



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA
INDOAMÉRICA**

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y TECNOLOGÍAS DE LA
INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN**

CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

TEMA:

**DISEÑO DE LA GESTIÓN TÉCNICA DE RIESGOS LABORALES Y
ELABORACIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y
SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR
CIA.LTDA.**

Trabajo de titulación bajo modalidad Propuesta Metodológica, previo a la obtención del título de Ingeniero Industrial.

Autor(a)

Santos Vivanco Steffano Alexander

Tutor(a)

Ing. Pablo Elicio Ron Valenzuela
MSc.

QUITO – ECUADOR

2020

**AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA,
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN
ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TESIS**

Yo, Steffano Alexander Santos Vivanco, declaro ser autor del Trabajo de Titulación con el nombre “DISEÑO DE LA GESTIÓN TÉCNICA DE RIESGOS LABORALES Y ELABORACIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA.LTDA.”, como requisito para optar al grado de Ingeniero Industrial y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Tecnológica Indoamérica, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UTI).

Los usuarios del RDI-UTI podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Tecnológica Indoamérica no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Tecnológica Indoamérica, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 31 días del mes de Julio del 2020, firmo conforme:

Autor: Steffano Santos

Firma: 

Número de Cédula: 175017776-6

Dirección: Pichincha, Quito, San Carlos, Conjunto Residencial “La Cordillera”.

Correo Electrónico: tama161947@hotmail.com

Teléfono: 0992896161

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “DISEÑO DE LA GESTIÓN TÉCNICA DE RIESGOS LABORALES Y ELABORACIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA.LTDA.” presentado por el alumno Steffano Alexander Santos Vivanco, para optar por el Título de Ingeniero Industrial.

CERTIFICO

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 31 de Julio del 2020

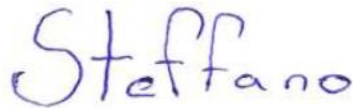
.....

Ing. Pablo Elicio Ron Valenzuela MSc

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de **Ingeniero Industrial**, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 31 de Julio del 2020

A handwritten signature in blue ink that reads "Steffano".

.....
Steffano Alexander Santos Vivanco

175017776-6

APROBACIÓN TRIBUNAL

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizada su impresión y empastado, sobre el tema: “DISEÑO DE LA GESTIÓN TÉCNICA DE RIESGOS LABORALES Y ELABORACIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA.LTDA.” previo a la obtención del Título de Ingeniero Industrial, reúne los requisitos de fondo y forma para que el estudiante pueda presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Quito, 18 de agosto de 2020

.....

Ing. Hernán Espejo

.....

Ing. Andrés Morán

.....

Ing. Jorge Lema

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a Dios quién supo guiarme por el buen camino, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaron.

A mi familia quienes por ellos soy lo que soy.

Para mis padres por su apoyo, consejos, comprensión, amor y por ayudarme con los recursos necesarios para estudiar y de esta manera conseguir mis objetivos.

A mis hermanos por estar siempre presentes, acompañándome para poderme realizar.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar deseo expresar mi agradecimiento al tutor de esta tesis al Ing. Pablo Ron, por la dedicación y apoyo que ha brindado a este trabajo, por el respeto a mis sugerencias e ideas y por la dirección y el rigor que ha facilitado a las mismas.

A mi familia por su paciencia, comprensión, solidaridad y porque sin su apoyo no hubiera podido concluir este trabajo de tesis.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
AUTORIZACIÓN DE REPOSITORIO DIGITAL.....	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iv
APROBACIÓN TRIBUNAL.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xii
RESUMEN EJECUTIVO.....	xiii
ABSTRACT.....	xv
CAPÍTULO I.....	1
INTRODUCCIÓN.....	1
Introducción.....	1
Antecedentes.....	4
Justificación.....	6
Objetivo General.....	8
Objetivos Específicos.....	8
CAPÍTULO II.....	9
INGENIERÍA DEL PROYECTO.....	9
Diagnóstico de la situación actual de la empresa.....	9
Área de estudio.....	10
Modelo Operativo.....	12
CAPÍTULO III.....	18
PROPUESTA Y RESULTADOS ESPERADOS.....	18
Desarrollo de la propuesta.....	18
Tipo de Investigación.....	18
Metodología Aplicada.....	18

Identificación inicial y elaboración de la Matriz de Riesgos por puestos de trabajo	19
Elaboración del Reglamento de Higiene y Seguridad en el Trabajo.....	85
Resultados Esperados.....	133
Cronograma de Actividades.....	134
Análisis de Costos.....	135
CAPÍTULO IV.....	129
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	129
Conclusiones.....	138
Recomendaciones.....	139
BIBLIOGRAFÍA.....	140
ANEXOS.....	142

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Formato de Identificación Inicial de Riesgos (Bodeguero).....	20
Tabla 2: Matriz de Riesgos (Bodeguero).....	21
Tabla 3: Identificación Inicial de Riesgos (Personal de Cocina).....	29
Tabla 4: Matriz de Riesgos (Personal de Cocina).....	30
Tabla 5: Identificación Inicial de Riesgos (Lavandero).....	39
Tabla 6: Matriz de Riesgos (Lavandero).....	40
Tabla 7: Identificación Inicial de Riesgos (Camarero).....	47
Tabla 8: Matriz de Riesgos (Camarero).....	48
Tabla 9: Identificación Inicial de Riesgos (Salonero).....	56
Tabla 10: Matriz de Riesgos (Salonero).....	57
Tabla 11: Identificación Inicial de Riesgos (Posillero).....	61
Tabla 12: Matriz de Riesgos (Posillero).....	62
Tabla 13: Identificación Inicial de Riesgos (Supervisor).....	66
Tabla 14: Matriz de Riesgos (Supervisor).....	67
Tabla 15: Identificación Inicial de Riesgos (Panadero).....	71
Tabla 16: Matriz de Riesgos (Panadero).....	72
Tabla 17: Identificación Inicial de Riesgos (Administrativo).....	79
Tabla 18: Matriz de Riesgos (Administrativo).....	80
Tabla 19: Cronograma de Actividades para la Aplicación de la Propuesta.....	134
Tabla 20: Cronograma Valorado para la Aplicación de la Propuesta.....	135

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Modelo Operativo de la Gestión Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo.....	12
Figura 2: Modelo Operativo para la elaboración del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional.....	15

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Matriz de Riesgos Laborales Desactualizada.....	142
Anexo 2: Certificado de Aprobación del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional por parte del MDT caducado.....	148
Anexo 3: Estructura del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional.....	149
Anexo 4: Sonómetro y Luxómetro utilizados en las mediciones de ruido y de iluminación.....	157
Anexo 5: Certificado de Calibración de los Equipos de Medición.....	159
Anexo 6: Formato de Identificación Inicial de Riesgos (RMPP).....	160
Anexo 7: Probabilidad de que ocurran el (los) incidente(s) asociado(s).....	162
Anexo 8: Severidad.....	163
Anexo 9: Evaluación y Clasificación de Riesgos.....	164
Anexo 10: Criterios de Control de Peligros.....	165
Anexo 11: Formato de Matriz IPER.....	166

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA
FACULTAD DE LA INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS DE LA
INFORMCION Y COMUNICACIÓN
CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

TEMA: “DISEÑO DE LA GESTIÓN TÉCNICA DE RIESGOS LABORALES Y ELABORACIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA.LTDA.”

AUTOR: Santos Vivanco Steffano Alexander.

TUTOR: Ing. Pablo Elicio Ron Valenzuela MSc

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de tesis, se realizó en la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., el propósito fue diseñar la gestión técnica de Riesgos Laborales, mediante la identificación inicial de riesgos y posteriormente plasmarlos en la matriz de riesgos laborales. La empresa, tenía una matriz de riesgos laborales, pero estaba desactualizada, ya que esta fue realizada en el año 2017. Similar situación pasaba con el Reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo, caducado desde hace 6 meses. La identificación inicial de los riesgos, se la realizó utilizando el formato facilitado por la empresa, para posteriormente estos datos plasmarlos a la matriz de Identificación de peligros y Evaluación de Riesgos (IPER), sugerida por la Occupational Health and Safety Assesment Series (OHSAS). Los principales riesgos encontrados fueron: el Riesgo físico, incendios y ruido; Riesgo ergonómico, posturas; Riesgo químico, material particulado; y Riesgos biológicas, bacterias. Se proponen medidas correctivas y preventivas en la fuente de emisión del riesgo, en el medio de transmisión por último en el trabajador. El Reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo, se elaboró utilizando el nuevo formato recomendado por el MDT existente en la plataforma digital del Sistema Único de Trabajo (SUT), que entró en vigencia desde el 13 de noviembre del 2019.

PALABRAS CLAVES: Gestión técnica, Matriz de Riesgos laborales, Reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo, Sistema Único de Trabajo (SUT)

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA
FACULTAD DE LA INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS DE LA
INFORMCION Y COMUNICACIÓN
CARRERA DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

THEME: “DESIGN OF THE TECHNICAL MANAGEMENT OF LABOR RISKS AND ELABORATION OF THE INTERNAL REGULATION OF SAFETY AND OCCUPATIONAL HEALTH OF CATERQUITO ECUADOR CIA.LTDA.”

AUTHOR: Santos Vivanco Steffano Alexander.

TUTOR: Ing. Pablo Elicio Ron Valenzuela MSc

ABSTRACT

This thesis work was carried out at Caterquito Ecuador Cia. Ltda. The purpose was to design the technical management of Occupational Risks, through the initial identification of risks and later capture them in the occupational risks matrix. The company, had an occupational risk matrix, but it was outdated, since it was carried out in 2017. A similar situation happened with the Occupational Safety and Health Regulation, expired 6 months ago. The initial risk identification was carried out using the format facilitated by the company, where this information was later carried in the risk matrix, to which Hazard identification and Risk Assessment (IPER), suggested by the Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS), was used for this thesis work. The main risks found were: Physical risk, fires and noise; Ergonomic risk, postures; Chemical hazard, particulate matter; and Biological risks, bacteria. Corrective and preventive measures are proposed in the source of risk emission, in the transmission medium, lastly in the worker. The Occupational Safety and Health Regulations were prepared using the new format recommended by the MDT existing on the digital platform of the Unified Work System (SUT), published at the end of 2019.

KEYWORDS: Technical management, Occupational Risks Matrix, Occupational Safety and Health Regulation, Unified Work System (SUT)

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

Introducción:

La seguridad y la salud en el trabajo han sido temas de interés en las diferentes etapas del desarrollo histórico de la sociedad, por lo que la formalización de sus métodos y fines, así como su cuerpo teórico, son el resultado de la producción investigativa de profesionales de diferentes especialidades. Sin embargo, todavía existen limitaciones que deben ser superadas con la misma rapidez con que se ha desarrollado en los siglos XX y XXI, caracterizados por las nuevas necesidades derivadas del empleo de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), así como los nuevos contextos laborales donde predominan las exigencias mentales sobre las físicas.

En ocasiones, los sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo implementados en nuestras empresas no cumplen su objetivo fundamental, que es el de disminuir o evitar la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y de enfermedades profesionales, lo cual responde básicamente a las inminentes insuficiencias que muestran la implementación de este sistema en las empresas y por consiguiente la inadecuada aplicación de la responsabilidad social empresarial (RSE).

La seguridad y salud en el trabajo son creadas como ramas o subprogramas del área de Salud Ocupacional. Estas son definidas como disciplinas, ciencias y arte y que tienen como objetivo primordial y esencial el reconocimiento, la evaluación, el control y la prevención de riesgos laborales a los que estén expuestos los empleados de la organización. Básicamente se puede decir, tienen un objetivo conjunto y es el de la seguridad y mantenimiento de la salud y vida de los trabajadores en sus áreas de trabajo, con el fin de evitar desde la ocurrencia de lesiones, accidentes e

incapacidades hasta la aparición de enfermedades ocupacionales que afectan en gran medida las finanzas, imagen y, por ende, el ambiente laboral de cualquier organización, desencadenando consecuencias no sólo económicas, sino éticos, sociales y legales. (Céspedes & Martínez, 2016)

Actualmente, la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., no cuenta con una matriz de riesgos actualizada ya que esta fue elaborada en el año 2017 y con el formato de los tres criterios (Ver Anexo 1), que en ese tiempo era recomendado y aceptado por el Ministerio De Trabajo (MDT); cabe mencionar que este tipo de matriz actualmente no es reconocido ni aceptado por el MDT. De la misma manera, la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., actualmente no cuenta con un Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional actualizado ya que este fue presentado para su aprobación el 04/04/2018 (Ver Anexo 2).

En concordancia con lo anteriormente mencionado, el presente trabajo de investigación tuvo como finalidad el diseño de la gestión técnica de riesgos incluida la elaboración del Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional bajo los lineamientos de las guías técnicas legales vigentes en el Ecuador. Inicialmente se presenta una descripción completa de la empresa y su razón de ser, como las generalidades, recursos humanos, materia prima y descripción resumida de los procesos.

Luego el diagnóstico inicial realizado de las condiciones de seguridad e higiene en la empresa y la elaboración de la matriz de riesgos basada en una normativa internacional reconocida por el MDT, de los factores evaluados proponiendo medidas preventivas y correctivas en cada puesto de trabajo. Posteriormente, con el desarrollo de los factores de riesgos evaluados en la matriz de riesgos, se realizará el Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional basada en el formato recomendado actualmente por el MDT. (Ver Anexo 3). Por último, conclusiones y recomendaciones.

La Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional es un área de Ingeniería Industrial que es muy importante en la actualidad, debido a que la legislación nacional la describe como un factor relevante para el desarrollo productivo a nivel nacional. En la Constitución Política del país se mencionan los derechos a la salud, el trabajo y la seguridad ocupacional de los trabajadores, el Decreto Ejecutivo 2393 o Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, el Capítulo IV del Código del Trabajo del Ecuador tratan sobre los riesgos del trabajo, el Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-0135, Art. 10.

El Ecuador ha ratificado además numerosos convenios con la Organización Internacional del Trabajo (OIT), igualmente otros instrumentos nacionales e internacionales como las normas OHSAS 18001. En la actualidad el nuevo tipo de riesgo que se está produciendo es más sofisticado y existe una tendencia hacia la sobrecarga mental (stress laboral) y a la aparición de afecciones ergonómicas. (Alvarado, 1999)

Es así que hoy en día se define la Seguridad y Salud en el Trabajo como una ciencia, técnica y arte multidisciplinaria, que se ocupa de la valoración de las condiciones de trabajo y la prevención de riesgos ocupacionales, a favor del bienestar físico, mental y social de los trabajadores(as), potenciando el crecimiento económico y la productividad de la organización. Como el objetivo de esta ciencia es prevenir o minimizar los efectos de los accidentes laborales y las enfermedades profesionales, también se ha creado la gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, que se define como el conjunto de elementos interrelacionados que tienen por objeto establecer una política y objetivos de seguridad y salud en el trabajo y la forma de alcanzarlos. (Vallejo, 2019)

Origen del Catering: Su origen remota al cuarto milenio a.C. en China. Consistía en proveer de alimentos de forma gratuita. En Roma, este servicio se utilizó para abastecer a los soldados y más tarde a los viajeros a lo largo de las rutas comerciales. En la Edad Media los monasterios ofrecen servicios de catering a los cristianos en sus peregrinaciones. Esto condujo a una expansión de la restauración en todo el continente europeo.

Este servicio también fue común en Asia a lo largo del recorrido de la Ruta de la Seda y las Especies. Más tarde, estos servicios comenzaron a cobrar por sus servicios y no solo consistía en proveer de alimentos, sino también en presentarlos con gran estilo. Los griegos fueron los primeros en ofrecer servicios de hospitalidad a gran escala como una empresa comercial. (Jenny, 2016)

En el siglo XV este servicio se hizo tan popular en Alemania que entraron en vigor regulaban la calidad de los alimentos y la cerveza en los albergues y posadas. En el siglo XIX Alexis Soyer aplicó una caldera a vapor para mantener la comida caliente. Los buenos mercantes fueron los primeros barcos en emplear catering oficiales. Más tarde en el mundo de la aviación se generalizó el término inglés con el que se conoce este servicio. (PapaOttoAdmin, 2017)

El catering industrial es un servicio de alimentación prestado a empresas o industrias en situaciones fuera de lo común, como en lugares con dificultad de acceso a zona urbanas, empresas que operan en zonas selváticas o montañosas, las cuales laboran con horarios corridos de trabajo por lo que requieren todas las comodidades que la alimentación lo requiera; como es el caso de la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., que brinda su servicio de alimentación, lavado de ropa y acomodación en el área petrolera.

Antecedentes:

Caterquito Ecuador Cía. Ltda., es una empresa dedicada al catering industrial en el área petrolera, ofreciendo los servicios de alimentación, hospedaje, limpieza y lavado de ropa. Teniendo el cliente exclusivo la empresa de nacionalidad china Chuanqing Drilling Engineering Company (CCDC). Caterquito Ecuador Cía. Ltda., ejerce su actividad administrativa en la provincia de Pichincha, cantón Quito, sector Llano Grande, entre las calles Pichincha OE11-116 e Imbabura. La empresa tiene una superficie total de 350 m² la cual, cuenta con áreas para oficinas, área de almacenamiento de productos en general, área de almacenamiento de residuo y área de embarque y desembarque de camiones.

Además Caterquito Ecuador Cía. Ltda., brinda servicio al cliente CCDC en los siguientes campos petroleros en el área del Oriente ecuatoriano: Campo Sacha.RIG-28, Campo Paraguacu-Dureno.RIG-69 y en el Campo Itspingo Tambococha Tiputini (ITT).RIG-66 y 36.

Caterquito Ecuador Cía. Ltda., actualmente cuenta con un técnico de Seguridad y Salud Ocupacional que elabora únicamente medio jornada de trabajo lo que ha ocasionado que no se tenga actualizado el sistema de seguridad industrial (reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional, Identificación, evaluación de riesgos laborales, medidas preventivas y correctivas, Matriz de Riesgo). Motivos por los cuales estos problemas se traducen en reclamos constantes por el cliente como también por la empresa Petroamazonas EP operadora del bloque, además el incumplimiento a la normativa legal vigente en el Ecuador en lo relacional en Seguridad y Salud Ocupacional.

Teniendo en cuenta todo el anterior, se puede afirmar que en la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., se está cumpliendo parcialmente con las normas de Seguridad e Higiene Industrial como las expresadas en el Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo; Decreto Ejecutivo 2393, del año 1986. Se dice parcialmente porque los trabajadores operativos de la empresa son controlados y supervisados por los profesionales en Seguridad y Salud Ocupacional del cliente CCDC, como son: el medico ocupacional del campo y el supervisor de Seguridad Industrial del taladro.

La problemática que se presenta en la actualidad en la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., con relación a la seguridad e higiene industrial, conlleva al diseño de la gestión técnica de riesgos laborales y elaboración del reglamento interno de seguridad y salud ocupacional con lo que se espera mejorar la disminución de accidentes y daños físicos a los recursos de la empresa, así como también afecciones en la salud de los trabajadores, factores que puedan ocasionarles problemas legales a la empresa y afectar de manera directa en la vida de las personas involucradas.

Justificación:

La identificación, evaluación, priorización y control de los factores de riesgo y la elaboración del reglamento interno de seguridad y salud ocupacional se consideran significativos debido a que van encaminados a mejorar las condiciones en las que laboran los trabajadores, quienes vienen a ser el talento humano de toda empresa, sin embargo a este recurso es al que menos protección se le brinda y esto se ve reflejado en las condiciones inseguras e inadecuadas de trabajo lo que provoca que sufran accidentes y enfermedades profesionales derivadas de la actividad que desarrolla.

Lo anterior se ha comprobado a través de visitas a la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., en la cual se evidencio que si existe prevención de los riesgos en sus instalaciones de una manera parcial o a medias. Es por esta razón que la propuesta del diseño de la gestión Técnica de Riesgos Laborales y Elaboración del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional está orientado a garantizar las condiciones personales y materiales de trabajo que permitan mantener un adecuado nivel de salud de los empleados, reduciendo las probabilidades de sufrir lesiones y/o accidentes, mitigando los posibles factores que puedan ocasionar perjuicios en la salud como también, en casos extremos de llegar a producir enfermedades graves en el trabajador.

La elaboración de este diseño contribuirá a la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., y a sus trabajadores, puesto que se establecerán áreas de trabajo más seguras, se logrará controlar los factores de riesgo más predominantes dentro de las instalaciones y se creará una cultura de seguridad y de prevención en los empleados, promoviendo y asegurando un mayor nivel de bienestar protegiéndolo ante agentes nocivos para su salud, actuando en su manera de pensar y que sea consciente de los peligros a los que se expone, con lo que se aseguraría la manera más recomendable y eficiente de llevar a cabo los procesos productivos de la empresa. Ayudará también a la administración, en la medida en que facilitará el cumplimiento eficaz de las metas propuestas, mejorará el ambiente laboral y proporcionará el

cumplimiento de las normas vigentes pertinentes en el Ecuador y a las cuales está ligada la empresa.

Toda empresa en el Ecuador, debe contar con un plan que le permita identificar, evaluar y controlar los riesgos existentes en las instalaciones, a fin de cumplir con las obligaciones establecidas y respetar el derecho de los trabajadores de trabajar en condiciones seguras, como también las visitas.

La propuesta final desarrollada, especifica el Diseño de la gestión Técnica de Riesgos Laborales y la elaboración del Reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo aplicada a la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., los datos consignados a este diseño buscan preservar, mantener y mejorar la salud individual y colectiva de los trabajadores en sus puestos de trabajo, y tener un continuo mejoramiento organizacional.

Objetivo General:

Diseñar la gestión técnica de Riesgos Laborales para la cual se elaborara la matriz y el reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo y de esta manera controlar eficazmente los riesgos generados en los procesos de la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Objetivos Específicos:

- Realizar la identificación inicial de los riesgos laborales por puestos de trabajo, utilizando el formato del Risk Management and Prevention Program (RMPP), con el cual se determinará el tipo de riesgo, número de trabajadores afectados y tipo de trabajo realizado.
- Evaluar los riesgos que atentan contra la integridad de los trabajadores y posteriormente plasmarlo en una matriz de Riesgo de normativa reconocida a nivel nacional o internacional, para posteriormente proponer medidas preventivas o correctivas.
- Elaborar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional de acuerdo al formato vigente y recomendado por el Ministerio de Trabajo (MDT), para socializarlo y que sea de cumplimiento para todos los trabajadores de la empresa con el fin de reducir la ocurrencia de accidentes y enfermedades ocupacionales.

CAPÍTULO II

INGENIERÍA DEL PROYECTO

Diagnóstico de la situación actual de la empresa

Caterquito Ecuador Cía. Ltda., es una empresa que brinda servicio de catering industrial en el área petrolera, actualmente se encuentra operando en tres campos petroleros ubicados en el Oriente Ecuatoriano los que son: Campo Sacha, Campo Paraguacu/Dureno y Campo ITT. Caterquito Ecuador Cía. Ltda., mantiene una nómina en cada proyecto de trabajo de alrededor de 24 trabajadores ocupando los siguientes cargos:

- Supervisor de Campo
- Cocinero principal o Chef de comida nacional
- Cocinero o Chef de comida china
- Ayudante de cocina
- Panadero/pastelero
- Posilleros
- Lonchero o Cocinero nocturno
- Bodeguero
- Lavandero
- Saloneros
- Camareros

El área administrativa de la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., están ubicadas en la provincia de Pichincha, cantón Quito, sector Llano Grande, entre las calles Pichincha OE11-116 e Imbabura, tiene en su nómina actual 8 trabajadores, distribuidos de la siguiente manera:

- Gerente General
- Ayudante de Gerencia

- Jefa de Talento Humano
- Jefe Financiero
- Jefe de Operaciones/HSE
- Jefe de Bodega Principal
- Ayudante de Bodega y compras
- Ayudante de Operaciones de Campo

Actualmente la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., cuenta con una matriz de Riesgo elaborada hace tres años (ver Anexo 1), por lo que se notó que esta se encontraba desactualizada, tanto en formato recomendado por el Ministerio de Trabajo (MDT) como también en su identificación de riesgos en los procesos nuevos. En lo relacionado al Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., cabe mencionar también que se encuentra desactualizado en fecha de cumplimiento y en formato recomendado actualmente por el MDT, como se aprecia en la Resolución de Aprobación del Reglamento emitido por el MDT (ver Anexo 2).

Por los incumplimientos la empresa, tiene constantes llamados de atención por parte de su cliente como también el riesgo de ser auditada por los entes de control del país y tener observaciones de incumplimiento a la ley vigente relacionada a Seguridad y Salud Ocupacional en el Ecuador. Por todo esto, el objetivo fue: realizar el Diseño de la Gestión técnica de Riesgos laborales y elaboración del Reglamento interno de Seguridad y Salud Ocupacional.

Área de estudio

Dominio: Dominio de Tecnología y Sociedad.

Línea de investigación: Medio Ambiente y Gestión de Riesgo

Sub-línea de investigación: Esta línea de investigación se enmarca en proporcionar directrices para la protección del medio ambiente y manejo adecuado de los recursos naturales de conformidad a los parámetros de la legislación nacional (derechos y obligaciones) e internacional vigente, tanto como para la seguridad ambiental y laboral de estos recursos - inputs y outputs (agua, energía, materias

primas, productos, emisiones, residuos y vestidos): así como, para la protección de la población civil, más específicamente en lo que compete a la gestión del riesgo. En base a esta línea de investigación la sublínea de este trabajo será la gestión orientada a la prevención de las enfermedades y los accidentes relacionados al trabajo, y de esta manera proporcionar entornos laborables saludables.

Campo: Ingeniería Industrial

Área: Seguridad Industrial

Aspecto: Diseño de la gestión técnica de riesgos laborales y elaboración del reglamento interno de seguridad y salud ocupacional.

Objeto de Estudio:

- Administrativo: Provincia de Pichincha, cantón Quito, sector Llano Grande, entre las calles Pichincha OE11-116 e Imbabura.
- Operativo: Provincia de Orellana, cantón Sacha, Campo Sacha.RIG-28. Provincia de Sucumbíos, cantón Lago agrio, Campo Paraguacu-Dureno.RIG-69. Provincia de Orellana, comunidad Tambococha, Campo Itspingo Tambococha Tiputini (ITT).RIG-66 y 36.

Periodo de análisis: El periodo que abarca este análisis y la propuesta del Diseño de la gestión técnica de riesgos laborales y elaboración del reglamento interno de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., será en el periodo comprendido entre agosto de 2019 hasta julio de 2020.

Modelo Operativo

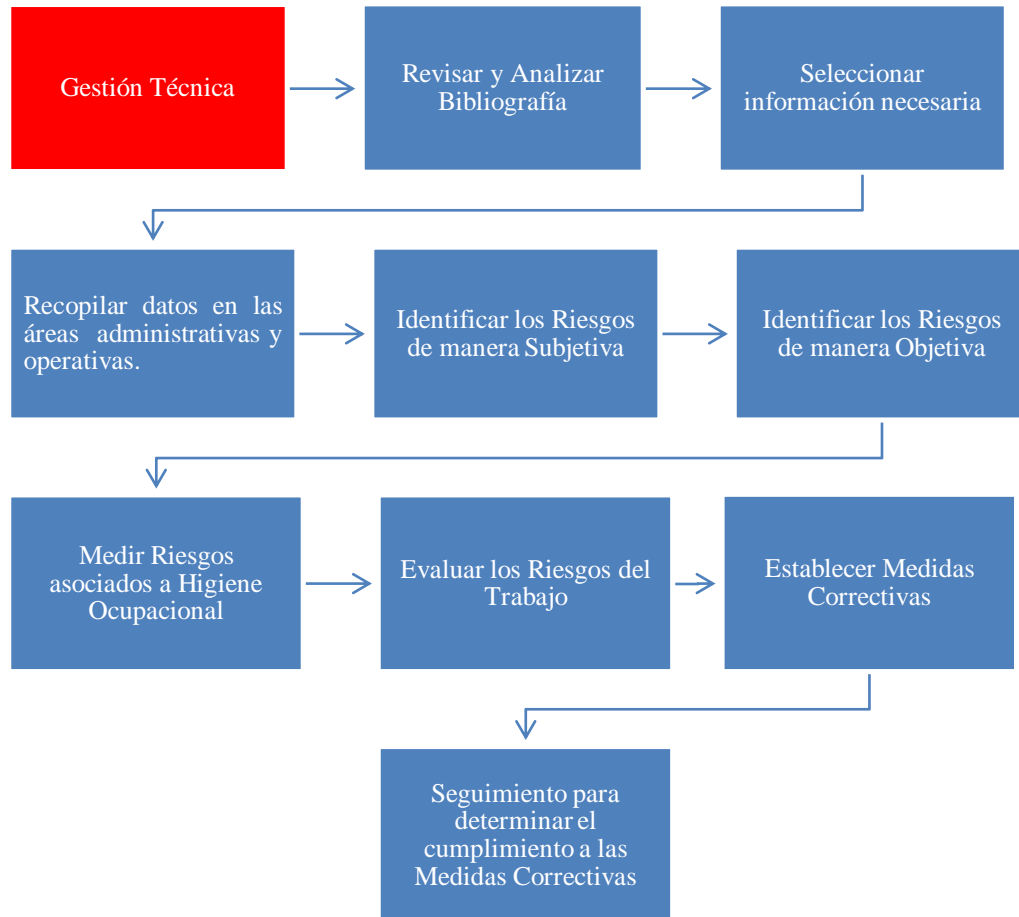


Figura 1. Modelo Operativo de la Gestión Técnica de Seguridad y Salud en el Trabajo

Fuente: Investigador

Elaborado por: Investigador

Gestión Técnica: Considera los sistemas normativos, herramientas y métodos que permiten identificar, conocer, medir y evaluar los riesgos de trabajo; y, establecer las medidas correctivas para prevenir y minimizar las pérdidas organizacionales por un deficiente desempeño. (Chávez, 2020)

Revisar y Analizar Bibliografía: Se recopiló información ya existente sobre el tema de tesis. Ejemplo: Matriz y Reglamentos caducados, formatos pre-establecidos y recomendados por el MDT, artículos, revistas, etc.

Seleccionar información necesaria: De toda la bibliografía revisada se seleccionó la más adecuada y actualizada.

Recopilar datos en las áreas administrativas y operativas: Se realizaron las observaciones cualitativas o de campo en las áreas administrativas en la ciudad de Quito y en las áreas operativas en las provincias del Oriente Ecuatoriano.

Identificar los Riesgos de manera Subjetiva: Después de haber realizado las observaciones de campo se entrevistaron a los diferentes trabajadores inmersos en los diferentes riesgos y de esta manera se hizo un análisis real de la situación en cada puesto de trabajo. Para realizar esta actividad se utilizó un formato pre-establecido recomendado por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), basándose en el formato realizado por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene del Trabajo (INSHT, 1997).

Identificar los Riesgos de manera Objetiva: Identificados los riesgos por cada puesto de trabajo se identificó los factores de riesgos a los cuales pertenecían cada uno, además se relacionó los lugares o áreas de trabajos con los diferentes factores de riesgo y de esta manera encontrar las posibles consecuencias por exposición. Para realizar esta actividad se utilizó la Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos reconocida por el IESS.

Medir Riesgos asociados a Higiene Ocupacional: Estas mediciones tuvieron como finalidad investigar la presencia de agentes existentes en el medio ambiente del trabajo, en el caso de los trabajadores de la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., se realizaron mediciones referenciales relacionados a los riesgos de

iluminación y ruido. Para estas mediciones se utilizó un sonómetro y un luxómetro, debidamente calibrados, que nos facilitó la empresa. (Ver Anexo 4 y Anexo 5)

Evaluar los Riesgos del trabajo: La evaluación de riesgos establecida en la Matriz IPER toma en cuenta los criterios de probabilidad y severidad o consecuencias de la materialización de los peligros. La probabilidad se evalúa en función del índice de número de personas expuestas, índices de procedimientos existentes, índice de capacitación e índice de exposición al riesgo. En definitiva el índice de probabilidad sería la suma de los índices citados anteriormente. La consecuencia se determina mediante la consideración de la naturaleza del daño y las partes del cuerpo afectadas, y puede ser ligeramente dañina, dañina o extremadamente dañina.

Finalmente el valor del riesgo será el resultado del producto del índice de probabilidad y el índice de severidad. Según los valores obtenidos estaremos ante un tipo de riesgo: Riesgo Importante, Riesgo Moderado, Riesgo Tolerable o Riesgo Trivial. (OHSAS 18001. Matriz IPER).

Establecer Medidas Correctivas: Para determinar los controles se consideró la reducción de riesgos según la priorización que se muestra a continuación: Eliminar, Sustituir, Ingeniería, Señalética y Alertas y Equipos de Protección Personal. En otras palabras, se actuará primeramente en la fuente luego en el medio de transmisión y por último en el individuo o trabajador.

Seguimiento para determinar el cumplimiento a las Medidas Correctivas: Se realizará después de un tiempo determinado, un seguimiento al cumplimiento de todas las medidas correctivas sugeridas en la Matriz IPER implementando una columna que determine el porcentaje de cumplimiento alcanzado durante el tiempo establecido.

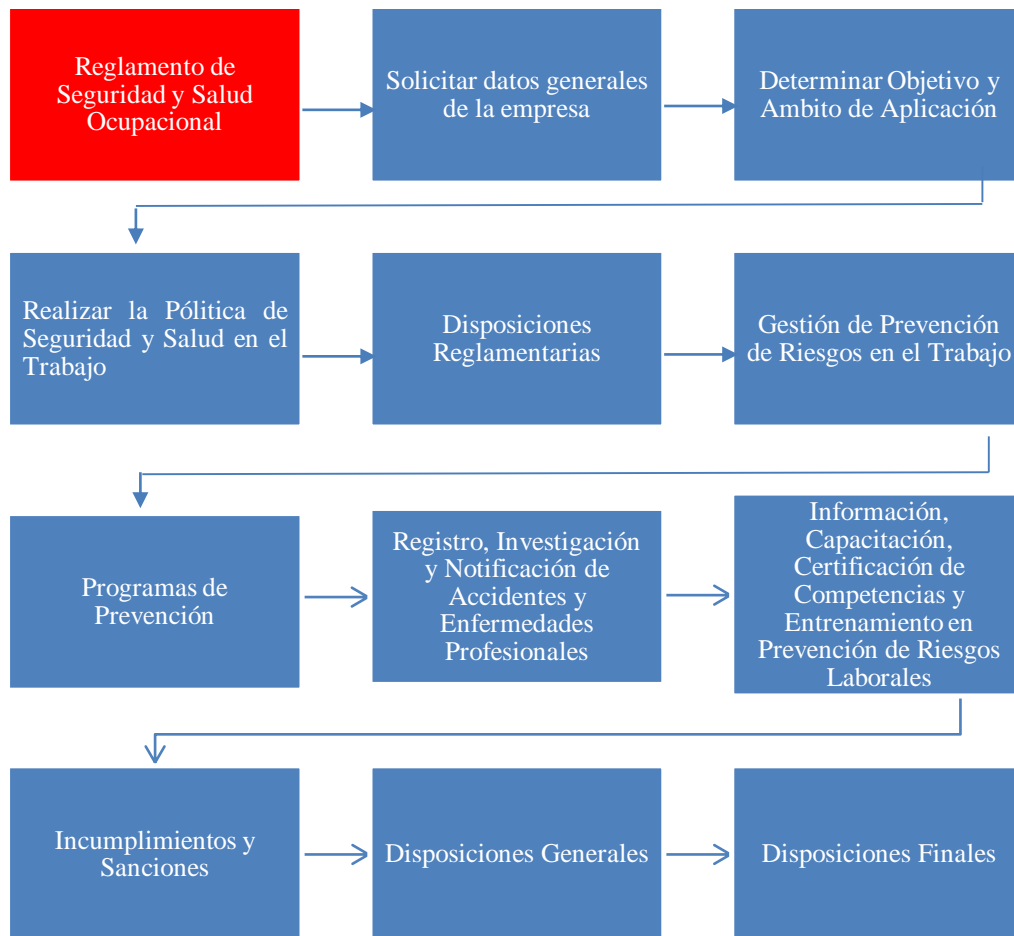


Figura 2. Modelo Operativo para la elaboración del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional

Fuente: Investigador

Elaborado por: Investigador

Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional: Es un instrumento de gestión que promueve la instauración de una cultura de prevención de riesgos laborales. Tiene un carácter normativo, regulador de las relaciones laborales con sustento disciplinario.

Solicitar datos generales de la empresa: Se solicitó los siguientes datos: Registro único de contribuyentes (RUC), Razón Social, Actividad Económica, Tamaño de la empresa, Número de Centros de Trabajo y Dirección.

Determinar Objetivo y Ámbito de Aplicación: Se estableció las normas básicas de seguridad en el trabajo, encaminadas a proteger la vida, integridad física y bienestar de sus servidores y obreros en el desempeño de su actividad laboral, así como salvaguardar la integridad de sus instalaciones y su entorno.

Realizar la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo: Se redactó la política en unión con los jefes y empleados de la empresa de manera consensuada, redactando directrices y planes para promover y mantener una cultura de Seguridad y Salud Laboral como valor y principio de actuación.

Disposiciones Reglamentarias: En este punto se integró los siguientes puntos: Obligaciones generales del empleador; Obligaciones generales y Derecho de los trabajadores; Prohibiciones del empleador y los trabajadores; Responsabilidades de los gerentes, jefes y supervisores; Obligaciones y responsabilidades de los técnicos, Responsables en materia de prevención de riesgos laborales; Obligaciones de contratistas, subcontratistas, fiscalizadores, otros; Responsabilidades y obligaciones en espacios compartidos.

Gestión de Prevención de Riesgos en el Trabajo: En este capítulo del reglamento, se toma en cuenta los siguientes puntos: Organismos paritarios; Gestión de riesgos laborales propios de la empresa; De los trabajos de alto riesgo o especiales; Señalización de Seguridad; Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos; Documentos técnicos de Higiene y Seguridad; Gestión de Salud en el Trabajo.

Programas de Prevención: Aquí se describe los siguientes temas: Programa de Prevención al uso y consumo de drogas en espacios laborales; Programa de Prevención de Riesgos Psicosociales.

Registro, Investigación y Notificación de Accidentes y Enfermedades Profesionales: En esta sección del reglamento se detalla los siguientes numerales: Registro y estadísticas de accidentes; Procedimiento en caso de accidente de trabajo y enfermedades profesionales; Investigación de accidentes y enfermedades profesionales; Notificación de accidentes y enfermedades profesionales; Re-adequación, re-ubicación y re-inserción de trabajadores.

Información, Capacitación, Certificación de Competencias y Entrenamiento en Prevención de Riesgos Laborales: Aquí se describe lo siguiente: Información; Capacitación; Certificación por competencias laborales; Entrenamiento.

Incumplimientos y Sanciones: Aquí se tipifican las faltas considerando estas como leve, grave y muy grave. Además se establecen las sanciones a las faltas incurridas por los trabajadores al incumplimiento del Reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo.

Disposiciones Generales: Una vez aprobado y registrado el presente reglamento por el MDT, tendrá una vigencia de dos años; se realizará la entrega de un ejemplar de mano y su contenido será difundido a todos los colaboradores de la empresa empleando los medios de información disponibles.

Disposiciones Finales: El presente Reglamento de Higiene y Seguridad entrará en vigencia a partir de la aprobación por parte del Director Regional del Trabajo y Servicio Público.

CAPÍTULO III

PROPUESTA Y RESULTADOS ESPERADOS

Desarrollo de la Propuesta

Tipo de Investigación

Esta investigación será aplicada de tipo descriptiva ya que se pretende en principio describir la situación real de la empresa y se trabajara sobre esta realidad, con el análisis de hechos y datos obtenidos mediante diagnósticos que se realizarán en las distintas visitas a la empresa. Con esto, se establecerá una situación específica, real y concreta a estudiar. Es una investigación aplicada debido a que se aplicaran los conocimientos adquiridos en la carrera de Ingeniería Industrial, en la materia de Seguridad e Higiene Industrial. Finalmente es orientada a conclusiones, porque este trabajo tiene como objetivo la búsqueda de soluciones concretas a los problemas existentes en la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., con relación a la Seguridad e Higiene Industrial. (Terán, 2007)

Metodología Aplicada

Para cumplir con el objetivo principal de la investigación se deben realizar las siguientes actividades con su respectiva metodología. La primera actividad consiste en realizar una identificación inicial de los riesgos por puestos de trabajo, para cumplir con esta actividad se realizarán observaciones directas y análisis de la misma, que permitirán:

- Identificación de riesgos por puestos de trabajo: Esta actividad se lograra mediante la observación directa, que obligatoriamente requiere inspeccionar de manera general el área de trabajo y las instalaciones de la empresa. Para esta identificación inicial se utilizará el formato elaborado por el Risk Management and

Prevention Program. (Ver Anexo 6); en el cual se encontraran detallados los siguientes ítems: Nombre de la empresa, Fecha de identificación de los Riesgos, Actividad analizada, Objetivo del Análisis, Puesto de Trabajo, Número de Trabajadores involucrados, Factor de Riesgos identificados (Mecánicos, Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonómicos y Psicosociales), Riesgos identificados, Número de trabajadores afectados, Observaciones y Realizado por.

- Después de haber realizado la identificación inicial de los riesgos existentes en la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., se procederá a evaluar, priorizar y proponer medidas preventivas y correctivas, utilizando la Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER). (OHSAS 18001, 2014).
- En este proceso, se evaluarán el nivel de riesgo teniendo en cuenta los siguientes factores: Probabilidad de que ocurran el (los) incidente(s) asociado(s) (Ver Anexo 7); Severidad o gravedad (Ver Anexo 8); Evaluación y Clasificación de Riesgos (Ver Anexo 9); Criterios de Control de Peligros (Ver Anexo 10).

Identificación inicial y elaboración de la Matriz de Riesgos por puestos de trabajo

Para la identificación inicial de los riesgos en cada puesto de trabajo se realizara una observación directa en cada uno de estos, se detallará las actividades que se realizan en cada puesto de trabajo, además se identificará los factores de riesgos a los cuales están expuestos al realizar dichas actividades, como se mencionó anteriormente se utilizará el formato del RMPP. (Ver Anexo 6). Con esta información o la identificación inicial de Riesgos, se elaborará la matriz considerando una que se encuentre reconocida por el Ministerio de Trabajo, en este caso se aplicará la Matriz IPER “Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos recomendada por OHSAS. Igualmente se realizará una matriz por cada puesto de trabajo. (Ver Anexo 11).

Tabla 1.

Formato de Identificación Inicial de Riesgos (Bodeguero)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS					Fecha:	29/05/2020
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.						
ACTIVIDAD: CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA						
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.						
PUESTO DE TRABAJO: BODEGUERO						
# DE TRABAJADORES		H (4)		M (1)		
RIESGOS	RIESGO	SI	NO	# AFECTADO	OBSERVACIONES	
RIESGOS MECÁNICOS	1 Caídas al mismo nivel	x		5	Por superficies resbalosas	
	2 Caídas a distinto nivel	x		5	Subida y bajada en los campers	
	3 Caída de objetos / material	x		5		
	4 Golpes contra objetos	x		5		
	5 Cortes por objetos / herramientas		x			
	6 Atrapamiento por o entre objetos		x			
	7 Atrapamiento por vuelco de vehículos	x		5		
	8 Golpes de aire comprimido		x			
	9 Quemaduras		x			
	10 Derrumbes		x			
	11 Atropello o golpes por vehículos	x		5	Carga y descarga de vehículos	
RIESGOS FÍSICOS	1 Ruido	x		5		
	2 Vibración		x			
	3 Contactos eléctricos directos		x			
	4 Contactos eléctricos indirectos	x			Cables en mal estado	
	5 Temperaturas altas					
	6 Temperaturas abatidas		x			
	7 Cambios bruscos de temperatura	x		5	Ingresos a cuartos fríos	
	8 Condiciones climáticas severas		x			
	9 Descargas eléctricas		x			
	10 Iluminación baja o deficiente	x		5		
	11 Exposición a radiaciones ionizantes		x			
	12 Exposición a radiaciones no ionizantes	x		5		
	13 Incendios	x		5		
	14 Explosiones		x			
	15 Trabajo en espacios confinados		x			
RIESGOS QUÍMICOS	1 Material particulado	x		5		
	2 Exposición a gases y vapores	x		5	Gases de vehículos	
	3 Exposición a aerosoles		x			
	4 Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x			
	5 Manipulación de explosivos		x			
	6 Manipulación de agentes químicos		x			
RIESGOS BIOLÓGICOS	1 Virus	x				
	2 Bacterias	x				
	3 Parásitos	x				
	4 Insectos	x		5		
	5 Exposición a derivados orgánicos		x			
RIESGOS ERGONÓMICOS	1 Manejo manual de cargas (partes)	x		5		
	2 Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión	x		5		
	3 Posturas inadecuadas		x			
	4 Movimientos repetitivos		x			
	5 Sobrecarga de trabajo		x			
	6 Movimiento corporal limitado		x			
	7 Desplazamientos continuos		x			
	8 Posición de pie por largos períodos		x			
	9 Posición sentado por largos períodos		x			
	10 Dimensiones del puesto de trabajo		x			
	11 Levantar objetos de forma incorrecta	x		5		
	12 Pantalla de Visualización de controles	x		5	Exposición a PC	
RIESGOS PSICOSOCIALES	1 Exigencias Psicológicas	x		5		
	2 Inseguridad	x		5		
	3 Apoyo social y calidad de liderazgo					
	4 Doble presencia	x		5		

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS							GESTIÓN PREVENTIVA																		
CARGO:		BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 06/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos												Verificación de cumplimiento		Acciones a tomar y seguimiento											
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.												Responsable		Descripción			Fecha fin			Status			Seguimiento acciones tomadas		
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																													
Descripción de Actividad	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones tomadas										
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv						Resp.									
0	Riesgo Mecánico		Caídas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Bodega, cuarto frío	Lesiones no permanentes, daños leves						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST									
			Caídas a distinto nivel	Lugar de trabajo.- Descarga de camión de productos, arreglo de bodega	Lesiones graves	4	1	0	8	5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	-	Señalizar y delimitar la zona de trabajo, iluminación adecuada	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST										
			Caídas de objetos/material	Lugar de trabajo.- Objetos ubicados en alturas, descarga de productos desde camión	Lesiones permanentes y no permanentes, daños graves y leves						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	No sobrepasar la capacidad de carga de las estanterías, compartir cargas pesadas	Colocar materiales pesados parte de abajo, materiales livianos arriba el nivel de iluminación será el adecuado.	Capacitación, supervisión, EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	31/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST									

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS							GESTIÓN PREVENTIVA													
CARGO:		BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos												Verificación de cumplimiento		Acciones a tomar y seguimiento						
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.												Responsable		Descripción		Fecha fin		Status		Seguimiento acciones tomadas
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																								Resp.
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Resp.					
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv										
Control de inventarios; Realizar inventarios de bodega; Recepción física de materiales; Despacho de materiales; Reportes de inventarios; Orden y limpieza; Archivar y analizar			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores						5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	11/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST					
			Golpes contra objetos	Lugar de trabajo.- Bodega: Objetos ubicados en el piso, orden y limpieza	Lesiones no permanentes, daños leves							5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	- Todo objeto que esté situado a baja altura debe ser señalizado y protegido, orden y limpieza	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST				
			Exposición a gases y vapores	Lugar de trabajo.- Carga y descarga de vehículos, manipulación de químicos	Daños tracto respiratorios, pulmonares								3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Sustituir siempre que sea posible el producto químico peligroso por uno menos peligroso, apagar motor de vehículo estacionado	Renovación del aire, impedir la acumulación	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST, supervisor, choferes	Inspección de SYSO antes de la carga y descarga de vehículos	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST		

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:	CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS							GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:	BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:	06/07/2020							EVALUADOR: Steffano Santos										
EXPUESTOS:	5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.												Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:	8H																				
Descripción de Actividad	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones tomadas
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
guías de entrada y salida; Envíos de guías de salida; Carga y descarga de camión Termoking; Realizar pedidos.														para carga y descarga.							
	Riesgo Biológico	Insectos	Lugar de trabajo.- Bodega, exteriores de las áreas de operación	Daños leves y graves en la piel						5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	No utilizar ni mantener aguas estancadas	Solicitar fumigaciones en la zona de trabajo con frecuencia,	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Supervisor	Realizar inspecciones de salud en el campamento	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST, supervisor

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos											Verificación de cumplimiento		Acciones a tomar y seguimiento		
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.															
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones tomadas
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Virus	Lugar de trabajo.- Bodega/cuarto frío, (almacenamiento de productos cármicos, mariscos, etc.)	Daños leves, graves estomacales					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisar y desechar alimentos en mal estado	Desinfectar constantemente y adecuadamente implementos de trabajo (cocina) y vajillas	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Supervisor, bodeguero y cocineros	Realizar inspecciones de bioseguridad en bodega y cocina	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST, supervisor
			Bacterias	Lugar de trabajo.- Cuarto frío, (almacenamiento de productos cármicos, embutidos, etc.)	Daños leves, graves estomacales					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisar y desechar alimentos en mal estado	Desinfectar constantemente y adecuadamente implementos de trabajo (cocina) y vajillas, almacenamiento adecuado de productos	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios	Supervisor, bodeguero y supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en bodega y cocina	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST, supervisor

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS						GESTIÓN PREVENTIVA												
CARGO:		BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 06/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos											Verificación de cumplimiento		Acciones a tomar y seguimiento					
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.											Responsable		Descripción			Fecha fin	Status	Seguimiento acciones tomadas
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																						
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES:	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Resp.			
	Rutinaria: 0; No rutinaria: 1					H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv								
Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo.- Ruido de vehículos de carga de productos, ruido inherente a la zona de trabajo	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)							3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo <85 dB	Apagar vehículo durante la carga y descarga de alimentos,		Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SSA, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante ante de SST, supervisor			
	Iluminación baja o deficiente	Entorno físico- Déficit de iluminación	Disminución visual- Lesión permanente, daños moderados							3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo =200 Lx	Siempre que sea posible utilizar la iluminación natural, mantenimiento preventivo de luminarias.	Utilizar en lo posible colores claros en las paredes.	Capacitar e informar al respecto del riesgo	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST			
	Contactos eléctricos indirectos	Uso de aparatos y equipos eléctricos (electrodomésticos)	Lesiones no permanentes, daños leves								3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	No sobrecargar los enchufes	Secarse bien las manos antes de manipular cualquier aparato o implemento eléctrico, revisar y renovar las instalaciones	Capacitar e informar al respecto del riesgo,	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante ante de SST, supervisor		

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 06/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos											Verificación de cumplimiento		Acciones a tomar y seguimiento		
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.											Responsable		Descripción		
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H										Resp.									
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Resp.
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					
			Cambios bruscos de temperatura	Lugar de trabajo.- Cuartos fríos, congeladores, etc.	Daños respiratorios, pulmonares					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Mantenimiento y limpieza de equipos de enfriamiento (cuarto frío, neveras, etc.), medir periódicamente la temperatura y velocidad del aire en el cuarto frío.	Capacitación EPP, implementos de trabajo, rotar de puesto de trabajo, implementar pausas	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST, supervisor	

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:	CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS							GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:	BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:	06/07/2020							EVALUADOR: Stefano Santos										
EXPUESTOS:	5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.												Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:	8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones tomadas
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Incendio	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST, inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Exposición a radiaciones no ionizantes	Lugar de trabajo.- Exteriores de las áreas de operación	Daños o lesiones leves como también severos a la piel					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Uso de bloqueador solar, limitar tiempo de exposición, uso de gorros.	Capacitación EPP, supervisión médica, hidratarse	Supervisor, bodeguero y supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad, Diálogos de seguridad)	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST	
		Riesgo ergonómico																			

Tabla 2.
Matriz de Riesgos (Bodeguero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:	CARGA, DESCARGA Y ARREGLO DE PRODUCTOS EN BODEGA, RECEPCIÓN Y ENTREGA DE PEDIDOS										GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		BODEGUERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:	06/07/2020															EVALUADOR: Stefano Santos				
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:										Escalera pequeña, computadora, balanza, etc.										
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																						
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones tomadas			
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.			
			Pantalla de visualización de datos (PC)	El equipo informático, la configuración física del puesto, el medio ambiente físico, los programas informáticos, la organización del trabajo	Trastornos musculoesqueléticos Fatiga visual Fatiga mental						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Se toma en cuenta las medidas preventivas recomendadas en la normativa vigente.	implementos de trabajo, pausas de trabajo	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST		
			Carga física	Manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico.	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.						5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas, realizar pausas durante la jornada	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST		
			Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Evitar la repetición de tareas, reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST, bodeguero	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST		

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 3.
Identificación Inicial de Riesgos (Personal de Cocina)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL					
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS				FECHA:	29/05/2020
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.					
ACTIVIDAD: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS					
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.					
PUESTO DE TRABAJO:		COCINEROS Y AYUDANTES			
# DE TRABAJADORES		H (20)		M (1)	
RIESGOS	RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1 Caídas al mismo nivel	x		21	
	2 Caídas a distinto nivel		x		
	3 Caída de objetos / material	x		21	
	4 Golpes contra objetos	x		21	
	5 Cortes por objetos / herramientas	x		21	
	6 Atrapamiento por o entre objetos		x		
	7 Atrapamiento por vuelco de vehículos		x		
	8 Golpes de aire comprimido		x		
	9 Quemaduras	x		21	
	10 Derrumbes		x		
	11 Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1 Ruido	x		21	
	2 Vibración		x		
	3 Contactos eléctricos directos	x		21	
	4 Contactos eléctricos indirectos	x		21	
	5 Temperaturas altas	x		21	
	6 Temperaturas abatidas		x		
	7 Cambios bruscos de temperatura	x		21	
	8 Condiciones climáticas severas		x		
	9 Descargas eléctricas		x		
	10 Iluminación baja o deficiente	x		21	
	11 Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12 Exposición a radiaciones no ionizantes		x		
	13 Incendios	x		21	
	14 Explosiones	x		21	
	15 Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1 Material particulado		x		
	2 Exposición a gases y vapores	x		21	
	3 Exposición a aerosoles		x		
	4 Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5 Manipulación de explosivos		x		
	6 Manipulación de agentes químicos		x		
RIESGOS BIOLÓGICOS	1 Virus	x		21	
	2 Bacterias	x		21	
	3 Parásitos	x		21	
	4 Insectos		x		
	5 Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1 Manejo manual de cargas (partes)	x		21	
	2 Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión		x		
	3 Posturas inadecuadas		x		
	4 Movimientos repetitivos	x		21	
	5 Sobrecarga de trabajo		x		
	6 Movimiento corporal limitado		x		
	7 Desplazamientos continuos		x		
	8 Posición de pie por largos períodos	x			
	9 Posición sentado por largos períodos		x		
	10 Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11 Levantar objetos de forma incorrecta		x		
	13 Orden y limpieza del puesto de trabajo	x		21	
	RIESGOS PSICOSOCIALES	1 Exigencias Psicológicas	x		21
2 Inseguridad		x		21	
3 Doble presencia		x		21	

Fuente: Caterquito Ecuador Cí. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA				PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS							GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 06/07/2020			EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		21				HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:							Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.										
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																					
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T.E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones		
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv						Resp.	
Preparar y cocinar los alimentos, verificar que se cumplan las normas de higiene y bioseguridad, orden y limpieza, realizar menú diario, semanal y mensual, pedidos de alimentos a bodega.	0	Riesgo Mecánico	Caídas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Cocina.	Lesiones no permanentes, daños leves						5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST	
			Cortes por objetos/herramientas	Lugar de trabajo.- Cocina, cortar, pelar	Lesiones permanentes, daños leves y graves	20	1	0	8			5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Dar mantenimiento adecuado a los implementos de corte	Guardar adecuadamente los utensilios de corte	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST
			Caídas de objetos/material	Lugar de trabajo.- Cocina Manipulación de utensilios de cocina.	Lesiones no permanentes, daños leves							5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado		Secarse bien las manos antes de manipular objetos	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad),	31/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS						GESTIÓN PREVENTIVA										
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 06/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos																
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento									
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																					
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T	E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M								C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
			Quemaduras	Lugar de trabajo: Cocina, ollas, sartenes, etc., calientes	Lesiones permanentes, daños leves y graves a la piel					9	6	54	40 a 54 Riesgo Importante	No manipular implementos y utensilios muy calientes	Orden y limpieza, iluminación adecuada	Capacitar e informar al respecto del riesgo, EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	11/08/2020	Iniciado	Representante de SST		
			Golpes contra objetos	Lugar de trabajo.- Objetos ubicados en el piso, orden y limpieza	Lesiones no permanentes, daños leves					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	-	Todo objeto que esté situado a baja altura debe ser señalizado y protegido	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST		

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS						GESTIÓN PREVENTIVA										
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		06/07/2020											EVALUADOR: Steffano Santos					
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento										
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H											Acciones a tomar y seguimiento										
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T	E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M								C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
		Riesgo Químico	Contactos eléctricos directos	Lugar de trabajo.- Cocina, instalaciones defectuosas	Lesiones permanentes, daños leves y graves							5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisión y mantenimiento constante de las instalaciones eléctricas	No sobrecargar los enchufes	Capacitar e informar al respecto del riesgo,	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST
			Exposición a gases y vapores	Lugar de trabajo.- Interior de cocinas.	Daños tracto respiratorios, pulmonares								3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Renovación del aire, impedir la acumulación, ventilar las áreas de trabajo	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Inspección de SYSO antes de la carga y descarga de vehículos	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST
		Riesgo Biológico	Parásitos	Lugar de trabajo.- Interior de la cocina, preparación de alimentos	Daños leves y graves al tracto digestivo							5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Lavar y desinfectar los diferentes alimentos, frutas, verduras	Desinfectar constantemente las áreas de trabajo	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Supervisor, cocinero	Realizar inspecciones de bioseguridad en cocina	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST, supervisor

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 06/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos														
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento							
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T.E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Virus	Lugar de trabajo.- Bodega/cuarto frío, cocina (almacenamiento y cocción de productos cármicos, mariscos, etc.)	Daños leves, graves estomacales, tracto digestivo					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisar y desechar alimentos en mal estado, lavar y desinfectar alimentos	Desinfectar constantemente y adecuadamente implementos de trabajo (cocina) y vajillas	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Supervisor, bodeguero y cocineros	Realizar inspecciones de bioseguridad en bodega y cocina	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST, supervisor
			Bacterias	Lugar de trabajo.- Cuarto frío, cocina (almacenamiento y cocción de productos cármicos, mariscos, etc.)	Daños leves, graves estomacales, tracto digestivo					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisar y desechar alimentos en mal estado, lavar y desinfectar alimentos	Desinfectar constantemente y adecuadamente implementos de trabajo (cocina) y vajillas	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas.	Supervisor, bodeguero y cocineros	Realizar inspecciones de bioseguridad en bodega y cocina	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST, supervisor

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		06/07/2020											EVALUADOR: Steffano Santos				
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T	E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M								C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
		Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo.- Interior de la cocina, utilización de implementos y equipos de cocina	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo <85 dB	mantenimiento de los electrodomésticos y equipos		Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 06/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T.E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv						Resp.
			Iluminación baja o deficiente	Entorno físico- Déficit de iluminación	Disminución visual-Lesión permanente, danos moderados						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo =200 Lx	Siempre que sea posible utilizar la iluminación natural, adecuar los niveles de iluminación de acuerdo al tipo de trabajo.	Utilizar en lo posible colores claros en las paredes.	Capacitar e informar al respecto del riesgo	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Contactos eléctricos indirectos	Uso de aparatos y equipos eléctricos	Lesiones no permanentes, daños leves						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Revisar y renovar las instalaciones en mal estado.	Secarse bien las manos antes de manipular cualquier aparato o implemento eléctrico, no sobrecargar los enchufes	Capacitar e informar al respecto del riesgo.	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		06/07/2020											EVALUADOR: Steffano Santos			
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H											Acciones a tomar y seguimiento								
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T.E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Cambios bruscos de temperatura	Lugar de trabajo.- Cuartos fríos, congeladores, cocina	Daños respiratorios, pulmonares					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Mantenimiento y limpieza de equipos de enfriamiento (cuarto frío, neveras, etc.), ventilación natural o mecánica de la cocina	Capacitación EPP, implementos de trabajo, rotar de puesto de trabajo,	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST, supervisor	
			Incendio	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		06/07/2020											EVALUADOR: Steffano Santos			
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H											Acciones a tomar y seguimiento								
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T.E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante		Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Explosión	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad)	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Temperaturas altas	Lugar de trabajo.- Cocina, uso de asador, horno, cocina	Deshidratación, daños respiratorios					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Ventilación natural o mecánica del área de trabajo	Capacitación EPP, supervisión médica, hidratarse	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad, Diálogos de seguridad)	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST	

Tabla 4.
Matriz de Riesgos (Personal de Cocina)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		PREPARAR Y COCINAR ALIMENTOS							GESTIÓN PREVENTIVA										
CARGO:		COCINEROS/AYUDANTES			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Steffano Santos																	
EXPUESTOS:		21			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Cocina, Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento									
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																						
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutina: 0; No rutina: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T	E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones		
						H	M								C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.		
		Riesgo ergonómico	Movimientos repetitivos	Uso constante de cuchillos, batidoras de mano, peladoras, etc.	Trastornos musculo esqueléticos							5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	En lo posible utilizar electrodomésticos	Mantenimiento de implementos de trabajo, pausas de trabajo	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST	
			Carga física	manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico, posición de pie por largos periodos	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.								5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas, realizar pausas durante la jornada	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, cocinero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose	Representante ante de SST
			Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.								5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Evitar la repetición de tareas, reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	Ejecutándose	Representante ante de SST

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 5.
Identificación Inicial de Riesgos (Lavadero)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS					FECHA:	02/06/2020
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.						
ACTIVIDAD: LAVAR PRENDAS DE VESTIR Y DE CAMA						
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.						
PUESTO DE TRABAJO:		LAVADERO				
# DE TRABAJADORES		H (6)		M ()		
RIESGOS		RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1	Caídas al mismo nivel	x		6	Por superficies resbalosas
	2	Caídas a distinto nivel	x		6	
	3	Caída de objetos / material	x		6	Cestas de prendas, planchas
	4	Golpes contra objetos	x		6	
	5	Cortes por objetos / herramientas		x		
	6	Atrapamiento por o entre objetos	x		6	Lavadoras, secadoras
	7	Atrapamiento por vuelco de vehículos	x		6	Ingreso a campo
	8	Golpes de aire comprimido		x		
	9	Quemaduras	x		6	Secadoras, planchas
	10	Derrumbes		x		
	11	Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1	Ruido	x		6	Interior de lavandería
	2	Vibración		x		
	3	Contactos eléctricos directos	x		6	Cables en mal estado
	4	Contactos eléctricos indirectos	x		6	
	5	Temperaturas altas	x		6	
	6	Temperaturas abatidas		x		
	7	Cambios bruscos de temperatura	x		6	
	8	Condiciones climáticas severas		x		
	9	Descargas eléctricas		x		
	10	Iluminación baja o deficiente	x		6	
	11	Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12	Exposición a radiaciones no ionizantes		x		
	13	Incendios	x		6	
	14	Explosiones		x		
	15	Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1	Material particulado	x		6	
	2	Exposición a gases y vapores	x		6	
	3	Exposición a aerosoles		x		
	4	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5	Manipulación de explosivos		x		
	6	Manipulación de agentes químicos	x		6	
RIESGOS BIOLÓGICOS	1	Virus	x		6	
	2	Bacterias	x		6	
	3	Parásitos		x		
	4	Insectos		x		
	5	Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1	Manejo manual de cargas (partes)	x		6	
	2	Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión		x		
	3	Posturas inadecuadas	x		6	
	4	Movimientos repetitivos		x		
	5	Sobrecarga de trabajo		x		
	6	Movimiento corporal limitado		x		
	7	Desplazamientos continuos		x		
	8	Posición de pie por largos períodos		x		
	9	Posición sentado por largos períodos		x		
	10	Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11	Levantar objetos de forma incorrecta	x		6	
	12	Pantalla de Visualización de controles		x		
RIESGOS PSICOSOCIALES	1	Exigencias Psicológicas			6	Trabajo por jornada
	2	Inseguridad	x			
	3	Doble presencia				

Fuente: Caterquito Ecuador Cia. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 6.
Matriz de Riesgos (Lavadero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		LAVAR PRENDAS										GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		LAVANDERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020															EVALUADOR: Steffano Santos				
EXPUESTOS:		6			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Lavadoras, secadoras, plancha, sestras de recolección de prendas															Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																								
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones					
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.					
Recolectar las prendas desde las habitaciones; clasificarlas de acuerdo a su tipo; cargar y descargar las lavadoras; secar prendas, cargar y descargar las secadoras; planchado si es necesario y doblado de prendas; embalaje y entrega de prendas en cada dormitorio.	0	Riesgo Mecánico	Caidas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Lavandería, dormitorios	Lesiones no permanentes, daños leves						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada, orden y limpieza	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, lavandero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST				
			Caidas a distinto nivel	Lugar de trabajo.- Carga y descarga de lavadoras y secadoras, dormitorios	Lesiones permanentes, daños leves y graves	6	0	0	8	5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado		Revisar y dar mantenimiento a las escaleras de las literas	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, lavandero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST					
			Caidas de objetos/material	Lugar de trabajo.- Lavandería, dormitorios	Lesiones no permanentes, daños leves								5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	Desechar sestras de recolección de prendas en mal estado	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, lavandero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	31/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST			

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		LAVAR PRENDAS										GESTIÓN PREVENTIVA				
CARGO:		LAVANDERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 07/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos														
EXPUESTOS:		6			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Lavadoras, secadoras, plancha, sestras de recolección de prendas										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Quemaduras	Lugar de trabajo: Lavandería: secadoras, planchas	Lesiones permanentes, daños leves y graves a la piel					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	No abrir las secadoras mientras se encuentran en operación o calientes	Orden y limpieza, iluminación adecuada	Capacitar e informar al respecto del riesgo, EPP, implementos de trabajo, procedimientos de trabajo	Departamento de SST, lavanderías supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	11/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST
			Incendio	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos		Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		LAVAR PRENDAS							GESTIÓN PREVENTIVA							
CARGO:		LAVANDERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Steffano Santos														
EXPUESTOS:		6			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Lavadoras, secadoras, plancha, sestras de recolección de prendas							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento						
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Golpes contra objetos	Lugar de trabajo.- Lavandería, habitaciones, objetos ubicados en el piso, orden y limpieza	Lesiones no permanentes, daños leves					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza	Todo objeto que esté situado a baja altura debe ser señalizado y protegido	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, lavaderos supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
		Riesgo Químico	Exposición a gases y vapores	Lugar de trabajo.- Interior de lavandería	Daños tracto respiratorios, pulmonares					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Renovación del aire, impedir la acumulación, ventilar las áreas de trabajo	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST, supervisor, cocinero	Inspección de SYSO antes de la carga y descarga de vehículos	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST	
		Riesgo Biológico	Parásitos	Lugar de trabajo.- Lavandería y dormitorios: selección y recolección de prendas sucias	Daños leves y graves al tracto digestivo					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Desinfectar constantemente las manos y áreas de trabajo	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en lavandería	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST, supervisor	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		LAVAR PRENDAS										GESTIÓN PREVENTIVA				
CARGO:		LAVANDERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020														
EXPUESTOS:		6			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Lavadoras, secadoras, plancha, sestras de recolección de prendas										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
Ayudar a descargar camión de alimentos	1		Virus	Lugar de trabajo.- Lavandería y dormitorios: selección y recolección de prendas sucias	Daños leves, graves estomacales, tracto digestivo					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo		Desinfectar constantemente las manos y áreas de trabajo	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en lavandería	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST, supervisor
			Bacterias	Lugar de trabajo.- Lavandería y dormitorios: selección y recolección de prendas sucias	Daños leves, graves estomacales, tracto digestivo					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo		Desinfectar constantemente las manos y áreas de trabajo	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en lavandería	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST, supervisor

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		LAVAR PRENDAS										GESTIÓN PREVENTIVA					
CARGO:		LAVANDERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 07/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		6			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Lavadoras, secadoras, plancha, sestras de recolección de prendas										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento				
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
		Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo.- Lavandería	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado =85 dB	Mantenimientos constantes a todas las máquinas	Minimizar los tiempos de exposición al riesgo, rotando a la persona expuesta	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST, supervisor
			Iluminación baja o deficiente	Entorno físico.- Déficit de iluminación	Disminución visual.- Lesión permanente, daños moderados						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo =200 Lx	Siempre que sea posible utilizar la iluminación natural, adecuar los niveles de iluminación de acuerdo al tipo de trabajo.	Utilizar en lo posible colores claros en las paredes.	Capacitar e informar al respecto del riesgo	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Contactos eléctricos directos	Lugar de trabajo.- Lavandería	Lesiones permanentes, daños leves y graves						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisión y mantenimiento constante de las instalaciones eléctricas	No sobrecargar los enchufes	Capacitar e informar al respecto del riesgo,	Departamento de SST, supervisor	Departamento de SST, supervisor	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST, supervisor

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		LAVAR PRENDAS							GESTIÓN PREVENTIVA							
CARGO:		LAVANDERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Steffano Santos														
EXPUESTOS:		6			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Lavadoras, secadoras, plancha, sestras de recolección de prendas							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento						
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Contactos eléctricos indirectos	Uso de aparatos y equipos eléctricos	Lesiones no permanentes, daños leves					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Revisar y renovar las instalaciones en mal estado.	Secarse bien las manos antes de manipular cualquier aparato o implemento eléctrico, no sobrecargar los enchufes	Capacitar e informar al respecto del riesgo,	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor
			Cambios bruscos de temperatura	Lugar de trabajo.- Interior de lavandería-exterior	Daños respiratorios, pulmonares					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Medir periódicamente la temperatura y velocidad del aire, disminuir el tiempo de exposición	Capacitación EPP, implementos de trabajo, rotar de puesto de trabajo, ingerir líquidos calientes, programar pausas	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST, supervisor	
			Temperaturas altas	Lugar de trabajo.- Lavandería	Deshidratación, daños respiratorios					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Ventilación natural o mecánica del área de trabajo	Capacitación EPP, supervisión médica, hidratarse	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad, Diálogos de seguridad)	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		LAVAR PRENDAS										GESTIÓN PREVENTIVA				
CARGO:		LAVANDERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020														
EXPUESTOS:		6			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Lavadoras, secadoras, plancha, sestras de recolección de prendas										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H															Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					
		Riesgo ergonómico	Movimientos repetitivos	Planchar y doblar prendas	Trastornos musculo esqueléticos					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mantenimiento de implementos de trabajo, pausas de trabajo	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST, supervisor	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST
			Carga física	Manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico.	Manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico.	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas,	Capacitación EPP, implementos de trabajo, realizar pausas durante la jornada	Departamento de SST	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose
		Riesgo psicosocial	Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Evitar la repetición de tareas, reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 7.
Identificación Inicial de Riesgos (Camarero)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS				FECHA:	02/06/2020	
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.						
ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y ARREGLO DE HABITACIONES						
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.						
PUESTO DE TRABAJO:		CAMARERO				
# DE TRABAJADORES		H (5)		M (4)		
RIESGOS		RIESGO	SI	NO	# AFFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1	Caídas al mismo nivel	x		9	Por superficies resbalosas
	2	Caídas a distinto nivel	x		9	Arreglo de camas literas
	3	Caída de objetos / material	x		9	
	4	Golpes contra objetos	x		9	Dormitorios
	5	Cortes por objetos / herramientas		x		
	6	Atrapamiento por o entre objetos		x		
	7	Atrapamiento por vuelco de vehículos	x			Viajes a campo
	8	Golpes de aire comprimido		x		
	9	Quemaduras		x		
	10	Derrumbes		x		
	11	Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1	Ruido	x		9	
	2	Vibración				
	3	Contactos eléctricos directos		x		
	4	Contactos eléctricos indirectos		x		
	5	Temperaturas altas		x		
	6	Temperaturas abatidas		x		
	7	Cambios bruscos de temperatura	x		9	
	8	Condiciones climáticas severas		x		
	9	Descargas eléctricas		x		
	10	Iluminación baja o deficiente	x		9	
	11	Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12	Exposición a radiaciones no ionizantes				
	13	Incendios	x		9	
	14	Explosiones		x		
	15	Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1	Material particulado	x		9	Arreglo de dormitorios: barrer, limpiar
	2	Exposición a gases y vapores		x		
	3	Exposición a aerosoles	x		9	Limpieza de baños
	4	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5	Manipulación de explosivos		x		
	6	Manipulación de agentes químicos	x		9	Controles
RIESGOS BIOLÓGICOS	1	Virus	x		9	Limpieza de cuartos y baños
	2	Bacterias	x		9	
	3	Parásitos	x		9	
	4	Insectos		x		
	5	Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1	Manejo manual de cargas	x		9	Implementos de limpieza
	2	Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión		x		
	3	Posturas inadecuadas	x		9	
	4	Movimientos repetitivos	x		9	
	5	Sobrecarga de trabajo		x		
	6	Movimiento corporal limitado		x		
	7	Desplazamientos continuos		x		
	8	Posición de pie por largos períodos	x		9	
	9	Posición sentado por largos períodos		x		
	10	Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11	Levantar objetos de forma incorrecta		x		
	12	Pantalla de Visualización de controles		x		
RIESGOS PSICOSOCIALES	1	Exigencias Psicológicas				
	2	Inseguridad				
	3	Doble presencia	x		9	

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 8.
Matriz de Riesgos (Camarero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones							GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		CAMARERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020												EVALUADOR: Stefano Santos				
EXPUESTOS:		9			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas												Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																					
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones		
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.		
Mantener en perfecto estado de limpieza y orden las habitaciones y baños del campamento, cambio de ropa de cama de las literas de las habitaciones, suministrar a los dormitorios con los elementos de aseo correspondientes, Preparar, transportar y recoger los materiales y productos necesarios para la limpieza y mantenimiento de las habitaciones, comunicar al supervisor de la compañía de cualquier desperfecto encontrado en las habitaciones para	0	Riesgo Mecánico	Caídas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Dormitorios, baños	Lesiones no permanentes, daños leves							3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada.	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Caídas a distinto nivel	Lugar de trabajo.- Dormitorios, arreglos y cambio de sábanas en las literas	Lesiones permanentes, daños leves y graves	5	4	0	8	5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisar y dar mantenimiento a las escaleras de las literas	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, camarero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST			
			Caídas de objetos/material	Lugar de trabajo.- Dormitorios, baños	Lesiones no permanentes, daños leves									5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	Minimizar en todo lo posible los productos necesarios para la limpieza	Utilizar carritos portadores de productos de limpieza	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, camarero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	31/08/2020

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		CAMARERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020						EVALUADOR: Stefano Santos									
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas						Verificación de cumplimiento		Acciones a tomar y seguimiento							
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
su rápida reparación.													de dormitorios y baños								
			Incendio	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores				5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST	
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores				5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante		Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST	
			Golpes contra objetos	Lugar de trabajo.- Habitaciones, objetos ubicados en el piso, orden y limpieza	Lesiones no permanentes, daños leves				3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	-	Todo objeto que esté situado a baja altura debe ser señalizado y protegido, orden y limpieza	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, camareros supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad),	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		CAMARERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020						EVALUADOR: Stefano Santos									
EXPUESTOS:		9			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento							
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
		Riesgo Químico	Material particulado	Lugar de trabajo.- Interior de habitaciones	Lesiones permanentes, daños leves y graves					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Renovación del aire, impedir la acumulación, ventilar las áreas de trabajo	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, camareros supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST	
			Manipulación de químicos	Lugar de trabajo.- Habitaciones y baños	Lesiones permanentes, daños leves y graves					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Reducir el uso de cantidades al mínimo, sustituir productos dañinos por menos dañinos	Renovación del aire, impedir la acumulación, ventilar las áreas de trabajo	Capacitación EPP, implementos de trabajo, procedimientos de trabajo	Departamento de SST, camareros supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		CAMARERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos																
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento									
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
			Exposición a aerosoles	Lugar de trabajo.- Interior de habitaciones, baños	Daños tracto respiratorios, pulmonares						3	8	24	24 a 36 Riesgo Moderado	Sustituir productos dañinos por menos dañinos	Renovación del aire, impedir la acumulación, ventilar las áreas de trabajo	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
		Riesgo Biológico	Parásitos	Lugar de trabajo.- Interior de habitaciones y baños	Daños leves y graves al tracto digestivo						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Desinfectar constantemente las áreas de trabajo	Desinfectar constantemente las áreas de trabajo	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en dormitorios y baños	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST, supervisor
			Virus	Lugar de trabajo.- Interior de habitaciones y baños	Daños leves, graves estomacales, tracto digestivo							3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Desinfectar constantemente las áreas de trabajo	Desinfectar constantemente las áreas de trabajo	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas,	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en dormitorios y baños	07/08/2020	Iniciado

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		CAMARERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020						EVALUADOR: Stefano Santos									
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas						Verificación de cumplimiento									
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H										Acciones a tomar y seguimiento									
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
Ayudar a la descarga del vehículo de alimentos	1																				
			Bacterias	Lugar de trabajo.- Interior de habitaciones y baños	Daños leves, graves estomacales, tracto digestivo					3	6	16	12 a 20 Riesgo Bajo		Desinfectar constantemente las áreas de trabajo	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en dormitorios y baños	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST, supervisor
		Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo.- Exteriores de las habitaciones	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)							12 a 20 Riesgo Bajo <85 dB		Disminuir el tiempo de exposición en el exterior	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Supervisor , camareros	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad),	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		CAMARERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020						EVALUADOR: Stefano Santos									
EXPUESTOS:		9			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas						Verificación de cumplimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H											Acciones a tomar y seguimiento								
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Illuminación baja o deficiente	Entorno físico- Déficit de iluminación en las habitaciones	Disminución visual-Lesión permanente, daños moderados					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo < o =200 Lx	Siempre que sea posible utilizar la iluminación natural, adecuar los niveles de iluminación de acuerdo al tipo de trabajo.	Utilizar en lo posible colores claros en las paredes. Iluminar las áreas de trabajo	Capacitar e informar al respecto del riesgo	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Incendios	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciándose	Representante de SST, supervisor

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		CAMARERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos															
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
														seguros de encuentro							
			Cambios bruscos de temperatura	Lugar de trabajo.- Aire acondicionado de habitaciones y exteriores	Daños respiratorios, pulmonares					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	No utilizar aire acondicionado y si se lo hace, poner a una temperatura adecuada al interior de las habitaciones.	Capacitación EPP, implementos de trabajo, rotar de puesto de trabajo,	Departamento de SST, supervisor , camareros	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST, supervisor	
		Riesgo ergonómico	Movimientos repetitivos	Uso de implementos de limpieza, escobas, trapeadores, limpieza manual de baños	Trastornos musculoesqueléticos					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Uso adecuado de implementos de trabajo, pausas de trabajo	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST, supervisor , camarero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Limpieza y arreglo de habitaciones						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		CAMARERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		07/07/2020						EVALUADOR: Stefano Santos									
EXPUESTOS:		9			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Implementos de limpieza: escobas, trapeadores, palas						Verificación de cumplimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H											Acciones a tomar y seguimiento								
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria : 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Carga física	manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico, posiciones de pie por largos periodos	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas, realizar pausas durante la jornada	Capacitación EPP, implementos de trabajo adecuado	Departamento de SST, supervisor, camarero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST
		Riesgo psicosocial	Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Evitar la repetición de tareas, cumplir y reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 9.
Identificación Inicial de Riesgos (Salonero)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS					FECHA:	03/06/2020
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.						
ACTIVIDAD: Servir alimentos y bebidas de acuerdo a lo establecido por la empresa contratante						
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.						
PUESTO DE TRABAJO: SALONERO						
# DE TRABAJADORES H (8) M (1)						
RIESGOS		RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1	Cáidas al mismo nivel	x		9	Por superficies resbalosas
	2	Cáidas a distinto nivel		x		
	3	Cáida de objetos / platos, vasos	x		9	
	4	Golpes contra objetos		x		
	5	Cortes por objetos / herramientas	x		9	
	6	Atrapamiento por o entre objetos		x		
	7	Atrapamiento por vuelco de vehículos	x		9	
	8	Golpes de aire comprimido		x		
	9	Quemaduras	x		9	Manejo de equipo y alimentos calientes
	10	Derrumbes		x		
	11	Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1	Ruido	x		9	
	2	Vibración		x		
	3	Contactos eléctricos directos		x		
	4	Contactos eléctricos indirectos	x		9	Uso de electrodomesticos
	5	Temperaturas altas		x		
	6	Temperaturas abatidas		x		
	7	Cambios bruscos de temperatura		x		
	8	Condiciones climáticas severas		x		
	9	Descargas eléctricas		x		
	10	Iluminación baja o deficiente		x		
	11	Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12	Exposición a radiaciones no ionizantes		x		
	13	Incendios	x		9	
	14	Explosiones		x		
	15	Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1	Material particulado		x		
	2	Exposición a gases y vapores		x		
	3	Exposición a aerosoles		x		
	4	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5	Manipulación de explosivos		x		
	6	Manipulación de agentes químicos		x		
RIESGOS BIOLÓGICOS	1	Virus		x		
	2	Bacterias		x		
	3	Parásitos		x		
	4	Insectos		x		
	5	Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1	Manejo manual de cargas	x		9	
	2	Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión	x		9	
	3	Posturas inadecuadas		x		
	4	Movimientos repetitivos		x		
	5	Sobrecarga de trabajo		x		
	6	Movimiento corporal limitado		x		
	7	Desplazamientos continuos		x		
	8	Posición de pie por largos períodos	x		9	
	9	Posición sentado por largos períodos		x		
	10	Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11	Levantar objetos de forma incorrecta		x		
	12	Pantalla de Visualización de controles		x		
RIESGOS PSICOSOCIALES	1	Exigencias Psicológicas				
	2	Inseguridad	x		9	
	3	Doble presencia				

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 10.
Matriz de Riesgos (Salonero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS										GESTIÓN PREVENTIVA						
CARGO:		SALONERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:			EVALUADOR: Steffano Santos																
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:			Bandejas, platos, jarras, etc.																
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H															Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento					
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones		
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.		
Servir alimentos y bebidas a los clientes, montar líneas calientes de alimentos, verificar que el equipo, materiales y suministros sean adecuados para la prestación del servicio, retirar los platos, vasos, cubiertos sucios, elaborar los jugos del día, atender al cliente durante todo el servicio, realizar la limpieza de mesas y área del comedor.	0	Riesgo Mecánico	Caidas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Comedor	Lesiones no permanentes, daños leves							3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada.	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor.	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Quemaduras	Lugar de trabajo.- Comedor	Lesiones permanentes, daños leves y graves	8	1	0	8	5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Capacitación EPP, implementos de trabajo, procedimientos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, salonero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST			
			Cortes por objetos/herramientas	Lugar de trabajo.- Cocina, cortar, pelar	Lesiones permanentes, daños leves y graves						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Dar mantenimiento adecuado a los implementos de corte	Guardar adecuadamente los utensilios de corte	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS										GESTIÓN PREVENTIVA				
CARGO:		SALONERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Bandejas, platos, jarras, etc.										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento				
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
Descarga de camión	1		Caídas de objetos/material	Lugar de trabajo.- Comedor	Lesiones permanentes, daños leves y graves					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Secar adecuadamente los utensilios usados en el comedor	Colocar en sitios seguros y adecuados todos los utensilios.	Capacitación, EPP,	Departamento de SST, supervisor, salonero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	31/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante		Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
		Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo.- Comedor, cocina, exteriores de áreas de trabajo	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo <85 dB			Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Supervisor, salonero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor
			Contactos eléctricos indirectos	Entorno físico.- Comedor, uso de electrodomésticos	Lesiones permanentes, daños leves y graves					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Revisar y renovar las instalaciones en mal estado.	Secarse bien las manos antes de manipular cualquier aparato o implemento eléctrico.	Capacitar e informar al respecto del riesgo	Departamento de SST, supervisor, salonero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad),	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS										GESTIÓN PREVENTIVA				
CARGO:		SALONERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:			EVALUADOR: Steffano Santos														
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:			Bandejas, platos, jarras, etc.										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Incendios	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciándose	Representante de SST, supervisor
		Riesgo ergonómico	Carga física	Manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico, posiciones de pie por largos períodos	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.					5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas, realizar pausas durante la jornada	Capacitación EPP, implementos de trabajo adecuado	Departamento de SST, supervisor, salonero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS										GESTIÓN PREVENTIVA					
CARGO:		SALONERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		9		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Bandejas, platos, jarras, etc.															Verificación de cumplimiento
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
		Riesgo psicosocial	Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Evitar la repetición de tareas, reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 11.
Identificación Inicial de Riesgos (Posillero)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL					
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS				FECHA:	04/06/2020
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.					
ACTIVIDAD: Higienizar, limpiar, lavar y arreglar la loza, cubiertos, utensilios y equipos de cocina					
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.					
PUESTO DE TRABAJO:		POSILLERO			
# DE TRABAJADORES		H (4)		M ()	
RIESGOS	RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1 Caídas al mismo nivel	x		4	Por superficies resbalosas
	2 Caídas a distinto nivel	x		4	
	3 Caída de objetos / platos, vasos	x		4	
	4 Golpes contra objetos		x		
	5 Cortes por objetos / herramientas	x		4	
	6 Atrapamiento por o entre objetos		x		
	7 Atrapamiento por vuelco de vehículos	x		4	
	8 Golpes de aire comprimido		x		
	9 Quemaduras	x		4	Limpieza de cocinas, hornos
	10 Derrumbes		x		
	11 Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1 Ruido	x		4	
	2 Vibración		x		
	3 Contactos eléctricos directos		x		
	4 Contactos eléctricos indirectos	x		4	Limpieza de electrodomésticos, cocinas, hornos
	5 Temperaturas altas		x		
	6 Temperaturas abatidas		x		
	7 Cambios bruscos de temperatura		x		
	8 Condiciones climáticas severas		x		
	9 Descargas eléctricas		x		
	10 Iluminación baja o deficiente		x		
	11 Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12 Exposición a radiaciones no ionizantes	x		4	Radiación solar
	13 Incendios	x		4	
	14 Explosiones		x		
	15 Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1 Material particulado		x		
	2 Exposición a gases y vapores		x		
	3 Exposición a aerosoles		x		
	4 Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5 Manipulación de explosivos		x		
	6 Manipulación de agentes químicos	x		4	Uso de detergentes, quita grasas
RIESGOS BIOLÓGICOS	1 Virus	x		4	
	2 Bacterias	x		4	
	3 Parásitos		x		
	4 Insectos	x		4	
	5 Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1 Manejo manual de cargas	x		4	
	2 Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión	x		4	
	3 Posturas inadecuadas		x		
	4 Movimientos repetitivos	x		4	Lavar equipos de cocina, platos, ollas
	5 Sobrecarga de trabajo		x		
	6 Movimiento corporal limitado		x		
	7 Desplazamientos continuos		x		
	8 Posición de pie por largos períodos	x		4	
	9 Posición sentado por largos períodos		x		
	10 Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11 Levantar objetos de forma incorrecta		x		
	12 Pantalla de Visualización de controles		x		
RIESGOS PSICOSOCIALES	1 Exigencias Psicológicas				
	2 Inseguridad	x		4	
	3 Doble presencia				

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 12.
Matriz de Riesgos (Posillero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:	LAVAR Y ARREGLAR LOZA, CUBIERTOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA, LIMPIEZA DE LAS ÁREAS DE TRABAJO							GESTIÓN PREVENTIVA										
CARGO:		POSILLERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:	08/07/2020												EVALUADOR: Steffano Santos					
EXPUESTOS:		4		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:							ESCOBAS, TRAPEADORES, ESPONJAS, MANTELES											
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H									Verificación de cumplimiento					Acciones a tomar y seguimiento						
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
Limpiar, lavar e higienizar utensilios y equipos; almacenar y organizar utensilios, loza, cristales, ollas y equipos de cocina de acuerdo a los estándares de higiene y seguridad alimentaria; mantener limpio y organizado las diferentes áreas de trabajo.	0	Riesgo Mecánico	Caídas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Comedor, cocina	Lesiones permanentes y no permanentes, daños leves y graves						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada.	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Caídas a distinto nivel	Lugar de trabajo.- Dormitorios, arreglos y cambio de sábanas en las literas	Lesiones permanentes, daños leves y graves	4	0	0	8	5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Revisar y dar mantenimiento a las escaleras de las literas	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, camarero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST		
			Cortes por objetos/herramientas	Lugar de trabajo.- Cocina, cortar, pelar	Lesiones permanentes, daños leves y graves						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Dar mantenimiento adecuado a los implementos de corte	Guardar adecuadamente los utensilios de corte	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		LAVAR Y ARREGLAR LOZA, CUBIERTOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA, LIMPIEZA DE LAS ÁREAS DE TRABAJO							GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		POSILLERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 08/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		4		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		ESCOBAS, TRAPEADORES, ESPONJAS, MANTELES							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento							
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
Descarga del camión de comestibles y bienes	1	Riesgo físico	Quemaduras	Lugar de trabajo.- Comedor, cocina; ollas e implementos calientes	Lesiones permanentes, daños leves y graves					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Capacitación EPP, implementos de trabajo, procedimientos	Departamento de SST, supervisor, Posillero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	11/08/2020	Iniciado	Representante de SST	
			Cáídas de objetos/material	Lugar de trabajo.- Comedor, cocina	Lesiones permanentes, daños leves y graves					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Secar y agarrar adecuadamente los utensilios y equipos usados en el comedor y en la cocina	Colocar en sitios seguros y adecuados todos lo utensilios. Orden y limpieza.	Capacitación, EPP, mantener seca las manos, procedimientos	Departamento de SST, supervisor, Posillero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	31/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante		Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
		Ruido	Lugar de trabajo.- Comedor, cocina, exteriores	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo <85 dB		Disminuir tiempo de exposición en los exteriores	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Supervisor, Posillero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		LAVAR Y ARREGLAR LOZA, CUBIERTOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA, LIMPIEZA DE LAS ÁREAS DE TRABAJO										GESTIÓN PREVENTIVA						
CARGO:		POSILLERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 08/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos																
EXPUESTOS:		4		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		ESCOBAS, TRAPEADORES, ESPONJAS, MANTELES										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento					
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
			Contactos eléctricos indirectos	Entorno físico-Comedor, cocina, lavar electrodomésticos y equipos	Lesiones permanentes, daños leves y graves						3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Revisar y renovar las instalaciones en mal estado, desconectar la energía antes de lavarlos.	No sobrecargar los enchufes,	Capacitar e informar al respecto del riesgo. Secarse bien las manos antes de manipular cualquier aparato o implemento eléctrico	Departamento de SST, supervisor, Posillero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Incendios	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores						5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciándose	Representante de SST, supervisor
			Movimientos repetitivos	Entorno físico-Comedor, cocina, lavar electrodomésticos y equipos	Daños o lesiones permanentes en articulaciones						9	6	54	40 a 54 Riesgo Importante	Uso adecuado de implementos de trabajo	Capacitación, supervisión y control, rotar las tareas, pausas de trabajo	Capacitación, supervisión y control, rotar las tareas, pausas de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
		Riesgo ergonómico	Carga física	Manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico, posiciones de pie por largos periodos	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.						5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas,	Capacitación EPP, implementos de trabajo adecuado, realizar pausas durante la jornada,	Departamento de SST, supervisor	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		LAVAR Y ARREGLAR LOZA, CUBIERTOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS DE COCINA, LIMPIEZA DE LAS ÁREAS DE TRABAJO										GESTIÓN PREVENTIVA					
CARGO:		POSILLERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 08/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		4		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		ESCOBAS, TRAPEADORES, ESPONJAS, MANTELES										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento				
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
		Riesgo psicosocial	Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.								24 a 36 Riesgo Moderado	Evitar la repetición de tareas, reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 13.
Identificación Inicial de Riesgos (Supervisor)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS				FECHA:	04/06/2020	
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.						
ACTIVIDAD: Supervisar todas las actividades realizadas por el personal de la compañía						
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.						
PUESTO DE TRABAJO:		SUPERVISOR				
# DE TRABAJADORES		H (5)	M ()			
RIESGOS		RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1	Caídas al mismo nivel	x		5	Por superficies resbalosas
	2	Caídas a distinto nivel		x		
	3	Caída de objetos / platos, vasos		x		
	4	Golpes contra objetos	x		5	
	5	Cortes por objetos / herramientas		x		
	6	Atrapamiento por o entre objetos		x		
	7	Atrapamiento por vuelco de vehículos	x			
	8	Golpes de aire comprimido		x		
	9	Quemaduras		x		
	10	Derrumbes		x		
	11	Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1	Ruido	x		5	
	2	Vibración		x		
	3	Contactos eléctricos directos		x		
	4	Contactos eléctricos indirectos		x		Uso de electrodomesticos
	5	Temperaturas altas		x		
	6	Temperaturas abatidas		x		
	7	Cambios bruscos de temperatura	x		5	Cocinas-cuartos fríos
	8	Condiciones climáticas severas		x		
	9	Descargas eléctricas		x		
	10	Iluminación baja o deficiente		x		
	11	Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12	Exposición a radiaciones no ionizantes		x		
	13	Incendios	x		5	
	14	Explosiones		x		
	15	Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1	Material particulado		x		
	2	Exposición a gases y vapores		x		
	3	Exposición a aerosoles		x		
	4	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5	Manipulación de explosivos		x		
	6	Manipulación de agentes químicos		x		
RIESGOS BIOLÓGICOS	1	Virus		x		
	2	Bacterias		x		
	3	Parásitos		x		
	4	Insectos		x		
	5	Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1	Manejo manual de cargas		x		
	2	Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión		x		
	3	Posturas inadecuadas		x		
	4	Movimientos repetitivos		x		
	5	Sobrecarga de trabajo		x		
	6	Movimiento corporal limitado		x		
	7	Desplazamientos continuos		x		
	8	Posición de pie por largos períodos	x		5	
	9	Posición sentado por largos períodos		x		
	10	Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11	Levantar objetos de forma incorrecta		x		
	12	Pantalla de Visualización de controles	x		5	
RIESGOS PSICOSOCIALES	1	Exigencias Psicológicas				
	2	Inseguridad	x		5	
	3	Doble presencia				

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 14.
Matriz de Riesgos (Supervisor)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Supervisar todas las operaciones realizadas por el personal de la compañía										GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		SUPERVISOR			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		09/07/2020															EVALUADOR: Stefano Santos				
EXPUESTOS:		5			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora.															Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		10H																								
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones					
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.					
Planificar el trabajo del equipo de catering, distribuir al personal según las necesidades del servicio; supervisar el trabajo de los empleados; supervisar el mantenimiento y buen funcionamiento de electrodomésticos y otras herramientas utilizadas en el servicio; supervisar el cumplimiento de la normativa sobre seguridad e higiene laboral; controlar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios; Llevar al día la documentación	0	Riesgo Mecánico	Caídas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Comedor, cocina, dormitorios	Lesiones permanentes y no permanentes, daños leves y graves según su naturaleza							5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada.	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor.	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST			
			Golpes contra objetos	Lugar de trabajo.- Comedor, cocina, dormitorios	Lesiones permanentes, daños leves y graves	5	0	0	10	5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo,		Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante ante de SST					
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante		Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	No iniciado	Representante ante de SST					
		Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo.- Todas las instalaciones de operación	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado =85 dB		Limitar tiempo de exposición	Capacitación EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas	07/08/2020	Ejecutándose	Representante ante de SST, supervisor					

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Supervisar todas las operaciones realizadas por el personal de la compañía							GESTIÓN PREVENTIVA							
CARGO:		SUPERVISOR		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 09/07/2020		EVALUADOR: Stefano Santos															
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento							
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		10H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
necesaria para la realización del servicio; supervisar la calidad en la presentación de los alimentos y bebidas.					permanentes (hipoacusia)																
			Cambios bruscos de temperatura	Entorno físico-Cocina-cuartos fríos	Daños respiratorios, pulmonares					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Limitar tiempo de exposición	Capacitación EPP, implementos de trabajo.	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST	
			Incendios	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciándose	Representante de SST, supervisor

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Supervisar todas las operaciones realizadas por el personal de la compañía						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		SUPERVISOR		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 09/07/2020		EVALUADOR: Stefano Santos															
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		10H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
		Riesgo ergonómico	Pantalla de visualización	El equipo informático, la configuración física del puesto, el medio ambiente físico, los programas informáticos, la organización del trabajo	Trastornos musculoesqueléticos Fatiga visual Fatiga mental					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	La pantalla debe estar frente al operador y el marco superior debe estar a la altura de nuestros ojos a una distancia de 40 cm., y con una inclinación de 15° respecto a la posición vertical, iluminar adecuadamente la zona de trabajo, evitando reflejos y sombras.	implementos e inmobiliarios de trabajo,	Capacitación, supervisión y control, pausas de trabajo	Departamento de SST	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Carga física	manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico, posiciones	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.					5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas, realizar pausas	Capacitación EPP, implementos de trabajo adecuado	Departamento de SST, supervisor	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutado	Representante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Supervisar todas las operaciones realizadas por el personal de la compañía						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		SUPERVISOR		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 09/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		10H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
				de pie por largos períodos											durante la jornada						
		Riesgo psicosocial	Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Evitar la repetición de tareas, reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 15.
Identificación Inicial de Riesgos (Panadero)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS					FECHA:	04/06/2020
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.						
ACTIVIDAD: PREPARACIÓN/ ELABORACIÓN PAN, BOCADILLOS, DULCES, POSTRES						
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.						
PUESTO DE TRABAJO:		PANADERO				
# DE TRABAJADORES		H (5)		M ()		
RIESGOS		RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1	Caídas al mismo nivel	x		5	
	2	Caídas a distinto nivel		x		
	3	Caída de objetos / material	x		5	
	4	Golpes contra objetos	x		5	
	5	Cortes por objetos / herramientas	x		5	
	6	Atrapamiento por o entre objetos	x		5	Amazadora
	7	Atrapamiento por vuelco de vehículos	x		5	Traslado a campo
	8	Golpes de aire comprimido		x		
	9	Quemaduras	x		5	
	10	Derrumbes		x		
	11	Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1	Ruido	x		5	
	2	Vibración		x		
	3	Contactos eléctricos directos				
	4	Contactos eléctricos indirectos	x		5	
	5	Temperaturas altas	x		5	Hornos
	6	Temperaturas abatidas		x		
	7	Cambios bruscos de temperatura	x		5	
	8	Condiciones climáticas severas		x		
	9	Descargas eléctricas		x		
	10	Iluminación baja o deficiente		x		
	11	Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12	Exposición a radiaciones no ionizantes		x		
	13	Incendios	x		5	
	14	Explosiones	x		5	
	15	Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1	Material particulado	x		5	
	2	Exposición a gases y vapores		x		
	3	Exposición a aerosoles		x		
	4	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5	Manipulación de explosivos		x		
	6	Manipulación de agentes químicos		x		
RIESGOS BIOLÓGICOS	1	Virus		x		
	2	Bacterias	x		5	
	3	Parásitos		x		
	4	Insectos	x		5	
	5	Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1	Manejo manual de cargas (partes)	x		5	
	2	Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión		x		
	3	Posturas inadecuadas		x		
	4	Movimientos repetitivos	x		5	
	5	Sobrecarga de trabajo		x		
	6	Movimiento corporal limitado		x		
	7	Desplazamientos continuos		x		
	8	Posición de pie por largos períodos	x		5	
	9	Posición sentado por largos períodos		x		
	10	Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11	Levantar objetos de forma incorrecta		x		
	13	Orden y limpieza del puesto de trabajo	x		5	
	RIESGOS PSICOSOCIALES	1	Exigencias Psicológicas	x		5
3		Inseguridad	x		5	
5		Doble presencia	x		5	

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 16.
Matriz de Riesgos (Panadero)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		ELABORACIÓN DE DIVERSOS TIPOS DE PANES Y PASTELES							GESTIÓN PREVENTIVA							
CARGO:		PANADERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 09/07/2020		EVALUADOR: Stefano Santos														
EXPUESTOS:		5			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento						
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
Elaborar los diversos tipos de panes y pasteles, de acuerdo al menú establecido: mezclar las materias primas y productos auxiliares en sus cantidades adecuadas; controlar la temperatura y humedad de los hornos, así como los tiempos de cocción; Recibir, almacenar y preparar las materias primas y productos auxiliares	0	Riesgo Mecánico	Caídas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Panadería.	Lesiones no permanentes, daños leves							20	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, panadero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Cortes por objetos/herramientas	Lugar de trabajo.- Panadería.	Lesiones permanentes, daños leves y graves	5	0	0	8					30	24 a 36 Riesgo Moderado	Dar mantenimiento adecuado a los implementos de corte, utilizar estuches porta cuchillos	Guardar adecuadamente los utensilios de corte	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		ELABORACIÓN DE DIVERSOS TIPOS DE PANES Y PASTELES							GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		PANADERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos																
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
necesarios según el producto a elaborar (harina, levadura, sal, huevos, etc.) controlando la calidad de los mismos; limpiar y desinfectar el área de trabajo, maquinaria y utensilios de la panadería; actuar en todo momento bajo las normas de seguridad e higiene en el trabajo.	1		Caídas de objetos/material	Lugar de trabajo: Interior de la Panadería.	Lesiones no permanentes, daños leves						5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo		Orden y limpieza	Capacitación EPP, implementos de trabajo, rotar de puesto de trabajo, Manipular materiales e implementos con las manos secas	Departamento de SST, supervisor, panadero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	31/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Quemaduras	Lugar de trabajo: Panadería: horno	Lesiones permanentes, daños leves y graves a la piel						9	6	54	40 a 54 Riesgo Importante	No manipular implementos y utensilios muy calientes	Orden y limpieza, iluminación adecuada	Capacitar e informar al respecto del riesgo, EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	11/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Atrapamiento por o entre objetos	Lugar de trabajo: Panadería: amasadora, batidora, licuadora.	Lesiones permanentes, daños leves y graves.							5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado		Iluminación adecuada, mantenimiento constante a los implement	Capacitar e informar al respecto del riesgo, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, procedimientos	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad),	07/08/2020	Iniciado

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		ELABORACIÓN DE DIVERSOS TIPOS DE PANES Y PASTELES						GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:		PANADERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
														os de panadería							
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Vehículo trasladado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores				5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante		Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST	
			Golpes contra objetos	Lugar de trabajo.- Panadería. Objetos ubicados en el piso, orden y limpieza	Lesiones no permanentes, daños leves				5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Todo objeto que esté situado a baja altura debe ser señalizado y protegido	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST	
		Riesgo Químico	Material particulado	Lugar de trabajo.- Interior de la panadería.	Lesiones permanentes, daños leves y graves al tracto respiratorio				5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Instalación de extractores, ventilar área de trabajo	Capacitar e informar al respecto del riesgo, EPP	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST		

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		ELABORACIÓN DE DIVERSOS TIPOS DE PANES Y PASTELES							GESTIÓN PREVENTIVA							
CARGO:		PANADERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Steffano Santos															
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento							
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
		Riesgo Biológico	Insectos	Lugar de trabajo. - Interior de la panadería (cucarachas, arañas, etc.); exterior de la panadería (mosquitos, avispas)	Daños leves y graves a la piel					5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo		Desinfectar constantemente las áreas de trabajo, uso de repelente, limpieza regular del área de trabajo	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios.	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en la panadería	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST, supervisor
			Bacterias	Lugar de trabajo. - Interior panadería	Daños leves, graves estomacales, tracto digestivo					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado		Desinfectar constantemente y adecuadamente implementos de trabajo	Capacitación, establecer procedimientos de trabajo, EPP, exámenes de salud específicos y control de vacunas, primeros auxilios	Departamento de SST, supervisor	Realizar inspecciones de bioseguridad en la panadería	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST, supervisor
		Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo. - Interior de la panadería.	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo <85 dB	Mantenimiento predictivo y preventivo de equipos de panadería		Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad),	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:	ELABORACIÓN DE DIVERSOS TIPOS DE PANES Y PASTELES							GESTIÓN PREVENTIVA								
CARGO:	PANADERO			FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:	EVALUADOR: Steffano Santos																
EXPUESTOS:	5			HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:	Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:	8H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Incendio	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Explosión	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad)	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Contactos eléctricos indirectos	Uso de aparatos y equipos eléctricos	Lesiones no permanentes, daños leves					3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Revisar y renovar las instalaciones en mal estado.	Secarse bien las manos antes de manipular cualquier aparato o implemento eléctrico,	Capacitar e informar al respecto del riesgo,	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad),	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		ELABORACIÓN DE DIVERSOS TIPOS DE PANES Y PASTELES							GESTIÓN PREVENTIVA							
CARGO:		PANADERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos															
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento							
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H											Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					
			Cambios bruscos de temperatura	Lugar de trabajo.- Interior de panadería, salir al exterior	Daños respiratorios, pulmonares					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Mantenimiento predictivo, preventivo y correctivo de equipos de panadería	Aislar los hornos	Capacitación EPP, implementos de trabajo, rotar de puesto de trabajo, limitar tiempo de exposición	Departamento de SST, supervisor, panadero	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST, supervisor
			Temperaturas altas	Lugar de trabajo.- Panadería, hornos	Deshidratación, daños respiratorios					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Ventilación natural o mecánica del área de trabajo	Ventilación EPP, supervisión médica, hidratarse, limitar tiempo de exposición	Departamento de SST, supervisor	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad, Diálogos de seguridad)	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST	
			Movimientos repetitivos	Uso constante implementos de panadería, batidoras de mano, peladoras, etc.	Trastornos musculoesqueléticos					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Mantenimiento de implementos de trabajo,	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST, supervisor, panadero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		ELABORACIÓN DE DIVERSOS TIPOS DE PANES Y PASTELES										GESTIÓN PREVENTIVA				
CARGO:		PANADERO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos															
EXPUESTOS:		5		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Horno, batidora, cuchillos, licuadora, etc.										Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento				
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		8H														Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					
															pausas de trabajo						
			Posición de pie por largos períodos	Lugar de trabajo.- Panadería.	Trastornos musculo esqueléticos					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Intercambiar posiciones, sentado-parado		Capacitación EPP, implementos de trabajo, rotar de puesto de trabajo.	Departamento de SST, supervisor, panadero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST
			Carga física	Manejo manual de cargas, levantamiento y posturas incorrectas, sobreesfuerzo físico.	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	No levantar más de 25 Kg., compartir la carga	Mecanizar al máximo la manipulación de cargas, realizar pausas durante la jornada	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST, supervisor, panadero	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST
			Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos, Inseguridad, Doble presencia, Estima	Volumen de trabajo, demandas emocionales, desarraigo, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato justo, trabajo nocturno.	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.					9	6	54	40 a 54 Riesgo Importante	Evitar la repetición de tareas, reducir al mínimo la jornada de trabajo	Introducir sistemas de participación, mejorar las condiciones laborales.	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST, supervisor	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 17.
Identificación Inicial de Riesgos (Administrativo)

GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL						
IDENTIFICACIÓN INICIAL DE RIESGOS				FECHA:	05/06/2020	
EMPRESA: CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.						
ACTIVIDAD: PROGRAMAR, ORGANIZAR Y CONTROLAR LOS RECURSOS HUMANOS, FINANCIEROS, TÉCNICOS Y MATERIALES						
OBJETIVO: Identificar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo con la finalidad de mitigar o controlar sus efectos.						
PUESTO DE TRABAJO:		ADMINISTRATIVOS				
# DE TRABAJADORES		H (5)	M (5)			
RIESGOS		RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1	Caídas al mismo nivel	x		10	Obstáculos en el piso
	2	Caídas a distinto nivel		x		
	3	Caída de objetos	x		10	Cajas, cartones, etc
	4	Golpes contra objetos	x		10	
	5	Cortes por objetos / herramientas		x		
	6	Atrapamiento por o entre objetos		x		
	7	Atrapamiento por vuelco de vehículos		x		
	8	Golpes de aire comprimido		x		
	9	Quemaduras		x		
	10	Derrumbes		x		
	11	Atropello o golpes por vehículos		x		
RIESGOS FÍSICOS	1	Ruido	x		10	Diferentes áreas de trabajo
	2	Vibración		x		
	3	Contactos eléctricos directos		x		
	4	Contactos eléctricos indirectos		x		
	5	Temperaturas altas		x		
	6	Temperaturas abatidas		x		
	7	Cambios bruscos de temperatura		x		
	8	Condiciones climáticas severas		x		
	9	Descargas eléctricas		x		
	10	Iluminación baja o deficiente		x		
	11	Exposición a radiaciones ionizantes		x		
	12	Exposición a radiaciones no ionizantes	x		10	Rayos solares
	13	Incendios	x		10	
	14	Explosiones		x		
	15	Trabajo en espacios confinados		x		
RIESGOS QUÍMICOS	1	Material particulado		x		
	2	Exposición a gases y vapores		x		
	3	Exposición a aerosoles		x		
	4	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas		x		
	5	Manipulación de explosivos		x		
	6	Manipulación de agentes químicos		x		
RIESGOS BIOLÓGICOS	1	Virus		x		
	2	Bacterias		x		
	3	Parásitos		x		
	4	Insectos		x		
	5	Exposición a derivados orgánicos		x		
RIESGOS ERGONÓMICOS	1	Manejo manual de cargas		x		
	2	Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión		x		
	3	Posturas inadecuadas	x		10	
	4	Movimientos repetitivos		x		
	5	Sobrecarga de trabajo		x		
	6	Movimiento corporal limitado		x		
	7	Desplazamientos continuos		x		
	8	Posición de pie por largos períodos		x		
	9	Posición sentado por largos períodos	x		10	
	10	Dimensiones del puesto de trabajo		x		
	11	Levantar objetos de forma incorrecta		x		
	12	Pantalla de Visualización de controles	x		10	
RIESGOS PSICOSOCIALES	1	Exigencias Psicológicas				
	2	Inseguridad	x			
	3	Doble presencia				

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Tabla 18.
Matriz de Riesgos (Administrativo)

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Administrar todos los bienes de la compañía						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		ADMINISTRATIVO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos																
EXPUESTOS:		10		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora, implementos de oficina.																
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		08H		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora, implementos de oficina.						Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento									
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
Programar, organizar, y controlar los recursos humanos, financieros, técnicos y materiales, así como los servicios generales que la compañía necesita para el desarrollo y cumplimiento de sus funciones	0	Riesgo Mecánico	Caídas al mismo nivel	Lugar de trabajo.- Oficinas, áreas de operación.	Lesiones permanentes y no permanentes, daños leves y graves						5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Señalizar pisos húmedos y mojados, iluminación adecuada.	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST.	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado	Representante de SST
			Caídas de objetos	Lugar de trabajo.- Oficinas, áreas de operación.	Lesiones no permanentes, daños leves	4	4	2	8	3	6	18	12 a 20 Riesgo Bajo	Iluminación adecuada, compartir la carga cuando sea necesario	Capacitación EPP, implementos de trabajo, planificar los levantamientos	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	31/08/2020	Iniciado	Representante de SST		
			Golpes contra objetos	Lugar de trabajo.- Oficinas, áreas de operación.	Lesiones permanentes, daños leves y graves								5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Orden y limpieza de áreas de trabajo,	Capacitación EPP, implementos de trabajo	Departamento de SST.	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciado

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:	Administrar todos los bienes de la compañía							GESTIÓN PREVENTIVA										
CARGO:		ADMINISTRATIVO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:	10/07/2020												EVALUADOR: Stefano Santos					
EXPUESTOS:		10		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:							Computadora, impresora, implementos de oficina.							Verificación de cumplimiento				
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		08H																Acciones a tomar y seguimiento				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
			Atrapamiento por vuelco de vehículos	Traslado a campo	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante		Respetar leyes de tránsito vigente.	Capacitación, control de documentos de choferes y vehículos	Departamento de SST.	Realizar inspecciones rutinarias de los vehículos.	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST	
		Riesgo físico	Ruido	Lugar de trabajo.- Todas las instalaciones de operación	Disminución del grado de audición, puede ocasionar lesiones permanentes (hipoacusia)					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado -85 dB		Limitar tiempo de exposición	Capacitación, EPP, exámenes de salud específicos	Departamento de SST	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST, supervisor	
			Exposición a radiaciones no ionizantes	Lugar de trabajo.- Visitas a las áreas de operación	Daños o lesiones leves como también severos a la piel						5	4	20	12 a 20 Riesgo Bajo	uso de bloqueador solar, limitar tiempo de exposición, uso de gorros.	Capacitación EPP, supervisión médica, hidratarse		Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad, Diálogos de seguridad)	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:	Administrar todos los bienes de la compañía							GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:	ADMINISTRATIVO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:	10/07/2020							EVALUADOR: Stefano Santos										
EXPUESTOS:	10		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora, implementos de oficina.							Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento								
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:	08H																				
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
Compra de bienes y enseres de cocina, inspecciones planeadas de SYSO, medio ambiente, inventarios de bienes y stock.	1		Incendios	Factores de inicio, propagación, medios de lucha y evacuación.	Muerte, lesiones permanentes y daños mayores					5	8	40	40 a 54 Riesgo Importante	Orden y limpieza de áreas de trabajo	Equipos contra incendio, señalizar adecuadamente los riesgos, rutas de evacuación, puntos seguros de encuentro	Adiestramiento, simulacros	Departamento de SST, todo el personal	Implementación de indicadores proactivos de SST (Demandas de seguridad), inspecciones de SYSO	07/08/2020	Iniciándose	Representante de SST, supervisor
		Riesgo ergonómico	Pantalla de visualización	El equipo informático, la configuración física del puesto, el medio ambiente físico, los programas informáticos, la organización del trabajo	Trastornos musculoesqueléticos Fatiga visual Fatiga mental					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	La pantalla debe estar frente al operador y el marco superior debe estar a la altura de nuestros ojos a una distancia de 40 cm., y con una inclinación de 15° respecto a la posición vertical, iluminar adecuadamente	implementos de trabajo, pausas de trabajo	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	No iniciado	Representante de SST

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA			PROCESO:		Administrar todos los bienes de la compañía						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		ADMINISTRATIVO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL:		EVALUADOR: Stefano Santos																
EXPUESTOS:		10		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora, implementos de oficina.						Verificación de cumplimiento										
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		08H										Acciones a tomar y seguimiento										
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones	
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.	
													ente la zona de trabajo, evitando reflejos y sombras.									
			Posturas inadecuadas/posición sentada por largos períodos	Lugar de trabajo. - Oficinas, áreas de operación.	Puede desencadenar en lesiones permanentes (enfermedades de tipo ocupacional), daños significativos.					5	6	30	24 a 36 Riesgo Moderado	Implementar pausas de trabajo	Capacitación, implementos e inmobiliario de trabajo adecuado	Departamento de SST	Capacitación sobre ergonomía laboral	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST		
		Riesgo psicosocial	Exigencias Psicológicas, Trabajo activo y posibilidades de desarrollo de habilidades, control sobre los tiempos,	Volumen de trabajo, demandas emocionales, trabajos por jornadas, inestabilidad, trato	Efectos emocionales, cognitivos, comportamentales, fisiológicos.					3	4	12	12 a 20 Riesgo Bajo	Evitar la repetición de tareas	Introducir sistemas de participación, mejorar las	Capacitación, supervisión y control	Departamento de SST	Organización del contenido de trabajo y organización de tareas	07/08/2020	Ejecutándose	Representante de SST	

MEDICIÓN DE RIESGOS (IPER) - INICIAL

EMPRESA/ENTIDAD:		CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA		PROCESO:		Administrar todos los bienes de la compañía						GESTIÓN PREVENTIVA									
CARGO:		ADMINISTRATIVO		FECHA DE EVALUACIÓN INICIAL: 10/07/2020		EVALUADOR: Steffano Santos											Verificación de cumplimiento	Acciones a tomar y seguimiento			
EXPUESTOS:		10		HERRAMIENTAS Y EQUIPOS UTILIZADOS:		Computadora, impresora, implementos de oficina.															
TIEMPO DE EXPOSICIÓN:		08H																			
Descripción de Actividades	ACTIVIDADES: Rutinaria: 0; No rutinaria: 1	Factores de riesgo	Descripción del Riesgo	Relación factores de riesgo	Posible Consecuencia por exposición	N.E		DISCAP	T. E	P	S	Evaluación del riesgo	Nivel de Riesgo	Sistema control actual			Responsable	Descripción	Fecha fin	Status	Seguimiento acciones
						H	M							C. Fuente	C. Medio	C. Indiv					Resp.
			Inseguridad, Doble presencia, Estima	justo, trabajo nocturno.										condiciones laborales.							

Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Elaborado por: Investigador

Elaboración del Reglamento de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

La elaboración del reglamento interno de higiene y seguridad en el trabajo se desarrolla en base a la siguiente normativa:

- Código de Trabajo, artículo 434 establece que: “En todo medio colectivo y permanente de trabajo que cuenta con más de diez trabajadores, los empleadores están obligados a elaborar y someter a aprobación del MDT, por medio de la Dirección Regional del Trabajo, un reglamento de higiene y seguridad, el mismo que será renovado cada dos años.”
- Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-0135. Capítulo IV: Obligaciones en materia de Seguridad, Salud del Trabajo y Gestión Integral de Riesgos. Artículo 10: “El empleador deberá efectuar el registro, aprobación, notificación y/o reporte de obligaciones laborales en materia de seguridad y salud en el trabajo, respecto de los siguientes temas”, literal g:”Reglamento de Higiene y Seguridad”.

**REGLAMENTO INTERNO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE
CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.**

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

1	Registro Único de Contribuyente	1792434025001
2	Razón Social	Caterquito Ecuador Cía. Ltda.
3	Actividad Económica	Servicio de Catering
4	Tamaño de la Empresa	Pequeña empresa
5	Centros de Trabajo	3 (variable según los contratos temporales)
6	Dirección:	Provincia: Pichincha; Cantón: Quito; Parroquia: Calderón (Carapungo); Ciudadela: Alegría; Barrio: Llano Grande; Calle: 28 de junio; Número: OE11-196; Intersección: 25 de noviembre.

OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Objetivo:

Las disposiciones del presente Reglamento Interno de Higiene y Seguridad de Caterquito Ecuador Cía. Ltda., tienen por objetivo establecer las normas básicas de seguridad en el trabajo, encaminadas a proteger la vida, integridad física y bienestar de sus servidores y obreros en el desempeño de su actividad laboral, así como salvaguardar la integridad de sus instalaciones y su entorno.

2. Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación del Reglamento Interno de Higiene y Seguridad de Caterquito Ecuador Cía. Ltda., es para regular las relaciones entre los trabajadores y la Compañía respecto a la preservación de la salud de todos los recursos humanos, la prevención de accidentes laborales y el mejoramiento del ambiente de trabajo, se aplicará a todas las actividades laborales que sean ejecutadas por los trabajadores de la compañía CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., conforme lo establece el Art. 434 del Código de Trabajo vigente en la República del Ecuador.

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., dedicada a las actividades relacionadas con el servicio de catering, ha establecido como política de la Compañía que, el recurso más valioso es la gente que trabaja con nosotros, por lo que la seguridad y salud es importante dentro de nuestra gestión. CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., se compromete a proporcionar un ambiente seguro y sano para sus trabajadores, contratistas, proveedores, y a preservar el medio ambiente, la propiedad y sus equipos. Se harán todos los esfuerzos para cumplir con toda la normativa legal vigente pertinente a seguridad y salud en el trabajo.

El Reglamento Interno de Higiene y Seguridad en el Trabajo guiará a todos los trabajadores de la Compañía en el control de los riesgos, minimizando los accidentes hacia las personas, y daños, deterioro o destrucción de la propiedad de CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA. Es compromiso de la Compañía mantener un seguimiento y control de esta política y de su sistema de gestión a fin de poder realizar su revisión periódica y mejoramiento continuo.

Es responsabilidad del trabajador seguir las reglas de seguridad y salud que se ha establecido para su protección. Todos los miembros de mando y dirección serán responsables de implementar, mantener y documentar esta política y asegurar su cumplimiento. CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., proveerá todos los recursos humanos, económicos y materiales necesarios para cumplir con esta política. Para su conocimiento y control, esta política deberá estar disponible a todas las personas vinculadas y trabajadores de la organización.

GERENTE GENERAL

CAPÍTULO I.

DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS

1. Obligaciones generales del empleador

Cumplir y hacer cumplir las normas generales, especiales, procedimientos e instrucciones, para lo cual deberá:

- a) Formular la política empresarial y hacerla conocer a todo el personal de la compañía. Prever los objetivos, recursos, responsables y programas en materia de seguridad y salud en el trabajo;
- b) Identificar y evaluar los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas, mediante sistemas de vigilancia epidemiológica ocupacional específicos u otros sistemas similares, basados en mapa de riesgos;
- c) Combatir y controlar los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, el empleador deberá proporcionar, sin costo alguno para el trabajador, las ropas y los equipos de protección individual adecuados;
- d) Programar la sustitución progresiva y con la brevedad posible de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o ningún riesgo para el trabajador;
- e) Diseñar una estrategia para la elaboración y puesta en marcha de medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores;
- f) Mantener un sistema de registro y notificación de los accidentes de trabajo, incidentes y enfermedades profesionales y de los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas, registro al cual tendrán acceso las autoridades correspondientes, empleadores y trabajadores;

- g)** Investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología;
- h)** Informar a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitarlos a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos. Los horarios y el lugar en donde se llevará a cabo la referida capacitación se establecerán previo acuerdo de las partes interesadas;
- i)** Establecer los mecanismos necesarios para garantizar que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo;
- j)** Designar, según el número de trabajadores y la naturaleza de sus actividades, un trabajador delegado de seguridad y/o establecer un servicio de salud en el trabajo.
- k)** Fomentar la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo. El Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, deberá ser revisado y actualizado periódicamente con la participación de empleadores y trabajadores y, en todo caso, siempre que las condiciones laborales se modifiquen;
- l)** Cumplir las disposiciones de este Reglamento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos;
- m)** Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.
- n)** Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, equipos y materiales para un trabajo seguro;

- o) Organizar y facilitar los Servicios Médicos, y un Delegado de Seguridad, con sujeción a las normas legales vigentes;
- p) Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios;
- q) Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo;
- r) Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Relaciones Laborales, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración;
- s) La renuncia para la reubicación se considerará como omisión a acatar las medidas de prevención y seguridad de riesgos;
- t) Especificar en el Reglamento interno de Seguridad y Salud, las facultades y deberes del personal directivo, técnicos y mandos medios, en orden a la prevención de los riesgos de trabajo;
- u) Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la empresa;
- v) Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos;
- w) Adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de las recomendaciones dadas por el Jefe de Seguridad y Salud de la Compañía, Servicios Médicos o Servicios externos de Seguridad y Salud;

- x) Proveer a los representantes de los trabajadores de un ejemplar del presente Reglamento y de cuantas normas relativas a prevención de riesgos sean de aplicación en el ámbito de la empresa. Así mismo, entregar a cada trabajador un ejemplar del Reglamento Interno de Seguridad y Salud de la compañía, dejando constancia de dicha entrega;
- y) Facilitar durante las horas de trabajo la realización de inspecciones, en esta materia, tanto a cargo de las autoridades administrativas como de los órganos internos de la empresa;
- z) Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridas en sus centros de trabajo y entregar una copia al Jefe de Seguridad y Salud de la Empresa;
- aa) Comunicar al Comité de Seguridad e Higiene, todos los informes que reciban respecto a la prevención de riesgos.

2. Obligaciones generales y derechos de los trabajadores

Los trabajadores tendrán las siguientes obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales:

- a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo, así como con las instrucciones que les importan sus superiores jerárquicos directos;
- b) Cooperar en el cumplimiento de las obligaciones que competen al empleador;
- c) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva;
- d) No operar o manipular equipos, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados;
- e) Informar a sus superiores jerárquicos directos acerca de cualquier situación de trabajo que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un peligro para la vida o la salud de los trabajadores;

- f) Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando a su parecer los datos que conocen ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron;
- g) Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos, durante el desarrollo de sus labores;
- h) Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo. El trabajador debe informar al médico tratante las características detalladas de su trabajo, con el fin de inducir la identificación de la relación causal o su sospecha;
- i) Someterse a los exámenes médicos o que estén obligados por norma expresa así como a los procesos de rehabilitación integral;
- j) Participar en los organismos paritarios en el caso que aplique, en los programas de capacitación y otras actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice su empleador o la autoridad competente.
- k) Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en las oficinas o áreas de trabajo cumpliendo las normas vigentes;
- l) Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público;
- m) Usar correctamente los medios de protección personal y colectiva proporcionados por la empresa y cuidar de su conservación;
- n) Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo. Si éste no adoptase las medidas pertinentes, comunicar a la Autoridad Laboral competente a fin de que adopte las medidas adecuadas y oportunas;
- o) Cuidar de su higiene personal, para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a /os reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa;

- p) No introducir bebidas alcohólicas ni otras sustancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas sustancias.
- q) Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.

Todos los trabajadores tendrán derecho a:

- a) Desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar. Los derechos de consulta, participación, formación, vigilancia y control de la salud en materia de prevención, forman parte del derecho de los trabajadores a una adecuada protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- b) Los trabajadores tendrán derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan. Complementariamente, el empleador comunicará las informaciones necesarias a los trabajadores y sus representantes sobre las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos.
- c) Los trabajadores o sus representantes tienen derecho a solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al centro de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo. Este derecho comprende el de estar presentes durante la realización de la respectiva diligencia y, en caso de considerarlo conveniente, dejar constancia de sus observaciones en el acta de inspección.
- d) Sin perjuicio de cumplir con sus obligaciones laborales, los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores. En tal supuesto, no podrán sufrir perjuicio alguno, a menos que hubieran obrado de mala fe o cometido negligencia grave.
- e) Los trabajadores tienen derecho a cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinserción y capacitación.
- f) Los trabajadores tienen derecho a la información y formación continua en materia de prevención y protección de la salud en el trabajo.

3. Prohibiciones del empleador y trabajadores

Prohibiciones del empleador:

- a) Obligar a sus trabajadores a laborar en ambientes insalubres por efecto de polvo, gases o sustancias tóxicas; salvo que previamente se adopten las medidas preventivas necesarias para la defensa de la salud.
- b) Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico. *Registro Oficial N° 781 programa de prevención integral al uso y consumo de drogas.*
- c) Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal en el caso de que se necesite.
- d) Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas o locales que no cuenten con las defensas o guardas de protección u otras seguridades que garanticen la integridad física de los trabajadores.
- e) Impedir las visitas o inspecciones de autoridades del Ministerio de Trabajo a las oficinas o áreas en las cuales opera CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.
- f) Dejar de cumplir las disposiciones que sobre prevención de riesgos emanen de la Ley, Reglamentos y las disposiciones de la Dirección de Seguridad y Salud del Ministerio de Trabajo o de Riesgos del Trabajo del IESS.
- g) Dejar de acatar las indicaciones contenidas en los certificados emitidos por la Comisión de Valuación de las Incapacidades del IESS sobre cambio temporal o definitivo de los trabajadores, en las actividades o tareas que puedan agravar sus lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia compañía.
- h) Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.

Prohibiciones para los trabajadores:

Los empleados deberán considerar las siguientes prohibiciones:

- a) Efectuar trabajos sin el debido entrenamiento previo, para la labor que van a realizar.

- b) Ingresar al trabajo en estado de embriaguez o habiendo ingerido cualquier tipo de sustancia tóxica. Registro Oficial N° 781 programa de prevención integral al uso y consumo de drogas
- c) Ingresar bebidas alcohólicas a las instalaciones. Registro Oficial N° 781 programa de prevención integral al uso y consumo de drogas.
- d) Fumar o prender fuego en sitios señalados como peligrosos para no causar incendios, explosiones o daños en las áreas de operación o en las oficinas de la compañía.
- e) Distraer la atención en sus labores, con juegos, riñas, discusiones, que puedan ocasionar accidentes.
- f) Alterar, cambiar, reparar o accionar máquinas, equipos, instalaciones, sistemas eléctricos, etc., sin conocimientos técnicos o sin previa autorización superior.
- g) Modificar o dejar inoperantes mecanismos de protección en maquinarias o instalaciones.
- h) Portar armas de cualquier tipo en las diferentes áreas o zonas en donde opera y en las oficinas de CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.
- i) Incumplir las instrucciones de los avisos de seguridad colocados.
- j) Obstruir las vías de circulación, tableros eléctricos, extintores y salidas de emergencia.
- k) Desempeñar sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal entregada por el empleador.
- l) Sacar productos u objetos que sean de propiedad de la empresa sin la debida autorización del jefe inmediato.
- m) Dejar de observar las reglamentaciones colocadas para la promoción de las medidas de prevención de riesgos.

4. Responsabilidades de los gerentes, jefes y supervisores

Responsabilidades del gerente general

El Gerente o representante legal asume la plena responsabilidad de la Seguridad y la Salud Ocupacional de los trabajadores de la compañía determinando en la

Política de Seguridad, el financiamiento de los programas de Seguridad y Salud; y la evaluación periódica de su cumplimiento.

Responsabilidades de jefes y supervisores

Los distintos niveles de jefatura y supervisión de la empresa, además de las responsabilidades asignadas por la Gerencia General o el Representante Legal, tienen la responsabilidad de:

- a) Como responsables de proceso deben velar por el cumplimiento de todos los procedimientos relativos a la Seguridad y Salud del personal a su cargo corrigiendo cualquier condición y/o acción insegura que hayan sido identificadas o informados por los trabajadores.
- b) Controlar que las personas a su cargo utilicen los equipos de protección individual designados en cada área.
- c) Determinar las condiciones de riesgo y coordinar las mejoras de estas condiciones con el Jefe de Seguridad y Salud Ocupacional.
- d) Instruir al personal a su cargo sobre los riesgos específicos de los distintos puestos de trabajo y las medidas de prevención y mitigación a adoptar.
- e) Prohibir o paralizar los trabajos en los que se adviertan riesgos inminentes de accidentes, cuando no sea posible el empleo de los medios adecuados para evitarlos. Tomada tal iniciativa, la comunicarán de inmediato a su superior jerárquico, quien asumirá la responsabilidad de la decisión que en definitiva se adopte.
- f) Con el respaldo de los estudios técnicos correspondientes, se debe establecer la planificación de las actividades de beneficio considerando los riesgos identificados para su implementación la que será verificada y controlada por la autoridad competente.
- g) Garantizar los ambientes seguros en su área de trabajo y el cumplimiento de las normas de seguridad por parte de los trabajadores.

5. Obligaciones y responsabilidades de los técnicos, responsables o asesores de los servicios en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Obligaciones del Técnico de Higiene y Seguridad en el Trabajo:

- a) Dar el apoyo técnico a todo el personal directivo de la Empresa, teniendo como misión esencial la aplicación de los principios de la Higiene y Seguridad del trabajo, el cumplimiento de las políticas, la ejecución de los programas, la observación de los reglamentos y procedimientos y la comunicación entre los diferentes niveles de decisión de la compañía.
- b) Asesorar al gerente general o al representante legal de la compañía en el área de Higiene y Seguridad en el Trabajo, e informar continuamente sobre el desarrollo y resultados de esta gestión.
- c) Velar por el cumplimiento y práctica de las normas y procedimientos de Higiene y Seguridad del Trabajo, impulsando la implementación de planes, programas y cursos de adiestramientos y capacitación en forma continua y para todo el personal de la compañía.

Responsabilidades del Técnico de Higiene y Seguridad en el Trabajo:

- a) Recopilar y procesar la información para la elaboración y difusión de los registros estadísticos de seguridad en la compañía.
- b) Participar en la investigación de accidentes y preparar informes para la gerencia general como también para el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).
- c) Inspeccionar periódicamente las instalaciones, edificios, sitios de trabajo de la empresa evaluando acciones inseguras, posibles causas de accidentes y anomalías diversas en relación con la Higiene y Seguridad del Trabajo.
- d) Autorizar y supervisar los trabajos eventualmente peligrosos, dictando las medidas de Higiene y Seguridades del trabajo específicas y necesarias, para prevenir accidentes y dar las instrucciones al personal para el uso y funcionamiento adecuado del equipo de protección personal (EPP).
- e) Colaborar en la constante actualización en los Planes de Emergencia y de Contingencia, y su correcta ejecución.
- f) Vigilar el cumplimiento del Reglamento de Higiene y Seguridad del Trabajo y la difusión de los procedimientos, planes y programas.
- g) Colaborar activamente con el Comité de Higiene y Seguridad del Trabajo en sus Actividades y responsabilidades,

6. Obligaciones de contratistas, subcontratistas, fiscalizadores, otros.

- a. Se exige el cumplimiento laboral, afiliación al IESS y la presentación del Reglamento de Higiene y Seguridad en el Trabajo debidamente aprobado ante el Ministerio de Trabajo o, en su caso, (10 o menos trabajadores) el plan mínimo de prevención de riesgos para la obra o servicio a prestar.
- b. Se asegura en los contratos civiles o mercantiles al menos dos aspectos a saber: el cumplimiento por parte del contratista del Reglamento o el plan mínimo de prevención de riesgos y la supervisión que la empresa usuaria hará al respecto. Se establecen además las sanciones específicas por incumplimiento.
- c. CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., garantiza para estos trabajadores, el mismo nivel de prevención y protección que para sus trabajadores de planta. Los requerimientos para prestadores de actividades complementarias y contratistas se extienden también para Servicios Técnicos Especializados permitidos por la legislación.

7.- Responsabilidades y obligaciones en espacios compartidos entre empresas o instituciones

- a) Siempre que dos o más empresas desarrollen simultáneamente actividades en un mismo lugar de trabajo, los empleadores son solidariamente responsables por la aplicación de las medidas de prevención y protección frente a los riesgos del trabajo. Dichas medidas serán equitativo y complementariamente asignadas y coordinadas entre las empresas, de acuerdo a los factores de riesgo a que se encuentren expuestos los trabajadores y las trabajadoras.
- b) Las obligaciones y prohibiciones que se señalan en el presente Reglamento para los empleadores, son también aplicables a los subcontratistas, enganchadores, intermediarios y en general a todas las personas que den o encarguen trabajos para otra persona natural o jurídica, con respecto a sus trabajadores.

CAPÍTULO II:

GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL TRABAJO

1.- Organismos paritarios, funciones y conformación (comité, subcomité y/o delegados).

Conformación del comité

De conformidad con el Artículo 14 del Decreto Ejecutivo 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo, en todo centro de trabajo en que laboren más de quince trabajadores se conformará un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo integrado en forma paritaria por tres representantes de los trabajadores y tres representantes de los empleadores, quienes de entre sus miembros designarán un Presidente y un Secretario que durará un año en sus funciones pudiendo ser reelegidos indefinidamente. Si el Presidente representa al empleador, el Secretario representará a los trabajadores y viceversa. Cada representante tendrá un suplente elegido de la misma forma que el titular y que será principalizado en caso de falta o impedimento de éste. El Comité sesionará ordinariamente cada mes y extraordinariamente cuando ocurriere algún accidente o a criterio del Presidente o a petición de la mayoría de sus miembros. Los titulares o encargados del área de Seguridad y del Servicio Médico de la empresa, serán componentes del Comité, actuando con voz y sin voto.

Funciones

- a. Promover la observancia de las disposiciones sobre prevención de riesgos profesionales.
- b. Analizar y opinar sobre el Reglamento de Seguridad e Higiene de la empresa, a tramitarse en el Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos. Así mismo, tendrá facultad para, de oficio o a petición de parte, sugerir o proponer reformas al Reglamento Interno de Seguridad e Higiene de la Empresa.

- c. Realizar la inspección general de edificios, instalaciones y equipos de los centros de trabajo, recomendando la adopción de las medidas preventivas necesarias.
- d. Conocer los resultados de las investigaciones que realicen organismos especializados, sobre los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, que se produzcan en la empresa.
- e. Realizar sesiones mensuales en el caso de no existir subcomités en los distintos centros de trabajo y bimensualmente en caso de tenerlos.
- f. Cooperar y realizar campañas de prevención de riesgos y procurar que todos los trabajadores reciban una formación adecuada en dicha materia.
- g. Analizar las condiciones de trabajo en la empresa y solicitar a sus directivos la adopción de medidas de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
- h. Vigilar el cumplimiento del presente Reglamento y del Reglamento Interno de Seguridad e Higiene del Trabajo.

2. Gestión de riesgos laborales propios de la empresa

CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., con el fin de establecer los controles necesarios, al punto de asegurar que cualquier riesgo en la compañía sea aceptable, se procedió a implementar mecanismos de prevención de riesgos del trabajo, haciendo énfasis en lo referente a la acción técnica, con la participación y compromiso de todos los niveles de la organización.

Los controles implantados son en base a Normas o Estándares internacionales, totalmente reconocidas por las leyes y reglamentos instaurados en el país, por acuerdos o convenios, aplicando la mejora continua a los procesos, estableciendo planes de acción a los resultados obtenidos, en los puntos como la identificación, medición, evaluación, control, planificación, ejecución, y seguimiento y mejora continua. Por lo que CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., se compromete a aplicar uno de los métodos cualitativos más utilizados para estimar o evaluar el riesgo que es la matriz IPER (Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos), que consiste en determinar la matriz de análisis de riesgos a partir de los valores asignados para la probabilidad y las consecuencias.

a. Identificación

El propósito general de la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos, es entender los peligros que se pueden generar en el desarrollo de las actividades, con el fin de que la compañía CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., pueda establecer los controles necesarios, tomando a consideración los siguientes puntos:

1. Se definió el instrumento para recolectar información (matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos, IPER)
2. Se tuvo en cuenta los cambios en los procesos administrativos y productivos, procedimientos, personal, instalaciones, requisitos legales y otros.
3. Se tuvo en cuenta las estadísticas de incidentes ocurridos.
4. Se identificó los controles existentes: Se relacionaron todos los controles que la organización ha implementado para reducir el riesgo asociado a cada peligro.
5. Se identificó los peligros: Se incluyeron todos aquellos relacionados con cada actividad laboral (mecánicos, físicos, ergonómicos, psicosociales, accidentes mayores).
6. Considerar quién, cuándo y cómo puede resultar afectado, plasmándolo en una matriz de riesgo.

b. Medición

CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., aplicará las metodologías reconocidas por los organismos de control, para una correcta medición de los factores de riesgos a medir, sean estos: Físicos, Mecánicos, Ergonómicos y psicosociales (pantalla de visualización: INSHT 1998a; y evaluación de puestos de oficinas: IBV 2000b) y Psicosociales (Método CoPsoQ-istas 21); obteniendo resultados que pueden ser de forma cualitativa como cuantitativa, asociadas a las actividades en el lugar de trabajo y valorando los riesgos derivados de estos peligros, pudiendo determinar las medidas de control que se deben de tomar para establecer y mantener la seguridad y salud de sus trabajadores y otras partes interesadas, complementando con lo siguiente:

1. Mediciones higiénicas y/o monitoreos biológicos, con aparatos de lectura e instrumentos medibles por laboratorios certificados.
2. Se documenta los resultados de la valoración.

c. Evaluación

La valoración de los riesgos es la base para la gestión proactiva de Seguridad y Salud en el Trabajo, liderada por la alta dirección como parte de la gestión integral del riesgo, con la participación y compromiso de todos los niveles de la organización y otras partes interesadas. Independientemente de la complejidad de la valoración de los riesgos, ésta debe tener un proceso sistemático que garantice el cumplimiento de su propósito:

1. Se identificó los riesgos derivados de cada peligro en cada uno de los puestos de trabajo.
2. Se evaluó el riesgo: Se calificó el riesgo asociado a cada peligro de acuerdo a la probabilidad de ocurrencia (baja: 3, media: 5, alta: 9) y su severidad o daño (ligeramente dañino: 4, dañino: 6, extremadamente dañino: 8), incluyendo los controles existentes que están implementados y los que se deben implementar.
3. Se definió los criterios para determinar la aceptabilidad del riesgo (bajo, moderado, importante y crítico).

Evaluación y Clasificación del Riesgo

Severidad →	LIGERAMENTE DAÑINO (4)	DAÑINO (6)	EXTREMADAMEN TE DAÑINO (8)
Probabilidad ↓			
BAJA (3)	12 a 20 Riesgo Bajo	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado
MEDIA (5)	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante
ALTA (9)	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante	60 a 72 Riesgo Crítico

Fuente: Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS)
Elaborado por: Investigador

4. Se determinó si el riesgo es aceptable o no: Se verificó la aceptabilidad de los riesgos y se decidió si los controles de SST existentes o planificados son

suficientes para mantener los riesgos bajo control y cumplir los requisitos legales.

d. Control (Fuente, medio, receptor)

CATERQUITO ECUADOR CIA.LTDA., establece los controles a tomar mediante decisiones en cuanto a la selección de maquinaria, materiales, herramientas, métodos, procedimientos, equipo y organización del trabajo con base en la información recolectada en la valoración de los riesgos; identificando los controles existentes y mejorándolos de ser el caso, para cada uno de los peligros identificados, evaluados y priorizados actuando en el control operativo integral, como es:

1. La Fuente.
2. El Medio y;
3. El Receptor.

e. Planificación

Mediante la planificación se consideró la valoración de los riesgos como base para la toma de decisiones sobre las acciones que se deberían implementar (medidas de control de los riesgos), considerando los siguientes aspectos:

1. Elaborar el plan de acción para el control de los riesgos, con el fin de mejorar los controles existentes si es necesario, o atender cualquier otro asunto que lo requiera.
2. Revisar la conveniencia del plan de acción: re-valorar los riesgos con base en los controles propuestos y verificar que los riesgos serán aceptables.
3. Clasificar los procesos, las actividades y las tareas: preparar una lista de los procesos de trabajo y de cada una de las actividades que lo componen y clasificarlas; esta lista debería incluir instalaciones, planta, personas y procedimientos considerar las disposiciones de seguridad y salud en el lugar de trabajo por evaluar
4. Se establecieron criterios internos de la organización para que los evaluadores emitan conceptos objetivos e imparciales.
5. Se verifico que las personas que realicen esta actividad tengan la competencia adecuada en el tema de seguridad y salud laboral.

f. Ejecución

1. Se prioriza la ejecución de acciones de mejora resultantes del proceso de valoración de los riesgos.
2. Se documenta el seguimiento a la implementación de los controles establecidos en el plan de acción que incluya responsables, fechas de programación, ejecución y estado actual, como parte de la trazabilidad de la gestión en la Higiene y Seguridad en el Trabajo.
3. Se demuestra a las partes interesadas que se han identificado todos los peligros asociados al trabajo y que se han dado los criterios para la implementación de las medidas de control necesarias para proteger la seguridad y la salud de los trabajadores.

g. Seguimiento y mejora continúa

1. Se comprobará si las medidas de control existentes en el lugar de trabajo son efectivas para reducir los riesgos.
2. Se realizará seguimiento a los controles nuevos y existentes y asegurar que sean efectivos;
3. Se asegurará que los controles implementados sean efectivos y que la valoración de los riesgos esté actualizada.

3. De los trabajos de alto riesgo y/o especiales

De alto riesgo:

1. Se considera trabajo de alto riesgo a aquellas actividades que ponen en peligro la vida y la salud (ya sea física y/o mental) de los trabajadores.
2. Aplica a todos los trabajos que se realicen a una altura mayor o igual a 1.80 m de la superficie normal de trabajo, en espacios confinados si se identifica como necesario luego de realizar la evaluación de riesgos (1.8 m de profundidad).

Especiales:

3. Se consideran especiales, aquellas que se cumplen en horarios diferentes a la jornada ordinaria.

4. Para este tipo de jornada, se considerará aquellas cuyos riesgos para la salud de la o el servidor, inherentes al puesto de trabajo, no pueden eliminarse o reducirse a niveles aceptables, pese a la aplicación de la ciencia, la técnica y la observancia de la normativa legal aplicable en materia de seguridad y salud; excepto por la disminución del tiempo de exposición de la o el servidor al riesgo. Las condiciones peligrosas consideradas para estos efectos podrán resultar de exposición a agentes de riesgos físicos (energía), químicos (materia) y biológicos (organismos o partes de ellos).

4. Señalización de Seguridad

La señalización en LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., se enmarcará en las Normas Técnicas Ecuatorianas, ISO 3864-1, 2266:2009, 2288:2000 y Normativa Internacional NFPA (National Fire Protection Association) y el sistema HMIS (Hazardous Materials Identification System) creado por la NPCA (National Paint & Coatings Association), como parte de la prevención de riesgos, así como las señaladas en el Decreto Ejecutivo 2393 Cap. VI, VII, VIII, IX Art. 164 al 174, debiendo considerar que:

- a) Observar que las señales tengan la misión de atraer la atención de los trabajadores y provocar su respuesta de forma inmediata.
- b) Emplear la señalización de seguridad según la normativa vigente de forma tal que el riesgo que indica sea fácilmente advertido o identificado.
- c) Colocar la señalización de información, advertencia, obligación y prohibición en lugares visibles, adecuados y propicios. Las señales deberán tener el tamaño adecuado para ser visibilizadas desde cualquier ángulo del área de trabajo.
- d) Capacitar a los trabajadores en el significado de la señalización y la obligatoriedad de su cumplimiento.

- e) Señalizar las tuberías con la norma INEN 440, en la que establece su clasificación, identificación y numeración característica para los diferentes tipos de fluidos.
- f) Identificar los tanques y tuberías que contienen y conducen sustancias en las instalaciones la Norma INEN 440 y demás conexas de conformidad a la Tabla de Clasificación de productos.
- g) La señalización de seguridad, no sustituye en ningún caso la adopción obligatoria de medidas preventivas, colectivas e individuales, necesarias para la eliminación o mitigación de los riesgos existentes; esta, es complementaria y se basa en los siguientes criterios:
1. Se usan preferentemente pictogramas, evitando en lo posible, la utilización de palabras escritas
 2. Las pinturas utilizadas en la señalización de seguridad son resistentes al desgaste y lavables; dichas señales, deben mantenerse en buen estado, limpias, y renovarse cuando estén deterioradas.
 3. Descripción de las señales de seguridad:

	<p>SEÑALES DE PROHIBICIÓN</p> <p>El color de fondo será blanco con un círculo y barra inclinada de color rojo, el símbolo de seguridad o el texto será de color negro y colocados en el centro de la señal, pero no debe sobreponerse a la barra inclinada roja. Se recomienda que el color rojo cubra por lo menos el 35% del área de la señal.</p>
	<p>SEÑALES DE OBLIGACIÓN</p> <p>El color de fondo será azul el símbolo de seguridad o el texto será de color blanco y colocado en el centro de la señal. El color azul debe cubrir por lo menos el 50% del área de la señal.</p>
	<p>SEÑALES DE PREVENCIÓN O ADVERTENCIA</p> <p>El color de fondo será amarillo, franja triangular negra; el símbolo de seguridad o el texto será de color negro y colocado en el centro de la señal. El color amarillo debe cubrir por lo menos el 50% de la señal.</p>
	<p>SEÑALES DE INFORMACIÓN</p> <p>El color de fondo será verde, el símbolo de seguridad o el texto será de color blanco y colocado en el centro de la señal. La forma de la señal debe ser un cuadrado o rectángulo de tamaño adecuado para insertar el símbolo o texto de seguridad. El fondo verde debe cubrir por lo menos el 50% del área de la señal.</p>

Ejemplo de señales de prohibición



Ejemplo de señales de obligación:



Ejemplo de señales de precaución:



Ejemplo de señales de equipos a utilizar en caso de incendio:



Ejemplo de señales que indican la ubicación de salidas de emergencia y vías de evacuación:



5. Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos:

El plan de respuesta a emergencias se establece mediante el análisis de riesgos, determinación de zonas seguras, rutas de escape, conformación de brigadas, coordinadores de emergencias, inventarios de equipos de atención, comunicación y combate, acercamiento con las entidades externas tales como la policía, bomberos, cruz roja, defensa civil y otros destinados a tal efecto:

a. Plan de Emergencia

El plan de respuesta a emergencias se establece mediante el análisis de riesgos, determinación de zonas seguras, rutas de escape, conformación de brigadas, coordinadores de emergencias, inventarios de equipos de atención, comunicación y combate, acercamiento con las entidades externas tales como la policía, bomberos, cruz roja, defensa civil y otros destinados a tal efecto:

- a) Se implanta, capacita y entrena a todo el personal, especialmente a la Brigada de emergencia a través de clases teóricas y simulacros periódicos.
- b) Se comunica a todos los trabajadores, personal que sea visitante o cliente que ingrese a las instalaciones el plan de emergencia y rutas de evacuación establecidos.
- c) Se debe utilizar las entradas y salidas asignadas para el efecto, las mismas deben estar rotuladas e identificadas.

- d) En el caso de presentarse desastres naturales como terremotos inundaciones, erupciones volcánicas, los trabajadores actúan de acuerdo a los instructivos correspondientes.

b. Brigadas y Simulacros

Brigadas:

Su actuación estará basada en los planes de emergencia, para lo cual LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA; contará con normas y sistemas de prevención, brigadas especializadas las mismas que estarán organizadas, suficientemente capacitadas, para la atención de emergencias.

Se conformaran las brigadas para cada situación emergente. Brigada de Incendios, Brigada de Primeros Auxilios, Brigada de Evacuación, Brigada de Orden Y seguridad, Brigada de Campamentacion.

Además los temas generales que deben conocer son:

1. Conocimientos generales del plan de emergencias;
2. Procedimiento de notificación y respuesta ante emergencias;
3. Conocimiento y uso de protección personal;
4. Identificación de distintas alarmas sonoras.

Simulacros:

La EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., identificará y evaluará toda la probable emergencia que pudiese producirse tal como incendio, derrame de sustancias químicas, desastres naturales con la realización de simulacros avisados, programados y recurrentes en base a la planificación establecida, por lo menos una vez al año, involucrando la participación de todos los trabajadores, la comunidad del entorno y organismos de apoyo externo para medir el tiempo de respuesta en caso de emergencia.

c. Planes de contingencia

Se cuenta con el respectivo Plan de Contingencias a fin de reiniciar actividades de manera normal.

6. Documentos técnicos de Higiene y Seguridad:

a. Planos de centro de trabajo

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., realizará y mantendrá actualizado archivos con documentos técnicos de Seguridad e Higiene, firmado por el encargado (en caso de asesoría), los cuales serán presentados a los Organismos de control cada vez que sea requerido. Este archivo debe tener: Planos generales del recinto laboral empresarial, en escala 1:100, con señalización de todos los puestos de trabajo e indicación de las instalaciones que definen los objetivos y funcionalidad de cada uno de estos puestos laborales, lo mismo que la secuencia del procesamiento fabril con su correspondiente diagrama de flujo, además deberá tener:

1. Nombre: Nombre del mapa elaborado.
2. Escala: La escala establecida por el decreto ejecutivo 2393 es de 1:100 o según la necesidad del plano.
3. Leyenda: Indicando una fácil lectura del plano.
4. Ubicación: Sector que se está describiendo.
5. Cuadro de elaboración y aprobación.

b. Recinto Laboral empresarial

Planos generales del recinto laboral empresarial, con señalización de todos los puestos de trabajo e indicación de las instalaciones que definen los objetivos y funcionalidad de cada uno de estos puestos laborales, lo mismo que la secuencia del procesamiento fabril con su correspondiente diagrama de flujo.

c. Áreas de puestos de trabajo

Los planos de las áreas de puestos de trabajo, que en el recinto laboral evidencien riesgos que se relacionen con higiene y seguridad industrial incluyendo además, la memoria pertinente de las medidas preventivas para la puesta bajo control de los riesgos detectados.

d. Detalle de los recursos

Planos completos con los detalles de los servicios de: Prevención y de lo concerniente a campañas contra incendios del establecimiento, además de todo sistema de seguridad con que se cuenta para tal fin.

e. Rutas de evacuación de emergencia

Planos de clara visualización de los espacios funcionales con la señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia, teniendo en cuenta los siguientes puntos:

1. Elegir el recorrido más corto hasta el exterior.
2. Evitar, en la medida de lo posible, pasar por o cerca de las zonas con mayor riesgo de incendio, deslizamientos, etc.
3. Las vías y salidas de evacuación deberán permanecer expeditas y desembocar lo más directamente posible a una zona de seguridad definida por la EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.
4. El número, la distribución y las dimensiones de las vías y salidas de evacuación dependerán del uso, de los equipos y de las dimensiones de los lugares de trabajo, así como del número máximo de personal que puedan estar presentes en los mismos.
5. Las puertas de emergencia deberán abrirse hacia el exterior y no deberán estar cerradas, de forma que cualquier persona que necesite utilizarlas en caso de urgencia pueda abrirlas fácil e inmediatamente.
6. Las vías y salidas de evacuación, así como las vías de circulación que den acceso a ellas, no deberán estar obstruidas por ningún objeto de manera que puedan utilizarse sin trabas en cualquier momento. Las puertas de emergencia no deberán cerrarse con llave.
7. En caso de avería de la iluminación, las vías y salidas de evacuación que requieran lámparas de emergencia y deberán

estar equipadas con iluminación de seguridad de suficiente intensidad.

7. Gestión de Salud en el Trabajo:

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., es responsable de que los trabajadores se sometan a los exámenes médicos de pre empleo, periódicos y de retiro, acorde con los riesgos a que están expuestos en sus labores. Tales exámenes serán practicados, preferentemente, por médicos especialistas en salud ocupacional y no implicarán ningún costo para los trabajadores y, en la medida de lo posible, se realizarán durante la jornada de trabajo.

a. Controles y exámenes médicos ocupacionales

- 1. Exámenes para admisión de personal o de ingreso.** Estos exámenes se realizarán con el fin de determinar las condiciones de salud del trabajador al momento de su ingreso a la compañía, para prevenir la incompatibilidad entre él y los riesgos a que estará sometido en el cargo que desempeñe. Dicho examen se realizará a cada uno de los trabajadores que ingresan a la empresa.
- 2. Exámenes periódicos.** Se realizarán al personal con una periodicidad que dependerá de la evaluación de riesgos, para establecer los efectos causados por las fuentes de riesgo a los que han sido expuestos, estos exámenes se coordinarán con un Servicio Médico Externo, que elaborará un cronograma de trabajo antes del primer trimestre de cada año y llevará actualizada la carpeta de documentación de cada trabajador de la empresa.
- 3. Exámenes médicos de reingreso (post-incapacidad).** Su fin será el de establecer las condiciones de salud al reingreso, permitiendo así colaborar con la continuidad del tratamiento y prevenir incompatibilidades entre su nuevo estado y el desempeño de sus labores.

4. **Exámenes médicos de retiro.** Estos tendrán por objetivo verificar las condiciones de salud del trabajador en el momento de su desvinculación.
5. **Exámenes especiales:** .- El médico ocupacional practicará exámenes especiales a los trabajadores que están designados a trabajos de mayor riesgo como: trabajo en altura, trabajo en espacios confinados, subterráneos, manejo de sustancias químicas, manejo de explosivos, sometidos a presiones anormales y otros catalogados como tales.

Los exámenes especiales en los casos de trabajadores cuyas labores involucren alto riesgo para la salud, se realizarán semestralmente o a intervalos más cortos según la necesidad. Para trabajos realizados a altitudes superiores de dos mil quinientos (2.500) msnm, deberá someterse al examen especial para ascensos a grandes altitudes para determinar su aptitud.

b. Aptitud médica laboral

1. El médico de la empresa dictaminará mediante la evaluación de los resultados de los exámenes si el trabajador se encuentra apto o no apto, mediante el formato establecido en la compañía.
2. Se seleccionará el personal, en base a la valoración de los requerimientos psicofisiológicos de las tareas a desempeñarse, y en relación con los riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.
3. Se elaborará una ficha médica ocupacional al momento de ingreso de los trabajadores a la empresa, mediante el formulario que al efecto proporcionará el IESS.

c. Prestación de primeros auxilios

1. CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., cuenta en algunas áreas de trabajo (cocinas, bodegas, etc.) con un botiquín con los medicamentos indispensables para la atención de sus

trabajadores, en los casos de emergencia, por accidentes de trabajo o de enfermedad común repentina.

2. Si en el concepto del médico o de la persona encargada del servicio, según el caso, no se pudiera proporcionar al trabajador la asistencia que precisa, en el lugar de trabajo, ordenará el traslado del trabajador, a costo del empleador, a la unidad médica del IESS o al centro médico más cercano del lugar del trabajo, para la pronta y oportuna atención.

d. Protección de grupos de atención prioritaria y en condición de vulnerabilidad

1. Se controlará el trabajo de mujeres, menores de edad y personas disminuidas física y/o psíquicamente y contribuir a su readaptación laboral y social.
2. Se fomentará la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo

e. Protección y vigilancia para el adecuado mantenimiento de los servicios sanitarios generales

1. LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., Promocionará el adecuado mantenimiento de los servicios sanitarios generales, tales como: comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo.
2. Se observarán y se solucionarán los problemas encontrados en los factores del medio ambiente de trabajo y de las prácticas de trabajo que puedan afectar a la salud de los trabajadores.

f. Registros internos de la salud en el trabajo

Se mantendrá la información de la estadística de morbilidad, registros internos, historias clínicas del personal, los mismos deben estar a disposición de los trabajadores y los organismos de control cuando ellos lo requieran, y la responsabilidad será del Medico Ocupacional de Visita Periódica.

Los trabajadores tienen derecho a conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados dentro del plan de medicina ocupacional; asimismo, tienen derecho a la confidencialidad de dichos resultados, limitándose el conocimiento de los mismos al personal médico, sin que puedan ser usados con fines discriminatorios ni en su perjuicio.

CAPÍTULO III:

PROGRAMAS DE PREVENCIÓN.

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., cumple con la legislación nacional aplicable y vigente, en prevenir y reducir el uso y consumo de tabaco, alcohol y otras drogas en los trabajadores y trabajadoras de las empresas, a través de un programa de acciones y estrategias para el abordaje y atención integral en los espacios laborales, adoptando hábitos de vida saludable y fortaleciendo la gestión conjunta de empleadores y trabajadores.

1. Programa de Prevención al uso y consumo de drogas en espacios laborales

Del programa de prevención de uso y consumo de drogas en espacios laborales tienen el objetivo de promover, prevenir y reducir el consumo de alcohol, tabaco y otras drogas en las y los trabajadores de la empresas a través de acciones estratégicas para el abordaje y atención integral en los espacios laborales, adoptando hábitos de vida saludable y fortaleciendo la gestión conjunta de empleadores y trabajadores, todo acorde a los lineamientos de la Secretaria Técnica de Drogas, Ministerio de Salud Pública y el Ministerio de Trabajo, todo basado al Acuerdo Interinstitucional SETED-MDT-2016-001A.

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., se acoge a lo relacionado con el programa de prevención integral al uso y consumo de drogas, a ser ejecutadas obligatoriamente en los lugares de trabajo, por personal calificado, a fin de fomentar un ambiente saludable y de bienestar laboral. a. El programa preventivo incluirá los siguientes puntos:

1. Diagnóstico inicial en la prevención y reducción del uso y consumo de drogas.
2. Efectuar el programa integral de prevención y reducción del uso y consumo de drogas.
3. Establecer acciones definidas para la prevención del uso y consumo de tabaco, alcohol y otras drogas en espacios laborales.

4. Atención integral para el tratamiento de personas con problemas de consumo de tabaco, alcohol y otras drogas.
5. Implementar en la cultura organizacional la prevención y reducción del uso consumo de tabaco, alcohol y otras drogas.
6. Reducir el uso y consumo de tabaco, alcohol y otras drogas en espacios laborales.

2. Programa de Prevención de Riesgos Psicosociales

Del programa de prevención de riesgos psicosociales se establece que en todas las empresas e instituciones públicas y privadas, que cuenten con más de 10 trabajadores, se deberá implementar el programa de prevención de riesgos psicosociales, en base a los parámetros y formatos establecidos por la Autoridad Laboral, mismo que deberá contener acciones para fomentar una cultura de no discriminación y de igualdad de oportunidades en el ámbito laboral.

1. El programa deberá ser implementado y reportado cada año al Ministerio Rector del Trabajo, por medio del sistema que se determine para el efecto todo de acuerdo a la resolución No. MDT-2017-0082 sobre “LA ERRADICACIÓN DE LA DISCRIMINACIÓN EN EL ÁMBITO LABORAL.”
2. LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., identificará riesgos Psicosociales en base a un programa cuyo objetivo será, preservar y promover la mejora de la Seguridad y Salud en el Trabajo, que evalúe, controle y realice un seguimiento periódico, para considerar las relaciones de adaptación que deben establecerse entre los distintos individuos y grupos para la realización de las tareas encomendadas.
3. Para los casos de rotación de turnos, la misma será de conocimiento del trabajador con la suficiente anticipación, de manera que pueda organizar sus actividades extra laborales.
4. Para la empresa el bien que más le importa es la gente, por lo que evitará problemas de relación entre compañeros, fomentará la

responsabilidad en el trabajo, administrará con equidad las recompensas, promoverá la comunicación, y no permitirá el acoso, violencia psicológica o mobbing en ninguna de sus figuras.

5. En caso de acoso, violencia psicológica o mobbing en cualquiera de sus figuras, el colaborador podrá denunciar en forma escrita al Gerente General.

CAPÍTULO IV:

REGISTRO, INVESTIGACIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO, ENFERMEDADES PROFESIONALES E INCIDENTES.

1. Registro y estadísticas.

De accidentes:

- a) Será obligación del Técnico o responsable de Seguridad, el llevar el registro de los accidentes de trabajo e incidentes laborales ocurridos, así como la estadística de accidentabilidad respectiva.
- b) Establecer las consecuencias derivadas del accidente del trabajo;
- c) En los meses de Enero y Julio, el Técnico de Seguridad y Salud o responsable, junto con el médico del Servicio Médico de Empresa o el que realiza visitas periódicas para la vigilancia de la Salud, enviará una copia del concentrado de seis meses de la accidentabilidad y la morbilidad laboral al Ministerio de Trabajo e IESS.
- d) Puntualizar la responsabilidad de la organización laboral y del afiliado sin relación de dependencia o autónomo en relación al accidente de trabajo.
- e) Someter todos los accidentes e incidentes a investigación por parte del Responsable de Higiene y Seguridad de la empresa.
- f) Obligar que todos los accidentes e incidentes de trabajo sean notificados e investigados, para determinar el grado de impacto a los trabajadores e instalaciones, para así determinar las acciones correctivas y de control.
- g) El responsable de la prevención de riesgos será notificado inmediatamente de cualquier accidente y/o incidente, debiendo hacer constar el acontecimiento en un informe y registro estadístico.
- h) El responsable de la prevención de riesgos presentara a Gerencia y delegado de Higiene y Seguridad, un informe semestral de la evolución de la accidentalidad e incidencia laboral de la empresa.

- i) El reporte estadístico de accidente o incidente deberá ser realizado por el Responsable de Higiene y Seguridad. Para las estadísticas de la accidentabilidad se utilizar los índices reactivos:
 1. Índice de frecuencia.
 2. Índice de gravedad.
 3. Tasa de Riesgo

En estos índices solo se considerarán los accidentes causantes de incapacidad, los cuales son llamados también de tiempo perdido (*Lost Time Accident – LTA*). Para el cálculo de índices, tasas y otros indicadores, no se contarán los accidentes de trayecto y se calcularán en base a lo dispuesto en la reglamentación del IESS.

Derivadas del trabajo:

- a) Verificar que el diagnóstico de enfermedad ocupacional sea realizado por el médico a base de los criterios científicos de correlación clínico, epidemiológico, ambiental, laboratorio y legal.
- b) Controlar que las enfermedades ocupacionales sean reportadas por el Servicio Médico contratado hacia Trabajo Social, dependencia que a su vez reportará el caso al Departamento de Riesgos del Trabajo del IESS. Usando el formulario, titulado AVISO DE ENFERMEDAD PROFESIONAL.
- c) Realizar un seguimiento de los casos diagnosticados de enfermedad ocupacional acatando las instrucciones emitidas por la Comisión Valuadora de las Incapacidades del IESS y de manera preferente, se tomarán los casos para desarrollar programas de prevención tendientes a evitar su repetición.
- d) El Médico (ocasional), mantendrá un registro físico y digital de todas las evaluaciones médicas realizadas, del diagnóstico y del seguimiento de los casos. Las evaluaciones médicas serán manejadas única y exclusivamente por el Servicio Médico externo, garantizando confidencialidad.

2. Procedimiento en caso de accidente de trabajo y enfermedades profesionales

- a. Cuando ocurre un Accidente del Trabajo o una enfermedad laboral se deben realizar dos actuaciones de forma urgente:
 - Prestar los primeros auxilios al trabajador accidentado y preocuparse de que tenga la asistencia médica necesaria en forma oportuna, de igual manera en caso de una enfermedad laboral y
 - Denunciar o reportar el accidente o enfermedad al IESS utilizando el formulario de Informe de accidente del Trabajo o el de enfermedad laboral (plataforma digital, pág. Web. IESS) y dejar constancia de la ocurrencia del accidente y/o enfermedad.

Posteriormente, se deben tomar las medidas inmediatas para eliminar o controlar los riesgos presentes, de ser necesario; efectuar la investigación del siniestro o enfermedad para establecer las causas que lo originaron; señalar las medidas para eliminar y/o controlar los factores de riesgo de esas causas y verificar luego su cumplimiento.

3. Investigación

La Jefatura de Seguridad, Salud o el responsable de esta área realizará la investigación inmediatamente después de ocurrido el accidentes o incidentes de trabajo, (se deberá contar con un Procedimiento por escrito para este fin) contando con la participación de los trabajadores y de la jefatura del centro de trabajo respectivo, a fin de conocer la causa básica del accidente y adoptar medidas preventivas y/o correctivas que no permitan su repetición. Para el efecto, se utilizarán los formularios determinados por el IESS. El reporte de la investigación de accidente se realizará y entregará al IESS dentro de los tres (3) días luego de ocurrido el accidente.

Las recomendaciones derivadas de la Investigación del Accidente de Trabajo, deberán aplicarse de modo inmediato y obligatorio, comprobándose su eficacia mediante el correspondiente seguimiento. La Compañía llevará un registro semanalmente de incidentes y accidentes de origen laboral, cuya estadística será útil para el cálculo de los indicadores o

índices de accidentalidad y morbilidad laboral, los cuales se irán acumulando para obtener la estadística semestral y anual. Adicionalmente, se presentará al Ministerio de Relaciones Laborales y a la Subdirección Regional de Riesgos de Trabajo del IESS los registros del consolidado semestral de accidentalidad en los meses de enero y julio de cada año, o lo que corresponda.

Los objetivos principales de la investigación de accidente de trabajo son los siguientes:

- a) Establecer el derecho a las prestaciones del Seguro General de Riesgos del Trabajo (médicos asistenciales, económicos y preventivos);
- b) En el caso de empresa o institución contrastar el déficit de gestión existente en la prevención de riesgos laborales, que ocasionaron el accidente;
- c) Definir y motivar los correctivos específicos y necesarios para prevenir la ocurrencia y repetición de los accidentes de trabajo;
- d) Establecer las consecuencias derivadas del accidente del trabajo;
- e) Apoyar y controlar a las organizaciones laborales para que estas provean ambientes saludables y seguros a los trabajadores afiliados al IESS; a la aplicación de procedimientos de trabajo seguros en el caso de los afiliados sin relación de dependencia o autónomos y;
- f) Puntualizar la responsabilidad de la organización laboral y del afiliado sin relación de dependencia o autónomo en relación al accidente de trabajo.

4. Notificación

De accidentes de trabajo:

El Reglamento del Seguro de Riesgos del Trabajo del IESS CD 513. Menciona “El empleador está obligado a informar, en el término de diez (10) días contados desde la fecha del siniestro, a las unidades del Seguro General de Riesgos del Trabajo, sobre la ocurrencia del accidente de trabajo

que ocasionare lesión corporal, perturbación funcional o muerte del trabajador asegurado al igual que la enfermedad ocupacional”.

- a) Todo accidente debe ser notificado, investigado y reportado de acuerdo con el procedimiento de notificación, investigación y reporte de accidentes e incidentes de la empresa.
- b) El Técnico o el responsable de Seguridad, debe elaborar y entregar el reporte de notificación de todo accidente con baja, es decir, que causare la pérdida de más de una jornada laboral. Dicho reporte, debe ser enviado a la Dirección de Riesgos del Trabajo, en el término de diez (10) días, contados desde la fecha del siniestro. En caso de ser un accidente que involucre a un tercero, bajo la modalidad de Actividades Complementarias, Servicios Técnicos Especializados o Empresas Contratistas, los representantes de dichas empresas, deben proceder con la notificación de acuerdo con lo indicado anteriormente.
- c) El derecho a las prestaciones originadas por accidente de trabajo se genera desde el primer día de labor del trabajador, bajo relación de dependencia o sin ella.

Notificaciones de enfermedad derivada del trabajo:

Se considerarán enfermedades profesionales u ocupacionales las publicadas en la lista de la Organización Internacional del Trabajo OIT, así como las que determinare la CVIRP para lo cual se deberá comprobar la relación causa – efecto entre el trabajo desempeñado y la enfermedad crónica resultante en el asegurado, a base del informe técnico del SGRT.

Los criterios de diagnóstico para calificar Enfermedades Profesionales u Ocupacionales, deben ser consensuados por el médico ocupacional de las unidades provinciales de Riesgos del Trabajo; los que se encuentran en el listado de la resolución CD 513 del Seguro General de Riesgos del Trabajo:

- a) En los casos en que se advierta indicios de una enfermedad profesional u ocupacional, el empleador comunicará al Seguro General de Riesgos del Trabajo, mediante el aviso de enfermedad

profesional u ocupacional, en el término de diez (10) días, contados desde la fecha de realizado el Diagnóstico Médico Presuntivo Inicial por parte del médico de la empresa o de las unidades de salud. Cuando el diagnóstico lo realice el médico tratante del afiliado, el trabajador entregará dicho diagnóstico al empleador, fecha a partir de la cual se contará el término señalado en el inciso anterior.

- b) Para acceder al derecho a las prestaciones del Seguro General de Riesgos del Trabajo por enfermedad profesional u ocupacional, los trabajadores bajo relación de dependencia o sin ella, deberán acreditar por lo menos seis (6) aportaciones mensuales consecutivas o ciento ochenta (180) días inmediatos anteriores y de forma consecutiva, previo al diagnóstico inicial de la enfermedad profesional u ocupacional determinada por el médico ocupacional de las unidades provinciales de Riesgos del Trabajo.
- c) Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de Incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Relaciones Laborales, el representante legal de la empresa deberá ubicarlo en otra área de trabajo, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración.

5. Re-adequación, re-ubicación y re-inserción de trabajadores

- a. Se contribuirá a la reincorporación, a la vida laboral del asegurado de Riesgos del Trabajo en condiciones de seguridad y salud, considerando la capacidad laboral remanente.
- b. Readaptación Profesional.- Se coordinará con el Seguro General de Riesgos del Trabajo mediante el desarrollo de programas específicos, con el objetivo de incorporar a la vida laboral a los trabajadores que hayan sido calificados con algún tipo de incapacidad laboral a causa de un accidente de trabajo o enfermedad profesional u ocupacional.

- c. Reinserción Laboral.- Se ayudará a la reinserción laboral de los trabajadores con incapacidades derivadas de accidentes de trabajo o enfermedades profesionales u ocupacionales.

CAPÍTULO V:

INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN, CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS Y ENTRENAMIENTO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1. Información

El Responsable de Seguridad y Salud y el Médico Ocupacional, son los responsables de establecer los canales de información sobre los aspectos relacionados con la Salud Ocupacional, Seguridad Industrial y/o Control Ambiental. LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., tendrá la obligación de informar a todos el personal sobre los riesgos inherentes del trabajo y deberán realizar un proceso de inducción en el puesto de trabajo. Informarán sobre el proceso productivo y sus riesgos. Darán a conocer las medidas preventivas que se aplicarán en la actividad laboral, sus Políticas y Normativas internas.

2. Capacitación

- a. LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., capacita a todos sus colaboradores en los factores de riesgos significativos presentes en el lugar de trabajo y relacionados con las actividades en especial las de alto riesgo.
- b. Todo trabajador nuevo, antes de iniciar su actividad laboral, debe realizar el proceso de inducción, capacitación específica al puesto de trabajo.
- c. Las lecciones aprendidas generadas a partir de la ocurrencia de accidentes y/o incidentes ocurridos en la operación.
- d. Educación para la Salud.
- e. Se capacita a todo el personal en temas como:
 - Seguridad y Salud en el Trabajo, relacionados a su actividad y a la normativa vigente.
 - Brigadas de Emergencias.

- Plan de emergencia y contingencia.

3. Certificación por competencias laborales

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., promueve e impulsa el proceso de certificación por competencias laborales, que permite a sus trabajadores a obtener un aval oficial de los conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes que aplican en el desempeño de sus oficios. Actualmente ya no se emiten Licencias de Prevención de Riesgos Laborales, y en cumplimiento de los Acuerdos MDT-2017-0067 y MDT-2017-0068, todos los trabajadores que realicen labores concernientes a instalaciones eléctricas, de construcción, operadores de aparatos elevadores, operadores de vehículos de transporte de carga, deberán obtener la Certificación de Competencias Laborales en Prevención de Riesgos Laborales ante los Organismos Evaluadores de la Conformidad para la Certificación de Personas (OEC), mismos que deberán encontrarse acreditados ante la Secretaria Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional (SETEC).

En cumplimiento a los Acuerdos Ministeriales antes mencionados N° 067, 068 -2017 publicado en el Registro Oficial Suplemento Nro.13, si se diera el caso LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA. procederá a capacitar a todo su personal, involucrado en las actividades laborales concernientes y detalladas en los Acuerdos Ministeriales antes citados, incluidos aquellos que ejerzan cargos de responsabilidad tales como: jefaturas, jefes de áreas, y contratistas, obteniendo la certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales, tal como indica la ley.

La Certificación de Competencias Laborales beneficia tanto a la empresa como a los trabajadores. A la empresa, porque contribuye a que ofrezca un mejor servicio a sus clientes transmitiéndoles confianza. También fortalece sus políticas internas de calidad y los procesos de mejora del trabajo, posibilitando una mejor gestión del personal en cuanto a su remuneración, planificación, promoción, especialización, etc. La Certificación de

Competencias Laborales también beneficia a los trabajadores porque mejora las oportunidades de empleo, incentiva el desarrollo de habilidades adquiridas y otorga un reconocimiento público de la experiencia laboral.

4. Entrenamiento

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., realiza el entrenamiento correspondiente, en la preparación del personal, en busca a perfeccionar el desarrollo de una actividad en gestión de riesgos a las actividades a realizar, la cual se desarrolla en el proceso de contratación y retroalimentación de los conocimientos al personal antiguo de la empresa, por parte de los Jefes o Supervisores de áreas en las que se van a desempeñar:

- a. El entrenamiento se impartirá antes del inicio de las actividades u operaciones y cuando se produzcan cambios en las funciones que desempeñen o se introduzcan nuevas tecnologías o modificaciones en los equipos de trabajo.
- b. Se realizará dentro de la jornada de trabajo, o fuera de ella.
- c. Se repetirá periódicamente en forma de cursos de actualización.
- d. Debe llevarla a cabo personal cualificado, debidamente formado y con los conocimientos y experiencia probada en trabajos de atención de emergencias.
- e. La formación debe incluir una parte práctica, para entrenar al trabajador en aspectos prácticos como, por ejemplo, el uso de los equipos de protección colectiva e individual.

CAPÍTULO VI:

INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., cumple y acepta las sanciones que se establecen en los artículos 435 y 628 del Código de Trabajo y artículo 7 del Mandato Constituyente Numero 8. Las sanciones a los trabajadores se aplican conforme lo disponga el Reglamento Interno de Trabajo. Las faltas muy graves pueden sancionarse conforme lo determina el Código del Trabajo.

1. Incumplimientos

- a. Son faltas leves, aquellas que contravienen al presente reglamento, a las normas de seguridad, procedimientos y/o PETS, entre otras, pero que no ponen en peligro la seguridad física del trabajador, ni de otras personas, ni la seguridad de las instalaciones.
- b. Se considera faltas graves, cuando por primera vez debido a desconocimiento o inobservancia de los hechos, el trabajador pone en peligro su seguridad, de terceros y de los bienes de la empresa.
- c. Se considera faltas muy graves, la reincidencia a las faltas leves, a partir de la segunda falta, graves, violación al presente reglamento que con conocimiento del riesgo o mala intención, ponga en peligro su vida, la de terceros y/o de las instalaciones, equipos y bienes de la empresa.

2. Sanciones

Se toman medidas disciplinarias contra los trabajadores que a sabiendas persisten en llevar a cabo prácticas inseguras o peligrosas para él, sus colaboradores y para la empresa, dichos casos serán revisados, estudiados y calificados, las sanciones que puede aplicar la empresa de conformidad al Reglamento Interno de Trabajo, de acuerdo a la gravedad de la falta, son:

- a. Amonestación Verbal
- b. Amonestación escrita
- c. Multa de hasta el 10% de la remuneración mensual 5.

d. Terminación de la relación laboral previo visto bueno de conformidad con lo previsto en el Art. 172 del Código de Trabajo.

LA EMPRESA CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA., puede dar por terminado el contrato de trabajo, previo visto bueno por no acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la ley, por sus reglamentos o por la autoridad competente; o por contrariar sin debida justificación las prescripciones y dictámenes médicos.

Los trabajadores están obligados a acatar las medidas disciplinarias y de prevención, seguridad y salud determinadas en los reglamentos y facilitados por el empleador. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo.

DISPOSICIONES GENERALES

Quedan incorporadas al presente Reglamento de Higiene y Seguridad en el Trabajo, todas las disposiciones contenidas en el Código de Trabajo, sus reglamentos, los reglamentos sobre seguridad y salud ocupacional en general, las normas y disposiciones emitidas por el IESS y las normas internacionales de obligatorio cumplimiento en el País, las mismas que prevalecerán en todo caso.

Una vez aprobado y registrado el presente reglamento por el MDT, tendrá una vigencia de dos años; se realizará la entrega de un ejemplar de mano y su contenido será difundido a todos los colaboradores de la empresa empleando los medios de información disponibles.

DISPOSICIONES FINALES

El presente Reglamento de Higiene y Seguridad entrará en vigencia a partir de la aprobación por parte del Director Regional del Trabajo y Servicio Público.

Dado en la ciudad de Quito, el día 25 del mes de julio del año 2020.

SUSCRITO POR:

Firma: ----- Empleador/representante Legal	Firma: ----- Responsable de la propuesta
Nombre:	Nombre: Steffano Santos
Cédula/Pasaporte:	Cédula/Pasaporte: 1750177766

Resultados Esperados

Con la elaboración del Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional como también con la identificación y evaluación de riesgos laborales (Matriz de Riesgos Laborales), la empresa Caterquito Ecuador Cía. Ltda., espera obtener los siguientes resultados:

- Aportar una mejora continua en la gestión, mediante la integración de la prevención en todos los niveles jerárquicos y organizativos.
- Ayudar a conseguir una cultura común en prevención, entre las diferentes áreas y niveles de la empresa.
- Ayudar a la empresa en el cumplimiento de los requisitos legales y normativos vigentes relativos a prevención de riesgo laboral.
- Reforzar la motivación de los trabajadores, a través de la creación de un lugar y un ambiente de trabajo ordenado, más propicio y más seguro.
- Evitar las sanciones o paralizaciones de las actividades, causadas por el incumplimiento de la legislación en materia de prevención de riesgos laborales.
- Proporcionar una potenciación de la imagen de la empresa de cara a los clientes, la sociedad y la administración, demostrando el compromiso de la empresa con la seguridad y salud en la empresa.
- Reducir el número de accidentes en el trabajo y enfermedades laborales, ya que se implementaran medidas preventivas y correctivas de acuerdo a los riesgos identificados.

Cronograma de Actividades

Tabla 19.

Cronograma de Actividades para la Aplicación de la Propuesta

Ítems	Actividad	Jul.				Ago.				Sep.				Oct.			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Subir el Reglamento y Matriz de Riesgos Laborales para su aprobación por parte del MDT a través de la plataforma del Sistema Único de Trabajo (SUT).																
2	Aprobación por parte del MDT del Reglamento y Matriz de Riesgos Laborales a través de la plataforma del SUT.																
3	Socialización del Reglamento y de la Matriz de Riesgos a los trabajadores del área administrativa.																
4	Socialización del Reglamento y de la Matriz de Riesgos a los trabajadores del área operativa o de campo.																
5	Cumplimiento de las medidas preventivas y correctivas sugeridas en la Matriz de Riesgos Laborales realizada.																
6	Evaluación de cumplimiento de las medidas preventivas y correctivas propuestas en la Matriz de Riesgos Laborales.																

Elaborado por: Investigador

Análisis de Costos

Tabla 20.

Cronograma Valorado para la Aplicación de la Propuesta

Ítems	Actividad	Cantidad	Costo		Fecha de Cumplimiento
			Unitario (\$)	Total (\$)	
1	Escaneo del Reglamento y Matrices de Riesgos Laborales en un local de copiado profesional.	50	0.20	10	31/07/2020
2	Traslado del Técnico de Seguridad y Salud Ocupacional a cada campo para la socialización del Reglamento y de la Matriz de Seguridad y Salud Ocupacional.	3	100	300	11/09/2020
3	Elaboración de ejemplares de bolsillo de los Reglamentos de Seguridad y Salud Ocupacional Aprobados por el MDT.	100	3	300	24/08/2020
4	Impresión de las Matrices por puestos de trabajo en un material resistente a la lluvia y la humedad.	25	7	175	24/10/2020
5	Compra de señalética de Seguridad y Salud Ocupacional.	50	10	500	31/08/2020
6	Alquiler de equipo para mediciones de ruido (sonómetro).	1	100	100	07/08/2020
7	Alquiler de equipo para mediciones de luz (luxómetro).	1	100	100	07/08/2020
8	Compra de equipo de protección personal (EPP), guantes para temperaturas altas.	6	20	120	31/08/2020
9	Compra de EPP, guantes anti-corte.	6	120	720	31/08/2020
10	Compra de EPP, protector auditivo, tipo diadema, para lavandería.	3	50	150	31/08/2020
TOTAL				2475	

Elaborado por: Investigador

Cálculo del Valor actual neto (VAN):

Año	Flujo Beneficio	Flujo Costo	Flujo Neto
1	2970	2475	5445

* Según el informe de la Agencia Europea para la Seguridad y Salud en el Trabajo (OHSAS), indican que: por cada dólar que se invierte en prevención hay un retorno de 2.2 dólares. (Gabinete Comunicación IICV, 2016). Este criterio emitido por OHSAS es aplicable mundialmente, desde luego incluido el Ecuador, ya que actualmente las empresas están optando implementar controles internos de prevención de accidentes y enfermedades como inversión para garantizar la permanencia en el tiempo de sus negocios y utilidades sobre su capital. Es posible que en el Ecuador, el desconocimiento de la importancia de las inversiones en Seguridad y Salud Ocupacional pueda generar la falsa impresión de que son gastos, innecesarios para la gestión del negocio y que solamente sirven para evitar la multa por incumplimientos de las obligaciones impuestas por las autoridades, sin embargo actualmente muchos empresarios creen que el gasto que se destina en prevenir y mantener la salud del trabajador se la debe plantear como una inversión, porque a base de este rubro se puede lograr mejoras en la productividad y por ende en la rentabilidad.

$$VAN = \text{Inversión Inicial} + \frac{FN_1}{(1+i)^1} + \dots + \frac{FN_n}{(1+i)^n}$$

Datos:

Inversión Inicial = -\$2475

Tasa de Interés = 5%

$$VAN = -2475 + \frac{5445}{(1+0,05)^1}$$

$$\text{VAN} = \$2710,7$$

Como el VAN es positivo, la inversión es viable.

Cálculo de la Tasa Interna de Retorno (TIR):

Es la tasa de descuento que hace que el VAN sea igual a cero. Se trata, pues, de despejar la “k” de la siguiente fórmula:

$$0 = -2475 + \frac{5445}{(1+k)^1}$$

$$2475 = \frac{5445}{(1+k)}$$

$$2475(1+k) = 5445$$

$$2475 + 2475k = 5445$$

$$2475k = 5445 - 2475$$

$$2475k = 2970$$

De esta fórmula se despeja la “k”:

$$k = \frac{2970}{2475}$$

$$k = 1,2$$

$$k = 1,2 \times 100$$

$$k = 120\%$$

Se comprueba que devolverá el valor del 120%, por lo tanto la inversión de este proyecto es sumamente rentable.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones:

- A partir de la información sobre la empresa, características y complejidad del trabajo, sobre las materias primas y los equipos de trabajo existentes se procedió a la determinación de los elementos peligrosos y a la identificación de los riesgos de los trabajadores por puesto de trabajo, número de personas expuestas a los riesgos, toda esta información se encuentra detallada en las siguientes tablas: Tabla 1: Identificación Inicial de Riesgos (Bodeguero); Tabla 3: Identificación Inicial de Riesgos (Personal de Cocina); Tabla 5: Identificación Inicial de Riesgos (Lavandero); Tabla 7: Identificación Inicial de Riesgos (Camarero); Tabla 9: Identificación Inicial de Riesgos (Salonero); Tabla 11: Identificación Inicial de Riesgos (Posillero); Tabla 13: Identificación Inicial de Riesgos (Supervisor); Tabla 15: Identificación Inicial de Riesgos (Panadero); Tabla 17: Identificación Inicial de Riesgos (Administrativo).
- Se hizo la respectiva evaluación de los riesgos para cada uno de los puestos de trabajo y la propuesta de medidas preventivas y correctivas para el debido control de los riesgos que en dichas áreas de trabajo se presentaron. De los cuales se puede concluir que los riesgos más altos y de mayor impacto en los trabajadores son el Riesgo físico, incendios y ruido; Riesgo ergonómico, posturas; Riesgo químico, material particulado; y Riesgos biológicas, bacterias; de acuerdo a las matrices de las tablas: Tabla 2: Matriz de Riesgos (Bodeguero); Tabla 4: Matriz de Riesgos (Personal de Cocina); Tabla 6: Matriz de Riesgos (Lavandero); Tabla 8: Matriz de Riesgos (Camarero); Tabla 10: Matriz de Riesgos (Salonero); Tabla 12: Matriz de Riesgos (Posillero); Tabla

14: Matriz de Riesgos (Supervisor); Tabla 16: Matriz de Riesgos (Panadero); Tabla 18: Matriz de Riesgos (Administrativo). los controles existentes en estos factores de riesgos no son los de mayor eficacia y pueden ocasionar consecuencias de accidentes y enfermedades profesionales a los trabajadores.

- Los resultados positivos para la empresa al realizar el Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional, que se encuentra en el Capítulo III de este documento, como también la Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos pueden ser muchos desde la disminución de costos por indemnizaciones, demandas civiles y penales, problemas como ausentismos por enfermedades y accidentes laborales, por último la imagen corporativa por ser una empresa con un buen cuidado de sus trabajadores y tener buenas condiciones para el trabajo.

Recomendaciones:

- El empleador deberá realizar la Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos de manera anual, cada vez que se presente un accidente, cuando se cambien los procesos, la infraestructura e implementos de trabajo, ya que los peligros y los riesgos pueden cambiar.
- Teniendo en cuenta la Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos, la empresa deberá implementar las medidas preventivas y correctivas sugeridas con cada uno de los riesgos identificados en cada puesto de trabajo.
- El empleador deberá actualizar cada dos años su reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional de la empresa, ya que es el tiempo de vigencia establecido por el MDT. Se recomienda socializar el Reglamento como también la Matriz de Riesgos Laborales a todos los trabajadores de la empresa utilizando diferentes métodos: charlas, carteleras, redes sociales, etc.

Bibliografía

- Alvarado, C. (20 de Abril de 1999). *Academia.edu*. Obtenido de Academia.edu: http://www.bvsde.paho.org/cursoa_epi/e/lecturas/mod2/articulo4.pdf
- Céspedes, G., & Martínez, J. (2016). Análisis de la Seguridad y Salud en el trabajo en el Sistema Empresarial Cubano. *Revista Latinoamericana de Derecho Social*, 2-3.
- Chávez, C. (2020). Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. *EIDOS*, 13-17.
- Gabinete Comunicación IICV. (28 de Marzo de 2016). *Ingenieros Industriales Comunitat Valenciana*. Obtenido de Ingenieros Industriales Comunitat Valenciana: iicv.net/blog/invertir-en-prevencion-de-riesgos-laborales-es-rentable/
- Jenny. (28 de Junio de 2016). *jesocatering.com*. Obtenido de jesocatering.com: jesocatering.com/?p=8196
- OHSAS 18001. (04 de Diciembre de 2014). *OHSAS 18001. Matriz IPER*. Obtenido de OHSAS 18001. Matriz IPER: nueva-iso-45001.com/2014/12/ohsas-18001-matriz-iper/
- PapaOttoAdmin. (14 de Marzo de 2017). *papaotto.com*. Obtenido de papaotto.com: papaotto.com/2017/03/14/sabiasque/
- SUT. (02 de Junio de 2020). *Sistema Único de Trabajo*. Obtenido de Sistema Único de Trabajo: sut.trabajo.gob.ec
- Terán, E. (20 de Septiembre de 2007). *boards4.melodysoft.com*. Obtenido de boards4.melodysoft.com: <http://boards4.melodysoft.com/cienciaysociedad/la-investigacion-y-sus-tipos-1315.html?MAXMSGs=10&ORDERBY=0>
- Vallejo, R. (08 de Noviembre de 2019). *studocu.com*. Obtenido de studocu.com: <https://www.studocu.com/ec/document/escuela-superior-politecnica-de->

chimborazo/ingenieria-en-mantenimiento-industrial/apuntes/seguridad-en-el-trabajo/4580465/view

	Traslado de productos congelados hacia cuartos fríos	3 5	3 5	4	8	5	4	6	5	6	7	6	8					
	Almacenar, arreglar productos en bodega (abastos)	1 2	1 2			5		5	5	5	6	7	6	8				
	Almacenar, arreglar productos refrigerados y congelados en cuartos fríos	1 2	1 2	7				4		5	6	4	7	5	8			
	Control y supervisión de bodegas y cuartos fríos	1 2	1 2	6		5	4		4			4	7	6	8			
	Tareas administrativas de bodega	1 2	1 2									6	7	6	8			
TRANSPORTE	TRANSPORTAR																	
	Transportar vía terrestre productos alimenticios	6	6	4				8		5		6	6	6	4	7	6	
	Transportar vía fluvial (gabarra), camión de productos alimenticios	6	6	5				8					6	6	4		7	
	Transportar vía fluvial (botes) personal, hacia los campos	2 2	2 2	7	7			8										7
	Transportar vía terrestre, personal hacia los	1 3 0	1 3 0	4				8		4								7

Anexo 2: Certificado de Aprobación del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional por parte del MDT caducado



APROBACIÓN

CONSIDERANDO:

Que el artículo 434 del Código de Trabajo establece: "En todo medio colectivo y permanente de trabajo que cuenta con más de diez trabajadores, los empleadores están obligados a elaborar y someter a aprobación del Ministerio del trabajo, por medio de la Dirección Regional del Trabajo, un reglamento de higiene y seguridad, el mismo que será renovado cada dos años".

Que el Proyecto de reglamento higiene y seguridad de la empresa CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA. , domiciliada en el cantón QUITO provincia de PICHINCHA, fue presentado con fecha 04/04/2018 para su aprobación por intermedio de su representante legal debidamente legitimado.

RESUELVE:

Art. 1.- Aprobar el reglamento higiene y seguridad de la empresa CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA.; con domicilio en la Provincia de PICHINCHA, Cantón QUITO.

Art. 2.- Quedan incorporadas al reglamento higiene y seguridad de la empresa CATERQUITO ECUADOR CIA. LTDA. las disposiciones del Código del Trabajo, que prevalecerán en todo caso, así como lo convenido en el Contrato Colectivo, si lo hubiere;

Art. 3.- Todo lo que se contraponga con la Constitución de la República del Ecuador, a los Tratados Internacionales en materia laboral y al Código de Trabajo se entenderán como nulos.

Art. 4.- La presente Resolución junto al Reglamento Higiene y Seguridad deberán ser exhibidos permanentemente en lugares visibles del lugar del trabajo.

Art. 5.- Se deja constancia de la Dirección Regional de Trabajo y Servicio Público deslinda cualquier tipo de responsabilidad, respecto de la veracidad y autenticidad de la información y documentación anexa para la aprobación del presente reglamento.

Con sentimiento de distinguida consideración,

Abg. Edgar Patricio Camino Villanueva
DIRECTOR REGIONAL DE TRABAJO Y SERVICIO PUBLICO DE QUITO
MINISTERIO DEL TRABAJO

Anexo 3: Estructura del Reglamento de Seguridad y Salud Ocupacional





1. INSTRUCTIVO PARA EL TRÁMITE DE CARGA DE REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD

El presente instructivo indica los documentos que deben ser cargados para la aprobación del Reglamento de Higiene y Seguridad, en el Sistema Único de Trabajo (SUT), en módulo de salud y seguridad en el trabajo en apego a lo establecido a la normativa legal vigente.

Esta acción está siendo realizada con la finalidad de llevar a cabo un proceso de simplificación de trámites para de esta manera proporcionar al usuario una herramienta informática que sea de fácil manejo y entendimiento.

Una vez aprobado el Reglamento de Higiene y Seguridad podrá descargar la resolución de aprobación que tendrá un código QR. Así mismo se podrá descargar el convenio de responsabilidad y uso de medios electrónicos y la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales que también tendrán un código QR.

2. DOCUMENTOS A SER CARGADOS

2.1. CONVENIO DE RESPONSABILIDAD Y USO DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

De acuerdo a lo estipulado en la normativa legal vigente, para la aprobación del reglamento de higiene y seguridad se deberá cargar el convenio de responsabilidad y uso de medios electrónicos, disponible en el sistema SUT.

El documento deberá ser cargado en formato PDF.

2.2. MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES

Se debe cargar en el sistema la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales que la empresa utilizó para el efecto. Es importante utilizar una metodología reconocida y validada nacional o internacionalmente.

El documento deberá ser cargado en formato PDF y con un tamaño máximo de 2 MB.

2.3. REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD

El presente formato debe ser adaptado conforme lo establecido en la normativa legal vigente de acuerdo a las necesidades propias de la empresa y/o institución pública y privada, siguiendo la estructura establecida por el Ministerio del Trabajo. Cabe indicar que en apego a lo establecido en el artículo 434 del Código del Trabajo, los empleadores con más de diez (10) trabajadores están sujetos a elaborar y someter a la aprobación el reglamento de higiene y seguridad, mismo que deberá ser renovado cada dos (2) años.

El documento deberá ser cargado en formato PDF y con un tamaño máximo de 2 MB.



ESTRUCTURA DEL REGLAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN

1. Registro único de contribuyentes (RUC)
2. Razón Social
3. Actividad Económica
4. Tamaño de la Empresa / Institución
5. Centros de Trabajo
6. Dirección

DATOS GENERALES DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN

1. Objetivos
2. Ámbito de aplicación

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Formulación de la política institucional en materia de seguridad y salud en el trabajo.

CAPÍTULO I: DISPOSICIÓN REGLAMENTARIAS

1. Obligaciones generales del empleador.
 - Decisión 584, Art 11.
 - Código del Trabajo, Art 42, 410.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 11.
 - Acuerdo Ministerial Nro. MDT-2017-135.
2. Obligaciones generales y derechos de los trabajadores.
 - Decisión 584, Art 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24.
 - Código del Trabajo, Art 410
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 13.
 - Acuerdo Ministerial 1404, Art 18.
3. Prohibiciones del empleador y trabajadores.
 - Empleador:
 - Código del Trabajo, Art 44, 46.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 187.
 - Trabajador:
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 188.
4. Responsabilidades de los gerentes, jefes y supervisores.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 11, Numeral 15.
5. Obligaciones y responsabilidades de los técnicos, responsables en materia de prevención de riesgos laborales.
 - Decisión 584, Art 11, Literal a).
 - Resolución 957, Art 5.



- Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135, Art 10, Literal d).
 - Acuerdo Ministerial No. 174.
- b. Brigadas y Simulacros**
- Acuerdo Ministerial No. 1257, Art 264.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135, Art 10, Literales m), n).
 - Resolución 020-INS-DIR-ARCOM-2014.
- c. Planes de contingencia**
- Decisión 584, Art 16.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135, Art 10, Literales d).
- 6. Documentos técnicos de Higiene y Seguridad:**
- a. Planos de centro de trabajo**
- Decreto Ejecutivo 2393, Art 15, numeral 2.
- b. Recinto laboral empresarial**
- Decreto Ejecutivo 2393, Art 15, Literal g), Numeral 1.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135, Art 10, Literales e).
- c. Áreas de puestos de trabajo**
- Decreto Ejecutivo 2393, Art 15, Literal g), Numeral 2.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135, Art 10, Literales e).
- d. Detalles de los recursos**
- Decreto Ejecutivo 2393, Art 15, Literal g), Numeral 3.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135, Art 10, Literales e).
- e. Rutas de evacuación de emergencia**
- Decreto Ejecutivo 2393, Art 15, Literal g), Numeral 4; Art 160.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135, Art 10, Literales e).
- 7. Gestión de Salud en el Trabajo:**
- a. Controles y exámenes médicos ocupacionales**
- Decisión 584, Art 14.
 - Código del Trabajo, Art 141, 142, 143.
 - Acuerdo Ministerial No. 1404, Art 11, Numeral 2.
 - Reglamento General a la Ley Orgánica del Servicio Público, Art 230.
- b. Aptitud médica laboral**
- Acuerdo Ministerial No. 1404, Art 11, Numeral 1, Literal c), Numeral 2, Literal a).
- c. Prestación de primeros auxilios**
- Decisión 584, Art 15.
 - Código del Trabajo, Art 430.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 46, 47.
- d. Protección de grupos de atención prioritaria y en condición de vulnerabilidad**
- Decisión 584, Art 11, Literales b, c, e, h, k; Art 18, 24, 25, 27.
 - Ley Orgánica de discapacidades Art 16, 19, 45, 52.
 - Código del Trabajo Art. 42, Numeral 33, 34, 35.



- Código del Trabajo, Art 430.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 15.
 - Acuerdo Ministerial 1404, Art 11, 13, 14, 15, 16, 17.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135 (registro)
6. Obligaciones de contratistas, subcontratistas, fiscalizadores, otros.
- Código del Trabajo, Art 41.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 12.
 - Reglamento del Mandato Constituyente número 8.
7. Responsabilidades y obligaciones en espacios compartidos entre empresas o instituciones.
- Decisión 584, Art 17.
 - Resolución 957, Art 2.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 12.
 - Reglamento del Mandato Constituyente número 8.

CAPÍTULO II: GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN EL TRABAJO

1. Organismos paritarios, conformación y funciones (comité, subcomité y/o delegados)
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 14.
 - Resolución 957, Art 10, 11, 13, 14.
 - Acuerdo Ministerial No. MDT-2017-135 (registro)
2. Gestión de riesgos laborales propios de la empresa:
 - a. Identificación (Cómo se realizará la identificación de peligros laborales)
 - b. Medición (Higiene industrial)
 - c. Evaluación (Cómo se evaluará los riesgos laborales identificados)
 - d. Control (Fuente, medio, receptor, ingenieril, administrativo)
 - e. Planificación (De las medidas de control)
 - f. Ejecución (De las medidas de control)
 - g. Seguimiento y Mejora Continua (De la gestión de riesgos laborales)
3. De los trabajos de alto riesgo y/o especiales
 - Decisión 584, Art 11, Literal e).
 - Resolución 957, Art 1.
 - Acuerdo Ministerial 136, Jornadas especiales de trabajo.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 26, 27, 28, 29, 23, 54.
4. Señalización de Seguridad
 - Decreto Ejecutivo 2393, Capítulo VII – Señalización de Seguridad.
 - NTE INEN ISO 3864-1.
5. Prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos:
 - a. Plan de Emergencia
 - Decisión 584, Art 16.
 - Resolución 957, Art 1, Literal d, Numeral 4, 5, 6.



- Acuerdo Ministerial 1404 Art. 11, Numeral 5, Literal c).
 - Acuerdo Interministerial MSP-MDT-003-2019.
 - Acuerdo Interministerial MSP-MDT-00003-2019.
- e. Protección y vigilancia para el adecuado mantenimiento de servicios sanitarios generales
- Resolución 957, Art 5, Literal c).
 - Acuerdo Ministerial 1404 Art. 11, Numeral 1, Literal d).
- f. Registros internos de la salud en el trabajo
- Código del Trabajo Art. 144.
 - Acuerdo Ministerial 1404 Art. 11, Numeral 3.

CAPÍTULO III: PROGRAMAS DE PREVENCIÓN

1. Programa de Prevención al uso y consumo de drogas en espacios laborales
 - Acuerdo Interinstitucional No. SETED-MDT-2016-001-A.
 - Acuerdo Ministerial No. 135, Art 10, Literal f).
2. Programa de Prevención de Riesgos Psicosociales
 - Acuerdo Ministerial No. 082.
 - Acuerdo Ministerial No.135, Art 10, Literal f).
 - Acuerdo Ministerial No. 398.

CAPÍTULO IV: REGISTRO, INVESTIGACIÓN Y NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO, ENFERMEDADES PROFESIONALES E INCIDENTES

1. Registro y estadísticas
 - Decisión 584, Art 11, Literal f).
 - Resolución 957, Art 11, Literal f).
 - Reglamento General a la Ley Orgánica del Servicio Público, Art 231.
 - Acuerdo Ministerial 1404 Art. 11, Numeral 3, Literal d).
 - Acuerdo Ministerial 132.
 - Resolución CD 513.
2. Procedimiento en caso de accidente de trabajo y enfermedades profesionales
 - Decisión 584, Art 11, Literales f), g).
 - Resolución 957, Art 11, Literales m), n).
 - Código del Trabajo Art. 42, Numeral 31.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 11, Numeral 14.
 - Acuerdo Ministerial No.135, Art 10, Literal a).
 - Acuerdo Ministerial No.174, Art 11, 136, 137.
 - Acuerdo Ministerial No. 1404 Art. 11, Numeral 3, Literales b), c), d).
 - Resolución CD 513.
3. Investigación
 - Decisión 584, Art 11, Literal g).
 - Resolución 957, Art 1, Literal d), Numeral 1.



- Reglamento General a la Ley Orgánica del Servicio Público, Art 231.
 - Acuerdo Ministerial No.174.
 - Resolución CD 513.
4. Notificación
- Decisión 584, Art 11, Literal f).
 - Código del Trabajo Art. 42, Numeral 31.
 - Decreto Ejecutivo 2393, Art 11, Numeral 14.
 - Acuerdo Ministerial No.135, Art 10, Literal a).
 - Acuerdo Ministerial No.132.
 - Resolución CD 513.
5. Re-adequación, re-ubicación y re-inserción de trabajadores
- Decreto Ejecutivo 2393, Art 11, Numeral 7.
 - Resolución CD 513.

CAPÍTULO V: INFORMACIÓN, CAPACITACIÓN, CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS Y ENTRENAMIENTO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Información
- Decisión 584, Art 11, Literal h).
 - Resolución 957, Art 1, Literal c), Numeral 2.
 - Decreto Ejecutivo 2393.
2. Capacitación
- Decisión 584, Art 11, Literal h), i); Art 24, Literal j).
 - Resolución 957, Art 1, Literal c), Numeral 5.
 - Decreto Ejecutivo 2393.
 - Acuerdo Ministerial No. 1404.
 - Resolución 020-INS-DIR-ARCOM-2014.
3. Certificación por competencias laborales
- Acuerdo Ministerial No. 0174, Reformado por el Acuerdo Ministerial No. 067.
 - Acuerdo Ministerial No. 013, Reformado por el Acuerdo Ministerial No. 068.
4. Entrenamiento
- Decreto Ejecutivo 2393, Art 175, Numeral 4, Literal d).
 - Reglamento General a la Ley Orgánica del Servicio Público, Art 231.

CAPÍTULO VI: INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES

1. Incumplimientos
- Tipificación de faltas: Criterios generales para considerar falta leve, grave y muy grave.
Código de Trabajo; Art. 172 numeral 7, Art. 410 y LOSEP.
 - Código del Trabajo Art. 46.



- Acuerdo Interinstitucional No. SETED-MDT-2016-001-A.

2. Sanciones

- Conforme lo establecido en el Reglamento Interno de Trabajo, LOSEP.
- Código del Trabajo Art. 46.
- Acuerdo Interinstitucional No. SETED-MDT-2016-001-A.

DEFINICIONES

DISPOSICIONES GENERALES

DISPOSICIONES FINALES

El presente Reglamento de Higiene y Seguridad entrará en vigencia a partir de la aprobación por parte del Director Regional del Trabajo y Servicio Público.

Dado en la ciudad de....., el día..... del mes de.....del año.....

Firma: Empleador / Representante Legal	Firma: Responsable / Técnico de SST
Nombre:	Nombre:
Cédula / Pasaporte:	Cédula / Pasaporte:

Anexo 4: Sonómetro y Luxómetro utilizados en las mediciones de ruido y de iluminación

Características del Sonómetro:

El rango de medición del equipo es: 30 – 130 dB. Ajustado den ponderación con escala A y respuesta lenta en diferentes rangos de acuerdo a los niveles de ruido de las áreas en estudio. El equipo de medición cumple los requerimientos señalados en las normas IEC651 tipo 2, ANSI s1.4 tipo 2.



Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Características del Luxómetro:

Este medidor de luz atrae sobre todo por su gran rango de medición de la luz desde 0 a 400.000 lux. Además, este medidor de luz cuenta con una gran pantalla que posee una representación adicional en un gráfico de barras. El medidor de luz está registrado según CNS 5199 clase II.



Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Anexo 5: Certificado de Calibración de los Equipos de Medición



Fuente: Caterquito Ecuador Cía. Ltda.

Anexo 6: Formato de Identificación Inicial de Riesgos

EMPRESA:					
ACTIVIDAD:					
OBJETIVO:					
PUESTO DE TRABAJO:					
# DE TRABAJADORES		H ()		M ()	
RIESGOS	RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS (PROMEDIO)	OBSERVACIONES
RIESGOS MECÁNICOS	1	Caídas al mismo nivel			
	2	Caídas a distinto nivel			
	3	Caída de objetos / material			
	4	Golpes contra objetos			
	5	Cortes por objetos / herramientas			
	6	Atrapamiento por o entre objetos			
	7	Atrapamiento por vuelco de vehículos			
	8	Golpes de aire comprimido			
	9	Quemaduras			
	10	Derrumbes			
	11	Atropello o golpes por vehículos			
RIESGOS FÍSICOS	1	Ruido			
	2	Vibración			
	3	Contactos eléctricos directos			
	4	Contactos eléctricos indirectos			
	5	Temperaturas altas			
	6	Temperaturas abatidas			
	7	Cambios bruscos de temperatura			
	8	Condiciones climáticas severas			
	9	Descargas eléctricas			
	10	Iluminación baja o deficiente			
	11	Exposición a radiaciones ionizantes			
	12	Exposición a radiaciones no ionizantes			
	13	Incendios			
	14	Explosiones			
	15	Trabajo en espacios confinados			
RIESGOS	1	Material particulado			

EMPRESA:						
ACTIVIDAD:						
OBJETIVO:						
PUESTO DE TRABAJO:						
# DE TRABAJADORES		H ()		M ()		
RIESGOS		RIESGO	SI	NO	# AFECTADOS (PROMEDIO)	OBSERVACIONES
	2	Exposición a gases y vapores				
	3	Exposición a aerosoles				
	4	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas				
	5	Manipulación de explosivos				
	6	Manipulación de agentes químicos				
RIESGOS BIOLÓGICOS	1	Virus				
	2	Bacterias				
	3	Parásitos				
	4	Insectos				
	5	Exposición a derivados orgánicos				
RIESGOS ERGONÓMICOS	1	Manejo manual de cargas (partes)				
	2	Sobre - esfuerzo físico / sobre tensión				
	3	Posturas inadecuadas				
	4	Movimientos repetitivos				
	5	Sobrecarga de trabajo				
	6	Movimiento corporal limitado				
	7	Desplazamientos continuos				
	8	Posición de pie por largos períodos				
	9	Posición sentado por largos períodos				
	10	Dimensiones del puesto de trabajo				
	11	Levantar objetos de forma incorrecta				
13	Orden y limpieza del puesto de trabajo					
RIESGOS PSICOSOCIALES	1	Exigencias Psicológicas				
	2	Trabajo				
	3	Inseguridad				
	4	Apoyo social y calidad de liderazgo				
	5	Doble presencia				
	6	Estima				

Fuente: Risk Management and Prevention Program (RMPP)

Elaborado por: Investigador

Anexo 7: Probabilidad de que ocurran el (los) incidente(s) asociado(s)

Clasificación	Probabilidad de ocurrencia	Puntaje
BAJA	El incidente potencial se ha presentado una vez o nunca en el área, en el periodo de un año.	3
MEDIA	El incidente potencial se ha presentado 2 a 11 veces en el área, en el periodo de un año.	5
ALTA	El incidente potencial se ha presentado 12 o más veces en el área, en el periodo de un año	9

Fuente: Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS)

Elaborado por: Investigador

Anexo 8: Severidad

Clasificación	Severidad o Gravedad	Puntaje
LIGERAMENTE DAÑINO	Primero Auxilios Menores, Rasguños, Contusiones, polvo en los Ojos, Erosiones Leves.	4
DAÑINO	Lesiones que requieren tratamiento médico, esguinces, torceduras, quemaduras, Fracturas, Dislocación, Laceración que requieren suturas, erosiones profundas.	6
EXTREMADAMENTE DAÑINO	Fatalidad-Para / Cuadriplejia- Ceguera. Incapacidad permanente, amputación, mutilación.	8

Fuente: Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS)

Elaborado por: Investigador

Anexo 9: Evaluación y Clasificación de Riesgos

Severidad → Probabilidad ↓	LIGERAMENTE DAÑINO (4)	DAÑINO (6)	EXTREMADAMENTE DAÑINO (8)
BAJA (3)	12 a 20 Riesgo Bajo	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado
MEDIA (5)	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante
ALTA (9)	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante	60 a 72 Riesgo Crítico

Fuente: Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS)

Elaborado por: Investigador

Anexo 10: Criterios de Control de Peligros

		Nivel de Riesgo "SEGURIDAD e HIGIENE OCUPACIONAL"	Control del Peligro "SEGURIDAD e HIGIENE OCUPACIONAL"
Inaceptable		Crítico	<p>SEGURIDAD: No se debe continuar con la actividad, hasta que se hayan realizado acciones inmediatas para el control del peligro. Posteriormente, las medidas de control y otras específicas complementarias, deben ser incorporadas en plan o programa de seguridad y salud ocupacional del lugar donde se establezca este peligro. Se establecerán objetivos y metas a alcanzar con la aplicación del plan o programa. El control de las acciones incluidas en el programa, debe ser realizado en forma mensual.</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL: Incorporar puestos de trabajo al Programa de Control de HO orientado al agente que genera el NR Crítico, y las personas afectadas al Programa de Vigilancia Médica*, mediante la confección de INE cuando corresponda. Se dará prioridad al control de los casos con Nivel de Riesgo Crítico, desarrollándose acuerdos de control con empresa, para la posterior verificación de su cumplimiento y actualización del Programa de Seguimiento Ambiental/ Salud. NOTA (*): No todos los agentes de HO, cuentan con Programa de Vigilancia Médica ACHS. Los riesgos de higiene presentes y no evaluados, se deben Incorporar a Programa de Evaluación Ambiental</p>
		Importante	<p>SEGURIDAD: Se establecerá acciones específicas de control de peligro, las cuales deben ser incorporadas en plan o programa de seguridad y salud ocupacional del lugar donde se establezca este peligro. El control de las acciones, debe ser realizado en forma trimestral.</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL: Incorporar puestos de trabajo al Programa de Control de HO orientado al agente que genera el NR Importante. Se efectuarán acuerdos de control con empresa, para la posterior verificación de su cumplimiento y actualización del Programa de Seguimiento Ambiental/ Salud.</p>
		Moderado	<p>SEGURIDAD: Se establecerá acciones específicas de control, las cuales deberán ser documentadas e incorporadas en plan o programa de seguridad del lugar donde se establezca este peligro. El control de estas acciones, debe ser realizado en forma anual.</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL: No aplicable</p>
Aceptable		Bajo	<p>SEGURIDAD: No se requiere acción específica, se debe reevaluar el riesgo en un período posterior.</p> <p>HIGIENE OCUPACIONAL: Incorporar o actualizar puestos de trabajo a Programa de Seguimiento Ambiental /Salud.</p>

Fuente: Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS)

Elaborado por: Investigador

Anexo 11: Formato de Matriz IPER

**MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS
FORMATO IPER**

Empresa:
Nº Empresa:
Sucursal:
Área:

Responsable Área

--

Objetivo:

--

TIPO de FILA	PROCESO	ACTIVIDAD (Rutinaria - No Rutinaria)	POR EMPRESA	POR E. SERVICIO	PUESTO DE TRABAJO (ocupación)	Nº TRABAJADORES	PELIGROS		INCIDENTES POTENCIAL	MEDIDA DE CONTROL	EVALUACIÓN DE RIESGOS						PLAN DE ACCIÓN
							FUENTE, SITUACIÓN	ACTO			SEGURIDAD				HIGIENE OCUPACIONAL		
											Probabilidad (P)	Severidad (S)	Evaluación del Riesgo	Nivel de Riesgo	Existe Evaluación de Riesgo	Nivel de Riesgo	
s																	
s																	
h																	
h																	

Elaborado por:

--

Revisado por:

--

Aprobado por:

--

Fecha:

--

Generar Programa

Fecha:

--

Fecha:

--

Fuente: Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS)

Elaborado por: Investigador

