

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



DISEÑO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN
EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR. CASO ILUSTRATIVO.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN
PRESENTADO POR:
ARANA, CRISTINA EUGENIA
ESCOBAR VELÁSQUEZ, VERÓNICA PATRICIA
LÓPEZ ESCALANTE, NORMA JACQUELINE

16 DE FEBRERO
DE 1841

PARA OPTAR AL GRADO DE:
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

SAN SALVADOR, AGOSTO DE 2007
EL SALVADOR, CENTRO AMÉRICA



©2004, DERECHOS RESERVADOS
Prohibida la reproducción total o parcial de este documento,
sin la autorización escrita de la Universidad de El Salvador
<http://virtual.ues.edu.sv/>
SISTEMA BIBLIOTECARIO, UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector : Dra. Maria Isabel Rodriguez
Secretario General : Licda. Alicia Margarita Rivas de Recinos

Facultad de Ciencias Económicas

Decano : Lic. Emilio Recinos Fuentes
Secretario : Licda. Vilma Yolanda Vásquez del Cid

Docente Director : Ing. Gilberto Figueroa Trejo
Coordinador del Seminario : Lic. Rafael Aristides Campos
Docente Observador : Lic. Abraham Vásquez Sánchez

Agosto de 2007

San Salvador

El Salvador

Centro América

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios y a la Virgen María por estar conmigo en todo momento y darme las fuerzas para culminar mi carrera, así también a mi mamá María Luisa y mi hermano Sebastián por su amor, apoyo y comprensión; a las Hnas Flamenco al darme la oportunidad de estudiar, a mis mejores amigas: Marisol, Norma, Patricia, Helen, Carmen, Katia, al ser una bendición en mi vida, a Gladis de Hernández por su apoyo en el trabajo y en mis estudios.

Cristina Eugenia Arana

Agradezco a Dios Todopoderoso por su amor y ayuda incondicional y por haberme permitido culminar esta meta. A mis padres: Mario y Ruth por su esfuerzo, apoyo y comprensión en todo momento, a mis hermanos Mario, Gerardito y Teresita que contribuyeron a este logro, a mis familiares y seres queridos que forman parte de mi vida. A mis amigas: Norma, Cristina, Katia, Marisol, Helen y Carmen con las que he compartido alegrías y tristezas, A don Ricardo Hernández, propietario de la imprenta ANHER por su paciencia y apoyo a lo largo de la carrera.

Verónica Patricia Escobar Velásquez

Gracias a Dios por darme la fuerza, la capacidad y la oportunidad de poder culminar una meta más en mi vida; gracias a mis padres Salvador y Juanita por ser mi apoyo en todo momento de mi vida; a mi hermano Salvador Emilio por demostrarme que con diligencia se logra aquello que uno más quiere; a mis amigas: Patricia, Cristina, Marisol, Carmen, Helen y Katia por ser el ejemplo de que una verdadera amistad es aquella que crece y se fortalece en las adversidades; a Don Ricardo Hernández por su apoyo incondicional y por tendernos siempre su mano para ayudarnos en momentos difíciles de estudio; a nuestro asesor, Ing. Gilberto Figueroa Trejo por ser nuestra guía en la realización de tan importante trabajo académico.

Norma Jacqueline López Escalante

INDICE

RESUMEN	i
INTRODUCCION	iii

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACION DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR Y FUNDAMENTOS TEORICOS SOBRE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	
A. GENERALIDADES DE LA MEDIANA EMPRESA EN EL SALVADOR	1
1. ANTECEDENTES	1
2. CLASIFICACION	2
3. MARCO LEGAL.....	4
B. GENERALIDADES DE LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACION DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR	8
1. ANTECEDENTES	8
C. GENERALIDADES DE LA EMPRESA PAVITO CRIOLLO S.A. DE C.V.....	9
1. ANTECEDENTES	9
2. ESTRUCTURA ORGÁNICA.....	11
3. MISIÓN. VISIÓN Y SUS VALORES	14
3.1 MISIÓN.....	14
3.2 VISIÓN	14
3.3 VALORES	14

4. MARCO LEGAL	15
4.1 CÓDIGO DE COMERCIO	15
4.2 CÓDIGO DE TRABAJO	15
4.3 LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA	16
4.4 LEY DE IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y A LA PRESTACION DE SERVICIOS	16
4.5 CÓDIGO DE SALUD	16
5. SERVICIOS QUE PRESTA	17
6. IMPORTANCIA	17
D. GENERALIDADES DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	17
1. HIGIENE OCUPACIONAL	17
1.1 ANTECEDENTES	17
1.2 CONCEPTO	21
1.3 IMPORTANCIA	22
1.4 OBJETIVO	23
1.5 MARCO LEGAL DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	23
1.6 CAUSAS DE ENFERMEDADES OCUPACIONALES	26
1.7 FACTORES HIGIÉNICOS	27
1.7.1 AGENTES FÍSICOS	29
1.7.2 AGENTES QUÍMICOS	32
1.7.3 AGENTES BIOLÓGICOS	33
1.7.4 AGENTE PSICOSOCIAL	34
1.7.5 AGENTE ERGONÓMICO	35
2. SEGURIDAD OCUPACIONAL	35
2.1 ANTECEDENTE	35
2.2 CONCEPTO	37
2.3 IMPORTANCIA	37
2.4 PRINCIPIOS	38
2.5 CAUSAS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO	40
CONDICIONES INSEGURAS	40
ACTOS INSEGUROS	42

2.6 MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO	42
2.7 COSTOS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO	44
COSTOS DIRECTOS	44
COSTOS INDIRECTOS	44
3. BENEFICIO DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL CON RESPECTO AL TRABAJADOR	45
4. RELACION DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL Y LA SALUD OCUPACIONAL	46
E. GENERALIDADES SOBRE LOS PROGRAMAS DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	48
1. CONCEPTOS GENERALES.....	48
2. REGLAS SOBRE LOS PROGRAMAS	50
3. CONCEPTO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	50
4. IMPORTANCIA.....	51
5. OBJETIVOS	51
6. FINALIDAD	51
7. ELEMENTOS BÁSICOS DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	52
8. TIPOS DE PROGRAMAS	56
8.1 DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE ACCIDENTES DE TRABAJO.....	56
8.2 DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	56
9. ESTRUCTURA BÁSICA DE LOS PROGRAMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.....	57

CAPITULO II

DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR: CASO ILUSTRATIVO

A. IMPORTANCIA	58
B. OBJETIVOS	58
1. GENERAL.....	58
2. ESPECÍFICOS	58
C. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	59
1. MÉTODOS.....	59
1.1 ANÁLISIS	59
1.2 SÍNTESIS	59
2. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	59
3. TIPO DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	60
4. FUENTES DE RECOLECCIÓN DE DATOS	60
4.1 PRIMARIAS.....	60
4.2 SECUNDARIAS	60
5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	60
5.1 TÉCNICAS	60
5.2 INSTRUMENTO.....	61
6. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO Y LA MUESTRA	61
6.1 UNIVERSO.....	61
6.2 MUESTRA.....	62
7. PROCESAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.....	62
7.1 TABULACIÓN	63
7.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	63

D. SITUACIÓN ACTUAL DE LA MEDIANA EMPRESA	119
E. SITUACIÓN ACTUAL DE PAVITO CRIOLLO, S.A. DE C.V., CASO ILUSTRATIVO	121
1. DESCRIPCIÓN DE RECURSO HUMANO	121
2. PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL.....	122
3. CONDICIONES AMBIENTALES.....	123
4. DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALCIONES	125
5. HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	126
6. TIPOS DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES	130
7. COMITÉ DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	131
F. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	132
1. CONCLUSIONES.....	132
2. RECOMENDACIONES	134

CAPITULO III

PROPUESTA DE UN DISEÑO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR. CASO ILUSTRATIVO

A. IMPORTANCIA	136
B. OBJETIVOS	134
C. POLÍTICAS GENERALES DEL PROGRAMA.....	137
D. REGLAS GENERALES DEL PROGRAMA	138
E. ALCANCE DEL PROGRAMA	138
F. DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL PROGRAMA	139
1. COMPONENTES DE HIGIENE OCUPACIONAL	139
a) OBJETIVOS	139
b) POLÍTICAS.....	139

2. COMPONENTES DE SEGURIDAD OCUPACIONAL	140
a) OBJETIVOS	140
b) POLÍTICAS.....	141
G. FORMACIÓN DEL COMITÉ DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	142
1. OBJETIVOS	143
2. FUNCIONES	143
3. ORGANIGRAMA PROPUESTO PARA LA EMPRESA PAVITO CRIOLLO, S.A. DE C.V.....	145
4. PERFIL DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ.....	146
5. FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ	146
H. INSTRUMENTOS DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.....	149
1. REGLAMENTO.....	149
1.1 OBJETIVOS.....	149
1.2 RESPONSABILIDADES.....	149
2. REGLAS GENERALES DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	150
a) HIGIENE OCUPACIONAL	150
- INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES FÍSICAS	150
- ILUMINACIÓN	151
- VENTILACIÓN.....	151
- RUIDO	152
- EXÁMENES MÉDICOS.....	152
- SERVICIO DE AGUA.....	153
- SERVICIOS SANITARIOS	153
- ORDEN Y ASEO EN LAS INSTALACIONES	154
b) SEGURIDAD OCUPACIONAL.....	156

I. CONOCIMIENTOS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL USO DE HERRAMIENTAS Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	157
- HERRAMIENTAS	157
- EQUIPO DE PROTECCIÓN	164
J. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN.....	165
1. OBJETIVOS.....	165
2. POLÍTICAS	166
3. FINALIDAD	167
4. ALCANCE	167
5. RESPONSABILIDAD.....	167
6. CONTENIDO	168
7 CUADRO DE INVERSIÓN	169
K. PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA PAVITO CRIOLLO, S.A. DE C.V.....	170
1. OBJETIVOS	170
2. JUSTIFICACIÓN	170
3. SEÑALIZACIÓN EN LA EMPRESA.....	171
• SIMBOLOGÍA REQUERIDA.....	173
4. MAPA DE SEÑALIZACIÓN.....	177
5. PRESUPUESTO DE INVERSIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.....	178
L. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL EN LA EMPRESA PAVITO CRIOLLO, S.A. DE C.V.....	179
M. EVALUACIÓN Y CONTROL	180
1. EVALUACIÓN	180
2. CONTROL	181
BIBLIOGRAFÍA.....	182
ANEXOS	

RESUMEN

Las prácticas actuales en la gestión de recursos humanos consideran a la higiene y seguridad ocupacional como un elemento importante dentro de los sistemas de compensación que las organizaciones ofrecen a sus empleados. Son muchas las empresas que adoptan estrategias encaminadas al perfeccionamiento de las condiciones en que los empleados desempeñan su labor. La seguridad e higiene ocupacional permite lograr niveles superiores en las condiciones de trabajo y en la prevención de los accidentes y las enfermedades profesionales, lo que conduce a incrementar la satisfacción laboral y la productividad del trabajo. Por lo que la implementación de un programa de higiene y seguridad ocupacional mejoraría significativamente las condiciones de trabajo en un lugar específico, contribuyendo al mejoramiento de los procesos que se realicen. Así mismo reducir los costos por accidente o enfermedades profesionales derivadas de las actividades que realiza el trabajador, salvaguardando la integridad física y psicológica del mismo.

Partiendo de lo anterior es necesario que toda empresa diseñe e implemente un programa de higiene y seguridad ocupacional acorde a su proceso productivo, que permita al trabajador desarrollar sus actividades en forma segura evitando o erradicando enfermedades profesionales y accidentes de trabajo, mediante la capacitación y concientización de los empleados en general. Lo cual se logra a través de la realización del diagnóstico que permite determinar los principales problemas que afectan el desempeño y aquellas necesidades que son urgentes satisfacer.

Por lo tanto el presente trabajo de investigación tiene como objeto de estudio las condiciones de higiene y seguridad ocupacional con las que cuentan los empleados de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador.

El cual consta de los siguientes capítulos:

En el capítulo I se establecieron las bases teóricas que fundamentaron la investigación del trabajo para facilitar la comprensión de los términos utilizados en materia de higiene y seguridad ocupacional, auxiliándose de las leyes y reglamentos vigentes en nuestro país tales como: Constitución de la República, Código de trabajo, Ley del Seguro Social, Reglamento de higiene y

seguridad ocupacional en los centros de trabajo del Instituto Salvadoreño del Seguro Social, entre otros.

Así también se da una breve reseña histórica de las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador.

En el capítulo II se estableció la metodología de la investigación utilizada para el desarrollo del trabajo; así como también un diagnóstico de la situación actual de las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador, complementándose con un diagnóstico de la empresa Pavito Criollo SA de CV. La cual fue tomada como caso ilustrativo. El diagnóstico se realizó basado en un cuestionario dirigido a propietarios de las medianas empresas que fueron: Don pavo y Pavito Criollo; y a los empleados del caso ilustrativo los cuales fueron un total de cincuenta y nueve, distribuidos en las diferentes áreas de la empresa respectivamente. Posteriormente se llevo a cabo la interpretación y tabulación de los datos obtenidos, representándolos en cuadros y gráficos, relacionados a los diferentes aspectos investigados. Lo cual permitió establecer las conclusiones y recomendaciones pertinentes.

Finalmente en el capítulo III se presenta la propuesta de un diseño de un programa de higiene y seguridad ocupacional que tiene como objeto prevenir los riesgos, accidentes y enfermedades profesionales de los trabajadores. Mediante el establecimiento de reglas y políticas que permitan la disminución de agentes dañinos que causen enfermedades o lesiones.

Seguidamente se expone la formación del comité de higiene y seguridad ocupacional, así como los instrumentos del programa, los cuales son: Reglamento de higiene y seguridad ocupacional y el Programa de capacitación correspondiente.

De la investigación realizada se puede concluir que las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador, no cuentan con un programa de higiene y seguridad ocupacional que garantice la protección del trabajador al momento que este desempeña su trabajo, por lo que se hace necesario dicha implementación del programa para garantizar con ello la protección física y mental de todos los trabajadores en las diferentes áreas que comprende la organización.

INTRODUCCIÓN

Actualmente en el país las empresas están realizando un esfuerzo muy grande para garantizar al recurso humano un lugar de trabajo seguro y libre de riesgos que les permita realizar de la forma más eficiente todas sus actividades, de ésta manera contribuir a la creación de una cultura de higiene y seguridad ocupacional que les permita en todo momento ser más productivos y aumentar la calidad en el trabajo.

El siguiente trabajo de graduación titulado: "DISEÑO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR, CASO ILUSTRATIVO" y se encuentra estructurado de la siguiente manera:

Capitulo I

Este capitulo esta referido a aspectos teóricos conceptuales referidos a la higiene y seguridad ocupacional, así como generalidades de la mediana empresa en El Salvador, Generalidades de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador y a los programas de higiene y seguridad ocupacional con el objeto de una mayor comprensión sobre el tema de investigación.

Capitulo II

En este capitulo se presenta el diagnóstico de la situación actual de la higiene y seguridad ocupacional en la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador; así como su importancia, objetivos, y metodología de la investigación. Del mismo modo se establecen las conclusiones a las que se llegan respecto al diagnostico realizado y se proponen recomendaciones con el fin de mejorar la situación actual.

Capítulo III

Este contiene la propuesta del diseño del programa de higiene y seguridad ocupacional para la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador. Así como también se propone la simbología requerida y un mapa de señalización, un plan de implementación de higiene y seguridad ocupacional, los objetivos que este persigue, su respectiva justificación y el cronograma de actividades que permitan ponerlo en marcha.

CAPITULO I

GENERALIDADES DE LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR Y FUNDAMENTOS TEÓRICOS SOBRE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.

A. GENERALIDADES DE LA MEDIANA EMPRESA EN EL SALVADOR

1. ANTECEDENTES

En El Salvador el mayor número de medianas empresas se encuentran en actividades relacionadas con el comercio y los servicios. Las relaciones dentro del sector están bien marcadas, ya que en gran proporción, tanto micro como pequeñas y medianas empresas, tienden a contar con proveedores y clientes que forman parte del mismo sector. De la misma forma, la mayor parte de las actividades de la mediana empresa dedicada a la elaboración de alimentos están orientadas al mercado interno, por lo que los bienes y servicios generados llegan a suplir demandas locales.

Así mismo las medianas empresas coexisten, con actividades económicas de subsistencia desarrolladas por personas que perdieron su empleo o que no pueden trabajar en el sector formal de la economía. Es de notar que en este segmento de subsistencia prevalecen las mujeres empresarias. Existe un grave problema en la calidad de la fuerza laboral del sector, ya que prevalecen altos índices de analfabetismo y bajos niveles de escolaridad. Así mismo el sector es obligado a competir en nichos de mercado muy competitivos, donde a veces se encuentran también las grandes empresas.¹

En El Salvador una empresa es considerada como mediana cuando el número de empleados oscila entre cincuenta y noventa y nueve, según la Micro, Pequeña y

¹ <http://www.conectando.org.sv/Estrategia/Resumen.htm>

Mediana Empresa de El Salvador (MIPYMES), además es una fuente generadora de empleo que contribuye al dinamismo de la economía del país.

Según las estadísticas arrojadas por la MIPYMES la mediana empresa cuenta con el 0.3% de la participación total respecto a las demás empresas, generando alrededor de treinta y ocho mil ochocientos sesenta empleos. (Ver anexo 1).

Sin embargo para que las empresas puedan desempeñar un papel competitivo es necesario que mejoren sus índices de productividad. Las brechas de productividad entre las medianas y grandes empresas son muy significativas. La mediana empresa también está rezagada respecto a sus pares de otros países de mayor grado de desarrollo. Por ejemplo en la Unión Europea la productividad relativa de las medianas empresas frente a las grandes empresas es en promedio de sesenta y cinco por ciento (comisión Europea 2000). Así mismo en Estados Unidos este indicador equivale al sesenta y dos por ciento (Económica, Census, and Statistics Of. U.S. Bussines 1997). Estas menores brechas de competitividad en los países desarrollados facilitan la participación de las medianas empresas en las cadenas productivas y contribuyen a la solidez, dinamismo, y capacidad de competir de los tejidos productivos.²

2. CLASIFICACIÓN³

Existen diversas formas en que están clasificadas las empresas, entre los criterios más importantes se pueden mencionar los siguientes:

La Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU), clasifica las empresas según su actividad económica; están pueden ser: (Ver anexo 2)

EXTRACTIVAS: Son las que proporcionan materia prima para otras industrias.

Agricultura y Caza. Explotación del campo y la caza. (Hortalizas, frutas, flores, café, algodón, cría de ganado, conejos, etc.).

Pesca. Captura de peces, (Mariscos, conchas, ostras, etc.).

Explotación de bosques y canteras. Explotación de la madera y minas.

² Banco Interamericano de Desarrollo,

Guía operativa para programas de competitividad para la pequeña y mediana empresa

³ Licdo. Serrano Ramírez, Américo Alexis; Administración I Y II, Primera edición 2004.

INDUSTRIAS O FABRILES: Se dedican a la producción de bienes, mediante la transformación de materia prima a través de los procesos de fabricación.

Electricidad, agua y gas: Empresa que se encarga de la generación, transformación y distribución a consumidores domésticos, industriales y comerciales.

Manufactura: Empresa que se encarga de la transformación de mecánica o química de sustancias orgánicas o inorgánicas en productos nuevos, ya sea que el trabajo se efectúe, a máquina o a mano, en fabricas o en el domicilio, que los productos se venden al por mayor y menor.

COMERCIALES: Empresas que se dedican a la compra-venta de productos terminados. (Almacenes, librerías, supermercados, etc.).

FINANCIERAS: Tales como bancos, asociaciones de horro y prestamos. Empresas del sistema financiero que efectúan prestamos a personas y empresas.

EMPRESAS DE SERVICIO: Empresas que se dedican a la prestaciones de servicios no tangibles. (Fumigaciones, limpieza, vuelos, transporte, etc.).

POR SU CONSTITUCIÓN PATRIMONIAL.

Publicas: Gobierno Central, Instituciones Autónomas, Instituciones semi-autónomas y Municipales.

Privadas: Sociedades de Personas, "Sociedades de cuotas" (Art. 18 C. de C.)

Razón social. Las Sociedades en nombre colectivo o Sociedades colectivas (art. 93).

Razón social o denominación. Las Sociedades de responsabilidad limitada (Art. 101).

Sociedades de capital (Art. 126 C. de C.).

Denominación S.A. Las Sociedades anónimas. (Art. 191 C. de C.).

Las Sociedades en comandita por acción o Comanditarias por acción. (Art. 296 C. de C.)

Cooperativas. (Art. 19 del C. de C. y ley de cooperativas).

Socios que responden ilimitadamente: Únicos que tienen derecho a administrar y se llaman "socios comanditados".

Socios que responden limitadamente: Están excluidos de la administración y se llaman "Socios comanditarios".

Del mismo modo las empresas se pueden clasificar por su tamaño en:

Microempresas:	Activos hasta	\$11,428.57
	Empleados hasta	10
Pequeña empresa:	Activo hasta	\$85,714.29
	Empleados de	11 a 19
Mediana:	Activos hasta	\$228,571.43
	Empleados de	20 a 99
Grande:	Activos Mayor a	\$228,571.43
	Empleados de	100 o más.

Es importante destacar que para efectos de la investigación se tomará en cuenta el criterio de clasificación según el número de empleados que se aplica para la mediana empresa, debido a que es más accesible por parte de las organizaciones proporcionar esta información, que datos financieros que son mas difíciles de revelar.

3. MARCO LEGAL

La mediana empresa en El Salvador, es de fundamental importancia ya que proporciona empleos, oportunidades de expansión y contribuyen a la economía del país; así como también se ven beneficiados los empresarios mediante la obtención de mayores utilidades.

Es necesario hacer notar que la mediana empresa cuenta con leyes que regulan las relaciones entre patronos y trabajadores, y además velan por sus derechos y obligaciones.

3.1 Constitución del la República,

Decreto No.38, Fecha 15 de Diciembre de 1983, Publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 281 Fecha 16 del mismo mes y año.

El Estado a través de la Constitución de la República esta obligado a intervenir en la relación laboral, pues ello tiene que ver no sólo con el bienestar y el nivel de vida de los trabajadores, sino también de sus familias y, en consecuencia, con el de toda la comunidad.

En el capitulo dos: Derechos sociales; Sección segunda: Trabajo y seguridad social se en marca todo lo relacionado al accionar que deberán tener las empresas y empleados.

Por otra parte en el Art. Treinta y ocho se enuncia que el trabajo estará regulado por un código que tendrá por objeto principal armonizar las relaciones entre patronos y trabajadores, estableciendo sus derechos y obligaciones. Del mismo modo se presentan los derechos que tienden al mejoramiento de las relaciones laborales.

3.2 Código de Trabajo

Decreto Legislativo No. 15, Fecha 23 de Junio de 1972, Publicado en D.O. No. 142, Tomo No.236, de Fecha 31 de Julio de 1972.

El Ministerio de Trabajo es un ente regulador que vela por la armonía entre el patrono y el trabajador lo que se puede contemplar en los siguientes artículos:

Art. 1 Tiene por objetivo armonizar las relaciones entre el capital y el trabajo, y se funda en principios que tienden al mejoramiento de las condiciones de vida de los

trabajadores, especialmente en los establecidos en el Capítulo II del Título XI de la Constitución de la República.

En el artículo sesenta y dos se menciona los deberes que tiene el patrono con los trabajadores en calidad de aprendices, para que se les proporcione instrumentos, herramientas, materiales y equipos; así como brindarle la debida enseñanza y capacitación al trabajador para que ejecute de mejor forma su trabajo.

3.3 Ley del Seguro Social

Decreto No.1263, Diario Oficial No 226, Tomo 161, 11 de diciembre 1953.

La finalidad principal de esta Ley es la de garantizar seguridad social a aquellas personas económicamente activas por lo que se destaca el siguiente artículo:

Art. 2 El Seguro Social cubrirá en forma gradual los riesgos a que están expuestos los trabajadores por causa de: Enfermedades, accidente común; accidente de trabajo, enfermedad profesional, maternidad, invalidez; vejez, muerte, y cesantía involuntaria.

3.4 Reglamento para la afiliación, inspección y estadística del Instituto Salvadoreño del Seguro Social.

Acuerdo Ejecutivo No.271-Diario Oficial No. 224, Tomo 185, 8 de diciembre de 1959.

Todo patrono debe inscribirse e inscribir a los trabajadores para contar con los beneficios proporcionados por el Instituto Salvadoreño del Seguro Social, de acuerdo al siguiente artículo:

Art. 1. Los patronos están obligados a inscribirse y a inscribir a sus trabajadores, deberán hacerlo en el Departamento de Afiliación e Inspección del Instituto Salvadoreño del Seguro Social en el Municipio de San Salvador y en el resto de las

circunscripciones territoriales a donde se extienda el régimen en las dependencias que el Instituto tenga instaladas para el efecto en tales lugares, dentro de los plazos señalados.

3.5 Código de salud.⁴

Decreto legislativo No. 955, del 28 de Abril, publicado en el Diario Oficial No. 86, Tomo 299, del 11 de Mayo de 1988.

El Ministerio de Salud es una instancia del Estado rectora en materia de salud, que garantiza a los habitantes de la República de El Salvador la cobertura de servicios oportunos e integrales, con equidad, calidad y calidez, en corresponsabilidad con la comunidad, incluyendo todos los sectores y actores sociales, para contribuir a lograr una mejor calidad de vida.

Según el decreto No 723, Diario Oficial 115, Tomo 271, de fecha 24 de junio de 1981, se desarrolla la Ley de Creación de la Comisión Nacional de Alimentación y Nutrición, la cual será la encargada de establecer la normativa sanitaria que regula los establecimientos que procesan, comercializan, almacenan y expenden productos alimenticios.

Por lo tanto toda empresa dedicada a la elaboración de alimentos debe estar bajo la vigilancia del Ministerio de Salud, y cumplir con todas las normas sanitarias que este le exija.

⁴ www.mspas.gob.sc/p_salud_ambiental1.asp

B. GENERALIDADES DE LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR

1. ANTECEDENTES⁵

En el Salvador las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo han ido en ascenso; ya que a partir de los acuerdos de Paz firmados en el mes de enero del año mil novecientos noventa y dos es donde se da una apertura del comercio tanto formal como informal en el sector alimenticio, especialmente en la comercialización de panes con pavo; encontrándose entre las principales empresas: Don pavo y pavito criollo, las cuales ofrecen la mejor experiencia de comer un delicioso pan, acompañado de una exquisita salsa criolla, así como otros platillos típicos que son ofrecidos por dichas empresas, las cuales compiten por lograr posicionarse en la mente y preferencia de los clientes.

Debido a la expansión de estas empresas en el área de alimentos es importante considerar a la higiene y seguridad ocupacional como una parte esencial en el mejoramiento del ambiente laboral, asegurando la integridad del trabajador y por ende la aceptación de una cultura dinámica y productiva.

El diseño de un programa de higiene y seguridad ocupacional contribuirá a reducir riesgos, accidentes y enfermedades profesionales, en el sector de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador, ya que actualmente dicho sector no cuenta con un programa que garantice la reducción de riesgos.

Para efectos de la investigación se tomará como referencia las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador, entre las que se pueden mencionar: Don Pavo y Pavito Criollo, siendo este último el caso ilustrativo para el diseño del programa.

⁵ <http://www.monografias.com>

C. GENERALIDADES DE LA EMPRESA PAVITO CRIOLLO S.A. DE C.V.

1. ANTECEDENTES

Pavito Criollo se crea en 1,996, como persona natural, fue fundada por las hermanas Flamenco, las cuales tuvieron la idea de organizar un pequeño kiosco de ventas de panes con pavo, iniciando sus operaciones con seis empleados incluidas las dueñas. Estableció su primera sucursal en Merliot y la segunda en la Colonia Escalón,

En el año de 2001 fue constituida como Sociedad Anónima de Capital Variable.

La empresa ha crecido considerablemente, pues actualmente cuenta con diez sucursales, distribuidas de la siguiente manera:

Sucursal	Dirección
Oficinas Administrativas	Col. San Francisco, calle los Abetos, pasaje 5, casa # 12, San Salvador, El Salvador.
Metro centro 7º Etapa	Zona, 7º etapa # 7 distrito comercial metro centro San Salvador.
Metro centro 11º Etapa	Boulevard los Héroes, # 17 Distrito condominio metro centro San Salvador.
Metro centro 4º Etapa	Wall shop, condominio Metro centro # 3,4 San Salvador.
Metro Sur	Centro comercial Metro sur 12º Etapa, local # 10 San Salvador.
Merliot	Centro comercial Plaza merliot área de Food curt.
Rancho Alegre	Nuevo Rancho Alegre Metro sur, local # 7 San Salvador.
Plaza Mundo	Bulevar del ejercito # 88, centro comercial Plaza mundo, Soyapango.
Cascadas	Hiper Mall cascadas, 2º nivel, área de food curt.
Multiplaza	Carretera a Santa Tecla # 17, centro comercial multiplaza Antiquo Cuscatlán.
Galerías	Paseo General Escalón, centro comercial galerías 3º nivel área food curt.

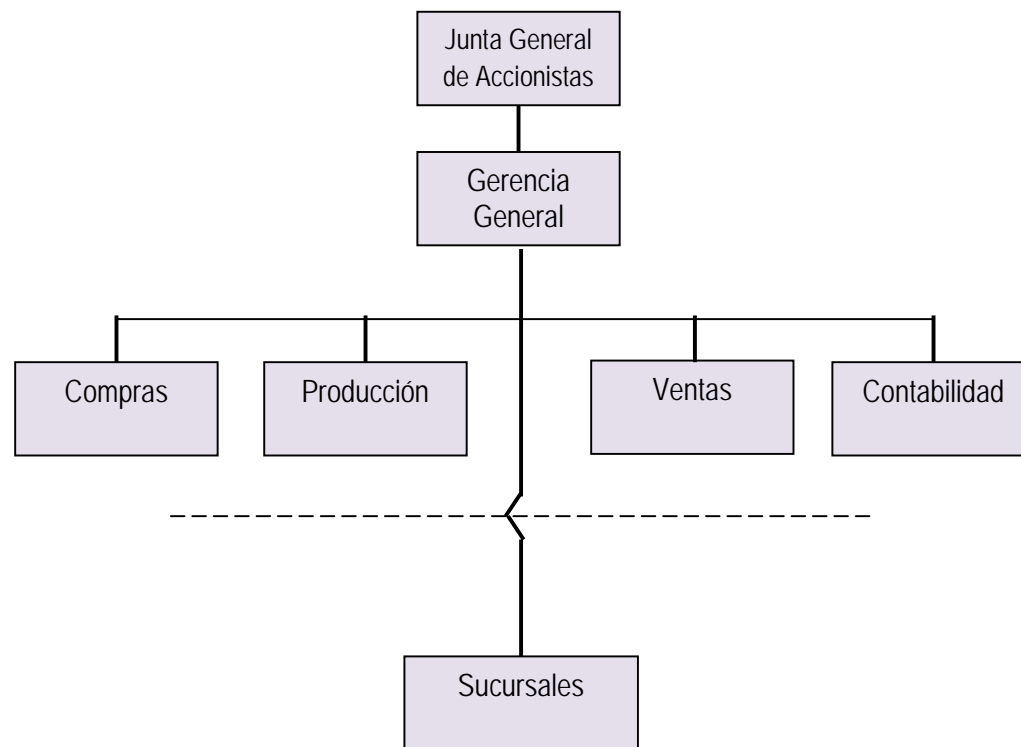
Además cuenta con cincuenta y nueve empleados permanentes, distribuidos en el área de ventas, producción y área administrativa, incrementándose el número de empleados a veinte o treinta en la época navideña.

Actualmente Pavito Criollo, se encuentra bajo la dirección de la señora Gladis de Hernández.⁶



⁶ Información proporcionada por la Arquitecto Flamenco de Figueroa, propietaria de Pavito Criollo

2. ESTRUCTURA ORGÁNICA

ORGANIGRAMA GENERAL
PAVITO CRIOLLO, S.A. DE C.V.

Fuente: Pavito Criollo S.A. de C.V.

Fecha de elaboración: Junio 2006

Relación de autoridad:

———< Lineal

- - -< Unidades descentralizadas

Pavito Criollo esta creciendo considerablemente no solamente en el aspecto económico, sino también respecto a su personal, por tal motivo es importante que cuente con una estructura orgánica, la cual consiste en representar gráficamente una institución; en la que se muestra las relaciones que guardan entre si los órganos o unidades que la componen.

El anterior organigrama es general ya que contiene información representativa de Pavito Criollo. Su presentación es vertical ya que las unidades están ramificadas de arriba hacia abajo a partir del titular en la parte superior.

Pavito Criollo esta formada de la siguiente manera:

La Junta General de Accionistas representa la máxima autoridad de la sociedad, la cual esta formada por tres socios. Se encarga de aprobar reformas, derogar estatutos y reglamentos internos de la empresa. Aprobar la Memoria de Labores, presupuesto anual, planes, programas y proyectos institucionales.

La Gerencia General, promueve la elaboración de planes, programas, proyectos y presupuestos de la empresa. Así mismo, elabora los proyectos, y reglamento Interno, vela por la administración eficiente y eficaz del patrimonio de la empresa.

Cabe denotar que la Junta General de Accionistas y las Gerencia General son niveles jerárquicos de **decisión**, debido a que de ellos emanan las órdenes y decisiones a ejecutarse.

La empresa cuenta con cuatro departamentos bien organizados, y constituyen un nivel jerárquico **funcional**, a través de ellos se ejecutan las órdenes dadas por la gerencia general y poseen poder de mando especializado.

Dichos departamentos son:

- **Departamento de producción:** este departamento se divide:

Bodega de Materia Prima: Es donde se almacena la materia prima que se utilizará para la elaboración, preparación (lavado, marinado, cocción) del producto a comercializar.

Bodega de Producto Terminado: Al finalizar la cocción del producto, se revisa y pesa para luego trasladarlo a tiendas donde se realizará la venta, (posee una unidad de apoyo de inventario)

Oficios Varios: se encarga de la limpieza de la empresa así como de enviar y traer documentación relacionada con la misma.

- **Departamento de contabilidad:** Elabora los estados financieros y conciliaciones bancarias mensualmente. Lleva control de inventarios y registra partidas de diario. Además, actualiza los libros contables respectivos. La elaboración de planillas de sueldos de ISSS y AFP, pago a cuenta etc.

Posee auditoria externa tiene la responsabilidad de presentar a la Junta General de Accionistas un informe anual sobre el estado financiero y la forma en que a su juicio se haya desarrollado las operaciones contables de la organización, detectan cualquier anomalía, irregularidad o ilegalidad con relación a aspectos financieros contables.

- **Departamento de ventas:** cuenta con diez sucursales, todas ellas distribuidas en el municipio de San Salvador, una persona se encarga de pedir y recibir el producto; así mismo se ocupa de revisarlo para evitar cualquier inconveniente, para luego colocarlo en las vitrinas y venderlo auxiliándose con sus compañeros.
- **Departamento de compras:** Se encarga de realizar las compras vigilando que la bodega tenga un estándar de los productos que requiere la empresa, así mismo controla todas las entradas y salidas del producto mediante el inventario costo promedio.

3. MISIÓN, VISIÓN Y SUS VALORES.

3.1 MISIÓN

Ofrecer la mejor experiencia de comer panes con pavo con su exquisita salsa criolla, elaborada con ingredientes de la más alta calidad, en un restaurante de servicio rápido, logrando así el triunfo y rentabilidad de nuestra empresa, empleados y socios.

3.2 VISIÓN

Hacer de Pavito Criollo S.A. de C.V. una empresa líder en América Latina, en la venta de exquisitos panes con pavo, acompañados de su insuperable salsa criolla.

3.3 VALORES

Respeto: es la virtud a la justa apreciación de las excelencias morales de una persona y el acatamiento que por tal causa se le hace.

Honestidad: es el cumplimiento de su trabajo en cualquiera de sus fases. Es un valor que se demuestra con la práctica diaria.

Amabilidad: es la manera más afable de dirigirse a compañeros de trabajo, clientes y proveedores.

Integridad: cumplir con rectitud los deberes de su puesto o posición.

Competitividad: dar a los demás un valor agregado en el servicio que se presta, permitiendo a la empresa diferenciarse de las otras.

Compromiso: satisfacer las expectativas del cliente, logrando así los objetivos de la empresa.

4. MARCO LEGAL

Pavito Criollo rige su accionar según las disposiciones que establecen las Leyes y Reglamentos de nuestro país, entre las que se mencionan:

4.1 CÓDIGO DE COMERCIO

Decreto No.671, Publicado en el Diario oficial No.140, Tomo 228, del 31 de Junio de 1970

El cual establece que: "Los comerciantes, los actos de comercio y las cosas mercantiles se regirán por las disposiciones contenidas en este código y en las demás leyes mercantiles, en su defecto por los respectivos usos y costumbres, y a falta de estos, por las normas del Código Civil".⁷

Así mismo se establece como deberán estar constituidas las empresas que adopten la denominación de Sociedad Anónima, lo cual se ve reflejado en el artículo 191 del Código de comercio.

4.2 CÓDIGO DE TRABAJO

Decreto Legislativo No. 15, Fecha 23 de Junio de 1972, Publicado en D.O. No. 142, Tomo No.236, de Fecha 31 de Julio de 1972.

Este regula la relación entre patrono y trabajadores, esto lo especifica en su Art., 1 el cual dice: "El presente código tiene por principal objeto armonizar las relaciones entre patronos y trabajadores estableciendo sus derechos y obligaciones, y se funda en principios que tiendan al mejoramiento de las condiciones de vida de los trabajadores, especialmente en los establecidos en la sección segunda, en el capítulo II de la Constitución"⁸

⁷ Código de Comercio y Ley de procedimientos Mercantiles, año 2005, art. 1 Pág. 3

⁸ Código de Trabajo, año 1998, Art. 1 Pág. 1, Reglamento General sobre seguridad e higiene en los centros de trabajo, Ley del Seguro Social y Reglamentos del Régimen general de salud y riesgos profesionales.

4.3 LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA.

Decreto legislativo No.134, del 18 de Diciembre de 1991, Publicado en el Diario oficial No.242, Tomo 313 del 21 de Diciembre de 1991.

En esta Ley se establece en el artículo 5, que tanto las personas naturales como jurídicas están obligadas al pago del impuesto sobre la renta.

Además en el artículo 41 se determina que calcularán su impuesto aplicando a su renta imponible en exceso de \$8,571.43 una tasa del 25%.

4.4 LEY DE IMPUESTO A LA TRANSFERENCIA DE BIENES MUEBLES Y A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS (IVA).

Fue emitida por Decreto legislativo No.296 del 24 de julio de 1992, Diario Oficial 143, Tomo 316 del 31 de julio de 1992.

En dicha Ley se establece quienes tendrán la calidad de contribuyente, esto dependerá del total del activo, según se establece en el artículo 28, inciso primero.

4.5 CÓDIGO DE SALUD.

Decreto legislativo No. 955, del 28 de Abril, publicado en el Diario Oficial No. 86, Tomo 299, del 11 de Mayo de 1988.

Así también se regirá por las disposiciones del Ministerio de Salud, para que se garantice que las instalaciones y el personal que labora en la empresa realicen sus actividades en forma mas segura, limpia y libre de contaminantes. Ya que este ministerio es el responsable de emitir las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen,

envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos así como de los medios de transporte. (Art. 82 código de salud).

5. SERVICIOS QUE PRESTA

Desde hace mucho tiempo Pavito Criollo ha venido ofreciendo calidad, fresca comodidad y una gran variedad de platillos entre los que se encuentran: yuca, refrescos, postres y panes con pavo siendo este último su plato principal.

Debido al poco tiempo con que cuentan las personas especialmente aquéllas que laboran surge la necesidad de contar con servicio a domicilio, cubriendo la zona de Oriente, Occidente y área Metropolitana del país.

Cubre eventos como fiestas navideñas, bodas, quince años, bautizos, congresos, entre otros. Sus clientes principales son: La Asamblea Legislativa, hospitales, centros educativos, instituciones privadas y públicas así como centros domiciliarios, etc.

6. IMPORTANCIA

Contribuir a la economía del país a través de la generación de fuentes de empleo que garanticen el bienestar y estabilidad laboral de toda la población, que ofrezca su fuerza de trabajo.

D. GENERALIDADES DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

1. HIGIENE OCUPACIONAL

1.1. ANTECEDENTES⁹

La existencia de los riesgos para la salud derivados del trabajo, ha sido reconocida desde la antigüedad, evolucionando a través del tiempo, esto debido a las enfermedades resultante de diversos agentes, lo cual ha sido muy notorio y

⁹ Vanderhaar, Rodolfo. y Goelzer, Berenice; La Higiene Ocupacional en América Latina: Una guía para el desarrollo.

prevaleciente. Para tener un panorama más amplio de la evolución de la higiene se denotan los años en que tuvo mayor auge.

SIGLO IV a.c: Hipócrates, fue médico Griego llamado desde la edad media el Padre de la medicina, su figura ha sido durante siglos como personificación del médico ideal y como el fundador de la medicina; Hipócrates sigue siendo el símbolo de todas las cualidades y principios morales inherentes a los médicos. Estudio el saturnismo (Se refiere a la intoxicación profesional o accidental por el plomo o sus sales)

SIGLO I d.c: Plinius El Viejo, debido al mal estado de salud de los mineros expuestos al plomo, mercurio y a los polvos minerales, enunció algunas normas preventivas y recomendó el uso de una mascarilla hecha de vejiga de animales para dichos trabajadores.

Siglo II d.c.: Galenos, después de Hipócrates fue el más grande médico de la Antigüedad, se le considera el padre de la filosofía experimental por sus investigaciones para determinar la función de distintos órganos; se interesó por una gran variedad de temas como: agricultura, arquitectura, astronomía, astrología, filosofía; hasta que decidió concentrarse en la medicina. Describió la patología del saturnismo, y también reconoció el peligro de las exposiciones a neblina ácida a las que están sometidos los mineros del cobre, Cabe denotar que en la antigüedad no se daba mucha importancia a los riesgos ocupacionales, puesto que el trabajo era realizado en gran parte por esclavos.

Siglo XVI: Paracelso, médico y alquimista Suizo estableció el rol de la química en la medicina. Publicó el gran libro de la cirugía en 1536 y una descripción clínica de la sífilis en 1530; fue el primero en conectar las paperas con la ingestión de agua con materiales (en general plomo). Y realizó numerosos remedios para numerosas enfermedades. Observó que existía una relación directa entre trabajo y salud, y fue quizás el primero en sentar las bases de lo que hoy conocemos como los "límites de exposición ocupacional", cuando afirmó: "cada sustancia es un veneno; es cuestión de la dosis".

Año 1556: **George Agrícola**, publicó el tratado "De Re Metallica", en el cual describió los problemas de salud en los trabajadores de minas de metal y recomendó medidas preventivas para mejorar la situación, como la ventilación de las minas.

Ramazzini reseñó de forma sistemática más de cincuenta enfermedades profesionales en su libro De Morbis Artificum Diatriba y subrayó la importancia de la relación entre el trabajo y la salud.

Siglo XIX: comenzó a existir una mayor preocupación sobre la salud de los trabajadores y se dieron los primeros estudios de varios tipos de enfermedades ocupacionales.

Inicio siglo XX: En Inglaterra y Estados Unidos, bajo el liderazgo de pioneros como Alice Hamilton, quien fue la primer mujer en ser contratada como miembro del equipo de la Harvard medical School, estudio la contaminación ambiental para el gobierno de los Estados Unidos, así como para las Naciones Unidas; fue autora de varias publicaciones entre las que podemos destacar: Industrial poisons in the United States (1995), Industrial Toxicology (1934) y Exploring the Dangerous Trades (1943).

Se desarrollaron actividades preventivas: comenzaron a estudiar el ambiente y prácticas de trabajo para evitar riesgos y proteger a la salud de los trabajadores. Se fue desarrollando el concepto fundamental de la higiene ocupacional con el medio ambiente y el desarrollo sostenible comenzó a tener una importancia creciente. En Inglaterra las primeras leyes sobre la Higiene Ocupacional influyeron en el mejoramiento de las condiciones peligrosas e inseguras de trabajo imperante en las fábricas y talleres.

Se comienza a considerar el lugar de trabajo como un elemento estratégico para la salud. Constituyéndose como temas relevantes no solo la mera prevención de enfermedades sino también el bienestar y la calidad de vida de la población

trabajadora. Posteriormente, la ley Inglesa obliga a la indemnización en el caso de lesiones causadas por los accidentes de trabajo.¹⁰

En Estados Unidos, al igual que en Inglaterra se emitieron leyes de Higiene Ocupacional, en particular para proteger a los trabajadores de los accidentes de trabajo.

Se dio un aumento de profesionales dedicados a la higiene ocupacional, además en muchos países se dio la creación de asociaciones profesionales con el objetivo de establecer una plataforma de intercambio de experiencias y constituirse un grupo de opinión. Esto tuvo sus frutos, ya que aparecieron La American Conference of Governmental Industrial Hygienists (ACGIH), y la American Industrial Hygiene Association (AIHA) fundadas en 1938 y 1939, respectivamente.

En 1987 se creó la Asociación Internacional de Higiene Ocupacional conocida por sus siglas en inglés: IOHA, cuyo objetivo es promover los contactos entre los profesionales de los diferentes países. En 1991 se llevó a cabo la Organización Mundial de la Salud (OMS) en Ginebra, una reunión sobre la situación de la higiene ocupacional en Europa, este hecho constituyó un hito importante en el desarrollo de la profesión (1992), pues por primera vez en Europa, especialistas en el tema llegaron a un consenso en cuanto a la definición de la higiene ocupacional, el perfil de este profesional y las áreas de conocimientos necesarias para su formación.

Con respecto a la evolución de la Higiene Ocupacional en El Salvador, se consideran las diversas facetas del trabajo tanto en el procedimiento como las condiciones en que los trabajadores desarrollan sus labores, estos han evolucionado conforme a los nuevos descubrimientos técnicos que procuran aumentar la producción; sin embargo, no solo la tecnología juega el papel decisivo en el proceso productivo; sino el hombre mismo desarrolla un papel importante en el trabajo, mejorando su entorno laboral a través de mejoras continuas logrando

¹⁰ IDEM.

la seguridad y satisfacción en el trabajo, obteniendo mejores beneficios tanto para la empresa como al trabajador mismo.

A partir de estos años, fueron incorporados en la legislación laboral, interesantes artículos relativos a la protección y conservación de la vida, salud e integridad corporal de los salvadoreños.¹¹

A través de la historia se puede observar, la importancia que ha tenido la higiene y seguridad ocupacional, en las organizaciones para garantizar así la protección del trabajador, lo cual ha hecho necesario la creación e implementación de políticas, leyes y normas que rijan el accionar de las mismas.

1.2. CONCEPTO

Existe una diversidad de definiciones sobre higiene ocupacional, dentro de las cuales se pueden mencionar:

- La higiene ocupacional se define como el trabajo reconocido, evaluado y controlado de la salud de los trabajadores el cual requiere básicamente de un programa de protección de salud, prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales ¹²
- El Señor Idalberto Chiavenato la define como: "El conjunto de normas y procedimientos tendientes a la protección de la integridad física y mental del trabajador, preservándolo de los riesgos de salud inherentes a las tareas del cargo y al ambiente físico donde se ejecutan"¹³
- Es el conjunto de conocimientos y técnicas dedicadas a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores del ambiente, psicológico o tensionales, que provienen del trabajo y que pueden causar enfermedades o deteriorar la salud.

¹¹ Lagos, Pilar Alfredo y otros "Identificación de riesgos ocupacionales en trabajadores de la industria pirotécnica, evaluación de la seguridad e higiene ocupacional. Tesis. UES. Año 1998 Pág. 45

¹² Manual de seguridad e higiene industrial, Camilo Janania Abrahán, décima reimpresión pagina 66

¹³ Chiavenato, Idalberto, Administración de Recursos Humanos, 5ta Edición, año 2003, pagina 479

Por tanto de lo anterior se puede definir a la higiene ocupacional como la rama de la salud ocupacional que se encarga de proteger al trabajador contra los riesgos a que pueden estar expuestos en su lugar de trabajo. De aquí la importancia que toda empresa, tenga conocimientos sobre las causas de las enfermedades ocupacionales que son capaces de producir un daño severo al organismo de las personas.

1.3. IMPORTANCIA

Todo trabajador por muy pequeña que sea la empresa en la cual labora esta expuesto a diversos accidentes de trabajo y enfermedades profesionales y es ahí donde la higiene ocupacional juega un papel muy importante, principalmente porque se encarga de la protección, de la integridad física y mental del trabajador, además lo preserva de los riesgos inherentes en los puestos de trabajo que atenten con la salud.

La higiene permite que los centros de trabajo alcancen un grado aceptable, permitiendo una adecuada integridad del trabajador, logrando así incrementar los más altos niveles de productividad y eficiencia. Desde el punto de vista empresarial el establecer medidas de higiene reduce en gran medida los costos por accidentes: *directos* (atención médica, medicinas, hospitalización e inclusive indemnización), y *costos indirectos* (daños a maquinaria o al equipo, pérdida o desperdicio de material, pérdida de tiempo en adiestrar nuevo personal, entre otros).

Pero el no contar con un programa de higiene no solamente repercute a la empresa misma, sino también a toda la economía, ya que en la medida en que los accidentes de trabajo afectan a la población laboral incide en la productividad y por ende en las utilidades.

En conclusión el mantener un programa de higiene ocupacional permite conservar la salud de los empleados como también el aumento de la productividad y la disminución de los costos de accidentes.

1.4. OBJETIVO

La Higiene en los centros de trabajo, es eminentemente preventiva, ya que esta dirigida especialmente al trabajador para que este pueda evitar riesgos, accidentes, enfermedades y ausentarse en forma permanente o definitiva del trabajo.

Entre los principales objetivos de la higiene podemos mencionar:

- "Evitar y controlar las enfermedades en el trabajo y establecer todo tipo de medidas tendiente a preservar la salud y la vida del trabajador.
- Establecer las medidas que deben implantarse en centros de trabajo, a fin de que los trabajadores laboren en condiciones higiénicas y adecuadas.
- Señalar que tarde o temprano un trabajador puede sufrir un padecimiento como consecuencia del trabajo."¹⁴

1.5. MARCO LEGAL DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.

La higiene ocupacional en El Salvador esta respaldada por instituciones y Leyes que orientan su accionar en las empresas, a partir del año 1911 se contempla por primera vez la compensación por lesiones, derivadas de accidentes de trabajo. El 28 de septiembre de 1949 fue decretada Ley del Seguro Social, por el Consejo de Gobierno Revolucionario y fue publicado en el Diario Oficial el 30 del mismo mes y año.¹⁵

En 1956 entra en vigencia la Ley del Seguro Social sobre los Riesgos Profesionales de Aplicación en toda la República y dentro del Régimen del Instituto Salvadoreño del Seguro Social; el Código de Trabajo fue presentado en 1963 y en el año 1971 es decretado el "Reglamento General Sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo". Actualmente las Leyes de trabajo tratan sobre riesgos profesionales estableciendo obligaciones tanto para patrones como para

¹⁴ ANDRÉW F. SIKULA, Administración de Personal, Editorial Limusa, S.A. DE C.V., México 1988, página 239.

¹⁵ Ley del Seguro Social y Reglamento del Régimen General de Salud y Riesgos Profesionales, Numeral I, pagina 5.

empleados sobre el cumplimiento de las medidas para evitar y prevenir accidentes de trabajo.

En el Código de Trabajo, Libro Tercero (Prevención y Seguridad Social) Título II establece lo referente a la higiene en el trabajo, y además que el patrono debe adoptar y poner en práctica medidas adecuadas de seguridad e higiene en los lugares de trabajo, para proteger la vida, la salud y la integridad corporal de sus trabajadores.¹⁶

Además establece que 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 mandamiento de las protecciones de maquinaria.¹⁷

Existen instituciones que respaldan la integridad del trabajador, como lo son:

- El Ministerio de Trabajo.
- El Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS)

Estos tienen como objetivo velar los derechos y obligaciones de los trabajadores con respecto a las enfermedades, accidentes y riesgos de trabajo.

Dentro de estos se encuentra.

- Ley Orgánica del Ministerio de trabajo y previsión social
Este Regula las condiciones de seguridad en las empresa y establecimientos.

Art. 54

a) Promueve en los lugares de trabajo la adopción de medidas de seguridad que protejan la vida, la salud y la integridad física y la capacitación de trabajo personal.

¹⁶ Código de Trabajo con Reformas Tributarias, 30ª Edición, Julio 2001, Libro Tercero, Título II, Capítulo I, Art. 314.

¹⁷ ÍDEM ART 315.

c) Dictar recomendaciones técnicas con el fin de mejorar las condiciones de trabajo y de eliminar los riesgos de accidentes y enfermedades en determinados lugares de trabajo.

Así, el reglamento General sobre la seguridad en los centros de trabajo contiene artículos que protegen la salud e integridad del trabajador, se toma como base los artículos 314 y 315 del código de trabajo.

El objeto del artículo 314 es establecer los requisitos mínimos de seguridad en que deben desarrollarse las labores en los centros de trabajo. El art. 315 establece que el reglamento se aplicará en todos los centros de trabajo privados, del Estado, municipio, instituciones oficiales autónomas y Semi autónomas.

La Constitución de la República en el art. 44. La ley reglamenta las condiciones que deben reunir talleres, fábricas y locales de trabajo.

El Estado mantendrá revisiones periódicas velando que las empresas cumplan con las normas legales de trabajo, asistencia, previsión y seguridad social, con el fin de comprobar y sugerir reformas para la integridad del trabajador así como de la empresa misma.¹⁸

La Ley General del Seguro Social decreta lo siguiente:

Art. 186 establece el Seguro Social obligatorio como una institución de derecho público que realizará los fines de seguridad social que esta Ley determina, el Seguro Social cubre de forma gradual los riesgos, accidentes y enfermedades a los que están expuestos los trabajadores. Dentro de estas causas se encuentran: Enfermedades, accidente común, accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, maternidad, invalidez, vejez, muerte y cesantía involuntaria.

¹⁸Constitución de El Salvador: Editorial Jurídica Salvadoreña, Vigésima novena edición.

En caso de enfermedades o accidentes, las personas cuentan con el apoyo del Seguro Social, teniendo derecho a recibir servicios médicos, quirúrgicos, farmacéuticos, odontológicos, hospitalarios etc. que se juzguen necesarios establecidos en el art. 48 de la misma.¹⁹

1.6. CAUSAS DE ENFERMEDADES OCUPACIONALES

Enfermedades Profesionales:

Es un estado patológico que sobreviene por una causa repetida durante largo tiempo, como consecuencia de la clase de trabajo que desempeña la persona o el medio en que desarrolla sus actividades, produce en el organismo lesiones o perturbaciones funcionales, permanentes o transitorias, ésta puede ser originada por agentes químicos, físicos y biológicos.²⁰

Existen variedad de agentes, estos se pueden clasificar en tres grupos:

- Agente causal, que emana del proceso de trabajo
- Factores relacionados con las condiciones en que el trabajador realiza sus actividades.
- Los que se originan en el ambiente en el que el trabajador se desarrolla.

Las enfermedades profesionales, se desarrollan lentamente, sin embargo, al verse expuestos a un contaminante peligroso pueden prolongarse durante muchos años antes de que se manifieste el cambio patológico, estos riesgos son propios del desprendimiento de polvos, humos, vapores y gases; que son los más comunes en las atmósferas industriales.

Todos estos factores son producto del industrialismo y son del dominio de la higiene, que cada vez cobra mayor importancia por el gran valor psicológico, social y económico que para el país supone la salud de la población obrera.

¹⁹ La Ley General del Seguro Social

²⁰ Arias Galicia, Fernando. Administración de Recursos Humanos segunda edición, año 1976 Pág. 358

Las enfermedades ocupacionales tienen impacto tales como:

Psicológico: debido a las deficientes condiciones higiénicas, las enfermedades profesionales originadas en el trabajo, desarrollan en las personas un temor constante de verse lesionadas gravemente, produciendo un ambiente de inseguridad personal afectando de esta forma su personalidad y su trabajo, causando neurosis, psicosis y en casos más graves trastornos mentales, vicios, muerte o suicidio.

Social: se refleja en la fuerza de trabajo que dispone un país, por tanto afecta directamente a la sociedad, aumentando el número de incapacitados y la necesidad de atenderlos.

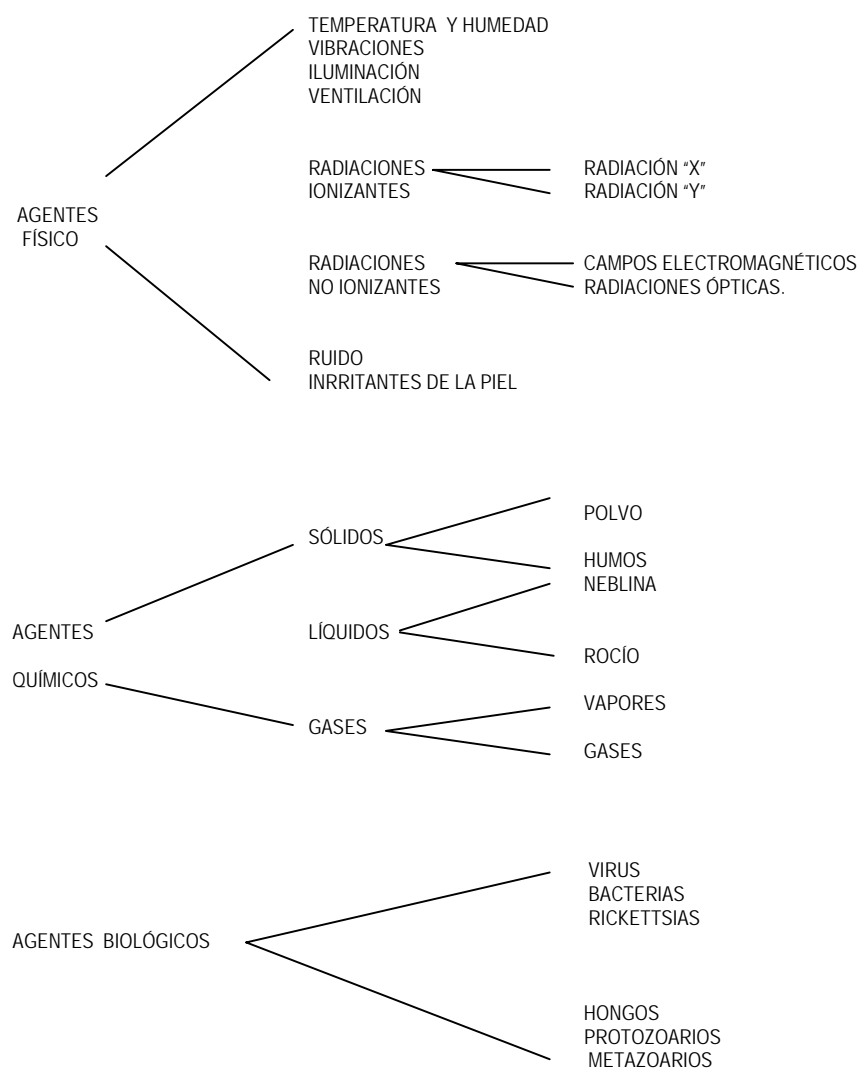
Económico: es difícil de calcular ya que las estadísticas incluyen accidentes y enfermedades profesionales, esto causa pérdidas económicas a la empresa, disminución de la calidad, ausentismo del personal, pérdida para el seguro social u otro organismo similar por el aumento de gastos médicos y originando pérdidas para el país, al perder fuerza de trabajo.

Por ello es necesario que las empresas tengan conocimiento sobre los agentes contaminantes que son capaces de producir un daño al organismo de las personas, en el proceso de trabajo, las condiciones insalubres y ambiente en que laboran los trabajadores.

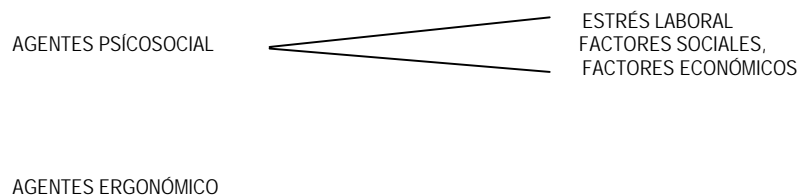
1.7. FACTORES HIGIÉNICOS

De acuerdo a criterios de algunos especialistas el trabajo es salud; ya que debe existir un equilibrio entre el hombre, su medio ambiente y los agentes que lo rodean, dando como resultado la ausencia de enfermedades así como el bienestar físico, psíquico y social. Por ello es necesario conocer los agentes que se originan

en el proceso de trabajo evitando de esta manera: riesgos, accidentes y enfermedades que afecten a las personas y el ambiente en que se desarrolla. Los Agentes Higiénicos se dividen en cinco clases las cuales son:²¹



²¹ Hernández, Zúñiga. Seguridad e higiene industrial. Sexta reimpresión. Editorial Limusa S.A.DE C.V. 2003.



Fuente: Hernández, Zúñiga. Seguridad e higiene industrial. Pág. 52.
Editorial Limusa sexta reimpresión. 2003.
Aporte según investigación de grupo

1.7.1. AGENTES FÍSICO

En los centros de trabajo se dan varias causas de enfermedades especialmente las condiciones físicas; entre los factores físicos se pueden mencionar: temperaturas y humedad, vibraciones, iluminación, ventilación, radiaciones, ruido, irritantes de la piel.²²

- **Temperatura y Humedad:** En algunas ocasiones hemos observado que la temperatura y la humedad inciden en nuestro estado de ánimo, la capacidad de trabajo e incluso en nuestro bienestar tanto físico como mental. El estado del tiempo y la temperatura nos afecta en formas diferentes. unas personas se sienten contentas y dinámicas cuando hace frío; otros prefieren el calor. Bajo las condiciones húmedas y calientes disminuye la evaporación que produce enfriamiento, reduciendo la posibilidad que el cuerpo disipe calor, el ritmo cardíaco es alto, la temperatura del cuerpo es alta, la fatiga y el cansancio se hace notable.²³

²² Hernández, Zúñiga. Seguridad e higiene industrial. Sexta reimpresión. Editorial Limusa S.A.DE C.V. 2003.

²³ Schultz, Duane P, Condiciones de Trabajo. Psicología Industrial. tercera edición. México 1991

- **Vibraciones:** Se refiere al uso de maquinaria que transmite vibraciones eléctricas o automotoras; los daños causados por las vibraciones son relativamente raros, pero pueden ser graves si duran largos períodos.
Dentro de las enfermedades que el empleado puede padecer por causa de las vibraciones pueden ser: trastornos nerviosos, afecciones cardíacas, etc.²⁴
- **Iluminación:** La iluminación es de vital importancia ya que facilitan la realización de tareas visuales, repercutiendo en la agudeza visual, observación del objeto, contraste, resplandor; Velocidad de percepción como: color, brillo, parpadeo y otros factores como la producción y conservación del calor, etc.
- **Ventilación:** Se entiende por ventilación a la sustitución de una porción de aire, que se considera indeseable por otra que aporta una mejora, tanto en pureza, como de temperatura, humedad, etc. Existen diversas causas de calidad del aire, la principal es la ventilación insuficiente que causa problemas a la salud, debido a un sistema de aire acondicionado con mala conservación y limpieza precaria.
La mayor parte de los contaminantes del aire son producidos por operaciones, condicionadas en áreas relativamente pequeñas, como ejemplo, pinturas de rociado, esmerilar, proceso de mezclado y batido, etc. Con esto surge la necesidad de recurrir a los servicios competentes.
- **Radiaciones:** Las radiaciones pueden ser definidas en general, como una forma de transmisión especial de energía. Dicha transmisión se efectúa mediante ondas electromagnéticas o partículas de materiales emitidas por átomos inestables. Las radiaciones constituyen hoy en día un problema para la salud pública e higiene ocupacional de primera magnitud. Las radiaciones

²⁴ Simula, Andrew F. administración de Recursos Humanos, primera edición, año 1987, Pág. 384

artificiales fueron creadas por el hombre ofreciendo riesgos de mayor magnitud al trabajador y población en general. Estas tiene la propiedad de atravesar las distintas capas del cuerpo humano y ejercer un efecto destructor sobre las células de los tejidos profundos. Esta acción depende de la intensidad y la cantidad de la duración de las radiaciones.²⁵

Estas se pueden clasificar en:

Ionizantes: Es la radiación electromagnética con energía suficiente para provocar cambios en los átomos sobre los que incide; entre ellos están: La irradiación alfa, radiación Beta, Radiación Gamma, Radiación "x", Radiación de neutrones, Radiación "y".

No ionizantes: Es aquella que no es capaz de producir iones al interactuar con los átomos de un material; se clasifican en dos grupos los cuales son: Campos electromagnéticos y Radiaciones ópticas.²⁶

Así mismo estas exposiciones a las radiaciones pueden producir enfermedades tales como, las que se mencionan en el código de trabajo artículo 332, numeral 122 entre las que aparecen: Síndrome de irradiación aguda, Síndrome cerebral, enfermedad aguda por radiación, los efectos pueden presentarse a corto y largo plazo, causando quemadas en la piel, aparición de cataratas en los ojos, leucemia, cáncer, anemia, esclerosis, alteraciones testiculares con trastornos en la producción de espermatozoides, esterilidad, entre otras.

- **Ruido:** Se define como una forma de energía vibratoria que se capta en los oídos y se registra en el cerebro. Posee tres características básicas las cuales son: Intensidad sonora, Potencia sonora y presión sonora.

Cuando se habla de ruido como contaminante laboral, este se define como la percepción acústica que llega a crear en las personas estado de tensión

²⁵ Allperin, José. Curso de Higiene primera edición, año 1965. Pág. 201

²⁶ IDEM.

nerviosa, desagrado, molestia que les puede causar la pérdida parcial o total de su capacidad auditiva.²⁷

- **Irritantes de la piel:** Varios estudios indican que los irritantes de la piel son los males que con más frecuencia se presentan. Las enfermedades de la piel causan molestias, sufrimiento, gastos por compensación de dinero mayor que otro tipo de riesgo profesional. Se creía que las enfermedades de la piel solo se debían a alergias de los empleados y por ende no se les prestaba atención; sin embargo hoy en día la mayoría de enfermedades de la piel se deben a irritantes; en el trabajo, como solventes, bases, ácidos, etc.²⁸

1.7.2. AGENTES QUÍMICOS ²⁹

Es toda sustancia orgánica e inorgánica, natural o sintética que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso, puede incorporarse al aire en forma de polvo, humo, gas, o vapor, con efectos irritantes, corrosivos, asfixiantes o tóxicos y en cantidades que tengan probabilidad de lesionar la salud de las personas que entran en contacto con ellas.

Estos factores están relacionados con agentes derivados o provocados del proceso o compuestos, según su grado de peligrosidad, se clasifican en:

Explosivos: Es la capacidad en que una sustancia tiende a expandir sus moléculas en forma brusca y destructiva.

Inflamables: Es la combustión de una sustancia en si misma, con desprendimiento de calor.

Corrosividad: Sustancias que contienen propiedades ácidas o alcalinas.

²⁷ IDEM.

²⁸ Simula Andrew F. Administración de personal. Cuarta reimpresión, Editorial Limusa. México 1993. Pág. 242

²⁹ Tomado de letayf 1996

Toxicidad: Es cuando una sustancia produce daño a la salud de las personas que están en contacto con ellas.

Las sustancias químicas las encontramos en diferentes estados como Solidó: su presentación es en polvo, humo, estas son partículas microscópicas de 0.01 a 25 micras de diámetro, su vía de expansión es por la inhalación del contaminante aunque también puede absorberse por la piel.

Otra forma es Líquida: Su presentación es por neblina, rocío, vapores, que son micro partículas líquidas resultantes de la atomización o pulverización del líquido formando gotas de tamaño variable se absorbe por vías respiratorias, digestivas o cutáneas.

Gases: Su presentación es en forma de gases como vapores, humos. Se encuentra en forma gaseosa como resultado de moléculas de un elemento químico compuesto.

Todo factor químico, causa enfermedades a los trabajadores que desarrollan sus labores en áreas como: fundiciones de plomo, fabricación y manipulación de compuestos derivados del fósforo, industrias del petróleo, de cerámica, plomería, fabricas de tubos, envolturas de cables, soldaduras, esmaltes y lacas y demás manipuladores de plomo y sus compuestos. Esto según el artículo 332, numeral 69 del Código de Trabajo.

1.7.3 AGENTES BIÓLOGICOS³⁰

Estos factores están relacionados con agentes patológicos, microorganismos, bacterias, virus, hongos, protozoarios, metazoarios etc. Todos estos producen enfermedades infecciosas en los centros de trabajo dando como resultado que el trabajador se contagie y su estado de ánimo minimice y por ende su producción sea baja.

³⁰ Manrique Alexander; Trabajo de Graduación, Facultan de Ciencias Económicas, UES.

Dentro de los principales factores biológicos encontramos:

Bacteria: Seres microscópicos que forman una célula encontrándose en cualquier lugar en que se relaciona el ser humano. Gran cantidad de estas se encuentran en el mismo ser humano como en el intestino, garganta, sin embargo no provocan daños al menos que las defensas sean bajas y las bacterias se reproduzcan rápidamente.

Virus: son organismos más pequeños que las bacterias, estos pueden encontrarse en el reino animal como vegetal, el virus para poder sobrevivir necesita de una célula para habitar como huésped y su objetivo es reproducirse y extenderse hacia otros organismos.

Hongos: tienen una mayor evolución que las bacterias, una diferencia entre estas es que se reproduce por medio de esporas; para poder vivir necesitan suficiente humedad y cuando ingresan al organismo también actúan como las bacterias.

Parásitos: Aunque los microorganismos anteriormente descritos pueden ser parásitos estos no afectan en gran escala al ser humano como lo hace el parásito ya que este vive dentro del organismo alimentándose de este lo cual no lo beneficia.

1.7.4 AGENTE PSÍCOSOCIAL³¹

Los factores psicosociales están presentes en el entorno social, económico, especialmente en el ambiente laboral, donde la naturaleza del trabajo y las condiciones en que se desarrolla, da una serie de sintomatologías que no justifican o tienen causa orgánica, que pueda relacionarse directamente con el ambiente de trabajo. Cuando al trabajador se le somete a cumplir labores superiores a su capacidad física y técnica además de cumplir horarios y metas difíciles, su

³¹ IDEM

desarrollo va minorizando, su capacidad mental se estresa y por ende su desarrollo de producción disminuye.

Entre los factores Psicosociales tenemos: Estrés laboral, Factores sociales, Factores psicológicos, Factores económicos.

Dichos factores repercuten en la forma en que el trabajador desarrolla sus labores, ya que este no es un ser individual, sino un ser que vive en sociedad, y por tal motivo se ve afectado por todos los elementos que lo rodean produciéndole estabilidad o inestabilidad en sus actividades principalmente en las laborales.

1.7.5 AGENTE ERGONÓMICO³²

Los factores ergonómicos en los centros de trabajo se enfocan principalmente al diseño y desarrollo de un equipo de personas que presentan alguna discapacidad física, resultantes de modificar el estado de reposo o movimiento de una parte total o parcial del cuerpo. La ergonomía se origino a partir de la segunda guerra mundial.

La Palabra ergonomía se deriva de las palabras griegas ergos, que significa trabajo y nomos, leyes; por lo que literalmente significa leyes de trabajo. Esta puede definirse en varios aspectos dependiendo el área en que se desarrolla.

2. SEGURIDAD OCUPACIONAL

2.1. ANTECEDENTE ³³

Los accidentes de trabajo han surgido desde principios de la humanidad, desde que el hombre creaba sus propias herramientas pudo haber sufrido accidentes por el uso de estas, además estaba expuesto a caídas como ataques de animales salvajes etc. A través del tiempo los hombres sintieron la necesidad de formar clanes para poder obtener mayor protección y seguridad, delegando tareas

³² IDEM

³³ www.gestiopolis.com/recursos/doc/fulldoss/rrhh/reindustria/.htm

determinadas a cada miembro incluyendo en cada una de estas los riesgos y enfermedades a los que estarían expuestos.

El hombre comenzó a utilizar su propia energía muscular y natural, auxiliándose de las fuerzas naturales como la hidráulica y el viento. Con el surgimiento de las máquinas las actividades laborales se volvieron complejas con el objetivo de aumentar la productividad y con ello también nacieron los accidentes y lesiones en el trabajo

En El Salvador, El Estado trata de resolver la situación laboral en que se encuentra el trabajador, por lo que era eminente la creación de una institución que velará, normalizará y protegerá la armonía laboral, haciendo conciencia entre patronos, sindicatos y trabajadores.

El 11 de mayo de 1911, se creó la Ley de Accidentes de trabajo con el objetivo de beneficiar al empleado de deplorables condiciones de trabajo, regulando sus derechos frente al descuido y la inconsideración de los empresarios. Esta ley se hacía cumplir bajo la dirección de Alcaldes, Jueces de Paz y autoridades gubernamentales. En 1953, se organizó el Departamento Nacional de Previsión Social, incluyendo las secciones de Seguridad, trabajando en la formulación de normas sanitarias y de seguridad.

El Cuerpo de Leyes Y Reglamentos sobre riesgos profesionales se pone en vigencia en 1956, aplicado en toda la República y dentro del Régimen del Seguro Social Salvadoreño.

Fue hasta en 1971 que por Decreto N° 7 publicado en el D.O N°27 Tomo. 30. El 9 de febrero de ese año, fue creado el Reglamento General sobre Seguridad en los Centros de trabajo.

La preocupación existe en varias instituciones tanto públicas como privadas dentro de estas citamos el Ministerio de Trabajo, el Instituto Salvadoreño del seguro social, etc., Su preocupación por mejorar los servicios en materia de riesgo ocupacional, se organizaron programas de inspección, educación y asesoría en los establecimientos industriales sobre como contribuir al mejoramiento de la seguridad y la salud de los trabajadores. Todo esto se dio en 1995.

2.2. CONCEPTO

Es un conjunto de medidas técnicas, medicas, educativas y psicológicas para la prevención, control, disminución y eliminación de las enfermedades y accidentes que se dan en el trabajo, instruyendo al empleado acerca de las necesidades de implementar prácticas preventivas para salvaguardar la vida e integridad física del trabajador.³⁴

Es la técnica frente a los accidentes de trabajo, incluyendo la detección y protección de daños o pérdidas. Fundamentalmente sobre los factores mecánicos agresivos del ambiente de trabajo y factores que se presentan súbitamente.³⁵

2.3. IMPORTANCIA

La importancia de la seguridad ocupacional en las empresas, es preservar la vida, la salud y la integridad física del trabajador lográndose a través de programas de seguridad apegados a las necesidades particulares de cada centro de trabajo, con la dirección del departamento de recursos humanos.

Hay varias razones por las cuales las empresas consideran importante un programa de seguridad ocupacional ya que considera los siguientes aspectos:

³⁴ Adalberto Chiavenato "admón. de RRHH" quinta edición, Año 2003 Pág. 487

³⁵ Instituto Territorial Barcelona

El hombre es el elemento de mayor importancia para la empresa, su vida, su integridad física, y salud son factores que el empleado debe poseer para que pueda rendir en su desempeño laboral trayendo consigo beneficios para la empresa.

Minimizan las causas que producen los Riesgos Profesionales, ya que los accidentes interrumpen el proceso de trabajo y las enfermedades profesionales, causan inconvenientes administrativos.

También reduce pérdidas y daños a equipo y maquinaria, al observar los riesgos inminentes que existen en los centros de trabajo podrán prevenirse daños en las maquinarias y lesiones en las personas encargadas de cada área.

Desde el punto de vista social, pueden analizarse los daños que produce a la sociedad y al país el hecho de que una gran cantidad de personas queden incapacitadas total o parcialmente para trabajar.

Es necesario hacer notar, que las empresas deben de estar consientes de la importancia de la seguridad en las industrias, los beneficios que lograrán en cuanto a la disminución de costos, mayor productividad, protección de los trabajadores, obtención de mayores utilidades, etc. se verán incrementados en gran medida.

2.4. PRINCIPIOS

Los principios son ideas o verdades que sirven de máxima orientadora de conducta aceptada, compartida y aplicada por todos los miembros de la organización³⁶

Partiendo de esto, se pueden denotar tres principios:³⁷

³⁶ www.prohumana.cl/index.php3

³⁷Centro de desarrollo artesanal- Ilobasco. Cámara Salvadoreña de artesanos- CASART. Guía técnica para el control de calidad, Pág. 52

- La acción y conservación del interés activo en la seguridad:

Este principio se refiere a que para prevenir accidentes de trabajo es necesario que exista interés por parte de todos, es decir que tanto la gerencia, mandos medios y el área operativa deben estar interesados, de tal forma que participen activamente y con la mayor disponibilidad en un programa de seguridad.

Es decir deben tratarse y aplicarse métodos efectivos que sean apropiados a determinadas industrias y que estos puedan ser confiables para lograr los resultados esperados.

- La investigación de los hechos:

Se refiere a que cuando se ha producido un accidente de trabajo, debe recopilarse información esencial que contenga primeramente datos del acaecimiento de accidente.

Cabe denotar que la tarea de investigar hechos, es importante, ya que se indaga en la hora, lugar del accidente, así como el tipo de lesión y los costos tanto directos como indirectos, motivo por el cual se cometió, esto con el fin de contribuir a la prevención de accidentes futuros.

- La acción correctiva basada en hechos:

Una acción correctiva basada en hechos consiste en que ante un hecho que dio como resultado un accidente de trabajo sirva para tomar acciones o medidas correctivas, por ejemplo cuando el interés de la gerencia da por resultado encontrar las razones porque los trabajadores resbalan y caen sobre los pisos grasoso, es claro que cualquier acción correctiva que se adopte debe encaminarse a estos hechos, es más, el interés de la gerencia podría hasta llegar a investigar porque se derramo grasa en los pisos, y más que todo porque no se limpio en el momento oportuno.

Las medidas correctivas vendrían a darse como por ejemplo, establecer que todo personal deberá usar los zapatos antideslizante (otorgados por la empresa), o que el área donde se usa grasa; debe estar cubierta por alfombra

antideslizante, entre otras. Todas las medidas que se adopten vendrán basadas en un hecho.

2.5. CAUSAS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO

Inicialmente es importante conocer que es un accidente de trabajo; Se puede definir de la siguiente forma:

- Se entenderá por accidente de trabajo, todo acontecimiento repentino que afecte al asegurado a causa del desempeño de sus labores o con ocasión de la misma.³⁸
- Accidente de trabajo es toda lesión orgánica, perturbación o muerte que ha de ser producida por la acción repentina y violenta de una causa exterior o del esfuerzo realizado.³⁹
- Según la seguridad industrial: es todo acontecimiento súbito que interfiera o interrumpe un trabajo ordenado que se esta desarrollando. No representa necesariamente una lesión humana; son también daños a equipo, material, maquinaria y tiempo.⁴⁰

Existen dos grandes causas de los accidentes de trabajo: ⁴¹

CONDICIONES INSEGURAS

Las condiciones inseguras o "contrarias a la seguridad", es aquella condición mecánica o física que, por defecto o imperfección, precipita el accidente y que puede ser corregida o resguardada, como por ejemplo:

³⁸ Ley del Seguro Social, Reglamento de Evaluación de Incapacidades por Riesgo Profesional, Art. 2 Inciso 2do.

³⁹ Código de Trabajo, D.L. No.15, de fecha 23 de junio de 1972, Publicado en D.O. No. 142, Tomo 236, de fecha 31 de julio 1972. Art. 317, Inciso 1º

⁴⁰ Instituto Salvadoreño del Seguro Social, Dpto. de Medicina Preventiva, programa salud ocupacional, Pagina 18

⁴¹ IDEM

- Condición física insegura:
 - Suelo irregular, con orificios
 - Piso liso, con agua, aceite y otra sustancia deslizante.
 - Gases o vapores dañinos a la atmósfera.
- Condición mecánica insegura:
 - Máquina con engranajes no cubiertos
 - Vehículos con frenos defectuosos.
 - Faja y polea sin guardas.

Dentro de las condiciones inseguras, se pueden mencionar:

- **Temperatura:** para el desarrollo de muchos procesos industriales es necesario un control de la temperatura. Esta puede regularse a través de un sistema de enfriamiento (aire acondicionado) o calentamiento del aire (calefacción), pero es muy difícil mantener una temperatura a tal grado que los trabajadores puedan laborar con seguridad.
- **Alumbrado:** esta es otra condición insegura que contribuye al aumento de los riesgos por accidente, ya que en la mayoría de las empresas es común observar lámparas fluorescentes, montadas en paredes, en armaduras.
Es de suponer, lógicamente, que la iluminación natural sea la más indicada para el desempeño de labores, por múltiples razones: menos brillo, ausencia de destellos y de calor, etc. Que comúnmente suelen generar los diversos tipos de luz artificial.
- **Ruidos y vibraciones:** esto constituye problemas considerables y que en muchas empresas aun falta por resolver, el ruido es indeseable, ya que son provenientes de vibraciones continuas variables y por ende de frecuencia insatisfactoria. Por ello, se observa a menudo la tensión, estrés, nervios alterados, fatiga mental en los trabajadores, y con otra serie de daños; producto del tratamiento acústico que pueden aumentar los índices de frecuencia y

gravedad de muchos accidentes, especialmente si el trabajador tiene que laborar durante períodos prolongados en fuentes de vibraciones o de ruidos muy desesperantes.⁴²

ACTOS INSEGUROS

Es la acción desarrollada por una persona sin previsión, ni precaución, que después del accidente; pueda la víctima alegar descuido, desconocimiento, entre otras.

Los actos inseguros dependen de un factor personal que comprenden ciertas características, como lo son: físicas, mentales, aprendizaje, aptitud y atención; por ejemplo: esmerilar o soldar sin gafas protectoras.⁴³

Muchas veces cuando ocurre un accidente, es responsabilizado el trabajador por haber tenido un "descuido". Esto no es una causa de un accidente, sino que debe buscarse su verdadera causa al investigar un accidente y determinar si hubo acción o condición insegura, para ello debe hacerse una descripción de cómo sucedió, verificando cual fue el agente del accidente, es decir, el tipo de accidente.

Cuando la causa del accidente sea una acción insegura debe buscarse el factor personal que indujo a la misma y este puede ser: defecto o impedimento físico, falta de conocimiento, mal aprendizaje, preocupaciones económicas, estrés, entre otras.

2.6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO

Los accidentes de trabajo representan una pesada carga en sufrimientos humanos como en pérdidas materiales. Cada año ocurren en todo el mundo millones de estos accidentes que si bien causan una incapacidad temporal (que puede durar muchos meses), en ocasiones provocan incapacidades permanentes, totales o

⁴² IDEM

⁴³ Instituto Salvadoreño del Seguro Social, Dpto. de Medicina Preventiva, programa salud ocupacional, Pagina 22.

parciales o inclusive la muerte de la víctima, transformándose así en una verdadera tragedia para sus familiares.

La mayoría de los accidentes se deben a dos factores, los cuales han sido mencionados anteriormente: condiciones inseguras y actos inseguros. Por ello los programas de prevención deben orientarse a la eliminación de estas causas para evitar la ocurrencia de accidentes. En este sentido se han dividido las acciones preventivas en:

La eliminación de las causas y la educación de los trabajadores.

Los accidentes de trabajo pueden prevenirse cumpliendo con la adecuada utilización de los equipos de protección personal cuando se desempeñe el trabajo. La protección personal es un conjunto de aparatos y accesorios fabricados especialmente para ser usados en diversas partes del cuerpo con el fin de impedir lesiones y enfermedades causadas por los agentes a los que están expuestos los trabajadores⁴⁴

Los equipos de protección personal deben satisfacer ciertos requisitos, entre los cuales están:

- a) Sea cual fuere la índole del riesgo, el equipo debe proporcionar suficiente protección.
- b) El equipo debe ser liviano, para que resulte cómodo llevarlo puesto; duradero y causarle al trabajador el mínimo de molestias, dejándole al mismo tiempo la mayor libertad de movimiento, de visibilidad, etc.

Cuando se cuenta con equipo de protección personal adecuado es importante que el trabajador este consciente de su uso correcto, para ello se pueda implementar capacitaciones y adiestramientos no solo para el uso adecuado sino también para hacerles ver el beneficio que este equipo les proporciona.

⁴⁴ Hernández Zúñiga, Alfonso. Seguridad e Higiene Industrial. Pagina 87

En resumen, para prevenir los accidentes de trabajo, es necesario controlar sus causas y esto puede lograrse a través de:

- Eliminación de las condiciones inseguras de la maquinaria, transmisión de energía, equipo, herramientas, edificio y ambiente.
- Adiestramiento sobre métodos seguros de trabajo, basado en la experiencia.
- La supervisión por medio del jefe inmediato u otra persona asignada
- Preocuparse en general por la seguridad de los trabajadores.

2.7. COSTOS DE LOS ACCIDENTES DE TRABAJO

Cuando se habla de costos de los accidentes, es de observar que algunos representan un costo reducido o probablemente no significativos, otros representan un costo sumamente alto; sea cual fuere el accidente, siempre tendrá un costo determinado, tanto para el patrono como para el empleado, su familia y la sociedad en general.

Los costos de los accidentes pueden dividirse en: "costos directos e indirectos"⁴⁵

- COSTOS DIRECTOS

Estos costos son llamados también costos asegurados, y comprenden los gastos derivados de la propia lesión del trabajador; estos incluyen: atención médica, medicinas y hospitalización, indemnización

Los costos directos pueden determinarse fácilmente, ya que se presentan los recibos de los honorarios médicos y medicinas que se llevan detalladamente en la contabilidad y la indemnización que es la cantidad que corresponde por determinadas lesiones, según el grado de incapacidad resultante.⁴⁶

⁴⁵ Instituto Salvadoreño del Seguro Social, Dpto. de Medicina Preventiva, Programa de Salud Ocupacional

⁴⁶ IDEM.

- COSTOS INDIRECTOS

Estos son llamados costos no asegurados o costos ocultos. Son más difíciles de calcular ya que incluyen gastos y pérdidas que no pueden determinarse de manera exacta, superando a los costos directos, ya que para calcular los costos indirectos, se aplica la regla aceptada universalmente, que por cada doce centavos de dólar de costos directos se gastan cincuenta y siete centavos de dólar de costos indirectos.

Debe tomarse en cuenta que el costo directo del accidente lo paga el Instituto Salvadoreño del Seguro Social, pero el costo indirecto lo paga el patrono (que es cinco veces mayor).⁴⁷

3. BENEFICIO DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL CON RESPECTO AL TRABAJADOR

Toda acción en asunto de higiene y seguridad ocupacional debe tener como objetivo primordial, evitar los accidentes y enfermedades profesionales. Por lo que toda actividad encaminada al cumplimiento del objetivo anterior es de beneficio, tanto para el trabajador como para el empresario.

En tiempos anteriores los obreros laboraban largas jornadas de trabajo, carecían de adiestramiento, se agotaban y la consecuencia eran los "Actos contrarios a la seguridad". La maquinaria primitiva carecía por completo de guardas de seguridad y el medio de trabajo era completamente descuidado lo que representaba condiciones inseguras de trabajo.⁴⁸

Cuando algún trabajador sufría una lesión a causa de un accidente de trabajo, se carecía de servicios para proporcionarle primeros auxilios, cuidados de enfermería y servicios médicos. En aquellos tiempos tampoco tenían protección legal y los reclamos en casos

⁴⁷ IDEM.

⁴⁸ Instituto Salvadoreño del Seguro Social, Dpto. de Medicina Preventiva, Programa de Salud Ocupacional

de lesiones requerían largos juicios que se ventilaban en los tribunales comunes, lo cual traía desventajas para los trabajadores y los patronos.

En la actualidad con respecto al trabajador los beneficios más importantes que conllevan el establecimiento de normas y/o actividades relacionadas con la higiene y seguridad son las siguientes:⁴⁹

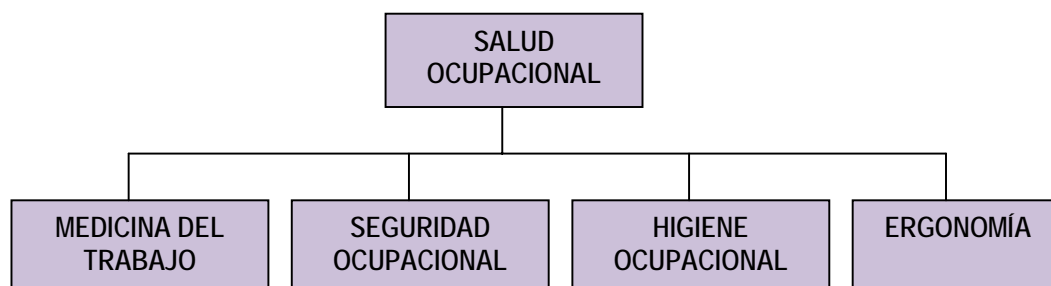
- Mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las profesiones.
- La protección de los trabajadores en su lugar de trabajo frente a los riesgos resultantes de los agentes nocivos.
- Prevención de enfermedades y lesiones a los que se expone el trabajador.
- El mantenimiento de la salud de los trabajadores y aumento de la productividad por medio del control del ambiente de trabajo.

Los anteriores son solamente algunos de los beneficios que los trabajadores pueden percibir; sin embargo, no solo para el trabajador es importante la higiene y seguridad, sino también para los patronos, ya que con su establecimiento no solo se puede eliminar tragedias humanas y muertes, sino también los altos costos y los desperdicios de tiempo.

4. RELACIÓN DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL Y LA SALUD OCUPACIONAL

La relación entre la seguridad, higiene y salud ocupacional es muy estrecha, lo cual se puede representar gráficamente como sigue:

⁴⁹ ABARCA, M. Trabajo de graduación, Facultad de Ciencias Económicas, UES, Año 2003



Fuente: Separata de Asignatura de Ética y Desarrollo Profesional. Salud Ocupacional. Facultad de Economía, UES, 2004

La higiene y seguridad son parte de la salud ocupacional y ambas áreas tienen como objeto principal proteger la salud de los trabajadores en los lugares en los que desempeña sus actividades; minimizando los riesgos profesionales a los que están expuestos, tratando de evitarlos o controlarlos.

La higiene ocupacional puede entenderse como la ciencia dedicada a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores ambientales que presentándose o produciéndose en los procesos industriales, pueden causar una enfermedad, dañar la salud u originar una incomodidad en los trabajadores.⁵⁰

La seguridad ocupacional estudia los puestos de trabajo, analizando sistemáticamente los riesgos a que se encuentran expuestos los trabajadores, eliminándolos o controlándolos de la forma más eficaz ya sea mediante la educación del trabajador, enseñando nuevas técnicas, aplicando medidas correctivas o utilizando equipo de protección personal.⁵¹

Por otra parte es importante que se defina que se entiende por ergonomía, esta palabra se deriva de las palabras griegas "ergos", que significa trabajo y "nomos", leyes; por lo que literalmente significa "leyes del trabajo", podemos decir que es la actividad de

⁵⁰ Separata de Asignatura de Ética y Desarrollo Profesional. Salud Ocupacional. Facultad de Economía, UES, 2004.

⁵¹ IDEM.

carácter multidisciplinaria que se encarga del estudio de la conducta y las actividades de las personas, con la finalidad de adecuar los productos, sistemas, puestos de trabajo y entornos, a las características, limitaciones y necesidades de sus usuarios, buscando optimizar su eficacia, seguridad y control.⁵²

Mientras que por medicina del trabajo se puede entender a la especialidad médica que busca el bienestar físico, mental y social del trabajador interrelacionándolo con su vida extra-laboral.⁵³

Por consiguiente, se concluye que la salud ocupacional únicamente puede funcionar en forma eficiente y eficaz si se logra cumplir con los objetivos que persiguen: la medicina del trabajo, la higiene ocupacional, la seguridad ocupacional y la ergonomía, que son pilares estratégicos de la salud ocupacional.

E. GENERALIDADES SOBRE LOS PROGRAMAS DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

1. CONCEPTOS GENERALES

“Los programas son un conjunto de metas, políticas, procedimientos, reglas, asignaciones de tareas, pasos a seguir, recursos por emplear y otros elementos necesarios para llevar a cabo un curso de acción dado y que habitualmente se apoye en un presupuesto”.⁵⁴

“Los programas son instrumentos de la planeación que determinan a la vez el resultado que se desea obtener la conducta a seguir, las etapas a franquear y los medios a emplear.

⁵² salud ocupacional.univalle.edu.co/diccionario.htm

⁵³ salud ocupacional.univalle.edu.co/diccionario.htm

⁵⁴ Harold Koontz, Heinz Weinrich, Administración una perspectiva Global. Décima Edición. Pág. 132

Esta diseñado para realizar un curso de acción ya decidido. Generalmente de un complejo objetivo, políticas y procedimientos. Originalmente se basan en presupuesto de capital y tiempo.⁵⁵

Todo programa comprende un número relativamente amplio de actividades; en la cual se muestra:

- Los pasos principales que se requieren para conseguir un objetivo.
- La unidad o miembro de la organización encargado de cada paso.
- El orden y la sincronización de cada paso.

El programa siempre va acompañado de un presupuesto o de un conjunto de presupuesto de las actividades requeridas.

Siendo los Programa un tipo de planes en los que no solamente se fijan los objetivos y las operaciones, sino el tiempo requerido para realizar cada una de sus partes.

Los programas puedan clasificarse en:

- Programas Generales: cuando el programa se refiere a toda la empresa
- Programas particulares: cuando el programa se refiere aun departamento específico.

Debe advertirse que los términos generales y particulares son relativos.⁵⁶

Los programas pueden ser también de corto y largo plazo. Suelen considerarse a corto plazo, los que se hacen para un mes, hasta un año. Los de largo plazo son los que exceden de un año.

Cabe denotar que no se deben confundir los programas generales con los de largo plazo y los particulares con los de corto plazo.

⁵⁵ Libro Principios fundamentales de administración de Empresas, año 1994, Pág. 35

⁵⁶ Hernández Zúñiga, Alfonso Seguridad e Higiene industrial, sexta reimpresión Pág. 41

2. REGLAS SOBRE LOS PROGRAMAS

Para la elaboración de todo programa es necesario tomar en cuenta las siguientes reglas:

- Primera: Todo programa debe, ante todo, contar con la aprobación de la suprema autoridad administrativa para aplicarse, y con su completo apoyo para lograr su pleno éxito.
- Segunda: Debe hacerse siempre "la venta" o convencimiento a los jefes de línea que habrá de aplicarlos
- Tercera: Debe estudiarse "el momento" más oportuno para iniciar la operación de un programa nuevo.

3. CONCEPTO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Existe diversidad de conceptos de los que es un programa de higiene y seguridad ocupacional, dentro de los cuales se denotan:

- Un programa de Seguridad es un plan en el que no solamente se establece la secuencia de operación a desarrollar, tendientes a prevenir y reducir las pérdidas provenientes de los riesgos puros del trabajo, sino también el tiempo requerido para realizar cada una de las partes.⁵⁷
- Es un conjunto de actividades que permite mantener a los trabajadores y a la empresa con la menor exposición posible a los peligros del medio laboral.⁵⁸
- Un conjunto de medidas y acciones encaminadas a evitar los accidentes en un lugar específico.⁵⁹

⁵⁷ Hernández Zúñiga, Alfonso Seguridad e Higiene industrial, sexta reimpresión Pág. 41

⁵⁸ <http://www.monografias.com/trabajos12/higie/hegie.shtm1#top>

⁵⁹ <http://www.monografias.com/trabajos12/higie/hegie.shtm1#top>

4. IMPORTANCIA

Un programa de higiene y seguridad ocupacional, es importante ya que es un punto de partida para prevenir todo daño causado a la salud de los trabajadores por las condiciones en que labora.

A través del programa se pretende mejorar las condiciones de trabajo de higiene y seguridad en un lugar específico, contribuyendo al mejoramiento de la calidad del área de los procesos que se realizan.

Desde el punto de vista económico, contribuyen a disminuir costos que sean originados por accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales.

Además permite crear un ambiente de trabajo seguro, logrando un mayor rendimiento del empleado, y por ende mejorar la productividad y calidad en los productos.

5. OBJETIVOS

Para que un programa de higiene y seguridad ocupacional funcione efectivamente es necesario que cumpla con los siguientes objetivos:

- Precisar las actividades de prevención que permitan mejorar las condiciones de trabajo y de salud a los empleados.
- Identificar el origen de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales con la finalidad de encontrar los factores de riesgos relacionados.

6. FINALIDAD

Un programa de Higiene y Seguridad Ocupacional tiene como finalidad:

- Reducir al mínimo posible la ocurrencia de riesgos de trabajo dentro de las instalaciones de la empresa
- Disminuir los índices de frecuencia, de gravedad y de incidencia de los riesgos de trabajo.

- Despertar y mantener latente en todos los trabajadores de la empresa la conciencia de seguridad.
- Cumplir con los lineamientos legales establecidos: Constitución Política, Código de Trabajo, Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los centros de trabajo.
- Detección y evaluación oportuna de todos aquellos riesgos que representan la posibilidad de un daño a la salud de los trabajadores.⁶⁰

7. ELEMENTOS BÁSICOS DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Los elementos básicos que habrán de considerarse dentro de un programa de higiene y seguridad ocupacional, se clasifican en aspectos administrativos y aspectos técnicos.

- **Aspectos Administrativos.**⁶¹ Los objetivos de la empresa constituyen el plan básico de la firma. Para llevarlos a efecto se requiere del planteamiento de cursos de acción acordes a las políticas de la empresa, de las cuales de preferencia deberán expresarse de manera simple, bien definidas y por escrito; además deben conformarse a los factores externos como leyes y reglamentos de interés público.

Dentro de las políticas de seguridad está la implementación y el acatamiento de las normas de seguridad, las que tendrán prioridad sobre todas las normas de trabajo y producción. Éstas deben emerger directamente de la más alta jerarquía, y deben darse a conocer a todos los funcionarios, técnicos y trabajadores de la planta de recién ingreso.

En la estructuración de un programa se requiere asignar las actividades que habrán de desempeñar cada una de las personas que conforman la organización, de manera que puedan trabajar juntas con eficiencia y puedan obtener una satisfacción personal al hacer tareas seleccionadas que tienden a hacer funcionar el plan de seguridad e higiene.

⁶⁰ Hernández Zúñiga, Alfonso Seguridad e Higiene industrial, sexta reimpresión Pág. 41

⁶¹ IDEM Pág.42

Para lograr que los resultados sean óptimos es conveniente hacer participe a los demás dirigentes. Su presencia en los aspectos de seguridad refleja en el personal de la empresa la importancia que debe concederse a la seguridad.

Es importante que la persona que ha encargarse de la seguridad de la organización reúna los requisitos mínimos necesarios para desempeñar adecuadamente sus funciones, esto es, deberá ser un profesional en seguridad.

Uno de los aspectos importantes en la administración es la contratación de nuevo personal para llenar los puestos de la estructura organizacional. Es responsabilidad de la misma capacitarlos con respecto al manejo y riesgos generales del equipo o de la actividad a realizar y documentarlos sobre las políticas y programas de seguridad existentes.

Se tomará en cuenta que la capacitación no solo debe de dársele al personal de nuevo ingreso. Una de las razones por las que ocurren accidentes es debido a la falta de interés de los trabajadores en su prevención, a la falta de conocimiento y falta de habilidad, por lo que se recomienda destinar un tiempo para tratar temas sobre la prevención de accidentes.

- **Aspectos Técnicos.**⁶² La primera preocupación para prevenir los accidentes consiste en eliminar las causas potenciales, tanto técnicas como humanas. A través de los procedimientos o tareas podemos modificar en gran medida las causas. A continuación se mencionan algunos de éstas.

Diseño de lugar de trabajo: el diseño del lugar de trabajo implica la ordenación física de los elementos industriales. Esta ordenación ya practicada o en proyecto, incluye tanto los espacios necesarios para el movimiento del material, almacenamiento, proceso y todas las actividades o servicios, así como equipo de trabajo y personal requerido.

⁶² IDEM Pág. 44

Se debe tomar en cuenta que la capacitación no sólo debe dársele al personal de nuevo ingreso. Una de las razones existentes para establecer una ordenación de las áreas de trabajo y del equipo es la de tratar que sea lo mas segura posible. La seguridad es un factor de gran importancia en la mayor parte de las distribuciones, y vital en algunas. Un lugar de trabajo nunca puede ser efectivo si se somete a los trabajadores a riesgos o accidentes.

En un lugar de trabajo los elementos que habrán de ordenarse son: personal, materiales y maquinas, los servicios auxiliares (mantenimiento, transporte, etc.). Esto traerá como consecuencia una reducción del riesgo para la salud y aumento de la seguridad de los trabajadores, así como eficiencia.

El objetivo del diseño de un lugar de trabajo es el de establecer los requisitos necesarios para hallar una ordenación de las áreas de trabajo y del equipo, que sea lo más funcional y segura.

Aspectos que afectan el lugar de trabajo. Los que habrán de analizarse en un lugar de trabajo lo son:

- Tener conocimiento del proceso o procesos en base a los requerimientos del sistema. Es uno de los aspectos principales ya que en función del proceso se determinará cuál deberá ser la consecuencia de acomodo del equipo.
- Maquinaria y equipo. Es de vital importancia el conocimiento de las características y especificaciones del equipo que deberá ocuparse en el proceso, ya que de esto dependerá las condiciones de disposición de espacio y márgenes de seguridad para el mismo.
- Superficie y altura de los locales de trabajo. Los cuales se establecen en el Reglamento General sobre Higiene y Seguridad en los Centros de Trabajo. Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

- Uso de escaleras, rampas o escalerillas. También se especifican las características de las mismas en el Reglamento General sobre Higiene y Seguridad en los Centros de Trabajo.⁶³ Entre otras especificaciones que harán de los centros de trabajo un lugar más seguro para los trabajadores, y las cuales deben regirse por lo dispuesto en las Leyes encargadas de velar por la integridad física de los empleados.

Del mismo modo es fundamental identificar cuales son aquellos factores que afectan a la seguridad en el lugar de trabajo, ya que muchas veces la seguridad se ve afectada por el diseño del lugar de trabajo. Para evitar en lo posible la presencia de condiciones de riesgo es conveniente establecer un procedimiento de análisis en los factores que ejercen influencia directa sobre el diseño, como lo son:

- Un conocimiento ordenado de los diversos elementos o particularidades implicadas en el diseño del lugar de trabajo y de las diversas consideraciones que pueden afectar a la ordenación de aquellos.
- Un conocimiento de los procedimientos y técnicas de cómo debe ser realizado un diseño del lugar de trabajo para integrar cada uno de estos elementos.

Finalmente para que todo centro de trabajo se mantenga en óptimas condiciones es vital realizar inspecciones de seguridad con el fin de examinar con atención el lugar o equipo de trabajo. Lo cual se lleva a cabo para la detección y evaluación de peligros, riesgos y proponer medidas correctivas para evitar accidentes o incidentes.

8. TIPOS DE PROGRAMAS

8.1 DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE ACCIDENTES DE TRABAJO

Un programa de higiene y seguridad debe concebirse como parte de la empresa, y no como algo que se debe realizar adicionalmente.

⁶³ IDEM

Dicho programa es un conjunto de actividades que permitan mantener a los trabajadores y a la empresa con la menor exposición posible a los peligros del medio laboral. Los costos relacionados con los permisos de enfermedades, retiro por incapacidad, sustitución de empleados lesionados o muertos, son mucho mayores que los que se destinan a mantener un programa de higiene y seguridad.

Como pilar principal, es importante que directores, supervisores y empleados, estén consientes de la importancia de la seguridad, logrando con esto que los empleados se encuentren altamente motivados.

El programa de prevención y control de accidentes de trabajo puede ser general o particular, dependiendo si éste va dirigido a toda la empresa o parte de ella.

Por lo tanto un programa de higiene y seguridad ocupacional debe ser:

- Congruente y ajustarse a la legislación laboral nacional correspondiente.
- Debe ser factible.
- Debe ser aceptado y apoyado tanto por los patronos, como por los empleados, participando ambas partes en el desarrollo del mismo.⁶⁴

8.2 DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

- Programas tradicionales: su característica principal es que están orientados al tratamiento de aquellos accidentes que causan lesiones corporales considerando los siguientes aspectos:
 - a. Resguardo de maquinaria
 - b. Orden y limpieza
 - c. Ayuda audiovisual
 - d. Comité de seguridad
 - e. Disciplina.
- Programas integrales: su característica principal es investigar todo tipo de accidentes, independientemente causen lesión o no, pero que de una manera

⁶⁴Bonilla, C. Trabajo de graduación. Trabajo de Graduación. Facultad de ciencias económicas. UES2004

directa o indirecta ocasiona daños en la actividad normal de la organización; en su contenido incluyen las siguientes etapas:

- a. Identificación de las causas de los accidentes
- b. Control de las causas de los accidentes.
- c. Reducción de pérdidas por accidentes.

9. ESTRUCTURA BÁSICA DE LOS PROGRAMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Al realizar un programa es necesario conocer los elementos que se utilizan para su desarrollo, entre los cuales se tienen:

- Las declaraciones de las políticas relacionadas con la salud ocupacional.
- Organización de la salud ocupacional
- Diagnóstico de las condiciones de trabajo
- Selección del personal que ejecutará el programa
- Adiestramiento, capacitación
- Motivación
- Señalización e inspección
- Plan de emergencia, y un plan contingencial.
- Reglas, normas, procedimientos
- Evaluación y control del programa

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR: CASO ILUSTRATIVO

A. IMPORTANCIA

Dentro del desarrollo del presente trabajo de investigación, es fundamental la realización de las labores de campo que permitan elaborar un diagnóstico que proporcione la base para sustentar una buena propuesta que brinde soluciones al problema de investigación.

Es por ello que la importancia del diagnóstico, radica en la necesidad de conocer o identificar cual es la ocurrencia de actos y condiciones inseguras que afectan la integridad física o moral de los empleados que trabajan en la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador; problemas ocasionados por accidentes o riesgos laborales, producidos como consecuencia de las actividades de trabajo.

B. OBJETIVOS

1. GENERAL

Conocer cual es la situación interna actual de la empresa Pavito Criollo S.A. DE C.V. referente a la Higiene y Seguridad Ocupacional, para identificar las causas y consecuencias que inciden en los accidentes y enfermedades de trabajo; tomando los resultados obtenidos en la investigación para la posterior propuesta que se elaborará en el presente trabajo.

2. ESPECIFICOS

2.1 Obtener información objetiva a través de una investigación de campo, que permita determinar la ocurrencia de los accidentes y enfermedades de trabajo, y la incidencia que estos tienen en el nivel de productividad de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo.

2.2 Identificar cuales son las condiciones inseguras a los que están expuestos los trabajadores de la empresa Pavito Criollo S.A. DE C.V.

2.3 Realizar un análisis sobre la información obtenida, de tal manera que contribuya a crear las bases para el desarrollo de la propuesta de un Programa de Higiene y Seguridad Ocupacional para la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador.

C. METODOLOGÍA DE LA DE INVESTIGACIÓN

1. MÉTODOS

Para realizar este estudio, se utilizarán los métodos que a continuación se describen:

1.1 ANÁLISIS

A través de este método se estudio cada uno de los datos obtenidos, así como los elementos que intervienen en el diseño de un programa de higiene y seguridad ocupacional, estableciéndose los aspectos internos y externos que servirán de base para la elaboración de dicho programa.

1.2 SÍNTESIS

Este método permitió agrupar todos los elementos del programa de higiene y seguridad ocupacional, relacionándolos entre si, para obtener una visión más amplia e integra de todos sus elementos.

2. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del tema, se utilizó el estudio correlacional, ya que el propósito de este es medir el grado de relación que existe entre dos o más variables (en un contexto particular), es decir se midieron dos o más variables que se pretenden ver si están o no relacionadas.

3. TIPO DE DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

En el tipo de diseño de investigación se utilizó el no experimental ya que este se realizó sin distorsionar las variables, observando los fenómenos tal y como se dan en su contexto natural.

El diseño de investigación que se realizó para el programa de higiene y seguridad ocupacional fue el correlacional, ya que se describieron las relaciones, entre dos o más variables en un momento estipulado, pero no de variables individuales si no de sus relaciones.

4. FUENTES DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la elaboración del programa de higiene y seguridad se utilizaron los procedimientos estadísticos, además se hizo uso de fuentes primarias y secundarias que sustenten y validen dicho programa.

4.1 PRIMARIAS

Se obtuvo la información en forma directa, en el lugar donde se presenta el fenómeno de estudio, además se utilizó la encuesta. Para el establecimiento del diagnóstico.

4.2 SECUNDARIAS

Las fuentes de información que se utilizó para el diseño del programa de higiene y seguridad ocupacional fueron: libros, tesis, Leyes, páginas Web, guías técnicas actualizadas, con el objeto de obtener información concreta y concisa.

5. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

5.1 TÉCNICAS:

ENCUESTA

Esta técnica permitió recopilar información en el lugar de los hechos, mediante opiniones de las personas involucradas de alguna manera con la problemática que se investiga.

Este instrumento se aplicó en forma planificada a los empleados y patronos de la empresa Pavito criollo S.A. DE C.V., obteniendo con ello la información sobre higiene y seguridad ocupacional necesaria para el diagnóstico.

OBSERVACIÓN DIRECTA

Esta técnica se realizó implícitamente para recabar información sobre el desarrollo de las actividades de los trabajadores mediante constatación física de las condiciones del sector ya que se registraron aquellos fenómenos significativos para el desarrollo de la investigación.

5.2 INSTRUMENTO

CUESTIONARIO

Este fue dividido en dos grupos, el primero dirigido a los empresarios del sector de la mediana empresa dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador. (Anexo 3)

El segundo dirigido a los empleados del caso ilustrativo, según muestra determinada (ver numeral 6 literal b). A los cuales se les auto administró. (Anexo 4)

6. DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO Y LA MUESTRA

6.1 UNIVERSO

El universo de estudio estuvo compuesto por el sector de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador las cuales son dos: Don Pavo y Pavito Criollo S.A. DE C.V.

Respecto al universo del caso ilustrativo estará comprendido por los cincuenta y nueve empleados.

6.2 MUESTRA

Cabe denotar que la determinación de la muestra no se realizó ya que las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador son únicamente dos por lo que se les dirigió un cuestionario a los administradores de estas y como caso ilustrativo se tomo a todo el personal.

Con respecto al caso ilustrativo, se aplicó un cuestionario a cada uno de los empleados de la empresa Pavito Criollo S.A. de C.V., cuyo número de empleados es de cincuenta y nueve, distribuidos de la siguiente manera:

ÁREA	PUESTO DE TRABAJO	NÚMERO DE EMPLEADOS
ADMINISTRATIVA	Junta general de accionistas	3
	Gerencia general	1
	Contabilidad	3
PRODUCCIÓN	Jefe de Producción	2
	Motorista	7
	Empacadoras	4
COCINA	Cocineras	10
VENTAS	Vendedoras	29
	Total de Empleados	59

7. PROCESAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

Ésta fue la etapa final de la investigación, la cual permitió que toda la información recopilada a través de las técnicas utilizadas (encuesta y observación directa), se presenten en cuadros con su respectivo análisis.

7.1 TABULACIÓN

Para la presentación de la información obtenida a través de la técnica de recopilación de datos, se elaboraron cuadros estadísticos con la información obtenida, luego se determinaron las respectivas frecuencias de grupos de respuestas comunes expresándose también su relación porcentual.

7.2 ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

Al ser tabulada la información se procedió a la interpretación de esos datos, para determinar la situación actual de Pavito Criollo, en lo que se refiere a higiene y seguridad ocupacional.

Así también este análisis e interpretación de datos sirvió de base para la elaboración del diagnóstico, las conclusiones y recomendaciones pertinentes.

A continuación se presentan las tabulaciones del cuestionario realizado a los patronos de las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo y posteriormente el cuestionario dirigido a los empleados de Pavito Criollo:

CUESTIONARIO DIRIGIDO A PATRONOS DE PAVITO CRIOLLO

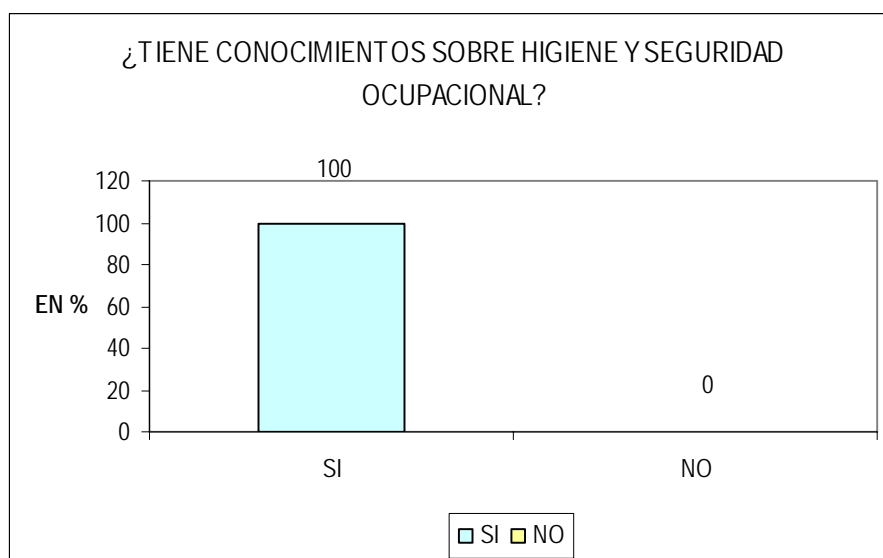
PREGUNTA 1

¿Tiene conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO:

Saber si el patrono tiene conocimiento sobre higiene y seguridad ocupacional.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
1	SI	2	100
	NO	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los patronos manifiestan tener conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional, sin embargo no lo ponen en práctica; ya que no cuentan con un programa de higiene y seguridad, siendo esto un punto de partida para orientar al personal en dicha área.

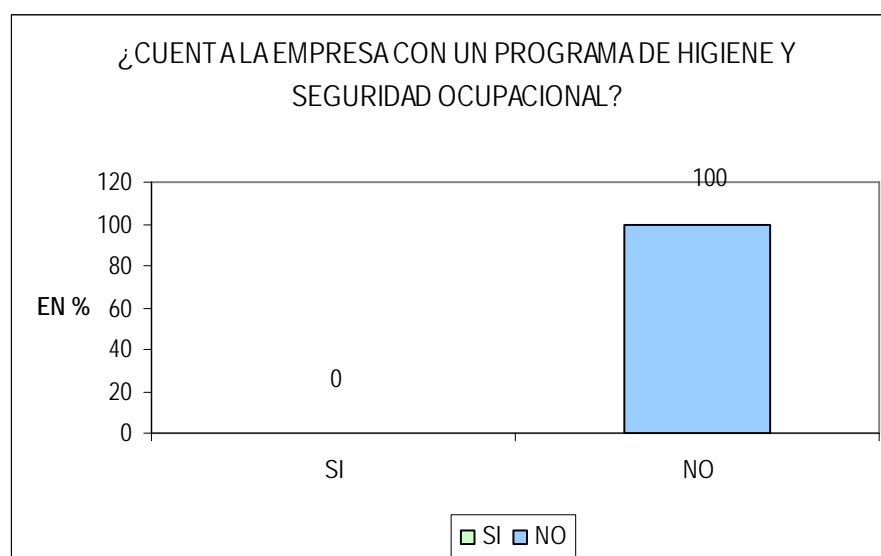
PREGUNTA 2

¿Cuenta la empresa con un programa de higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO:

Conocer si las medianas empresas poseen un programa de higiene y seguridad ocupacional.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
2	SI	0	100
	NO	2	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los propietarios de las medianas empresas manifiestan que no cuentan con un programa de higiene y seguridad ocupacional, sino más bien reglas orientadas a la higiene personal debido al contacto que tienen con los alimentos.

Por lo que es necesario crear e implementar un programa de higiene y seguridad ocupacional, que vele por la integridad del trabajador.

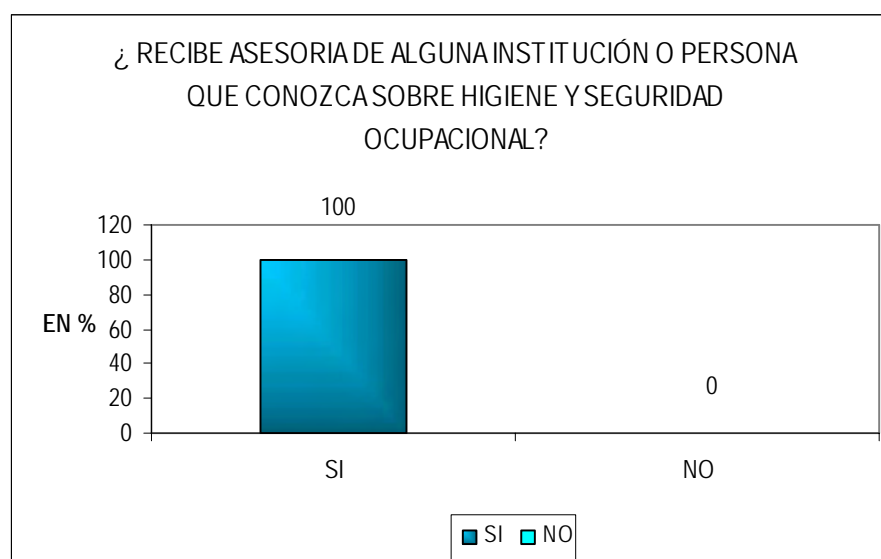
PREGUNTA 3

¿Recibe asesoría de alguna institución o persona que conozca sobre higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO:

Conocer la asesoría que reciben sobre higiene y seguridad ocupacional.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
3	SI	2	100
	NO	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los propietarios señalan recibir capacitaciones sobre higiene u seguridad por parte de instituciones como Ministerio de Salud e Instituto Salvadoreño del Seguro Social, sin embargo la asesoría que reciben es sobre manipulación de alimentos por ser una empresa dedicada a este giro, cabe denotar que la asesoría la reciben en forma periódica..

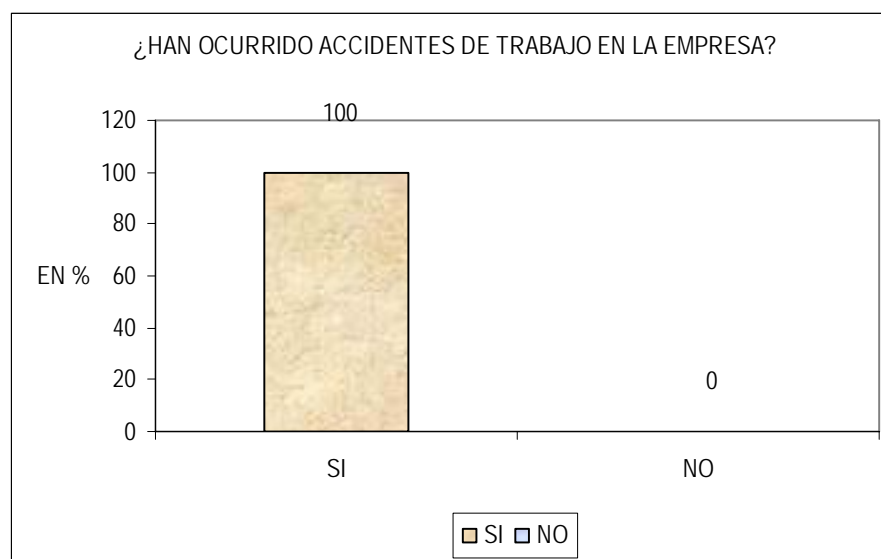
PREGUNTA 4

¿Han ocurrido accidentes de trabajo en la empresa?

OBJETIVO:

Identificar la ocurrencia de accidentes de trabajo en la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
4	SI	2	100
	NO	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

El total de los patronos manifiesta que los accidentes de trabajo se dan con mayor frecuencia en el área de producción ya que es ahí donde se da el uso constante de herramientas de trabajo, por lo que es necesario implementar medidas que orienten al trabajador de lo forma de trabajo adecuada, para minimizar los riesgos laborales.

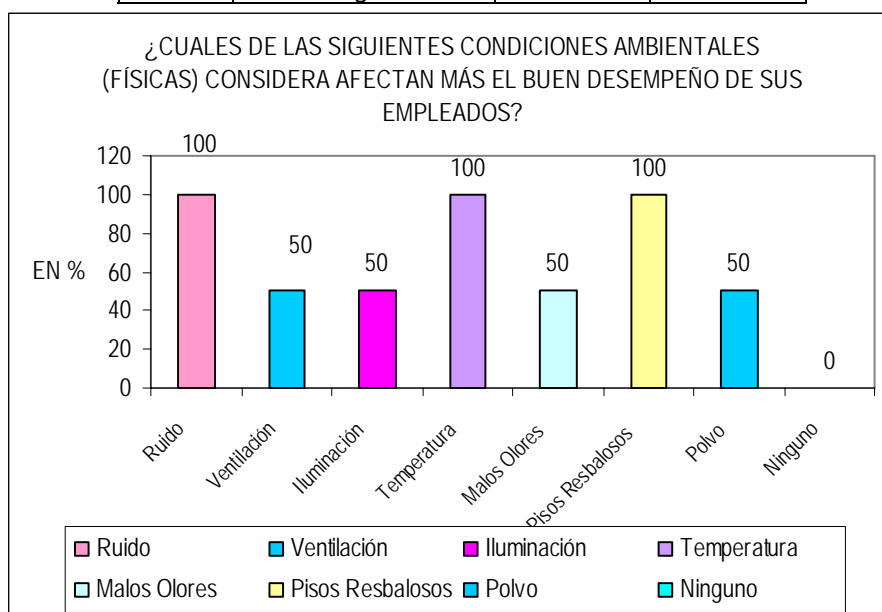
PREGUNTA 5

¿Cuáles de las siguientes condiciones ambientales (físicas) considera afectan más el buen desempeño de sus empleados?

OBJETIVO:

Identificar la ocurrencia de accidentes de trabajo en la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
5	Ruido	2	100
	Ventilación	1	50
	Iluminación	1	50
	Temperatura	2	100
	Malos Olores	1	50
	Pisos Resbalosos	2	100
	Polvo	1	50
	Ninguno	0	0



COMENTARIO

El buen desempeño de los empleados de las medianas empresas es afectado en gran medida por el ruido, la temperatura y pisos resbalosos, estas condiciones son más notorias en el área de producción. Por lo que es necesario establecen un programa de higiene y seguridad que garantice la integridad del trabajador.

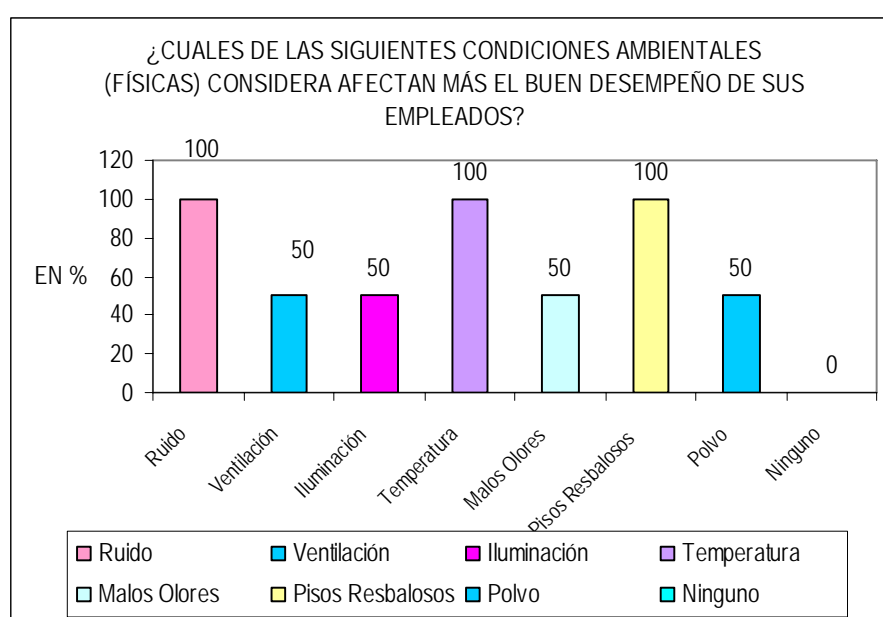
PREGUNTA 6

¿Cuáles son las enfermedades que padecen más comúnmente sus empleados?

OBJETIVO:

Saber las enfermedades que padecen más comúnmente los empleados.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
6	Afecciones en vías respiratorias	2	100
	Trastornos digestivos	1	50
	Irritación en los ojos	1	50
	Sordera	1	50
	Ninguno	0	0



COMENTARIO

Los empleados raras veces padecen enfermedades lo que es considerado por los patronos como una ventaja, sin embargo no descartaron que si se dan afecciones en las vías respiratorias y en un menor porcentaje los trastornos digestivos, esto último por el hecho que no tiene una hora específica para ingerir sus alimentos.

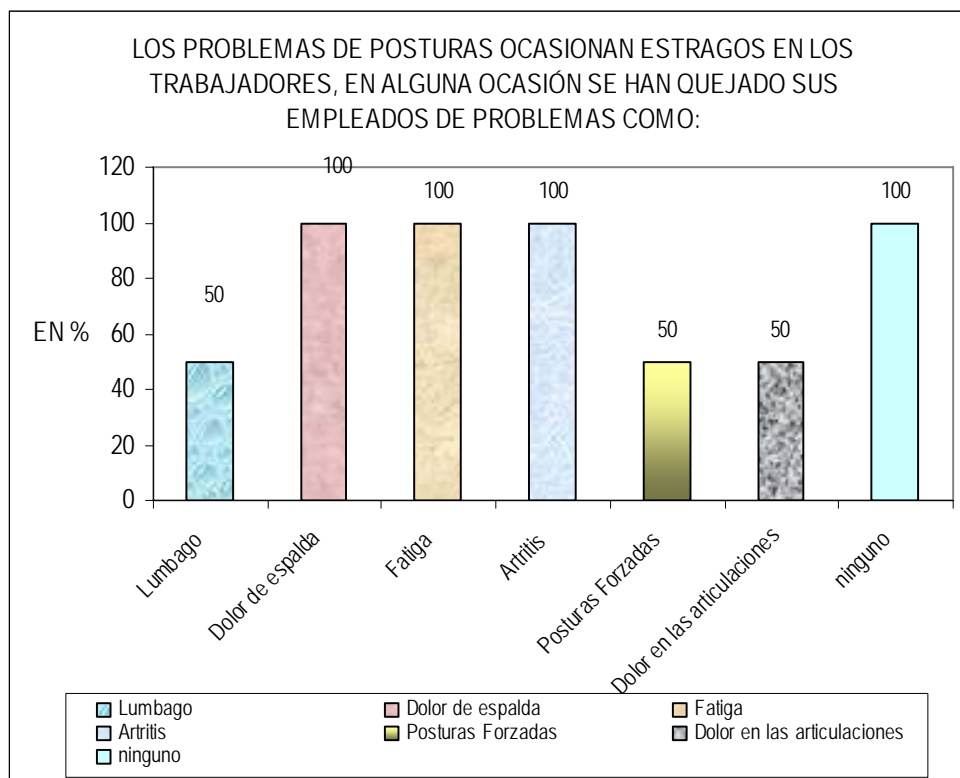
PREGUNTA 7

Los problemas de postura ocasionan estragos en los trabajadores, en alguna ocasión se han quejado sus empleados de problemas como:

OBJETIVO:

Conocer las posturas que pueden ocasionar estragos en los empleados.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
7	Lumbago	1	50
	Dolor de espalda	2	100
	Fatiga	2	100
	Artritis	2	100
	Posturas Forzadas	1	50
	Dolor en las articulaciones	1	50
	Ninguno	2	100



COMENTARIO

Del total de los patronos manifiesta que los empleados se quejan de dolores de espalda, fatiga y artritis. Lo que se vuelve un factor desfavorable para el buen rendimiento de los empleados.

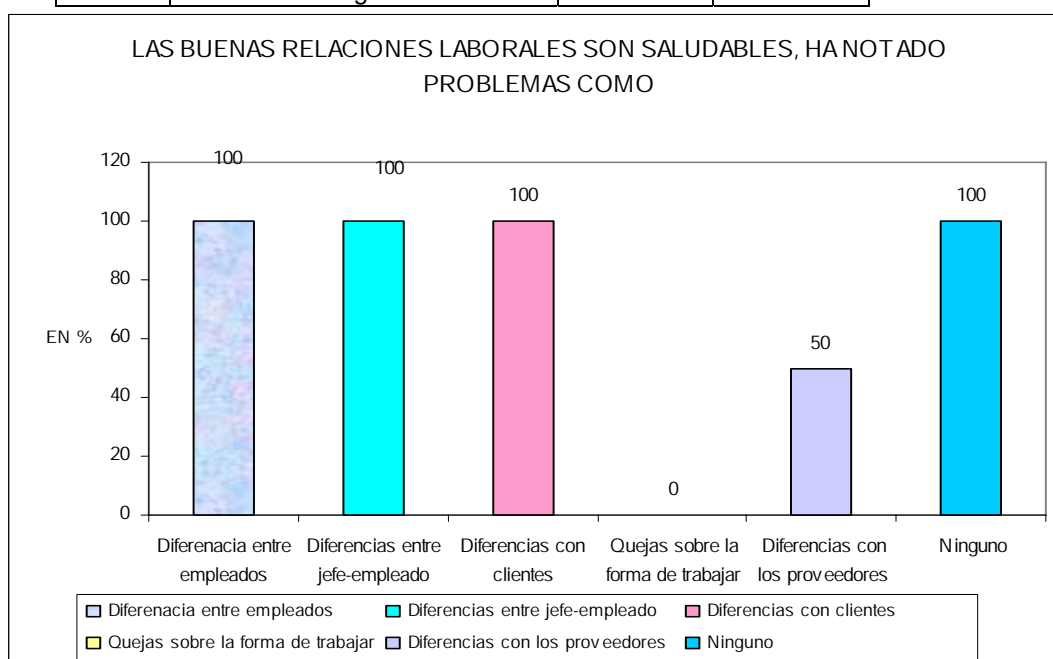
PREGUNTA 8

Los problemas de postura ocasionan estragos en los trabajadores, en alguna ocasión se han quejado sus empleados de problemas como:

OBJETIVO:

Conocer las posturas que pueden ocasionar estragos en los empleados.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
8	Diferencia entre empleados	2	100
	Diferencias entre jefe-empleado	2	100
	Diferencias con clientes	2	100
	Quejas sobre la forma de trabajar	0	0
	Diferencias con los proveedores	1	50
	Ninguno	2	100



COMENTARIO

Los patronos responden que no han notado problemas en la empresa, sin embargo no descartan que en ocasiones se den problemas entre empleados, entre jefes y empleados, lo que es conveniente implementar capacitaciones sobre relaciones humanas para crear un clima organizacional agradable.

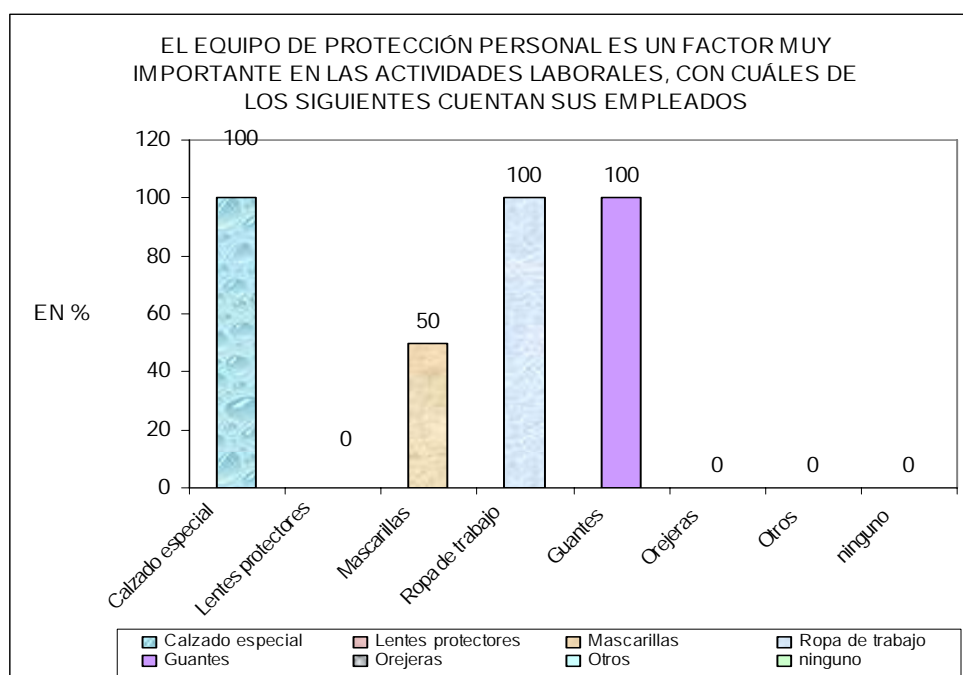
PREGUNTA 9

El equipo de protección personal es un factor muy importante en las actividades laborales, con cuales de los siguientes cuentan sus empleados.

OBJETIVO:

Identificar el equipo de protección con que cuentan los empleados para el desarrollo de sus labores.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
9	Calzado especial	2	100
	Lentes protectores	0	0
	Mascarillas	1	50
	Ropa de trabajo	2	100
	Guantes	2	100
	Orejas	0	0
	Otros	0	0
	ninguno	0	0



COMENTARIO

El equipo de protección proporcionado por los patronos es el calzado especial, mascarilla, guantes, además les brindan ropa de trabajo siendo este último un distintivo y no un equipo de protección.

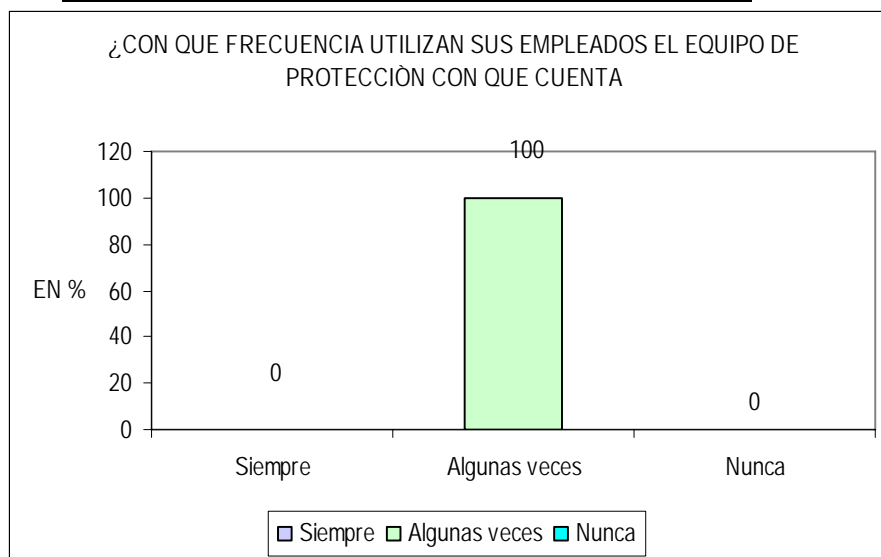
PREGUNTA 10

Con que frecuencia utilizan sus empleados el equipo de protección con que cuenta.

OBJETIVO:

Conocer la importancia que tienen los empleados sobre el uso de equipo de protección.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
10	Siempre	0	0
	Algunas veces	2	100
	Nunca	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los patronos manifiestan que los empleados algunas veces utilizan el equipo de protección con que cuentan, esto es por la falta de conocimientos que tienen sobre la utilidad de los mismos.

Es necesario crear conciencia sobre la importancia de utilizar equipo de protección para evitar accidentes de trabajo.

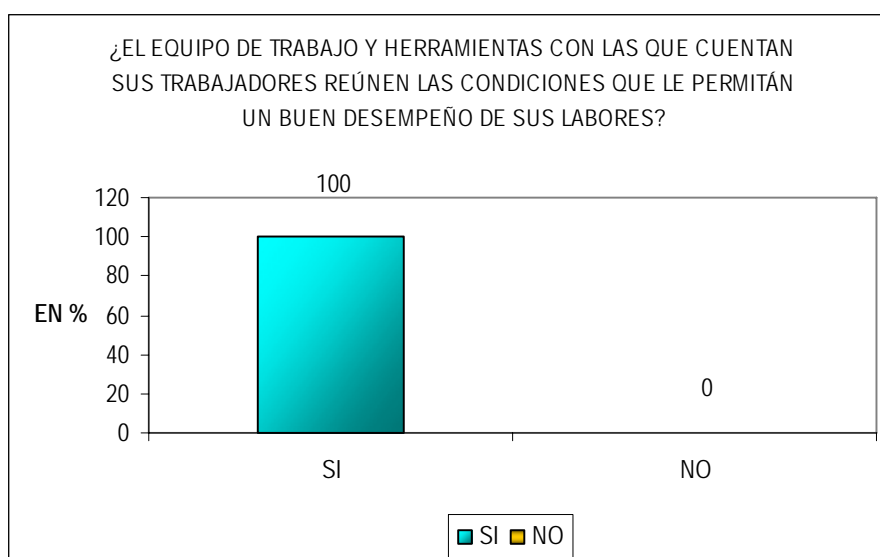
PREGUNTA 11

¿El equipo de trabajo y herramientas con las que cuentan sus trabajadores reúnen las condiciones que le permitan un buen desempeño de sus labores?

OBJETIVO:

Saber si el equipo de protección reúne las condiciones necesarias que le permitan al trabajador un buen desempeño en sus labores.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
11	SI	2	100
	NO	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los patronos manifiestan que el equipo de protección reúne las condiciones mínimas para el buen desempeño de las labores, sin embargo están concientes que es necesario ampliar el equipo de protección y concienciar al trabajador de su importancia.

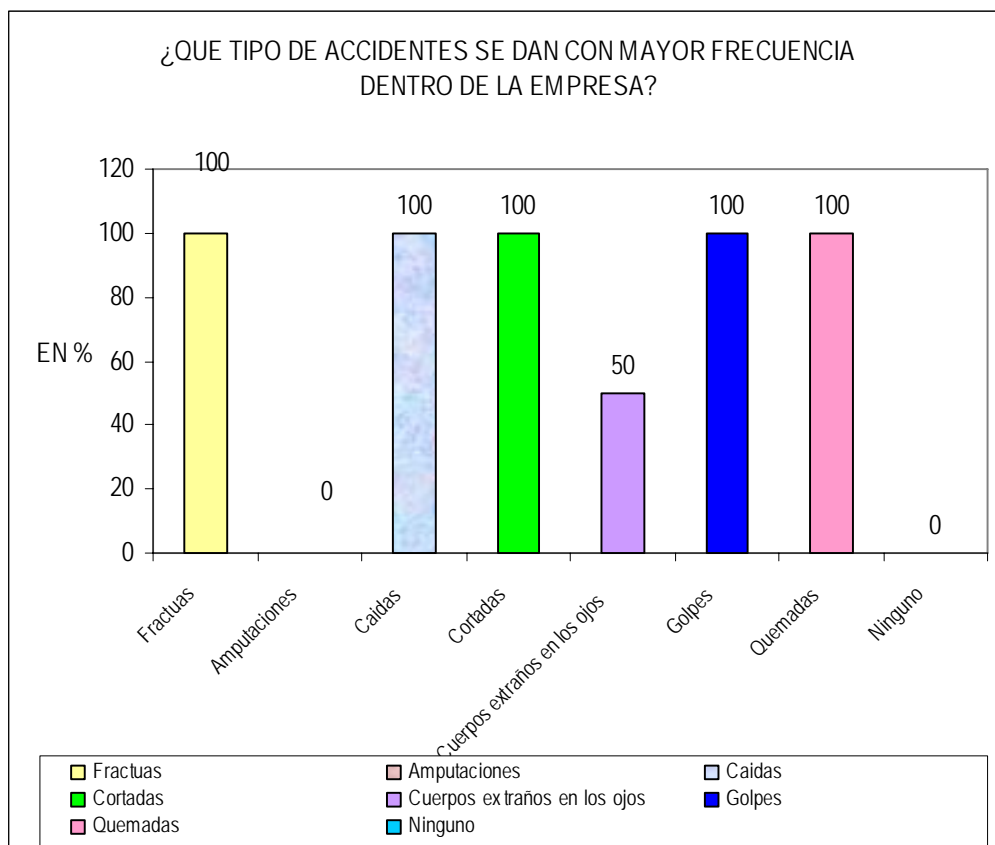
PREGUNTA 12

¿Qué tipo de accidentes se dan con mayor frecuencia dentro de las instalaciones de la empresa.?

OBJETIVO:

Identificar los accidentes que se dan con mayor frecuencia.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
12	Fracturas	2	100
	Amputaciones	0	0
	Caídas	2	100
	Cortadas	2	100
	Cuerpos extraños en los ojos	1	50
	Golpes	2	100
	Quemadas	2	100
	Ninguno	0	0



COMENTARIO

De los datos obtenidos se observa que las frecuencias más significativas de accidentes como: fracturas, caídas, cortaduras, entre otras, se dan en el área de producción, esto es, debido a que es ahí donde ocurren derramamientos de sustancias y es el área más transitada por el personal de la empresa. Lo cual hace necesario el establecimiento de medidas de prevención de accidentes.

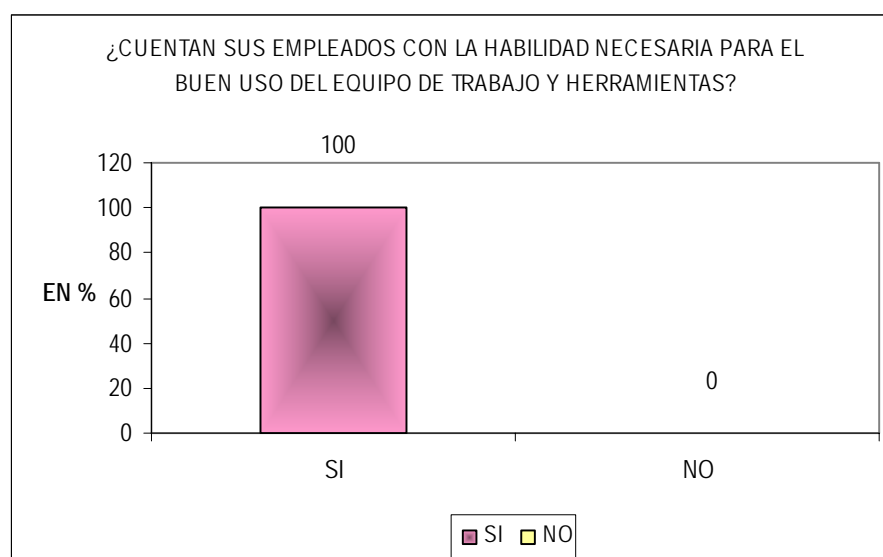
PREGUNTA 13

¿Cuentan sus empleados con la habilidad necesaria para el buen uso del equipo de trabajo y herramientas.?

OBJETIVO:

Saber si los patronos están concientes de la habilidad de los empleados en el uso de equipo de trabajo.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
13	SI	2	100
	NO	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los resultados muestran que todo el personal de la empresa cuenta con la habilidad necesaria para el buen uso del equipo y herramientas de trabajo. Lo cual se convierte en una ventaja de la empresa para lograr la disminución de accidentes de trabajo.

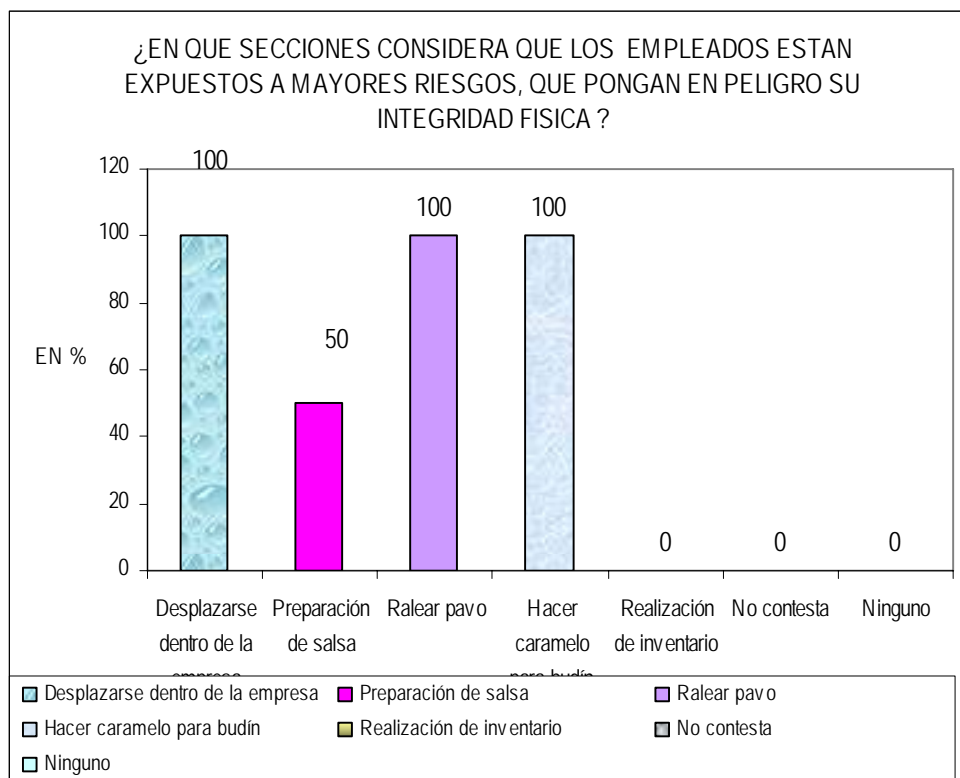
PREGUNTA 14

¿En que secciones considera que los empleados están expuestos a mayores riesgos, que pongan en peligro su integridad física.?

OBJETIVO:

Conocer las secciones y actividades dentro de la empresa; donde hay mayor riesgo

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
14	Desplazarse dentro de la empresa	2	100
	Preparación de salsa	1	50
	Ralear pavo	2	100
	Hacer caramelo para budín	2	100
	Realización de inventario	0	0
	No contesta	0	0
	Ninguno	0	0



COMENTARIO

Los datos muestran que es el área de producción, donde existe mayor riesgo de accidentes, pues es ahí donde se tiene más contacto con herramientas y utensilios que ponen en peligro la integridad física de los empleados. Por tal motivo en esta situación especial, es necesario crear conciencia al personal sobre la manipulación y uso adecuado de estos.

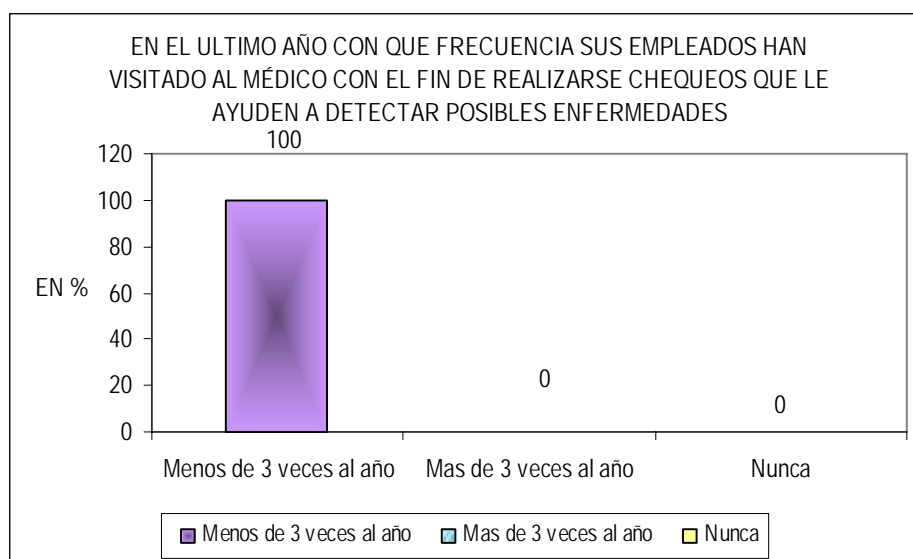
PREGUNTA 15

¿En el último año con que frecuencia sus empleados han visitado al médico con fin de realizarse chequeos que le ayuden a detectar posibles enfermedades.?

OBJETIVO:

Conocer la frecuencia de visitas al medico, que han tenido los empleados.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
15	Menos de 3 veces al año	2	100
	Mas de 3 veces al año	0	0
	Nunca	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

La información obtenida muestra que la frecuencia mas representativa se encuentra en menos de tres veces al año, esto debido a que todo empleado que labora en la empresa tiene la obligación de someterse a la realización de exámenes médicos con el fin de detectar cualquier enfermedad que sufra el trabajador.

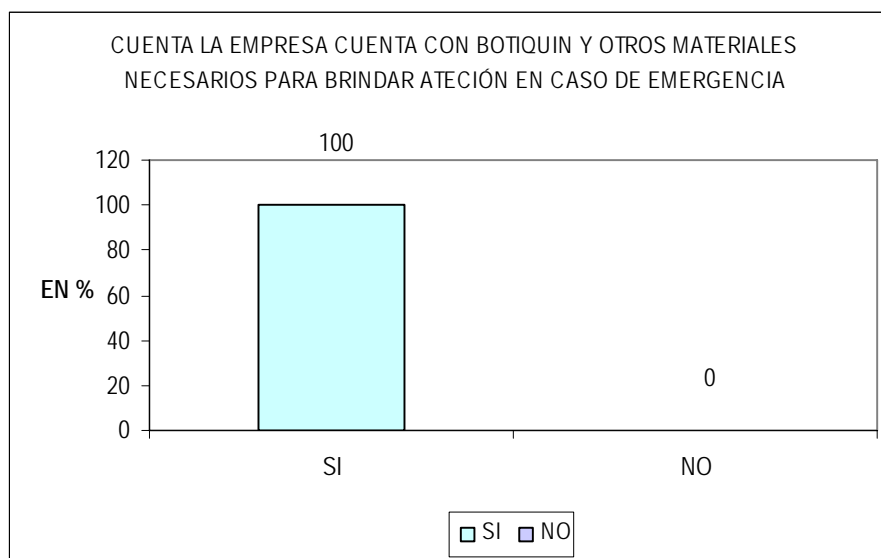
PREGUNTA 16

¿Cuenta la empresa con botiquín y otros materiales, necesarios para brindar atención en casos de emergencias.?

OBJETIVO:

Saber si las empresas cuentan con botiquín.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
16	SI	2	100
	NO	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

De la respuesta anterior, a pesar que se cuenta con la existencia de un botiquín y otros materiales para auxiliar a un trabajador en caso de emergencia, es importante destacar que no se tiene a una persona que posea los conocimientos fundamentales para asistir a un trabajador lesionado. Lo cual hace necesario capacitar a un trabajador para que pueda brindar los primeros auxilios en caso de emergencia.

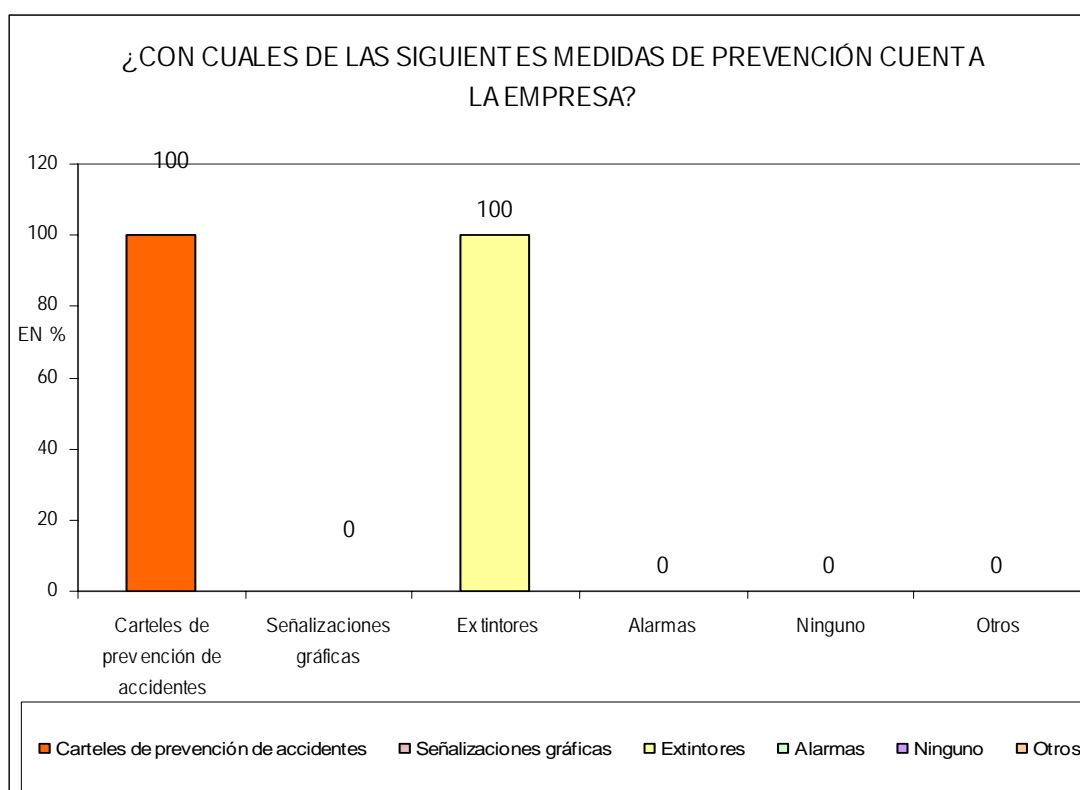
PREGUNTA 17

¿Con cuáles de las siguientes medidas de prevención cuenta la empresa?

OBJETIVO:

Identificar las medidas de prevención con que cuenta la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
17	Carteles de prevención de accidentes	2	100
	Señalizaciones gráficas	0	0
	Extintores	2	100
	Alarmas	0	0
	Ninguno	0	0
	Otros	0	0



COMENTARIO

De las alternativas propuestas a los propietarios de las medianas empresas, únicamente se cuentan con dos medidas de prevención de accidentes, las cuales son: carteles informativos y la existencia de extintores en la empresa. Lo cual refleja la necesidad de utilizar otras medidas

preventivas con el fin de lograr una correcta señalización e información en las instalaciones de la misma.

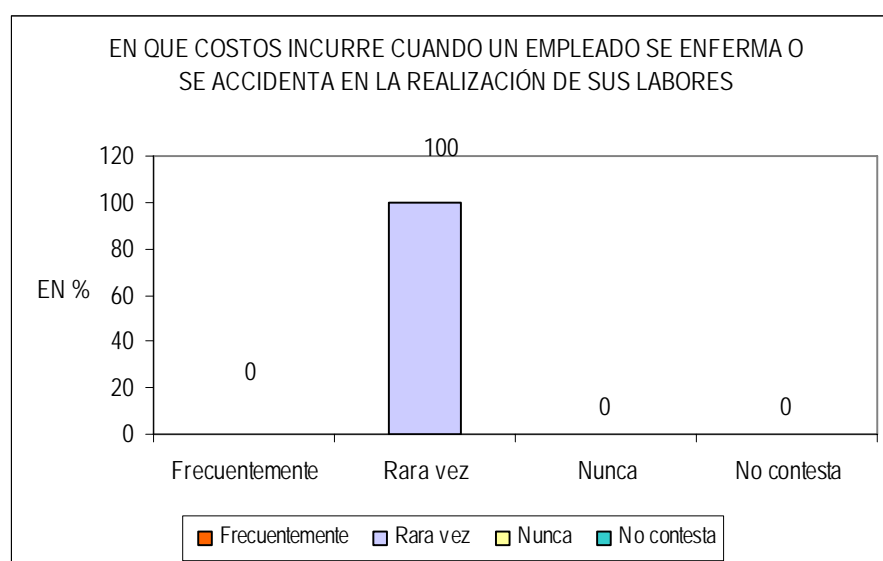
PREGUNTA 18

¿Con que frecuencia se ausenta el personal a causa de enfermedades o accidentes de trabajo?

OBJETIVO:

Conocer la frecuencia de ausentismo del personal por causa de enfermedades o accidentes de trabajo.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
18	Frecuentemente	0	0
	Rara vez	2	100
	Nunca	0	0
	No contesta	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

El ausentismo de los trabajadores a causa de enfermedades o accidentes de trabajo no representa un nivel significativo que afecte la productividad de la empresa, ya que este fenómeno es muy raro que se presente en la empresa.

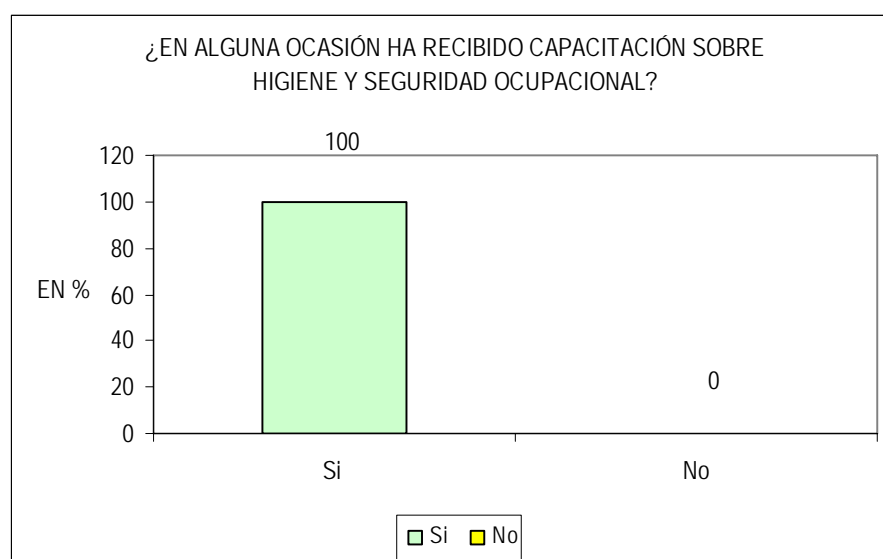
PREGUNTA 19

¿Tiene conocimiento de los beneficios que le traería la implementación de un programa de higiene y seguridad ocupacional en la empresa.?

OBJETIVO:

Saber si los patronos tienen conocimientos sobre los beneficios de implementar un programa de higiene y seguridad ocupacional

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
19	Si	2	100
	No	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los datos reflejan que los propietarios de las medianas empresas, tienen conciencia de los beneficios que le trae la implementación de un programa de higiene y seguridad ocupacional, lo cual facilitaría su desarrollo y puesta en marcha, para la protección física y mental de los trabajadores.

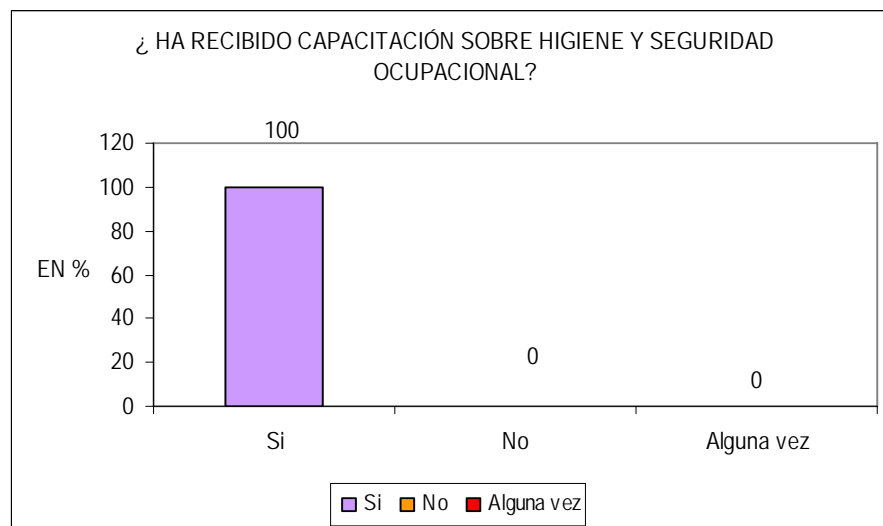
PREGUNTA 20

¿En alguna ocasión ha recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional el personal de la empresa.?

OBJETIVO:

Conocer si han recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
20	Si	2	100
	No	0	0
	Alguna vez	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Si bien el personal con que cuentan las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo ha recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional, es fundamental señalar que es necesario profundizar sobre dicho tema y sobre los beneficios que trae a las organizaciones y al personal de las mismas.

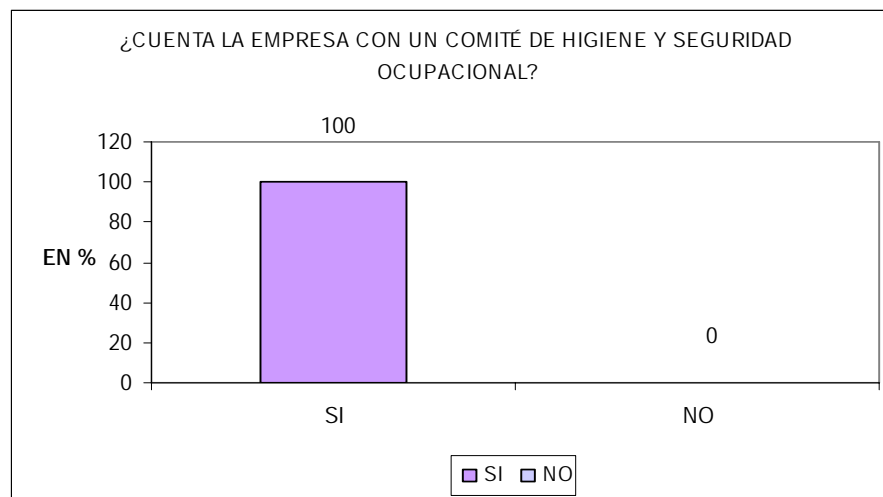
PREGUNTA 21

¿Estaría dispuesto a recibir capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional dentro de la empresa?

OBJETIVO:

Saber la disponibilidad de los empresarios de recibir capacitaciones dentro de la empresa

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
21	SI	2	100
	NO	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Los datos muestran la disponibilidad de las empresas para recibir capacitaciones que orienten el accionar de las mismas en materia de higiene y seguridad ocupacional, lo cual es importante para garantizar a los empleados, un ambiente libre de riesgos, que pongan en peligro su salud física y mental.

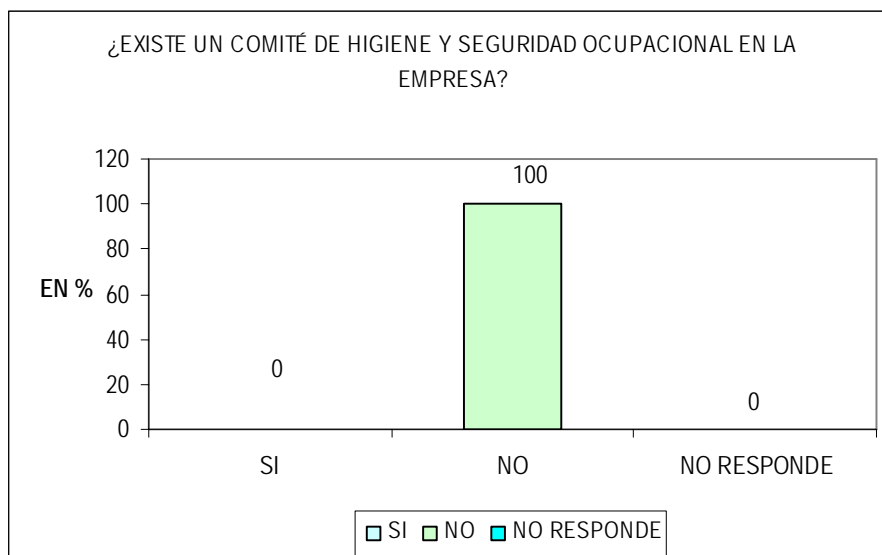
PREGUNTA 22

¿Cuenta la empresa con un comité de higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO:

Conocer si la empresa cuenta con un comité de higiene y seguridad ocupacional

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
22	SI	0	0
	NO	2	100
	NO RESPONDE	0	0
	TOTAL	2	100



COMENTARIO

Las medianas empresas manifiestan no contar con un comité de higiene y seguridad ocupacional que resguarde a los trabajadores de cualquier accidente o enfermedad laboral, mientras estos realizan sus actividades diarias, lo que hace necesario su creación y puesta en marcha para una eficiente organización y desarrollo de las actividades en materia de higiene y seguridad ocupacional.

CUESTIONARIO DIRIGIDO A EMPLEADOS DE PAVITO CRIOLLO

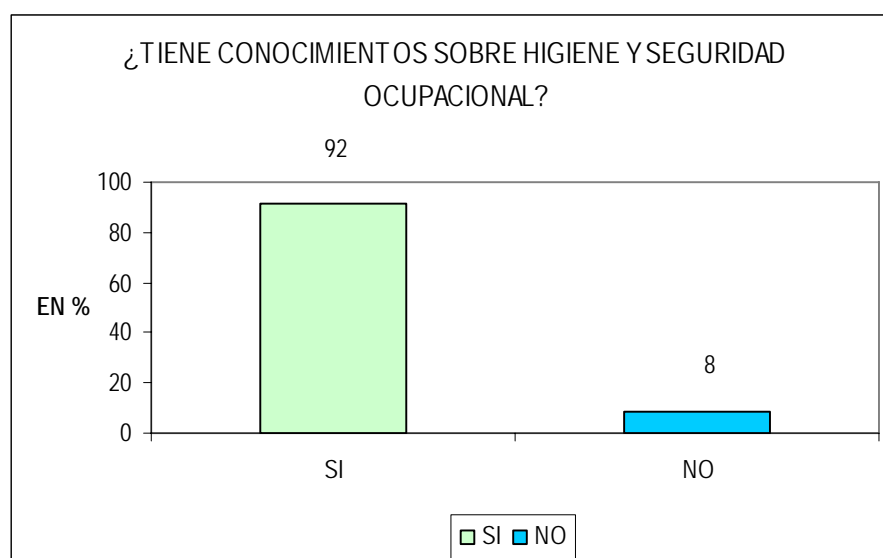
PREGUNTA 1

¿Tiene conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO:

Saber si el personal de la empresa posee conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
1	SI	54	92
	NO	5	8
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Del total de la muestra encuestada la mayoría de los empleados respondió que si tiene conocimientos, cabe denotar que en la empresa se han impartido capacitaciones únicamente sobre manipulación de alimentos, lo que hace denotar que los términos de higiene ocupacional no son correctamente interpretados, y el término de seguridad ocupacional es desconocido.

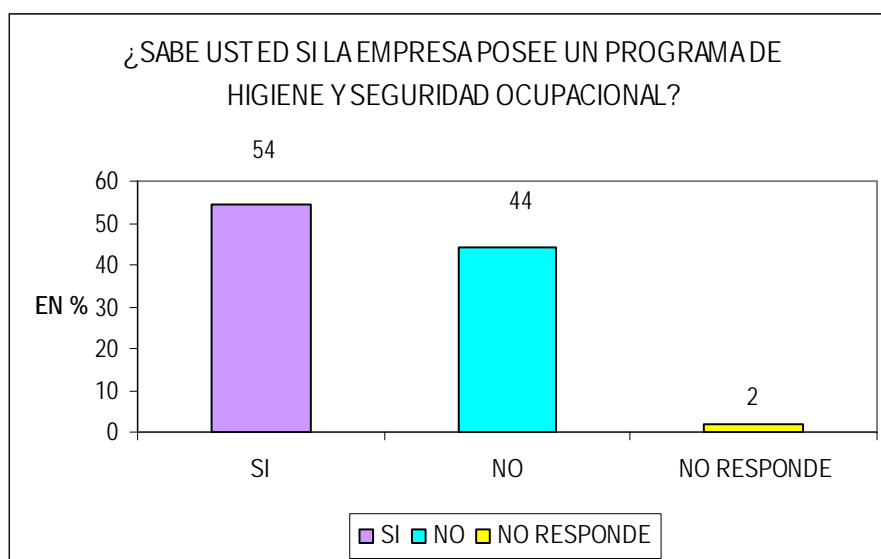
PREGUNTA 2

¿Sabe usted si la empresa posee un programa de higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO:

Conocer si los empleados saben de la existencia de un programa de Higiene y Seguridad ocupacional en la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
2	SI	32	54
	NO	26	44
	NO RESPONDE	1	2
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Mas de la mitad de los encuestados opino que la empresa posee un programa de higiene y seguridad ocupacional, mientras que el resto manifestó no poseerlo.

Sin embargo es de señalar que la empresa no cuenta con un programa de higiene y seguridad ocupacional si no que reglas orientadas tanto a la higiene personal como a las instalaciones.

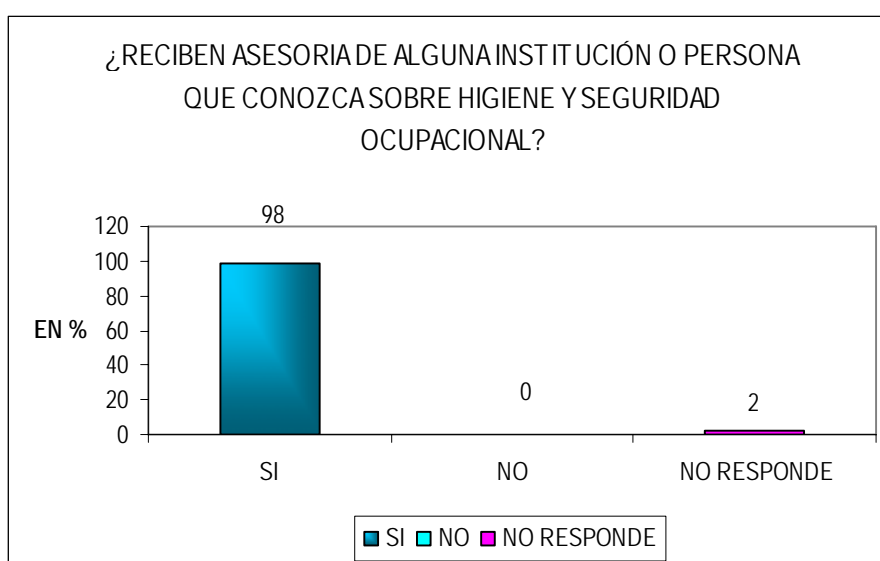
PREGUNTA 3

¿Reciben asesoría de alguna Institución o persona que conozca sobre higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO

Saber si los empleados reciben asesoría sobre higiene y seguridad ocupacional por parte de alguna institución o persona.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
3	SI	58	98
	NO	0	0
	NO RESPONDE	1	2
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

La mayor parte de los empleados manifiestan recibir asesoría de instituciones como el ISSS y Ministerio de Salud sobre higiene y seguridad ocupacional, sin embargo esta asesoría no se recibe en forma periódica y además es capacitación sobre manipulación de alimentos.

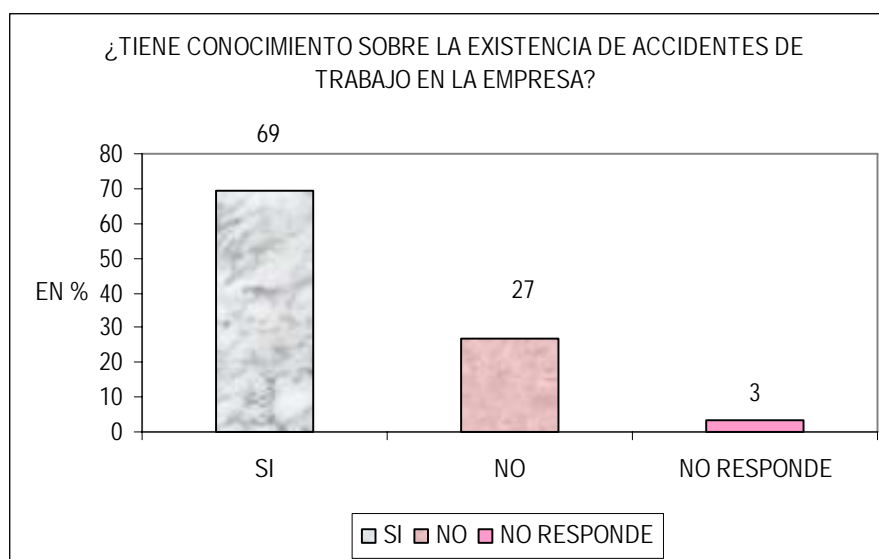
PREGUNTA 4

¿Tiene conocimiento sobre la existencia de accidentes de trabajo en la empresa?

OBJETIVO:

Identificar si los empleados tienen conocimientos sobre la existencia de accidentes de trabajo en la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
4	SI	41	69
	NO	16	27
	NO RESPONDE	2	3
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Del total de los encuestados la tercera parte manifestó tener conocimientos sobre la existencia de accidentes de trabajo.

En tanto que la cuarta parte de estos responde no tener conocimiento.

De los datos anteriores se puede deducir la importancia de la creación e implementación de un programa de higiene y seguridad ocupacional.

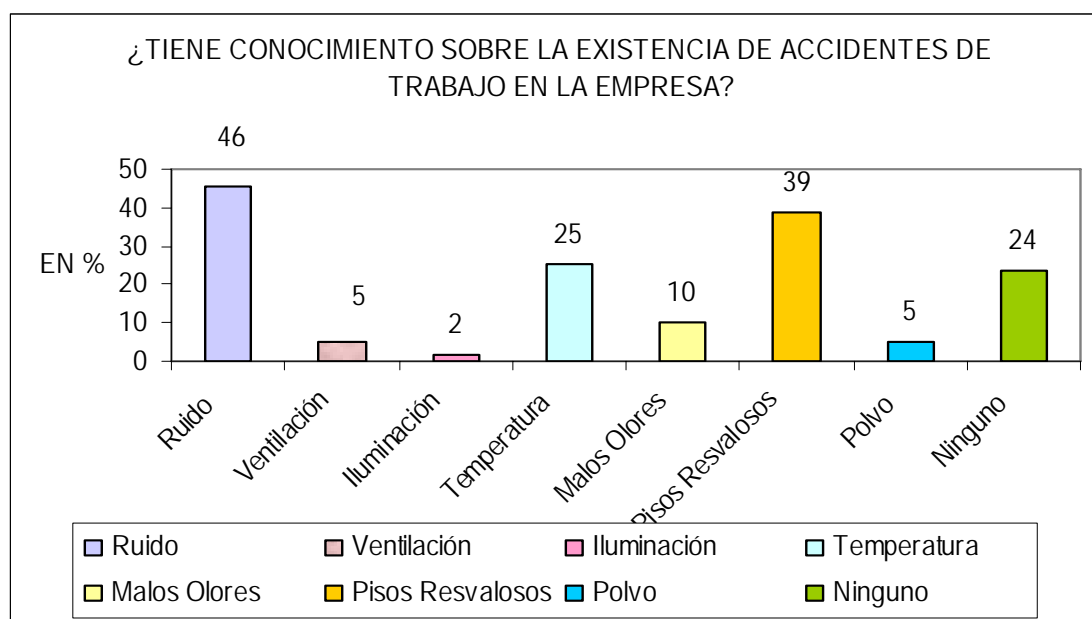
PREGUNTA 5

¿Cuáles de las siguientes condiciones ambientales (físicas) considera le afectan en el buen desempeño de sus actividades?

OBJETIVO:

Identificar las condiciones ambientales que afectan el buen desempeño de los empleados.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
5	Ruido	27	46
	Ventilación	3	5
	Iluminación	1	2
	Temperatura	15	25
	Malos Olores	6	10
	Pisos Resbalosos	23	39
	Polvo	3	5
	Ninguno	14	24
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Dentro de las condiciones que se consideran que afectan más el desempeño de las actividades es el ruido cuyo porcentaje se obtiene del departamento de producción y de la sucursal ubicada en Rancho Alegre (Metro Sur).

Como segunda condición en orden de importancia se encuentra los pisos resbalosos denotados por el departamento administrativo y producción de la empresa.

De estos resultados se denota la necesidad de brindar equipo de protección auditivo. Así como la de proporcionar calzado especial o la instalación de alfombras antideslizantes y todos aquellos equipos necesarios para mejorar las condiciones físicas de la empresa.

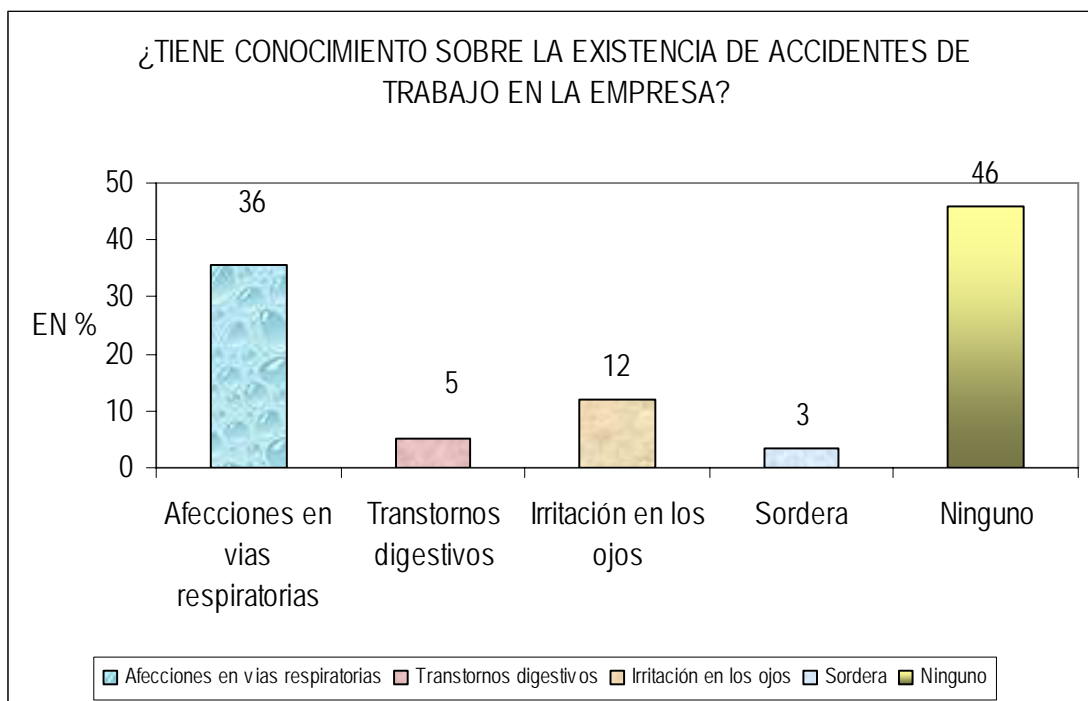
PREGUNTA 6

¿Cuáles de las siguientes enfermedades ha padecido más comúnmente?

OBJETIVO:

Denotar que enfermedades han padecido los empleados.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
6	Afecciones en vías respiratorias	21	36
	Trastornos digestivos	3	5
	Irritación en los ojos	7	12
	Sordera	2	3
	Ninguno	27	46
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Del total de la nuestra la mayoría de los empleados manifiesta no padecer enfermedades, sin embargo el resto ha padecido de afecciones en las vías respiratoria.

De los resultados obtenidos se puede hacer notar que los empleados se encuentran en óptimas condiciones para el buen desempeño de sus labores, sin embargo también han manifestado padecer afecciones en las vías respiratorias y de irritación en los ojos.

Si bien es cierto que el menor número de empleados a padecido enfermedades, es de vital importancia considerarlos para lograr que la totalidad desempeñe sus labores en forma eficaz.

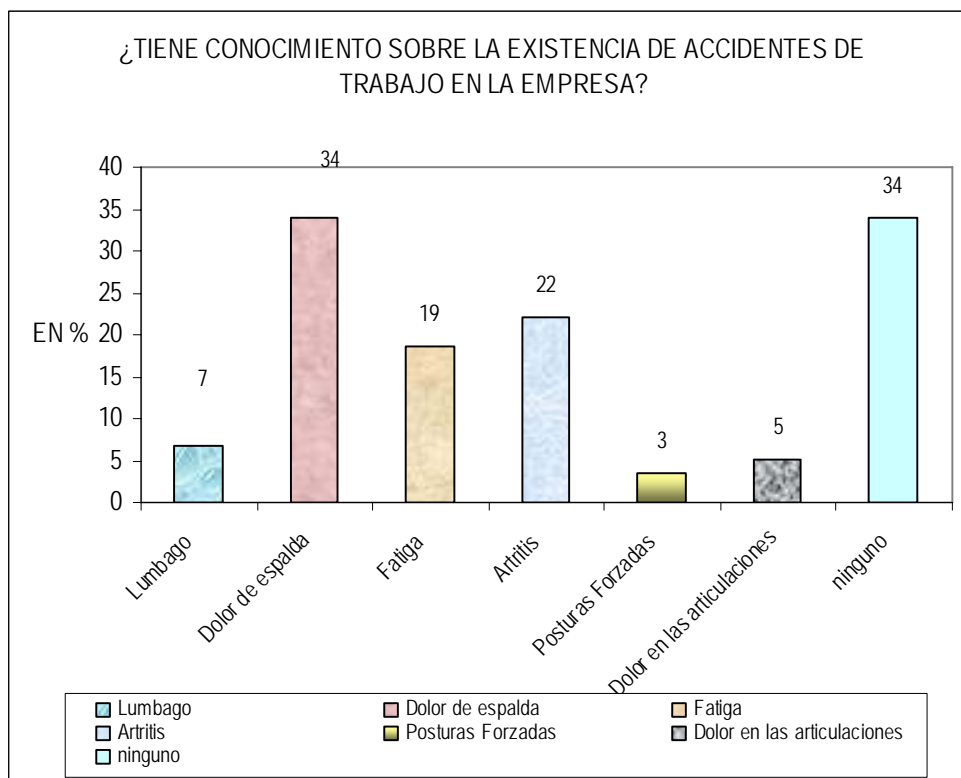
PREGUNTA 7

Los problemas de postura pueden ocasionarle estragos ¿En alguna ocasión se ha quejado de problemas como?

OBJETIVO:

Determinar que posturas pueden ocasionar estragos en el empleado al momento de realizar sus labores.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
7	Lumbago	4	7
	Dolor de espalda	20	34
	Fatiga	11	19
	Artritis	13	22
	Posturas Forzadas	2	3
	Dolor en las articulaciones	3	5
	ninguno	20	34
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Del total de los empleados encuestados el primer lugar de importancia manifiesta problemas de dolor de espalda, en segundo lugar de artritis y un tercer lugar de fatiga.

Estos resultados se vuelven desfavorables cuando el empleado desarrolla sus actividades laborales, por lo que es necesario adoptar medidas orientadas a mejorar la forma en que el empleado realiza su trabajo.

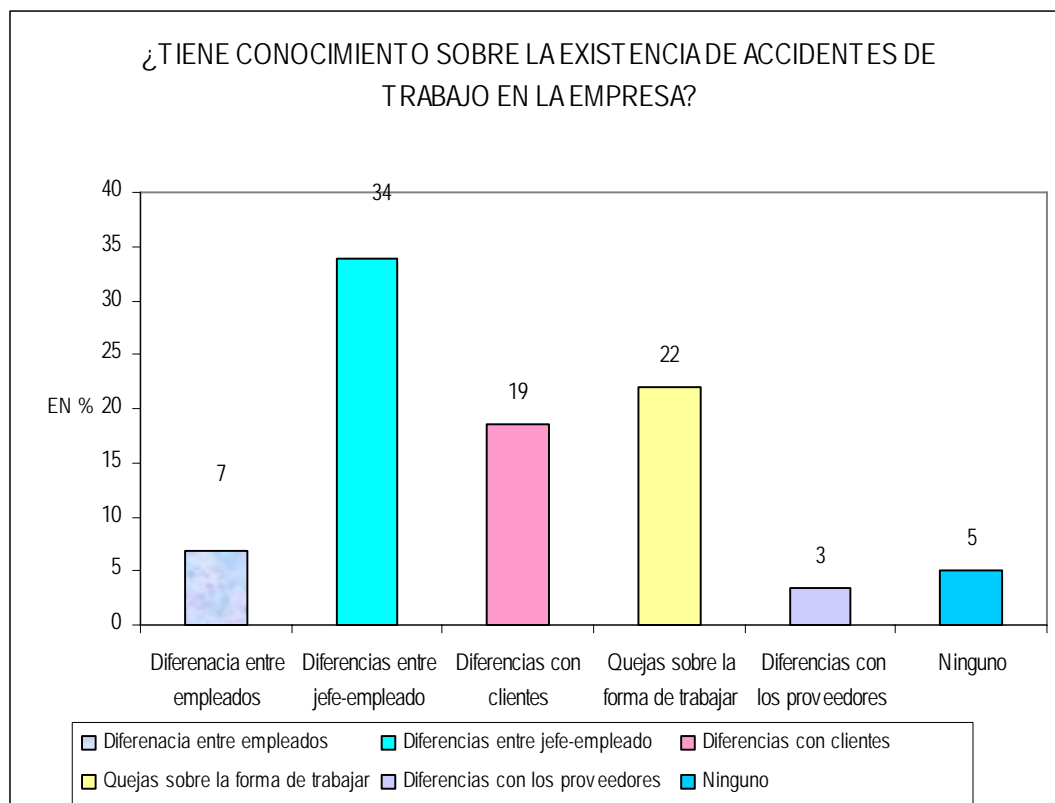
PREGUNTA 8

Las buenas relaciones laborales son saludables. ¿A notado problemas como?

OBJETIVO:

Identificar los posibles problemas que se dan en la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
8	Diferencia entre empleados	4	7
	Diferencias entre jefe-empleado	20	34
	Diferencias con clientes	11	19
	Quejas sobre la forma de trabajar	13	22
	Diferencias con los proveedores	2	3
	Ninguno	3	5



COMENTARIO

La mayoría de los empleados responde que no ha notado problemas de ninguna índole. Por otra parte opina que existe diferencia entre empleados.

Del resultado anterior es importante denotar que existen buenas relaciones laborales lo que permite crear un clima organizacional en la empresa, sin embargo es necesario crear vínculos que fortalezcan las relaciones tanto en cliente externo como interno.

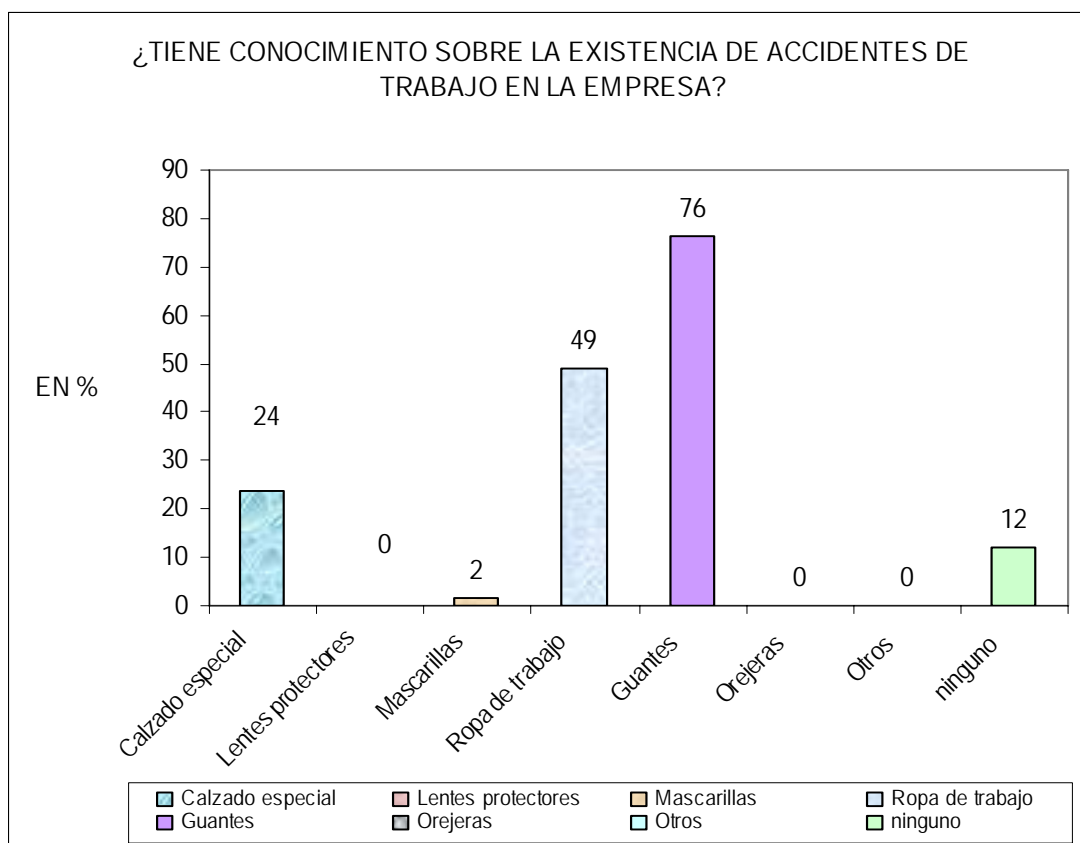
PREGUNTA 9

El equipo de protección personal es un factor muy importante en las actividades laborales, ¿con cuales de los siguientes cuenta?

OBJETIVO:

Conocer el equipo de protección personal con que cuentan los empleados de la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
9	Calzado especial	14	24
	Lentes protectores	0	0
	Mascarillas	1	2
	Ropa de trabajo	29	49
	Guantes	45	76
	Orejas	0	0
	Otros	0	0
	ninguno	7	12



COMENTARIO

El mayor número de la población encuestada manifiesta contar con guantes como equipo de protección, otra parte dijo con ropa de trabajo y calzado especial.

Es importante denotar que debido al giro al que se dedica la empresa esta debe proporcionar el equipo de protección según la necesidad de cada puesto de trabajo.

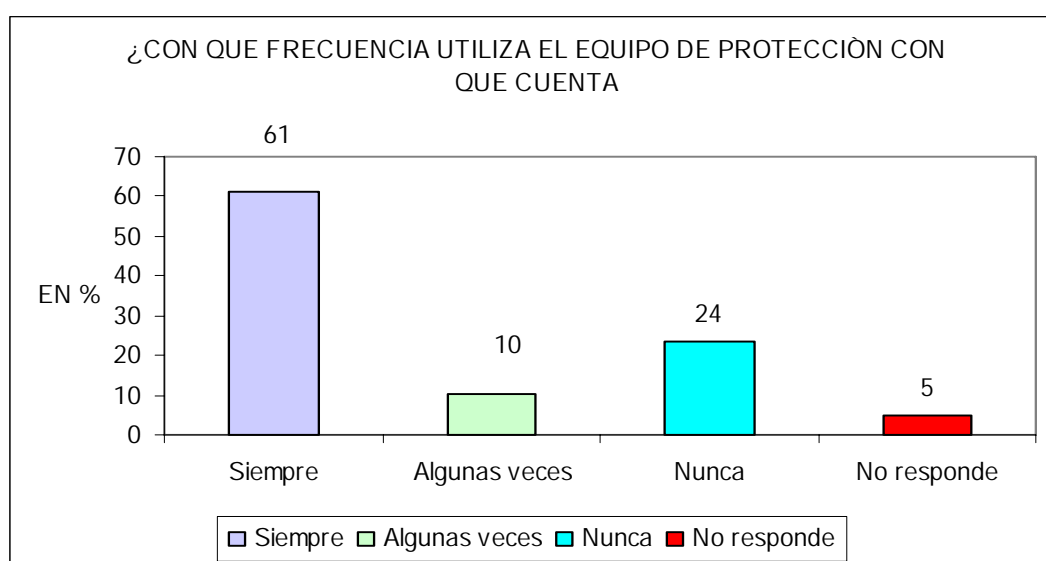
PREGUNTA 10

¿Con que frecuencia utiliza el equipo de protección con que cuenta?

OBJETIVO

Determinar con que frecuencia el empleado utiliza el equipo de protección con que cuenta.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
10	Siempre	36	61
	Algunas veces	6	10
	Nunca	14	24
	No responde	3	5
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Más de la mitad del personal manifiesta utilizar el equipo de protección con que cuenta. Mientras que un menor porcentaje nunca lo utiliza.

De acuerdo a lo anterior es necesario implementar medidas orientadas a concientizar el uso permanente y adecuado del equipo de protección, ya que esto contribuirá a minimizar los riesgos accidentes y enfermedades.

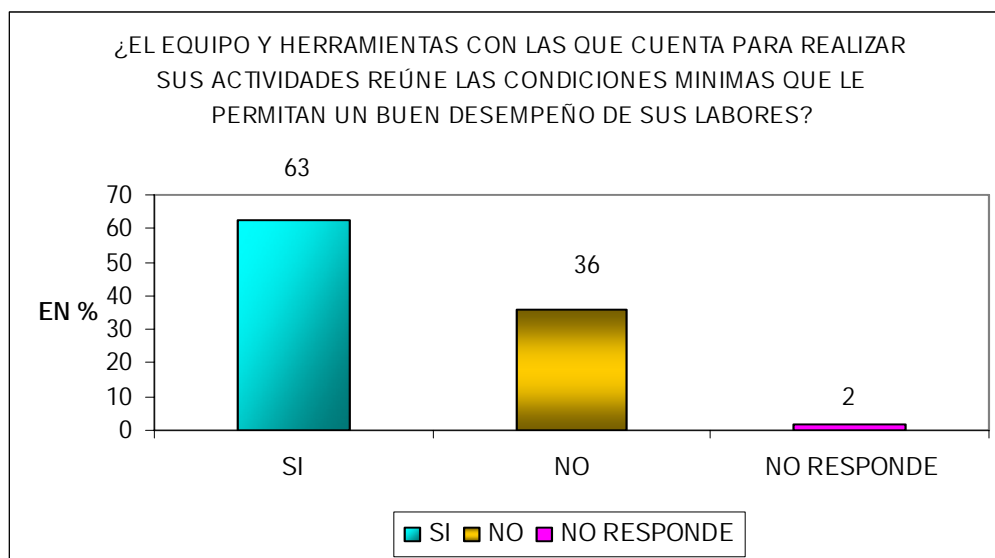
PREGUNTA 11

¿El equipo de trabajo y herramientas con las que cuenta para realizar sus actividades reúnen las condiciones mínimas que le permitan un buen desempeño de sus labores?

OBJETIVO

Determinar si el equipo de trabajo y herramientas reúnen las condiciones mínimas.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
11	SI	37	63
	NO	21	36
	NO RESPONDE	1	2
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

La mayor parte de los encuestados dice que el equipo de trabajo y herramientas con las que cuenta reúne las condiciones mínimas para desempeñar sus labores, mientras que el resto dice no reunirlos.

Esto pone de manifiesto que el equipo de trabajo y herramientas son parte esencial para el óptimo desempeño de las actividades por lo que es fundamental resguardarlas y darles mantenimiento adecuado y en forma periódica.

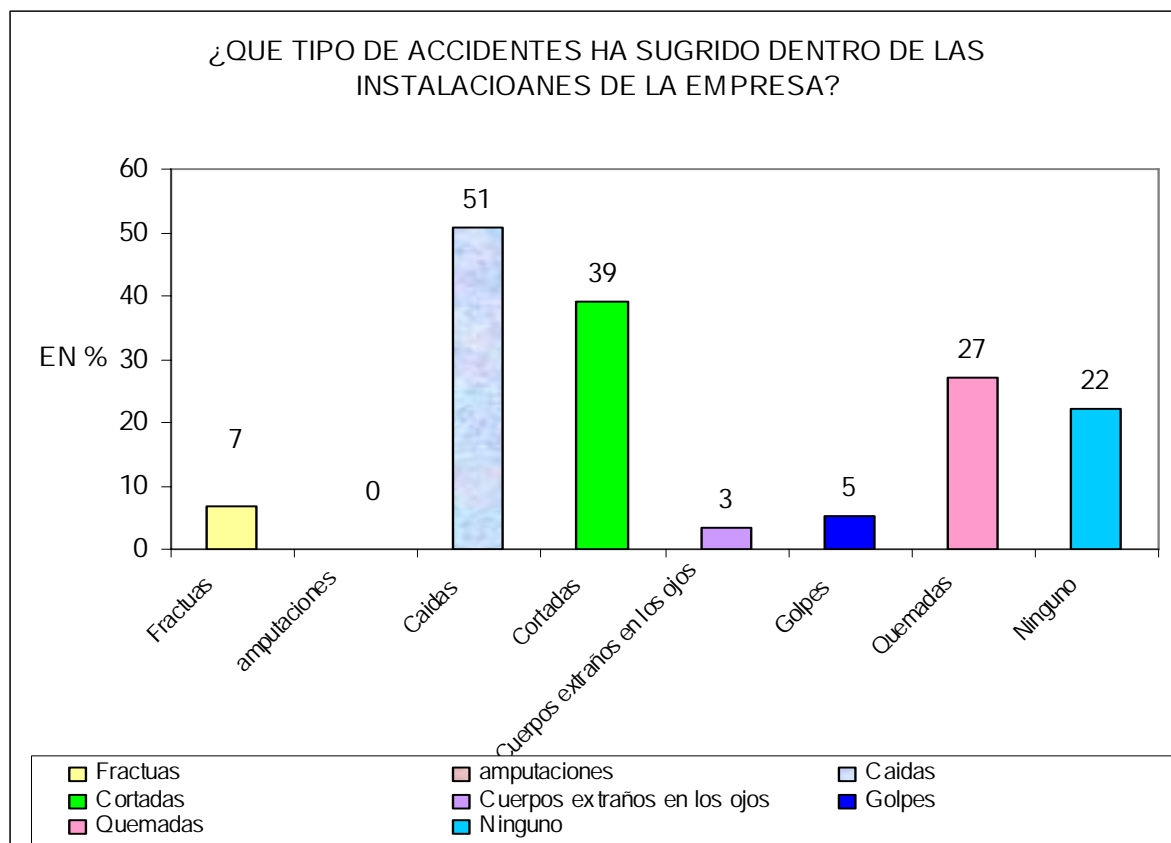
PREGUNTA 12

¿Qué tipo de accidentes ha sufrido dentro de las instalaciones de la empresa?

OBJETIVO

Saber que tipo de accidentes ha sufrido el empleado dentro de las instalaciones de la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
12	Fracturas	4	7
	amputaciones	0	0
	Caídas	30	51
	Cortadas	23	39
	Cuerpos extraños en los ojos	2	3
	Golpes	3	5
	Quemadas	16	27
	Ninguno	13	22



COMENTARIO

Los accidentes mas frecuentes son las caídas dándose en el área de producción, encontrándose en segundo lugar las cortaduras y en tercer lugar las quemaduras, siendo estas tres las más significativas.

De lo anterior se puede deducir la importancia de establecer medida de prevención de accidentes orientados a minimizar lesiones en los empleados y por ende la integridad física.

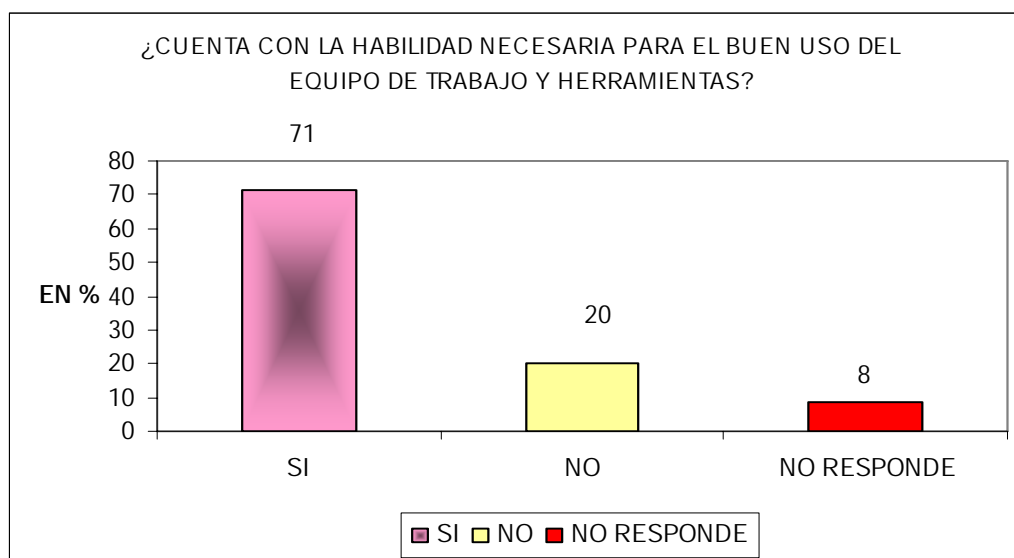
PREGUNTA 13

¿Cuenta con la habilidad necesaria para el buen uso del equipo de trabajo y herramientas?

OBJETIVO

Saber si el empleado cuenta con la habilidad necesaria para el buen uso del equipo y herramientas de trabajo.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
13	SI	42	71
	NO	12	20
	NO RESPONDE	5	8
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

Un alto porcentaje de los encuestados dice contar con la habilidad necesaria para el buen uso del equipo de trabajo y herramientas.

Lo que se convierte en una ventaja para la empresa ya que de esta forma se evitan accidentes de trabajo por el uso inadecuado de herramientas.

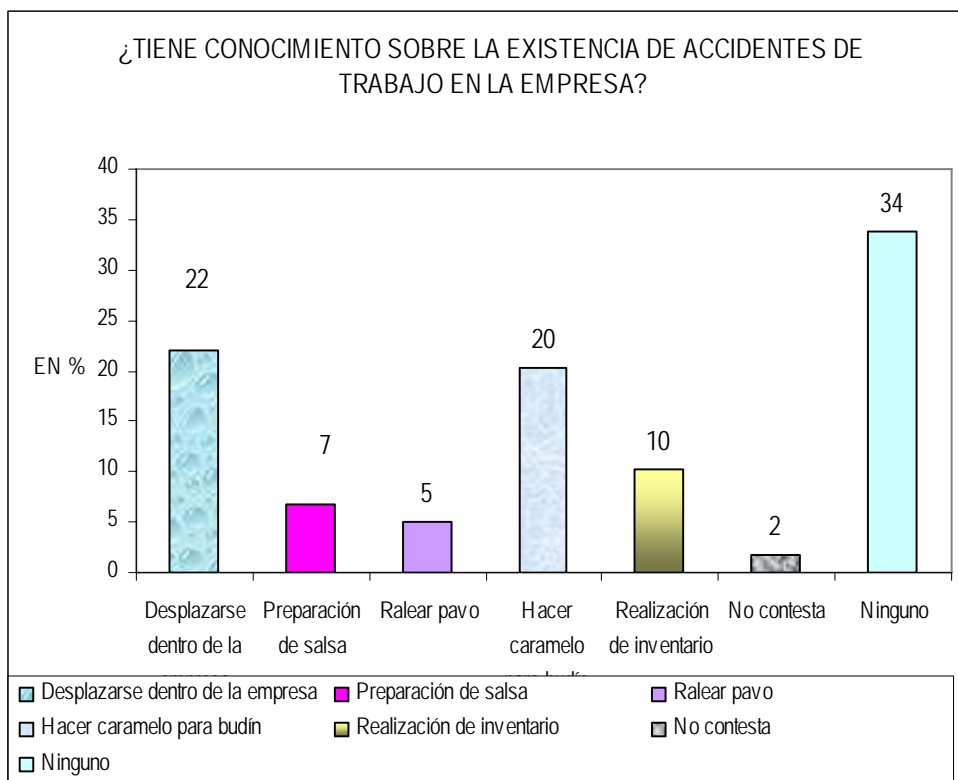
PREGUNTA 14

¿Qué actividades de las que ha realizado dentro de la empresa considera usted que son de mayor riesgo y pongan en peligro su integridad física?.

OBJETIVO:

Conocer que actividades son las que ponen en riesgo la integridad física del trabajador.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
14	Desplazarse dentro de la empresa	13	22
	Preparación de salsa	4	7
	Ralear pavo	3	5
	Hacer caramelo para budín	12	20
	Realización de inventario	6	10
	No contesta	1	2
	Ninguno	20	34



COMENTARIO:

El treinta y cuatro por ciento de los empleados no contesta, teniendo como segunda respuesta que ninguna de las actividades ponen en peligro su integridad física. Sin embargo un veinte por ciento responde que la actividad que les representa un mayor riesgo es ralear pavo, esta actividad se realiza específicamente en el área de producción. Por lo que es necesario hacer conciencia al empleado de la forma adecuada de usar las herramientas y utensilios utilizados.

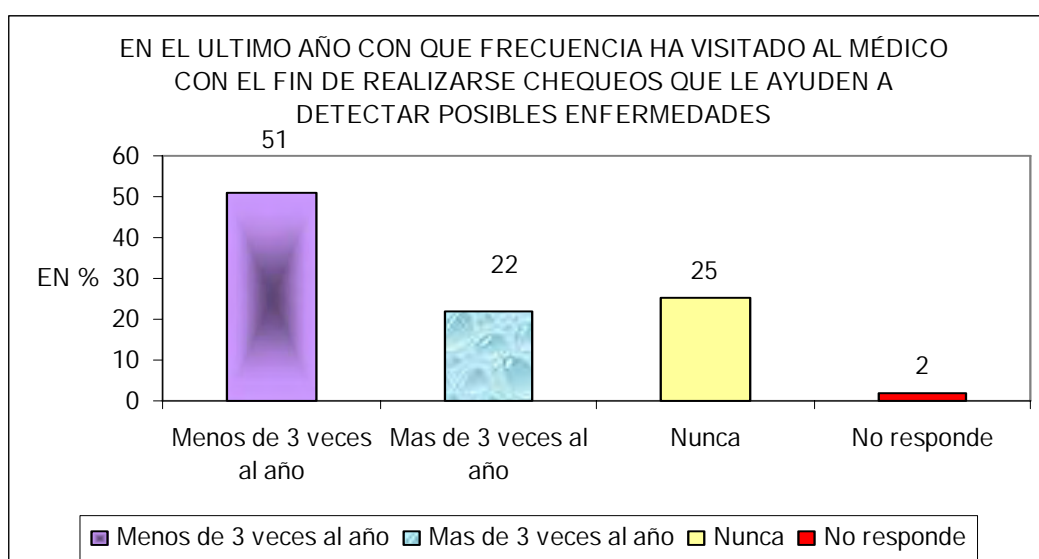
PREGUNTA 15

En el último año con que frecuencia ha visitado al médico con el fin de realizarse chequeos que le ayuden a detectar posibles enfermedades

OBJETIVO:

Saber con que frecuencia el trabajador visita al medico para realizarse chequeos médicos.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
15	Menos de 3 veces al año	30	51
	Mas de 3 veces al año	13	22
	Nunca	15	25
	No responde	1	2
	TOTAL	59	100



COMENTARIO:

Los datos obtenidos muestran que la frecuencia con que los empleado han visitado al para realizarse chequeos, con el objetivo de descubrir posibles enfermedades, tienden mas a la alternativa de menos de tres veces al año, lo cual se explica debido a que ellos tienen la obligación de someterse a la realización de exámenes generales dos veces por año por parte del ministerio de salud.

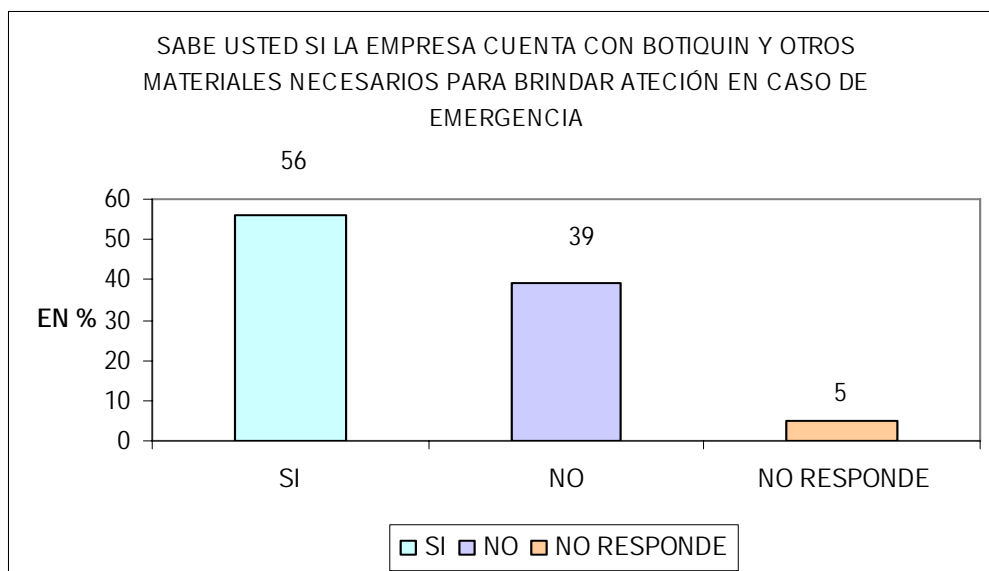
PREGUNTA 16

Sabe usted si la empresa cuenta con botiquin y otros materiales necesarios para brindar atención en caso de emergencia.

OBJETIVO:

Conocer si los empleados saben de la existencia de un botiquín en la empresa que sea útil en caso de emergencia.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
16	SI	33	56
	NO	23	39
	NO RESPONDE	3	5
	TOTAL	59	100

**COMENTARIO:**

Los empleados si tienen conocimiento sobre la existencia de botiquín de primero auxilios, con el que cuenta la empresa el cual se encuentra abastecido con lo necesario para auxiliar al empleado lesionado, en caso de cortadura o quemadura producida por alguna actividad realizada.

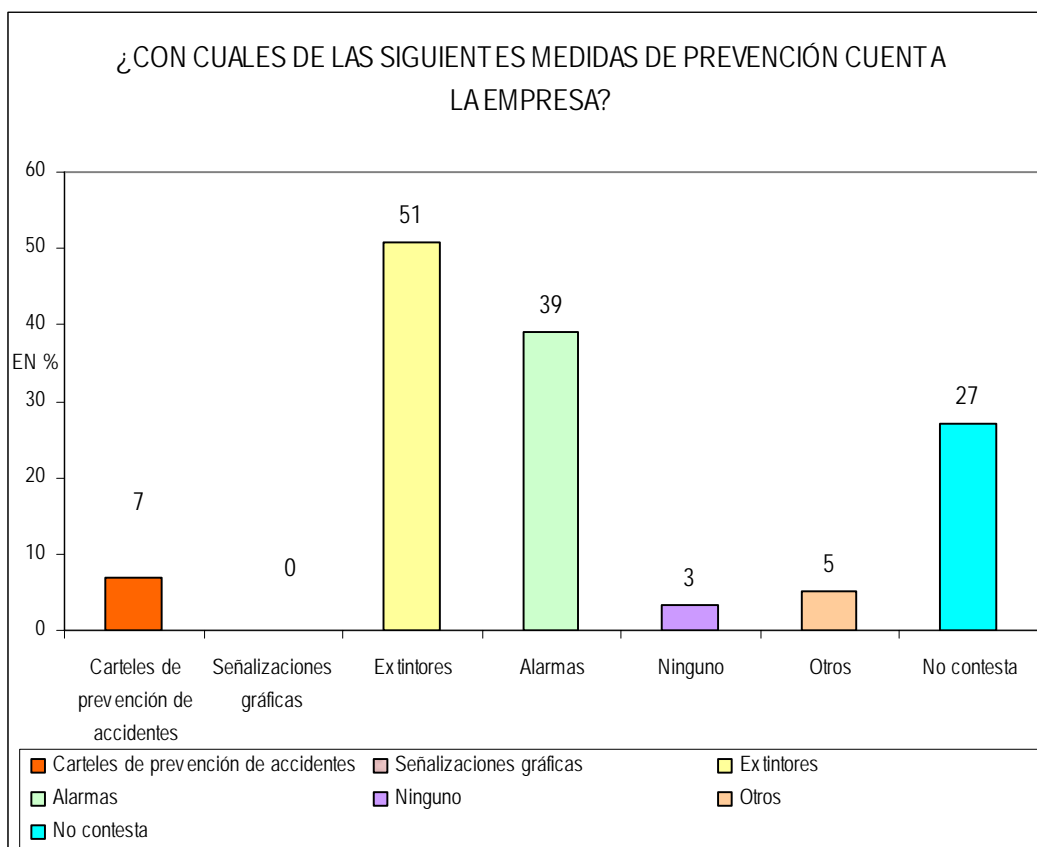
PREGUNTA 17

¿Con cuáles de las siguientes medidas de prevención cuenta la empresa?.

OBJETIVO:

Conocer con que medidas de prevención cuenta la empresa en caso de accidente en sus instalaciones.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
17	Carteles de prevención de accidentes	4	7
	Señalizaciones gráficas	0	0
	Extintores	30	51
	Alarmas	23	39
	Ninguno	2	3
	Otros	3	5
	No contesta	16	27



COMENTARIO:

Más del cincuenta por ciento de los encuestados manifiestan que las medidas de prevención con que cuenta la empresa son extintores, ubicados en todas las sucursales de la misma.

Mientras que del resto de los encuestados, se puede observar que no están seguros sobre la existencia de algunas de las medidas mencionadas; por lo que se hace necesaria la implementación de medidas de prevención de accidentes y su correcta señalización y ubicación.

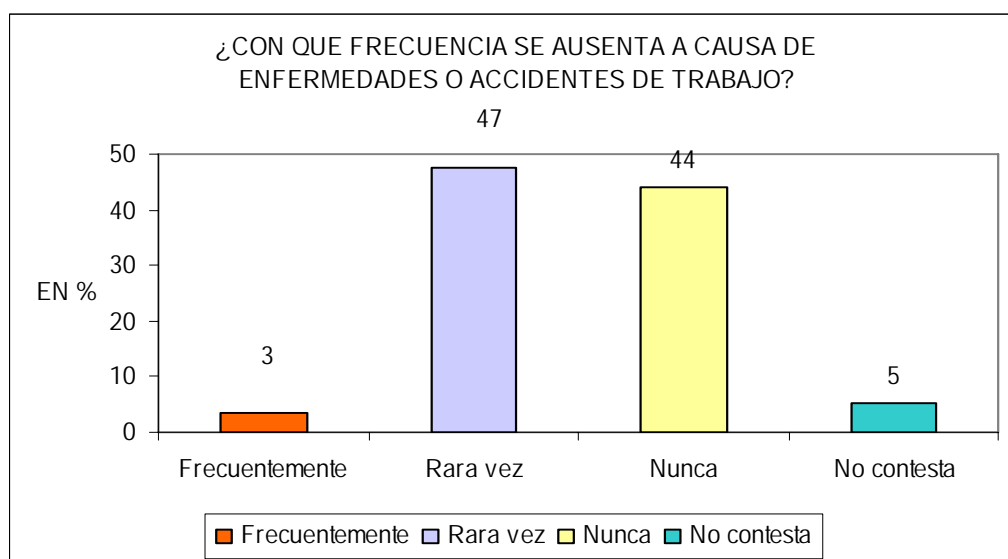
PREGUNTA 18

¿Con que frecuencia se ausenta a causa de enfermedades o accidentes de trabajo?

OBJETIVO:

Identificar cual es la frecuencia de ausentismo a causa de enfermedades o accidentes de trabajo.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
18	Frecuentemente	2	3
	Rara vez	28	47
	Nunca	26	44
	No contesta	3	5
	TOTAL	59	100



COMENTARIO:

El porcentaje más significativo de las personas encuestadas manifiesta que rara vez se ausenta a causa de enfermedades o molestias producidas a causa de las actividades que realiza.

Lo que refleja que la frecuencia de ausentismo por enfermedades no es significativa y por ende no afecta el nivel de productividad de la empresa.

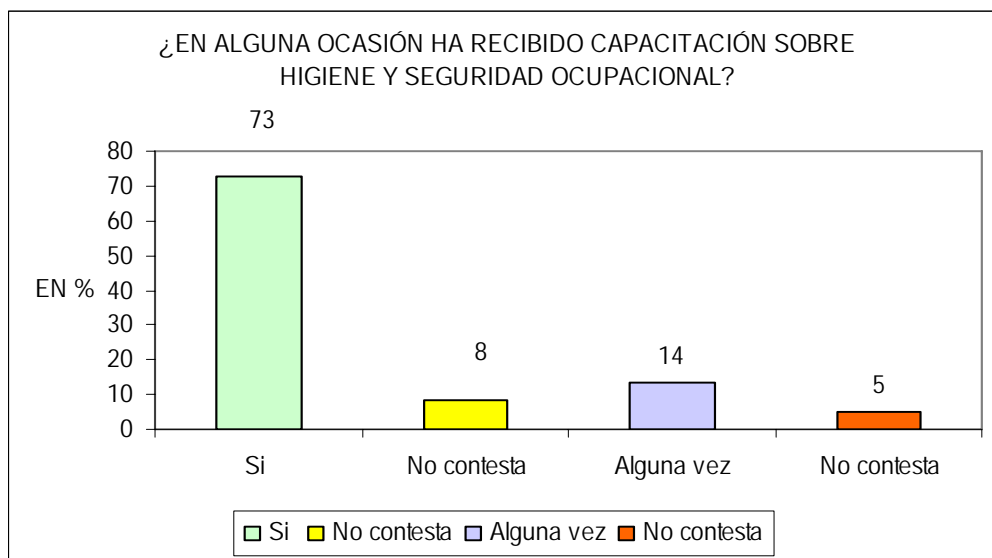
PREGUNTA 19

¿En alguna ocasión ha recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional?

OBJETIVO:

Saber si el personal de la empresa ha recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
19	Si	43	73
	No contesta	5	8
	Alguna vez	8	14
	No contesta	3	5
	TOTAL	59	100



COMENTARIO:

Los empleados encuestados opinan haber recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional.

Sin embargo es de hacer notar que las capacitaciones que ha recibido el personal de la empresa es sobre manipulación de alimentos propiamente la cual es brindada por el Ministerio de Salud y no en materia de seguridad e higiene ocupacional como lo manifiestan.

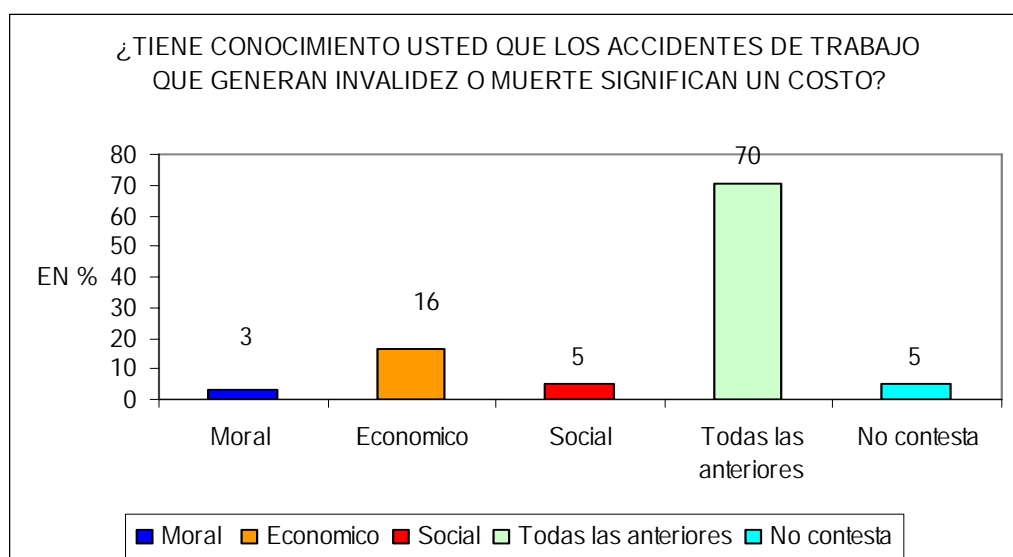
PREGUNTA 20

¿Tiene conocimiento usted que los accidentes de trabajo que generan invalidez o muerte significan un costo?

OBJETIVO:

Conocer si el personal de la empresa tiene conciencia sobre los costos en que se incurre al momento de un accidente de trabajo.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
20	Moral	2	3
	Económico	10	16
	Social	3	5
	Todas las anteriores	43	70
	No contesta	3	5



COMENTARIO

Los empleados consideran que los accidentes de trabajo generan costos en los tres aspectos mencionados: morales, económicos y sociales.

De lo anterior es importante señalar que si el personal tiene conciencia sobre lo que implican los accidentes de trabajo es mucho más fácil la implementación de un programa de higiene y seguridad ocupacional en la empresa.

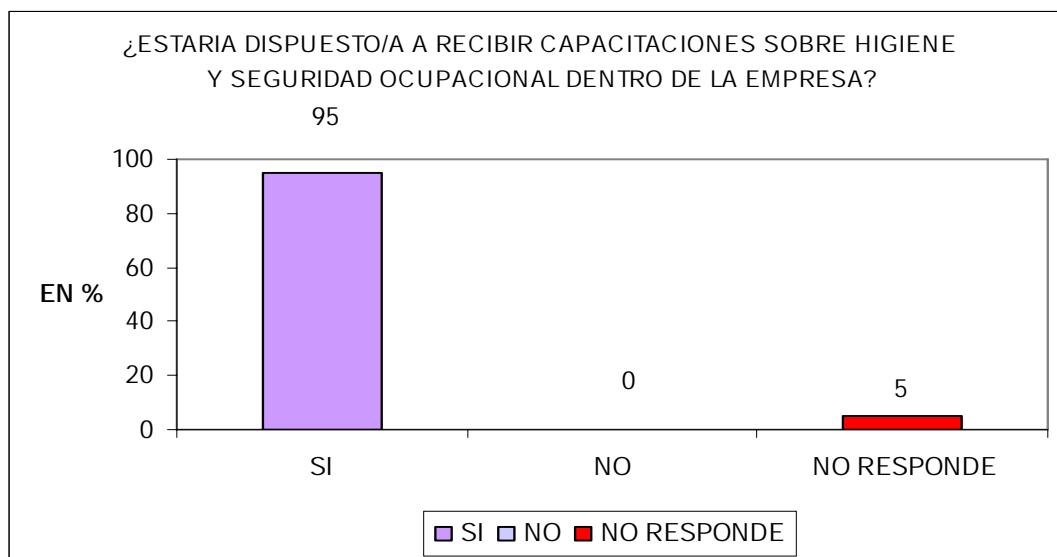
PREGUNTA 21

¿Estaría dispuesto/a, a recibir capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional dentro de la empresa?

OBJETIVO:

Identificar la disponibilidad de los empleados para recibir capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional dentro de las instalaciones de la empresa.

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
21	SI	56	95
	NO	0	0
	NO RESPONDE	3	5
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

De los datos obtenidos se puede percibir la disponibilidad de los empleados de recibir capacitaciones referentes a la higiene y seguridad ocupacional con el propósito de proteger su integridad física y moral.

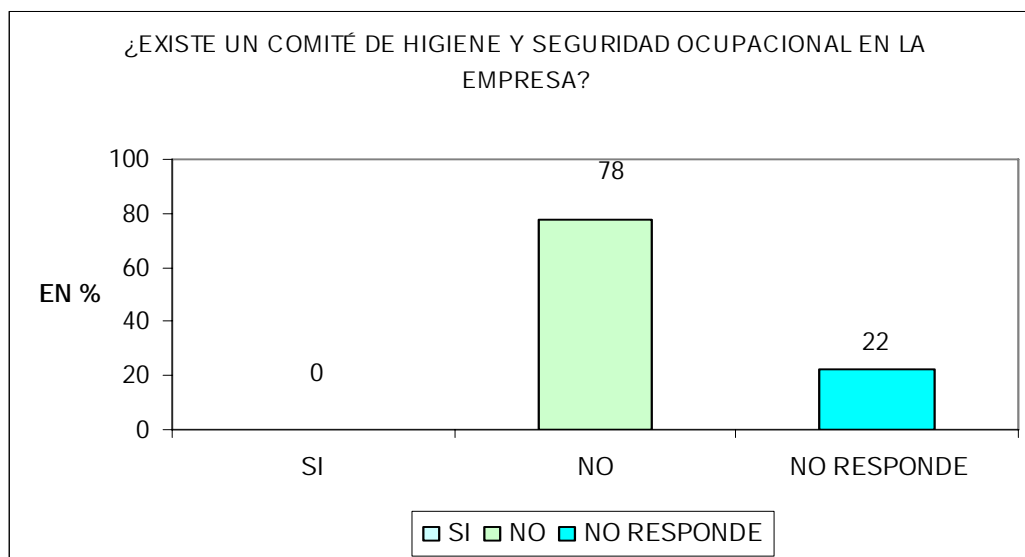
PREGUNTA 22

¿Existe un comité de higiene y seguridad ocupacional en la empresa?

OBJETIVO:

Conocer sobre la existencia de un comité de higiene y seguridad ocupación en la empresa

No.	ALTERNATIVA	Fa	%
22	SI	0	0
	NO	46	78
	NO RESPONDE	13	22
	TOTAL	59	100



COMENTARIO

De los datos obtenidos se puede determinar que no existe un comité en la empresa, lo cual es necesario ya que este vela por la seguridad e integridad física y moral del trabajador.

D. SITUACIÓN ACTUAL DE LA MEDIANA EMPRESA

En la actualidad los propietarios de las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo, dicen tener los conocimientos sobre lo que significa la higiene y seguridad ocupacional, aunque es importante mencionar que no se ponen en práctica y por ende ninguna de ellas cuenta con un programa que ayude a prevenir accidentes y enfermedades de trabajo (Anexo 3, preguntas 1y2)

Por otra parte los propietarios de estas organizaciones, señalan que reciben capacitaciones sobre higiene y seguridad ocupacional por parte de instituciones como: Ministerio de Salud e Instituto Salvadoreño del Seguro Social, aunque no en forma periódica; así mismo cabe denotar que estas empresas por estar dedicadas a la elaboración de alimentos, reciben capacitaciones sobre manipulación de alimentos propiamente, lo que significa que no conocen la importancia y alcance que tienen la higiene y seguridad en los centros de trabajo, por lo que se da la necesidad de que estas instituciones encargadas de velar por la salud de todos(a) los trabajadores pongan mayor énfasis en dar a conocer y concienciar sobre los beneficios que se obtienen mediante la implementación de medidas orientadas a reducir y hasta eliminar accidentes y enfermedades de trabajo.(Anexo 3, pregunta 3)

En cuanto a la frecuencia de los accidentes de trabajo, los empresarios de las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo, expresan que estos se dan con mayor frecuencia en el área de producción, debido a que es ahí donde se manipulan herramientas y equipo que pueden ocasionar a los trabajadores cortaduras o quemaduras (cuchillos, rebanadoras, hornos, ollas grandes calientes, etc.). (Ver anexo 3, pregunta 4).

Así también en cuanto al equipo de protección personal, los propietarios dijeron que se les proporcionan, guantes, calzado especial, redecillas y uniformes; sin embargo este equipo suministrado no lo utilizan siempre si no en algunas ocasiones, además es de considerar que por ejemplo el uniforme, los delantales y gabachas, no es un atuendo que garantice la protección del trabajador cuando este manipula objetos calientes, únicamente es un distintivo de la empresa. De aquí surge la necesidad de proporcionarle al trabajador equipo especializado que le proteja de cualquier accidente al que este expuesto. (Ver anexo 3, pregunta 9y10).

Por otra parte los propietarios de las medianas empresas, señalaron contar con la existencia de un botiquín abastecido con lo necesario, para auxiliar al trabajador en caso de emergencia, cabe denotar que no se tiene una persona que sea la indicada para asistir al trabajador o que sepa de primeros auxilios. (Ver anexo 3, pregunta 16).

En cuanto a las medidas de prevención con las que cuentan las empresas los propietarios respondieron que poseen únicamente extintores en caso de incendio y que no tienen señalizaciones gráficas que indiquen salidas de emergencia al trabajador o visitante, señales de advertencia (alto voltaje, maquinaria en uso, recipientes calientes, etc.); señales de prohibición (no usar joyas, no fumar, no comer, etc.); señales de obligación (usar guantes, usar redecilla, portar calzado especial, etc.); señales de información (solo personal autorizado, sala de espera, etc.); u otro tipo de medidas que orienten al trabajador como realizar en forma segura sus actividades.

Finalmente, al cuestionar a los propietarios de las medianas empresas, si estarían de acuerdo con recibir capacitaciones sobre higiene y seguridad ocupacional en la empresa estos respondieron que si ya que con ello se estaría garantizando a todo el personal instalaciones y actividades más seguras y con ello la protección de su salud e integridad física, además obtener un conocimiento más profundo en estas dos áreas y no incurrir en accidentes o enfermedades que se pueden evitar con una debida información e implementación de la misma. (Anexo 3, pregunta 21).

E. SITUACIÓN ACTUAL DE PAVITO CRIOLLO S.A. DE C.V., CASO ILUSTRATIVO

En toda empresa se encierran riesgos reales o potenciales que surgen de los procedimientos de trabajo o de producción. Esto señala que existe la necesidad primero de hacer una observación y un análisis de los riesgos dentro del lugar de trabajo y conocer a fondo los procedimientos que se llevan a cabo para descubrir las causas de posibles accidentes, realizar una acción correctiva lo más pronto posible, sugerir métodos efectivos de prevención y protección contra accidentes.

La finalidad última de este diagnóstico es determinar el estado en que se encuentra la empresa Pavito Criollo, para dar sugerencias tendientes a mejorar la situación de seguridad y bienestar de los trabajadores.

1. Descripción de Recurso Humano

La empresa Pavito Criollo cuenta con cincuenta y nueve empleados, estos están distribuidos en sus cuatro áreas: administración, producción, cocina, ventas (ver capítulo II, numeral 6, literal b).

Las edades oscilan entre veintitrés y cuarenta y siete años de edad, la experiencia con que cuentan los empleados es de uno a cuatro años y el nivel académico es de bachillerato en su mayoría.

La forma de contratación es de palabra, y toda persona que comienza a trabajar pasa por un periodo de prueba; esto es en calidad de eventuales, posteriormente ingresan a planilla descontándosele el seis punto veinticinco por ciento de Administradora de Fondo de Pensiones (AFP) y el tres por ciento de seguro social, es decir los descuentos de ley.

Los horarios de trabajo varían según el puesto de trabajo.

2. Prevención para el personal

Los accidentes y enfermedades de trabajo pueden reducirse y hasta eliminarse gracias al esfuerzo que pongan toda la organización en concientizar y hacer parte de la cultura organizacional la adopción de políticas orientadas a resguardar la integridad física del trabajador, lo cual se puede lograr mediante la debida inducción e información al empleado sobre lo que significa la Higiene y Seguridad Ocupacional en un centro de trabajo, para ello se les pregunto a los empleados a través del cuestionario si tenían conocimientos; a los cual la mayoría dijo conocer sobre Higiene y Seguridad Ocupacional, sin embargo los trabajadores han recibido capacitación únicamente sobre manipulación de alimentos; por lo que no tienen debidamente aclarados los términos sobre Higiene y Seguridad Ocupacional.

Respecto a la existencia de un programa de Higiene y Seguridad Ocupacional los encuestados manifestaron que si existe, sin embargo son reglas orientadas a la higiene personal de los empleados.

Así mismo la mayoría dice recibir asesoría sobre higiene y seguridad ocupacional por parte del Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS) y el Ministerio de Salud pero realmente estas instituciones han impartido asesoría sobre manipulación de alimentos. Por otro lado es conveniente mencionar que gran parte de los empleados de la empresa están dispuestos a recibir capacitaciones sobre dicho tema; dentro de las instalaciones de la misma esto debido a que es más factible la convocación a las capacitaciones por la cercanía de los empleados. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 1, 2, 3, 19, 21).

3. Condiciones Ambientales

Las condiciones del ambiente de trabajo son un factor determinante en el rendimiento del personal en sus actividades laborales para lo cual se evaluó a través de la observación directa y las respuestas obtenidas del cuestionario administrado a los empleados de Pavito Criollo.

Se observó que el espacio para realizar la elaboración de panes con pavo es el idóneo, pues el flujo de personal es mínimo. Se pudo constatar mediante observación directa que la limpieza y cuidado de la institución esta a cargo de los mismos empleados los cuales están distribuidos por turnos para realizarla en toda la instalaciones de la empresa. La empresa cuenta con tres servicios sanitarios, tres lavamanos, un baño, un casillero de cuatro compartimientos. Todo esto ubicado dentro de las instalaciones de la empresa. Dentro de las condiciones que afectan el buen desempeño de las labores está el ruido.

Después de haber identificado las condiciones ambientales más comunes y con que frecuencia ocurre dentro de la empresa es importante determinar el rendimiento y condición física de los empleados; todo esto se evaluó en base al juicio de cuestionario y la observación directa realizada al personal de Pavito Criollo.

El ruido se define como una forma de energía vibratoria que se capta en los oídos y se registra directamente en el cerebro afectando al sentido auditivo, puede causar lesiones severas si se viola los reglamentos de los niveles de decibeles permitidos, la intensidad permitida de decibeles de ruido es de 85 decibeles. La recomendada es de 80db por un tiempo laboral de ocho horas.⁶⁵

Por lo anterior Pavito Criollo no cuenta con mediciones periódicas para dar a conocer los niveles de decibeles y corregirlos.

En la empresa el ruido se da al entrar en el área de producción originada por el molino (ver figura 1) donde se muele la salsa, esto produce que las personas que laboran le sea difícil de comunicarse, esto hace que griten para hacerse oír, al igual en el departamento de administración por el ruido generado por el molino se les hace difícil atender llamadas telefónicas, aunque el ruido se da por un periodo de dos horas diarias incomoda y ocasiona estrés laboral.

La empresa tiene una ventilación natural y artificial, cuenta con tres extractores de aire en el área de cocina lo que permite la circulación de aire evitando que se generen malos olores, también cuentan con aire acondicionado y ventiladores

⁶⁵ Fuente: Letayf, J. y González, C. (1994). Seguridad, Higiene y Control Ambiental



Figura 1
Molino

Cabe mencionar que reducido porcentaje de los empleados se sienten incómodos ya que en el verano aumenta la temperatura concentrándose en áreas de cocina, parte de administración ocasionando alteraciones en el metabolismo, por el calor excesivo causando incomodidad a los empleados

Cada departamento requiere de una iluminación adecuada que les permita realizar sus actividades, para esto es necesario tomar en cuenta factores como: el tamaño del material con que trabaja, de igual forma la distancia que hay entre el material y el ojo y la intensidad de la luz. Una tercera parte manifestó no estar conforme con la iluminación lo cual es preocupante ya que al no contar con una adecuada iluminación pueden accionar accidentes por una mala maniobra

En segundo lugar de importancia son los pisos resbalosos se encuentran en el departamento administrativo y de producción, esto es ocasionado por el derramamiento de sustancias grasosas, produciéndose caídas y deslices en el personal, es de denotar que el personal no cuenta con calzado antideslizante.

Los problemas relacionados con el polvo son mínimos por lo hermético de las instalaciones, en sus alrededores no cuentan con terreno polvoso lo que hace que sea mínimo el contaminante. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 5)

4. Distribución de las Instalaciones

Una excelente distribución de las instalaciones de una empresa proporciona condiciones de trabajo aceptables y permite la operación más económica, a la vez que mantiene las condiciones óptimas de seguridad y bienestar para los trabajadores. De acuerdo al método utilizado de la observación directa, se determinó que la estructura física de la empresa Pavito Criollo S.A de C.V. No necesita de la ampliación o remodelación de su estructura, si no más bien realizar algunas modificaciones que permita el flujo de materiales necesarios para la elaboración del producto, sobre todo en el área de lavado de herramientas. (Ver figura 2)



Figura 2
Área de lavado

5. Higiene y Seguridad Ocupacional

El diagnóstico sobre higiene y seguridad ocupacional en la empresa Pavito Criollo S.A. de C.V., se realizó mediante la tabulación y el comentario obtenido de las encuestas dirigidas a los empleados de la empresa en estudio, así como la observación directa efectuada en las instalaciones de la misma; partiendo de lo anterior se describe la situación actual.

El equipo de protección con que dicen contar los empleados son los delantales plásticos y botas (Ver figura 3) las cuales son utilizadas en el área de lavado, se les proporciona guantes: uno de ellos utilizados en la sección de hornos los cuales son adecuados ya que permiten la protección de las manos para que no entren en contacto directo con el calor (Ver figura 4); los guantes que son utilizados en el área de despacho son exclusivamente para no tener contacto con el alimento es decir propiamente de higiene ya que dichos guantes son de polipiel. Además al personal se le es proporcionado calzado el cual es cómodo.



Figura 3

Botas plásticas



Figura 4

Guantes utilizados en el área de hornos

Este equipo de protección es utilizado, según manifiesta la gran mayoría del personal de la planta. Sin embargo según observaciones hechas por el grupo entra en duda esta aseveración. Por lo que es necesario concientizar al personal.

Respecto al equipo de trabajo este reúne las condiciones mínimas necesarias que permite que el trabajador realice sus labores adecuadamente.

Los accidentes de trabajo mas frecuentes son las caídas debido al tipo de piso ya que este es de cerámica y carece de alfombras antideslizantes y el tipo de zapato no es el adecuado, esto trae como consecuencia las fracturas, dándose costos tanto directos como indirectos a la empresa. Otro tipo de accidentes son las cortaduras siendo mas frecuentes en el área de despacho al momento de ralear el pavo para preparar los panes.

Por otra parte se dan las quemaduras específicamente en el departamento de producción al momento de preparar el caramelo ya que este se encuentra a una temperatura de cien grados Celsius (es decir a vapor) agregando que la frecuencia de este tipo de accidentes se da por descuido del personal que prepara este alimento, además es de hacer notar que en la sección de hornos existen guantes especiales para manipular tanto el horno como las chumpipearas pero que en ocasiones no son utilizados.

El personal manifiesta contar con la habilidad necesaria para usar adecuadamente el equipo de trabajo y herramientas que la empresa les proporciona, sin embargo éste en ocasiones no es usado siempre.

Dentro de las actividades que se consideran de mayor riesgo esta: el ralear pavo, hacer caramelo para budín y el desplazarse dentro de la planta; siendo esta última una de las más importantes debido a que el piso es muy liso como anteriormente se manifestó. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 9, 10, 11, 12, 13, 14)

Con respecto a la salud de los empleados se les cuestionó si se realizaban chequeos médicos con el objetivo de descubrir posibles enfermedades que afecten su desempeño laboral, este chequeo lo realizan menos de tres veces al año y nunca.

Para conocer cual es la situación actual de la salud de los empleados de la empresa, se incluyen preguntas relacionadas a investigar dicho tema en el cuestionario, lo cual se deduce los porcentajes significativos; lo que conlleva a manifestar que la periodicidad de enfermedades en los empleados es casi nula, lo cual se debe a que todo empleado de la empresa, tiene la obligación de someterse cada seis meses a la realización de exámenes generales por parte de Ministerio de Salud, debido a que estos están en constante contacto con alimentos (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 15.)

Partiendo de lo anterior también se puede relacionar la frecuencia de ausentismo a causa de enfermedades, lo cual según investigación los porcentajes más significativos se encuentran en rara vez y nunca; lo cual conlleva a denotar que si no, existen niveles de ausentismo por arriba del cincuenta por ciento en la empresa esta no afecta en forma considerable su productividad. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 18)

Por otra parte, se evaluó si el personal tienen conciencia sobre los costos que significan los accidentes que generan invalidez o muerte, a nivel moral, económico y social; de lo cual se puede mencionar que más del cincuenta por ciento de los empleados si tiene conocimientos que estos generen costos en los tres aspectos mencionados, por lo que se refleja una fortaleza de la empresa, lo cual facilitaría la implementación de medidas orientadas a la

minimización de enfermedades y accidentes de trabajo y por ende a la reducción de costos como los mencionados en el Capítulo 1 página 42. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 20)

Es importante mencionar que se pudo constatar por observación directa que muchas de las medidas con las que actualmente cuenta la empresa son por petición del Ministerio de Salud e Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS) y no por establecimiento administrativo de la misma.

En cuanto a las medidas de prevención con las que cuenta la empresa Pavito Criollo, se pudo observar y constatar que es un factor que no recibe la importancia que merece debido a que según respuestas de los empleados esta no posee señalizaciones gráficas que reflejen salidas de emergencia, rótulos de seguridad que indiquen al empleado que deben realizar en forma segura sus labores, tales como: no portar joyas, utilización de guantes, objetos calientes, pisos resbalosos, entre otras.

Sin embargo de entre las alternativas que se propusieron en el cuestionario una de las medidas que si se pudo observar, es que la empresa cuenta con la existencia de dos extinguidores de incendios (ver figura 5) cabe señalar que mediante sondeo existe algunos empleados que no saben utilizarlo correctamente, lo que refleja que en una situación de emergencia esta medida de seguridad no sería muy efectiva; Así también es preciso denotar que dichos extinguidores no se encuentran debidamente señalizados (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 17)



Figura 5
Extinguidor de fuego

Por otra parte, una de las fortalezas que posee la empresa, es la existencia de un botiquín de primeros auxilios, en caso de emergencia debido a que el personal utiliza herramientas y equipo que puede ocasionarles cortaduras y quemaduras, en caso de que el empleado no ejecute en forma responsable sus tareas. Dicho botiquín se encuentra abastecido con lo necesario para socorrer al empleado lesionado. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 16)

6. Tipos de accidentes y enfermedades Ocupacionales

Menos de la mitad de los empleados manifiesta no haber padecido de enfermedades, sin embargo el resto de los trabajadores se puede identificar que sobresalen enfermedades como afecciones respiratorias, irritación en los ojos, trastornos digestivos. Estos datos facilitan a la empresa para que pueda investigar las causas que originan las enfermedades y poder considerar una serie de medidas preventivas que ayuden a disminuir la incidencia en la salud de los trabajadores que están mas próximos a contraerlas; si bien es cierto que no todos los empleados han padecido de enfermedades es de vital importancia lograr la totalidad en ellos para que puedan rendir al máximo sin poner en riesgo su salud física

Las malas posturas pueden ocasionar estragos en el trabajador por lo que una parte de los empleados manifestaron dolor de espalda debido a que la mayor parte de tiempo laboral la pasan de pie, por lo que implica un mayor esfuerzo en la columna vertebral ocasionando molestias e incomodidad a la de hora de desempeñar sus labores este fenómeno también se da en el departamento administrativo ya que por el contrario sus labores las ejecutan en forma sentados.

En producción los problemas que mas sobresalen son la artritis y la fatiga esto debido que no hay un manual de puestos, lo que trae como consecuencia que la misma persona que hornea lave posteriormente sus implementos lo que ocasiona dolor en las articulaciones y malestares. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 6)

7. Comité de higiene y seguridad ocupacional

Se pudo constatar a través del cuestionario que la empresa no posee un comité de higiene y seguridad ocupacional que vele por el cumplimiento de las reglas y normas orientadas a mejorar el ambiente laboral de la empresa. (Ver capítulo II, numeral 7.2, pregunta 22)

F. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

De acuerdo a la información recopilada a través de la encuesta y observación directa a las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo y caso ilustrativo, se llegó a las conclusiones y recomendaciones siguientes.

1. Conclusiones

- 1.1 Se concluye que las medianas empresa dedicadas a la elaboración de panes con pavo del municipio de San Salvador no cuentan con un programa de higiene y seguridad ocupacional
- 1.2 Se determinó que los empleados de estas empresas no poseen los conocimientos necesarios sobre higiene y seguridad ocupacional que les permita desarrollar en forma optima sus actividades.
- 1.3 Se concluye que las instituciones como el Ministerio de Salud, de Trabajo y Seguro Social no brindan capacitación en forma periódica en materia de higiene y seguridad ocupacional.
- 1.4 Las medianas empresas no posee señalizaciones gráficas que orienten al trabajador que hacer en caso de emergencia y la forma de realizar su trabajo.
- 1.5 Se concluyó que los accidentes de trabajo se deben a que no existe una persona responsable de la higiene y seguridad ocupacional, además por la falta y poca utilización del equipo de protección personal.

- 1.6 Se concluye que las medianas empresas no tiene orden en el área de lavandería, lo que obstaculiza el paso del personal, materiales y herramientas; dando lugar a posibles accidentes de trabajo.

- 1.7 Las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador, no le dan la importancia debida a la implementación de un programa de Higiene y Seguridad Ocupacional.

- 1.8 Se concluye que estas empresas no cuentan con un comité de Higiene y Seguridad Ocupacional que vele por la integridad del trabajador.

2. Recomendaciones

Se recomienda a las medianas empresas dedicadas a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador, lo siguiente:

- 2.1 La implementación de un programa de Higiene y Seguridad Ocupacional que ayude a la reducción o eliminación de accidentes y enfermedades de trabajo.
- 2.2 Proporcionar a los empleados de las medianas empresas los conocimientos necesarios sobre Higiene y Seguridad Ocupacional para que realicen en forma óptima su trabajo.
- 2.3 Solicitar capacitación tanto del Instituto Salvadoreño del Seguro Social como al Ministerio de Salud y otras instituciones responsables de velar por la seguridad y bienestar de la sociedad y especialmente del trabajador.
- 2.4 Se recomienda a las medianas empresas la debida señalización que permita orientar al trabajador que hacer en caso de emergencia y la forma de realizar su trabajo.
- 2.5 Se propone la especialización de un empleado en materia de Higiene y Seguridad Ocupacional que coordine y controle los aspectos relacionados en dicha área, así como la debida inspección del uso adecuado del equipo de protección personal.
- 2.6 Se recomienda a las medianas empresas un reordenamiento del espacio físico de lavandería facilitando el paso del personal, materiales y herramientas para evitar posibles accidentes de trabajo.

- 2.7 Se recomienda a las empresas del sector de la mediana empresa dedicadas a la elaboración de panes con pavo del municipio del San Salvador, a tomar conciencia de los beneficios que le generaría la implementación de un programa de Higiene y Seguridad Ocupacional.
- 2.8 Crear, implementar y mantener en las medianas empresas un comité de higiene y seguridad ocupacional que vele por el bienestar e integridad física y moral del trabajador.

CAPITULO III

PROPUESTA DE UN DISEÑO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA LA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE PANES CON PAVO EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR. CASO ILUSTRATIVO

A. IMPORTANCIA

La importancia del diseño de un programa de higiene y seguridad ocupacional es que permitirá a la gerencia general establecer reglas y lineamientos orientados a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, especialmente en aquellos procesos y procedimientos donde los riesgos sean evidentes; así como evitar lesiones y muertes a través del adiestramiento del uso de herramientas y equipo de trabajo. Del mismo modo ayudar a la gerencia general a delegar funciones por medio de la formación del comité de seguridad, conformado por los mismos trabajadores de la empresa que posean visión técnica del lugar de trabajo y de esta manera se coordinen las acciones de seguridad.

Este programa permitirá el cumplimiento y mantenimiento de la higiene y seguridad ocupacional en el centro de trabajo.

El programa de higiene y seguridad ocupacional es el punto de partida para prevenir riesgos en el trabajo; si se desea reducir al mínimo la posibilidad de sufrir un accidente o enfermedad profesional, es necesaria su implementación para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores.

Así también ayudará a fomentar en los trabajadores una cultura de seguridad que le motive a poner en práctica lo indicado por este y así lograr el bienestar individual y colectivo.

B. OBJETIVOS

GENERAL

Desarrollar un programa de higiene y seguridad ocupacional para la empresa Mediana Empresa, que ayude a los propietarios y empleados de estas a proteger la vida, la salud y la integridad de ellos a través de su implementación.

ESPECIFICOS.

- Establecer reglas y lineamientos orientados a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
- Fomentar en los empleados un alto nivel de concientización y compromiso, para mejorar las condiciones actuales en materia de higiene y seguridad ocupacional.
- Crear el comité de higiene y seguridad ocupacional, con el objeto de lograr la participación y compromiso de los propietarios y empleados, en conservar la salud e integridad física de estos en el lugar de trabajo.

C. POLÍTICAS GENERALES DEL PROGRAMA

- Crear y ejecutar capacitaciones actualizadas permanentes que ayuden a minimizar riesgos y enfermedades laborales.
- Los empleados involucrados en las diferentes áreas de la empresa deben asesorarse constantemente sobre las normas y procedimientos de higiene y seguridad para la protección del personal.

- Cada equipo y herramienta de trabajo debe ser usado para lo que fue diseñado y no para otra actividad laboral, teniendo un mantenimiento preventivo cada mes para su óptimo desempeño.
- Lanzar campañas de prevención de riesgos laborales a través de murales y boletines dentro de la empresa

D. REGLAS GENERALES DEL PROGRAMA

- El programa debe de ser apoyado y aprobado por los socios, gerentes, supervisores y trabajadores de la empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo.
- El programa debe de ser revisado y actualizado cada seis meses o por lo menos una vez al año, para realizar ajustes según lo requieran las condiciones y necesidades de los empleados y la empresa.
- El programa debe de estar basado en el reglamento general de higiene y seguridad ocupacional del ministerio de trabajo y previsión social de la República de El Salvador.

E. ALCANCE DEL PROGRAMA

El programa de higiene y seguridad ocupacional se enmarca para todas las actividades que realiza la empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo, para evitar riesgos que puedan dañar la salud de los trabajadores.

Dicho programa tiene un alcance en diferentes áreas que intervienen en la elaboración y comercialización de dicho producto esas son:

- Área administrativa
- Área de producción.
- Área de cocina.

F. DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES DE PROGRAMA

1. COMPONENTES DE HIGIENE OCUPACIONAL

Para lograr un ambiente libre riesgos de sufrir enfermedades, que surgen de las condiciones insalubres en que trabajan los empleados y malos hábitos; la Empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo integrara herramientas como: objetivos, políticas que ayuden a la integridad de los trabajadores.

a) OBJETIVOS

GENERALES

Identificar, evaluar y controlar los factores que originan las enfermedades en los empleados de la mediana empresa, con el propósito de disminuir y prevenir enfermedades.

ESPECIFICOS

- Disminuir y controlar los factores que rodean el ambiente laboral y físico, donde laboran los empleados; para asegurar la integridad física de los mismos.
- Supervisar e inspeccionar constantemente el uso adecuado del equipo de protección mediante un manual de normas y control de higiene; con el propósito de disminuir las causas de las enfermedades ocupacionales.
- Que los empleados tengan atención y chequeos médicos con el apoyo y coordinación de las instituciones de salud; con el fin de diagnosticar controlar y disminuir riesgos y enfermedades en la empresa.

b) POLÍTICAS

- La gerencia de la empresa debe de dar a conocer a los empleados la implementación del programa de Higiene y Seguridad Ocupacional.
- La gerencia debe coordinarse con las instituciones como: el Ministerio de Salud, Instituto Salvadoreño del Seguro Social; en aspectos relacionados con la prevención de enfermedades.
- La empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo debe de realizar capacitaciones permanentes, con temas relacionados a la higiene del trabajador y prevención de enfermedades.
- La empresa debe de llevar un registro mensual de las enfermedades que sufren y padecen los empleados. (Anexo 5)
- Los miembros del comité deberán velar por el cumplimiento de las normas de higiene, para la prevención de enfermedades, así también sensibilizar y concienciar a los empleados para la prevención de las mismas.

2. COMPONENTES DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

El recurso humano es importante en la realización de las actividades en toda institución; por lo que es necesario que las herramientas y maquinaria que utilizan estén en óptimas condiciones, verificar el uso del equipo de protección. Así la Mediana empresa debe de generar condiciones seguras a los trabajadores para eliminar riesgos y accidentes que afecten la integridad de los mismos.

a) OBJETIVOS

GENERALES

Concienciar al empleado la importancia del manejo adecuado de las herramientas y uso del equipo de protección mediante la implementación de un programa de capacitación para poder prevenir y disminuir accidentes de trabajo.

ESPECIFICOS

- Identificar las condiciones inseguras que rodean el ambiente laboral, maquinaria, supervisando que los trabajadores utilicen el equipo de protección para poder desarrollar sus labores con el fin de prevenir y eliminar accidentes de trabajo.
- Capacitar en forma periódica a los empleados de la mediana empresa, desarrollando sus habilidades y destrezas en el uso de la maquinaria para disminuir actos inseguros que originan los accidentes.
- Concienciar a los empleados la importancia que tienen el uso del equipo de protección, el manejo de la maquinaria y herramientas en forma adecuada para poder evitar accidentes.

b) POLÍTICAS

- La implementación del programa debe de darse a conocer a los empleados.
- La empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo debe de coordinarse constantemente con instituciones relacionados en la prevención de accidentes de trabajo como: Instituto Salvadoreño del Seguro Social todo esto para brindar mayor seguridad a los empleados.
- La empresa deberá llevar mensualmente un registro de los accidentes ocurridos a los empleados (Anexo 6)
- Debe darse capacitaciones y asesorías a los empleados de la empresa referente a la prevención de accidentes de trabajo en su horario normal en que desempeña sus labores.
- Los miembros del comité deberán verificar que las reglas y políticas de seguridad se cumplan para el bienestar de los mismos empleados.

G. FORMACIÓN DEL COMITÉ DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

La formación del comité de higiene y seguridad de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo, se constituirá como una organización formal: dicho comité estará compuesto por un número igual de representantes del empleador y de los trabajadores, con sus respectivos suplentes.

El comité se formará por dos representantes por cada una de las partes.

- Un presidente o coordinador del comité; que será el gerente de la empresa o su representante.
- Un secretario; representante laboral, (el cual puede ser de cualquiera de las áreas de la empresa: administrativa, producción, cocina o ventas.).
- Un vocal por cada uno de los departamentos que conforman a la empresa; designado por los trabajadores.(Compras, producción, ventas y Contabilidad).
- Un vocal; designado por la empresa.
- Vocales suplentes; como componentes del comité, los que actuarán únicamente en suplencia, ausencia, impedimento temporal de uno de los vocales.

A continuación se propone la forma en que deberán elegirse a los miembros del comité:

- Representante de los trabajadores.
La elección de dichos representantes laborales se podrá efectuar, por votación directa de los trabajadores en un acto eleccionario convocado por la empresa. De preferencia aunque no obligatoriamente, los trabajadores postulantes deben tener algún grado de formación o conocimiento en materia de higiene y seguridad ocupacional, así como una intachable conducta y ética laboral.
- Representante de la empresa.
La elección de ellos se propone por libre decisión, el gerente de la empresa deberá designar a dichos representantes y de preferencia entre quienes tengan experiencia en higiene y seguridad u otra rama a fin, así como de intachable conducta y ética profesional.

El periodo de mando de ambas partes durará un año, pudiendo ser reelectos, según el desenvolvimiento de estos.

Así también se recomienda para la formación del comité el asesoramiento de instituciones especializadas en materia de higiene y seguridad ocupacional como lo es el Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS).

1. OBJETIVOS

GENERAL

Lograr la plena participación de patronos y trabajadores en la solución de los diversos problemas existentes en la empresa, contribuyendo a minimizar y evitar los riesgos y enfermedades profesionales para mantener un alto nivel de seguridad e higiene y preservar la salud de los trabajadores y la prosperidad de la empresa.

ESPECIFICOS.

- Investigar los accidentes de trabajo detectando sus causas y recomendar medidas preventivas para su pronta solución.
- Vigilar el cumplimiento de las reglas y normas de higiene y seguridad ocupacional, establecidas para mejorar el ambiente laboral de la empresa.
- Realizar capacitaciones periódicas, para informar y educar a todo el personal de la empresa sobre los riesgos propios de los puestos de trabajo y como evitarlos.

2. FUNCIONES

Las funciones propuestas que deberá realizar el comité para garantizar el fiel cumplimiento de las normas de higiene y seguridad ocupacional en el centro de trabajo son las siguientes:

- Planear programas de higiene y seguridad, así como su organización, ejecución y control.

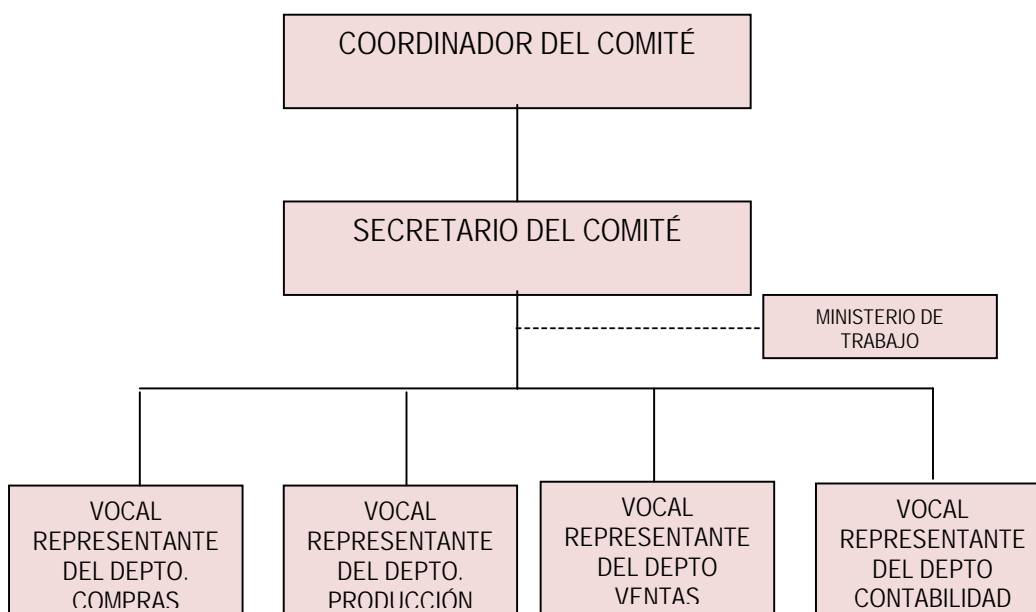
- Proponer a la administración de la empresa la adopción de medidas y el desarrollo de actividades que mantengan la salud en el centro de trabajo.
- Proponer y participar en actividades de capacitación en higiene y seguridad ocupacional dirigidas a trabajadores, supervisores y directivos de la empresa.
- Desarrollar inspecciones en las instalaciones de la empresa para identificar riesgos, controlarlos y evitarlos, mediante el establecimiento de medidas preventivas.
- Establecer normas y reglas sobre higiene y seguridad ocupacional que se pongan en práctica, para minimizar y hasta erradicar accidentes y enfermedades profesionales, pero sobre todo la comunicación de las mismas a todo el personal de la empresa.
- Estudiar y considerar las sugerencias que presenten los trabajadores, en materia de higiene y seguridad ocupacional.
- Solicitar periódicamente a la empresa informes sobre accidentabilidad y enfermedades profesionales, para controlar las causas de las mismas y establecer medidas correctivas urgentes.
- Revisar constantemente las condiciones físicas de las instalaciones de la empresa, maquinaria, equipo de protección personal y herramientas de trabajo, con el fin de darles mantenimiento para evitar accidentes futuros.
- Realizar un plan de capacitación para los empleados de nuevo ingreso en el cual se les informe sobre los riesgos a los que estarán expuestos en la realización de su trabajo; así como de proveerlos del equipo necesario para la protección de su integridad física y moral.
- Ejecutar un plan de señalización en las instalaciones de la empresa, para brindar una correcta información a los empleados y visitantes en caso de emergencia.
- Llevar un registro minucioso sobre la ocurrencia de algún accidente de trabajo; el cual deberá estar a disposición de los patronos, trabajadores y autoridades competentes, para lo que estimen conveniente.

- Servir como organismo de coordinación entre patronos y trabajadores en la solución de los problemas relativos a la higiene y seguridad ocupacional y tramitar reclamos, inquietudes de los trabajadores, con el fin de mejorar sustancialmente el ambiente laboral.
- Adiestrar a todo el personal de la empresa sobre el correcto uso de la maquinaria, equipo de protección personal y herramientas, para evitar al máximo accidentes o enfermedades profesionales. Y finalmente
- Cumplir y hacer cumplir en la empresa las leyes y reglamentos de entidades gubernamentales en materia de higiene y seguridad ocupacional.

3. ORGANIGRAMA PROPUESTO PARA LA EMPRESA PAVITO CRIOLLO SA DE CV

3.1 COMITÉ

Para la creación del comité de higiene y seguridad ocupacional se ha de proponer la siguiente estructura orgánica:



El comité se sugiere que se determine al principio de cada año, donde se deberá levantar un acta sobre su formación y debida documentación (Anexo 7). Este se deberá reunir por lo menos una vez al mes en el local de la empresa y durante el horario de trabajo; sin embargo en caso de accidente grave o riesgo inminente, el comité se reunirá con carácter extraordinario y con la presencia del responsable del área donde ocurrió el accidente o se determino el riesgo; así también se recomienda presentar un reporte de investigación del accidente (Anexo 8), para su correcto análisis y la propuesta de medidas correctivas que sean necesarias.

4. PERFIL DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ

- Ser miembro activo de la empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador.
- Tener conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional; teóricos y prácticos.
- Conocimientos sobre la base legal en materia de Higiene y seguridad ocupacional.
- Conocer las condiciones en que se encuentra la empresa.
- Poseer iniciativa
- Responsabilidad
- Capacidad de trabajar en equipo
- Proactivo
- Capacidad de liderazgo

5. FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ

COORDINADOR

Es el responsable de coordinar todo lo necesario para la buena marcha del comité; así como el de informar a los trabajadores de la empresa acerca de todas las

actividades realizadas; deberá ser también el que tome las decisiones frente a situaciones de emergencia que se presenten y entenderse con el secretario del comité, para el intercambio de información.

FUNCIONES

- Presidir y orientar las reuniones en forma dinámica y eficaz.
- Llevar a cabo los arreglos necesarios para determinar el lugar o sitio de las reuniones.
- Notificar por escrito a los miembros del Comité sobre convocatoria a las reuniones por lo menos una vez al mes.
- Preparar los temas que van a tratarse en cada reunión.
- Tramitar ante la administración de la empresa las recomendaciones aprobadas en el seno del Comité y darle a conocer todas sus actividades.

SECRETARIO

Esta persona deberá ser la responsable de llevar el registro y control documentado de todas las actividades desarrolladas por el comité, y suministrar toda la información que requieran el patrono y los trabajadores sobre accidentes y enfermedades profesionales producidas a consecuencia de las labores que se realizan en la empresa.

FUNCIONES

- Verificar la asistencia de los miembros del comité a las reuniones programadas.
- Tomar nota de los temas tratados, elaborar el acta de cada reunión y someterla a la discusión y aprobación del comité.
- Realizar la clasificación de archivos y documentos.
- Otras labores que le encargue el presidente o los vocales del comité.

VOCALES DEL COMITÉ

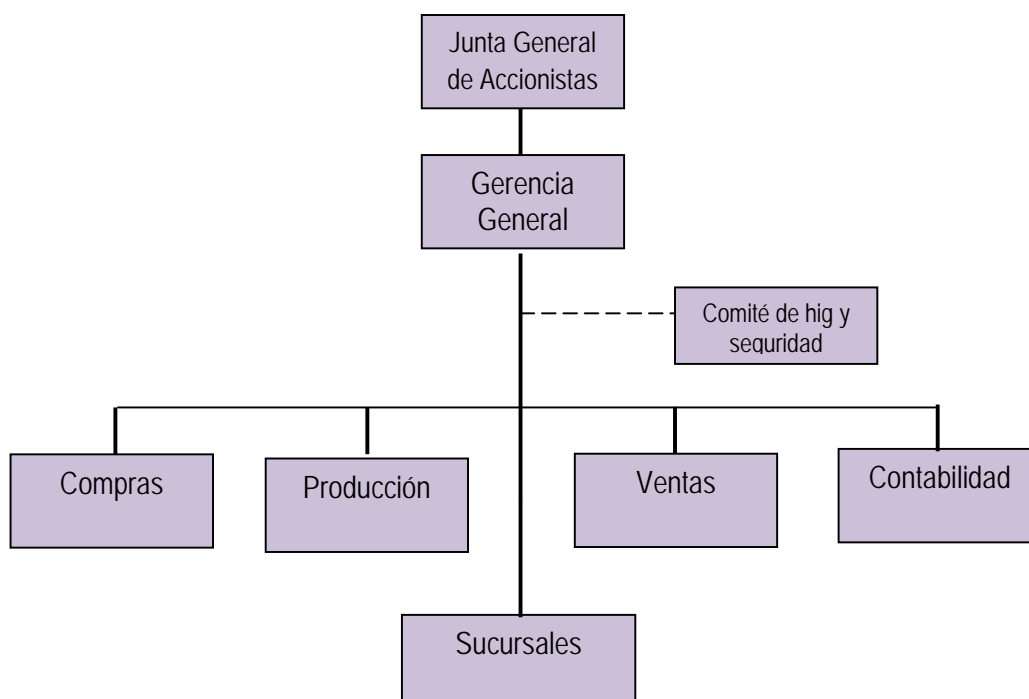
Estas personas se recomienda que sean las responsables de cada departamento: Compras, producción, ventas, contabilidad; encargadas de representar los intereses de los trabajadores y gestionar en nombre de ellos, todas sus necesidades en el campo de la higiene y seguridad ocupacional.

FUNCIONES:

- Servir de nexo entre el comité y las necesidades apremiantes de los trabajadores.
- Informar a los trabajadores de la empresa, sobre todas las decisiones tomadas por el comité.
- Fomentar la participación de todos los trabajadores de la empresa en actividades de prevención de accidentes y enfermedades.

Partiendo de lo anterior el organigrama general para la empresa queda estructurado de la siguiente manera:

ORGANIGRAMA GENERAL PAVITO CRIOLLO, S.A. DE C.V.



H. INSTRUMENTOS DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

1. REGLAMENTO

Es Conjunto de órdenes, reglas, normas e instrucciones para la obtención de objetivos específicos de la organización, este es un documento que ha sido adoptado por la máxima autoridad jerárquica de la empresa, para permitir la ejecución efectiva del programa.

1.1 OBJETIVOS

El objetivo del reglamento es orientar y controlar a cada uno de los empleados para la adecuada implementación del programa.

1.2 RESPONSABILIDADES

- **RESPONSABILIDAD DE LA ADMINISTRACIÓN**

La administración juega un papel muy importante ya que tendrá que velar por el cumplimiento de normas, reglas y leyes relacionadas con la higiene y seguridad ocupacional.

Deberá adecuar las instalaciones físicas basadas en el reglamento de higiene y seguridad ocupacional.

Respecto a la capacitación de los empleados; cada jefe de unidad inicialmente deberá evaluar que conocimientos, habilidades poseen los empleados y así reforzarlos solicitando colaboración a las instituciones pertinentes.

Respecto a la prestación de servicios médicos; la administración se apoyara en instituciones como el ministerio de salud para realizar a los empleados chequeo general de salud, exámenes médicos, entre otros.

- RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR

Será responsabilidad del supervisor:

- Inspeccionar las condiciones de higiene y seguridad ocupacional de las instalaciones como lo son: los riesgos a los que estarán expuestos los trabajadores, la contaminación y los accidentes de trabajo.
- Supervisar el comportamiento de los empleados, evaluando su desempeño en el puesto de trabajo verificando el cumplimiento de las reglas de higiene ocupacional.
- Verificar el buen estado del equipo de protección así como su uso adecuado por parte del empleado.
- Llevar un registro de las enfermedades y accidentes de trabajo que sufren los empleados; esto por medio de la certificación de incapacidades, documento emitido por el Instituto Salvadoreño del Seguro Social.

2 REGLAS GENERALES DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

a) HIGIENE OCUPACIONAL

Desarrollar y mantener una higiene ocupacional en los centros de trabajo contribuye a minimizar y prevenir accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, por ende es necesario contar con reglas que oriente el accionar de la higiene ocupacional para ello se toma como base el reglamento general de higiene y seguridad ocupacional en los centro de trabajo, el manual de higiene y seguridad.

- *INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES FÍSICAS*

- Indicar las áreas de la empresa, hornos, lavado, preparación, bodega, así también las instalaciones sanitarias.
- Debe haber cuando menos una puerta de entrada y salida, las cuales deberán abrirse hacia fuera y deberá especificarse cual es la entrada y salida.

- Los techos deberán ser malos conductores de calor y ser impermeables y reunir las condiciones óptimas para no afectar al empleado.
- El piso de las instalaciones debe ser de un material consistente, no resbaladizo y de fácil limpieza evitando caídas que produzcan algún tipo de lesión en el trabajador.
- Las paredes deben ser seguras, consistentes y pintadas con colores que contribuyan a la iluminación del área de trabajo.
- Instalar en las gradas pasamanos así como en los bordes de las gradas una franja de material de hule antideslizante, que servirá de seguridad al bajar las gradas.

- *ILUMINACIÓN*

Para la iluminación en el área de trabajo se dará prioridad a la luz solar, la que penetrara por tragaluces y ventanas; esto es posible en el área de lavado no así en las otras áreas; para lo cual deberán ser iluminados con luz artificial, durante las horas de trabajo ya que la luz natural no es suficiente.

El alumbrado artificial debe ser de intensidad adecuada y uniforme de tal manera que cada horno, mesa, cocina o áreas de trabajo quede iluminado. Las lámparas deberán estar limpias y en buen estado.

- *VENTILACIÓN*

- Las instalaciones de la empresa deberán disponer durante las labores, la ventilación suficiente, evitando así poner en peligro la salud de los trabajadores.
- En el caso que por razones técnicas de higiene, sea necesario mantener cerradas las puertas y ventanas durante la jornada de trabajo, debe instalarse un sistema de ventilación artificial; asegurando la renovación del aire. Además debe tomarse en cuenta que cuando se haga uso de ventilación artificial, deberá estar en uso diariamente y por una hora cuando menos, antes de iniciar labores.

Evitando por consiguiente que las corrientes afecten directamente a los trabajadores.

- *RUIDO*

- El máximo nivel de ruido aceptable es de ochenta decibeles, en caso contrario que exceda de ese nivel será el Ministerio de Trabajo a través del Departamento Nacional de Previsión Social quien dictará las medidas convenientes para proteger a los trabajadores.

Para evitar el ruido es obligatorio que las maquinas estén bien cimentadas, niveladas, ajustadas y lubricadas.

Para el caso donde el ruido sea muy molesto, se deberán usar protectores (orejeras), esto como medida de protección.

- *EXAMENES MÉDICOS*

- Realizar exámenes médicos al personal de ingreso, así poder descubrir y prevenir enfermedades que puedan afectar el desempeño laboral.
- Los trabajadores de antiguo ingreso deberán someterse a exámenes médicos o de laboratorio cuando fueren requeridos por el patrono o por el comité de Seguridad, con el objetivo de comprobar su estado de salud.
- Informar las posibles enfermedades entre trabajadores y ausencias de trabajo por razones de salud, para poder identificar cualquier vinculación entre las enfermedades o ausencias así también los riesgos que se presentan en el centro de trabajo.
- Con base a los exámenes realizados a los trabajadores, estos deben de ser destinados a desempeñar aquellos trabajos mas adecuados según su estado de salud y condición física y emocional.
- Realizar investigaciones de enfermedades cuando estas se presenten al mismo tiempo, debe de hacerse un análisis exhaustivo y llevar un registro del estado físico de cada uno de los trabajadores.

- *SERVICIO DE AGUA*

- Cada departamento de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo, deberá disponer de purificadores, equipo refrigerante de agua (oasis) y vasos desechables para el consumo de los empleados, para el aseo de producto comestible deberá lavarse y usar agua purificada.

El agua potable deberá ser suficiente para el aseo personal del trabajador este servicio debe ser permanente.

- También deben de señalizarse las tuberías que están directamente destinadas para el aseo de las instalaciones y no para consumo humano; de igual forma no deberán colocarse bebederos de agua en los servicios sanitarios.
- Las cisternas existentes en la empresa deberán por lo menos limpiarse tres veces al año para evitar enfermedades gastro-intestinales.

- *SERVICIOS SANITARIOS*

Por servicio sanitario se entenderá los inodoros, letrinas, urinarios, lavamanos y baños de aseo personal. Para el mantenimiento y buen funcionamiento de los servicios sanitario deberá considerarse las siguientes reglas:

- Instruir al personal sobre el uso adecuado del servicio sanitario mediante capacitaciones, reglamentos escritos; así poder evitar la contaminación a la hora de manipular los alimentos.
- La empresa debe de contar con servicios sanitarios para mujeres y otro independiente separados para hombres, los cuales deben de contar con recipientes para desechos, papel higiénico, papel toalla, jabón para lavarse.

- Mantener un adecuado uso del lavamanos, el cual debe de estar distribuido en las proporciones siguientes: por cada quince trabajadores y fracción debe de poseer un lavamanos
 - Los inodoros deben de instalarse en las siguientes proporciones: por cada veinticinco trabajadores instalar un inodoro, estos deben de instalarse en lugares apropiados ocupando una superficie no inferior a un metro cuadrado por cada uno de ellos; entre el lavamanos y los inodoros debe de poseer una distancia de 0.50 metros por lo menos.
 - Los servicios sanitarios deben de instalarse fuera de los lugares donde permanecen los trabajadores de manera que cuando estos se usen no estén expuestos a la lluvia.
 - Realizar tres veces al día el aseo de los servicios sanitarios, siguiendo un adecuado proceso de limpieza.
- *ORDEN Y ASEO EN LAS INSTALACIONES*
- Las instalaciones de la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo, deben de permanecer en buenas condiciones de limpieza, para esto debe de crearse un comité encargado de limpieza que realice oficios varios dentro y fuera de las instalaciones.
 - La basura y desperdicios deben de ser recolectados y clasificados diariamente, de no pasar el transporte de aseo este debe de colocarse en recipientes herméticos con su respectiva tapadera evitando contaminaciones.
 - El piso de las instalaciones deben de estar libres de objetos o materiales inútiles, de igual forma los pasillo deben de mantenerse sin obstáculos para evitar posibles accidentes

- Instalar vestidores, para que el personal tenga un adecuado aseo personal y poder dejar sus pertenencias.
- Debe de mantenerse un alto grado de limpieza personal, prohibiendo a los trabajadores, la utilización de esmalte, uñas largas o sucias, joyería, enfatizando en el uso de redcilla, mascarillas, uniforme completo. En el departamento de lavandería deben de utilizar botas de hule, gabachas platicas y guantes.
- Deben de almacenarse los materiales y productos en bodegas apropiadas no mezclando alimentos con detergentes para evitar su contaminación, la empresa debe de gestionar reubicación y clasificar las bodegas.

DESCRIPCIÓN	COSTO
INFRAESTRUCTURA DE LAS INSTALACIONES	\$ 600.00
ILUMINACIÓN	\$ 250.00
VENTILACIÓN	\$ 300.00
RUIDO	\$ 200.00
EXÁMENES MÉDICOS REALIZADOS POR EL I.S.S.S	GRATUITO
SERVICIO DE AGUA	\$ 200.00
SERVICIOS SANITARIOS	\$ 250.00
ORDEN Y ASEO EN LAS INSTALACIONES	\$ 100.00
TOTAL	\$ 1900.00

b) SEGURIDAD OCUPACIONAL

Los accidentes de trabajo se originan en su mayoría por condiciones o actos inseguros, los cuales se pueden prevenir tomando en cuenta reglas de seguridad encaminadas a salvaguardar la vida del trabajador al momento de ejecutar su labor.

Por lo tanto para prevenir accidente es conveniente tomar en cuenta las siguientes reglas de seguridad ocupacional:

- Nunca trabaje con bajos niveles de iluminación.
- Nunca trabaje bajo los efectos de alcohol, drogas o cualquier sustancia alucinógena. Ya que esto puede perturbarlo a tal grado de no poder usar adecuadamente sus instrumentos o herramientas de trabajo y producirle un accidente de trabajo.
- Los conductores eléctricos de los hornos, maquinaria y demás equipos cuyas instalaciones sean eléctricas; deberán estar protegidos y aislados para evitar cortos circuitos.
- Use las herramientas adecuadas al tipo de trabajo que va a realizar; tomando en cuenta las indicaciones de uso y los riesgos que conlleva el no utilizarlas adecuadamente.
- Use equipo de protección personal apropiado a la labor que realiza (botas, guantes, gabacha, mascarilla).
- Mantenga sus herramientas y demás equipo de trabajo limpios y en buen estado.
- Nunca deje que un empleado realice su trabajo cuando éste no se encuentre en su total equilibrio psicológico o no conozca los procedimientos a seguir.
- Al realizar su trabajo no usar joyas u otros accesorios, ya sean metálicos o no.
- La empresa debe contar con el equipo y medios adecuados para la prevención y extinción de incendios, y los medios de evacuación en caso de incendios.
- Utilizar símbolos que orienten al trabajador y visitante sobre que hacer en caso de emergencia.

- Realizar mantenimiento a las instalaciones físicas de la empresa por lo menos una vez al año o cuando el comité de higiene y seguridad lo considere conveniente.
- No deberá reparar, lubricar o limpiar: molinos, hornos u otra maquinaria cuando estos se encuentren en estado activo o en movimiento.
- Colocar carteles encaminados a la concientización de una cultura de prevención de enfermedades de trabajo.
- La empresa debe contar con un botiquín de primeros auxilios para atender accidente mientras se busca ayuda médica.
- Usar calzado cerrado, antideslizante y en buenas condiciones.
- No correr, empujar o ponerle el pie a un compañero; ya que esto puede causar un accidente de trabajo.
- No usar radiocasetes portátiles al momento de realizar una labor.
- Se debe determinar la utilización de escalera al momento de alcanzar algún objeto o producto que se encuentre en un lugar elevado.

Es importante considerar que el equipo de protección en general deberá ser proporcionado por la empresa, así como también el mantenimiento y reposición de estos cuando se deteriore por el uso.

I. CONOCIMIENTOS Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN EN EL USO DE HERRAMIENTAS Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

- HERRAMIENTAS

Muchos de los accidentes y enfermedades se dan en su mayoría por la imprudencia, falta de conocimientos, mal manejo del equipo y herramientas de uso personal.

El desconocimiento del uso de la maquinaria y herramientas puede ocasionar agresiones externas e internas en el trabajador, dando lugar a lo que comúnmente conocemos como daños, enfermedades profesionales y accidentes de trabajo.

La empresa Pavito Criollo debe proporcionar mantenimiento preventivo a la maquinaria para evitar que esta no interrumpa el servicio para el cual fue diseñada, y el trabajador pueda desempeñar sus labores con seguridad, el mantenimiento debe darse por lo menos una o dos veces al mes; cuando la maquinaria se arruina o deja de funcionar debe recurrirse al mantenimiento correctivo, este debe darse cada vez que la maquinaria se arruine, dándole atención inmediata, haciendo un reporte del historial del mantenimiento de cada equipo.

El personal debe de tener el conocimiento idóneo para el manejo y uso de las herramientas; debe dárseles capacitación sobre el uso de estas y hacer conciencia en ellos de no distraerse al momento de realizar sus actividades con herramientas corta punzantes.

DESCRIPCIÓN	COSTO
HERRAMIENTAS	\$ 450

PAVITO CRIOLLO SA DE CV

DEPARTAMENTO: Producción

SECCION: Cocina

OPERACIÓN: Ralear pavo



RIESGOS	ENFERMEDADES Y ACCIDENTES PROFESIONALES	MEDIDAS PREVENTIVAS
Herida en dedos y manos	Infección	Conocimiento en el manejo adecuado de la herramienta.
	Dolor o ardor	
Fatiga muscular	Cortadura de dedos y manos	Concentración
	Tension muscular	Utilización de equipo protector.

PAVITO CRIOLLO SA DE CV

DEPARTAMENTO: Producción

SECCION: Cocina

OPERACIÓN: Moler



RIESGOS	ENFERMEDADES Y ACCIDENTES PROFESIONALES	MEDIDAS PREVENTIVAS
Ruido	Dolor de cabeza	Utilizar protectores auditi- vos.
Vibración	Estrés	
Quemadura	Afectación auditiva	
	Tension muscular	

EQUIPO DE PROTECCIÓN



Protección de manos



Proteger los oídos, evitando que las ondas sonoras penetren con agresividad al tímpano.



Proteger al trabajador ante el derramamiento de Sustancias calientes.



Protección de pies.



Protección ante posibles caídas

DESCRPCIÓN	COSTOS
PROTECCIÓN DE MANOS	\$ 6.00
OREGERAS	\$ 10.00
DELANTALES PLASTICOS	\$ 5.00
BOTAS	\$ 4.00
ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	\$ 14.00
TOTAL	\$ 49.00

J. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

1. OBJETIVOS

GENERALES

Capacitar a los trabajadores de la empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo; sobre la correcta ejecución de sus actividades laborales, para lograr con ello la protección y bienestar físico y moral de los mismos; así como incrementar y reforzar los niveles de concientización y compromiso en materia de higiene y seguridad ocupacional.

ESPECIFICOS.

- Brindar a los trabajadores de la empresa los conocimientos necesarios sobre el manejo adecuado del equipo de protección personal y herramientas, para evitar futuros accidentes y enfermedades ocupacionales.
- Proporcionar a los trabajadores información oral y escrita sobre medidas de prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales, para que sean de su conocimiento y debido análisis.

- Facilitar a los empleados las leyes, normas y reglamentos que protegen su integridad física y moral para que sean de su dominio y comprensión.

2. POLÍTICAS

- Las capacitaciones se realizarán trimestralmente y en caso de contratación de personal nuevo.
- Se realizará un cronograma de actividades para una eficiente distribución de las actividades relacionadas con las capacitaciones a impartirse.
- Las capacitaciones se llevarán acabo dentro de las instalaciones de la empresa y en horas laborales; para lograr la asistencia de todo el personal que haya sido convocado.
- Para la asistencia de las capacitaciones se formarán grupos de empleados debidamente organizados con el fin de no afectar las actividades laborales de la empresa.
- Para la realización de las capacitaciones, se hará la invitación a instituciones encargadas de velar por la seguridad y bienestar de los trabajadores, entre las cuales se pueden mencionar: Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS), Ministerio de Salud Pública (MSP), Cuerpo de Bomberos, Instituto Salvadoreño de Formación Profesional (INAFORP), y Ministerio de Trabajo entre otros.
- Para llevar acabo la convocatoria al personal que participará en las capacitaciones, se elaborará una invitación donde se especificará el tema de exposición, el expositor, el día y hora en la que se impartirá. Esta invitación deberá ser entregada con ocho días de anticipación.

DESCRPCIÓN	COSTOS
POLÍTICAS PARA EL PROGRAMA	\$ 200.00 TRIMESTRALES

3. FINALIDAD

Mediante la realización de las capacitaciones, se pretende transmitir a todos los empleados de la empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador; los conocimientos necesarios en materia de higiene y seguridad ocupacional, para que adquieran un compromiso y concientización sobre los beneficios que le traen las correctas prácticas del uso de maquinaria, herramientas y equipo de protección personal, para prevenir y erradicar accidentes y enfermedades profesionales que puedan causarles lesiones permanentes o la muerte.

Por otra parte la capacitación en higiene y seguridad ocupacional es una necesidad empresarial, ya que desde el punto de vista económico se concretiza en la reducción de costos generados por accidentes de trabajo e incapacidades de los empleados, incrementando así la productividad de las empresas.

4. ALCANCE

Este programa de capacitación esta dirigido para los empleados de la empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo en el municipio de San Salvador y para el caso ilustrativo.

5. REponsabilidad

Es responsabilidad del comité de higiene y seguridad ocupacional planear, organizar y ejecutar el programa de capacitación, con la ayuda de la gerencia general de la empresa y así facilitar una efectiva inducción a los empleados, para mantener y asegurar la salud ocupacional en el centro de trabajo. Del mismo modo será responsabilidad de los empleados, la asistencia y participación a las capacitaciones que haya sido convocado y sobre todo poner en marcha las

técnicas y conocimientos obtenidos sobre la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.

6. CONTENIDO

- Capacitación introductoria sobre generalidades de higiene y seguridad ocupacional, para que los empleados conozcan definiciones, objetivos, importancia y el alcance que tiene tan importante área de estudio.
- Capacitación sobre la Leyes, Normas y Reglamentos de prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales, para que sean del dominio de todo el personal de la empresa.
Capacitación trimestral sobre el adecuado uso de maquinaria, herramientas y equipo de protección personal.
- Capacitación sobre primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo o emergencias naturales, para la pronta evacuación de las instalaciones de la empresa.
- Capacitación sobre descripción de señales de prevención de accidentes que serán distribuidos en las instalaciones de la empresa, en forma estratégica para el conocimiento de todo el personal y sobre todo para su cumplimiento.
- Capacitación trimestral sobre los riesgos a que están expuestos los trabajadores en sus puestos de trabajo, y la forma adecuada en que deben desarrollar sus actividades laborales con el fin de minimizar los riesgos y accidentes ocupacionales.
- Al finalizarla cada capacitación se realizará una plenaria con el fin de conocer los puntos de vista de los trabajadores, y tomarlos en cuenta para posteriores planes a desarrollar en beneficio de su seguridad y bienestar personal.

TEMARIO	HORARIO	FACILITADOR	COSTO
PRIMEROS AUXILIOS	2:00PM - 3:00 PM	Bomberos Metropolitanos	\$ 25.00
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	2:00PM - 3:00 PM	Ministerio de Salud	Gratuito
FORMACION DE COMITÉ	2:00PM - 3:00 PM	Instituto Salvadoreño del Seguro Social	Gratuito

Los horarios quedaran sujetos a modificaciones, esto será según las disposiciones de la empresa y la entidad encargada de impartirlo.

Respecto a la capacitación sobre: manipulación de alimentos, será impartida semestralmente

7. CUADRO DE INVERSIÓN

Para el desarrollo de las capacitaciones programadas, será necesario invertir en los siguientes artículos que se detallan a continuación, cabe mencionar que será en forma trimestral y para un total de veinte empleados por capacitación:

<i>ARTÍCULOS</i>	<i>PRECIO</i>
Papelería y útiles (Resma de papel, lápices, fotocopias y documentación en general.)	\$35.00
Refrigerio (Café y pan) Panadería San Martín	\$15.00
Imprevisto 10%	\$10.00
Total	\$60.00

K. PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA PAVITO CRIOLLO SA DE CV

1. OBJETIVOS

GENERAL

Dar a conocer a los propietarios de la mediana empresa los beneficios que trae la implementación de un Programa de Higiene y Seguridad Ocupacional, dentro de la empresa, para reducir riesgos, accidentes y enfermedades laborales.

ESPECIFICOS

- Reducir los niveles de ausentismo mediante la implementación de un programa de Higiene y Seguridad Ocupacional, para elevar los niveles de productividad.
- Lograr que los empleados de la empresa Pavito Criollo tengan capacitaciones continuas para lograr conciencia en ellos y lograr mayor eficiencia en el desempeño laboral.
- Evaluar e implementar normas, señalizaciones de Higiene y Seguridad Ocupacional en cada departamento, con el fin de proteger la integridad física y mental de los trabajadores.

2. JUSTIFICACIÓN

Mediante la implementación del programa de higiene y seguridad ocupacional, se logrará poner en práctica medidas preventivas que se orientarán, a la disminución y hasta eliminación de accidentes y enfermedades profesionales en el centro de trabajo; lo cual permitirá proveer al trabajador de un ambiente laboral seguro que le

permita desarrollar sus actividades en forma eficiente, libre de cualquier factor que ponga en peligro su integridad física y moral.

La implementación de dicho programa pretende sobretodo salvaguardar al recurso humano de la empresa, ya que este es el recurso más valioso con que cuenta; así también se pretende lograr la reducción de costos ocasionados por accidentes, enfermedades, daños de equipo de trabajo, herramientas, maquinaria y los niveles de ausentismos por lesiones en los trabajadores.

Del mismo modo se logrará realizar un registro minucioso de cada actividad que se desarrolle en beneficio de los trabajadores y para fortalecer el programa de higiene y seguridad ocupacional, por medio de la creación del comité y la delegación de funciones a sus miembros.

3. SEÑALIZACIÓN EN LA EMPRESA

Las señalizaciones en todo centro de trabajo son de gran importancia, ya que tienen como propósito atraer rápidamente la atención ante un peligro, evitando posibles lesiones al personal, daño a la propiedad o ambas.

Los colores y señales juegan un papel importante, ya que atraen la atención sobre lugares, objetos o situaciones que puedan provocar accidente y originan riesgos a la salud.

Cabe denotar que la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo no cuenta con un programa de señalización que pueda prevenir riesgos y accidentes en el trabajo.

El personal que estará involucrado es el comité de seguridad ocupacional.

Aplicación de colores:

ROJO

Este color denota paradas o prohibición e identifica además los elementos contra incendios. Se usa para indicar dispositivos de parada de emergencias o dispositivos relacionados con la seguridad cuyo uso está prohibido en circunstancias normales.

AMARILLO

Este color denota en una señal universal: precaución. Para marcar áreas en las que existe riesgo de tropezar, caer, golpearse contra algo o quedar atrapado entre objetos.

VERDE





Color de seguridad básico, es decir denota condición segura, se usa en elementos de seguridad general, por ejemplo: equipo de primeros auxilios, máscaras contra gases, rociadores de seguridad.





AZUL





Denota obligación, se aplica sobre aquellas partes de artefactos cuya remoción o accionamiento implique la obligación de proceder con precaución.



SIMBOLOGIA REQUERIDA

A continuación se muestra la simbología necesaria:

<p>Señales de prohibición:</p> <p>La forma de las señales será circular, el borde ancho de color rojo, una barra oblicua atravesada del mismo color, el fondo será de color blanco y el símbolo de seguridad de color negro. Se aplica sobre aquellas partes de artefactos cuya remoción o accionamiento implique la obligación de proceder con precaución.</p>	
 Prohibido fumar	<p>Área donde exista peligro de incendio o sustancias propensas a causar fuego.</p>
 Agua no potable	<p>Específicamente en los chorros ubicados en toda la empresa</p>
 Entrada prohibida a personas no autorizadas	<p>Área de Producción: hornos, bodega, lavado.</p>
 Prohibido portar joyas	<p>Área de producción</p>

 <p>No comer ni beber</p>	<p>Área de producción</p>
<p>Señales de advertencia: Su forma es triangular, el color de fondo de fondo debe ser amarillo. La banda triangular deber ser negra. El símbolo de seguridad deber ser negro y estar ubicado en el centro.</p>	
 <p>Materiales inflamables</p>	<p>En el tanque de gas.</p>
<p>Señales de obligatoriedad: La forma de la señal será redonda, el color de fondo azul El símbolo de seguridad debe ser blanco y estar ubicado en el centro.</p>	
 <p>Protección obligatoria de los pies</p>	<p>Área de producción</p>
 <p>Protección obligatoria de las manos</p>	<p>Área de producción</p>

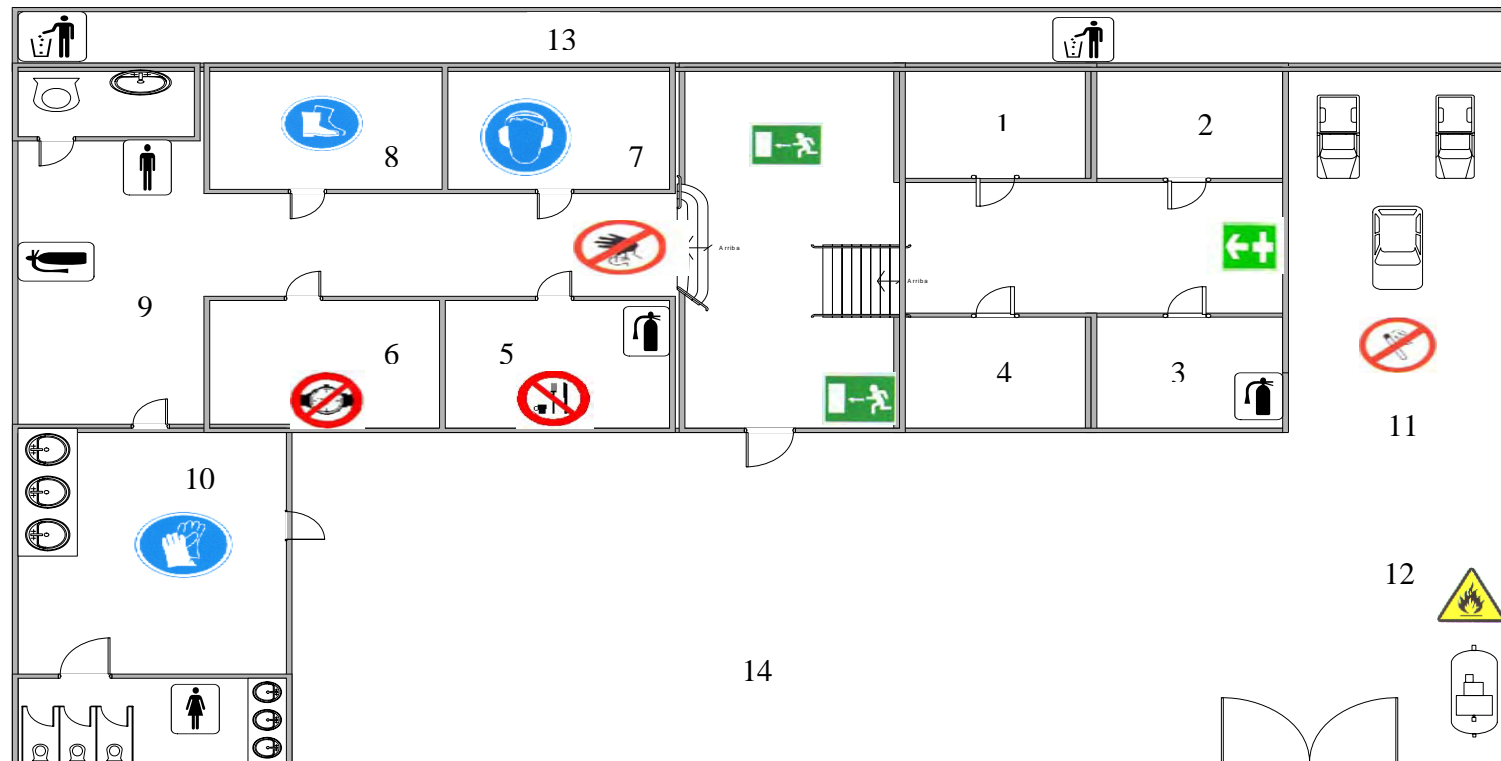
 <p>Protección obligatoria del oído</p>	<p>Área de producción, específicamente donde esta ubicado el molino.</p>
<p>Señales informativas: La forma para este tipo de señal será rectangular, el símbolo de seguridad debe ser blanco, el color de fondo verde.</p>	
 <p>Hacia botiquín de primeros auxilios</p>	<p>Área visible próxima donde se encuentra el botiquín de primeros auxilios en caso de emergencia</p>
 <p>Primeros auxilios</p>	<p>Lugar donde se encuentra el botiquín de primeros auxilios.</p>
 <p>Salida de socorro</p>	<p>Estará ubicada en la salida o vía rápida de evacuación.</p>

Señales de información: la forma de las señales será cuadrada, color de fondo azul. El símbolo de seguridad debe ser blanco y estar ubicado en el centro	
 Damas	Área de servicios sanitarios para mujeres
 Caballeros	Área de servicios sanitarios para hombres.

DESCRIPCIÓN	COSTOS
SIMBOLOGÍA REQUERIDA	\$ 49.00

4. MAPA DE SEÑALIZACIÓN⁶⁶

1, 2,3 Y 4 Departamentos administrativos; 5, 6, 7, 8, 9 y 10 Departamentos de producción; 11 Parqueo; 12 Planta de gas; 13 Botadero de basura y 14 Zona de descanso.



⁶⁶ Fuente: Equipo de Investigación, Fecha: Junio 2007.

5. PRESUPUESTO DE INVERSIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Para poder llevar a cabo la implementación del programa es necesario incurrir en ciertos gastos que permitirán contribuir con las medidas adoptadas para minimizar riesgos, accidentes y enfermedades.

Presupuesto general para el programa de higiene y seguridad ocupacional de Pavito Criollo SA de CV

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO
	REGLAS GENERALES DE HIGIENE: (INFRAESTRUCTURA, VENTILACIÓN, RUIDO, AGUA ETC)	\$ 1900.00
	HERRAMIENTAS	\$ 450.00
	EQUIPO DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL	\$ 49.00
	GASTOS DE CAPACITACIÓN TRIMESTRAL	\$ 225.00
	PAPELERÍA, UTILES REFRIGERIO, IMPREVISTO	\$ 60.00
	SIMBOLOGÍA REQUERIDA	\$ 49.00
	BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS	\$ 200.00
3 YDAS	BANDAS ANTIDESLIZANTES	\$ 11.61
	SUB TOTAL	\$ 2,969.61
	IMPREVISTO (10%)	\$ 296.96
	TOTAL	\$ 3,266.57

M. EVALUACIÓN Y CONTROL

Es importante destacar que a medida valla implementándose y desarrollándose el programa de Higiene y Seguridad Ocupacional en la empresa, tiene que verificarse las ventajas y desventajas; inconveniencias y conveniencias que presenta el programa, sobre todo a la hora de incorporar al personal a trabajar en equipo en los distintos departamentos, estas actividades pueden ser de carácter laboral, deportivo o en asambleas, de forma que expongan las fallas y dificultades en la implementación. Debe hacerse conciencia en estos puntos e iniciar las acciones para fortalecerlos o mejorar los vacíos que presenten.

Esta parte de la evaluación debe contar con la opinión de un experto técnico en materia de higiene y seguridad ocupacional, para que el programa pueda alcanzar los objetivos propuestos.

1. EVALUACIÓN

Una vez puesto en marcha el programa de higiene y seguridad ocupacional es fundamental la evaluación del mismo, para observar si éste esta produciendo los resultados esperados con su implementación.

Para lo cual el comité de Higiene y seguridad ocupacional debe de hacer uso de las siguientes reglas para evaluar el programa:

- Revisión total del programa y su desarrollo, una vez al año.
- Revisiones periódicas o avances que ha tenido el programa en la mediana empresa dedicada a la elaboración de panes con pavo, cada trimestre o cada mes.
- Revisión permanente, es decir que sea diaria y enfocada al autocontrol, donde cada uno de los empleados asuman la responsabilidad de verificar las acciones que se están ejecutando.
- Los objetivos del programa, deben de verificarse si se están cumpliendo o no.
- medir el desempeño de los empleados, como están desarrollando su trabajo con la implementación de las nuevas reglas de Higiene y Seguridad Ocupacional el grado de dificultad que presenta, para el cumplimiento de los objetivos del programa.

- La corrección de los errores encontrados y otras variaciones, todo, con la finalidad de mejorar cada vez mas el programa propuesto con un criterio institucional; es decir que lo consideren como su propia herramienta de trabajo.

2. CONTROL

Finalmente el control es necesario para verificar si se están cumpliendo a cabalidad con los objetivos que se formularon para la implementación del programa y aplicar medidas correctivas en caso de ser necesario. Para lo cual se requerirá:

- Revisar periódicamente si los empleados ponen en práctica todas las medidas, de prevención de accidentes y enfermedades profesionales, que se establecieron para garantizar su seguridad y bienestar.
- Analizar detenidamente cuales son los índices de accidentabilidad actual en la empresa, para ver si está dando resultado el programa de higiene y seguridad ocupacional.
- Verificar si es necesario corregir medidas que se implementaron con anterioridad, o agregar otras que sean observado son necesarias para el desarrollo de las actividades laborales.
- Llevar un registro minucioso sobre cada situación de enfermedad o accidente que se presente en la empresa con el fin de darles un tratamiento adecuado, para ir mejorando el programa propuesto mediante el establecimiento de medidas de prevención necesarias.

BIBLIOGRAFÍA

1. LIBROS

- BONILLA, GILDABERTO.
"COMO HACER UNA TESIS DE GRADUACIÓN CON TÉCNICAS ESTADÍSTICAS".
EDITORES UCA.
TERCERA EDICIÓN 1998.

- CHINCHILLA FLAMENCO, DIONISIO ABRAHAM,
"GUÍA DIDÁCTICA II PARA SEMINARIOS DE INVESTIGACIÓN SOCIAL",
IMPRESO EN EL SALVADOR POR TALLERES GRÁFICOS UCA, 2006.

- CHIAVENATO, IDALBERTO
"ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS",
IMPRESO BOGOTA COLOMBIA
EDITORIAL MC GRAW HILL
QUINTA EDICIÓN, 2003.

- HERNÁNDEZ SÚÑIGA, ALFONSO
SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL
EDITORIAL LIMUSA
IMPRESO EN MEXICO
SEXTA REIMPRESIÓN

- HERNÁNDEZ SAMPIERI, ROBERTO
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
EDITORIAL McGRAW-HILL
2da EDICIÓN
IMPRESO EN MEXICO

- IGLESIAS, SALVADOR,
"GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN MONOGRÁFICO O TESIS".
SERIE: BIBLIOTECA ACADÉMICA
5ª. EDICIÓN 2006.
- JANANIA ABRAHAM
MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL
IMPRESO EN MEXICO,
EDITORIAL LIMUSA
DECIMA REIMPRESIÓN
- Dr. RENDEROS MERINO GODOFREDO
MANUAL DE SALUD OCUPACIONAL
- LIC. SERRANO RAMIREZ, AMÉRICO ALEXIS
ADMINISTRACIÓN I Y II

(CONFORME A PROGRAMAS DE TEORIA ADMINISTRATIVA I Y II APROVADOS POR EL MINED)

IMPRESO EN SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CA

EDITORIAL UCA

PRIMERA EDICION, ABRIL 2004

2. TESIS

- ABARCA M.; HERRERA DE HERNÁNDEZ, D. Y VÁSQUEZ, J.
DISEÑO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL APLICABLE A LOS TALLERES DE LA ASOCIACIÓN DE JOVENES ENCUENTRISTAS (MOJE), MUNICIPIO DE ILOBASCO, DEPARTAMENTO DE CABAÑAS. FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, UES AÑO 2003

- BONILLA CASTRO, I; CRUZ RUIZ, C Y HERNÁNDEZ JOVEL, A. DISEÑO DE UN PROGRAMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA LA PEQUEÑA EMPRESA PANIFICADORA DEL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR DEL DEPARTAMENTO DE SAN SALVADOR. FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, UES AÑO 2004.
- CASTILLO MARTÍNEZ, J.; LÓPEZ MENDEZ, V. Y RAMIREZ JUAREZ, R. PROPUESTA DE UN PROGRAMA PARA LA ADMINISTRACION DE LA SEGURIDAD E HIGIENE OCUPACIONAL APLICABLE A LOS TALLERES DE MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CAMINOS DEL MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS. FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, UES AÑO 1996.

3. LEYES

- CÓDIGO DE TRABAJO CON REFORMAS TRIBUTARIAS
EDITORIAL JURIDICA SALVADOREÑA
30ª EDICIÓN, JULIO DE 2001
- CONSTITUCIÓN CON SUS REFORMAS
DECRETO No. 38, AÑO 1983.
- LEY DE REGLAMENTO DEL MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL,
DECRETO No. 15, AÑO 1972.
- LEY DEL SEGURO SOCIAL Y REGLAMENTOS DEL RÉGIMEN GENERAL DE SALUD Y RIESGOS PROFESIONALES.

3. SITIOS WEB:

<http://www.gestiopolis.com/canales/derrhh/articulos/25/ceusgho.htm>

<http://www.monografias.com/trabajos10/sehig/sehig.shtml>

<http://www.monografias.com/trabajos11/monyac/monyac.shtml>

<http://www.monografias.com/trabajos12/higie/higie.shtml#top>

5. OTROS

- REVISTAS NOTICIAS DE SEGURIDAD (Instituto Salvadoreño del Seguro Social)

ANEXOS

ANEXO 1

Tamaño de establecimientos según número de empleados	Número de establecimientos	%	Empleo	%	Empleo promedio por establecimiento
Menos de 4	130,804	90.8	249,089	40.1	1.9
5 - 9	8,071	5.6	52,663	8.5	6.5
10 - 49	4,327	3.1	112,827	18.2	26
50 - 99	502	0.3	38,860	6.2	77.4
100 y más	316	0.2	167,868	27	531.2
Total	144,020	100.00	621,307.00	100.00	

FUENTE MIPYMES
www.camarasal.com/oymes.php

ANEXO 2

ANEXO 2
LISTADO DE CODIGOS CIU
DE ACUERDO A SU RAMA DE ACTIVIDAD

11 AGRICULTURA Y CAZA

111 PRODUCTOS AGROPECUARIOS
(CIU del 111000 al 111029)112 SERVICIO AGRÍCOLAS
(CIU del 112000 al 112006)113 CAZA ORDINARIA MEDIANTE TRAMPA
(CIU = 113000)

12 SILVICULTURA Y EXTRACCIÓN DE MADERA

121 SILVICULTURA
(CIU del 121000 al 121006)122 EXTRACCIÓN DE MADERA
(CIU =122000 AL 122002)

13 PESCA

130 PESCA
(CIU del 130100 al 130202)

21 EXPLOTACIÓN DE MINAS DE CARBÓN

210 EXPLOTACIÓN DE MINAS DE CARBÓN
(CIU = 210000)

22 PRODUCCIÓN DE PETROLEO CRUDO Y GAS NATURAL

220 PRODUCCIÓN DE PETROLEO CRUDO Y GAS NATURAL
(CIU = 220000)

- 23 EXTRACCIÓN DE MINERALES METÁLICOS
 - 230 EXTRACCIÓN DE MINERALES METÁLICOS
(CIIU del 230100 al 230200)

- 29 EXTRACCIÓN DE OTROS MINERALES
 - 290 EXTRACCIÓN DE OTROS MINERALES
(CIIU del 290100 al 290904)

- 31 PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO
 - FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EXCEPTO
 - 311 BEBIDAS
(CIIU del 311100 al 311905)
 - 312 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DIVERSOS
(CIIU del 312100 al 312204)
 - 313 INDUSTRIAS BEBIDAS
(CIIU del 313100 al 313403)
 - 314 INDUSTRIA DEL TABACO
(CIIU del 314000 al 314002)

- 32 TEXTILES, PRENDAS DE VESTIR E INDUSTRIA DEL CUERO
 - 321 FABRICACIÓN DE TEXTILES
(CIIU del 321100 al 321902)
 - FABRICACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR, EXCEPTO
 - 322 CALZADO
(CIIU del 322000 al 322020)
 - INDUSTRIA DEL CUERO, PRODUCTOS, SUCEDANEOS DE
 - 323 CUERO Y PIELES,
EXCEPTO CALZADO Y PRENDAS DE VESTIR
(CIIU del 323100 al 323308)
 - FABRICACIÓN DE CALZADO, EXCEPTO EL DE CAUCHO
 - 324 VULCANIZADO O
MOLDEADO DE PLASTICO
(CIIU del 324000 al 324005)

- 33 INDUSTRIA DE LA MADERA Y PRODUCTOS DE LA MADERA, INCLUIDOS MUEBLES
INDUSTRIA DE LA MADERA Y PRODUCTOS DE MADERA Y
331 DE CORCHO, EXCEPTO MUEBLES
(CIIU del 331100 al 331907)
FABRICACIÓN DE PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL,
332 IMPRENTA Y EDITORIALES
(CIIU del 332000 al 332004)
- 34 FABRICACIÓN DE PAPEL Y PRODUCTOS PAPEL, IMPRENTAS Y EDITORIALES.
341 FABRICACIÓN DE PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL
(CIIU del 341100 al 341905)
342 IMPRENTA, EDITORIALES E INDUSTRIAS CONEXAS
(CIIU del 342000 al 342008)
- 35 FABRICACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS DERIVADOS DEL
PETROLEO, CARBÓN, CAUCHO Y PLASTICO
351 FABRICACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS INDUSTRIALES
(CIIU del 351100 al 351301)
352 FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS
(CIIU del 352100 al 352917)
353 REFINERIAS DE PETROLEO
(CIIU = 353000)
FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DIVERSOS DERIVADOS
354 DEL PETROLEO Y DEL CARBÓN
(CIIU del 354000 al 354005)
355 FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE CAUCHO
(CIIU del 355100 al 355905)
356 FABRICACIÓN DE PRODUCTOS PLÁSTICOS, N.E.P.
(CIIU del 356000 al 356016)

- 36 FABRICACIÓN DE PRODUCTOS MINERALES NO METÁLICOS, EXCEPTUANDO LOS DERIVADOS DEL PETRÓLEO Y DEL CARBÓN
FABRICACIÓN DE OBJETOS DE BARRO, LOZA Y
361 PORCELANA
(CIIU del 361000 al 361008)
362 FABRICACIÓN DE VIDRIO Y PRODUCTOS DE VIDRIO
(CIIU de 362000 al 362006)
FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS MINERALES NO
369 METÁLICOS
(CIIU del 369100 al 369915)
- 37 INDUSTRIAS METÁLICAS BÁSICAS
371 INDUSTRIAS BÁSICAS DE HIERRO Y ACERO
(CIIU del 371000 al 371007)
372 INDUSTRIAS BÁSICAS DE METALES NO FERROSOS
(CIIU del 372000 al 372003)
- 38 FABRICACIÓN DE PRODUCTOS METÁLICOS, MAQUINARIA Y EQUIPO
FABRICACIÓN DE PRODUCTOS METÁLICOS,
381 EXCEPTUANDO MAQUINARIA Y EQUIPO
(CIIU del 381100 al 381919)
CONSTRUCCIÓN DE MAQUINARIA, EXCEPTUANDO LA
382 ELÉCTRICA
(CIIU del 382100 al 382910)
CONSTRUCCIÓN DE MAQUINARIA, APARATOS,
383 ACCESORIOS Y SUMINISTROS ELÉCTRICOS
(CIIU del 383100 al 383908)
384 CONSTRUCCIÓN DE MATERIAL DE TRANSPORTE
(CIIU del 384100 al 384901)
FABRIC. EQUIPO PROF. Y CIENTÍF. INSTRUM. DE MEDIDA Y
385 CONTROL, NEP
APARATOS FOTOGRAF. E INSTRUM. DE OPTI.
(CIIU del 385100 al 385300)
- 39 OTRAS INDUSTRIAS MANUFACTURERAS
390 OTRAS INDUSTRIAS MANUFACTURERA
(CIIU del 390100 al 390937)

- 41 ELECTRICIDAD GAS Y VAPOR
 - 410 ELECTRICIDAD GAS Y VAPOR
(CIU del 410100 al 410300)

- 42 OBRAS HIDRÁULICAS Y SUMIISTROS DE AGUA
 - 420 OBRAS HIDRÁULICAS Y SUMINISTROS DE AGUA
(CIU = 420000)

- 50 CONSTRUCCIÓN
 - 500 CONSTRUCCIÓN
(CIU del 500000 al 500015)

- 61 COMERCIO POR MAYOR
 - 610 COMERCIO POR MAYOR
(CIU del 610101 al 610945)

- 62 COMERCIO POR MENOR
 - 620 COMERCIO POR MENOR
(CIU del 620001 al 620992)

- 63 RESTAURANTES Y HOTELES
 - 631 RESTAURANTES Y HOTELES
(CIU del 631001 al 631014)
HOTELES, CASAS DE HUESPEDES, CAMPAMENTOS Y
 - 632 OTROS LUGARES DE
ALOJAMIENTO
(CIU del 632001 al 632005)

- 71 TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO
 - 711 TRANSPORTE TERRESTRE
(CIU de 711101 al 711605)
 - 712 TRANSPORTE POR AGUA
(CIU del 712101 al 712302)

- 713 TRANSPORTE AEREO
(CIIU del 713101 al 713204)
- 719 SERVICIOS CONEXOS
(CIIU del 719101 al 719202)

- 72 COMUNICACIONES
 - 720 COMUNICACIONES
(CIIU del 720001 al 720007)

- 81 ESTABLECIMIENTOS FINANCIEROS
 - 810 ESTABLECIMIENTOS FINANCIEROS
(CIIU de 810101 al 810214)

- 82 SEGUROS
 - 820 SEGUROS
(CIIU del 820001 al 820005)

- 83 BIENES INMUEBLES Y SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS
 - 831 BIENES INMUEBLES
(CIIU del 831001 al 831007)
 - 832 SERVICIOS JURIDICOS
(CIIU de 832101 al 832915)
 - 833 ALQUILER Y ARRENDAMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO
(CIIU del 833001 al 833005)

- 91 ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DEFENSA
 - 910 ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DEFENSA
(CIIU = 910001)

- 92 SERVICIOS DE SANEAMIENTO Y SIMILARES
 - 920 SERVICIOS DE SANEAMIENTO Y SIMILARES
(CIIU del 920001 al 920005)

- 93 SERVICIOS SOCIALES Y OTROS SERVICIOS COMUNALES CONEXOS
 - 931 INSTRUCCIÓN PÚBLICA
(CIIU del 931001 al 931013)
 - 932 INSTITUTOS DE INVESTIGACIONES Y CIENTÍFICOS
(CIIU = 932001)
SERVICIOS MÉDICOS Y ODONTOLÓGICOS Y OTROS
 - 933 SERVICIOS DE SANIDAD
(CIIU del 933101 al 933203)
 - 934 INSTITUCIONES DE ASISTENCIA SOCIAL
(CIIU = 934001)
ASOCIACIONES COMERCIALES, PROFESIONALES Y
 - 935 LABORALES (GREMIALES)
(CIIU = 935001)
 - 939 ORGANIZACIONES RELIGIOSAS
(CIIU del 939101 al 939901)

- 94 SERVICIOS DE DIVERSION Y ESPARCIMIENTO Y SERVICIOS CULTURALES
PELÍCULAS CINEMATOGRAFICAS Y OTROS SERVICIOS
 - 941 DE ESPARCIMIENTO
(CIIU del 941101 al 941504)
BIBLIOTECAS, MUSEOS, JARDINES BOTÁNICOS Y
 - 942 ZOOLOGICOS Y OTROS SERVICIOS
CULTURALES N.E.P.
(CIIU= 942001)
 - 949 SERVICIOS DE DIVERSIÓN Y ESPARCIMIENTO. N.E.P.
(CIIU del 949001 al 949019)

- 95 SERVICIOS PERSONALES Y DE LOS HOGARES
 - 951 SERVICIOS DE REPARACIÓN N.E.P.
(CIIU del 951101 al 951921)
LAVANDERIAS Y SERVICIOS DE LAVANDERIAS,
 - 952 ESTABLECIMIENTOS DE LIMPIEZA Y TEÑIDO
(CIIU del 952001 al 952002)
 - 953 SERVICIOS DOMÉSTICOS
(CIIU del 953001 al 953002)
 - 959 SERVICIOS PERSONALES DIRECTOS
(CIIU del 959101 al 959907)

- 96 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES Y OTROS ORGANISMOS
EXTRATERRITORIALES
 - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES Y OTROS
 - 960 ORGANISMOS EXTRATERRITORIALES
(CIU = 960001)



ANEXO 3



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

CUESTIONARIO DIRIGIDO A PROPIETARIOS DE MEDIANAS EMPRESAS DEDICADAS A LA
 ELABORACION DE PANES CON PAVO

OBJETIVO:

Conocer cual es la situación actual de la Mediana Empresa Dedicada a la Elaboración de panes con pavo, en materia de higiene y seguridad ocupacional para establecer un diagnostico general y actual de los problemas, además establecer sus causas y efectos a fin de recomendar posibles soluciones.

I. DATOS GENERALES

1. Tiempo de funcionamiento de la empresa: _____
2. Número de empleados: _____
3. Local: Propio Alquilado
4. Servicios o especialización a la que se dedica:
 - A domicilio
 - Buffet (Eventos sociales)
 - En restaurantes
5. Posee Sucursales: Si ¿Cuántas?: _____
 No

II. CONTENIDO BÁSICO

1. ¿Tiene conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional?

Si

No

¿Qué conocimientos especifique?

2. ¿Cuenta la empresa con un programa de higiene y seguridad ocupacional?

Si

No

3. ¿Recibe asesoría de alguna Institución o persona que conozca sobre higiene y seguridad ocupacional?

Si

No

Si su respuesta es afirmativa mencione el nombre de la Institución o de la persona que le presta dicha asesoría:

4. ¿Han ocurrido accidentes de trabajo en la empresa?

Si

No

5. ¿Cuáles de las siguientes condiciones ambientales (físicas) considera afectan más el buen desempeño de sus empleados?

Ruido Temperatura Polvo

Ventilación Malos Olores Ninguno

Iluminación Pisos Resbalosos

6. ¿Cuáles son las enfermedades que padecen más comúnmente sus empleados?:

Afecciones en las vías respiratorias Sordera

Trastornos digestivos Ninguno

Irritación de ojos

7. ¿Los problemas de posturas ocasionan estragos en los trabajadores, en alguna ocasión se han quejado sus empleados de problemas como?:

Lumbago	<input type="checkbox"/>	Posturas forzadas	<input type="checkbox"/>
Dolor de espalda	<input type="checkbox"/>	Dolor en las Articulaciones	<input type="checkbox"/>
Fatiga	<input type="checkbox"/>	Ninguno	<input type="checkbox"/>
Artritis	<input type="checkbox"/>		

8. ¿Las buenas relaciones laborales son saludables, ha notado problemas como?:

Diferencias entre empleados	<input type="checkbox"/>
Diferencias jefe-empleado	<input type="checkbox"/>
Diferencias con clientes	<input type="checkbox"/>
Quejas sobre la forma de trabajar	<input type="checkbox"/>
Diferencias con proveedores	<input type="checkbox"/>
Ninguno	<input type="checkbox"/>

9. ¿El equipo de protección personal es un factor muy importante en las actividades laborales, con cuáles de los siguientes cuentan sus empleados?:

Calzado especial	<input type="checkbox"/>	Ropa de trabajo	<input type="checkbox"/>
Lentes protectores	<input type="checkbox"/>	Guantes	<input type="checkbox"/>
Mascarillas	<input type="checkbox"/>	Orejas	<input type="checkbox"/>
Otros	_____		
Ninguno de los anteriores	<input type="checkbox"/>		

10. ¿Con que frecuencia utilizan sus empleados el equipo de protección con el que cuentan?:

Siempre Algunas veces Nunca

11. ¿El equipo de trabajo y herramientas con las que cuentan sus trabajadores reúnen las condiciones que le permitan un buen desempeño de sus labores.?

Si No

12. ¿Qué tipo de accidentes se dan con mayor frecuencia dentro de las instalaciones de la empresa.?

Fracturas Cortadas Golpes
 Amputaciones Cuerpos extraños en ojos Quemadas
 Caídas Ninguno

13. ¿Cuentan sus empleados con la habilidad necesaria para el buen uso del equipo de trabajo y herramientas.?

Si No

14. ¿En que secciones considera que los empleados están expuestos a mayores riesgos, que pongan en peligro su integridad física.?

15. ¿En el último año con que frecuencia sus empleados han visitado al médico con fin de realizarse chequeos que le ayuden a detectar posibles enfermedades.?

Menos de 3 veces al año Más de 3 veces al año Nunca

16. ¿Cuenta la empresa con botiquín y otros materiales, necesarios para brindar atención en casos de emergencias.?

Si No

17. ¿Con cuáles de las siguientes medidas de prevención cuenta la empresa?.

Carteles de prevención de accidentes
 Señalizaciones Gráficas
 Extintores
 Alarmas
 Ninguno
 Otros _____

18. ¿Con que frecuencia se ausenta el personal a causa de enfermedades o accidentes de trabajo?:

- Frecuentemente
- Rara vez
- Nunca
- No contesta

19. Tiene conocimiento de los beneficios que le traería la implementación de un programa de higiene y seguridad ocupacional en la empresa.

Si No

Si contesto que sí, mencione algunos

_____	_____
_____	_____
_____	_____

20. En alguna ocasión ha recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional

Si No Alguna vez

21. ¿Cuenta la empresa con un comité de higiene y seguridad ocupacional?

Si No

22. ¿Cuenta la empresa con un comité de higiene y seguridad ocupacional?

Si No

Observaciones: _____

Encuestó

Revisó

Fecha



ANEXO 4



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

CUESTIONARIO DIRIGIDO A EMPLEADOS DE LA MEDIANA EMPRESA DEDICADA A LA
 ELABORACION DE PANES CON PAVO

OBJETIVO:

Conocer cual es la situación actual de la Mediana Empresa Dedicada a la Elaboración de panes con pavo, en materia de higiene y seguridad ocupacional para establecer un diagnóstico general y actual de los problemas, además establecer sus causas y efectos a fin de recomendar posibles soluciones.

I. DATOS GENERALES

1. Edad: _____
2. Experiencia: _____
3. Nivel académico: _____

II. CONTENIDO BÁSICO.

1. ¿Tiene conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional?

Si

No

¿Qué conocimientos especifique?

2. ¿Sabe usted si la empresa posee un programa de higiene y seguridad ocupacional?

Si

No

3. ¿Reciben asesoría de alguna Institución o persona que conozca sobre higiene y seguridad ocupacional?

Si

No

Si su respuesta es afirmativa mencione el nombre de la Institución o de la persona que les presta dicha asesoría:

4. ¿Tiene conocimiento sobre la existencia de accidentes de trabajo en la empresa?

Si

No

5. ¿Cuáles de las siguientes condiciones ambientales (físicas) considera le afectan en el buen desempeño de sus actividades?

Ruido Temperatura Polvo

Ventilación Malos Olores Ninguno

Iluminación Pisos Resbalosos

6. ¿Cuáles de las siguientes enfermedades ha padecido más comúnmente?:

Afecciones en las vías respiratorias Sordera

Trastornos digestivos Ninguno

Irritación de ojos

7. Los problemas de posturas pueden ocasionarle estragos, en alguna ocasión se ha quejado de problemas como:

Lumbago Posturas forzadas

Dolor de espalda Dolor en las Articulaciones

Fatiga Ninguno

Artritis

8. Las buenas relaciones laborales son saludables, ha notado problemás como:

- | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------|---------|--------------------------|
| Diferencias entre empleados | <input type="checkbox"/> | Ninguno | <input type="checkbox"/> |
| Diferencias jefe-empleado | <input type="checkbox"/> | | |
| Diferencias con clientes | <input type="checkbox"/> | | |
| Quejas sobre la forma de trabajar | <input type="checkbox"/> | | |
| Diferencias con proveedores | <input type="checkbox"/> | | |

9. El equipo de protección personal es un factor muy importante en las actividades laborales, con cuáles de los siguientes cuentan:

- | | | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|
| Calzado especial | <input type="checkbox"/> | Ropa de trabajo | <input type="checkbox"/> |
| Lentes protectores | <input type="checkbox"/> | Guantes | <input type="checkbox"/> |
| Mascarillas | <input type="checkbox"/> | Orejas | <input type="checkbox"/> |
| Otros | _____ | | |
| Ninguno de los anteriores | <input type="checkbox"/> | | |

10. ¿Con que frecuencia utilizá el equipo de protección con que cuenta?:

- Siempre Algunas veces Nunca

11. ¿El equipo de trabajo y herramientas con las que cuenta para realizar sus actividades, reúne las condiciones mínimas que le permitan un buen desempeño de sus labores?.

- Si No

12. ¿Qué tipo de accidentes a sufrido dentro de las instalaciones de la empresa?.

- | | | | | | |
|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|--------------------------|
| Fracturas | <input type="checkbox"/> | Cortadas | <input type="checkbox"/> | Golpes | <input type="checkbox"/> |
| Amputación | <input type="checkbox"/> | Cuerpos extraños en ojos | <input type="checkbox"/> | Quemadas | <input type="checkbox"/> |
| Caídas | <input type="checkbox"/> | Ninguno | <input type="checkbox"/> | | |

13. ¿Cuenta con la habilidad necesaria para el buen uso del equipo de trabajo y herramientas?.

- Si No

14. ¿Que actividades de las que ha realizado dentro de la empresa, considera usted que son de mayor riesgo y pongan en peligro su integridad física.?

15. ¿En el último año con que frecuencia ha visitado al médico con el fin de realizarse chequeos que le ayuden a detectar posibles enfermedades?.

Menos de 3 veces al año Más de tres veces al año Nunca

16. ¿Sabe usted si la empresa cuenta con botiquín y otros materiales, necesarios para brindar atención en casos de emergencias?.

Si No

17. ¿Con cuáles de las siguientes medidas de prevención cuenta la empresa?.

Carteles de prevención de accidentes

Señalizaciones Gráficas

Extintores

Alarmas

Ninguno

Otros _____

18. ¿Con que frecuencia se ausenta a causa de enfermedades o accidentes de trabajo?.

Frecuentemente

Rara vez

Nunca

No contesta

19. ¿En alguna ocasión ha recibido capacitación sobre higiene y seguridad ocupacional?

Si No alguna vez

20. ¿Tiene conocimiento usted que los accidentes de trabajo que generen invalidez o muerte significan un costo?:

Moral Económico Social Todos los anteriores

21. ¿Estaria dispuesto/a a recibir capacitacion sobre higiene y seguridad ocupacional dentro de la empresa?:

SI No

22. ¿Existe un comité de higiene y seguridad ocupacional en la empresa?:

SI No

Observaciones: _____

Encuestó

Revisó

Fecha

ANEXO 5
PAVITO CRIOLLO S.A. DE C.V.
FORMATO DE REGISTRO DE ENFERMEDADES

Reporte de enfermedades de trabajo

Fecha: _____

Nombre del Trabajador: _____

Edad: _____ Sexo: _____

Tipo de trabajo _____ Enfermedad: _____

Descripción completa de la enfermedad

ENFERMEDAD	CAUSA
Gripe	
Dolor de espalda	
Artritis	
Lumbago	
Dolor de cabeza	
Otros	

F. _____
 Coordinador de Higiene y
 Seguridad Ocupacional

_____ Realizado por

ANEXO 6
PAVITO CRIOLLO S.A. DE C.V.
FORMATO DE REGISTRO DE ACCIDENTES

Reporte de enfermedades y accidentes de trabajo

Este reporte deberá llenarse después de comunicado el accidente

Fecha: _____

Nombre del Trabajador: _____

Edad: _____ Sexo: _____

Tipo de trabajo _____ Enfermedad: _____

Lugar del accidente: _____ Hora: _____

Causas del accidente (Descripción completa)

Evaluación de daños

Humanos:

Materiales:

Control (medidas preventivas)

F: _____
Coordinador de Higiene y Seguridad
Ocupacional

F: _____
Realizador por

ANEXO 7

ACTA DE CONSTITUCION DEL COMITÉ DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.

En la ciudad de..... a horas..... Del día.....de..... de dos mil siete, se ha constituido luego de acto electoral realizado en instalaciones de la Empresa

.....,
(Razón Social)

Con domicilio en la Calle/Av No.....,

El comité de higiene y seguridad ocupacional el cual se halla integrado por los siguientes miembros:

PRESIDENTE Sr.
SECRETARIO Sr.
VOCALES Sr.
 Sr.

REPRESENTANTES DE LA EMPRESA

Sr.
 Sr.

REPRESENTANTES DE LOS TRABAJADORES

Sr.
 Sr.

Por lo que en constancia firman:

 Por los trabajadores

 Presidente del Comité Mixto

Por tanto:

Ante mi y con informe favorable de verificación del fiel cumplimiento de las normas legales y procedimentales que rigen la elección de los Miembros de los Comité de Higiene y Seguridad Ocupacional, se reconoce y autoriza la posesión del Comité arriba representado, debiendo fijarse día y hora para el cumplimiento de dicho actuado.

En la ciudad de....., a..... Días del mes de..... de dos mil siete.

Firma de autoridad responsable _____

ANEXO 8
REPORTE DE INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES.

FECHA _____

LUGAR DEL ACCIDENTE _____

FECHA DE OCURRENCIA _____ HORA _____

CARGO DEL ACCIDENTADO

NOMBRE DEL ACCIDENTADO

EDAD _____

DIRECCIÓN _____

JEFE DE SEGURIDAD

DESCRIPCIÓN DEL ACCIDENTE ¿QUÉ SUCEDIO?

CAUSA DEL ACCIDENTE _____

PARTE DEL CUERPO AFECTADA

NATURALEZA DEL DAÑO

ACTIVIDAD QUE REALIZABA EN EL MOMENTO DEL ACCIDENTE

¿QUÉ ACTO O CONDICIONES CONTRIBUYERON AL ACCIDENTE?

¿QUÉ FACTORES PERSONALES FUERON CAUSAS BASICAS DEL ACCIDENTE?

FALTA DE CONOCIMIENTO _____

PLANEACIÓN INADECUADA _____

FALTA DE HABILIDADES _____

IMPRUDENCIA _____

OTROS _____

¿QUÉ FACTORES DE TRABAJO FUERON CAUSA DEL ACCIDENTE?

NORMA INADECUADA _____

DISEÑO INADECUADO _____

MANTENIMIENTO MALO _____

OTROS _____

¿SE ADVIRTIÓ PREVIAMENTE AL ACCIDENTADO DEL RIESGO QUE CORRIA?

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL AREA DEL ACCIDENTADO
