, explícita o implícita que provoca dicho accidente. En otras palabras es un comportamiento de las personas que vulnera el procedimiento aceptado como seguro y que posibilita que suceda el accidente.

ACTOS INSEGUROS	CONDICIONES INSEGURAS
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Levantar cargas de forma incorrecta.</li> <li>✚ Situarse en lugares peligrosos.</li> <li>✚ No utilizar la protección personal.</li> <li>✚ Poner en marcha sin autorización.</li> <li>✚ No avisar previamente de la intervención crítica que se práctica.</li> <li>✚ No asegurar los dispositivos de corte en las reparaciones.</li> <li>✚ Sacar las protecciones.</li> <li>✚ Utilizar equipos y materiales indebidos para trabajos concretos.</li> <li>✚ Introducir bebidas alcohólicas.</li> <li>✚ No practicar la higiene personal. Etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Puntos de operación desprotegidos.</li> <li>✚ Resguardos inadecuados.</li> <li>✚ Falta de resguardos.</li> <li>✚ Material o herramientas defectuosas.</li> <li>✚ Aglomeración impropia de material.</li> <li>✚ Orden y limpieza deficiente.</li> <li>✚ Sistemas de avisos incorrectos.</li> <li>✚ Niveles excesivos de polvo, humos, gases y vapores.</li> <li>✚ Exposiciones incontroladas a radiaciones y ruidos excesivos.</li> <li>✚ Ventilación e iluminación escasas.</li> <li>✚ Manipulación de materiales peligrosos. Etc.</li> </ul>

## 2) CAUSAS BÁSICAS:

Son las causas del nivel intermedio, que corresponden fundamentalmente con fallos en la aplicación del sistema de prevención. Permiten explicar por qué sucede lo indeseable, materializado en hechos concretos que están posibilitados por previos comportamientos de gestión, pueden ser de carácter personal (factores personales) y de organización del trabajo (factores del trabajo).

Entre los factores del trabajo se encuentran:

### a) FACTORES DE ORIGEN FÍSICO, QUÍMICOS Y BIOLÓGICO:

**Físicos:** ruido, vibraciones, iluminación, radiaciones, etc.

**Químicos:** constituidos por materias inertes presentes en gases, vapores, nieblas, aerosoles, humos, polvos, etc.

**Biológicos:** micro organismos, bacterias, virus, hongos, etc., causantes de enfermedades profesionales.

### b) FACTORES DERIVADOS DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO:

Incluye las exigencias que la tarea impone al individuo que la realiza (esfuerzos, manipulación de cargas, posturas de trabajo,

niveles de atención, etc.) asociadas a cada tipo de actividad y determinantes de la carga de trabajo pudiendo dar lugar a la fatiga, tanto física como mental y entre ellas se encuentra la falta de capacitación y adiestramiento.

Factores derivados de la organización del trabajo:

- ✚ Organización temporal (jornada y ritmo de trabajo, trabajo a turno o nocturno, etc.).
- ✚ Dependientes de la tarea (automatización, comunicación y relaciones, estatus, posibilidad de promoción, complejidad, monotonía, minuciosidad, identificación con la tarea, iniciativa, etc.).

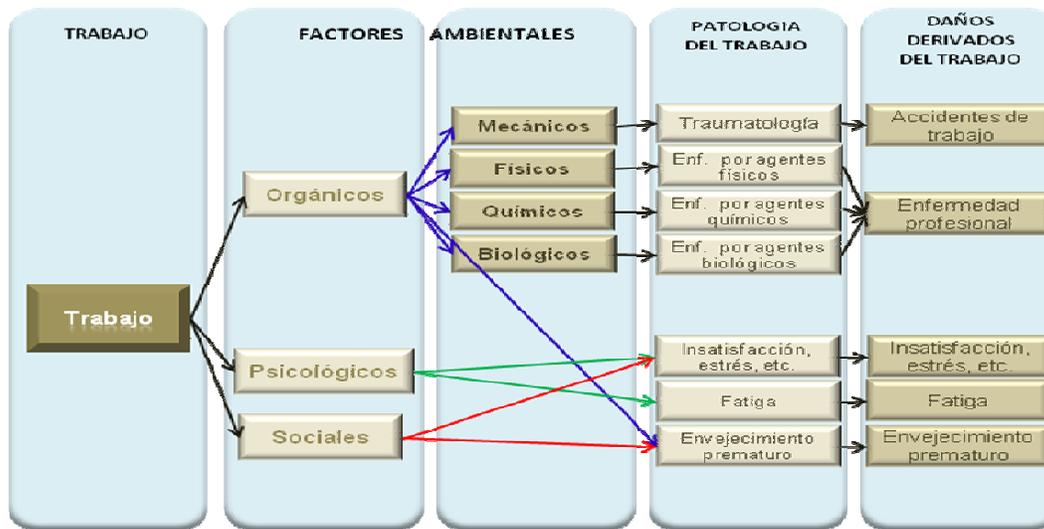
### **c) FACTORES PERSONALES:**

Entre los factores personales se encuentran:

Incluyen, la confianza excesiva, la actitud de incumplimiento a normas y procedimientos de trabajo establecidos como seguros, las creencias erróneas acerca de los accidentes, la irresponsabilidad, la fatiga y la disminución por cualquier motivo de la habilidad en el trabajo.

Las condiciones anteriormente definidas, ejercen sobre el individuo una notable influencia, pudiendo dar lugar a la pérdida del equilibrio de la salud y originar lo que se ha dado en llamar “patología del trabajo” o daños derivados de éste.

## PATOLOGÍA DEL TRABAJO O DAÑOS DERIVADOS DE ÉSTE



Fuente: Jose Maria Cortes Diaz, Seguridad e Higiene del Trabajo 2001

De todos los daños derivados del trabajo citados, el accidente de trabajo y la enfermedad profesional constituyen la denominada "patología específica del trabajo", por su relación causa-efecto, mientras que la insatisfacción, el estrés, la fatiga y el envejecimiento prematuro, constituyen la denominada "patología inespecífica del trabajo".

### 7.3 CLASIFICACIÓN DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO

Después de haber identificado las causas principales que ocasionan los accidentes del trabajo según la OIT (Organización Internacional del Trabajo), se describe la clasificación del accidente.

#### CLASIFICACIÓN DEL ACCIDENTE

SEGÚN LA GRAVEDAD DEL ACCIDENTE:	LA	SEGÚN EL AGENTE MATERIAL:	SEGÚN LA UBICACIÓN DE LA LESIÓN:
✚ Incapacitante.		✚ Máquinas.	✚ Cabeza y cuello.
✚ No incapacitante.		✚ Medios de transporte y elevación.	✚ Tronco.
✚ Mortal.		✚ Materiales sustancias y radiaciones.	✚ Miembros superiores e inferiores.
		✚ Ambiente de trabajo.	✚ Ubicaciones múltiples.
			✚ Lesiones generales.

## 7.4 CONSECUENCIAS DE LOS ACCIDENTES

### 1) A NIVEL DE NACIONAL:

- ✚ Disminuye la población económicamente activa.
- ✚ Disminuye el Producto Interno Bruto.
- ✚ Disminuye el desarrollo sustentable.
- ✚ Aumenta la población discapacitada y pensionada.
- ✚ Detrimento del nivel de vida.

### 2) A NIVEL DE LA EMPRESA:

- ✚ Disminución de la productividad.
- ✚ Aumento de los costos de producción.
- ✚ Pérdida del mercado.
- ✚ Gastos de selección, contratación y liquidación.
- ✚ Deterioro de la imagen de la empresa.

### 3) PARA EL TRABAJADOR:

- ✚ Incapacidad temporal: es la imposibilidad de trabajar durante un periodo de tiempo limitado.
- ✚ Incapacidad parcial permanente: incapacidad del cuerpo de un sujeto para efectuar un trabajo y que permanece prácticamente durante el resto de su vida.
- ✚ Incapacidad total permanente: es la incapacidad plena o de funciones de un lesionado que permanece durante toda la vida.
- ✚ Baja moral familiar.
- ✚ Disminución de los ingresos familiares.
- ✚ Alteración psicológica.
- ✚ Muerte.

## 7.5 MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES

Como ya se mencionó los accidentes son las consecuencias de actos y condiciones inseguras. El peligro de tales actos y condiciones es

consecuencia de una diversidad de factores y es la concatenación de estos factores en ciertas secuencias lo que produce un accidente. De esto se sigue que a modificación de la secuencia o la eliminación de uno de los factores que la constituyen debe de prevenir el accidente. Es decir, la prevención de los accidentes consiste en la eliminación de al menos uno de los factores. Lo malo es que, como un accidente obedece a una compleja combinación de circunstancias se debe acudir a una serie de métodos para promover la seguridad del trabajo.

Los métodos se clasifican en:

**1) REGLAMENTACIÓN:**

Es el establecimiento de normas restrictivas sobre las condiciones de trabajo en general, el diseño, construcción, conservación, inspección, verificación y funcionamiento de equipo industrial, las obligaciones de los empleadores y de los trabajadores, la formación profesional, la inspección médica, los primeros auxilios, los exámenes médicos, etc.

**2) ESTANDARIZACIÓN:**

Es el establecimiento de estándares oficiales sobre construcción de ciertos tipos de equipo industrial en forma tal que se eviten riesgos, prácticas de seguridad e higiene, dispositivos de protección personal, etc.

**3) INSPECCIÓN:**

Para asegurar el cumplimiento de los reglamentos respectivos.

**4) INVESTIGACIONES TÉCNICAS:**

La investigación de propiedades y características de materiales nocivos, estudio de dispositivos protectores para máquinas, verificación de máscaras respiratorias, investigación de métodos para prevenir las explosiones de gas, búsqueda de materiales y diseños más adecuados para las cuerdas y partes de aparatos para izar, etc.

**5) INVESTIGACIONES MEDICAS:**

La investigación de los efectos fisiológicos y patológicos de factores ambientales y tecnológicos, las condiciones físicas que aumentan la probabilidad de accidentes, etc.

**6) INVESTIGACIÓN PSICOLÓGICA:**

Investigación de factores psicológicos que provocan accidentes.

**7) INVESTIGACIÓN ESTADÍSTICA:**

Para determinar qué tipos de accidentes ocurren, y qué número y a qué clase de personas, en qué operaciones, por qué causa.

**8) EDUCACIÓN:**

Entraña la enseñanza de la seguridad como materia en las facultades de ingeniería, colegios de artes y oficios, cursos de aprendizaje, etc.

**9) FORMACIÓN PROFESIONAL:**

La instrucción práctica de los trabajadores, y sobre todo de los nuevos trabajadores, en los métodos de seguridad.

**10) PERSUASIÓN:**

El empleo de diversos métodos de propaganda para despertar la atención y formar una "conciencia de la seguridad".

**11) SEGURO:**

Estímulos financieros para promover la prevención de accidentes que se otorgan, en forma de reducciones de las primas, a las fábricas que adoptan medidas de seguridad muy estrictas.

**12) ORGANIZACIÓN DE LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DENTRO DE CADA EMPRESA:**

El valor de los once primeros métodos depende en gran parte de la eficacia del mencionado último término. Los accidentes que sobrevengan en una empresa dependerán del grado de conciencia de la seguridad.

**13) DEMARCACIÓN Y SEÑALIZACIÓN:**

La señalización se entiende como la herramienta de seguridad que permite, mediante una serie de estímulos, condicionar la actuación del

individuo que la recibe frente a unas circunstancias que pretende resaltar, es decir, mantener una conciencia constante de la presencia de riesgos. Para que la señalización sea efectiva y cumpla su finalidad en la prevención de accidentes, debe atraer la atención de una forma clara y contener un buen mensaje para que pueda ponerse en práctica. La Demarcación de las áreas de trabajo, circulación de materiales, conducción de fluidos, almacenamiento y vías de evacuación, debe hacerse de acuerdo con las normas contempladas en la legislación vigente, de acuerdo esto podemos mencionar los siguientes tipos de señalización.

### 7.5.1 TIPOS DE SEÑALES.

#### **SALVAMENTO Y SOCORRO:**

Están concebidas para advertirnos del lugar donde se encuentran salidas de emergencia, lugares de primeros auxilios o de llamadas de socorro, emplazamiento para lavados o duchas de descontaminación etc.

Tienen forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo verde (el verde deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal).<sup>32</sup>



<sup>32</sup> <http://www.prevenciondocente.com/senales.html>



### DE ADVERTENCIA:

Están constituidas por un triángulo equilátero y llevan un borde exterior de color negro, el fondo del triángulo es de color amarillo, sobre el que se dibuja en negro el símbolo del riesgo que avisa.

	<b>PELIGRO EN GENERAL:</b> se debe colocar en los lugares donde existe peligro por cualquier actividad, por ejemplo en la instalación de invernaderos, riesgo de contacto con productos peligrosos y otros riesgos existentes.		<b>MATERIAS INFLAMABLES.</b> Se debe colocar en lugares donde existan sustancias inflamables, por ejemplo en los sitios de almacenamiento de combustibles y de productos químicos inflamables.
	<b>RIESGO ELECTRICO.</b> Se debe colocar en los sitios por donde pasen fuentes de alta tensión y riesgo de electrificación, como en el lugar donde se encuentra el generador eléctrico.		<b>PELIGRO DE MUERTE</b> Se coloca en lugares donde exista riesgo de muerte, por ejemplo en la bodega de productos químicos.
	<b>MATERIAS CORROSIVAS</b> Se coloca esta señalización donde existan materiales corrosivos como ácidos en la bodega de productos químicos.		<b>RIESGO DE TROPEZAR:</b> Se coloca esta señalización donde exista riesgo de tropezar, por ejemplo suelo con relieves altos o cables colocados en el mismo.
	<b>SUELO FRAGIL:</b> Se coloca esta señalización donde existan suelos frágiles propensos a hundirse o desplomarse		<b>BAJA TEMPERATURA:</b> Se coloca esta señal en lugares donde existe temperatura baja, por ejemplo en cuartos fríos
	<b>ALTA TEMPERATURA:</b> Se coloca esta señal en lugares donde existen temperaturas altas, por ejemplo en hornos de cocción		<b>CAUIDADO CON EL PERRO:</b> Se coloca esta señal en lugares donde existe riesgo con perros bravos

## DE OBLIGACIÓN E INFORMACIÓN:

Son de forma circular con fondo azul oscuro y un reborde de color blanco. Sobre el fondo azul, en blanco, el símbolo que expresa la obligación de cumplir.

	PROTECCIÓN OBLIGATORIA DE LA VISTA. Indica obligación en el uso de protección de la vista.		PROTECCIÓN OBLIGATORIA DE OÍDOS. Indica obligación en el uso de protección para los oídos: Se debe colocar en las áreas que se generan ruido.
	PROTECCIÓN OBLIGATORIA DE PIES. Indica obligación en el uso de calzado: debe colocarse en todos los sitios que se requieran.		PROTECCIÓN OBLIGATORIA DE MANOS. Indica obligación en el uso de guantes.
	PROTECCION OBLIGATORIA DE LA CABEZA: Indica obligacion en el uso de de casco de proteccion para la cabeza		PROTECCIÓN OBLIGATORIA DE CUERPO. Indica obligación en el uso de protección para el cuerpo.
	PROTECCION OBLIGATORIA DE CARA: Indica obligacion en el uso de mascara protectora para la cara		PROTECCION OBLIGATORIA CONTRA CAIDAS, indica obligacion en uso de arnes de seguridad

## SEÑALES DE PROHIBICIÓN:

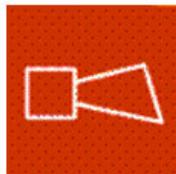
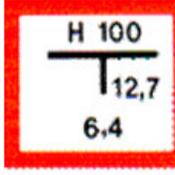
Son en forma redonda, símbolo en color negro sobre fondo blanco, bordes y banda rojos. Prohíben el comportamiento susceptible de provocar un peligro.





### SEÑALES CONTRA INCENDIOS:

Indican el emplazamiento de un equipo o sistema contra incendios. Tienen forma rectangular o cuadrada. El pictograma es blanco sobre fondo rojo (el rojo deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal). Los elementos y equipos utilizados para la lucha contra incendios, estarán alojados en armarios y receptáculos pintados de rojo, en los que se pueda identificar fácilmente el equipo que contienen en su interior.

Señales contra incendios			
			
Manguera para incendios	Escalera de mano	Extintor	Teléfono para lucha contra incendios
			
Boca de riego contra incendios	Puerta corta fuegos	Avisador sonoro	Pulsador de alarma
			
Boca de riego contra incendios	Carro extintor	Equipo autónomo contra incendios	Hidrante

## 7.6 COSTOS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO

La seguridad arranca como necesidad social de reparar los daños personales o lesiones causados por las condiciones de trabajo. Sin embargo, aparte de esta motivación humana, existen otras motivaciones, legales y económicas, que justifican sobradamente la actuación en el campo de la prevención de los riesgos de trabajo, a fin de controlar las pérdidas derivadas de los mismos.

- ✚ MOTIVACIONES HUMANAS: La principal consecuencia que se deriva de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales la constituye la pérdida de salud del trabajador, lo que significa consecuencias indeseadas por el accidentado, su familia y la sociedad.
  
- ✚ MOTIVACIONES LEGALES: Se basa en las consecuencias derivadas de la actuación legal que el Estado realiza, para evitar y disminuir los daños derivados de los accidentes, estableciendo las responsabilidades y sanciones que se derivan de la actuación incorrecta en materia de prevención de riesgos laborales.
  
- ✚ MOTIVACIONES ECONÓMICAS: la buena marcha de una empresa se mide por el riguroso control que esta ejerce sobre sus productos a partir del conocimiento de los costos generales, precios de meterías primas, costos de fase del proceso, etc. Sin embargo, no es frecuente que dispongan de datos que les permitan conocer los costos de los accidentes y enfermedades profesionales acaecidas en las misma y de cuyo conocimiento se deducen una serie de consecuencias motivadas de la seguridad.

## **D. SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN EL SALVADOR**

### **1. ANTECEDENTES DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN EL SALVADOR.**

En El Salvador, la primera ley promulgada en materia laboral fue la Ley Sobre Accidentes de Trabajo, según decreto legislativo del 11 de mayo de 1911, y era vigilada por los jueces de paz y los alcaldes de los municipios donde ocurrían los accidentes,<sup>33</sup> en 1950 se observa ya la Previsión y Seguridad Social señalada en principio constitucional de la Constitución de la República, Más tarde, en 1953 con la creación de la ley del Instituto Salvadoreño del Seguro Social se busca cubrir los riesgos que afectan a los trabajadores; tres años después, en 1956, se decreta la Ley sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo, la que consigna las obligaciones que tienen los patronos y trabajadores sobre este tema.

En 1971, se provee a la clase trabajadora de un Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo para garantizar condiciones mínimas de seguridad e higiene en la que los empleados deben desarrollar su trabajo. Otra legislación que ha sido decretada y que regula de alguna forma esta temática son el Código de Trabajo en 1972, el Código de Salud en 1988 y en 2006 con un anteproyecto de ley "Política Nacional de Seguridad y Salud Ocupacional", por lo que en la actualidad se ha ampliado la legislación sobre la seguridad en los centros de trabajo.

La Constitución de la República, en el Art. 43 Expresa sobre la responsabilidad del empresario en la prevención de accidentes de trabajo, en el Art. 44 se refiere a las condiciones adecuadas en los centros de trabajo; esto mismo se menciona en el Código de Trabajo en el Art. 314 y La Ley del Seguro Social, en el Art. 56, obliga al patrono a cubrir la totalidad de los gastos de accidentes y enfermedades ocupacionales de los trabajadores, cuando ocurren debido a infracción por parte del patrono de las normas obligatorias de Higiene y Seguridad ocupacional. Esta

---

<sup>33</sup> Fuente. Historia de la previsión Social encontrada en la página oficial del Ministerio de Trabajo y previsión Social.

Institución lleva los controles sobre los accidentes de trabajo. En 1971, El Ministerio de Trabajo y Prevención Social crea el Reglamento General sobre la Seguridad e Higiene en los centros de trabajo, esto tienen un impacto en los trabajadores, ya que su ejecución es producto de la conciencia de cada uno de los empleados que forman parte de la organización.

En mayo de 2010 entra en vigencia la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 254 que establece los principios generales de la prevención de los distintos tipos de riesgo.

Su objeto 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, 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.<sup>34</sup>

Esta Ley será regulada por el Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 89 y el Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 86.

El Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 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 estos 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.<sup>35</sup>

---

<sup>34</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 254, Art. 1

<sup>35</sup> Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 89, Art. 1

Este Reglamento persigue que en las áreas de la Ley que regula, que trabajadoras y trabajadores tengan igualdad de derechos, a efecto que gocen un ambiente de trabajo seguro y saludable.

El Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 86 establece los lineamientos que desarrollan lo perpetuado 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 de implementación del programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales y los registros documentales y notificaciones relativos a tales riesgos.<sup>36</sup>

Este Reglamento persigue que en las áreas de la Ley que regula, los trabajadores tengan igualdad de derecho a efecto que gocen de un ambiente de trabajo seguro y saludable, tomando en cuenta sus necesidades en lo que concierne a las estructuras de gestión que desarrollan.

## **2. INSTITUCIONES ENCARGADAS DE REGULAR LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN EL SALVADOR.**

El Estado mantendrá un servicio de inspección técnica, encargado de velar por el fiel cumplimiento de las normas legales de trabajo, asistencia, previsión y seguridad social, a fin de comprobar sus resultados y sugerir reformas pertinentes”.

La Seguridad e Higiene Ocupacional no tienen campos distintos más bien son complementarios y es por ello que al hablar de un término no puede excluirse el otro, lo cual también se aplica en el ámbito legal e instituciones de apoyo. Por lo tanto las entidades que apoyan a la Higiene Ocupacional, son las mismas que brindan apoyo a la Seguridad Ocupacional:

---

<sup>36</sup> Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Decreto No. 86, Art. 1

- 1) Ministerio de Trabajo y Previsión Social.
- 2) Ministerio de Salud.
- 3) Instituto Salvadoreño del Seguro Social.

## **2.1 MINISTERIO DE TRABAJO**

Este organismo es el responsable directo del cumplimiento de las legislaciones laborales vigentes en El Salvador y por lo tanto, es el encargado del cumplimiento de las leyes, normas y reglamentos en materia de Seguridad e Higiene en los centros de Trabajo, su función puede ser apoyada por otros órganos del Estado que lo complementan en esta área.

### **FUNCIONES:**

Controla la administración pública del trabajo y le corresponde formular, ejecutar y supervisar la política socio-laboral del país; y coordinarse con las instituciones autónomas que la ley señale.

Corresponde al Ministerio de Trabajo y Previsión Social formular, ejecutar y supervisar las políticas de relaciones laborales; inspecciones de trabajo, seguridad e higiene ocupacionales; medio ambiente de trabajo, previsión y bienestar social; migraciones laborales, así como promover, coordinar y participar en las políticas de empleo, seguridad social, formación profesional y de cooperación del sector.

### **DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.**

Tiene como objetivo general garantizar la mejora de las condiciones de trabajo con miras al desarrollo social, económico y tecnológico de la sociedad y de las empresas, así como la aplicación de las disposiciones legislativas y de los procedimientos requeridos en materia de salud y seguridad en los lugares de trabajo.

Los objetivos específicos que se refieren a la higiene ocupacional son los siguientes:

- ✚ Comprobar si el empresario ha adoptado las medidas necesarias para cumplir la Legislación y facilitado la organización y los medios que le permitan detectar, corregir y prevenir los fallos que puedan presentar un riesgo para la salud de los trabajadores.
- ✚ Instar al empresario a proteger la salud de todos sus trabajadores en el lugar de trabajo, tal como lo establecen las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas vigentes, y prevenir de este modo las enfermedades ocasionadas por el trabajo.
- ✚ Animar a los trabajadores y/o a sus representantes a contribuir a conseguir un entorno de trabajo sin riesgo para su salud.
- ✚ Facilitar a los empresarios y los trabajadores la información y el asesoramiento apropiado con vistas a una aplicación más adecuada de las disposiciones legislativas en materia de salud en el trabajo.

Dentro de la estructura del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, el encargado directo del cumplimiento de los mandatos constitucionales en materia de seguridad e higiene es el Departamento de Higiene y Seguridad Ocupacional, que tiene como función entre otras, el realizar inspecciones en los centros de trabajo de acuerdo a las incidencias de trabajo e impartir cursos de primeros auxilios.

Dicho departamento para llevar a cabo sus funciones relativas a la Higiene Ocupacional, cuenta con la sección de Higiene Ocupacional, la cual se encarga de reconocimiento, evaluación y control de los riesgos a que están expuestos los trabajadores en los centros de trabajo. Para lo cual lleva a cabo las siguientes actividades:

- ✚ Verificación en los centros de trabajo del cumplimiento a requisitos mínimos de higiene.
- ✚ Encuestas higiénicas a centros de trabajo.

- ✚ Estudios de contaminantes industriales.
- ✚ Realización de eventos de divulgación en materia de prevención de riesgos ocupacionales.
- ✚ Promoción y desarrollo de cursos y seminarios sobre temas varios de seguridad e higiene ocupacional en las empresas.
- ✚ Organización y formación de Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional.
- ✚ Brindar asesoría para un mejor funcionamiento de los Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional.
- ✚ Vigilar el cumplimiento de las actividades que desarrollan los comités de conformidad a la ley.
- ✚ Coordinar y realizar capacitaciones sobre seguridad e higiene ocupacional a los comités que se conforman en la elaboración de actividades y planes de emergencia.

## **2.2 MINISTERIO DE SALUD**

Este Ministerio, está encargado de determinar, planificar y ejecutar la política nacional en materia de salud; dictar las normas pertinentes, organizar, coordinar y evaluar la ejecución con las actividades relacionadas con la salud.

Una de las funciones del Ministerio de Salud, consiste en establecer y mantener colaboración con los demás Ministerios, instituciones públicas y privadas, agrupaciones profesionales o de servicio, que desarrollen actividades vinculadas con la salud.

## **2.3 INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL.**

Es una institución creada con el fin de cumplir un derecho público establecido en la Constitución Política y de acuerdo al artículo 2 de la Ley del Seguro Social: “Cubrirá en forma gradual los riesgos a que están expuestos los trabajadores por causa de enfermedad profesional”.

El instituto funciona como una entidad autónoma, y con el objeto de mantener la indispensable correlación entre los fines de seguridad social que cubre y los que integralmente le corresponden al Estado, el instituto se relacionará con los poderes públicos a través del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, con el cual trabajará en coordinación para cumplir las funciones relativas a la protección del trabajador y a los problemas económicos de previsión y seguridad.

La Oficina de Salud Ocupacional del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, se encarga de los asuntos relativos a la Seguridad e Higiene Ocupacional, este realiza inspecciones, imparte cursos de prevención de accidentes, entre otras actividades.

### **3. MARCO LEGAL DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.**

A continuación se hará brevemente referencia al contenido de la legislación en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional en El Salvador.

#### **3.1 CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR**

El art. 2, establece que la seguridad es un derecho, es decir, a estar libre de todo peligro o amenaza.

El art. 37, establece que el trabajo goce de la protección del Estado.

El art. 43, establece que los patronos están obligados a pagar indemnización, y a prestar servicios médicos, farmacéuticos y demás que establezcan las leyes, al trabajador que sufra accidente o cualquier enfermedad profesional.

El art. 44, establece que la ley reglamentará las condiciones que deban reunir los talleres, fábrica y locales de trabajo, además debe hacer inspecciones con el fin de velar por el cumplimiento de las leyes y reglamentos de trabajo y seguridad social.

El art. 50 establece que la seguridad social constituye un servicio público obligatorio.

### **3.2 LEY DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL SECTOR TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL**

El Art. 7, establece que corresponde al Ministerio de Trabajo y Previsión Social formular, ejecutar y supervisar las políticas de relaciones laborales, inspección del trabajo, seguridad e higiene ocupacional, medio ambiente de trabajo, previsión y bienestar social, migraciones laborales, así como promover, coordinar y participar en el diseño de las políticas de empleo, seguridad social, formación profesional y de cooperativas del sector.

Igualmente, impulsar y sustentar el proceso de concertación social y participación tripartita.

El Art. 34, establece que la función de inspección que realiza el Ministerio de Trabajo y Previsión Social tiene por objeto velar por el cumplimiento de las disposiciones legales de trabajo y las normas básicas de higiene y seguridad ocupacional, como medio de prevenir los conflictos laborales y velar por la seguridad en el centro de trabajo.

El art. 68, establece la obligación de los patronos a mantener un botiquín de primeros auxilios en las empresas.

El art. 61, hace mención de las atribuciones que corresponden a este departamento, entre las que están: Promover y evaluar el bienestar, seguridad e higiene ocupacional, garantizar la seguridad e higiene ocupacional, la divulgación de las normas de seguridad e higiene ocupacional, entre otras.

### **3.3 LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO**

El Art. 1 establece que 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.

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

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

El Art. 8 establece que será responsabilidad del empleador formular y ejecutar el Programa de Gestión de Prevención de Riesgos Ocupacionales de su empresa, de acuerdo a su actividad y asignar los recursos necesarios para su ejecución. El empleador deberá garantizar la participación efectiva de trabajadores y trabajadoras en la elaboración, puesta en práctica y evaluación del referido programa.

El Art. 13 establece que los empleadores tendrán la obligación de crear Comités de Seguridad y Salud Ocupacional, en aquellas empresas en que laboren quince o más trabajadores o trabajadoras; en aquellos que tengan menos trabajadores, pero que a juicio de la Dirección General de

Previsión Social, se considere necesario por las labores que desarrollan, también se crearán los comités mencionados.

Se emitieron Reglamentos que faciliten el desarrollo y la aplicación de esta ley en los centros de trabajo.

- ✚ Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo.

- ✚ Reglamento de Gestión de la Prevención de riesgos.

### **3.4 REGLAMENTO GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO:**

El Art. 1 establece que dicho Reglamento tiene por objeto regular la aplicación de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, en adelante "la Ley", 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 estos 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.

#### **1) CONDICIONES GENERALES DE LOS LUGARES DE TRABAJO (CAPÍTULO II, Sección I, II, III, IV y V), artículos del 4 al 80.<sup>37</sup>**

- ✚ Seguridad Estructural.

- ✚ Servicios de Higiene.

- ✚ Instalaciones Eléctricas.

- ✚ Aparatos, Máquinas y Herramientas.

---

<sup>37</sup> Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los Lugares de Trabajo

**2) CONDICIONES SEGURAS DE TRABAJO (CAPÍTULO III, Sección I, II, III, IV y V), artículos del 81 al 124:**

- ✚ Manejo Manual y Mecánico de Cargas.
- ✚ Equipo de Protección Personal.
- ✚ Señalización de Seguridad.
- ✚ Sistemas de Prevención de Incendios.

**3) RIESGOS HIGIÉNICOS (CAPÍTULO IV, Sección I, II, III, IV, V, VI), artículos del 125 al 280:**

- ✚ Disposiciones Generales Sobre Control de Riesgos.
- ✚ Agentes Físicos.
- ✚ Riesgos Ergonómicos.
- ✚ Agentes Químicos.
- ✚ Riesgos Biológicos.
- ✚ Riesgos Psicosociales.

**4) TRABAJO EN CONDICIONES ESPECIALES (CAPÍTULO IV, Sección I, II, III, IV, V, VI), artículos del 281 al 366:**

- ✚ Trabajo en Alturas.
- ✚ Trabajo en Espacios Confinados.
- ✚ Trabajo en Atmósferas Explosivas.
- ✚ Trabajo en Caliente Y Riesgo Eléctrico.
- ✚ Labores de Excavación.

**3.5 REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO**

El Art. 1 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, conforme lo establece el Título II de la referida Ley.

De conformidad con la Ley, el presente Reglamento persigue en las áreas que regula, que los trabajadores tengan igualdad de derechos, a efecto que gocen de un ambiente de trabajo seguro y saludable, tomando en cuenta sus necesidades en lo que concierne a las estructuras de gestión que se desarrollan.

### **3.6 LEY DEL INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL.**

El art. 48, establece que en caso de enfermedad, las personas aseguradas tendrán derecho, a recibir servicios médicos, quirúrgicos, farmacéuticos, odontológicos y de laboratorios, y los aparatos de prótesis y ortopedia que se juzguen necesarios.

El art. 53, hace referencia al derecho de los trabajadores a recibir dichas prestaciones.

El art. 71, establece una sección dedicada a la medicina preventiva, la cual deberá armonizar sus funciones con la de otros organismos Estatales, de igual índole el Departamento de Higiene y Seguridad Ocupacional.

El art. 101, establece la facultad del ISSS, para realizar visitas o inspecciones en los centros de trabajo o solicitar la práctica de las mismas al Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

### **3.7 CÓDIGO DE TRABAJO.**

El art. 31, se refiere a la obligación de los empleados a cumplir las prescripciones concernientes a la higiene y seguridad establecidas en el reglamento de trabajo de las empresas.

Los art. 36y 37, manifiestan que el contrato de trabajo se suspende por incapacidad temporal resultante de accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.

El art. 53, establece que si existen malas condiciones en el lugar de trabajo y falta de condiciones higiénicas, por causa de negligencia del patrono, este puede dar por terminado el contrato de trabajo bajo su responsabilidad.

En el art. 162, establece la jornada de trabajo para las tareas peligrosas e insalubres.

Los art. 314 y 315, hacen referencia a las obligaciones de los trabajadores y los patronos en cuanto a la seguridad e higiene en el trabajo.

Los art. 316 - 332, se refieren a lo relacionado con los riesgos profesionales y accidentes de trabajo, consecuencias y enfermedades.

### **3.8 CÓDIGO DE SALUD**

Los artículos del 107 al 117 tratan sobre la seguridad e higiene del trabajo señalando las responsabilidades del Ministerio de Salud, acciones, vínculos con organismos como el ISSS y el Ministerio de Trabajo, definición de establecimiento o instalación industrial y su respectiva clasificación, según sea su actividad; inofensiva, molesta o peligrosa.

## **4. INFRACCIONES POR EL INCUMPLIMIENTO DE LA LEY EN CUANTO A MATERIA LABORAL Y PREVENCIÓN SOCIAL.**

Como bien sabemos los accidentes o las enfermedades relacionadas con el trabajo son muy costosos y pueden tener muchas consecuencias graves, tanto directas como indirectas, en las vidas de los trabajadores, de sus familias y para las empresas, ya que de no acatar las normativas en cuanto a seguridad e higiene ocupacional para un desempeño de labores seguras,

pueden ser merecedores de sanciones por parte del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

A Continuación detallamos las infracciones en que incurriría la empresa en caso de no acatar la legislación en cuanto a materia de Seguridad e Higiene Ocupacional se refiere.

- 1) El código de trabajo establece en el Art. 627 que las infracciones a lo dispuesto en los Libros I, II y III de ese Código y demás leyes laborales que no tuvieren señalada una sanción especial, harán incurrir al infractor en una multa hasta de quinientos colones por cada violación, sin que por ello deje de cumplirse con lo dispuesto en la norma infringida.

Para calcular la cuantía de la multa se tomará en cuenta la gravedad de la infracción y la capacidad económica del infractor.

El Art. 628 establece que para imponer y hacer efectivas las multas a que se refiere este Título, se seguirá el siguiente procedimiento:

El Jefe del Departamento respectivo de la Inspección General de Trabajo, una vez que compruebe la infracción con el acta o informe del Inspector, mandará a oír al interesado para una audiencia que señalará, fijando día y hora, con un término para comparecer que no excederá de ocho días, tomando en cuenta para ello, el domicilio del citado y el número o la gravedad de las infracciones.

Las personas citadas comparecerán a evacuar la audiencia concedida, ante el Jefe de la Sección que los cita o ante los Supervisores de Zona, cuando sean comisionados para verificar tal diligencia.

Si la parte interesada lo pidiere, al evacuar la audiencia, se abrirán a prueba por cuatro días las diligencias.

El Jefe de la Sección, comparezca o no el interesado, resolverá dentro de los dos días siguientes a la expiración del término de prueba, si lo

hubiere, o dentro de los dos días siguientes a la audiencia sino hubiere habido apertura a pruebas.

El fallo en que se imponga la multa determinará un plazo prudencial que no excederá de quince días, dentro del cual se deberá enterar su valor, el que ingresará al Fondo General del Estado.

De la resolución en que se imponga una sanción se admitirá el recurso de apelación para ante el Inspector General de Trabajo, siempre que se interpusiere por escrito dentro de los cinco días siguientes al de la respectiva notificación.

Este término no podrá prorrogarse jamás por ningún motivo.

La certificación de la resolución por la cual se impone una multa, tendrá fuerza ejecutiva.

El Art. 629 establece que los jefes de Departamento de la Inspección General de Trabajo harán saber sus providencias al interesado por medio de miembros del personal de las respectivas secciones o en su defecto, por medio del Alcalde Municipal del lugar a que corresponda el domicilio del interesado.

Las diligencias antes mencionadas se practicarán en la forma prescrita en los artículos 210 y 220, según corresponda.

El Art. 630 establece que el Inspector General de Trabajo tramitará el recurso aplicando el procedimiento que sigue: emplazado el recurrente tendrá cinco días para comparecer ante la autoridad superior a hacer uso de sus derechos. Si las diligencias se hubieren abierto a pruebas en primera instancia, podrá el interesado solicitar que se abran a pruebas en segunda, siempre que tal petición se realice dentro del término del emplazamiento. Siendo procedente, se concederá el término de pruebas por dos días perentorios. Vencido el término de pruebas en segunda instancia, cuando tuviere lugar, o el del

emplazamiento cuando no procediere aquél, se pronunciará resolución definitiva dentro de los tres días siguientes.

En lo que fuere aplicable y no contraríe la letra y el espíritu de estas disposiciones, se observará lo dispuesto por las normas procesales de trabajo.

Art. 631.- Para el solo efecto de la imposición de las sanciones establecidas en este Título, la existencia de las sociedades de cualquier clase que sean y la representación legal de las mismas, se tendrá por probada con lo que al efecto manifieste el Inspector de Trabajo en el acta o informe que rinda, salvo la prueba contraria por medio de los documentos respectivos.

- 2) Según la Ley de Organización y Funciones del Sector Trabajo y Previsión Social en caso de no acatar las Leyes y Reglamentos en cuanto a materia laboral y prevención social se refiere, establece las siguientes sanciones:

Art. 57. El personal de la Dirección General de Inspección de Trabajo procurará el acatamiento voluntario de las obligaciones legales en materia de trabajo, previsión y seguridad social. Usarán para el efecto, la persuasión y las recomendaciones, sin perjuicio de la aplicación de las sanciones legales pertinentes.

Art. 59. La obstrucción de la diligencia de inspección, así como los actos que tiendan a impedirla o desnaturalizarla, serán sancionados con una Multa que oscilara entre los QUINIENTOS HASTA LOS CINCO MIL COLONES, según la gravedad del caso y sin perjuicio de la responsabilidad penal a que hubiere lugar.

Asimismo los patronos y los trabajadores o los representantes de unos u otros que de cualquier forma agredieren, injuriaren o amenazaren al Director, Jefes de Departamento o Sección, Supervisores o Inspectores de la Dirección General de Inspección de Trabajo o cualquier otro funcionario del Ministerio de Trabajo y Previsión Social, durante el desempeño de sus funciones, incurrirán en una Multa de QUINIENTOS A DIEZ MIL COLONES, según la gravedad del hecho y la capacidad económica del infractor, apreciado prudencialmente por los funcionarios competentes, sin perjuicio de la responsabilidad penal a que diere lugar dicha conducta.

- 3) Según la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo en caso de no acatar las Leyes y Reglamentos en cuanto a materia laboral y prevención social se refiere, establece en el Art. 86 que posterior a los plazos concedidos en la inspección al empleador, para cumplir con las recomendaciones dictadas, y si éstas no se han hecho efectivas se iniciará el procedimiento sancionatorio establecido en los artículos 628 al 631 del Código de Trabajo y 57 de la Ley de Organización y Funciones del Sector Trabajo y Previsión Social.

## **E. GENERALIDADES SOBRE MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

### **1. DEFINICIÓN DE UN MODELO DE GESTIÓN**

**DEFINICIÓN DE MODELO:** Un modelo es una representación de un objeto, sistema o idea, de forma diferente al de la entidad misma. El propósito de los modelos es ayudarnos a explicar, entender o mejorar un sistema. Un modelo de un objeto puede ser una réplica exacta de éste o una abstracción de las propiedades dominantes del objeto.

Los modelos son el punto de partida para la administración racional, y suministran un medio para analizar y sintetizar situaciones y sistemas complejos.<sup>38</sup>

**DEFINICIÓN DE GESTIÓN:** Gestión es el inicio de una o más personas para coordinar las actividades laborales de otras personas con la finalidad de lograr resultados de alta calidad que cualquier otra persona trabajando sola no podrían alcanzar. Es un proceso que comprende determinadas funciones y actividades laborales que los gestores deben de llevar a cabo a fin de lograr los objetivos de la empresa.

De acuerdo a lo anterior podemos decir que un modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, incluye el desarrollo de actividades organizadas, que debe ejecutar el Comité de Seguridad e Higiene, con la colaboración y participación de todos los trabajadores, con el fin de crear un medio seguro dentro de la organización que garantice el bienestar de los mismo, procurando la conservación de los costos mínimos y la más alta productividad en la empresa.

Un Modelo de Gestión es un sistema de administración dentro de una organización, el cual puede implementarse conforme criterios diversos, pero con características comunes en cuanto a sus pasos y objetivos y con la finalidad única de asegurar una mejora en el cuidado de la Seguridad e Higiene Ocupacional.

## **2. IMPORTANCIA.**

La mayoría de las veces los modelos organizativos de la empresa no corresponden a sus objetivos y van en contra de los intereses del hombre, que prefiere seguridad y no riesgo, el individuo espera entre otras cosas

---

<sup>38</sup> Martin K. Starr, Management, pag 26

laborar en condiciones materiales adecuadas; las condiciones de seguridad e higiene son los principales aspectos de esta aspiración.<sup>39</sup>

Por lo tanto el propósito que se persigue en la elaboración del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, es lograr que los trabajadores de la empresa Avícola San Benito S. A. de C.V. cuenten con condiciones de seguridad adecuadas de tal manera que no ponga en riesgo su salud y puedan tener un mejor rendimiento laboral, mejorando la competitividad de la empresa.

Esto se espera alcanzar mediante la aplicación de herramientas, normas y procedimientos, establecidos en las actividades de seguridad e higiene ocupacional que se establezcan en el Modelo de Gestión.

Es importante poner en práctica todas las medidas establecidas y la implementación de una cultura de prevención para que de esta manera se vean reducidos los accidentes y enfermedades de trabajo.

Los modelos de Seguridad e Higiene Ocupacional representan un valor económico a la empresa por que contribuyen a la disminución de costos ocasionados por accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales evitando paros en la actividad productiva, daños a los equipos y maquinarias. Además Contribuye al mejoramiento de las condiciones de trabajo de seguridad e higiene en específico.

### **3. OBJETIVOS DEL MODELO DE GESTIÓN.**

#### **GENERAL**

Establecer medidas de Seguridad e Higiene Ocupacional en la empresa Avícola San Benito, que permitan desarrollar diversas actividades laborales, previendo posibles causas, condiciones de accidentes, enfermedades profesionales, sucesos peligrosos; mediante normas, disposiciones y control que permitan poseer buenas condiciones de seguridad y salud en el lugar de trabajo.

---

<sup>39</sup> Ramírez Cavassa César Seguridad Industrial: Un enfoque integral. 2ª. Edición. Editorial Limusa. México 2005. P 13

### **ESPECÍFICOS.**

- ✚ Proponer herramientas de seguridad e higiene ocupacional con el fin de orientar al empleado para lograr un mejor desempeño en sus labores.
- ✚ Definir condiciones de seguridad, salud y bienestar en un medio ambiente de trabajo adecuado y propicio para el ejercicio de facultades físicas y mentales de los trabajadores.
- ✚ Facilitar la comunicación e información tanto interna como externa de las iniciativas y políticas en el ámbito de la prevención de riesgos laborales y fomentar su comprensión, desarrollo y cumplimiento.
- ✚ Proponer la participación activa de empleadores y trabajadores en la labor continua de prevención de accidentes ya que es un factor esencial para el éxito de cualquier modelo de prevención de accidentes.

#### **4. ESTRUCTURA BÁSICA DE LOS MODELOS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL:**

Todo Modelo debe contener elementos fundamentales para su desarrollo en las áreas de trabajo, los cuales se mencionan a continuación:

- ✚ Declaración de políticas en salud ocupacional.
- ✚ Organización de la salud ocupacional.
- ✚ Diagnóstico de las condiciones de trabajo.
- ✚ Selección del personal que ejecutará el adiestramiento, inducción, capacitación.
- ✚ Motivación.
- ✚ Inspección y señalización.
- ✚ Plan de emergencia.
- ✚ Mantenimiento preventivo.
- ✚ Evaluación y seguimiento del modelo.

## **5. DIRECTRICES RELATIVAS A LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ILO-OSH 2001.<sup>40</sup>**

El documento titulado “Directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo” representa un instrumento esencial en el desarrollo de una cultura de prevención en materia de seguridad y salud laboral.

ILO-OSH 2001 proveen de un modelo internacional único, compatible con otros estándares y guías de sistemas de gerencia, siendo su aplicación de carácter voluntario. No ata legalmente y no propone sustituir regulaciones nacionales y estándares aceptados. Su uso no requiere certificación, pero esto no la excluye.

El objetivo fundamental de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) es promover oportunidades para que las personas puedan conseguir un trabajo decente y productivo en condiciones de libertad, equidad, seguridad y dignidad humana; esto se concibe como “trabajo decente”. Trabajo decente implica trabajo seguro que es un factor positivo para la productividad y el desarrollo económico.

## **6. PRINCIPALES ELEMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN ESTE MODELO**

-  Políticas.
-  Organización.
-  Planificación y aplicación.
-  Evaluación.
-  Acción en pro de mejoras.
-  En cada una de las etapas se debe aplicar mejora continua y auditoria.

---

<sup>40</sup> Directrices relativas a los sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo ILO-OSH2001

## **CAPITULO II**

### **“DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V. UBICADA EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR”**

#### **A. IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN.**

En el sector avícola la Seguridad e Higiene Ocupacional es fundamental para disminuir riesgos de accidentes y enfermedades ocupacionales, ya que los trabajadores se encuentran constantemente expuestos a enfermedades de las aves, a químicos, fármacos; y la mala manipulación de estos podrían ocasionar consecuencias graves en los trabajadores, aquí radica la importancia que se cuente con un Modelo de Gestión que garantice condiciones óptimas para el desempeño de sus actividades.

A sí mismo es importante que tanto el patrono como el trabajador tomen conciencia del papel que juegan en relación a la Seguridad e Higiene Ocupacional, ya que se necesita de ambos para que el Modelo de Gestión funcione y minimice los accidentes o probabilidades de adquirir enfermedades profesionales, el empleador debe proporcionar los medios de seguridad e higiene a los empleados y estos deben acatar y hacer uso de ellos.

#### **B. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.**

##### **1. GENERAL:**

Realizar un diagnóstico de la situación actual de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. con respecto a la Seguridad e Higiene Ocupacional, de tal manera que permita identificar las posibles causas y consecuencias de los accidentes y enfermedades laborales, con el fin de obtener la información necesaria para poder presentar una propuesta que minimice los riesgos y permita a sus trabajadores un desempeño de labores en condiciones seguras.

## 2. ESPECÍFICOS:

- ✚ Realizar una investigación de campo que nos permita obtener la información necesaria a través de la recolección de datos sobre los accidentes y enfermedades laborales más comunes que padecen los empleados de la empresa.
- ✚ Identificar las posibles causas que originan los accidentes y enfermedades en el lugar de trabajo.
- ✚ Realizar un análisis de los datos e información recopilada para poder establecer conclusiones y formular recomendaciones que permitan la mejoría en las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional para sus trabajadores.

## C. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

Para llevar a cabo la investigación fue necesario hacer uso de los métodos y técnicas de investigación que se describen a continuación.

### 1. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.

Para llevar a cabo el diseño de un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional para la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., en sus áreas de Producción de Concentrado y Bodega de Despacho de Huevo ubicadas en el departamento de San Salvador, se utilizó el método Científico, cuya finalidad es responder de manera objetiva a la problemática planteada, bajo el siguiente parámetro:

#### ✚ MÉTODO ANALÍTICO – SINTÉTICO.

Este método estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (Análisis), y luego se integran dichas partes para estudiarlas de manera holística e integral (Síntesis).<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> Cesar Augusto Bernal. Metodología de la Investigación. Segunda Edición. Pearson, Prentice Hall

## **2. TIPOS DE INVESTIGACIÓN.**

La investigación que se realizó fue Correlacional. Que tiene como propósito mostrar o examinar la relación entre variables o resultados de variables. Además examina asociaciones pero no relaciones causales, donde un cambio en un factor influye directamente en un cambio en otro.

## **3. FUENTES DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.**

Para la elaboración del Modelo de Seguridad e Higiene Ocupacional se hará uso de fuentes primarias y secundarias.

### **3.1 PRIMARIAS:**

Se obtiene de forma directa del lugar donde se presenta el fenómeno de estudio, en este caso se realizó por medio de jefes y personal operativo de las áreas de producción de concentrado y bodega de despacho y almacenamiento de huevo, de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., por medio de la observación directa, encuestas y entrevistas.

### **3.2 SECUNDARIAS:**

Consisten en compilaciones resúmenes y listados de referencias publicadas en una serie de conocimientos en particular (listados de fuentes primarias) es decir, reprocesan información de primera mano.<sup>42</sup>

Utilizamos toda la información ya existente que nos sirvió de base para el desarrollo del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, dentro de las cuales podemos mencionar: Libros, Tesis, Páginas web, Leyes, reglamentos, Revistas e información referente al proyecto.

---

<sup>42</sup> Hernández Sampieri, Roberto y otros. Op. Cit.P 9

## **D. TÉCNICAS E INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN.**

### **1. OBSERVACIÓN DIRECTA.**

Con esta técnica se recopiló información de los fenómenos de la realidad que suceden en el campo de estudio.

Este es el primer paso utilizado, ya que se nos permitió tener contacto directo con el personal de la empresa, lo que nos facilitó tener un panorama real de la situación y condiciones actuales de los trabajadores en su entorno laboral.

### **2. ENTREVISTA.**

La entrevista estuvo dirigida al encargado de Seguridad e Higiene Ocupacional de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., y a los jefes de las áreas de producción de concentrado para aves y la bodega de almacenamiento y despacho de huevo ubicadas en su sede central en el municipio de San Salvador, para lo cual se elaboró una guía de preguntas con el propósito de conocer todos los aspectos relacionados con Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de su campo de trabajo.

\*\*Para ver las preguntas que se le dirigió en la entrevista a la Persona encargada de Seguridad e Higiene Ocupacional a nivel de toda la empresa y a los jefes del área de producción de concentrado y de la bodega de almacenamiento y despacho de huevo véase ANEXO No. 1.

### **3. ENCUESTA.**

Posteriormente se utilizó el cuestionario como instrumento para recopilar la información necesaria relacionada con la Seguridad e Higiene Ocupacional, la cual estuvo dirigida a todo el personal operativo y jefes de los departamentos de producción de concentrado y bodega de almacenamiento y despacho de huevo de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., con el propósito de conocer la opinión de cada uno a través de una serie de preguntas cerradas, de esta manera se determinaron las hipótesis planteadas así como también la extracción de datos a fin de obtener la tabulación respectiva.

Se realizó un análisis que permitió realizar las respectivas, conclusiones y recomendaciones que requirió el estudio.

\*\*Para ver el cuestionario utilizado para encuestar al personal de la empresa, véase ANEXO No. 2.

## **E. ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN**

La población objeto de estudio fue el personal operativo y jefes de los departamentos de producción de concentrado y bodega de almacenamiento y despacho de huevo de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., ubicados en el municipio de San Salvador.

## **F. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO Y MUESTRA**

Antes de establecer ambos componentes fue necesario conocer en qué consisten.

**UNIVERSO ES:** "La totalidad del grupo de individuos u objetos que se somete a consideración en una investigación"

**MUESTRA ES:** "Una parte o un subconjunto representativo de esa población".

### **1. UNIVERSO.**

Para la investigación del diseño de Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional se tomaron como universo al total del personal operativo de las áreas de producción de concentrado y bodega de almacenamiento y despacho de huevo de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., ubicada en el municipio de San Salvador, siendo un total de 18 empleados en el área de producción de concentrado y 16 en el área de bodega de almacenamiento y despacho de huevo, haciendo un universo total de 34 trabajadores.

### **2. MUESTRA.**

Para la determinación de la muestra no se aplicó fórmula estadística ya que la población es finita.

<b>MUESTRA 1:</b>	<b>MUESTRA 2:</b>
Personal del área de Producción Fabrica de Concentrado	Personal del área de Bodega de almacenamiento y despacho de huevo
<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 1 Jefe de Planta de Producción.</li> <li>✚ 1 Sub jefe de Producción.</li> <li>✚ 2 Dosificadores de micro ingredientes aminoácidos, minerales, vitaminas, medicinas, etc.).</li> <li>✚ 1 Encargado de inventarios.</li> <li>✚ 13 Operarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ 1 Jefe de Sala de Ventas.</li> <li>✚ 1 Jefe de Bodega.</li> <li>✚ 1 Auxiliar de jefe de Bodega.</li> <li>✚ 1 Encargado de mantenimiento (limpieza, control de roedores, fumigaciones).</li> <li>✚ 1 Encargado de proceso de yema.</li> <li>✚ 11 Operarios.</li> </ul>

## G. PROCESAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

De acuerdo a la información recopilada a través de la entrevista, encuesta y observación directa se continuó con el vaciado de datos, luego fueron representados en cuadros tabulares con sus respectivos análisis.

### 1. TABULACIÓN.

Consiste en representar la información obtenida a través de las técnicas de recopilación de datos (encuesta y observación directa), los resultados se reflejan en cuadros estadísticos que contendrán, la respectivas frecuencias de grupo, respuestas comunes y además expresando su relación porcentual.

Es importante aclarar que en las preguntas de opciones múltiples el total de la frecuencia absoluta puede o no coincidir con el total de la población, porque estuvo sujeto a las respuestas obtenidas.

### 2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.

Una vez obtenidos los resultados de la tabulación se procedió al análisis e interpretación de la situación actual de la empresa permitiéndonos hacer comentarios constructivos que serán la base para el desarrollo del diagnóstico, conclusiones y recomendaciones.

\*\*Para ver el resultado obtenido en la encuesta, según los cuestionarios pasados al personal de la empresa, véase ANEXO No. 3.

## **H. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL DENTRO DE LA EMPRESA.**

### **1. GENERALIDADES OBTENIDAS EN ENTREVISTAS REALIZADAS.**

Según entrevistas realizadas a la persona encargada de la Seguridad e Higiene Ocupacional y a los jefes de las áreas en estudio de la empresa Avícola San Benito, con respecto al tema en investigación concluimos lo siguiente.

En la entrevista que se le realizó a la persona encargada de la Seguridad e Higiene Ocupacional a nivel de toda empresa, nos comentó que este es un tema en proceso de desarrollo que tiene la empresa, que de momento únicamente se cuenta con las partes concernientes que la ley exige, como la conformación e inscripción de los comités por área en el Ministerio de Trabajo y Previsión Social, las charlas obligatorias que se imparten a los miembros de los comités y por último la obtención de los permisos que legalizan a cada comité.

Nos comentó que la empresa proporciona al personal de cada área el equipo de protección según lo necesiten o según los requerimientos que estos hagan, por ejemplo en la fábrica de concentrado que es un área con un ambiente de polvo debido a las materias primas que se utilizan, se le proporcionan al personal mascarillas de seguridad para proteger las vías respiratorias y en ocasiones se les brindan tapones para los oídos para evitar que se les meta polvillo en ellos, se les proporcionan cinturones de seguridad de protección para la columna para cuando sea necesario mover materia prima de un lugar a otro, se les proporciona uniforme que consta de un pantalón de lona y camiseta sport, tienen también un arnés a disposición de la planta para ser utilizado en caso de tener que subir a los silos de almacenamiento de materia prima o a los transportadores de la misma, que se encuentran a una altura aproximada de entre 20 y 22 metros

En el área de bodega de almacenamiento y despacho de huevo, el equipo de protección personal que se le proporciona al personal consiste en mascarillas para protección de las vías respiratorias, en caso de utilizar desinfectantes u otros químicos, cinturones de seguridad para la columna, uniforme que en este caso consiste únicamente en camisetas.

Respecto al conocimiento de Seguridad e Higiene Ocupacional que los operarios de la Empresa tienen se determinó que la mayoría de la población conoce del tema, sin embargo no han recibido capacitación alguna por parte de la empresa, por lo que es necesario que se profundice en ello, para que el personal comprenda con mayor claridad la importancia del tema y las repercusiones que este tiene en su salud.

La entrevista que realizamos a la persona encargada de la fábrica de concentrado y a la Jefe de bodega de almacenamiento y despacho de huevo nos proporcionó datos similares a los que ya nos había proporcionado el encargado de la Seguridad e Higiene Ocupacional a nivel de la empresa, actualmente no cuentan con un programa, modelo o algún patrón que les sirva de guía a seguir para solidificar las prácticas de Seguridad e Higiene Ocupacional que les permita a sus trabajadores desempeñar sus labores en un ambiente seguro.

## **2. HIGIENE OCUPACIONAL**

### **2.1 IDENTIFICACIÓN DE ENFERMEDADES.**

Entre las enfermedades de trabajo que más han sobresalido en los resultados obtenidos en la investigación que realizamos, se pueden mencionar: enfermedades respiratorias, y problemas lumbares. Según información obtenida en la pregunta No. 11 del cuestionario.

Con esta información la empresa podrá identificar las causas y consecuencias que ocasionan las enfermedades más comunes entre sus trabajadores y de esta manera tomar las medidas pertinentes para que

no se continúen dando o en su caso para que se den con menor frecuencia, esto beneficiaría no solo al empleado a quien proporcionaría un ambiente seguro para el desempeño de sus labores sino también al patrono ya que evitaría o disminuiría los costos en que incurre cuando el empleado es incapacitado.

## **2.2 CONDICIONES AMBIENTALES QUE INFLUYEN EN LAS ENFERMEDADES DE TRABAJO**

Después de determinar cuáles son las enfermedades más comunes que padecen los trabajadores de la empresa Avícola San Benito es importante mencionar cuales se considera que son las circunstancias que las originan.

Los problemas respiratorios son originados por el polvo que circula en el aire de las instalaciones de la empresa, esto es debido al material que se utiliza como materia prima para la elaboración del concentrado, pero se considera un ambiente manejable aunque podría mejorarse si se tomaran medidas como mejorar la ventilación y limpieza y si las personas que tienen trato directo con dichas materias primas hicieren uso adecuado del equipo de protección disminuiría la posibilidad de enfermarse.

La mayor parte del trabajo que realizan requiere esfuerzos físicos de fuerza por lo que es bastante común que padezcan de problemas lumbares, en la investigación determinamos que podrían darse debido al mal manejo de fuerza que hacen o a no utilizar los cinturones de seguridad como es debido, pudimos observar en varias ocasiones que mientras cargaban un camión con producto algunos de los empleados no utilizaban los cinturones como es debido, en otros casos no los utilizaban para nada.

### **2.3 MEDIDAS PREVENTIVAS DE LAS ENFERMEDADES.**

Las capacitaciones al personal sobre Seguridad e Higiene Ocupacional son una buena herramienta de la que la empresa se puede servir para dar realce a está y mejorar sus prácticas, beneficiándose a sí mismos y a sus trabajadores, es una vía para concientizar a las personas sobre la importancia que está tiene en sus vidas y que no lo vean como algo molesto tal como lo manifestó un trabajador del área de producción de concentrado cuando se le pregunto porque razón no hacía uso permanente de la mascarilla mientras desarrollaba su trabajo; cómo podemos verificar en la pregunta número 3 del cuestionario que pasamos al personal encuestado estos no reciben capacitación alguna sobre el tema en investigación.

Se necesita un mejor control por parte de la empresa en velar que el equipo de protección personal sea utilizado como corresponde, obligando o incentivando de alguna manera a sus usuarios a hacer buen uso de ellos, como pudimos observar a pesar de que le proporcionan equipo de protección personal a los trabajadores, ellos no hacen uso de estas herramientas que tan beneficiosas son para su salud.

### **2.4 ORNATO Y LIMPIEZA**

El ornato y la limpieza son un factor muy importante en la Higiene Ocupacional, ya que de esto depende el inicio y brote de muchas enfermedades, es por ello que los lugares de trabajo, las herramientas y el equipo que los empleados utilizan necesitan encontrarse en buenas condiciones de limpieza.

Según pudimos observar las condiciones ambientales de las instalaciones de la fábrica de concentrado no son tan limpias como deberían ser, lo que ocasiona que sea una posible fuente de contraer enfermedades respiratorias, consideramos que este fenómeno podría mejorarse con mejores controles de limpieza o más entradas de aire,

según nos comentaron la programación de limpieza es para realizarla una vez a la semana, el piso y las paredes tienen residuos costosos de polvo, podrían colocarse también extractores de polvo aunque esta última sería una inversión considerable, pero beneficiaría no solo a los trabajadores de la empresa, sino también a los vecinos de los alrededores.

La limpieza y orden de los baños y el comedor de esta área necesitan mejorar, ya que según la calificación que los mismos empleados del departamento le dieron es regular y según observación que nosotros hicimos están por debajo de ser aceptables.

En la bodega de almacenamiento y despacho de huevo, se nos comentó que existe una programación de limpieza diaria, que por ser un producto perecedero y de consumo humano no se puede mantener desordenada ni sucia los baños y el comedor de esta área están en condiciones aceptables, calificadas por ellos mismos como buenas y muy buenas y según la observación que nosotros realizamos podrían mejorarse, sin embargo están bastante aceptables.

Por lo tanto consideramos que el área que necesita mejorar su orden y limpieza es donde se produce el concentrado.

### **3. SEGURIDAD OCUPACIONAL.**

#### **3.1 GENERALIDADES DENTRO DE LA EMPRESA.**

Los trabajadores de la empresa Avícola San Benito tienen algunos conocimientos sobre prácticas de Seguridad Ocupacional, aunque no tienen nada establecido de manera formal ni tampoco están expresados de manera escrita.

De acuerdo con esto, consideramos que la empresa tiene que tomar mayor responsabilidad y asegurarse de que el personal haga uso de las prácticas y procedimientos preventivos, utilizados para prevenir

accidentes y eliminar las condiciones inseguras en sus lugares de trabajo.

Los accidentes de trabajo se pueden prevenir haciendo uso adecuado de los equipos de protección personal cuando efectúen su trabajo. Es indispensable que se proporcione información a los trabajadores para motivarlos y convencerlos de los beneficios de prevenir los accidentes.

También es necesario que la empresa tome acción en mejorar las condiciones de seguridad en las instalaciones y maquinaria, en las instalaciones de todo el plantel de la empresa que incluye fábrica de concentrado y bodega de almacenamiento y despacho de huevo pudimos observar las siguientes condiciones que son inseguras y que sin lugar a dudas pueden ocasionar un accidente:

- ✚ Hay maquinaria a base de fajas que no cuentan con protectores en las bandas.
- ✚ Los silos no cuentan con escaleras de acceso seguras ya que sus agarraderos son muy delgados e inseguros.
- ✚ Los puentes que utilizan para dirigirse a las bandas transportadoras no cuentan con agarraderos ni protección a los lados.
- ✚ El piso permanece siempre liso debido al polvo y hay pequeñas ramplas que no tienen material antideslizante lo que puede provocar caídas.
- ✚ Hay maquinaria cuyos motores se encuentran por debajo del suelo y están cubiertos con puertas de metal hechas de hierros cruzados entre sí formando espacios libres que pueden provocar una caída.
- ✚ Hay gradas bastantes inclinadas que no tienen pasamanos para sujetarse o evitar caer hacia un piso inferior.
- ✚ Dentro de las instalaciones del plantel hay una mini gasolinera que se utiliza para proveer de combustible a los vehículos de empresa, pero esta no cuenta con las condiciones adecuadas para evitar un siniestro.

### **3.2 MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR ACCIDENTES**

Según la encuesta que realizamos al personal de la empresa podemos determinar que los accidentes laborales no son frecuentes o de mayor gravedad, según respuestas de la pregunta 9 los accidentes más comunes son golpes o cortaduras leves y nos explicaron que esto se ha dado por la imprudencia o descuido del trabajador, nada que sea generado por una condición en concreto.

Sin embargo a pesar que no se registran accidentes de mayor magnitud es recomendable que la empresa mejore y elimine las condiciones inseguras que se describieron anteriormente.

### **4. PRESUPUESTO.**

La empresa Avícola San Benito no trabaja en base a presupuestos, por lo tanto no tienen ninguna cantidad designada a la parte de Seguridad e Higiene Ocupacional, nos comentaron que lo que hacen es cubrir las necesidades en la medida que estas salen, y que procuran que los trabajadores cuenten con el equipo de protección que consideran necesario para desempeñar sus labores de forma segura.

### **5. SUPERVISIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.**

La supervisión de la Seguridad e Higiene Ocupacional es efectuada por los jefes de área o departamento de la empresa, siendo estas personas con mayores responsabilidades no están al pendiente en un 100% del cumplimiento de las normas o prácticas de seguridad que estipulan para que los trabajadores desempeñen sus labores en condiciones seguras, generando que el personal tenga mayor facilidad de incumplir dichas normas o prácticas. Por lo que es necesario que los comités que ya se encuentran organizados y registrados en el Ministerio de Trabajo y Previsión Social, dejen de formar parte solo de un requisito legal y comiencen a funcionar realmente, para lo que se requiere que se les organice y capacite y de esta forma puedan estar en condiciones de ser

ellos quienes se encarguen de la supervisión de la Seguridad e Higiene Ocupacional en cada una de las áreas.

## **6. SEÑALIZACIÓN.**

La señalización es necesaria y de mucha importancia, en base a los resultados obtenidos en las preguntas 17 y 18 la empresa Avícola San Benito no posee la suficiente ni necesaria señalización en sus diferentes áreas de trabajo, se muestra poca atención a los posibles escenarios que puedan ocasionar un accidente o generar una enfermedad de trabajo.

Por ejemplo al momento de subir en silo debería existir una señal al inicio de la escalera en un lugar que no obstaculice el paso y sea visible, que indique la obligación de utilizar un arnés contra caídas y un casco de protección para la cabeza.

Es necesario que tanto patrono como trabajador comprendan la importancia de las diferentes señales que existen de prohibición, obligación, advertencia e información que lograrían evitar accidentes o enfermedades de trabajo y colocar las que se adecúen a las necesidades de cada área o función.

## **7. CAPACITACIÓN.**

La mayor parte de los accidentes suceden por la falta de interés del trabajador de proteger su integridad física, por el mal manejo del equipo de protección; pero así mismo falta el apoyo por parte del patrono en ofrecer capacitaciones a sus empleados en cuanto a Seguridad e Higiene Ocupacional se refiere, a la falta de creación de medidas preventivas para evitar accidentes y enfermedades de trabajo.

De acuerdo a lo anterior se observa que la empresa necesita de una unidad que se encargue de capacitar a sus empleados, referente a este tema, para la prevención de accidentes y enfermedades de trabajo.

## 8. CONDICIÓN ACTUAL DE LAS INSTALACIONES.

Es muy importante que el lugar donde se realizan las actividades productivas esté en buenas condiciones ya que así el trabajo será más agradable y el trabajador lo efectuará de mejor manera.

Según el estudio realizado a la empresa Avícola San Benito pudimos observar que las instalaciones se encuentran en condiciones aceptables.

- ✚ En la bodega de concentrado la ventilación es natural y tiene varias ventanas y puertas de acceso, el techo también contribuye ya que esta lo suficiente alto para permitir una mejor circulación de aire; la ventilación en la bodega de almacenamiento y despacho de huevo es un poco encerrada, solo se cuenta con un portón de acceso y una puerta por la que no circula mucho aire, sin embargo se cuenta con suficiente ventilación artificial ya que se tienen ventiladores instalados en el techo, lo que mejora considerablemente el clima.
- ✚ En la bodega de concentrado el ruido es tolerable, por momentos se presenta un poco estridente a causa de la banda transportadora de cierta materia prima pero no causa malestar en los trabajadores ni es permanente durante todo el día; en la bodega de almacenamiento y despacho de huevo el ruido se considera normal ya que no hay maquinaria dentro de las instalaciones y el ruido que se genera es a causa de vehículos entrando y saliendo.
- ✚ La limpieza de la planta de concentrado hay que mejorarla; la de la bodega de almacenamiento y despacho de huevo podría mejorarse, sin embargo es bastante aceptable.
- ✚ La iluminación que hay en la bodega de concentrado generalmente es natural, el techo tiene laminas transparentes lo que hace que las entradas de luz sean mayores, se cuenta con iluminación eléctrica para ocasiones en las que la luz natural no es suficiente; en la bodega de huevos la iluminación es artificial, pero se cuenta con las suficientes lámparas que generen condiciones adecuadas de luz.

- Los baños en ambas bodegas están en condiciones aceptables, la limpieza de los baños de la fábrica de concentrado debe mejorarse y los baños de la bodega de almacenamiento y despacho de huevo podría ser mejor, sin embargo la infraestructura está en buen estado.
- La zona de comedor de la fábrica de concentrado es un poco encerrada, lo que genera que debido al calor en ocasiones los empleados no coman en él; el comedor de la bodega de huevos está en un ambiente más libre y los trabajadores de esta área si hacen uso de él.

## I. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 1. CONCLUSIONES.

Luego de haber hecho un análisis por cada pregunta que efectuamos en el cuestionario que se utilizó para entrevistar a los jefes de área y el que se utilizó para encuestar al personal operativo llegamos a las siguientes conclusiones:

- ✚ Se determinó la ausencia de un Manual o un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional en la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. que permita prevenir y disminuir los accidentes y enfermedades de trabajo.
- ✚ La empresa no invierte en capacitar a su personal sobre el tema de Seguridad e Higiene Ocupacional, en algunas ocasiones se les ha capacitado por medio del Ministerio de Salud que son los responsables de velar por la inocuidad de los productos de consumo humano.
- ✚ Cuando se le proporciona equipo de protección personal a los empleados se les da una breve instrucción de cómo deben ser utilizadas, sin embargo no hay quien se encargue de velar porque se haga uso adecuado de los mismo.
- ✚ El personal no es instruido correctamente en cómo debe hacer sus labores, de tal manera que no sea afectada su seguridad ni su salud, lo que se acostumbra es a recibir una breve instrucción por parte de los mismos compañeros de trabajo, pero estos se centran específicamente en la actividad productiva.

- ✚ La empresa no lleva en ninguna de las áreas en estudio un registro que contabilice los accidentes ocurridos, ni ha realizado un estudio para determinar sus posibles causas.
- ✚ Según las encuestas los accidentes no son muy comunes, pero se coincide que los que más suceden son a causa de distracción o imprudencia del trabajador.
- ✚ No cuentan con un Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional que se encargue de velar por los intereses de los trabajadores, ni de exigir las obligaciones que estos tienen en cuanto a la contribución de buenas prácticas referentes al tema en estudio.
- ✚ Las condiciones de ornato y limpieza en las áreas de estudio dentro de la empresa están aceptables, pero pueden mejorarse y así disminuir el padecimiento de enfermedades por parte de los trabajadores.
- ✚ Existe maquinaria que se utiliza en el área de Producción de Concentrado que presentan condiciones inseguras para ser utilizadas por los operarios.
- ✚ Tanto el patrono como los trabajadores de la empresa se encuentran en toda la disponibilidad para echar a andar la implementación de un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional que contribuya a efectuar sus labores en condiciones seguras.

## 2. RECOMENDACIONES.

- ✚ Se recomienda a los patronos de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. la implementación de un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional que brinde lineamientos generales para la prevención y disminución de enfermedades y accidentes de trabajo dentro de sus instalaciones.
  
- ✚ Se sugiere determinar un presupuesto exclusivo para ser utilizado en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional, e incluir en él capacitaciones que orienten al personal a llevar a cabo buenas prácticas de seguridad e Higiene Ocupacional.
  
- ✚ Se sugiere echar a andar los Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional que ya se encuentran conformados en el Ministerio de Trabajo y Previsión Social, brindándoles todo el apoyo e información que requieren para desempeñar un papel efectivo que permita tener un ambiente de trabajo seguro para el desempeño de labores.
  
- ✚ Se recomienda que sea el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional quien se encargue de velar y exigir el cumplimiento de las buenas prácticas de seguridad e higiene ocupacional tanto a patronos como a los trabajadores.
  
- ✚ Se recomienda que las capacitaciones de inducción al personal no incluyan solo la parte operativa, si no que abarquen también la parte de seguridad e higiene del trabajador, de modo que este aprenda también a cómo prevenir riesgos de accidentes para él o sus compañeros de trabajo.

- ✚ Es recomendable que al conformar el comité que se encargara de velar por todos los temas concernientes a Seguridad e Higiene Ocupacional se lleve un registro de los accidentes que acontezcan dentro de las instalaciones y/o de las enfermedades que se padecen por causa laboral, esto serviría para llevar una estadística de repetición.
  
- ✚ Se recomienda que los Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional que se encuentran legalmente inscritos en el Ministerio de Trabajo y Previsión Social funjan su papel dentro de cada área, para lo que se requerirá apoyo por parte del patrono y compañeros de trabajo.
  
- ✚ Se recomienda diseñar programaciones de limpieza semanal y unas listas de chequeo que permitan identificar todas las actividades que deben ser realizadas dentro de la limpieza diaria o según programación, además tendría que asignarse a una persona para que se encargue de supervisar que se lleve a cabo según lo previsto.
  
- ✚ Es recomendable que la maquinaria que presenta condiciones inseguras para los trabajadores sean revisadas y adecuadas de tal manera que el operario no corra ningún riesgo de sufrir un incidente por dicha condición.
  
- ✚ Se recomienda que al implementar la ejecución del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional se haga por pasos, de acuerdo a un cronograma de ejecución, que permita a los trabajadores adaptarse de una mejor manera.

### **CAPITULO III**

## **“PROPUESTA DE UN MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V. UBICADA EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR.”**

### **PRIMERA PARTE**

## **PROPUESTA DE UN MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.**

### **A. DESCRIPCIÓN.**

Hablar de un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional implica la implementación de un conjunto de medidas encaminadas a garantizar la seguridad, bienestar y salud de los empleados de la Empresa Avícola San Benito, S. A. de C.V., las cuales pretenden mejorar las condiciones en los puestos de trabajo.

Con la elaboración y presentación del siguiente Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional se pretende que la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. tenga una herramienta que beneficie a los empleados y al empleador en términos de reducción de riesgo, accidentes de trabajo, Seguridad e Higiene Ocupacional; ya que desde la adaptación de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo en El Salvador las empresas se ven obligadas a adoptar y poner en práctica un conjunto de medidas, normas, políticas, reglas y procedimientos adecuados que regulen los factores principales que afectan la salud de sus trabajadores.

Al poner en práctica las normas, políticas y reglamentación descritas en el siguiente Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional en la Empresa Avícola San Benito, S. A. de C.V. ayudará a disminuir, controlar y prevenir los accidentes y enfermedades laborales al interior de la misma. Así como dar cumplimiento al Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo; que establece normas generales y dicta recomendaciones técnicas para facilitar el cumplimiento de las disposiciones

legales citadas a efecto de prevenir los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

## **B. OBJETIVOS DEL MODELO DE GESTIÓN**

### **1. GENERAL.**

Implementar un Modelo de Gestión que contenga los requisitos mínimos en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional en que deben de desarrollarse las diversas actividades laborales en la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. previniendo y disminuyendo los posibles riesgos, causas y condiciones de accidentes y enfermedades profesionales que puedan afectar al personal.

### **2. ESPECÍFICOS.**

- ✚ Diseñar e implementar un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional para la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. que prevenga los accidentes y enfermedades profesionales al interior de la misma.
- ✚ Proporcionar un instrumento que permita conocer los aspectos mínimos referentes a Seguridad e Higiene Ocupacional a los empleados de la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.
- ✚ Brindar una herramienta que permita determinar los factores de riesgos profesionales a los que podrían estar expuestos los empleados que laboran para la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. así como sus respectivas medidas correctivas o preventivas.

## **C. IMPORTANCIA DEL MODELO DE GESTIÓN**

La importancia de diseñar, elaborar e implementar un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional en la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. consiste en que por medio de este será posible divulgar la información en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional a los trabajadores que

laboran en la empresa y corregir las condiciones de riesgo identificadas, con el fin de disminuir la incidencia de accidentes y enfermedades laborales.

Por consiguiente dicho Modelo de Gestión ayudará a implementar un ambiente laboral idóneo, estable y seguro para cada uno de los empleados de la empresa, considerando el trabajo en equipo por parte del empleador y el empleado, pudiendo así cumplir satisfactoriamente con el objetivo por el cual se diseñó este Modelo de Gestión.

Así mismo, el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional deberá revisarlo periódicamente y hacer las actualizaciones y mejoras continuas, de acuerdo a la legislación vigente en el país y a las necesidades y cambios que presente la empresa.

#### **D. ALCANCE DEL MODELO DE GESTIÓN**

El diseño y aplicación del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional de la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. pretende beneficiar a los trabajadores de las áreas de producción de concentrado y bodega de almacenamiento y despacho de huevo, así mismo el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional podrá hacer una revisión de este y hacer las correcciones y adaptaciones necesarias para implementarlo en las otras áreas de la empresa.

### **SEGUNDA PARTE**

#### **PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA DEL MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

A continuación se presenta el Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional diseñado para su aplicación en la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.

*Avícola San Benito, S. A. de C. V.*

# **MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**



**PARA USO Y APLICACIÓN DE  
AVÍCOLA SAN BENITO,  
S.A. DE C.V.**



**ELABORADO POR:  
EQUIPO DE INVESTIGACIÓN:  
UES, 2013**

## **I. PRESENTACIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN**

### **A. INTRODUCCIÓN.**

El presente documento ha sido elaborado teniendo en cuenta los requisitos legales referentes a la Seguridad e Higiene Ocupacional vigente en la Legislación Salvadoreña, incluyendo los aspectos más relevantes relacionados con esta temática.

Este Modelo de Gestión contiene requisitos generales y específicos para el patrono y los trabajadores encargados de actividades relacionadas con tareas que requieran prácticas de Seguridad e Higiene Ocupacional, por lo que debe ser utilizado como referencia en el desempeño de las mismas.

Las normas, políticas y reglamentación establecidas en este documento son de obligatorio cumplimiento ya que tienen como fin último preservar la salud e integridad física de los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.

Este Modelo de Gestión se plantea a su vez como una herramienta que sirva de guía para que el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional utilice en seguimiento y control en lo relacionado a la detección, disminución y eliminación de riesgos y enfermedades ocupacionales a modo que los trabajadores de la empresa puedan desempeñar sus labores en condiciones seguras.

### **B. ALCANCE DEL MODELO DE GESTIÓN.**

La aplicación del presente Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional será de uso exclusivo para la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., aplicándolo a todo su personal, incluyendo trabajadores administrativos y operativos, haciendo las respectivas adaptaciones por cada área según sea el caso y requerimiento.

## **C. OBJETIVOS DEL MODELO DE GESTIÓN.**

### **1. GENERAL.**

Informar e implementar los estándares básicos en materia de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional para la reducción y prevención de riesgos ocupacionales en las instalaciones de la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., que permitan regular el normal desempeño de las diversas actividades productivas de los empleados, previniendo los posibles riesgos, causas y condiciones de accidentes y enfermedades profesionales que puedan afectar el buen desempeño del personal, su salud e integridad física, esto mediante políticas, reglamentación, medidas y controles, a fin de lograr mejores condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de las instalaciones de la misma.

### **2. ESPECÍFICOS.**

- ✚ Adoptar en la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V medidas o mecanismos que prevengan y reduzcan los riesgos laborales dentro de las instalaciones.
- ✚ Registrar y prevenir las causas de enfermedades profesionales, accidentes profesionales y sucesos peligrosos, con el fin de formular acciones preventivas para la disminución o eliminación de estos, mejorando las condiciones higiénicas de las diferentes áreas de trabajo a través del uso del equipo de protección personal requerido.
- ✚ Fomentar e implementar planes de emergencia y evacuación, por medio de entrenamiento y capacitación teórica y práctica, en la cual se induzca y se dé a conocer a todos los empleados de la empresa los principales riesgos que se encuentran adyacentes con cada puesto de trabajo y las medidas correctivas o preventivas a considerar para evitar que estos generen un incidente.

## D. POLÍTICAS DEL MODELO DE GESTIÓN

La aplicación efectiva de este Modelo de Gestión será mediante la integración de la seguridad y salud ocupacional, partiendo de una participación de la alta dirección institucional de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. Expresando claramente el espíritu de implementación de una cultura de Seguridad e Higiene Ocupacional. A través de las siguientes políticas:

- ✚ Adquirir el compromiso de informar y formar a los empleados de los riesgos a los que se encuentran expuesto por el desarrollo de su trabajo, reiterando la disposición de brindar los medios y recursos para la prevención de enfermedades profesionales y accidentes laborales.
- ✚ Crear y mantener condiciones idóneas de trabajo, brindando una infraestructura adecuada para el desarrollo de las actividades laborales cotidianas de cada uno de los empleados que conforman las diferentes áreas laborales de la institución.
- ✚ Inducción a los empleados sobre el Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional para la reducción y prevención de riesgos ocupacionales en la instalación de la Empresa.
- ✚ Formación y Revisiones mensuales por parte del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional de las condiciones en que los empleados realizan sus labores, para sancionar o incentivar las diferentes situaciones que se presenten y así poder dar cumplimiento a la normativa establecida en el presente Modelo de Gestión.
- ✚ El Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional deberá de llevar un registro de las enfermedades y lesiones que sufren los empleados de la empresa. Así como realizar mecanismos de evaluación, divulgación e implementación de programas de capacitación de acciones preventivas durante el desarrollo de las tareas en las áreas de trabajo.

## **E. RESPONSABILIDAD DE APLICACIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN**

### **1) GERENCIA GENERAL**

- ✚ Aprobar y liderar el cumplimiento del Modelo de Gestión.
- ✚ Verificar y evaluar las acciones correctivas que se especifiquen en el Modelo.
- ✚ Apoyar en todo lo que se refiera al mantenimiento y mejoras de Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de la empresa.

### **2) COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

- ✚ Presentar reportes de verificación y evaluación cada cierto periodo de tiempo establecido por la Gerencia.
- ✚ Realizar acciones correctivas en caso de incumplimiento de aplicación del Modelo.
- ✚ Supervisar que el Modelo de Gestión se esté ejecutando de acuerdo al plan establecido.
- ✚ Verificar que los registros de accidentes se mantengan actualizados.
- ✚ Llevar a cabo todas las actividades programadas de acuerdo al desarrollo del Programa de Seguridad e Higiene Ocupacional.

### **3) JEFES DE ÁREAS**

- ✚ Supervisar que su equipo de trabajo cumpla con las normas preventivas establecidas en el presente Modelo de Gestión.
- ✚ Controlar los índices de incidentes y accidentes laborales.
- ✚ Comunicar o reportar accidentes, incidentes o molestias que se puedan presentar en el trabajo en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional.
- ✚ Apoyar el plan de capacitación y formación del talento humano en aspectos referentes a Seguridad e Higiene Ocupacional.

## F. TÉRMINOS Y DEFINICIONES A UTILIZARSE EN EL MODELO DE GESTIÓN

Para la aplicación y uso del presente Modelo de Gestión es necesario definir algunos términos:

- ✚ ACCIDENTE DE TRABAJO: Toda lesión orgánica, perturbación funcional o muerte, que el trabajador sufra a causa, con ocasión, o por motivo del trabajo. Dicha lesión, perturbación o muerte ha de ser producida por la acción repentina y violenta de una causa exterior o del esfuerzo realizado. Ocurriendo este dentro de la empresa, o durante la prestación de un servicio por orden de la empresa o sus representantes fuera del lugar y horas de trabajo; asimismo, durante horas de descanso, siempre y cuando el trabajador esté en el lugar de trabajo o locales de la empresa.
- ✚ ACCIÓN INSEGURA: El incumplimiento por parte del trabajador o trabajadora, de las normas, recomendaciones técnicas y demás instrucciones adoptadas legalmente por su empleador para proteger su vida, salud e integridad.
- ✚ COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL: Grupo de empleadores o sus representantes, trabajadores o sus representantes, encargados de participar en la capacitación, evaluación, supervisión, promoción, difusión y asesoría para la prevención de riesgos ocupacionales.
- ✚ CONDICIÓN INSEGURA: Es aquella condición mecánica, física o de procedimiento inherente a máquinas, instrumentos o procesos de trabajo que por defecto o imperfección pueda contribuir al acaecimiento de un accidente.
- ✚ CONTROL DE RIESGOS: Es el proceso de toma de decisión, basado en la información obtenida en la evaluación de riesgos. Se orienta a reducir los riesgos, a través de proponer medidas correctoras, exigir su cumplimiento y evaluar periódicamente su eficacia.

- ✚ DELEGADO DE PREVENCIÓN: Aquel trabajador o trabajadora designado por el empleador, o el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional según sea el caso, para encargarse de la gestión en seguridad y salud ocupacional.
- ✚ EMERGENCIA: Evento o suceso grave que surge debido a factores naturales o como consecuencia de riesgos y procesos peligrosos en el trabajo, que no fueron considerados en la gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- ✚ EMPLEADOR: Toda persona natural o jurídica que emplea a uno o varios trabajadores.
- ✚ ENFERMEDADES PROFESIONALES: Es la contraída como resultado de factores causales inherentes o presentes en la actividad laboral.
- ✚ EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL: equipo, implemento o accesorio, adecuado a las necesidades personales destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora, para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad y salud, en ocasión del desempeño de sus labores.
- ✚ ERGONOMÍA: Conjunto de técnicas encargadas de adaptar el trabajo a la persona, mediante el análisis de puestos, tareas, funciones y agentes de riesgo psico-socio-laboral que pueden influir en la productividad del trabajador y trabajadora, y que se pueden adecuar a las condiciones de mujeres y hombres.
- ✚ EXPOSICIÓN: Presencia de condiciones y medio ambiente de trabajo que implican un determinado nivel de riesgo a los trabajadores.
- ✚ GASES: Presencia en el aire de sustancias que no tienen forma ni volumen, producto de procesos industriales en los lugares de trabajo.
- ✚ GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL: Conjunto de actividades o medidas organizativas adoptadas por el empleador y empleadora en todas las fases de la actividad de la empresa con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.

- ✚ HIGIENE OCUPACIONAL: Conjunto de medidas técnicas y organizativas orientadas al reconocimiento, evaluación y control de los contaminantes presentes en los lugares de trabajo que puedan ocasionar enfermedades.
- ✚ HUMOS: Emanaciones de partículas provenientes de procesos de combustión.
- ✚ IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS: Proceso mediante el cual se localiza y reconoce que existe un peligro y se definen sus características.
- ✚ INSPECTOR: Funcionario público encargado de fiscalizar el cumplimiento de una norma o reglamento.
- ✚ INSPECCIÓN: Verificación del cumplimiento de los estándares establecidos en las disposiciones legales. Proceso de observación directa que acopia datos sobre el Trabajo, sus procesos, condiciones, medidas de protección y cumplimiento de dispositivos legales.
- ✚ LESIÓN: Es “El daño físico que produce un accidente a las personas, consecuencia de una serie de factores, cuyo resultado es el accidente mismo, es decir, es el daño sufrido por la persona accidentada.
- ✚ LUGAR DE TRABAJO: Los sitios o espacios físicos donde los trabajadores permanecen y desarrollan sus labores.
- ✚ MAPA DE RIESGOS: Es un plano de las condiciones de trabajo, que puede utilizar diversas técnicas para identificar y localizar los problemas y las propias acciones de promoción y protección de la salud de los trabajadores a nivel de una empresa o servicio.
- ✚ PELIGRO: Fuente o situación que tiene el potencial de provocar daños en términos de lesiones humanas, daños a la propiedad, al ambiente o a una combinación de ellos.
- ✚ PLAN DE EMERGENCIA: Conjunto de medidas destinadas a hacer frente a situaciones de riesgo, que pongan en peligro la salud o la integridad de los trabajadores, minimizando los efectos que sobre ellos y enseres se pudieran derivar.
- ✚ PLAN DE EVACUACIÓN: Conjunto de procedimientos que permitan la salida rápida y ordenada de las personas que se encuentren en los lugares

de trabajo, hacia sitios seguros previamente determinados, en caso de emergencias.

- ✚ POLVOS: Cualquier material particulado proveniente de procesos de trituración, corte, lijado o similar.
- ✚ PREVENCIÓN DE ACCIDENTES: Combinación de políticas, estándares, procedimientos, actividades y prácticas en el proceso y organización del trabajo, que establece una organización en el objetivos de prevenir riesgos en el trabajo.
- ✚ PRIMEROS AUXILIOS: Protocolos de atención de emergencia que atiende de inmediato en el trabajo a una persona que ha sufrido un accidente o enfermedad ocupacional.
- ✚ RIESGO: Es la incertidumbre de ocurrencia de un suceso con efectos negativos, considerando la magnitud de dichos efectos.
- ✚ RIESGO GRAVE E INMINENTE: Aquel que resulte probable en un futuro inmediato y que pueda suponer un daño grave para la salud de los trabajadores.
- ✚ RIESGO PSICOSOCIAL: Aquellos aspectos de la concepción, organización y gestión del trabajo así como de su contexto social y ambiental que tienen la potencialidad de causar daños, sociales o psicológicos en los trabajadores, tales como el manejo de las relaciones obrero- patronales, el acoso sexual, la violencia contra las mujeres, la dificultad para compatibilizar el trabajo con las responsabilidades familiares, y toda forma de discriminación en sentido negativo.
- ✚ RIESGO PROFESIONAL: Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales a que están expuestos los trabajadores a causa, con ocasión, o por motivo de trabajo.
- ✚ RUIDO: Sonido no deseado, capaz de causar molestias o disminuir la capacidad auditiva de las personas, superando los niveles permisibles.
- ✚ SALUD OCUPACIONAL: Todas las acciones que tienen como objetivo promover y mantener el mayor grado posible de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las profesiones y ocupaciones; prevenir

todo daño a la salud de estos por las condiciones de su trabajo; protegerlos en su trabajo contra los riesgos resultantes de la presencia de agentes perjudiciales a su salud; así como colocarlos y mantenerlos en un puesto de trabajo adecuado a sus aptitudes fisiológicas y psicológicas.

- ✚ SEGURIDAD OCUPACIONAL: Conjunto de medidas o acciones para identificar los riesgos de sufrir accidentes a que se encuentran expuestos los trabajadores con el fin de prevenirlos y eliminarlos.
- ✚ SUCESO PELIGROSO: Acontecimiento no deseado que bajo circunstancias diferentes pudo haber resultado en lesión, enfermedad o daño a la salud o a la propiedad.
- ✚ VAPORES: Presencia en el aire de emanaciones en forma de gas provenientes de sustancias que a condiciones ambientales normales se encuentran en estado sólido o líquido.
- ✚ VENTILACIÓN: Cualquier medio utilizado para la renovación o movimiento del aire de un local de trabajo.

## **II. GENERALIDADES DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.**

### **G. ANTECEDENTES.**

Avícola San Benito S.A. de C.V., forma parte del Grupo San Benito que posee una cultura avícola con negocios relacionados entre sí, fue fundada por Don Benito Escobar, nace legalmente en Diciembre de 1975; le antecede Empresas Industriales San Benito, S.A. de C.V., con 12 años mas de vida, la cual inicio como un molino de arroz, cuyo proceso dejaba sub productos que podían ser utilizados para la fabricación de alimentos balanceados para animales, de esta forma, Empresas Industriales San Benito comienza a producir alimento para aves el cual tuvo mucha aceptación en el mercado, pero en un momento se enfrento a diversos problemas y decidieron implementar granjas de gallina de postura de huevos para consumo humano, de esta forma se consumiría internamente el excedente del concentrado que se producía, fue así como nació Avícola San Benito.

Hoy en día la empresa produce huevo de mesa en color marrón y blanco, en sus diferentes tamaños, se comercializa a granel y en presentación de empaque, actualmente ocupa el tercer lugar de producción a nivel nacional y ocupa entre los productores una posición de privilegio como avicultor debido a la calidad de su producto, especialmente porque deja un record intachable de calidad ante la comunidad y en el sector de la industria, acompañado en el crecimiento de los valores compartidos de la misma.

En el 2008 la empresa se incorporó a otro rubro de producción primaria, que es la producción de pollo de engorde, diversificando así el riesgo inversión.

Así mismo este rubro le permite a la empresa integrarse hacia adelante con su otra empresa hermana que es Incubadora Salvadoreña, encargada de producir huevo fértil y pollitos de un día de nacidos para engorde.

Por ahora y después de más de 37 años de arduo trabajo, Avícola San Benito es, una empresa productora de huevo y pollo de engorde, su rubro mas fuerte sigue siendo la producción de huevo de gallina para consumo humano, integra también todo su proceso de comercialización y distribución, que incluye desde los mercados municipales, pasando por la industria

intermedia como panaderías y restaurantes hasta llegar lo más cerca del consumidor final en supermercados, bajo un enfoque de mayoreo.

## **H. ORGANIZACIÓN ESTRATÉGICA**

### **1. MISIÓN**

Avícola San Benito es una empresa comprometida a trabajar profesionalmente con dedicación y responsabilidad para ofrecer a nuestros clientes huevo de mesa y pollo de engorde de la mejor calidad que cumplan con estrictos estándares de calidad y medidas de bioseguridad, a fin de producir productos que retribuyan su confianza y preferencia, brindándoles resultados que superen sus expectativas, salvaguardando las mejores condiciones de salud y alojamiento de nuestras aves, contribuyendo al equilibrio de la naturaleza.

### **2. VISIÓN**

Posicionar el nombre de Avícola San Benito, S.A. de C.V. Como productor líder en la producción de huevo de mesa y pollo de engorde de la industria avícola nivel nacional, expandiendo la comercialización de nuestros productos en todo el país, logrando mayores beneficios en la cadena de valor que integramos.

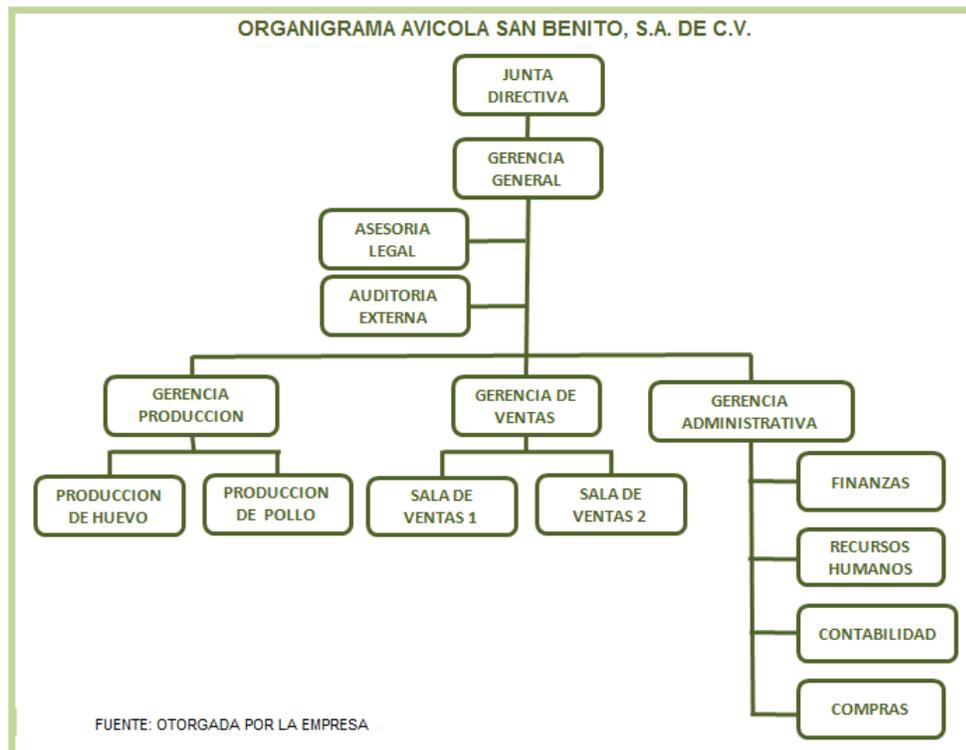
### **3. VALORES**

-  Trabajo en Equipo: Hacemos nuestro trabajo con pasión y entrega.
-  Compromiso: Cumplimos siempre nuestros objetivos con excelencia y mejora continua en la ejecución.
-  Actitud de Servicio: Satisfacemos las necesidades de nuestros clientes y colaboradores oportunamente.
-  Liderazgo: Buscamos continuamente ser el mejor en el rubro.
-  Productividad: Con sinergia aprovechamos al máximo los recursos.

- Orientación al cliente: Creemos en establecer relaciones permanentes con los clientes, poniendo a su disposición nuestra experticia y recursos para ser un factor en su éxito y crecimiento.
- Lealtad: Creemos en fomentar un sentido de responsabilidad, compromiso y confianza en nuestro personal, brindando oportunidades para que cada uno desarrolle su potencial al máximo.

#### 4. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

A continuación se presenta la estructura organizativa de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.



### III. COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL

De acuerdo a la investigación que realizamos en la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. comprobamos que ya cuentan con un comité de Seguridad e Higiene Ocupacional por cada área, pero que éstos no desempeñan el papel que les corresponde dentro de la misma, ya que se han conformado dichos comités únicamente como un requisito legal que el Ministerio de Trabajo y Previsión Social exige a las empresas. Por lo que es necesario se reorganicen y pongan a funcionar dichos comités, de tal manera que ayuden a detectar riesgos de accidentes y prevenir enfermedades Ocupacionales y a sugerir medidas de prevención para el bienestar del personal de la empresa en General.

#### A. OBJETIVOS DEL COMITÉ:

- ✚ Velar por el cumplimiento de las Normas y Reglamentos establecidos en el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional de la Empresa y promover la actualización de las mismas, en su totalidad o en aquellas áreas que lo ameriten, en el tiempo que considere adecuado acorde a las circunstancias que se presenten.
- ✚ Garantizar a los trabajadores condiciones óptimas que cumplan con los requisitos mínimos de Seguridad e Higiene Ocupacional para el desempeño de sus labores.
- ✚ Instruir a los trabajadores sobre los riesgos propios de su ocupación, con el objeto de minimizar accidentes laborales.
- ✚ Lograr la participación de todo el personal de la empresa para mejorar las condiciones de seguridad e higiene ocupacional.
- ✚ Inspeccionar periódicamente las distintas áreas de trabajo con el propósito de detectar condiciones inseguras que puedan producir accidentes y enfermedades de trabajo; así mismo buscar las medidas necesarias para controlar tales riesgos.
- ✚ Dar seguimiento a todo accidente y enfermedad de trabajo ocurrido a tal modo de determinar sus causas y posteriormente hacer las respectivas recomendaciones para evitar su repetición.

## B. IMPORTANCIA

La importancia de la Creación y el funcionamiento de un Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional para empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., es que permitirá a los trabajadores contar con un representante que se encargue de velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de Seguridad e Higiene Ocupacional y que garanticen condiciones seguras al momento de desempeñar sus labores, permitiéndoles un ambiente lo más libre posible de sufrir accidentes o enfermedades de trabajo.

## C. PROCEDIMIENTO PARA FORMAR EL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL

Según la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Capítulo II, art. 13 menciona que: los empleadores tendrán la obligación de crear Comités de Seguridad y Salud Ocupacional en aquellas empresas en que laboren quince o más trabajadores, los miembros de los comités deberán poseer formación e instrucción en materia de prevención de riesgos laborales. Dentro del comité será necesaria la existencia de Delegados de Prevención, los cuales serán trabajadores que ya laboren en la empresa, y serán nombrados por el empleador, el número de delegados estará en proporción al número de trabajadores según escala siguiente:

SEGÚN ART. 13 DE LA LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO.		SEGÚN ART. 15 DEL REGLAMENTO DE GESTIÓN
NÚMERO DE TRABAJADORES	DELEGADOS DE PREVENCIÓN	NUMERO DE REPRESENTANTES POR CADA PARTE
De 15 a 49 trabajadores	1	2 representantes
De 50 a 100 trabajadores	2	3 representantes
De 101 a 500 trabajadores	3	4 representantes
De 501 a 1000 trabajadores	4	5 representantes
De 1001 a 2000 trabajadores	5	6 representantes
De 2001 a 3000 trabajadores	6	7 representantes
De 3001 a 4000 trabajadores	7	8 representantes
De 4001 o más trabajadores	8	8 representantes

El comité estará conformado en partes iguales de representantes electos por los empleadores y trabajadores respectivamente. Entre los integrantes del comité deberán estar los delegados de prevención designados para la gestión de la seguridad y salud ocupacional. En la conformación del comité deberá garantizarse la apertura a una participación equitativa de trabajadores, de acuerdo a sus especialidades y niveles de calificación.<sup>43</sup>

El empleador debe permitir a los miembros del comité, reunirse dentro de la jornada de trabajo de acuerdo al programa establecido o cuando las circunstancias lo requieran. En caso de atender actividades del comité fuera de la jornada laboral por petición del empleador, a los trabajadores se les compensará según lo establecido por la ley. Otros detalles sobre la organización y gestión de los comités se establecerán en el reglamento correspondiente.<sup>44</sup>

Los miembros acreditados del comité serán ad-honorem y no gozarán por su cargo de privilegios laborales dentro de la empresa.

## **1. REQUISITOS PARA FORMAR PARTE DEL COMITÉ**

Los requisitos que deben cumplir los miembros del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional y los Delegados de Prevención, según el Reglamento de Gestión de la Prevención de Riesgos son los siguientes:

### **1.1 REQUISITOS DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ, SEGÚN ART. 9 DEL REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS**

Los electos por los trabajadores:

- 1) Participar de forma voluntaria.
- 2) Ser trabajador permanente.
- 3) Ser electo de acuerdo al procedimiento establecido en el presente Reglamento.

---

<sup>43</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Art. 16

<sup>44</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Art. 18

- 4) Deberá poseer formación e instrucción en materia de prevención de riesgos ocupacionales.

Los designados por el empleador:

- 1) Ser trabajador permanente.
- 2) Estar directamente relacionado a los procesos productivos o prestación de servicios del lugar de trabajo.

### **1.2 REQUISITOS DE LOS DELEGADOS DE PREVENCIÓN, SEGÚN ART. 12 DEL REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS**

- 1) Aceptación voluntaria del cargo.
- 2) Poseer formación en la materia.
- 3) Ser trabajador permanente.

### **D. FUNCIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL DE AVÍCOLA SAN BENITO**

A continuación se detallan las funciones que deberán desempeñar los miembros del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional.

*Avícola San Benito, S. A. de C. V.***FUNCIONES GENERALES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE  
OCUPACIONAL****SE COORDINA:**

CON MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, GERENCIA DE AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.

**OBJETIVO:**

Planificar, Organizar, dirigir y controlar el funcionamiento del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional a nivel de la Empresa, con el propósito de obtener resultados eficientes que permitan al personal desarrollar sus actividades laborales en un ambiente seguro y libre de accidentes y enfermedades.

**FUNCIONES:**

- ✚ Participar en la elaboración, puesta en práctica y evaluación y control del Modelo de Gestión de Prevención de Riesgos a nivel de toda la empresa.
- ✚ Promover iniciativas sobre procedimientos para la efectiva prevención de riesgos, pudiendo colaborar en la corrección de las deficiencias existentes.
- ✚ Proponer políticas de Higiene y Seguridad Ocupacional que permitan contar con ambiente seguro de trabajo para los empleados de la empresa.
- ✚ Investigar objetivamente las causas que motivaron los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales, proponiendo las medidas de seguridad necesarias para evitar su repetición
- ✚ Inspeccionar periódicamente los sitios de trabajo con el objeto de detectar las condiciones físicas y mecánicas inseguras, capaces de producir accidentes de trabajo, a fin de recomendar medidas correctivas de carácter técnico.
- ✚ Vigilar el cumplimiento de la Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, sus reglamentos y las normas de seguridad propias que el Comité de la empresa emita.
- ✚ Instruir al personal sobre los riesgos propios de la actividad laboral que desempeñan, observando las acciones y condiciones inseguras a que se exponen y hacer las recomendaciones necesarias para superarlas.
- ✚ Proponer tanto al patrono como al trabajador la adopción de medidas de carácter preventivo, de tal modo que se puedan evitar posibles accidentes y no esperar a que estos sucedan para tomar acción en ello
- ✚ Sensibilizar y concientizar a los trabajadores en cuanto a la Seguridad e Higiene Ocupacional.

- ✚ Analizar las recomendaciones de seguridad e Higiene Ocupacional que hayan surgido de las observaciones, investigaciones, vigilancia o sugerencia para el control de los riesgos laborales
- ✚ Proponer recomendaciones según las necesidades, condiciones y requerimientos de cada una de las áreas de la empresa

### **E. DESCRIPCIÓN DE PUESTOS Y FUNCIONES:**

A continuación una breve descripción del puesto y de las principales funciones que deben desempeñar los miembros del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional

*Avícola San Benito, S. A. de C. V.*

#### **COORDINADOR GENERAL DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

##### **SE COORDINA:**

CON EL MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, GERENCIA DE AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.

Es la persona encargada de organizar, dirigir y velar por que se cumplan todas las actividades encaminadas a la prevención y disminución de riesgos y accidentes de trabajo dentro de la empresa.

##### **FUNCIONES:**

- ✚ Coordinar el trabajo de los miembros del comité
- ✚ Mantener informada a la Gerencia General sobre los avances o cualquier otra eventualidad que se den en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de la empresa.
- ✚ Ejecutar y vigilar el cumplimiento del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional que se pondrá en marcha en coordinación con todos los miembros de la Empresa.
- ✚ Mantener un constante monitoreo y evaluación de al menos una vez al mes, de las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional de la Empresa, en colaboración de los responsables de cada área.
- ✚ Planear las acciones de prevención de riesgos por enfermedades y accidentes de trabajo

dentro de la empresa.

- ✚ Diseñar y mantener actualizados los procedimientos operativos de Seguridad e Higiene Ocupacional, de tal manera que poco a poco vayan formando parte de la cultura organizacional de la Empresa.
- ✚ Coordinar con otras instituciones relacionadas con el tema, inspecciones especiales cuando las circunstancias lo ameriten.
- ✚ Fortalecer los mecanismos que promuevan la participación de todos los empleados en la prevención de los riesgos laborales.
- ✚ Establecer los procedimientos necesarios para el registro de accidentes y enfermedades ocupacionales que se presenten.
- ✚ Elaborar y presentar informes o cualquier otro tipo de documentación a las autoridades relacionadas con Seguridad e Higiene ocupacional
- ✚ Desarrollar acciones de educación en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional.
- ✚ Velar porque se mantenga todo tipo de señalización en buen estado y procurar el conocimiento de ella por parte de los empleados.

---

## *Agrícola San Benito, S. A. de C. V.*

### **SECRETARIO DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

#### **SE COORDINA:**

CON EL COORDINADOR DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.

Es la persona encargada de llevar un control de todas las reuniones, situaciones y eventos que ocurran en el Comité de Seguridad e Higiene y de realizar las respectivas actas.

#### **FUNCIONES:**

- ✚ Asumir las labores del presidente, cuando éste no esté presente.
- ✚ Anotar los nombres de los miembros asistentes,
- ✚ Leer y aprobar el acta de la sesión anterior
- ✚ Informar a los miembros del Comité sobre funciones que se les hallan asignado
- ✚ Redactar y recolectar firmas de acuerdos a los que lleguen los miembros del comité
- ✚ Atender y hacer llegar la correspondencia a quien corresponda.
- ✚ Redactar conjuntamente con el coordinador el informe anual de labores
- ✚ Llevar los archivos correspondientes a Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de la empresa
- ✚ Informar sobre el estado de las recomendaciones anteriores

---

*Agropecuaria San Benito, S. A. de C. V.*

**REPRESENTANTE PATRONAL Y REPRESENTANTE DE LOS OBREROS**

**SE COORDINA:**

CON EL COORDINADOR DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.

Son los encargados de representar a sus compañeros de trabajo, ante el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional y el patrono, en cuanto a materia de Seguridad e Higiene Ocupacional se refiere.

**FUNCIONES:**

- ✚ Colaborar en la ejecución y puesta en marcha del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional.
- ✚ Hacer un monitoreo constante de las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional en su respectiva área de trabajo.
- ✚ Prestar atención a sus compañeros de trabajo sobre cualquier eventualidad que se presente en su puesto de trabajo y que pueda representar un riesgo laboral
- ✚ Escuchar e informar en las sesiones de trabajo del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional sobre las inquietudes y recomendaciones que sus compañeros de trabajo le hayan manifestado para mejorar las condiciones en que desempeñan su trabajo.
- ✚ Mantener informado constantemente al coordinador del comité sobre las eventualidades que observe o le informen sus compañeros de trabajo.
- ✚ Participar en las sesiones de trabajo que el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional programe.
- ✚ Elaborar, proponer y participar en las acciones de prevención y disminución de los factores que generan accidentes y enfermedades laborales
- ✚ Todas las demás que sean necesarias en pro de mejorar las condiciones actuales de Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de la empresa.

---

*Agropecuaria San Benito, S. A. de C. V.*

**DELEGADO DE PREVENCIÓN.**

**SE COORDINA:**

CON EL COORDINADOR DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.

Es el trabajador designado por el empleador, o el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional según sea el caso, para encargarse de la gestión en seguridad e Higiene Ocupacional.

---

**FUNCIONES:**

- ✚ Colaborar con la empresa en las acciones preventivas.
- ✚ Promover y fomentar la cooperación de los trabajadores en la aplicación de las normas sobre prevención de riesgos laborales.
- ✚ Ejercer una labor de vigilancia y control sobre el cumplimiento de la normativa en materia de prevención de riesgos laborales, mediante visitas periódicas.
- ✚ Acompañar a los técnicos e inspectores del Ministerio de Trabajo y Previsión Social en las inspecciones de carácter preventivo.
- ✚ Proponer al empleador la adopción de medidas de carácter preventivo para mejorar los niveles de protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

**F. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

Toda empresa que tenga más de quince trabajadores está en la obligación de crear comités de Seguridad y Salud Ocupacional, en aquellas empresas en que laboren menos trabajadores, pero que a juicio de la Dirección General de Previsión Social, se considere necesario por las labores que desarrollan, también se creara los comités.<sup>45</sup>

De acuerdo a lo anterior la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. ha creado sus Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional, pero no cuentan con una guía que les permita ejercer sus funciones de tal forma que puedan a ayudar a prevenir accidentes y enfermedades de trabajo que perjudiquen la salud de los trabajadores.

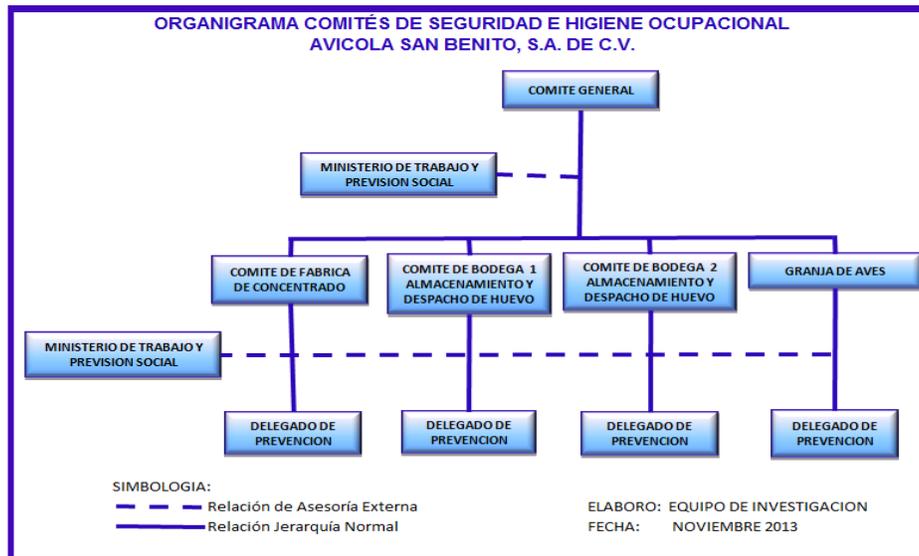
Es necesario que los miembros del comité sean capacitados e instruidos en materia de prevención de riesgos laborales y así puedan cumplir con sus funciones.

Es recomendable formar un comité general a nivel de toda la empresa, que se encargue de organizar y velar por el buen funcionamiento de los demás comités de cada área, este podría formarse con un miembro que represente a cada uno de los comités.

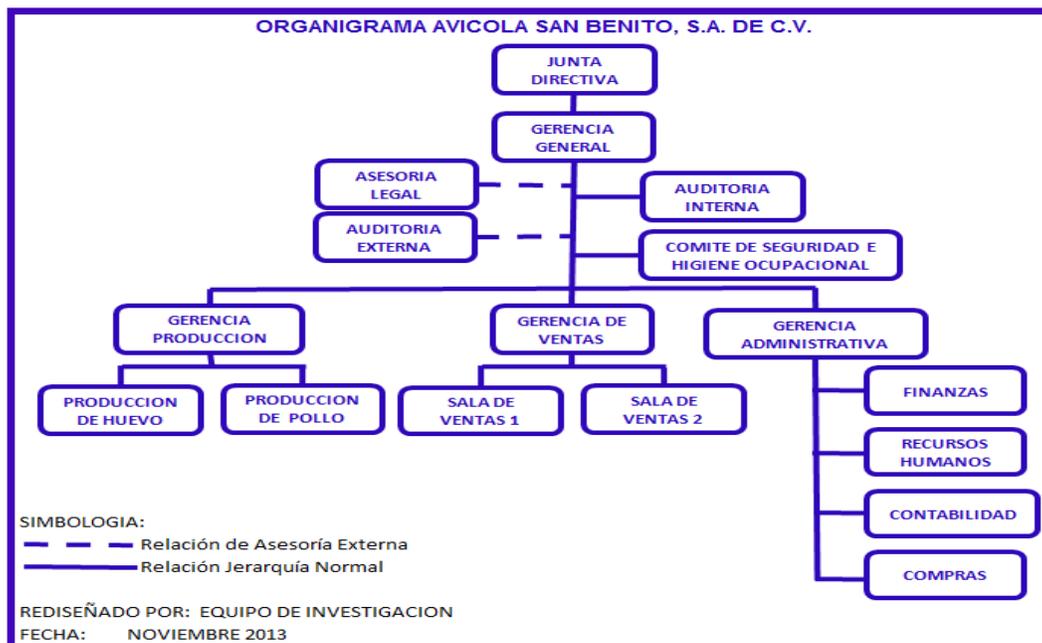
---

<sup>45</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo. Capítulo II. Art. 13.

## 1. PROPUESTA DE LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.



## 2. PROPUESTA DE UBICACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL DENTRO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA.



## **G. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ**

El funcionamiento del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional no representará mayores erogaciones para la empresa ya que según La Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Art. 18 menciona que los miembros acreditados del comité serán ad-honorem y no gozarán por su cargo de privilegios laborales dentro de la empresa.

Para no incurrir en contratiempos la Gerencia autorizará se celebren las sesiones del Comité en horas laborales, programadas previamente una vez por semana de tal forma que no interfieran en las labores productivas de la empresa.

## **IV. GENERALIDADES DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL A APLICARSE EN EL PRESENTE MODELO DE GESTIÓN**

### **A. REGLAS GENERALES DE CONDUCTA DEL PERSONAL:**

- ✚ El personal deberá cumplir cada una de las políticas, instrucciones y normas que la empresa establezca para el desempeño seguro de sus labores.
- ✚ Si el trabajo a realizar no requiere ni exige que corra ningún tipo de riesgo, no lo haga. La forma más segura de realizar sus labores es en base a uso del sentido común.
- ✚ Informe al comité de su área, jefe inmediato o supervisor sobre acciones o condiciones inseguras que haya detectado. Contribuya en mantener un ambiente de trabajo seguro, protéjase.
- ✚ Si sabe de algún trabajador que está bajo los efectos del alcohol, drogas o enervantes no permita que este desempeñe sus labores hasta que se le haya pasado el efecto.
- ✚ Se prohíben las riñas, bromas de forcejeos, palabrerías grotescas o soeces, en las áreas de trabajo, estas pueden desencadenarse en lesiones.

- ✚ Atienda órdenes y recomendaciones de sus superiores y del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional, sobre como desempeñar sus labores en condiciones seguras.
- ✚ No permita que la distracción al momento de desempeñar su labor se convierta en una acción insegura que le pueda ocasionar un accidente a usted o a alguien más.

## **B. REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL**

Es preciso mencionar que todo patrono debe adoptar y poner en práctica medidas adecuadas de seguridad e higiene en los lugares de trabajo, para proteger la vida, la salud e integridad corporal de sus trabajadores, (Art. 314 del Código de Trabajo); Asimismo, todo trabajador estará obligado a cumplir con las normas sobre seguridad e higiene y con las recomendaciones técnicas, en lo que se refiere: al uso y conservación del equipo de protección personal que le sea suministrado, a las operaciones y procesos de trabajo, y al uso y mantenimiento de las protecciones de maquinaria. Estará también obligado a cumplir con todas aquellas indicaciones e instrucciones de su patrono que tengan por finalidad proteger su vida, salud e integridad corporal y estará obligado a prestar toda colaboración a los comités de seguridad (Art. 315 del Código de Trabajo).

### **1. INSTALACIONES DE LA EMPRESA.**

- ✚ 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.<sup>46</sup>
- ✚ El patrono debe velar porque las instalaciones de la empresa se encuentren en óptimas condiciones para que el empleado desempeñe sus labores en un ambiente laboral seguro.

---

<sup>46</sup> Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo Art. 4

- ✚ Las instalaciones o ambiente físico comprenden todos los aspectos posibles, desde el estacionamiento situado en las partes externas de la fábrica hasta la ubicación y el diseño del edificio, abarcando pisos, techos, paredes, pasillos, gradas, escaleras, aberturas en pisos, barandales, puertas, sin mencionar otros como la luminosidad, ventilación y el ruido.
- ✚ Los trabajadores deben informar a su supervisor o al encargado del comité en su área, sobre condiciones inseguras que se puedan generar debido a desperfectos o deterioros en las instalaciones de la empresa.
- ✚ El patrono está en la obligación de reparar los desperfectos o deterioros que generen condiciones laborales inseguras y que puedan generar accidentes o enfermedades.
- ✚ Los trabajadores deben cuidar las instalaciones de la empresa y no cometer acciones que generen su deterioro.
- ✚ La empresa debe dar mantenimiento preventivo a las instalaciones con el propósito que no se deteriore y en su caso tomar acciones correctivas para reparar daños causados y así evitar un accidente o una condición insegura para el empleado.
- ✚ Tanto el patrono como el trabajador deben tomar en consideración las sugerencias que se hagan sobre las instalaciones de la empresa, en pro de mejorar las condiciones de desempeño laboral.
- ✚ El espacio existente entre cada puesto de trabajo deberá ser suficiente a fin de permitir que se desarrollen las actividades productivas de cada trabajador, sin poner en riesgo ni interferir en las actividades del otro.

## **2. ORNATO Y LIMPIEZA.**

El orden y aseo en las áreas de trabajo son necesarios para el mejor desempeño personal, además un ambiente pulcro y conservado lleva a una mejor productividad; por lo tanto.

## 2.1 EN EL ÁREA DE TRABAJO:

- ✚ Todos los trabajadores deberán colocar la basura en el depósito indicado, es responsabilidad del empleado mantener ordenada y limpia su área de trabajo. Los recipientes de basura deben vaciarse al menos una vez al día.
- ✚ Los pasillos y áreas de trabajo, deben ser mantenidos libres de obstáculos, No dejar herramientas, materiales o equipo desperdigados o en gradas y accesos peatonales.
- ✚ Las paredes y los techos deben tener un acabado que evite la acumulación de suciedad y la absorción de humedad. El pavimento no debe ser resbaladizo, no debe soltar polvo y debe poder limpiarse con facilidad, debe ser impermeable y con inclinación y canalización suficiente para facilitar el escurrimiento de los líquidos.
- ✚ Los desechos recolectados en tanto no se transporten a su destino final, deben depositarse en recipientes adecuados y seguros según su naturaleza, los cuales deberán estar colocados en lugares aislados del área de trabajo y debidamente identificados.
- ✚ Debe realizarse una limpieza constante de pisos, techos, paredes, maquinaria y equipo para prevenir la acumulación de polvo, grasa, residuos de materias primas y otros agentes contaminantes. Cuando durante la jornada de trabajo sea necesario el aseo frecuente de los lugares de trabajo, éste se hará empleando mecanismos que disminuyan la dispersión de partículas en la atmósfera respirable de los locales.
- ✚ La ropa de trabajo debe mantenerse limpia y seca para prevenir cualquier tipo de enfermedad, contaminación o irritación en la piel por causa de cualquier agente contaminante.
- ✚ Debe diseñarse un horario de limpieza por cada área de trabajo y aplicarlo según la necesidad en cada una de ellas.

- ✚ Después de la jornada de limpieza diaria o según programación debe hacerse una inspección con una lista de chequeo que incluya todas las áreas del lugar del trabajo.

## **2.2 EN LOS COMEDORES:**

- ✚ Las áreas destinadas para comedores estarán ubicadas en lugares próximos a los de trabajo, separados de otros locales y de focos insalubres.
- ✚ En los lugares destinados para tomar los alimentos, no se permitirá el almacenamiento de ningún tipo de material, herramientas o maquinaria, las áreas destinadas para esta actividad deben estar limpias y alejadas de cualquier agente contaminante.
- ✚ Las áreas destinadas para comedores deberán contar con las siguientes características:
  1. Tendrán una iluminación, ventilación y temperatura adecuadas.
  2. La altura mínima del techo será de dos metros con cuarenta centímetros.
  3. Estarán provistos de mesas, sillas, al menos un lavamanos y agua potable, suficientes, exclusivas para tal fin.

## **2.3 EN LOS SERVICIOS SANITARIOS:**

- ✚ Entiéndase por servicios sanitarios los inodoros o retretes, los urinarios, los lavamanos y los baños. Las instalaciones de la Empresa deberán estar provistas de servicios sanitarios para hombres y mujeres, los cuales deberán ser independientes y separados, en proporción al número de empleados.
- ✚ Cada establecimiento de la Empresa debe contar al menos con un lavamanos y uno más por cada 20 trabajadores, debe contar al menos con un urinario y uno más por cada 70 hombres; además, deberá instalarse por lo menos un baño de regadera.

- ✚ Se observarán en la instalación de los servicios sanitarios, las medidas higiénicas relativas a impermeabilización de muros y pisos, al buen acondicionamiento de su iluminación y ventilación, así como al aprovisionamiento de agua y drenaje.
- ✚ Los baños, inodoros o retretes, deben instalarse en recintos apropiados que ocupen una superficie no inferior a un metro cuadrado por cada uno de ellos, deben instalarse fuera de los talleres o lugares destinados a la habitación o permanencia de los trabajadores, pero de manera que cuando éstos los vayan a usar, no estén expuestos a la lluvia y que el piso de comunicación esté siempre seco y limpio.
- ✚ Los servicios sanitarios deben estar equipados con recipientes de desechos con tapadera, papel higiénico, papel toalla y jabón líquido.

### **3. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPO**

- ✚ Cuando se utilice maquinaria o equipo de trabajo que implique un riesgo para sus operarios, deberá capacitarse previamente al trabajador o trabajadora. Además, será obligación del empleador proveer el equipo de protección personal adecuado para la maquinaria o equipo de que se trate y deberán crearse procedimientos de trabajo que ayuden a prevenir riesgos.
- ✚ La maquinaria y equipo utilizados en la empresa deberán recibir mantenimiento constante para prevenir los riesgos de mal funcionamiento y contarán con una programación de revisiones y limpiezas periódicas, y nunca se utilizarán sino están funcionando correctamente; además, serán operadas únicamente por el personal capacitado para ello y para los usos para los que fueron creadas según las especificaciones técnicas del fabricante.
- ✚ Los fabricantes, importadores y suministradores de maquinaria, equipos y utensilios de trabajo, deberán garantizar que estas no constituyen peligro para el trabajador si son utilizados en las condiciones, forma y para los fines establecidos por ellos. Para ello, pondrán a disposición de

las empresas la información o manuales que indiquen la manera correcta como deben ser utilizados, las medidas preventivas adicionales que pueden adoptarse, los riesgos laborales de su utilización y cualquier otra información que consideren necesaria. El empleador tendrá la obligación de trasladar esa información a los trabajadores.

- ✚ Los aparatos, máquinas y herramientas, deberán tener las especificaciones del fabricante; se instalarán y utilizarán de acuerdo a lo que establezcan las mismas, las cuales estarán disponibles para el entrenamiento y consulta de los trabajadores.

### **3.1 TRASMISIÓN POR CORREA:<sup>47</sup>**

- ✚ Las transmisiones por correa deberán cumplir lo siguiente:
- ✚ Las transmisiones por correa, situadas a menos de 2.50 metros del suelo de una plataforma de trabajo, estarán protegidas por resguardos.
- ✚ Todas las correas descubiertas cuyos ramales estén sobre zona de tránsito o trabajo, estarán protegidas mediante un resguardo que encierre los dos ramales de la correa.
- ✚ Los resguardos serán de resistencia suficiente para retener la correa en caso de rotura.
- ✚ El ancho del resguardo excederá de 15 centímetros, a cada lado de las correas.
- ✚ Los resguardos deberán permitir la revisión y mantenimiento de las correas.
- ✚ Las correas fuera de servicio no se dejarán nunca apoyadas sobre árboles en movimiento o que puedan estarlo, disponiendo para ello de soportes adecuados.
- ✚ Se utilizarán preferentemente correas sin fin. Si ello no fuera posible, habrán de ser unidas o ensambladas de forma segura.
- ✚ Las correas deberán ser examinadas periódicamente, manteniéndolas en buen estado.

---

<sup>47</sup> Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo Art. 66

### 3.2 LAS HERRAMIENTAS:<sup>48</sup>

Para proteger al trabajador, frente a la acción de todas las máquinas, equipos y herramientas, deberán estar colocados los resguardos y protecciones que aislen o prevengan los peligros existentes en las mismas, cumpliendo lo siguiente:

- ✚ Serán parte integrante de las máquinas, si fuere posible.
- ✚ Su ubicación no interferirá el proceso productivo normal.
- ✚ No limitarán el campo visual del operario.
- ✚ No exigirán al trabajador posiciones ni movimientos forzados.
- ✚ No constituirán riesgos por sí mismos.

### 3.3 TABLEROS DE CONTROL:<sup>49</sup>

Los dispositivos de mando de las máquinas estarán colocados e identificados de forma que su accionamiento sea seguro y no pueda ser involuntario.

### 3.4 DISPOSITIVO DE PARADA DE EMERGENCIA:

Los equipos tendrán parada de emergencia, de acuerdo a lo siguiente:

- ✚ Toda máquina deberá disponer de un dispositivo de parada de emergencia, siempre que las medidas de protección no eliminen totalmente el riesgo cuando ocurra algún suceso peligroso.
- ✚ La parada de emergencia no puede considerarse como sustituto de las medidas de protección.
- ✚ El mando de parada de emergencia será accesible desde cualquier punto de la máquina, donde el operario acceda.

## 4. MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

El personal encargado del manejo y manipulación de productos químicos están obligados a:

---

<sup>48</sup> Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo Art. 69

<sup>49</sup> Reglamento General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo Art. 70 y 71

- ✚ Obtener y transmitir información sobre las propiedades de las sustancias, para lo cual dispondrán en todo momento de los datos de las hojas de seguridad de los productos almacenados y si fuere necesario, obtendrán información complementaria que no figure en la misma.
- ✚ El personal debe ser instruido sobre el adecuado uso de las sustancias, conociendo los riesgos relacionados con su manipulación, las medidas preventivas que debe aplicar para su protección personal y que hacer en caso de contingencia.
- ✚ El empleado está obligado a utilizar correctamente todos los medios que disponen para la protección personal, colectiva y del medio ambiente, con el fin de evitar los riesgos profesionales y los daños al ecosistema, derivados del manejo de sustancias químicas.
- ✚ El empleado debe acatar todas las medidas preventivas para eliminar o reducir al mínimo los riesgos que para ellos mismos, las demás personas y el medio ambiente impliquen la utilización de productos químicos en el trabajo, Velando por su propia salud y por la de las demás personas a quienes puedan afectar sus actos u omisiones en el trabajo.
- ✚ El empleado debe alertar sin demora a su supervisor de toda situación que a su juicio pueda entrañar un riesgo.
- ✚ Los empleados no deben rehusarse a someterse a exámenes médicos o de laboratorio ordenados por el empleador o las autoridades competentes, si dichos exámenes tienen por objeto la detección de enfermedades profesionales relacionadas con la actividad que desarrollan en el lugar de trabajo.

## **5. USO DE EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL.**

- ✚ Es obligación del empleador proveer a cada trabajador su equipo de protección personal, ropa de trabajo, herramientas especiales y medios técnicos de protección colectiva necesarios conforme a la

labor que realice y a las condiciones físicas y fisiológicas de quien las utilice, así como, velar por el buen uso y mantenimiento de éste; el cumplimiento de esta disposición en ningún caso implicará carga financiera al trabajador.

- ✚ Asimismo todo trabajador estará obligado a cumplir con los reglamentos, normas y recomendaciones técnicas en lo que se refiere al uso y conservación del equipo de protección personal que le sea suministrado, a las operaciones y procesos de trabajo y al uso y mantenimiento de maquinaria.
- ✚ Cuando se utilice maquinaria o equipo de trabajo que implique un riesgo para sus operarios, deberá capacitarse previamente al trabajador o trabajadora. Además, será obligación del empleador proveer el equipo de protección personal adecuado para la maquinaria o equipo de que se trate y deberán crearse procedimientos de trabajo que ayuden a prevenir riesgos.<sup>50</sup>
- ✚ Todo el equipo de protección, tanto para las maquinarias, como para los empleados, será proporcionado por el patrono. Es obligatorio para los patronos mantener y reponer el equipo de protección que se deteriore por el uso. Es obligatorio para los trabajadores el uso constante del equipo de seguridad ordenado por el patrono y asimismo, cuidar de su buena conservación.

## **6. MOBILIARIO, EQUIPO Y ERGONOMÍA.**

- ✚ El patrono tiene la obligación de proporcionar a los trabajadores las condiciones ergonómicas que correspondan a cada puesto de trabajo, tomando en consideración la naturaleza de las labores, a fin de que éstas se realicen de tal forma que ninguna tarea les exija la adopción de posturas forzadas que puedan afectar su salud.<sup>51</sup>

---

<sup>50</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Art. 39

<sup>51</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Art. 30

- La maquinaria y equipo utilizados en la institución deberán recibir mantenimiento constante para prevenir los riesgos de mal funcionamiento y contarán con una programación de revisiones y limpiezas periódicas, y nunca se utilizarán sino están funcionando correctamente; además, serán operadas únicamente por el personal capacitado para ello y para los usos para los que fueron creadas según las especificaciones técnicas del fabricante.<sup>52</sup>
- Queda prohibido que el trabajador alce por si solo pesos que excedan de 120 libras. Cuando los barriles, sacos, cajones, bultos, etc., pesen más de 120 libras se usarán carretillas o montacargas para su conducción.

## **7. CONDICIONES AMBIENTALES.**

- Para la iluminación de las áreas de trabajo deberá utilizarse tanto luz natural como luz artificial para cuando la luz natural no sea suficiente, ya que ésta varía dependiendo de las condiciones climatológicas, la hora del día o la distancia que haya de las puertas o ventanas; por ésta razón, en los espacios interiores de los lugares de trabajo será indispensable contar con luz artificial.
- Todas las áreas de trabajo deberán disponer de ventilación suficiente. Los locales cerrados deberán contar con un sistema de ventilación y extracción adecuada que aclimate el ambiente.
- Los trabajadores deben ser provistos de los medios de protección necesarios contra las condiciones de temperaturas y humedad relativas extremas. Si es necesario, se deben instalar sistemas de ventilación artificial en las áreas donde sea posible, y dotar de equipo de protección a los que laboran en campos abiertos y se exponen a temperaturas altas y ambientes húmedos.
- Las áreas de trabajo deberán adecuarse de manera que el ruido externo no interfiera en las labores, además los trabajadores deberán

---

<sup>52</sup> Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo, Art. 40

evitar hacer ruidos innecesarios, levantar la voz o cualquier ruido que interrumpa las labores de los demás.

- ✚ Sera obligatorio el uso de equipo de protección para los ambientes en donde el ruido o el polvo sean constantes.

## 8. SEÑALIZACIÓN

Según la Ley General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo en su Art. 36 establece que todo lugar de trabajo debe contar con un sistema de señalización de seguridad que sea visible y de comprensión general.

La señalización y la demarcación de zonas, define físicamente la organización y distribución de los sitios de trabajo.

La señalización que se utilizara en la empresa será una medida de tipo preventivo que se utilizará para advertir de los peligros al tiempo que ayuda a reforzar y recordar las normas de comportamiento y las obligaciones con el objeto de garantizar la seguridad, en las áreas donde se realicen labores con algún grado de peligrosidad se pondrán avisos con gráficas alusivas, colores distintivos y rótulos explicativos lo suficientemente grandes y claros para que sean de visibilidad y comprensión general.

### 8.1 Requisitos de la señalización

- ✚ Atraer la atención del personal expuesto a situaciones de peligro.
- ✚ Advertir de los peligros con la antelación suficiente.
- ✚ Provocar sensaciones con efectos reactivos.
- ✚ Poner de manifiesto el peligro evidente.
- ✚ Ser clara y de interpretación única.
- ✚ Informar sobre la conducta segura a seguir.
- ✚ Guardar una relación coherente con otro tipo de señales.

## 8.2 COLORES BÁSICOS DE LAS SEÑALES DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

La utilización de colores en la señalización se utiliza para conocer el cuidado en una acción y condición de riesgo y conocer el significado y ejemplo de aplicación estas son las siguientes:<sup>53</sup>

COLORES DE SEGURIDAD		
COLOR	SIGNIFICADO	INDICACIONES Y PRECISIONES
<b>ROJO</b>	Prohibición, Peligro - alarma. Material y equipos de extinción de incendios	Comportamiento peligroso. Alto, parada, dispositivos de desconexión y de emergencia. Identificación y localización.
<b>AMARILLO O ANARANJADO</b>	Advertencia.	Atención, precaución. Verificación.
<b>AZUL</b>	Obligación	Comportamiento o acción específica. Obligación de equipo de protección personal.
<b>VERDE</b>	Salvamento o auxilio Locales. Situación de seguridad	Puertas, salidas, pasajes, materiales, puestos de salvamento o de emergencia. Vuelta a la normalidad.

## 8.3 CONTRASTE

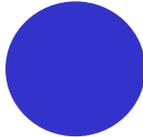
Según el art. 105<sup>54</sup>. La combinación entre colores de seguridad, de contraste y de los símbolos o pictogramas se realizara de la siguiente manera:

COLORES DE CONTRASTE Y SÍMBOLOS		
COLOR DE SEGURIDAD	COLOR DE CONTRASTE	COLOR DE SÍMBOLOS
<b>ROJO</b>	Blanco	Negro
<b>AMARILLO</b>	Negro	Negro
<b>AZUL</b>	Blanco	Blanco
<b>VERDE</b>	Blanco	Blanco

<sup>53</sup>Reglamento General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo Art. 104

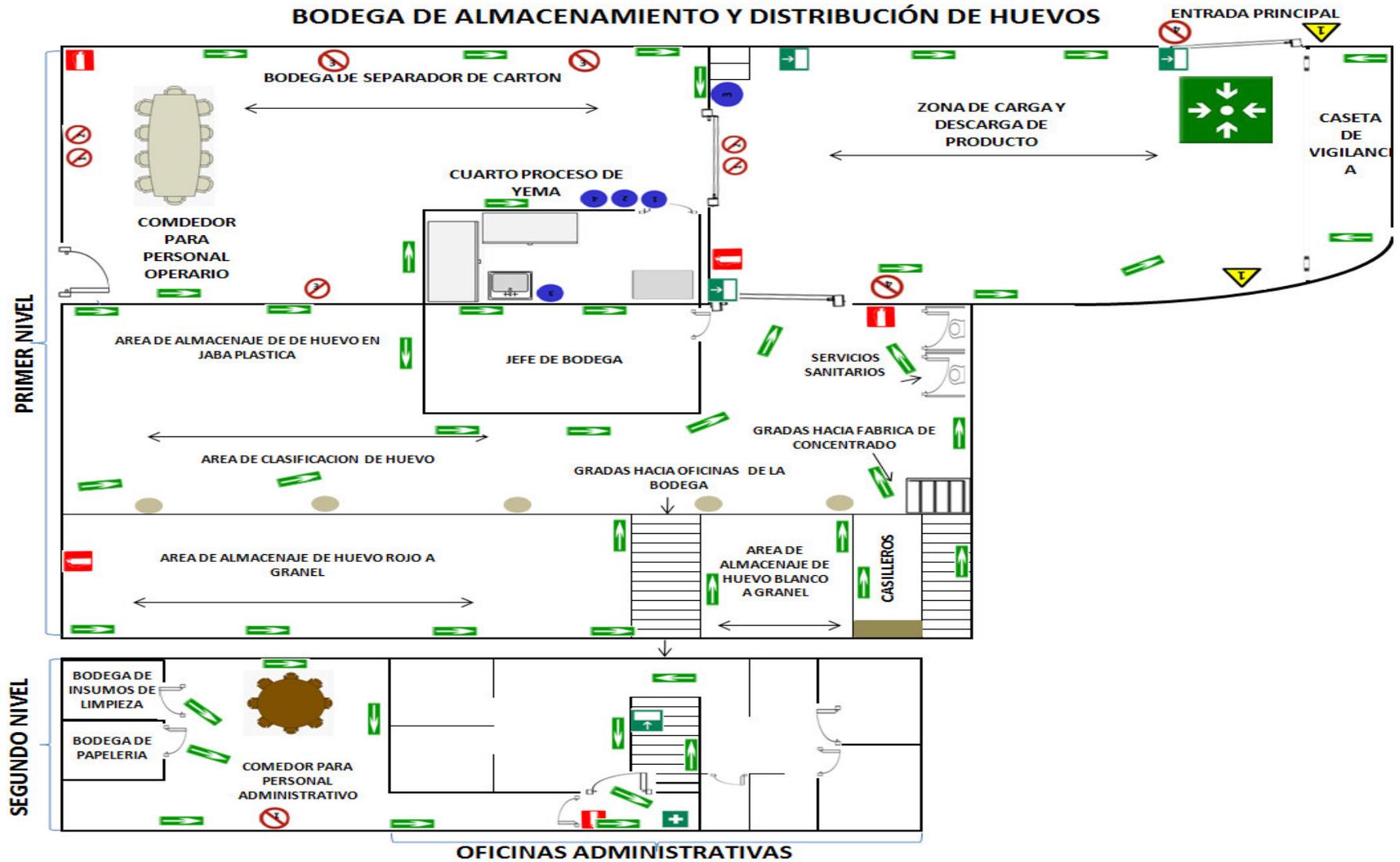
<sup>54</sup>Reglamento General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo decreto 89. contraste

#### 8.4 ESPECIFICACIONES DE LAS SEÑALES DE SEGURIDAD.

SEÑAL <sup>55</sup>	COLOR DE FONDO	FORMA	COLOR DEL SÍMBOLO Y UBICACIÓN	DIMENSIÓN DEL COLOR
<b>Prohibición</b> 	Blanco	Corona circular y barra transversal (redondo)	Símbolo negro sobre fondo blanco, bordes y banda rojo ubicado en el centro y no puede superponerse a la barra transversal	El color rojo debe cubrir como mínimo, el 35% del área de la señal.
<b>Advertencia</b> 	Amarillo	Banda triangular (equilátero)	Símbolo negro sobre fondo amarillo y bordes negros ubicado en el centro	El color amarillo debe cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal.
<b>Obligación</b> 	Azul	Redonda	Símbolo blanco sobre fondo azul ubicado en el centro	El color azul debe cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal.
<b>Señal de extintores</b> 	Rojo	Rectangular o cuadrada	Símbolo blanco sobre fondo rojo	El rojo debe cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal
<b>Salvamento o Seguridad</b> 	Verde	Rectangular o cuadrada	Símbolo blanco sobre fondo verde	El color verde debe cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal.

<sup>55</sup> Cuadro elaborado por equipo de investigación en base a los Art. 106 al 110 del Reglamento General de Prevención de Riesgos en los lugares de trabajo decreto 89.

## 8.5 DISTRIBUCIÓN DE LA SEÑALIZACIÓN PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.



## LECTURA DE LA SEÑALIZACIÓN UBICADA EN EL MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y DESPACHO DE HUEVO

SEÑALES DE PROHIBICIÓN		
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	PROHIBIDO FUMAR	
	PROHIBIDO GENERAR LLAMA	
	NO UTILIZAR AGUA COMO AGENTE EXTINGUIDOR	
	PROHIBIDO TODO TIPO DE ANIMALES	

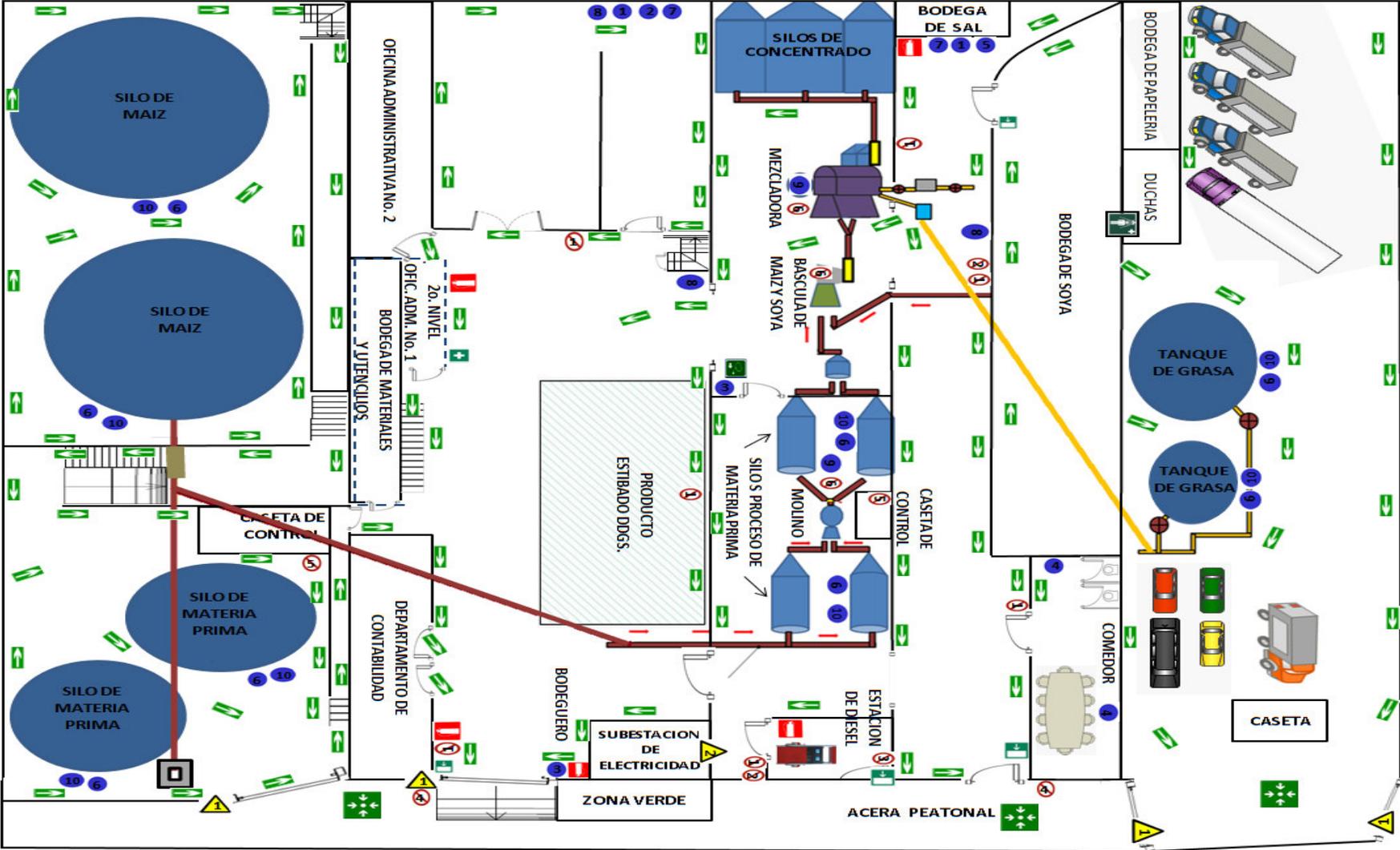
SEÑALES DE OBLIGATORIEDAD.		
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	USO OBLIGATORIO DE CALZADO DE SEGURIDAD	
	USO OBLIGATORIO DE GANTES DE SEGURIDAD	
	AGUA POTABLE	
	LAVARSE LAS MANOS	

SEÑALES DE SALVAMENTO O SEGURIDAD		
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	UBICACIÓN DE BOTIQUÍN DE PRIMEROS	
	INDICACIÓN DE SALIDAS DE EMERGENCIAS	
	RUTA DE EVACUACION	
	PUNTO DE ENCUENTRO	

SEÑALES CONTRA INCENDIOS		
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	UNICACION DE UN EXTINTOR	

SEÑALES QUE INDICAN PELIGRO		
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	SALIDA DE CAMIONES	

### FABRICA DE PRODUCCION DE CONCENTRADO PARA AVES



## LECTURA DE LA SEÑALIZACIÓN UBICADA EN EL MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE CONCENTRADO

SEÑALES DE PROHIBICIÓN								
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA	SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA	SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	PROHIBIDO FUMAR			NO UTILIZAR AGUA COMO AGENTE EXTINGUIDOR			ENTRADA PROHIBIDA A PERSONAS NO AUTORIZADAS	
	PROHIBIDO GENERAR LLAMA			PROHIBIDO TODO TIPO DE ANIMALES			USO DE ARTICULOS O RELOJES DE PULSER	

SEÑALES DE OBLIGATORIEDAD.								
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA	SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA	SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	USO OBLIGATORIO DE CALZADO DE SEGURIDAD			PROTECCION OBLIGATORIA DE CUERPO			PROTECCION OBLIGATORIA EN LAS VIAS	
	USO OBLIGATORIO DE GUANTES DE SEGURIDAD			USO OBLIGATORIO DE CASCO			PROTECCION OBLIGATORIA DE OIDOS	
	AGUA POTABLE			USO OBLIGATORIO DE GAFAS PROTECTORAS			PROTECCION OBLIGATORIA CONTRA CAIDAS	
	LAVARSE LAS MANOS							

SEÑALES QUE INDICAN PELIGRO						SEÑALES CONTRA INCENDIOS		
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA	SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA	SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	SALIDA DE CAMIONES			RIESGO DE CHOQUE ELECTRICO			UNICACION DE UN EXTINTOR	

SEÑALES DE SALVAMENTO O SEGURIDAD					
SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA	SIMBOLO	SIGNIFICADO	IDENTIFICACION DE UBICACIÓN EN EL MAPA
	UBICACIÓN DE BOTIQUÍN DE PRIMEROS			PUNTO DE ENCUENTRO	
	INDICACIÓN DE SALIDAS DE EMERGENCIAS			DUCHA DE EMERGENCIA	
	RUTA DE EVACUACION			LAVADO DE OJOS	

## **9. REPORTE DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES**

### **9.1 OBJETIVO.**

Establecer una guía que permita estandarizar las acciones a seguir en lo correspondiente a los casos de accidente de trabajo y presuntas enfermedades profesionales de los empleados. Permitiendo las acciones de atención, reporte e investigación de las causas básicas e inmediatas que generan los accidentes e incidentes en la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. con el fin de tomar medidas correctivas que permitan disminuir y controlar las mismas.

### **9.2 RESPONSABLES:**

- ✚ Los responsables de elaborar este reporte son los miembros del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional, en colaboración con el jefe o encargado del área
- ✚ Luego será supervisado por el Coordinador General de Seguridad e Higiene Ocupacional, quien deberá informar a la alta Gerencia de lo ocurrido.

### **9.3 POLÍTICAS PARA EMITIR EL REPORTE DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES:**

- ✚ Todo accidente de trabajo debe reportarse de manera telefónica dentro de las siguientes 24 y con un máximo de 48 horas hábiles para emitir el informe formal vía escrito.
- ✚ Es obligación del Comité de Seguridad e Higiene ocupacional de cada área, en colaboración con el comité general de la empresa y el jefe o encargado del área de trabajo llevar a cabo la investigación del acontecimiento del incidente
- ✚ Implementar las medidas y acciones correctivas que como producto de la investigación recomiende el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional.

- ✚ Implementar el registro del seguimiento realizado a las acciones ejecutadas a partir de cada investigación de accidente e incidente de trabajo ocurrido en la empresa o fuera de ella; si el empleado tiene que andar fuera de la empresa por cuestiones laborales.
- ✚ Establecer y calcular indicadores de control y seguimiento del impacto de las acciones tomadas.
- ✚ Llevar los archivos de las investigaciones adelantadas y pruebas de los correctivos implementados, los cuales deberán estar a disposición del Ministerio de Trabajo y Previsión Social cuando éste los requiera.

#### 9.4 FORMULARIO PARA EMITIR REPORTE DE ACCIDENTES:

A continuación se presenta un formulario que podrá ser utilizado para emitir reporte de accidentes, este puede personalizarse con datos de acuerdo a cada área, a los requerimientos y circunstancias de cada una de ellas.

<i>Avícola San Benito, S. A. de C. V.</i>	
<b>REPORTE DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES Y ACCIDENTES DE TRABAJO</b>	
FENÓMENO ACONTECIDO:	FECHA EN QUE SUCEDIÓ:
INCIDENTE _____ ACCIDENTE _____	_____ / _____ / _____
GRAVEDAD DEL ACCIDENTE:	LEVE _____ GRAVE _____ MORTAL _____
<b>INFORMACION DE LA PERSONA QUE SE ACCIDENTO:</b>	
NOMBRE _____	SEXO: MASCULINO _____ FEMENINO _____
DEPARTAMENTO EN QUE LABORA: _____	CARGO QUE DESEMPEÑA: _____
<b>DESCRIPCIÓN DE LO ACONTECIDO:</b>	
SI FUERA NECESARIO ANEXAR PAGINA CON DESCRIPCIÓN.	
<b>DETERMINACIÓN DE POSIBLES CAUSAS:</b>	
<b>MEDIDAS CORRECTIVAS A IMPLEMENTAR PARA QUE EL ACONTECIMIENTO NO SE REPITA:</b>	
FIRMA DEL JEFE O SUPERVISOR DEL ÁREA DE TRABAJO	_____
FIRMA DEL DELEGADO DE PREVENCIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO	_____
FIRMA DEL COORDINADOR DEL COMITÉ DEL ÁREA DE TRABAJO	_____

## 10.INSPECCIONES

Las inspecciones realizarán la función de velar por el cumplimiento de las normas de Seguridad e Higiene Ocupacional que se establecen en este Modelo de Gestión y en otros que el Comité pudiera emitir con el fin de salvaguardar la salud e integridad física de los empleados de la empresa.

- ✚ El Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional se encargara de realizar las inspecciones en los centros de trabajo, será supervisado por el Coordinador General de la Seguridad e Higiene Ocupacional a nivel de toda la empresa.
- ✚ El coordinador general realizara inspección una vez al mes en cada centro de trabajo o en caso de ser necesario antes de ese periodo.
- ✚ Los encargados de áreas deberán acatar las sugerencias y observaciones que el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional le hagan con respecto a temas que involucren la seguridad de los trabajadores.
- ✚ Deberá llevarse registro de las inspecciones que se realicen en cada centro de trabajo, para llevar un control de observaciones y mejoras realizadas o en su caso de registro de incidentes.
- ✚ Los registros que se emitan ya sean de inspecciones, accidentes de trabajo, llamados de atención al personal por no acatar las medidas de seguridad o registros de cualquier otra índole que involucre la Seguridad e Higiene Ocupacional deberán emitirse en original y 2 copias que se distribuirán: Original para el centro de trabajo donde se elaboró, una copia para el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional General a nivel de la empresa y otra copia que se tendrá para ser entregada al Ministerio de Trabajo y Previsión Social en caso de ser requerida.
- ✚ En caso de inspección por parte del Ministerio de Trabajo y Previsión Social el comité del área de trabajo les brindara toda la colaboración necesite para llevarla a cabo.

- ✚ En caso de inspección del Ministerio de Trabajo y Previsión Social se hará llegar en un plazo máximo de 48 horas copia de la hoja o acta de inspección que el delegado de dicha institución emitiera.

## **11. RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES**

A continuación detallamos las responsabilidades que el patrono tiene para con sus trabajadores y las obligaciones de buenas prácticas de Seguridad e Higiene Ocupacional que el empleado debe cumplir.

### **11.1 RESPONSABILIDADES DE PARTE DEL PATRONO**

Son responsabilidad del patrono las acciones que ayuden a generar condiciones laborales seguras para el trabajador.

- ✚ Brindar al trabajador condiciones seguras y estables en cuanto a la infraestructura del local de la empresa.
- ✚ Proporcionar habitaciones destinadas para servir de dormitorios en aquellos casos que sea necesario que el empleado se quede a dormir en la empresa.
- ✚ Permitir que los miembros del Comité de Seguridad y Salud Ocupacional se reúnan dentro de la jornada laboral.
- ✚ Llevar registro de los accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y sucesos peligrosos ocurridos.
- ✚ Contar con una señalización de seguridad visible y de comprensión general.
- ✚ Ejecutar, evaluar, controlar, hacer las correcciones y mejoras necesarias que el presente Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional requieran, en pro de mejorar las condiciones de seguridad laboral de los empleados.
- ✚ Proporcionar herramientas de trabajo que cuentan con las respectivas normas de seguridad requeridas para su uso.

- ✚ Proporcionar el equipo de protección personal, herramientas o ropa de trabajo necesarias para que los trabajadores desempeñen sus labores.
- ✚ Brindar constante mantenimiento al equipo de protección personal que se proporcione a los trabajadores.
- ✚ Contar con iluminación suficiente en el lugar de trabajo para el buen desempeño de labores.
- ✚ Disponer de suficiente y adecuada ventilación.
- ✚ Dar a conocer a los empleados que se encargan de manipular y almacenar productos químicos toda la información referente a los cuidados que deben tener con ellos para no sufrir ningún accidente o enfermedad laboral.
- ✚ Contar con el equipo y los medios adecuados para la prevención y combate en casos de emergencia.
- ✚ Disponer que en los casos que sea necesario el manejo y almacenaje de productos tóxicos, químicos o combustible líquido se cuente con depósitos apropiados.
- ✚ Contribuir y facilitar el procedimiento de inspecciones de seguridad y salud ocupacional.
- ✚ Adoptar las medidas preventivas aplicables en materia de Seguridad y Salud Ocupacional a modo de proporcionar un ambiente laboral seguro para sus empleados.

## **11.2 DEBERES E INFRACCIONES DE LOS TRABAJADORES Y SUS SANCIONES**

Se considerarán infracciones por parte del trabajador las acciones inseguras o las omisiones de medidas de seguridad e higiene que pongan en peligro su salud e integridad o la de otras personas.

Se considerarán deberes de los trabajadores las acciones que contribuyan en pro de las buenas prácticas de Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de la empresa.

**DEBERES:**

- ✚ Mantener ordenada y limpia su área de trabajo.
- ✚ Mantener ordenada y limpia el área que se le asignase como dormitorio.
- ✚ Notificar a los jefes inmediatos cuando suceda un incidente o accidente de trabajo.
- ✚ Acatar las indicaciones que brindan las señales de Seguridad e Higiene Ocupacional.
- ✚ Utilizar, cuidar y hacer uso adecuado del equipo de protección personal, ropa de trabajo, herramientas especiales, y medios técnicos de protección que el patrono brinde para el desempeño seguro de sus labores.
- ✚ Acatar las medidas preventivas aplicables en materia de Seguridad y Salud Ocupacional, cuando la omisión de estas derive en un riesgo grave e inminente para la salud de los trabajadores.

**INFRACCIONES**

- ✚ Incumplir las órdenes e instrucciones dadas para garantizar su propia seguridad y salud, las de sus compañeros de trabajo y de terceras personas que se encuentren en el entorno.
- ✚ No utilizar correctamente los medios y equipos de protección personal facilitados por el empleador, de acuerdo con las instrucciones y regulaciones recibidas por este.
- ✚ No haber informado inmediatamente a su jefe inmediato de cualquier situación que a su juicio pueda implicar un riesgo grave e inminente para la seguridad y salud ocupacional, así como de los defectos que hubiere comprobado en los sistemas de protección.

## **SANCIONES**

- ✚ Los trabajadores que violen estas disposiciones serán objeto de sanción, se levantan llamados de atención por escrito y a la tercera reincidencia de la misma situación se evaluará si dar por terminado su contrato de trabajo, de conformidad al artículo 50 numeral 17 del Código de Trabajo.
- ✚ Cualquier llamado de atención por escrito que se levantara a un trabajador, por incumplimiento de buenas prácticas de Seguridad e Higiene Ocupacional, deberá emitirse en original y 2 copias, distribuidas de la siguiente manera: original para el archivo del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional del área respectiva, una copia para el Comité General de la Empresa y otra para el departamento de Recursos Humano, que será archivado en su respectivo expediente personal.

## **TERCERA PARTE**

### **IMPLEMENTACIÓN Y EJECUCIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN**

#### **A. CAPACITACIONES**

La capacitación en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional que se le impartirá al personal de la Empresa, se ejecutará mediante un proceso planificado, sistemático y organizado que buscare modificar, mejorar y ampliar los conocimientos, habilidades y actitudes del personal nuevo o actual de la empresa y contribuirán en enriquecer las buenas prácticas referentes a este tema.

##### **1. OBJETIVOS**

- ✚ Lograr que los empleados claves de la empresa Avícola San Benito que participarán en la capacitación, adquieran conocimientos y destrezas en Seguridad e Higiene Ocupacional que les permita aplicar técnicas de prevención y control de riesgos y accidentes de trabajo conociendo sus derechos y obligaciones para el logro de mejorar las condiciones de trabajo.
- ✚ Instruir a los empleados en términos de Seguridad e Higiene Ocupacional con el fin de evitar accidentes y enfermedades laborales, logrando que comprendan la importancia de la prevención de riesgos.
- ✚ Instruir al personal de tal manera que haga uso apropiado del equipo de protección personal, para evitar posibles enfermedades y accidentes laborales.

##### **2. POLÍTICAS**

- ✚ Todo el personal nuevo ya sea en el área de Producción de Concentrado o de la Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo será capacitado tanto en como desempeñar sus funciones del puesto y en Seguridad e Higiene Ocupacional.

- ✚ Las capacitaciones serán impartidas de acuerdo a previa programación elaborada entre el jefe o encargado del área de trabajo y el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional.
- ✚ Las capacitaciones se impartirán en horas laborales programadas de acuerdo a disponibilidad y facilidad del área correspondiente.
- ✚ Las capacitaciones impartidas en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional no generarán costo alguno para el empleado.
- ✚ Se comunicara a los empleados sobre la reglamentación vigente que regula la Seguridad e Higiene Ocupacional, dándoles a conocer sus derechos y obligaciones.
- ✚ Se suministrará material didáctico como boletines, afiches, panfletos y otros que sirvan para que los trabajadores puedan tener una mayor amplitud en conocimiento acerca del tema de Seguridad e Higiene Ocupacional.

### **3. RESPONSABILIDAD DE IMPARTIR CAPACITACIONES**

Corresponde al jefe responsable de cada área en conjunto con el encargado del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional ejecutar el programa de capacitación, así como coordinar y facilitar el proceso de éste. Logrando que los empleados tengan mayor conocimiento de las medidas preventivas que son necesarias para disminuir los riesgos de accidentes y enfermedades ocupacionales. Asimismo es compromiso de cada empleado asistir a las capacitaciones y poner en práctica todas las medidas preventivas que ahí le impartan, participando de forma activa por medio de comentarios y sugerencias para evitar daños a su salud e integridad física y la de sus compañeros de trabajo.

#### **4. CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN**

Es primordial dar a conocer los pasos a seguir en caso de una emergencia en el lugar de trabajo: enfermedades, accidentes, incendios, explosiones entre otras; a fin de velar por la salud y el bienestar de los trabajadores y evitar así pérdida de tiempo, gastos materiales y en algunos casos la muerte. Ante una emergencia en el trabajo la empresa debe estar firmemente preparada para enfrentarla.

Los procedimientos deben estar claramente definidos y ampliamente conocidos para evitar tragedias derivadas del pánico que podría operar.

Para el personal de nuevo ingreso se brindarán charlas de inducción en la cual se proporcionará: información general de la empresa Avícola San Benito Misión, Visión, políticas internas y objetivos de la empresa, se dará un recorrido de las instalaciones y mencionarán los procesos de cada área. Se impartirán charlas sobre la prevención de enfermedades y accidentes laborales y como proceder en caso de ciertas eventualidades de emergencia.

Capacitaciones para que sepan interpretar las diferentes señalizaciones de Seguridad e Higiene Ocupacional que están ubicadas dentro de las instalaciones de la empresa.

Las capacitaciones se harán en coordinación con instituciones que poseen experiencia en el tema y que brindan apoyo constante a las empresas, como por ejemplo, el Ministerio de Salud, el departamento de Seguridad e Higiene Ocupacional del Instituto Salvadoreño del Seguro Social y el INSAFORP.

A continuación se propone un cuadro que muestra diferentes cursos impartidos por el Instituto Salvadoreño de Seguro Social que incluye un curso a la semana, capacitando grupos de 20 personas.

PLAN BÁSICO DE CAPACITACIÓN PROPUESTO PARA LOS EMPLEADOS DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.					
CONTENIDO	CAPACITADOR	DURACIÓN HORAS	PERSONAL A CAPACITAR	TIEMPO	COSTOS A INCURRIR
Curso Básico de Seguridad Ocupacional	ISSS	10	20 personas	1ª semana	\$70.00
Curso de Salud Ocupacional	ISSS	10	20 personas	2ª semana	\$70.00
Prevención y Combate de Incendios	ISSS	10	20 personas	3ª semana	\$70.00
Primeros Auxilios	ISSS	10	20 personas	4ª semana	\$70.00
Evacuación y Rescate	ISSS	10	20 personas	5ª semana	\$70.00
<b>TOTAL</b>					\$350.00

**Observación:** Las capacitaciones que imparte el Instituto Salvadoreño del Seguro Social son sin costo alguno para las empresas cotizantes, por tal motivo el costo que reflejamos en este cuadro representan lo que la empresa invertirá en compra de material didáctico y refrigerios para el personal que asista a la capacitación.

\*\*Para ver el contenido de las capacitaciones impartidas por el Instituto Salvadoreño del Seguro Social véase ANEXO No. 4, y para ver el plan general de capacitación sugerido sobre Seguridad e Higiene Ocupacional véase el ANEXO No. 5.

## 5. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE CAPACITACIONES

Empresa: Avícola San Benito, S.A. de C.V.

Cronograma de actividades para la implementación de Capacitaciones Año 2014

No.	Actividad	IMPLEMENTACIÓN						REALIMENTACIÓN					
		Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
1	SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL	■						■					
2	USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		■						■				
3	ORDEN Y LIMPIEZA			■						■			
4	PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES LABORALES				■						■		
5	PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS					■						■	
6	PRIMEROS AUXILIOS						■						■
7	SEÑALIZACIÓN	■						■					

Fabrica de Producción de Concentrado.
 
 Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo.

## B. PRESUPUESTO

### **PRESUPUESTO DE IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.**

La inversión monetaria para la implementación del Modelo de Seguridad e Higiene Ocupacional es de gran importancia para la empresa en estudio, debido a que contribuirá a mejorar las condiciones laborales para los empleados y se obtendrán beneficios tanto para el patrono como para el empleado en las diferentes áreas de trabajo en materia de salud profesional y prevención de riesgo en los lugares de trabajo.

Para la implementación del presente modelo, es necesario que la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V. invierta inicialmente en: capacitación del personal en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional, evacuación, combate de incendios, primeros auxilios, etc. Así como la inversión en equipo de limpieza en general y herramientas que faciliten el buen desempeño de las actividades programadas para prevenir el riesgo en los lugares de trabajo.

A medida que los empleados cuenten con el conocimiento adecuado del presente Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional y pongan en práctica las medidas básicas detalladas en él; en cada puesto de trabajo ellos podrán prevenir y disminuir algún tipo de riesgo al momento de que ocurra cualquier tipo de siniestro al interior de las instalaciones de la empresa, por lo que es de gran importancia la implementación del mismo tanto para el patrono como para los empleados.

---

#### **PRESUPUESTO DE IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.**

<b>N.</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>TOTAL</b>
1)	Cursos / capacitación	\$320.00
	a) Seguridad e Higiene Ocupacional	
	b) Evacuación	
	c) Combate de incendios	
	d) Primeros auxilios	

---

2)	Señalización	\$200.00
	a) Rótulos de señalización, extintor, botiquín, ruta de escape, etc.	
	b) Carteles sobre las reglas de seguridad	
3)	Equipo de protección personal:	\$450.00
	a) Saneamiento ambiental: Chaleco Reflectivo, Mascarilla, Botas de hule, etc.	
	b) Servicios generales: protectores de oídos, casco, gafas, capas impermeables	
	c) Herramientas: escalera doble banda, escobas, palas plásticas para recoger basura, etc.	
4)	Equipo de limpieza personal:	\$25.00
	Jabón antibacterial para manos, aromatizante, recipientes plásticos para basura, etc.	
5)	Equipo de prevención de incendios:	\$160.00
	a) Extintores de 2.3 libras	
	b) Manguera 75 pies	
6)	Botiquín de primeros auxilios:	\$250.00
	Sobres de gasa, vendas, Férulas para fracturas, guantes, tijeras, jabón líquido, etc.	
7)	Implementación y funcionamiento del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional	\$1,500.00
	a) Computadora y equipo de oficina	
	b) Papelería y otros	
8)	otros gastos o 25% de variación de precios	\$726.25
	Total de la inversión en la implementación del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional	\$3,631.25

## C. EVALUACIÓN

### 1. OBJETIVO:

Verificar la aplicabilidad del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, a través de seguimiento a la ejecución y resultados de las actividades sugeridas en el mismo.

### 2. CRITERIOS PARA EVALUAR EL MODELO DE GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL.

- El Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional de la empresa Avícola San Benito evaluará el éxito del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene, por medio de inspecciones mensuales.
- El Comité de Seguridad e Higiene debe documentar las inspecciones por medio de bitácoras, cuestionarios realizados a los trabajadores,

entrevistas y observaciones, para determinar el resultado del Modelo implementado.

- ✚ Se debe recolectar datos estadísticos de accidentes graves, lesiones leves, incapacidades, enfermedades profesionales ocurridas durante el periodo evaluado.
- ✚ Se debe determinar donde se produjo el accidente o lesión y las circunstancias en que ocurrió.
- ✚ Se establecerá evaluaciones de comportamiento y recurrencias de los accidentes o lesiones.
- ✚ Verificará que los procedimientos y programas de seguridad e higiene ocupacional estén cumpliéndose de acuerdo a Leyes vigentes y nuevas que se decreten.

Luego de haber implementado el Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene para la reducción y prevención de riesgos se recomienda que el Coordinador del Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional en colaboración con el Jefe de las áreas de producción de concentrado y bodega de almacenamiento y despacho de huevo, hagan una revisión al Modelo y consideren si es necesario aplicar cambios para mejorar su implementación y resultado.

Los encargados de la Seguridad e Higiene ocupacional de cada una de las áreas de la empresa deben de estar informados en cuanto a cambios de leyes para luego informar por medio de las capacitaciones semestrales a los demás empleados de la empresa. Si se destacaran nuevas condiciones de riesgos deberán formularse medidas para que estas no afecten la seguridad y salud de los empleados y darlas a conocer a los empleados.

## D. CONTROL

Es necesario tomar en cuenta aspectos importantes, como la verificación del cumplimiento de los objetivos propuestos en el Modelo de Gestión de seguridad e higiene ocupacional, por otra parte es importante mantener en supervisión a los empleados para verificar si están poniendo en práctica las nuevas medidas de prevención en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional, además llevar registros de los accidentes y enfermedades que suceden en la empresa para establecer medidas preventivas que permitan garantizar la conservación de la salud y la integridad física de los trabajadores y por consiguiente contribuir a que la empresa logre niveles de productividad altos y una buena competitividad en el medio en el cual se desempeña. Para ello es necesario llevar un control que servirá de parámetros para determinar si el Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional implementada por el comité ha sido efectiva y se han logrado los resultados deseados este se hará por medio de los siguientes formularios:

<b>Formulario de Bitácoras para evaluación y control de instalaciones</b>	<b>Formulario N° 1</b>
Cuestionario de conocimientos y actitudes del trabajador	Formulario N° 2
Formulario de Bitácora para el control de Orden y Limpieza	Formulario N° 3
Formulario de Bitácora para el control de uso de Maquinaria y Equipo	Formulario N° 4

\*\*Para ver el contenido de cada uno de los formularios antes mencionados véase ANEXO No. 6.

Luego para analizar los resultados se aplicara un criterio de valoración que consiste en cuantificar en número de ítems que contiene cada una de las bitácoras o cuestionarios a continuación:

NUMERO DE ÍTEMS	RESULTADO	VALORACIÓN
De 0 a 50 de los ítems	Deficiente	Necesita mejorar
Más de 50 ítems	Eficiente	Logro de objetivos

Si los resultados del control sobre la aplicación del modelo son deficientes significará que el Modelo de Gestión no ha sido efectivo, por lo tanto se tendrá que realizar una realimentación para detectar las fallas cometidas, y por las cuales no se lograron los objetivos planteados. Por lo contrario si los resultados son eficientes, esto indicará que se ha desarrollado una buena gestión de seguridad e higiene ocupacional y estos se verán reflejados en mejores condiciones de seguridad, salud y bienestar.

## E. LA MEJORA CONTINUA

El mejoramiento continuo constituye una serie de programas generales de acción constante y despliegue de recursos para lograr objetivos completos en todos los procesos en cuanto a Seguridad e Higiene Ocupacional dentro de la empresa Avícola San Benito. Estos criterios pueden ser aplicados en la mejora continua de la siguiente forma:



- + **Efectividad de la seguridad:** Medida en que el Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional cumple con los objetivos propuestos, en el período evaluado relacionados con la prevención de accidentes y enfermedades profesionales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo tanto en el área de producción de concentrado como el de bodega de almacenamiento y despacho de huevo.
- + **Eficiencia de la seguridad:** Medida en que el Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional emplea los recursos en el período evaluado y estos se revierten en la eliminación y/o reducción de riesgos y el mejoramiento de las condiciones de trabajo de los empleados de la empresa Avícola San Benito.
- + **Eficacia de la seguridad:** Medida en que el sistema de Seguridad e Higiene Ocupacional logra con su desempeño satisfacer las expectativas en el período evaluado.

El siguiente esquema<sup>56</sup> ejemplifica el proceso de Mejora Continua que la Empresa Avícola San Benito debe tener:



1. **Políticas:** se reestructuraran a medida que surjan nuevas medidas de Seguridad e Higiene Ocupacional para la prevención de accidentes y enfermedades conforme a leyes y reglamentos que posteriormente se decreten.

Políticas para la implementación del Modelo:

- ✚ La aprobación de la implementación del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, debe de quedar documentado en punto de acta de junta directiva, para ratificar el compromiso de su ejecución.
- ✚ Determinar los recursos, tanto económicos, como de personal necesario que llevara a cabo el desarrollo del Modelo.
- ✚ Presentación del Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional, al personal de la empresa, para que todos tengan conocimiento del mismo.
- ✚ La seguridad e higiene no debe limitarse sólo a las áreas de Producción de Concentrado y Bodega de Almacenamiento y despacho de Huevos, la empresa Avícola San Benito dará a conocer a todo el personal el Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional.

<sup>56</sup> Boletín Sistema de Gestión de la SST, una herramienta para la mejora continua documento emitido por OIT 1 Abril 2011.

- ✚ Todas las áreas de trabajo de la empresa estarán representadas dentro del Comité de Seguridad e Higiene, para asegurar que todos estén involucrados dentro del Modelo propuesto.

**2. Organización:** en la aplicación del Modelo de Gestión es necesario una organización que abarque todos los campos de la Seguridad e Higiene Ocupacional, capacitaciones al personal, incentivos, documentar los acontecimientos que surgiesen así como otros que ameriten ser registrados, diseñar mecanismos de comunicación eficientes, implementar y dar seguimiento a las acciones en pro de mejora de la seguridad laboral.

**3. Planificación y aplicación:** Se planificará el tiempo en que el modelo propuesto se implementará.

- ✚ En la planeación general de la empresa, se debe considerar anualmente el tema de Seguridad e Higiene Ocupacional, a fin de prever el mantenimiento del Modelo de Seguridad e Higiene Ocupacional, considerando en ello capacitaciones para su personal, investigaciones internas en materia de seguridad e Higiene, inversiones en compra de equipo de protección personal, etc.

- ✚ El Modelo deberá ser revisado por el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional de la empresa, de una forma periódica e irá haciendo los cambios que se consideren de acuerdo a los requerimientos y necesidades que vayan surgiendo dentro de la empresa.

**4. Evaluación:** Se harán evaluaciones continuas en cuanto a la aplicación de procesos e implementación de los mismos.

- ✚ Evaluar en qué medida el Modelo de Gestión está siendo efectivo en cuanto a su aplicación en las áreas de Producción de Concentrado y Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo.

- ✚ El Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional, realizará inspecciones periódicas para verificar el uso de equipo de protección

personal y condiciones generales de las instalaciones, así como el cumplimiento de todo lo establecido dentro de este Modelo.

**5. Medidas para la realización de Mejoras:** Este paso se realizará en coordinación entre los empleados, jefes de áreas y el Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional, con el objetivo de conocer las deficiencias para hacer los respectivos ajustes y retroalimentación de los procesos.

- ✚ Cada trabajador debe reconocer los riesgos prevaletentes en su área, así como sus causas, a fin de proponer en la actualización el modelo, medidas que minimicen los riesgos que se presenten y que aún no estén normados.



## BIBLIOGRAFÍA

### **LIBROS:**

- ✚ Chiavenato, Idalberto, Administración de Recursos Humanos, Quinta Edición, 2000.
- ✚ Cortéz, Díaz José María. Seguridad e higiene del trabajo. 9ª Edición. Editorial Alfaomega. México 2007.
- ✚ Floria Pedro Mateo. Gestión de la Higiene Industrial en la empresa, 7ª Edición.
- ✚ Hernández, Alfonso. “Seguridad e Higiene Industrial”. Noriega Editores. México, 2003.
- ✚ Ramírez Cavassa, César. Seguridad Industrial, 2ª .Edición. Editorial Limusa México, DF, 1996.

### **TESIS:**

- ✚ Bonilla Castro, I. T (2004 p.14.). Trabajo de Graduación. UES: Facultad de ciencias Económicas, Universidad de El Salvador.

### **LEYES:**

- ✚ CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR, Decreto Constituyente No. 38, Diario Oficial N° 234, tomo N° 281, año 1983, Fecha de Última Modificación 30 de Septiembre de 2011.
- ✚ CÓDIGO DE TRABAJO, Decreto Legislativo 15, Diario Oficial N° 142, tomo 236, año 1972, Fecha de Última Modificación 9 de Mayo 2013.
- ✚ CÓDIGO DE SALUD, Decreto Legislativo N° 955, Diario Oficial N° 86, tomo 299, año 1988, Fecha de Última Modificación 01 de Enero 2013.
- ✚ LEY DEL SEGURO SOCIAL, Decreto Legislativo N° 1263, Diario Oficial N° 226, tomo 161, año 1953, Fecha de Última Modificación 22 de Agosto 2012.

- ✚ LEY GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO, Decreto Legislativo N° 254, Diario Oficial N° 82, tomo 387, año 2010, Fecha de Última Modificación 17 de Noviembre 2011.
- ✚ REGLAMENTO GENERAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO, Decreto Ejecutivo N° 89, Diario Oficial N° 78, tomo 395, Fecha de Última Modificación 27 de Abril de 2012.
- ✚ REGLAMENTO DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO, Decreto Ejecutivo N° 86, Diario Oficial N° 78, tomo 395, Fecha de Última Modificación 27 de Abril de 2012.

### **INTERNET**

- ✚ [www.mtps.gob.sv/Departamento\\_de\\_Seguridad\\_e\\_Higiene\\_Ocupacional](http://www.mtps.gob.sv/Departamento_de_Seguridad_e_Higiene_Ocupacional)
- ✚ <http://higieneysaludlaborales.blogspot.com>
- ✚ [http:// www.ccad.ws/legislación/El\\_Salvador.](http://www.ccad.ws/legislación/El_Salvador)
- ✚ <http://www.elsitioavícola.com/poultrynews/25572/sector-avacola-crecia-un-2-en-2012>

# ANEXOS

## **ANEXO No. 1**

Cuestionario utilizado para entrevistar a la Persona encargada de la Seguridad e Higiene Ocupacional a nivel de toda la empresa y a los jefes del área de producción de concentrado y de la bodega de almacenamiento y despacho de huevo.

### **GENERALIDADES DEL TRABAJADOR:**

- ¿En qué área de la empresa trabaja?
- ¿Cuántos años lleva laborando en la empresa?

### **GENERALIDADES SOBRE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA EMPRESA.**

1. ¿Cuenta la Empresa con un Programa de Seguridad e Higiene Ocupacional?
2. ¿Tiene la Empresa un encargado de Higiene y Seguridad?
3. ¿Capacitan al personal en materia de Seguridad e Higiene Ocupacional?
4. ¿Con que frecuencia lo hacen?
5. ¿Cuenta la Empresa con un plan diseñado para actuar en caso de emergencia tal como terremoto, incendio, accidente e inundación?
6. ¿Llevan registro sobre los accidentes y enfermedades dentro de la Empresa?
7. ¿Cuáles son las Enfermedades más comunes que sufren los empleados debido a las condiciones de trabajo?
8. ¿Cuáles considera que son las causas que provocan dichas enfermedades?
9. ¿Qué medidas de prevención de Enfermedades Ocupacionales implementa la Empresa?
10. ¿Cuáles son los accidentes más comunes que sufren los empleados en el lugar de trabajo?
11. ¿Cuáles considera que son las causas que ocurren dichos accidentes?
12. ¿Cuáles son los costos en los que incurre la empresa debido a los accidentes y enfermedades que sufren los empleados dentro de las instalaciones?
13. ¿Qué medidas de prevención de accidentes implementa la Empresa?
14. ¿Posee la Empresa señalización adecuada para prevenir accidentes en el lugar de trabajo?

15. ¿En qué medida se ve afectado el desempeño laboral con los Accidentes y Enfermedades Ocupacionales que ocurren dentro de la Empresa?
16. ¿Conoce los Organismos y Leyes que regulan la Higiene y seguridad Ocupacional en el País? Si su respuesta es afirmativa, puede mencionar alguna.
17. ¿Ha recibido la empresa inspección por parte del Ministerio de Trabajo y Previsión Social?
18. ¿Toma acciones correctivas la empresa en las observaciones que le realizan los delegados del Ministerio de Trabajo y Previsión Social?
19. ¿Cuentan con Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional en cada una de las áreas de la empresa?
20. Si su respuesta anterior fue afirmativa ¿Tienen inscritos los Comités de Seguridad e Higiene Ocupacional en el Ministerio de Trabajo y Previsión Social?
21. ¿Asigna la empresa un presupuesto especial para el área de Seguridad e Higiene Ocupacional en la empresa?
22. ¿Tienen acondicionado el ambiente de trabajo de tal manera que el desempeño de las labores no se vean afectadas por riesgos físicos como el ruido, humo, poca o excesiva luminosidad, humedad o calor y el polvo?
23. ¿Cuenta la empresa con equipo necesario en caso de prevenir incendios?
24. ¿Cuenta la empresa con personal capacitado para actuar en caso de incendio?
25. ¿Qué tipo de equipo de protección poseen para actuar en caso de incendio?
26. ¿Proporcionan al personal equipo de protección personal necesario para que desempeñen su trabajo en condiciones seguras?
27. Si su respuesta anterior es afirmativa ¿Qué tipo de equipo de protección personal les proporcionan?
28. ¿Exigen al personal el uso de equipo e protección personal?
29. ¿Quién es el encargado de exigir que el equipo de protección personal se utilice?

**ANEXO No. 2**

Formato de cuestionario utilizado para encuestar al personal de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
ESCUELA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS



Encuesta para determinar las condiciones actuales en Seguridad e Higiene Ocupacional de la empresa Avícola San Benito S.A. de C.V.

**OBJETIVO:** Recopilar información que permita elaborar un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional que permita disminuir y prevenir los riesgos y accidentes laborales a los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.

Cuestionario dirigido al personal de la Empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.

**INTRUCCIONES:** Marque con una X las opciones que crea convenientes.

**I. GENERALIDADES DEL TRABAJADOR:**

¿En qué área de la empresa trabaja?

- 1) Planta de producción de concentrado
- 2) Área de Bodega y despacho de huevo

¿Cuántos años lleva laborando en la empresa?

- 1) Menos de un año
- 2) De 1 a 5 años
- 3) De 6 a 10 años
- 4) Mas de 10 años

¿Qué cargo desempeña dentro de la empresa?

- 1) Operario
- 2) Sub Jefe de Departamento
- 3) Jefe de Departamento

**II. GENERALIDADES SOBRE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL EN LA EMPRESA.**

1. ¿Sabe usted que es la Seguridad e Higiene Ocupacional?

- a) Si \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

2. ¿Sabe usted si la empresa cuenta con un Programa de Seguridad e Higiene Ocupacional?

- a) Si \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

3. ¿Ha recibido capacitación sobre Seguridad e Higiene Ocupacional por parte de la Empresa?

- a) Si \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

4. ¿Sobre qué áreas específicas se les ha capacitado?

- a) Prevención de accidentes
- b) Prevención de incendios
- c) Primeros auxilios
- d) Otros

5. ¿Recibe capacitación para desempeñar sus labores, de modo que no sufra algún tipo de lesión al realizarla?

- a) Si \_\_\_\_\_
- b) No \_\_\_\_\_

6. ¿Qué tipo de lesiones son mas frecuentes en el desempeño de su trabajo?

- a) Lumbago
  - b) Artritis
  - c) Postura forzada
  - d) Fatiga
  - e) Dolor de espalda
  - f) Dolor de articulaciones
  - g) Golpes con fracturas
  - h) Otros
- Especifique \_\_\_\_\_



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
ESCUELA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS



7. ¿Considera peligroso el trabajo que desempeña?  
a) Si \_\_\_\_\_ b) No \_\_\_\_\_
8. ¿Ha sufrido usted o un compañero algún tipo de accidente debido al trabajo que realizan dentro de la empresa?  
a) Si \_\_\_\_\_ b) No \_\_\_\_\_
9. Si su respuesta anterior fue si ¿Qué tipo de accidentes han sufrido?  
a) Resbalones                      b) Golpes                      c) Cortaduras  
d) Golpe Eléctrico                  e) Intoxicación                  f) Caídas  
g) Fracturas                          h) Quemaduras                  i) Torceduras  
j) Otras                                  Especifique \_\_\_\_\_
10. ¿Ha padecido alguna vez una enfermedad debido a la labor que desempeña dentro de la empresa?  
a) Si \_\_\_\_\_ b) No \_\_\_\_\_
11. Si su respuesta anterior fue si ¿Qué tipo de enfermedad le ha generado su trabajo?  
a) Respiratorias                      b) Auditivas                      c) Urinarias  
d) Causadas por estrés              e) Infecciones de la piel          f) Lumbares  
g) Estomacales                      h) Otras
12. ¿ha Sido incapacitado en alguna ocasión debido a un accidente o enfermedad originada por su trabajo?  
a) Si \_\_\_\_\_ b) No \_\_\_\_\_
13. ¿Le proporciona la empresa equipo de protección personal?  
a) Si \_\_\_\_\_ b) No \_\_\_\_\_
14. Si su respuesta anterior fue si ¿Cuáles de las siguientes indumentarias le proporciona la empresa como parte de su equipo de protección personal?  
a) Guantes                              b) Casco protector                  c) Mascarillas  
d) Lentes protectores                  e) Tapones para los oídos          f) Zapatos industriales  
g) Cinturones de seguridad          h) Uniforme, gabachas o camisas  
i) Otros                                  Especifique \_\_\_\_\_
15. ¿Le han instruido sobre como utilizar su equipo de protección personal?  
a) Si \_\_\_\_\_ b) No \_\_\_\_\_
16. ¿Cuál de las siguientes situaciones considera que afecta el desempeño de su trabajo?  
a) Ruido                                  b) Polvo                                  c) Malos Olores  
d) Piso Resbaladizo                      e) Temperatura                      f) Iluminación  
g) Ventilación                          h) Ninguna de las Anteriores  
i) Todas las anteriores                  j) Otros



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS  
ESCUELA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS



17. ¿En su área de trabajo existe alguna clase de señalización?  
a) Si\_\_\_\_\_ b) No\_\_\_\_\_
18. Si su respuesta anterior fue si ¿Cuál de las siguientes señales hay en su área de trabajo?  
a) Protección obligatoria contra caídas      b) Extintor  
c) Protección obligatoria en vías respiratorias      d) Sustancias tóxicas  
e) Que hacer en casos de incendio      f) Lavado de ojos  
g) Advertencias de peligros      h) Salida de emergencia  
i) Ninguna de las anteriores      j) Todas las anteriores
19. ¿Cuenta la Empresa con equipo adecuado y personal capacitado para combatir incendios?  
a) Si\_\_\_\_\_ b) No\_\_\_\_\_
20. ¿Cómo considera la limpieza en su área de trabajo?  
a) Excelente      b) Muy buena      c) Buena  
d) Regular      e) Mala
21. ¿Tienen área de comedor para ingerir sus alimentos en la empresa?  
a) Si\_\_\_\_\_ b) No\_\_\_\_\_
22. Si su respuesta anterior fue si ¿En que condiciones de limpieza se encuentra el comedor?  
a) Excelente      b) Muy buena      c) Buena  
d) Regular      e) Mala
23. ¿Cuenta la empresa con baños de aseo personal para los trabajadores?  
a) Si\_\_\_\_\_ b) No\_\_\_\_\_
24. Si su respuesta anterior fue si ¿En que condiciones de limpieza se encuentran los baños de aseo personal?  
a) Excelente      b) Muy buena      c) Buena  
d) Regular      e) Mala
25. Sabe usted si el Ministerio de Trabajo y Previsión Social hace visitas de inspección a la empresa?  
a) Si\_\_\_\_\_ b) No\_\_\_\_\_
26. Si su pregunta anterior fue si ¿Ha observado alguna mejoría en cuanto a la Seguridad e Higiene Ocupacional despues de las inspecciones realizadas?  
a) Si\_\_\_\_\_ b) No\_\_\_\_\_

### ANEXO No. 3

## RESULTADO Y COMENTARIOS SOBRE ENCUESTA REALIZADA AL PERSONAL OPERATIVO DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.

#### OBJETIVO GENERAL:

Recopilar información que permita elaborar un Modelo de Gestión de Seguridad e Higiene Ocupacional que permita disminuir y prevenir los riesgos y accidentes laborales a los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V.

#### GENERALIDADES DEL ENCUESTADO

##### ¿EN QUE ÁREA DE LA EMPRESA TRABAJA?

1) Planta de producción de concentrado	16	47%
2) Bodega de almacenamiento y despacho de huevo	18	53%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



#### Comentarios a los resultados de la pregunta ¿En qué área de la empresa trabaja?

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, el 53 % de la población pertenece al Departamento de Bodega y Almacenamiento de Huevo y el otro 47 % pertenece al departamento de Producción de Concentrado.

##### ¿CUANTOS AÑOS LLEVA LABORANDO EN LA EMPRESA?

1) Menos de 1 Año	1	3%
2) De 1 a 5 Años	12	35%
3) De 6 a 10 Años	13	38%
4) Más de 10 Años	8	24%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la pregunta ¿Cuántos años lleva laborando en la empresa?

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, determinamos que la empresa es laboralmente estable, ya que la mayoría del personal tiene más de 6 años trabajando, y sus incorporaciones nuevas de mano de obra es mínima.

### ¿QUE CARGO DESEMPEÑA DENTRO DE LA EMPRESA?

1) Jefe del Departamento	2	6%
2) Sub jefe del Departamento	2	6%
4) Operario	30	88%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



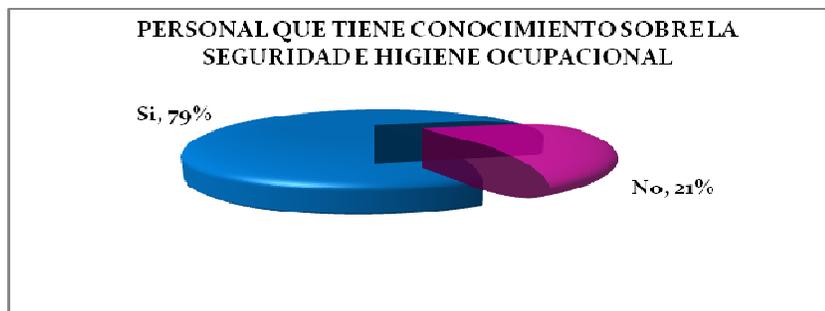
### Comentarios a los resultados de la pregunta ¿Qué Cargo desempeña dentro de la empresa?

Del total de los encuestados de la empresa Avícola San Benito el 88% representa al personal operativo.

#### Pregunta: 1

### ¿Sabe usted que es la Seguridad e Higiene Ocupacional?

a) Si	27	79%
b) No	7	21%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 1

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, podemos observar que la mayor parte del personal tiene conocimiento sobre que es la Seguridad e Higiene Ocupacional, es mínimo el porcentaje del personal que desconoce sobre el tema.

**Pregunta: 2**

¿Sabe usted si la empresa cuenta con un Programa de Seguridad e Higiene Ocupacional?

- a) Si  
b) No

	4	12%
	30	88%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

**Comentarios a los resultados de la Pregunta 2**

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, podemos observar que la mayor parte del personal con un 88% no tienen conocimiento si la empresa cuenta o no con un Programa de Seguridad e Higiene Ocupacional, el otro 12% nos dijeron que si sabían que la empresa no cuenta con dicho programa.

**Pregunta: 3**

¿Ha recibido capacitación sobre Seguridad e Higiene Ocupacional por parte de la Empresa?

- a) Si  
b) No

	11	32%
	23	68%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

**Comentarios a los resultados de la Pregunta 3**

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, podemos observar que el 68% del personal respondió que no recibían capacitación alguna sobre Seguridad e Higiene Ocupacional y el 32% restante dijo que si había recibido capacitación.

**Pregunta: 4**

¿Sobre qué áreas específicas se les capacita?

a) Prevención de accidentes	11	100%
b) Prevención de incendios	0	0%
c) Primeros auxilios	0	0%
d) Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>

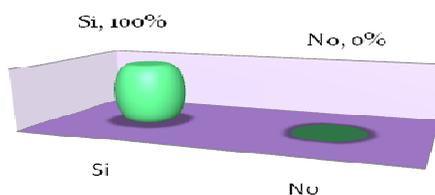
**Comentarios a los resultados de la Pregunta 4**

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, muestra que el personal que ha recibido capacitación sobre Seguridad e Higiene Ocupacional ha sido únicamente sobre prevención de accidentes.

**Pregunta: 5**

¿Recibe capacitación para desempeñar sus labores, de modo que no sufra algún tipo de lesión al realizarla?

a) Si	34	100%
b) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

**PERSONAL CAPACITADO PARA EL DESEMPEÑO SEGURO DE SUS LABORES**

### Comentarios a los resultados de la Pregunta 5

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, muestra que el personal si es capacitado para un mejor desempeño de sus labores y para evitar que se lesionen en la ejecución de las mismas.

### Pregunta: 6

¿Qué tipo de lesiones son más frecuentes en el desempeño de su trabajo?

a) Lumbago	26	30%
b) Artritis	0	0%
c) Postura forzada	0	0%
d) Fatiga	27	31%
e) Dolor de espalda	27	31%
f) Dolor de articulaciones	0	0%
g) Golpes con fracturas	0	0%
h) Otros	8	9%
<b>Total</b>	<b>88</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 6

Según el resultado de la encuesta realizada para determinar las condiciones de Seguridad e Higiene Ocupacional con que cuenta la empresa Avícola San Benito, podemos observar que el personal coincide en que las lesiones más frecuentes que padecen son lumbago, fatiga y dolor de espalda.

### Pregunta: 7

¿Considera peligroso el trabajo que desempeña?

a) Si	2	6%
b) No	32	94%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 7

Según los resultados obtenidos podemos observar que el 94 % del personal de la empresa Avícola San Benito considera que la labor que desempeña dentro de su trabajo no es peligrosa.

### Pregunta: 8

¿Han sufrido usted o un compañero algún tipo de accidente debido al trabajo que realizan dentro de la empresa?

a) Si	13	38%
b) No	21	62%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 8

Según los resultados obtenidos se puede observar que el 38% de los empleados de la Empresa Avícola San Benito, han sufrido accidentes laborales en la realización de sus actividades diarias, esto debido a que no tienen conocimiento de las condiciones y acciones inseguras en el área de trabajo.

### Pregunta: 9

Si su respuesta anterior fue si ¿Qué tipo de accidentes ha sufrido?

a) Resbalones	15	22%
b) Golpes	25	37%
c) Cortaduras	11	16%
d) Golpes Eléctricos	0	0%
e) Intoxicación	0	0%
f) Caídas	16	24%
g) Fracturas	0	0%
h) Quemaduras	0	0%
i) Torceduras	0	0%
j) Otras	0	0%
<b>Total</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 9

Según los resultados obtenidos se puede observar que los accidentes más comunes que enfrentan los empleados son golpes, resbalones, caídas y cortaduras, lo que indica que existe poco conocimiento o falta de interés en acatar acciones y condiciones seguras que permitan al personal la ejecución de sus labores sin correr ningún tipo de riesgos.

### Pregunta: 10

¿Ha padecido alguna vez una enfermedad debido a la labor que desempeña dentro de la empresa?

a) Si	10	29%
b) No	24	71%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



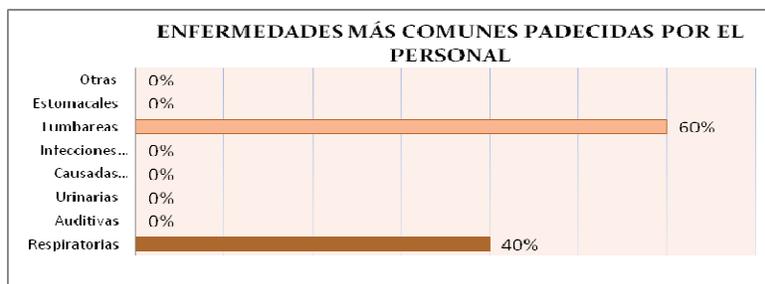
### Comentarios a los resultados de la Pregunta 10

Según los resultados obtenidos se puede observar que la mayoría de encuestados consideran que no han padecido de enfermedades a causa de su labores diarias, aunque el 29 % afirma que las enfermedades que sufren es por causa de ellas.

### Pregunta: 11

Si su respuesta anterior fue si ¿Qué tipo de enfermedad le ha generado su trabajo?

a) Respiratorias	4	40%
b) Auditivas	0	0%
c) Urinarias	0	0%
d) Causadas por el Estrés	0	0%
e) Infecciones de la Piel	0	0%
f) Lumbares	6	60%
g) Estomacales	0	0%
h) Otras	0	0%
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 11

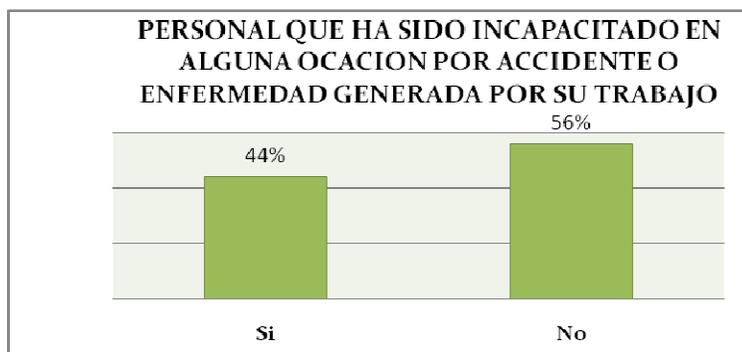
Según los resultados obtenidos se puede observar que del 29% de los empleados encuestados en la pregunta anterior que manifestaron que han sufrido enfermedades ocupacionales un 60% dicen haber sido por problemas lumbares y un 40% por problemas respiratorios, siendo estas 2 las enfermedades más frecuentes que padecen los trabajadores de la empresa.

### Pregunta: 12

¿Ha sido incapacitado en alguna ocasión debido a un accidente o enfermedad originada por su trabajo?

- a) Si  
b) No

a) Si	15	44%
b) No	19	56%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 12

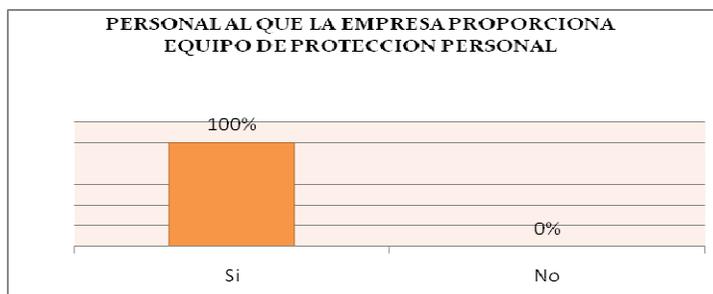
Según la encuesta realizada a los trabajadores de la Empresa Avícola San Benito se observa que el 44% manifestó que ha sido incapacitado por haber contraído una enfermedad ocupacional o por un accidente laboral mientras que el 56% manifestó que no precisamente ha sido incapacitado por accidentes o enfermedades ocupacionales.

### Pregunta: 13

¿Le proporciona la empresa equipo de protección personal?

- a) Si  
b) No

a) Si	34	100%
b) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 13

Según la encuesta realizada a los trabajadores de la Empresa Avícola San Benito se observa que todo el personal coincide en que se les proporciona equipo de protección personal para evitar o disminuir el riesgo de incidentes mientras realizan sus actividades.

### Pregunta: 14

Si su respuesta anterior fue si ¿Cuáles de las siguientes indumentarias le proporciona la empresa como parte de su equipo de protección personal?

a) Guantes	0	0%
b) Casco de protección	0	0%
c) Mascarillas	24	26%
d) Lentes protectores	0	0%
e) Tapones para los oídos	0	0%
f) Zapatos industriales	0	0%
g) Cinturones de seguridad	34	37%
h) Uniforme, gabachas o camisas	34	37%
i) Otros	0	0%
<b>Total</b>	<b>92</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 14

Según los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., manifestaron que la empresa les proporciona el equipo de protección necesario como mascarías, cinturones de seguridad y otros elementos complementarios como uniformes, gabachas o camisas, cabe mencionar que en el área de producción es necesario el uso de lentes protectores de polvo y tapones para los oídos ya sea para evitar el polvo o el ruido excesivo.

**Pregunta: 15**

¿Le han instruido sobre cómo utilizar su equipo de protección personal?

a) Si	34	100%
b) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>

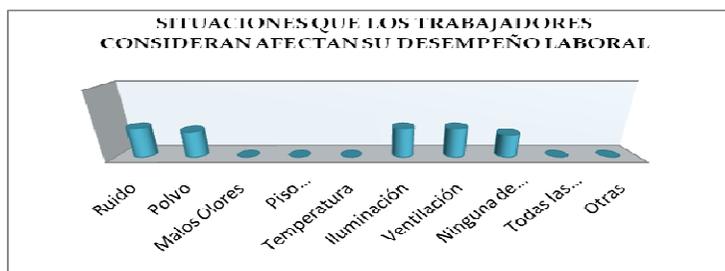
**Comentarios a los resultados de la Pregunta 15**

Según los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., todos coinciden en que si han sido instruidos en cómo hacer uso adecuado del equipo de protección personal que la empresa les proporciona.

**Pregunta: 16**

¿Cuál de las siguientes situaciones considera usted que afecta el desempeño de su trabajo?

a) Ruido	19	21%
b) Polvo	17	19%
c) Malos Olores	0	0%
d) Piso Resbaladizo	0	0%
e) Temperatura	0	0%
f) Iluminación	19	21%
g) Ventilación	19	21%
h) Ninguna de las Anteriores	15	17%
i) Todas las Anteriores	0	0%
J) Otras	0	0%
<b>Total</b>	<b>89</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 16

Según los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., consideran que entre las situaciones que afecten el desempeño de sus labores está el 21% que opina que es por causa de mucho o excesivo ruido, un 19% que opina que es a causa del polvo, otro 21% que opino que es a causa de la iluminación, un 21% opino que es por las condiciones de ventilación y 17% que considera que no es por ninguna de las causas anteriores.

### Pregunta: 17

¿En su área de trabajo existe alguna clase de señalización?

a) Si	34	100%
b) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



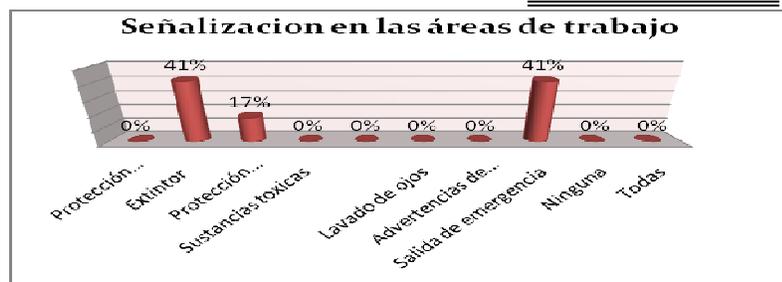
### Comentarios a los resultados de la Pregunta 17

Según los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los trabajadores de la empresa Avícola San Benito, S.A. de C.V., todos coinciden que en el área donde desempeñan sus labores si existe señalización.

### Pregunta: 18

Si respuesta anterior fue si ¿Cuál de las siguientes señales hay en su área de trabajo?

a) Protección obligatoria contra caídas	0	0%
b) Extintor	34	41%
c) Protección obligatoria en vías respiratorias	14	17%
d) Sustancias tóxicas	0	0%
e) Que hacer en casos de incendio	0	0%
f) Lavado de ojos	0	0%
g) Advertencias de peligros	0	0%
h) Salida de emergencia	34	41%
i) Ninguna	0	0%
j) Todas	0	0%
<b>Total</b>	<b>82</b>	<b>100%</b>



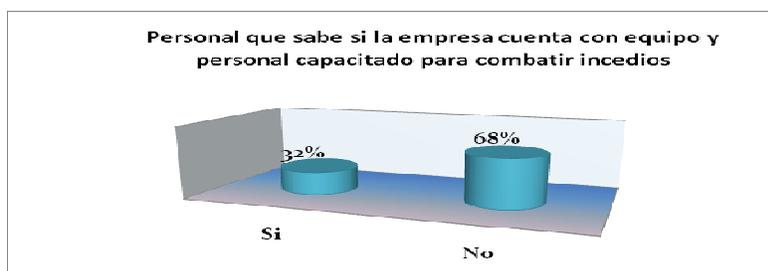
### Comentarios a los resultados de la Pregunta 18

Según los resultados de la encuesta realizada a los trabajadores con respecto a las señales que tienen el área de producción están las de protección obligatoria en vías respiratorias debido al polvo, señalización del extintor y salidas de emergencias, estas últimas 2 también se encuentran en el área de despacho y bodega, por lo que se observa que faltan señalización de importancia como por ejemplo de advertencias de peligros en condiciones inseguras, que hacer en caso de incendio, etc.

### Pregunta: 19

¿Cuenta la Empresa con equipo adecuado y personal capacitado para combatir incendios?

a) Si	11	32%
f) No	23	68%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 19

Según resultados de la encuesta el 32% del personal opina que la empresa si cuenta con equipo contra incendios, por el hecho de poseer extintores, pero que no todo el personal está capacitado para utilizarlos en caso de ser requerido. Mientras el otro 68% opina que no cuenta con el equipo necesario ni con el personal capacitado para combatir un incendio en caso de que ocurriera el siniestro.

### Pregunta: 20

¿Cómo considera la limpieza en su área de trabajo?

a) Excelente	0	0%
b) Muy buena	5	15%
c) Buena	10	29%
d) Regular	19	56%
e) Mala	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 20

Según resultados obtenidos el 56% de los empleados encuestados en la Empresa Avícola San Benito S.A. de C.V. opina que la limpieza en el área de trabajo es regular ya que el ambiente está constantemente lleno de polvo y no cuentan con suficiente personal para designar a alguien específico que se encargue permanentemente de ella.

### Pregunta: 21

¿Tienen área de comedor para ingerir sus alimentos en la empresa?

a) Si	34	100%
f) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 21

Según encuesta realizada en la empresa Avícola San Benito S.A. de C.V. El personal cuenta con un área exclusiva dentro de las instalaciones para la ingerir sus alimentos, esto como un beneficio que la empresa brinda a sus trabajadores.

### Pregunta: 22

Si su respuesta fue si ¿En qué condiciones de limpieza se encuentra el comedor?

a) Excelente	0	0%
b) Muy buena	5	15%
c) Buena	10	29%
d) Regular	19	56%
f) Mala	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



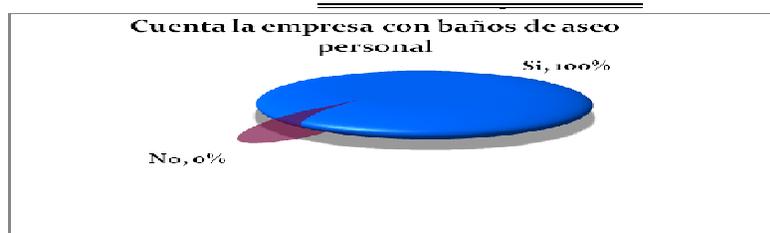
### Comentarios a los resultados de la Pregunta 22

Según los resultados obtenidos en la encuesta aunque el personal de la empresa Avícola San Benito S.A. de C.V. manifiestan que cuenta con un área exclusiva para ingerir sus alimentos, la mayoría con un 56% califican su orden y limpieza de regular, mientras otro 29% la considera buena y tan solo un 15% cree es muy buena, esta última se da en el área de almacenamiento y despacho de huevo.

### Pregunta: 23

¿Cuenta la empresa con baños de aseo personal para los trabajadores?

a) Si	34	100%
b) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 23

Según el resultado de la encuesta realizada a los empleados de la empresa Avícola San Benito S.A. de C.V., el 100% manifestó que las instalaciones si cuentan con baños de aseo personal para uso de los trabajadores.

### Pregunta: 24

Si su respuesta anterior fue si ¿En qué condiciones de limpieza se encuentran los baños de aseo personal?

a) Excelente	0	0%
b) Muy buena	5	15%
c) Buena	10	29%
d) Regular	19	56%
e) Mala	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



### Comentarios a los resultados de la Pregunta 24

Según los resultados de la encuesta realizada a los trabajadores de la empresa, Avícola San Benito, S.A. de C.V. un 56% opina que la limpieza y el orden en los baños de aseo personal es deficiente, calificada como regular, otro 29% dijo que la consideraba buena y un 15% dijo

que era muy buena, nuevamente quienes dieron esta última respuesta pertenecen al área de despacho y almacenamiento de huevo.

#### Pregunta: 25

¿Sabe usted si el Ministerio de Trabajo y Previsión Social hace visitas de inspección a la empresa?

- a) Si
- b) No

a) Si	34	100%
b) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



#### Comentarios a los resultados de la Pregunta 25

Según encuesta realizada al personal de la empresa Avícola San Benito S.A. de C.V., afirman tener conocimiento sobre las inspecciones que realiza el Ministerio de Trabajo y Previsión Social con respecto al tema de Seguridad e Higiene Ocupacional en la empresa.

#### Pregunta: 26

Si su pregunta anterior es afirmativa ¿Ha observado alguna mejoría en cuanto a la Seguridad e Higiene Ocupacional después de las inspecciones realizadas?

- a) Si
- b) No

a) Si	34	100%
b) No	0	0%
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>100%</b>



#### Comentarios a los resultados de la Pregunta 26

El total de los empleados encuestados en la Empresa Avícola San Benito S.A. de C.V., opinaron que luego de las inspecciones que realiza el Ministerio de Trabajo y Previsión Social se observan mejoras en las instalaciones y en las prestaciones que les brindan a ellos, esto como resultado de la implementación de las recomendaciones y observaciones que dicha entidad hace a la empresa.

**ANEXO No. 4****CONTENIDO DE CAPACITACIONES IMPARTIDAS POR EL INSTITUTO SALVADOREÑO DEL SEGURO SOCIAL**

<b>NOMBRE DEL CURSO</b>		<b>CURSO BÁSICO DE SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>				
Duración		10 horas				
Objetivo		Proporcionar a los participantes el conocimiento teórico básico sobre las medidas esenciales para prevenir accidentes de trabajo				
Contenido		1. Accidentes de trabajo. 2. Acciones Inseguras. 3. Condiciones Inseguras. 4. Inspección de Áreas de Trabajo.				
<b>Duración</b>	<b>Contenido</b>	<b>Objetivo</b>	<b>Metodología</b>	<b>Responsable</b>	<b>Recursos</b>	<b>Costos</b>
Dos horas	Accidentes de Trabajo	Explicar conceptos y ejemplos de accidentes de trabajo	Expositiva-Participativa	Representant e ISSS	Laptop, cañón.	NO represent a costo para las empresas cotizantes al ISSS
Dos horas	Acciones Inseguras	Brindar conceptos y ejemplos de acciones inseguras	Expositiva-Participativa	Representant e ISSS	Laptop, cañón.	
Tres horas	Condicione s Inseguras	Ofrecer conceptos y ejemplos de acciones inseguras	Expositiva-Participativa	Representant e ISSS	Laptop, cañón.	
Tres horas	Inspección en Área de Trabajo	Explicar métodos y técnicas para identificar riesgos laborales	Expositiva-Participativa	Representant e ISSS	Laptop, cañón.	

NOMBRE DEL CURSO		CURSO BÁSICO DE SALUD OCUPACIONAL				
Duración		10 horas				
Objetivo		Proporcionar a los participantes el conocimiento teórico básico sobre las medidas esenciales para prevenir enfermedades profesionales.				
Contenido		1. Enfermedades Profesionales. 2. Riesgos Físicos. 3. Riesgos Químicos. Riesgos Biológicos.				
Duración	Contenido	Objetivo	Metodología	Responsable	Recursos	Costos
Dos horas	Enfermedades Profesionales	Explicar conceptos y ejemplos de enfermedades profesionales	Expositiva-Participativa	Representante e ISSS	Laptop, cañón.	NO representa a costo para las empresas cotizantes al ISSS
Tres horas	Riesgos Físicos	Brindar conceptos y ejemplos de riesgos físicos	Expositiva-Participativa	Representante e ISSS	Laptop, cañón.	
Tres horas	Riesgos Químicos	Ofrecer conceptos y ejemplos de riesgos químicos	Expositiva-Participativa	Representante e ISSS	Laptop, cañón.	
Dos horas	Riesgos Biológicos	Brindar conceptos y ejemplos de riesgos biológicos	Expositiva-Participativa	Representante e ISSS	Laptop, cañón.	

NOMBRE DEL CURSO		PREVENCIÓN Y COMBATE DE INCENDIOS				
Duración		10 horas				
Objetivo		Proporcionar a los participantes el conocimiento teórico básico sobre las medidas esenciales para prevenir y combatir incendios.				
Contenido		1. Definición de incendios. 2. Tipos de Fuegos. 3. Clasificación, uso y manejo de Extintores.				
Duración	Contenido	Objetivo	Metodología	Responsable	Recursos	Costos
Tres horas	Definición de Incendio	Explicar conceptos de incendios	Expositiva-Participativa	Representante e ISSS	Laptop, cañón.	NO representa costo para las empresas cotizantes al ISSS
Tres horas	Tipos de Fuegos	Brindar ejemplos de tipos de Incendios	Expositiva-Participativa	Representante e ISSS	Laptop, cañón.	
Cuatro horas	Clasificación, uso y manejo de Extintores	Explicar clasificación y uso extintores	Expositiva-Participativa	Representante e ISSS	Laptop, cañón.	



## ANEXO No. 5

### PROPUESTA DE UN PLAN DE CAPACITACIÓN PARA LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.

Nombre de la Capacitación	Objetivo	Metodología Utilizada	Material	Participantes	Expositor
<b>Concientización sobre Seguridad Ocupacional</b>	Que el personal conozca en que consiste la seguridad ocupacional dentro de la empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica expositiva.</li> <li>• Video Instructivo.</li> <li>• Preguntas y respuestas</li> </ul>	<p><b>Participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folleto de información</li> <li>• Cuaderno de apuntes y lápiz</li> </ul> <p><b>Expositor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laptop y Cañón</li> </ul>	El personal de la empresa dividido en: Grupo 1: área de Producción de Concentrado. Grupo 2: área de Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional.</li> </ul>
<b>Uso de Equipos de Protección Personal</b>	Orientar al trabajador el uso correcto, cuidado y conservación de los equipos de protección personal asignados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminario Taller Practico</li> </ul>	<p><b>Participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folleto de información</li> <li>• Cuaderno de apuntes y lápiz</li> </ul> <p><b>Expositor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laptop y Cañón.</li> <li>• Demostración con Equipos</li> </ul>	El personal de la empresa dividido en: Grupo 1: área de Producción de Concentrado. Grupo 2: área de Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional.</li> </ul>
<b>Orden y limpieza</b>	Que los trabajadores conozcan las actividades a realizar para mantener el orden y limpieza de las instalaciones y así evitar accidentes y enfermedades laborales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica expositiva</li> <li>• Video instructivo.</li> <li>• Preguntas y respuestas</li> </ul>	<p><b>Participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folleto de información</li> <li>• Cuaderno de apuntes y lápiz</li> </ul> <p><b>Expositor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laptop y Cañón.</li> </ul>	El personal de la empresa dividido en: Grupo 1: área de Producción de Concentrado. Grupo 2: área de Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal encargado del ISSS</li> </ul>
<b>Prevención de Accidentes y enfermedades laborales</b>	Educar a los empleados, indicando los peligros existentes y enseñando como evitarlos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica expositiva</li> </ul>	<p><b>Participantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folleto de información</li> <li>• Cuaderno de apuntes y lápiz</li> </ul> <p><b>Expositor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laptop y Cañón.</li> </ul>	El personal de la empresa dividido en: Grupo 1: área de producción. Grupo 2: área de bodega y despacho	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal encargado del ISSS</li> <li>• Personal de Ministerio de Trabajo</li> <li>• Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional</li> </ul>

<b>Prevención contra Incendios</b>	Que los empleados puedan identificar las causas comunes que producen los incendios, y como combatirlos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica expositiva</li> <li>• Seminario</li> <li>Taller Practico</li> </ul>	<b>Participantes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folleto de información</li> <li>• Cuaderno de apuntes y lápiz</li> </ul> <b>Expositor:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laptop y Cañón.</li> <li>• Extintores</li> </ul>	El personal de la empresa dividido en: Grupo 1: área de producción. Grupo 2: área de bodega y despacho	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal encargado del ISSS</li> <li>• Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional</li> </ul>
<b>Primeros Auxilios</b>	Que los empleados sepan que acciones implementar en caso de accidentes de uno de sus compañeros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica expositiva</li> <li>Seminario</li> <li>Taller</li> <li>• Practico</li> </ul>	<b>Participantes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folleto de información</li> <li>• Cuaderno de apuntes y lápiz</li> </ul> <b>Expositor:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laptop y Cañón.</li> <li>• Demostración de auxilio</li> </ul>	El personal de la empresa dividido en: Grupo 1: área de Producción de Concentrado. Grupo 2: área de Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional.</li> </ul>
<b>Señalización</b>	Que el personal de la empresa identifique los lugares peligrosos y sepan el significado de casa señal o pictograma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica expositiva</li> </ul>	<b>Participantes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folleto de información</li> <li>• Cuaderno de apuntes y lápiz</li> </ul> <b>Expositor:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laptop y Cañón.</li> </ul>	El personal de la empresa dividido en: Grupo 1: área de Producción de Concentrado. Grupo 2: área de Bodega de Almacenamiento y Despacho de Huevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comité de Seguridad e Higiene Ocupacional.</li> </ul>

**ANEXO No. 6****FORMULARIOS PROPUESTOS PARA REALIZAR LOS DIFERENTES  
CONTROLES QUE MIDAN EL FUNCIONAMIENTO DEL MODELO DE  
GESTIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL****FORMULACIÓN No. 1**

<b>BITÁCORA DE INSPECCIÓN PARA LA EVALUACIÓN DE INSTALACIONES EN LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO</b>			
Área de trabajo: _____			
Fecha: _____			
Verificado por: _____			
Descripción	Eficiente	Deficiente	Observación
<b>Edificio e instalaciones</b>			
Es adecuada la iluminación de cada zona (pasillos, espacios de trabajo, escaleras).			
Las instalaciones eléctricas, cableado, interruptores y otros, se encuentran en buenas condiciones.			
Las cajas térmicas se encuentran protegidas y accesibles			
La ventilación es adecuada			
Los techos están libres de goteras			
Cielos falsos en buen estado			
Se procede al mantenimiento de las instalaciones de ventilación			
Ruidos están controlados			
Señalización visible y comprensible			
Espacios físico para almacenaje			

**FORMULACIÓN No. 2**

<b>CUESTIONARIO PARA LA EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES DEL TRABAJADOR DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.</b>			
Área de trabajo: _____			
Fecha: _____			
Verificado por: _____			
Descripción	SI	NO	Observación
¿Ha sido capacitado en materia de seguridad e higiene en los últimos seis meses?			
¿Considera importantes los temas impartidos en la capacitación?			
¿Sus inquietudes fueron resultas durante la capacitación?			
¿Cree usted que las capacitaciones son de beneficio para el desarrollo de su trabajo?			

¿Esta consiente de la importancia de contribuir con la gestión de seguridad e higiene en la empresa?			
¿Fue usted formado y adiestrado en el manejo de la maquinaria?			
¿Ha sido formado y adiestrado en el manejo de los equipos contra incendios?			
¿Con el adiestramiento recibido en el manejo de equipos contra incendios, se encuentra capaz de combatir un incendio?			
¿Se considera capaz de aplicar primeros auxilios en caso de emergencias?			
¿Con la aplicación de conocimientos adquiridos en las capacitaciones ha mejorado el ambiente laboral?			
¿Considera que las capacitaciones recibidas le han dado nuevos conocimientos que contribuyen al incremento en la productividad de sus actividades?			
¿Los temas en los que se le han capacitado, ayudan a la reducción y prevención de accidentes y riesgos laborales?			

### FORMULACIÓN No. 3

BITÁCORA DE INSPECCIONES PARA LA EVALUACIÓN DE ORDEN Y LIMPIEZA DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.			
Área de trabajo: _____			
Fecha: _____			
Verificado por: _____			
Descripción	Eficiente	Deficiente	Observación
<b>ORDEN Y LIMPIEZA</b>			
El espacio de trabajo está limpio y ordenado, libre de obstáculos y con el equipamiento necesario.			
Mesas de trabajo limpias y ordenadas			
Las máquinas se encuentran limpias y libre de objetos innecesarios			
Los pasillos se encuentran libres de obstáculos			
Los pisos están siempre limpios			
Acumulación de basura en lugares indicados			
Existencia de basureros en cada área de trabajo			
Manejo de desechos contaminantes			
Servicios sanitarios limpios			
Lugares de Alimentos ordenados y limpios			
Se efectúa de manera segura la eliminación de residuos.			

## FORMULACIÓN No. 4

BITÁCORA DE INSPECCIONES PARA LA EVALUACIÓN DEL USO DE MAQUINARIA Y EQUIPO DE LA EMPRESA AVÍCOLA SAN BENITO, S.A. DE C.V.			
Área de trabajo: _____			
Fecha: _____			
Verificado por: _____			
Descripción	Eficiente	Deficiente	Observación
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
El personal expuesto a polvos por el concentrado usa guantes para protegerse			
Utilización de mascarillas			
Utilización de gabachas			
utilización de gafas protectoras			
utilización de Arnés			
utilización de protectores de oídos			
utilización de Botas anti deslizantes			
utilización de Casco protectores			
Uso correcto de Equipo y Máquinas			
Buena Ubicación de Equipo y Maquinaria			

## ANEXO No. 7

### PROCEDIMIENTOS EN CASO DE EMERGENCIAS

#### PRIMEROS AUXILIOS

##### ¿QUE SON LOS PRIMEROS AUXILIOS?

Los primeros auxilios son los cuidados inmediatos, adecuados y provisionales prestados al lesionado en el lugar donde ocurre el accidente, incluyen: Una evaluación y una intervención temporal mientras el lesionado es trasladado a un centro asistencial.



a un  
sión.

Los primeros auxilios podrán ser administrados por cualquier persona y van en camino a ser temporales. No obstante, es importante que antes de adquirir cualquier noción de primeros auxilios se entienda que el propósito es tratar de brindar una ayuda inmediata y adecuada, y esto incluye conocer el número asistencial de emergencia.

##### PRINCIPIOS BÁSICOS DE LOS PRIMEROS AUXILIOS

Los principios básicos a tener en cuenta al aplicar los primeros auxilios son: Llamar a un médico o a una ambulancia. Mantenerse tranquilo y sereno. Inspirar confianza. Determine posibles peligros en el lugar del accidente y ubique a la víctima en un lugar seguro, proporcionando seguridad emocional y física. Alejar a los curiosos; además de viciar al ambiente con sus comentarios pueden inquietar más al lesionado. Aflojar la ropa apretada. Dar siempre prioridad a las lesiones que pongan en peligro la vida tales como: hemorragias, ausencia de pulso y/o respiración, envenenamiento y conmoción o shock.

##### ¿QUE HACER?

- ✚ Examinar al lesionado. Revisar si tiene pulso, si respira y cómo lo hace, si el conducto respiratorio (nariz o boca) no está obstruido por secreciones, la lengua u objetos extraños. Observar si sangra, si tiene movimientos convulsivos, entre otros. Si está consciente interrogarlo sobre las molestias que pueda tener.
- ✚ El pulso se puede tomar fácilmente en la arteria radial de la muñeca, (o en la arteria carótida en el cuello). Con las yemas de los dedos índice y corazón, localice el área en la muñeca junto al tendón extensor del pulgar (aproximadamente 2cm arriba de la muñeca). No apriete tanto que obstruya el flujo, no utilice el pulgar porque su propio pulso alteraría la medición. Cuente las pulsaciones durante 15 segundos y multiplique por 4. 60-80 adultos, 100-120 niños y 140 recién nacidos.
- ✚ Colocar al paciente en posición cómoda, no darle nada de comer o beber, prevenir el shock manteniéndolo abrigado y si es necesario colocando un cojín bajo sus piernas. En caso de vómito, sangrado por boca o nariz o secreciones colocar la cabeza a un lado. No levantar a la persona a menos que sea estrictamente necesario, si es así tratar de inmovilizar lo más posible el cuello y la columna.

##### EN CASO DE:

- ✚ **Esguince o torcedura:** cuando los ligamentos que unen una articulación se rompen o alargan, debido a un movimiento anormal. Elevar el segmento afectado y aplicar hielo. Vendaje para inmovilizar y evitar la inflamación (no apretar demasiado ni dejarlo muy flojo), Acudir a un servicio de salud Luxación o dislocación. Se produce una luxación cuando los huesos que forman una articulación se desplazan de su posición normal. Inmovilizar la zona afectada, NUNCA intentar colocar los huesos en su posición normal,

---

Trasladar urgentemente a un centro de salud.

- ✚ **Fracturas:** se reconocen por presencia de dolor intenso, imposibilidad de mover el miembro afectado, deformidad de la forma y hematoma en la zona afectada. Cuando se sospecha que puede haber fractura, debe actuarse como si se tuviera la seguridad de que dicha fractura existe. Inmovilizar el segmento afectado (abarcando las articulaciones superior e inferior a la fractura producida), usando tablillas, cartones, pañuelos, vendas, etc. NO mover la región afectada porque podemos producir complicaciones. NO intentar colocar correctamente los huesos, ya que los fragmentos óseos podrían provocar desgarros. NO colocar las inmovilizaciones demasiado apretadas Una fractura es la rotura de un hueso, pudiendo ser: Abiertas: cuando existe una herida porque el hueso roto ha rasgado la piel. Cerradas: cuando no existe herida.
  - ✚ **Actuación en quemaduras de: Primer grado** 1. Refrescar inmediatamente la quemadura con agua a una temperatura de entre 10 y 20 grados centígrados. Beber abundantes líquidos si esta es muy extensa, caso de las producidas por el sol durante el verano. **Segundo grado** Existe peligro de infección si la ampolla revienta al convertirse en una puerta de entrada para los microorganismos. Siempre se ha de lavar la zona afectada con abundante agua durante al menos 5 minutos, posteriormente, según el estado de las ampollas se actuará de una u otra manera. Ampolla intacta: poner antiséptico sobre ella y cubrir con paño limpio o compresa estéril. Ampolla rota: tratar como una herida. Lavarse las manos, aplicar antiséptico, recortar con una tijera limpia (a ser posible estéril) la piel muerta e impregnar nuevamente con antiséptico. Colocar una cinta adhesiva o tiritas para evitar el dolor y la infección, de **Tercer grado** Apagar las llamas al accidentado, con lo que se tenga a mano: mantas, tierra, o tirándose al suelo y revolcarse, Lavar la zona afectada con abundante agua durante al menos 5 minutos. NO retirar los restos de ropa. NO se deben reventar las ampollas que aparezcan. NO dar pomadas de ningún tipo. Envolver la parte afectada con un paño limpio, toallas o sábanas, humedecidos en suero, agua oxigenada o agua. Trasladar al paciente con urgencia hasta un centro hospitalario.
  - ✚ **Golpes y contusiones:** Una contusión es el aplastamiento y rotura de vasos sanguíneos de un tejido, generalmente a un nivel superficial (cercano a la piel). La causa es siempre un golpe violento. La gravedad depende en su mayor parte de dónde se ha recibido el golpe. Recomendaciones. Aplicar frío (pero no hielo). A veces es conveniente aplicar un vendaje compresivo, pero no debe mantenerse durante mucho tiempo (unos 20 minutos. Si es necesario, tras ese tiempo se afloja el vendaje y 5 minutos después se vuelve a poner). Después de lo anterior, aplicar una pomada antiinflamatoria y anti dolorosa, si no hay lesión en la piel. También se puede aplicar algún producto en spray, pero siempre en el caso de que no haya heridas o abrasiones. Si la contusión es importante y se produce en una pierna, habrá que mantenerla en alto, a ser posible durante algunas horas. No se debe dar masaje ni frotar.
-

## EL BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

Es obligatorio que en cada área de trabajo se cuente con un botiquín de primeros auxilios, el cual deberá contener: Algodón. Gasas Estériles. Esparadrapo. Jabón. Antisépticos. Tijeras afiladas. Curitas. Termómetro. Analgésicos. Aspirinas. Agua Oxigenada e Isodine Povidona Yodada Alcohol de 96°. Crema de hidrocortisona. Ungüento con analgésicos. Guantes estériles y desechables. Vendas elásticas de diferente grosor. Palos de helados Tablillas 8 cm. X 10 cm. Triangulo de género 80 cm. Broches alfileres de ganchos Tela adhesiva.



### ANEXO No. 8

## QUE HACER ANTE CIERTAS EVENTUALIDADES DE EMERGENCIA EN CASO DE SISMO O TERREMOTO.

¿QUE HACER ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE UN TERREMOTO?

**QUE HACER EN CASO DE :** **SISMOS**

**ANTES**

- 1** Identifique las Zonas de Seguridad
- 2** LOCALICE LAS RUTAS DE EVACUACION

**DURANTE**

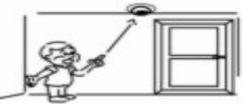
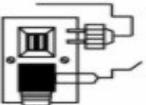
- 3** CONSERVE LA CALMA
- 4** Alejese y Elimine Fuentes de Incendio
- 5** Alejese de ventanas y objetos que puedan caer
- 6** No use elevadores ni escaleras

**DESPUES**

- 7** AYUDE en lo posible de lo contrario NO se exponga
- 8** Alejese de los edificios y viviendas dañadas

**INSTITUTO GEOFISICO DEL PERU**  
Centro Nacional de Datos Geofisicos

### EN CASO DE INCENDIO

<b>ANTES</b>		Tenga siempre un extintor cerca.		Procure instalar un detector de humo.		Chequee constante llaves, uniones y cilindros que contengan cualquier tipo de gas inflamable.		No sobrecargue las instalaciones eléctricas.			
		Si hay humo, agáchese y gatee.		Siga las instrucciones que le indiquen los cuerpos de socorro.		1		2		3	Si su ropa arde, no corra, deténgase, agáchese y rueda en el piso para apagar el fuego.
		Aléjese del incidente, y permita que los cuerpos de socorro concluyan con su labor.		Si hay heridos, pida auxilio a los cuerpos de socorro.							
	<b>DESPUÉS</b>										

### GUIA DE EVACUACION EN CASO DE INCENDIOS EN EDIFICIOS

	←	SI SE ORIGINA FUEGO EN EL ESPACIO, SALIR RAPIDAMENTE, MUCHAS PERSONAS IGNORAN QUE EL FUEGO SE INCREMENTA EN MUY POCO TIEMPO.		←	ABRIR LAS VENTANAS Y COLOCARSE DEBAJO DE ELAS.
	←	SI LO SORPRENDE EL HUMO, RESPIRAR POR LA NARIZ Y SALIR DEL RECINTO GATEANDO.		←	NO TRATAR DE EXTINGUIR EL FUEGO, SI NO DISPONE DEL ELEMENTO ADECUADO.
	←	NUNCA UTILIZAR LOS ASCENSORES, USAR LAS ESCALERAS MAS CERCANAS.		←	NO SEA VICTIMA DEL FUEGO NI SALTE, ESO HA COSTADO LA VIDA A MUCHAS PERSONAS, DE HABER ESPERADO UNOS MINUTOS MAS, HUBIERAN SIDO RESCATADAS.
	←	DE ESTAR ATRAPADO EN UN RECINTO LLENO DE HUMO, QUEDARSE JUNTO AL SUELO, DONDE EL AIRE ES MAS RESPIRABLE.		←	SI HAY PANICO CERCA DE LAS SALIDAS, NO ACERCARSE AL TUMULTO, TRATE DE FAMILIARIZARSE CON LA SALIDA DE EMERGENCIA O SEGUIR LAS INDICACIONES.
	←	TANTEAR TODAS LAS PUERTAS CON LA MANO, SI ESTAN CALIENTES, NO DEBEN ABRIRSE.		←	UNA VEZ AFUERA, NO TRATE DE ENTRAR, LLAME INMEDIATAMENTE A LOS BOMBEROS USANDO EL TELEFONO O LA ALARMA.