

**ANÁLISIS DE RIESGOS LABORALES QUE TIENEN LOS NEGOCIOS DE
COMIDAS RAPIDAS DENTRO DEL AREA DE LA ORGANIZACIÓN**

**ANDRES CAMILO SALAZAR CARVAJAL
JUAN CARLOS UCHUVO GARCIA**

**UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y CONTABLES
PROGRAMA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS
GIRARDOT
2017**

**ANÁLISIS DE RIESGOS LABORALES QUE TIENEN LOS NEGOCIOS DE
COMIDAS RAPIDAS DENTRO DEL AREA DE LA ORGANIZACIÓN**

**ANDRES CAMILO SALAZAR CARVAJAL
JUAN CARLOS UCHUVO GARCIA**

PROYECTO DE GRADO

**Director de Trabajo de Grado
RICARDO TORRES**

**UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONOMICAS Y CONTABLES
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
GIRARDOT – CUNDINAMARCA
2017**

Nota de Aceptación

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCION.....	12
1. TITULO.....	13
2. ÁREA, LÍNEA, PROGRAMA Y TEMA DE INVESTIGACIÓN	14
2.1 AREA DE INVESTIGACIÓN	14
2.2 LINEA DE INVESTIGACIÓN.....	14
2.3 PROGRAMA.....	14
2.4 TEMA DE INVESTIGACIÓN	14
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	15
3.1 ANTECEDENTES.....	15
3.2 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	16
3.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	16
4. OBJETIVOS	17
4.1 OBJETIVO GENERAL	17
4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	17
5. JUSTIFICACIÓN	18
6. MARCO DE REFERENCIA	19
6.1 MARCO DE ANTECEDENTES.....	19
6.2 MARCO TEÓRICO	21
6.3 MARCO GEOGRÁFICO	23
6.3.1 UBICACIÓN.....	23
6.3.2 CLIMA.....	24
6.3.3 TEMPERATURA.....	24
6.3.4 LÍMITES.....	24
6.3.5 EXTENSIÓN Y GEOGRAFÍA.	24
6.3.6 HIDROGRAFÍA.....	24
6.4 MARCO CONCEPTUAL	25
6.5 MARCO LEGAL	26

7.	DISEÑO METODOLÓGICO	29
7.1	TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	29
7.2	CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO.....	29
7.3	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN, PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS.....	29
7.4	FUENTES DE INFORMACIÓN	29
8.	CAPITULO I. ANÁLISIS DE LA ENCUESTA APLICADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS RAPIDAS	30
8.1	ANALISIS DOFA.....	48
9.	CAPITULO II. IDENTIFICAR CUÁLES SON LOS RIESGOS Y EN QUÉ SECTOR DE LA ORGANIZACIÓN SE PRESENTAN	50
10.	CAPITULO III. PROPONER MÉTODOS ACERCA DE CÓMO LOS RIESGOS SE PUEDEN EVITAR EN ESTE ÁMBITO LABORAL Y ASÍ LOGRAR MÁS PRODUCTIVIDAD	52
11.	CAPITULO IV. CREAR UN MANUAL DE LOS RIESGOS POTENCIALES QUE SE PRESENTAN EN LA ORGANIZACIÓN E IMPLEMENTAR LOS INSTRUMENTOS DE TRABAJO ADECUADOS.....	59
12.	CAPITULO V. ORGANIZAR LOS PUESTOS DE TRABAJO PARA QUE EL TRABAJADOR UTILICE SUS HABILIDADES DE FORMA EFICIENTE	62
13.	CAPITULO VI. PROPONER LAS ESTRATEGIAS QUE FACILITEN LA INSERCIÓN EN EL ÁMBITO LABORAL, CON CAPACITACIONES A LOS MIEMBROS DE LAS EMPRESAS	63
13.1.	PLAN DE ACCION.....	64
13.2.	RECURSOS.....	65
13.2.1.	Recursos humanos.....	65
13.2.2.	Recursos materiales.....	65
13.2.3.	Recursos institucionales.....	65

13.2.4. Recursos financieros...	65
13.3	CRONOGRAMA DE
ACTIVIDADES...	66
14 IMPACTO SOCIAL, CULTURAL. AMBIENTAL DEL PROYECTO	67
14.1	IMPACTO
SOCIAL.....	67
15.	
CONCLUSIONES	68
16. RECOMENDACIONES	69
BIBLIOGRAFIA	72
ANEXOS	79

LISTA DE TABLAS

	PAG.
Tabla 1. Estudio de la edad de los trabajadores... ..	30
Tabla 2. Estudio del puesto.....	31
Tabla 3. Estudio de riesgos... ..	32
Tabla 4. Estudio de la realización del trabajo.....	33
Tabla 5. Esfuerzos físicos.....	34
Tabla 6. Desempeño de actividades.....	35
Tabla 7. Estudio de la superficie del trabajo	36
Tabla 8. Diseño del puesto del trabajo.....	37
Tabla 9. Estudio de la temperatura adecuada	38
Tabla 10. Ruidos ambientales molestos	39
Tabla 11. Equipos de trabajo peligrosos.....	40
Tabla 12. Conocimiento del ARL	41
Tabla 13. Afiliación a una ARL.....	42
Tabla 14. Estudio de humedad en el puesto de trabajo	43
Tabla 15. Ámbitos a mejorar... ..	44

Tabla 16. Medidas de seguridad en su lugar de trabajo	45
Tabla 17. Análisis DOFA.....	48
Tabla 18. Plan de acción.....	64
Tabla 19. Presupuesto	65
Tabla 20. Cronograma de las actividades.....	66

LISTA DE GRAFICAS

	PAG
Grafica 1. Estudio de edades.....	30
Grafica 2. Estudio de puestos.....	31
Grafica 3. Riesgos que corren	32
Grafica 4. Estudios de la realización del trabajo	33
Grafica 5. Realización del trabajo físico.....	34
Grafica 6. Estudio de desempeño.....	35
Grafica 7. Estudio de la superficie	36
Grafica 8. Estudio del puesto de trabajo.....	37
Grafica 9. Estudio de la temperatura adecuada.....	38
Grafica 10. Estudio de los ruidos que perturban la concentración en el trabajo	39
Grafica 11. Estudio de los equipos de trabajo	40
Grafica 12. Estudio de que es la ARL.....	41
Grafica 13. Estudio de una afiliación a una ARL.....	42
Grafica 14. Estudio de la humedad en el puesto de trabajo	43

Grafica 15. Estudio de ámbitos a mejorar.....	44
Grafica 16. Estudio de las medidas de seguridad en el trabajo.....	45

RESUMEN

ANÁLISIS DE RIESGOS LABORALES QUE TIENEN LOS NEGOCIOS DE COMIDAS RÁPIDAS DENTRO DEL AREA DE LA ORGANIZACIÓN

El presente trabajo de grado revela los factores laborales que los trabajadores de comidas rápidas del sector de jumbo en su ámbito laboral, nos permite analizar y descubrir que se presentan una serie de riesgos potencialmente dañinos para la salud de los trabajadores, hemos descubierto que algunas empresas del sector no tienen afiliados a sus trabajadores, pero que cubren todo tipo de gastos de los que el trabajador necesita cuando se lastima, como medida propusimos un manual y unas capacitaciones pertinentes a los dueños de los establecimientos, un examen médico al ingresar y uno al salir de trabajar de estas empresas.

De igual forma se identificaron algunas falencias a las que se enfrentan en el transcurrir de sus actividades laborales las cuales deben ser mejoradas y perfeccionadas, para esto se plantearon algunas estrategias con las que se puede contribuir a las empresas del sector de comidas rápidas a llevar una armonía en el éxito de su trabajo, se obtuvo una charla con los dueños de los establecimientos para crear un manual de funciones y que no se haga más verbalmente pues acataría lentitud en los procesos.

Esta investigación cumple con objetivos como identificar las dificultades y aciertos que ha enfrentado los trabajadores del sector, se planteó un plan de acción que

podrá ser estudiado y aplicado, para que se posicione las empresas de una manera más fuerte en el mercado laboral.

PALABRAS CLAVES

Inserción laboral

Riesgo

Plan de acción

Carga de trabajo

Calidad de vida en el trabajo

ABSTRACT

ANALYSIS OF LABOR RISKS HAVING BUSINESSES OF QUICK MEALS WITHIN THE AREA OF THE ORGANIZATION

The present work reveals the labor factors that fast food workers in the jumbo sector in their workplace, allows us to analyze and discover that there are a number of risks potentially harmful to the health of workers, we have discovered that some companies Of the sector do not have affiliates to their workers, but they cover all kinds of expenses that the worker needs when he is injured, as a measure we proposed a manual and some training pertinent to the owners of the establishments, a medical examination when entering and one to the Get out of work from these companies.

Likewise, some shortcomings were identified that they face in the course of their work activities, which need to be improved and perfected. For this, some strategies were proposed that could help fast food companies to Harmony in the success of their work, a chat was obtained with the owners of the establishments to create a manual of functions and that is not done more verbally because it would follow slowness in the processes.

This research meets objectives such as identifying the difficulties and successes that have been faced by workers in the sector, an action plan was proposed that can be studied and applied, to position companies in a stronger way in the labor market.

KEYWORDS

Job insertion

Risk

Action plan

Workload

Quality of life at work

INTRODUCCION

El presente documento forma parte de la investigación denominada “Análisis de riesgos laborales que tienen los negocios de comidas rápidas dentro del área de la organización, Universidad de Cundinamarca, seccional Girardot área, línea, programa y tema de investigación”, con este estudio se pretende Identificar las dificultades y aciertos que en los trabajadores del sector presentan en sus actividades laborales, nos permite analizar y descubrir que se demuestran una serie de riesgos potencialmente dañinos para la salud de los colaboradores.

Para las empresas del sector es de vital importancia sus trabajadores por ende es trascendental contar con las ayudas necesarias para que sus empleados lleven una vida laboral estable, de esta manera el análisis de riesgos laborales del sector de comidas rápidas aportara beneficios satisfactorios y de gran mejora continua para el crecimiento de las empresas.

De aquí se radica la suprema importancia que las empresas tomen iniciativa en la motivación y capacitación del personal de trabajo, donde el desarrollo de las habilidades, capacidades y aptitudes les otorgue un valor agregado en las actividades que realizan, esto no determina que no abra fallos en los sistemas sino que les da valor para exigirse en el aprendizaje de nuevas funciones y le otorgue un crecimiento en su calidad laboral.

La metodología implementada en esta investigación es la Descriptiva y cualitativa, de nivel analítico, para la obtención de información se utilizaron las fuentes primarias, elaborando una serie de cuestionarios que se aplicaron mediante el instrumento de encuesta. Luego de elaborar el instrumento se de trabajo de campo, además de esto tuvimos unas entrevistas con los dueños de los establecimientos lo cual no dejaron publicar la información, nos pidieron que fuera confidencial, con dicha información nos basamos en radicación y solución de algunos problemas.

1. TITULO

**ANÁLISIS DE RIESGOS LABORALES QUE TIENEN LOS NEGOCIOS DE
COMIDAS RAPIDAS DENTRO DEL AREA DE LA ORGANIZACIÓN**

2. ÁREA, LÍNEA, PROGRAMA Y TEMA DE INVESTIGACIÓN

2.1 AREA DE INVESTIGACION

Organizacional

2.2 LINE DE INVESTIGACION

Desarrollo organizacional y regional

2.3 PROGRAMA

La investigación está contenida dentro del programa Administración de Empresas.

2.4 TEMA DE INVESTIGACION

Según la guía opciones de grado de la Universidad de Cundinamarca, Marzo de 2012, el tema correspondiente del presente documento es: De la actividad investigativa, proyecto monográfico tipo de investigación. “como requisito para el desarrollo de cualquiera de las actividades investigativas”, este análisis se efectuará teniendo en cuenta los riesgos laborales que posee los establecimientos de comidas rápidas de la ciudad de Girardot.

3. FORMULACION DEL PROBLEMA.

3.1 ANTECEDENTES

Las empresas de comidas rápidas de la ciudad de Girardot, son organizaciones las cuales están expuestas a riesgos o accidentes laborales; por la participación y utilización del recurso humano (trabajadores).

Las empresas se ha comprometido a garantizar unas buenas condiciones de trabajo para sus colaboradores, por ello acata las leyes y garantiza que se cumplan, un estudio a nivel local permitió establecer los riesgos a los cuales estaban expuestos los trabajadores del sector de comidas rápidas de la ciudad de Girardot, caso cual el que estamos investigando.

Esta inquietud nos ha llevado a investigar la protección de los trabajadores frente a los riesgos que se pueden manifestar como algún accidente laboral, donde la protección de la salud física y psicológica de los trabajadores también repercute en aspectos como el ausentismo y la productividad, más directamente ligados a los beneficios económicos.

En toda empresa, cualquiera que sea su tamaño o actividad, se debe de contar con mecanismos que garantice un control en la exposición de la población trabajadora a factores de riesgo que constituyan una amenaza para la salud y calidad de vida de esta población trabajadora, en Nestlé se aplican rigurosamente las leyes que contemplan lo relacionado a salud ocupacional, se debe desarrollar y poner en práctica sus normas que busca garantizar una excelente calidad de vida a sus trabajadores al igual a la seguridad de la comunidad que podría verse afectada por sus actividades. (Evaluacion y documentacion de las normas internacionales genrales en cuanto a seguridad y riesgos caso nestle)¹

¹ (s.f.). *Caso nestle*.

osorio, N. r. (s.f.). Obtenido de internet Informe de seguimiento metodología <http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/378/658562R934.pdf?sequence=> consultado el 7 de marzo del 2017

Los trabajadores de las empresas de comidas rápidas del sector, están sometidas a una serie de condiciones laborales (temperaturas altas, contaminación, estrés y caídas.)etc. Todos estos riesgos están latentes día a día en los diferentes puestos de trabajo que poseen las empresas ya sea individual o en común a los empleados.

Unas de las inquietudes que se nos da son como mitigar estos accidentes laborales que están a la incertidumbre y que los empleados utilicen las medidas preventivas para que estos no sucedan.

3.2 DESCRIPCION DEL PROBLEMA

En las empresas de comidas rápidas se observan varios riesgos que atentan contra la integridad de los trabajadores, aun no se conoce en estadísticas cuántos de esos pasan en el entorno, para eso se toma la necesidad de descubrirlos y poder realizar un manual con elementos básicos ya que con ello se pretende reevaluar los puestos de trabajo y reconocer los riesgos que estos generen en las diferentes áreas, implementar un sistema de gestión de seguridad.

3.3 FORMULACION DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION

¿En qué condiciones se encuentran los trabajadores de las empresas de comidas rápidas de Girardot, frente a los riesgos laborales que se presentan día a día?

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

- Facilitar métodos prácticos de estudio de trabajo que controlen los riesgos laborales para mejorar el entorno laboral y la calidad de vida de los trabajadores del sector de jumbo.

4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar cuáles son los riesgos y en qué sector de la organización se presentan.
- Proponer métodos acerca de cómo los riesgos se pueden evitar en este ámbito laboral y así lograr más productividad.
- Crear un manual de los riesgos potenciales que se presentan en la organización e implementar los instrumentos de trabajo adecuados.
- Organizar los puestos de trabajo para que el trabajador utilice sus habilidades de forma eficiente.
- Proponer las estrategias que faciliten las actividades en el ámbito laboral, con capacitaciones a los miembros de las empresas.

5. JUSTIFICACIÓN

El inicio de la seguridad se remonta a épocas primitivas, donde el hombre quiso conservar su cuerpo en perfecto estado de funcionamiento, tanto físico como mental².

Cada día que pasa los trabajadores están más expuestos a muchos riesgos lo que hace que la productividad se vea afectada, por las actividades que no se pueden realizar con efectividad.

El análisis de este ámbito, aportará grandes beneficios para las empresas y para todo el cuerpo del trabajo, se establece los requisitos adecuados para desempeñar las actividades y lograr tener éxito a la hora de cumplir sus funciones, descubriendo las capacidades que puede lograr en un clima laboral más eficiente.

De aquí vamos a radicar la importancia que tienen los trabajadores en la organización y tomen la responsabilidad adecuada a la hora de realizar sus actividades diarias, para que en el (presente – futuro) vean un desarrollo notable en la reducción de los accidentes laborales, para que tengan un crecimiento individual y grupal.

Una vez dado como culminado el proceso de investigación, los datos que generemos serán de gran ayuda para la empresa indagada, porque se le formulara una acción completa el cual ellos la observaran y harán el plan de mejoramiento en la organización y si tiene viabilidad se podrá ejecutar de la mejor manera posible dando al trabajador un mejor clima organizacional y generando más utilidades.

² FRANCO GONZALEZ, Juan C. Seguridad industrial (Salud Ocupacional). Quindío: Copyright, 1992, p. 23 consultado el 7 de marzo del 2017

6. MARCO DE REFERENCIA

6.1 MARCO DE ANTECEDENTES

El código sustantivo de trabajo de Colombia lo define como toda actividad humana libre, ya sea material o intelectual, permanente o transitoria, que una persona natural ejecuta conscientemente al servicio de otra, y cualquiera que sea su finalidad, siempre que se efectúe en ejecución de un contrato de trabajo.³

En las empresas indagadas prima el recurso humano y por ende la seguridad que se debe llevar hacia la vida de sus trabajadores esta aplicado en la (ley 9/79), lo cual dice que Las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar u/o mejorar las condiciones necesarias en lo que se relaciona a la salud humana⁴

ASEGURAMIENTO EN EL SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES

(Min Salud, Dirección de regulación de la operación del aseguramiento en salud, riesgos laborales y pensiones)⁵

El entorno de trabajo es el espacio en el cual transcurre la vida diaria laboral de los individuos, en el que se presenta la mayor exposición a factores de riesgo para la salud, por lo tanto es en donde se deben transformar esos riesgos en factores protectores para la salud.

El entorno de trabajo saludable es el espacio en el que el Estado, los empleadores y trabajadores (formales e informales) colaboran en la aplicación

³ Obtenido de internet Informe_ <http://www.ilo.org/dyn/travail/docs/1501/CODIGO%20SUSTANTIVO%20DEL%20TRABAJO%20concordado.pdf> consultado el 7 marzo del 2017

⁴ ley de salud ocupacional <http://saludroly.blogspot.com.co/2008/10/ley-979.html> consultado el 7 marzo del 2017

⁵ Aseguramiento en el sistema general de riesgos laborales <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VP/DOA/RL/Aseguramiento%20en%20riesgos%20laborales.pdf> . consultado el 7 marzo del 2017

de un proceso de mejora continua para promover y proteger la salud y la seguridad de los trabajadores, y la sostenibilidad del lugar de trabajo.

La seguridad y salud en el trabajo se define como aquella disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores.

Tiene por objeto la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones, así como el mejoramiento de las condiciones y el medio ambiente de trabajo.

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) es un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y salud en el trabajo. Las disposiciones vigentes de salud ocupacional, ahora “Seguridad y Salud en el Trabajo” relacionadas con la prevención de los accidentes de trabajo y las enfermedades laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo, hacen parte del Sistema General de Riesgos Laborales.

6.2 MARCO TEORICO

LA TEORÍA DEL RIESGO Y DEL RIESGO PROFESIONAL

(LIC. Carlos García Y Pérez, Seguridad social)⁶

Durante la historia de la humanidad en las épocas antigua y medieval, no se despertó ningún interés por los accidentes sufridos en la ejecución del trabajo pues en esas épocas el trabajo clasista era realizado por los trabajadores que se encontraban sujetos a algún tipo de esclavitud. Solo en la edad media con muchas limitaciones los grupos de artesanos, por ser los afectados directos, crearon fondos mutuales para la ayuda de este tipo de eventos y aquellas personas que no pertenecías a algún gremio recibían los beneficios de algunos menesterosos que procuraban la caridad.

Con el apogeo de la revolución industrial se agudizó la problemática de los accidentes de trabajo, despertando el interés por parte de algunos sectores de la población que veían con indignación las consecuencias funestas y degradantes que ocasionaban esos accidentes. En los países industrializados con ideas jurídico-sociales intentaron resolver la problemática llamándola e incluyéndola en sus respectivas legislaciones como la “prevención de infortunios del trabajo”.

No fue hasta la consolidación de una legislación apropiada para la clase trabajadora que se continuó e insistió en fortalecer las ideas sobre accidentes de trabajo, no solo en la prevención, sino también en la reparación del daño causado, porque las ideas de las teorías del riesgo en el ámbito civilista tradicional no dieron solución alguna al problema, ya que se basaban en las teorías romanas que se apoyaban en el individualismo que a su vez privilegiaban los principios de autonomía de la voluntad en los contratos y el libre albedrío. (Salud y seguridad de los trabajadores en el sector salud, Manual para gerentes y administradores)⁷ El enfoque más efectivo para administrar la salud y la seguridad en la prestación de

⁶ Teoría del riesgo y del riesgo laboral, <https://garciayperez.wordpress.com/teoria-del-riesgo>

⁷ Salud y seguridad de los trabajadores en el sector salud, Manual para gerentes y administradores (2005). consultado el 8 marzo del 2017

servicios o atención de la salud, es integrarlas con los objetivos gerenciales de la institución. Un enfoque sistemático en el cual los objetivos de la salud y la seguridad se administren de la misma manera que los objetivos financieros, de servicio, o de calidad, ayudará a alcanzar un alto estándar de desempeño en materia de salud y seguridad.

Como base de su sistema gerencial de salud y seguridad en el trabajo, cada institución de atención de la salud debe formular una declaración concisa y clara de su política institucional, que explique cómo la administración busca cumplir su compromiso con la seguridad y salud de los trabajadores de la salud.

(El Sistema General de Riesgos en Colombia, Alfredo Puyana Silva)⁸ La creación en 1993 del Sistema Integral de seguridad social constituye un punto fundamental en el desarrollo de la seguridad social en Colombia y la base para su evolución. La ley 100 de 1993 creó el subsistema de Riesgos Profesionales, introduciendo modificaciones estructurales de gran importancia en la organización y prestación de servicios y beneficios derivados de la ocurrencia de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Entonces se dio autorización para que el sector privado participará en el aseguramiento de los riesgos derivados del trabajo, dando continuidad a los progresos que presentaba el Instituto de seguros sociales en materia de aseguramiento de dichos riesgos por lo que ha esta institución se sumó un importante número de aseguradores privados. De otra parte, los sectores productivos, empleadores y trabajadores le han otorgado mayor importancia a la prevención y al aseguramiento frente a las posibles contingencias que se pueden presentar en el desarrollo del trabajo, que no solo afectan al individuo que las padece, sino la marcha y la productividad de las organizaciones empresariales.

⁸ El Sistema General de Riesgos en Colombia, Alfredo Puyana Silva (2013) consultado el 8 marzo del 2017

6.3 MARCO GEOGRAFICO⁹

6.3.1 Ubicación

Figura 1. Ubicación geográfica



Girardot es un municipio colombiano ubicado en el departamento de Cundinamarca, provincia de Alto Magdalena de la cual es capital. Limita al norte con el municipio de Nariño y Tocaima, al sur con el municipio de Flandes y el Río Magdalena, al oeste con el municipio de Nariño, el Río Magdalena y el municipio de Coello y al este con el municipio de Ricaurte y el Río Bogotá. Girardot es una de las ciudades más importante de Cundinamarca por su población, centros de educación superior, economía y extensión urbana. También, es una de las ciudades con más afluencia de turistas y población flotante del país. Girardot conforma una conurbación junto con los municipios de Flandes y Ricaurte, que suman una población de 144,248 habitantes.

⁹ MOLINA LOPEZ, Pablo Andrés y GAITAN GARCIA, Jhon Sebastián “Análisis de las condiciones de inserción a la vida laboral de los graduados en administración de empresas, universidad de Cundinamarca, seccional Girardot”. Pág. 14 a 16 consultado el 8 marzo del 2017

¹⁰ <https://www.google.com.co/maps/place/Girardot,+Cundinamarca/@4.3113081,-74.8281007,13z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f28ec54308e5f:0xad9e09275aa20260!8m2!3d4.3045959!4d-74.8031414>, imagen del mapa de Girardot. consultado el 8 marzo del 2017

6.3.2 Clima. El clima en Girardot es seco con periodos de lluvias en los meses de abril, mayo, septiembre y octubre.

6.3.3 Temperatura. La temperatura ambiente promedio es de 28°C, con temperaturas altas promedio de 35°C y mínimas promedio de 20°C. La sensación térmica producida por el viento hace de la temperatura ambiental disminuir de 1 a 2 grados. El agua presenta normalmente temperaturas entre los 15 a 20 grados.

6.3.4 Límites. Girardot limita con 5 municipios: Al oriente con Ricaurte (C/marca), al occidente con Nariño (C/marca), al norte con Tocaima (C/marca) y al sur con Flandes (Tolima).

6.3.5 Extensión y geografía. El municipio de Girardot tiene una extensión de 138 km², se encuentra en un terreno llano, enmarcado en las estribaciones de la cordillera oriental y con la denominada cordillera Alonso Vera en los límites con Nariño.

6.3.6 Hidrografía. Girardot hace parte de la Cuenca Alta del Río Magdalena y de la Cuenca Baja del Río Bogotá, las micro cuencas ubicadas en el municipio de Girardot son las denominadas El Cobre, Chicalá, Miraflores, El Gallo, El Coyal, Zanja-Honda, Quebrada Portachuelo y la Yegüera.

6.4 MARCO CONCEPTUAL

Definiciones, para efectos de la presente resolución se adoptan las siguientes definiciones: Ministro de la protección social¹¹

Riesgo: Posibilidad de ocurrencia de una enfermedad, lesión o daño

Factor de riesgo: causa que puede ser responsable de la enfermedad, lesión o daño.

Factores de riesgo psicosociales: Condiciones psicosociales cuya identificación y evaluación muestra efectos negativos en la salud de los trabajadores o en el trabajo.

Factor protector psicosocial: Condiciones de trabajo que promueven la salud y el bienestar del trabajador.

Estrés: Respuesta de un trabajador tanto a nivel fisiológico como psicológico.

Carga física: Esfuerzo fisiológico que demanda la ocupación, generalmente se da en términos de postura corporal, fuerza, movimiento y traslado de cargas

Carga mental: Demanda de actividad cognoscitiva que implica la tarea. Algunas de las variables relacionadas con la carga mental son la minuciosidad, la concentración, la variedad de las tareas.

Carga psíquica o emocional: Exigencias psicoactivas de las tareas o de los procesos propios del rol que desempeña el trabajador en su labor y/o de las condiciones en que debe realizarlo.

Carga de trabajo: Tensiones resultado de la convergencia de las cargas física, mental y emocional.

Inserción: Inclusión o introducción de una cosa en otra.

¹¹ Ministerio de la protección social
Resolución 002646 de 2008, <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=31607> consultado el 8 marzo del 2017

6.5 MARCO LEGAL

Decreto 1443 de 2014, art. 2¹²

Artículo 2.2.4.6.3. Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). La Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) es la disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones. En ejercicio de sus facultades legales, en especial de las que le confieren el artículo 83 de la Ley 9ª de 1979 y el numeral 12 del artículo 2º del Decreto-ley 205 de 2003.

CONSIDERANDO:

Que el literal c) de artículo 2º del Decreto 614 de 1984, señala como objeto de la salud ocupacional, proteger a la persona contra los riesgos relacionados con agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales, mecánicos, eléctricos y otros derivados de la organización laboral que puedan afectar la salud individual y colectiva en los lugares de trabajo; que en los términos del numeral 12 del artículo 10 de la Resolución 1016 de 1989, una de las actividades de los subprogramas de medicina preventiva y del trabajo es diseñar y ejecutar programas para la prevención y el control de enfermedades generadas por los riesgos psicosociales.

Que el Decreto 1832 de 1994, por el cual se adopta la tabla de enfermedades profesionales, señala en el numeral 42 del artículo 1º que las patologías causadas por estrés en el trabajo comprenden "Trabajos con sobrecarga cuantitativa, demasiado trabajo en relación con el tiempo para ejecutarlo, trabajo repetitivo combinado con sobrecarga de trabajo."¹³

¹² <http://decreto1072.co/libro-2-regimen-reglamentario-sector-trabajo/parte-2-reglamentaciones/titulo-4-riesgos-laborales/capitulo-6-sistema-de-gestion-de-la-seguridad-y-salud-en-el-trabajo/objeto-campo-de-aplicacion-y-definiciones-del-sg-sst/> consultado el 8 marzo del 2017

¹³ Resolución 002646 de 2008 consultado en internet <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=31607> consultado el 8 marzo del 2017

NORMATIVIDAD DEL COPASO

El Comité Paritario de Salud Ocupacional constituye un medio importante para promocionar la Salud Ocupacional en todos los niveles de la empresa, buscar acuerdos con las directivas y responsables del Programa de Salud Ocupacional en función del logro de metas y objetivos concretos, divulgar y sustentar prácticas saludables y motivar la adquisición de hábitos seguros.

La resolución 2013 de 1986 resuelve que todas las empresas e instituciones públicas o privadas que tengan a su servicio 10 o más trabajadores, están obligadas a conformar un copaso. El artículo 35 del Decreto 1295 de 1994 establece para empresas de menos de diez (10) trabajadores, la obligación de nombrar un vigía ocupacional.

El copaso debe estar conformado por igual número de representantes por parte de la administración e igual número de representantes por parte de los trabajadores. El empleador debe nombrar sus representantes y los trabajadores elegirán los suyos mediante votación libre. El vigía ocupacional es elegido por el empleador, no requiere proceso de votación. El período de vigencia de los miembros del Comité es de 2 años, al cabo del cual podrán ser reelegidos.

Debe ser registrado en el Ministerio de Protección Social, el cual puede verificar su legalidad por medio de visitas a las empresas.¹⁴

Resolución 1401 de 2007¹⁵

¿Qué es la Resolución 1401 de 2007? Es la norma por medio de la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo

Es la norma por medio de la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo. Con el fin de identificar las causas, hechos y situaciones

¹⁴ <https://www.arlsura.com/index.php/component/content/article?id=395:-sp-> Arl sura, Resolución del copaso, guía y consultado de internet. consultado el 18 abril del 2017

¹⁵ Ministerio de la Protección Social. Resolución 1401 de 2007. Arl. Sura consultado de internet. <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=53497> consultado el 18 abril del 2017

que los han generado, e implementar las medidas correctivas encaminadas a eliminar o minimizar condiciones de riesgo y evitar su recurrencia.

¿Qué debe hacer mi empresa para cumplir esta resolución?

Debe cumplir diez (10) puntos, los cuales se relacionan a continuación pero de manera resumida. Los puntos completos están en el artículo 4 de la resolución la cual puede consultar en la sección de legislación

1. Conformar el equipo investigador de los incidentes y accidentes de trabajo.
2. Investigar todos los incidentes y accidentes de trabajo dentro de los quince (15) días siguientes a su ocurrencia.
3. Adoptar una metodología y un formato para investigar los incidentes y los accidentes de trabajo. Si el accidente es mortal se debe utilizar obligatoriamente el formato suministrado por ARL SURA.
4. Registrar en el formato de investigación, toda la información que conduzca a la identificación de las causas reales del accidente o incidente de trabajo.
5. Implementar las medidas y acciones correctivas que como producto de la investigación recomienden los entes relacionados como el Comité Paritario de Salud Ocupacional o Vigía Ocupacional.
6. Proveer los recursos, elementos, bienes y servicios necesarios para implementar las medidas correctivas que resulten de la investigación.
7. Implementar el registro del seguimiento realizado a las acciones ejecutadas a partir de cada investigación de accidente e incidente de trabajo.
8. Establecer y calcular indicadores de control y seguimiento del impacto de las acciones tomadas.
9. Remitir a ARL SURA, los informes de investigación de los accidentes de trabajo mortales y accidentes graves, dentro de los 15 días calendarios siguientes a la ocurrencia del evento y los cuales deben ir firmados por el representante legal de su empresa.
10. Llevar los archivos de las investigaciones adelantadas y pruebas de los correctivos implementados.

7. DISEÑO METODOLOGICO

7.1 TIPO DE INVESTIGACION

El tipo de investigación es Descriptiva en la investigación, cuantitativa y cualitativa para lograr resultados mediante la cual se pretende conocer el adecuado manejo de los accidentes laborales que poseen las empresas del sector de comidas rápidas del costado de Jumbo.

7.2 CARACTERIZACION DE LA POBLACION OBJETO DE ESTUDIO

La población objeto de estudio serán los establecimientos de comidas rápidas:
Las empresas indagadas al costado de Jumbo tiene la participación de 25 trabajadores

7.3 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN, PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS.

Para la obtención de información utilizaremos las fuentes primarias, elaborando una serie de cuestionarios que se aplicaran mediante el instrumento de encuesta, entrevistas y observación directa a los trabajadores de cada una de las empresas.

7.4 FUENTES DE INFORMACIÓN.

Fuentes primarias: encuestas, entrevistas, observación directa.

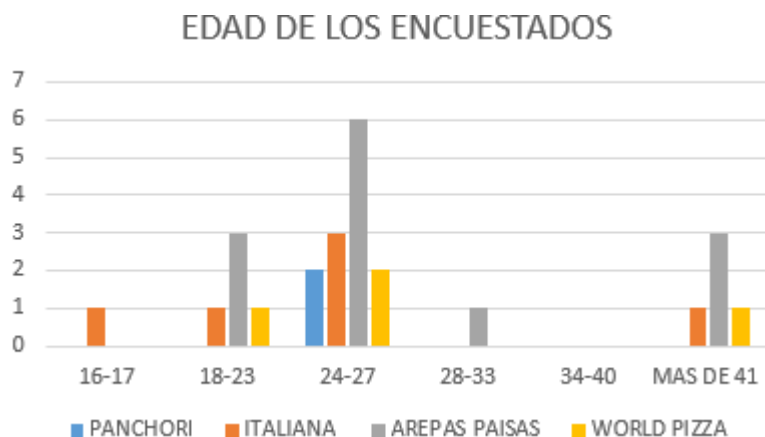
8. CAPITULO I. ANÁLISIS DE LA ENCUESTA APLICADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS RAPIDAS

2: ¿Edad de los trabajadores?

Tabla 1. Estudio de edad de los trabajadores

EDAD DE LOS ENCUESTADOS	PANCHORI	ITALIANA	AREPAS PAISAS	WORLD PIZZA
16-17		1		
18-23		1	3	1
24-27	2	3	6	2
28-33			1	
34-40				
MAS DE 41		1	3	1

Grafica 1. Estudio de edades



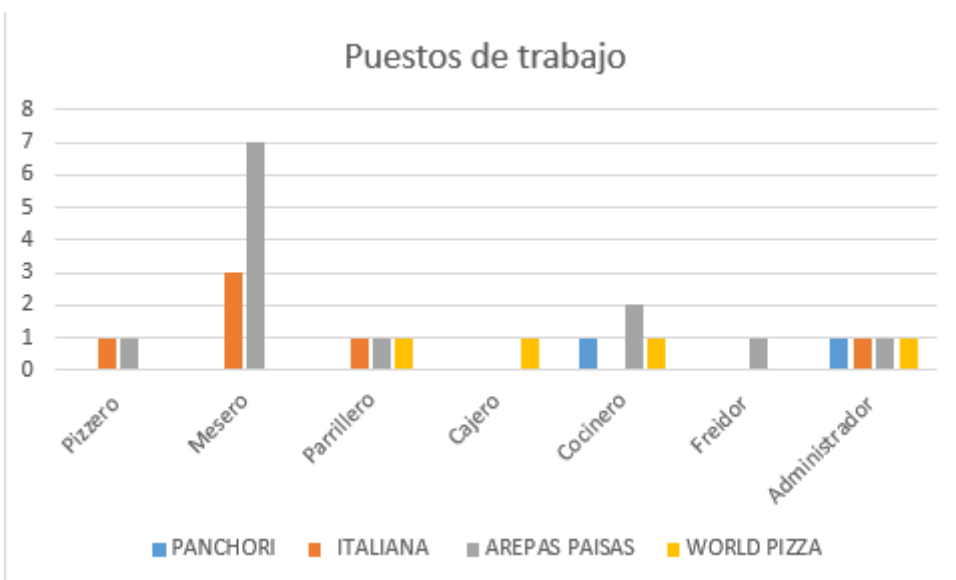
Análisis: La mayoría de las empresas cuentan con personas mayores de edad para la realización de las actividades y desempeño laborales, solo una empresa maneja un menor de edad y es en consecuencia que es el hijo de los dueños del establecimiento, el promedio manejado por las estas empresas son trabajadores jóvenes, solo el 26% de las personas encuestadas son mayores de veintiocho años.

3. ¿En qué puesto de trabajo se desempeña?

Tabla 2. Estudio del puesto

En que puesto de trabajo	PANCHORI	ITALIANA	AREPAS PAISAS	WORLD PIZZA	
Pizzero			1	1	
Mesero			3	7	
Parrillero			1	1	1
Cajero					1
Cocinero		1		2	1
Freidor				1	
Administrador		1	1	1	1

Grafica 2. Estudio de puesto



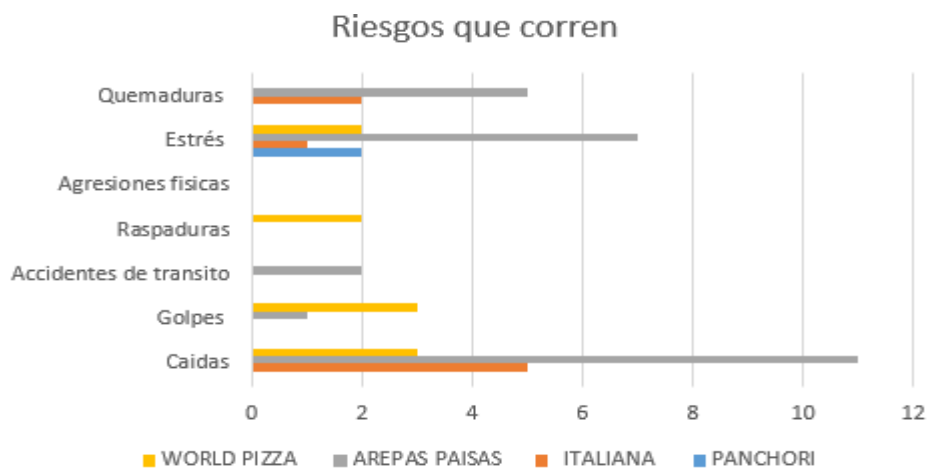
Análisis: Todas las empresas del sector cuentan con su propio administrador para sus respectivos controles y desarrollo de objetivos, las empresas ya cuentan con su propio núcleo de trabajadores, observamos que una de esas empresas les da la oportunidad a varias personas para laboral.

4. ¿Riesgos expuestos al desarrollar sus actividades?

Tabla 3. Estudios de riesgos

Riesgos	PANCHORI	ITALIANA	AREPAS PAISAS	WORLD PIZZA
Caídas		5	11	3
Golpes			1	3
Accidentes de transito			2	
Raspaduras				2
Agresiones físicas				
Estrés	2	1	7	2
Quemaduras		2	5	

Grafica 3. Riesgos



Análisis: Lo anterior nos dice que en donde ocurren más riesgos y accidentes es en arepas paisas, seguido por World pizza, La Italiana y por ultimo Panchori, también se puede apreciar uno de los riesgos de más presencia es el estrés ya que son puntos que están ubicados en una zona de mucho tránsito y el trabajo es arduo debido a que en ocasiones no dan abasto el número de trabajadores generando que el estrés suba y se desencadene otros riesgos. Otros riesgo con mucha presencia son las caídas, estos negocios no cuentan con mucho espacio

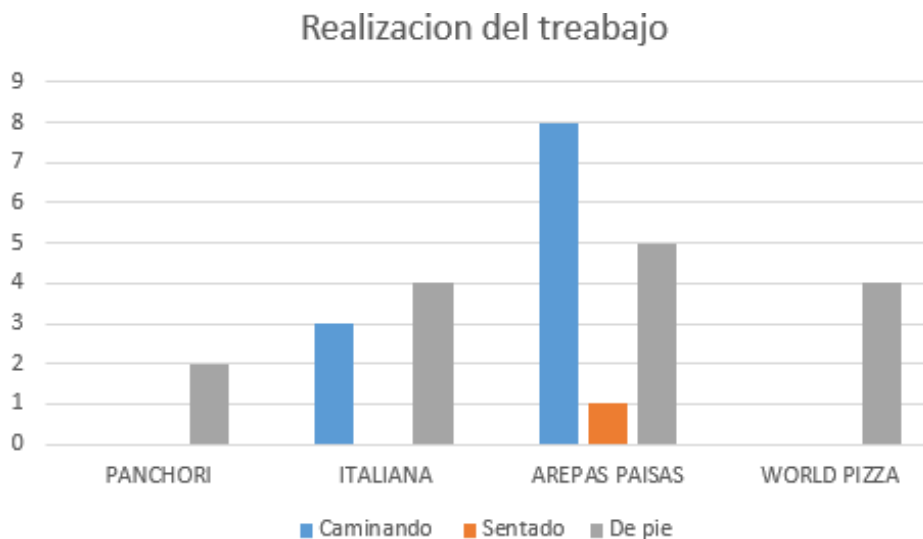
para poder circular de una manera fluida en el momento de realizar las labores, esto puede producir estas anteriormente mencionadas.

5. ¿Realización del trabajo?

Tabla 4. Estudio de la realización del trabajo

Realización del trabajo	PANCHORI	ITALIANA	AREPAS PAISAS	WORLD PIZZA
Caminando		3	8	
Sentado			1	
De pie	2	4	5	4

Grafica 4. Estudio de la realización del trabajo



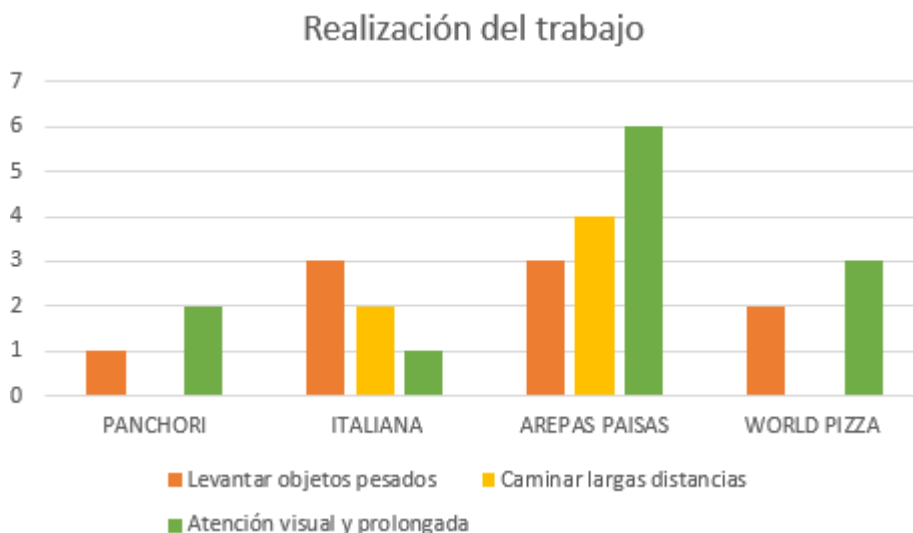
Análisis: Según la gráfica en las empresas del sector le es muy común a los trabajadores realizar sus actividades caminando y de pie ya que ya que son establecimientos de comidas, este puede generar agotamientos y posteriormente cansancio y los horarios establecidos no son muy agradables.

6. ¿Tipos de esfuerzos físicos que realiza?

Tabla 5. Esfuerzos físicos

Realización del trabajo	PANCHORI	ITALIANA	AREPAS PAISAS	WORLD PIZZA
Levantar objetos pesados	1	3	3	2
Caminar largas distancias		2	4	
Atención visual y prolongada	2	1	6	3

Grafica 5. Realización del trabajo físico



Análisis: El riesgo que más se presenta en las empresas estudiadas y dedicadas a las comidas rápidas es el de levantar objetos pesados, el cual se le debe poner la debida atención ya que esto puede acarrear problemas de salud para los trabajadores. El otro riesgo es el de la atención visual y prolongado, muchas personas no tienen este en cuenta porque es muy difícil de percibir y el efecto negativo que este hace es igualmente de sumo cuidado y lleva también a problemas de salud.

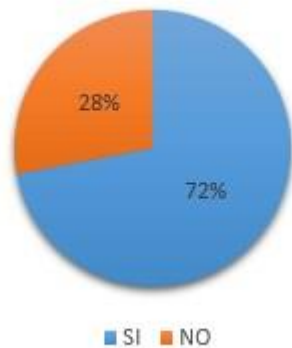
7. ¿Cree usted que su lugar de trabajo es el adecuado para el desempeño de las actividades?

Tabla 6. Desempeño de actividades

Opciones	Cantidad	Porcentaje
SI	18	72%
NO	7	28%

Grafica 6. Estudio de desempeño

Estudio de desempeño



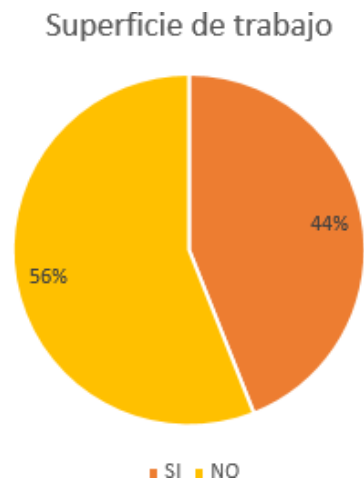
Análisis: La gran parte de los trabajadores de estas empresas, exactamente el 72% están a gusto con su espacio de trabajo; pero no hay que ignorar el otro 28%, porque esta parte nos dice que aún falta para que las empresas sean completamente seguras contra los riesgos laborales, además, si estas personas dijeron que no hay que escuchar sus razones puede que se hayan dado cuenta de problemas que los otros no.

8. ¿La altura de la superficie de trabajo (mesa, mesón, parrilla. Etc.) ¿Es inadecuada para el tipo de tarea o para las dimensiones del trabajador?

Tabla 7. Estudio de la superficie de trabajo

Opciones	Cantidad	Porcentaje
SI	11	44%
NO	14	56%

Grafica 8. Estudio de la superficie



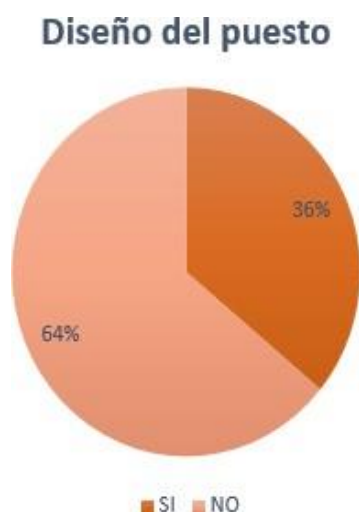
Análisis Con respecto a las superficies en donde se elaboran las funciones de los trabajadores nos dieron un resultado casi equilibrado, nos dice que el 44% no está de acuerdo con las respectivas medidas de las anteriores mencionadas; es un porcentaje considerable lo cual nos dice que se debe mitigar este riesgo físico lo antes posible.

9. ¿El diseño del puesto de trabajo dificulta una postura de trabajo cómoda?

Tabla 8. Diseño del puesto de trabajo

Opciones	Cantidad	Porcentaje
SI	9	36%
NO	16	64%

Grafica 8. Estudio del puesto del trabajo



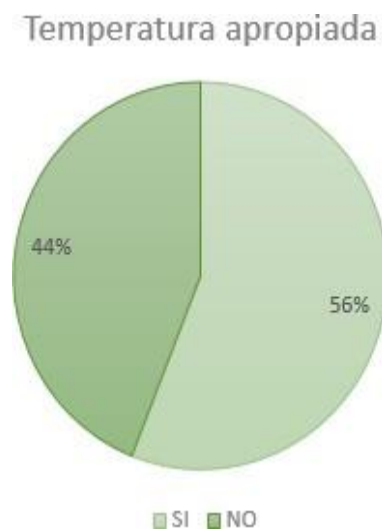
Análisis: Al ser mayoría los trabajadores que trabajan de pie o caminando, no se identifican mucho los que no están de acuerdo con la postura correcta al momento de la realización de sus labores, sin embargo, en este caso debemos centrarnos en ese pequeño porcentaje de 36% que respondió que SI y realizar las respectivas correcciones para la disminución del mismo.

10. ¿Temperatura inadecuada debido a la existencia de fuentes de mucho calor o frio, o a la inexistencia de un sistema de climatización apropiado?

Tabla 9. Estudio de temperatura apropiada

Opciones	Cantidad	Porcentaje
SI	14	56%
NO	11	44%

Grafica 9. Estudio de temperatura apropiada



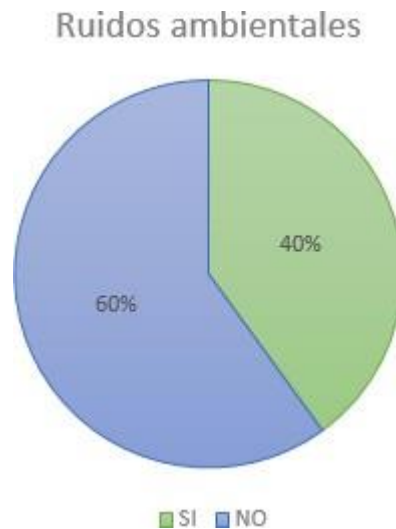
Análisis: Este resultado nos revela que este riesgo afecta solo la mitad de los trabajadores, puede ser el hecho de los que tienen que realizar sus funciones en las áreas de zona de fría (bebidas) o de calor (cocina), y también que no cuenten con el debido sistema de climatización.

11. ¿Ruidos ambientales molestos o que provocan dificultad en la concentración para la realización del trabajo?

Tabla 10. Ruidos ambientales molestos

Opciones	Cantidad	Porcentaje
SI	10	40%
NO	15	60%

Grafica 10. Estudio de los ruidos que perturban la concentración en el trabajo



Análisis: Solo fue un 40% los que dijeron que SI se veían afectados por ruidos que perturban su concentración en el trabajo, posiblemente los que contestaron esto son los que están más expuestos a los ruidos exteriores, ya que en una zona de mucho tránsito vehicular (ruido de los mismos, pito), además el ruido provocado por los mismos clientes y negocios vecinos.

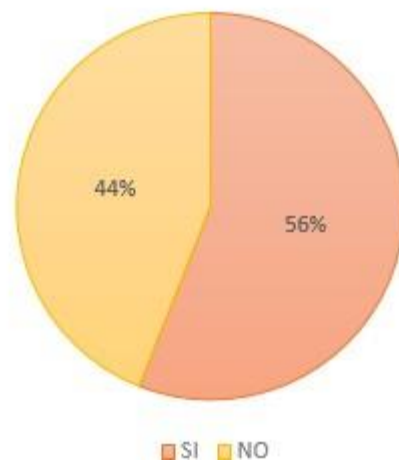
12. ¿Se manejan equipos de trabajo o herramientas peligrosas?

Tabla 11. Equipos de trabajo peligrosas

Opciones	Cantidad	Porcentaje
SI	14	56%
NO	11	44%

Grafica 11. Estudio de los equipos de trabajo

Manejo de equipos de trabajo



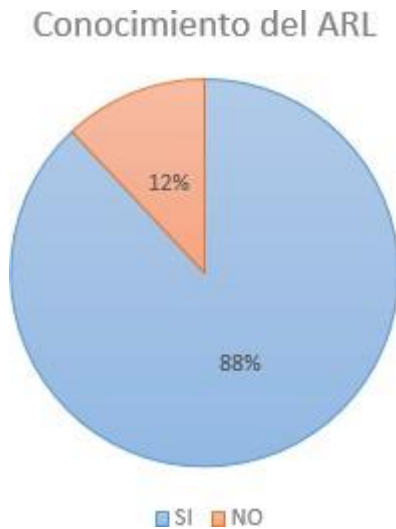
Análisis: Es un resultado muy predecible, como mencionamos antes la mitad de los trabajadores que trabajan en las zonas frías y de calor tienden a usar herramientas muy peligrosas que sin su uso adecuado puede generar muchos riesgos y atentar contra la salud de los trabajadores mismos.

13. ¿Usted sabe lo que es la ARL?

Tabla 12. Conocimiento del ARL

Opciones	Cantidad	Porcentaje
SI	22	88%
NO	3	12%

Grafica 12. Estudio de lo que es la ARL



Análisis: Este resultado nos muestra claramente el gran porcentaje de trabajadores que tienen conocimiento sobre las ARL, así sea el más mínimo detalle sobre este, lo cual es algo positivo ya que saben que pueden exigir las medidas necesarias para la seguridad contras los riesgos que se puedan generar en la empresa. Algunos de los trabajadores tienen sisben y por esto no se dejan afiliar a una ARL, por miedo que los saquen de ese sistema, lo dicho es porque algunas de las empresas no garantizan una estabilidad laboral.

14. ¿Actualmente todas las empresas y/o empleadores deben afiliar a sus trabajadores a una ARL (asociación de riesgos laborales) ¿usted está completamente?

Tabla 13. Afiliación a una ARL

Opciones	Numero
De acuerdo	20
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2
En desacuerdo	3

Grafica 13. Estudio de la afiliación a una ARL



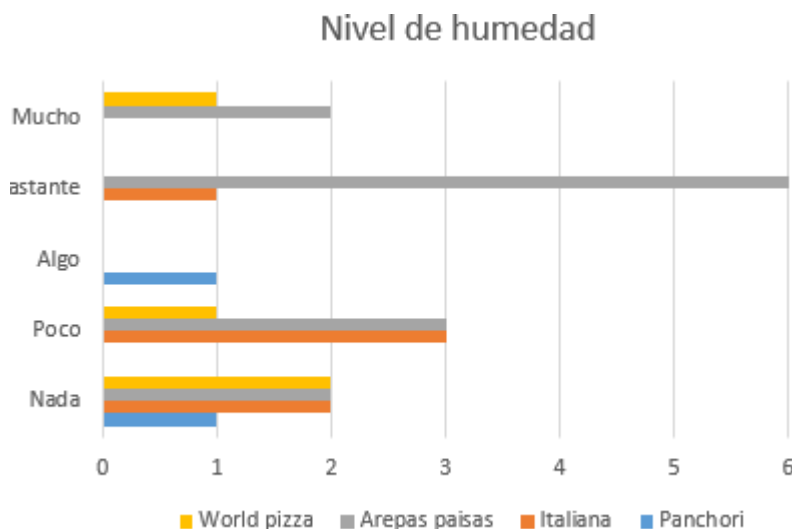
Análisis: : Para analizar esta grafica nos tenemos que basar en el resultado obtenido en la gráfica anterior, debido a que la mayoría conoce la ARL, también conocen los beneficios que trae esta consigo, por eso están de acuerdo en que se deben implementar estas en la empresa para una mejor prevención contra los riesgos.

15. ¿En el ambiente de su puesto de trabajo, tomando como referencia un día habitual de trabajo principal? ¿Con que frecuencia está expuesto a humedad?

Tabla 14. Estudio de la humedad en el puesto de trabajo

Opciones	Panchori	Italiana	Arepas paisas	World pizza
Nada	1	2	2	2
Poco		3	3	1
Algo	1			
Bastante		1	6	
Mucho			2	1

Grafica 14. Estudio de la humedad en el puesto de trabajo



Análisis: Podemos observar de esta grafica que los que están expuestos a la humedad en sus labores son muy pocos, pero también nos muestra que un una sola empresa en el cual se dispara el número de personas que si están expuestos a esta, para ello hay que tener en cuenta que pueden haber factores que alteren

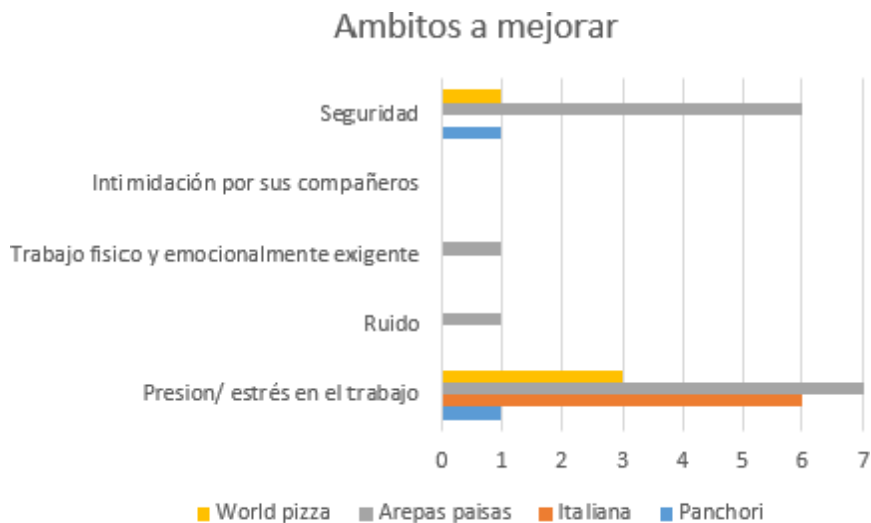
este resultado, como por ejemplo más procesos que estén ligados a la humedad, porque tienen más trabajadores, porque tienen más clientes, etc.

16. ¿En qué ámbito debería mejorar su empresa?

Tabla 15. Ámbitos a mejorar

Opciones	Panchori	Italiana	Arepas paisas	World pizza
Presión/ estrés en el trabajo	1	6	7	3
Ruido			1	
Trabajo físico y emocionalmente exigente			1	
Intimidación por sus compañeros				
Seguridad	1		6	1

Grafica 15. Estudio de ámbitos a mejorar



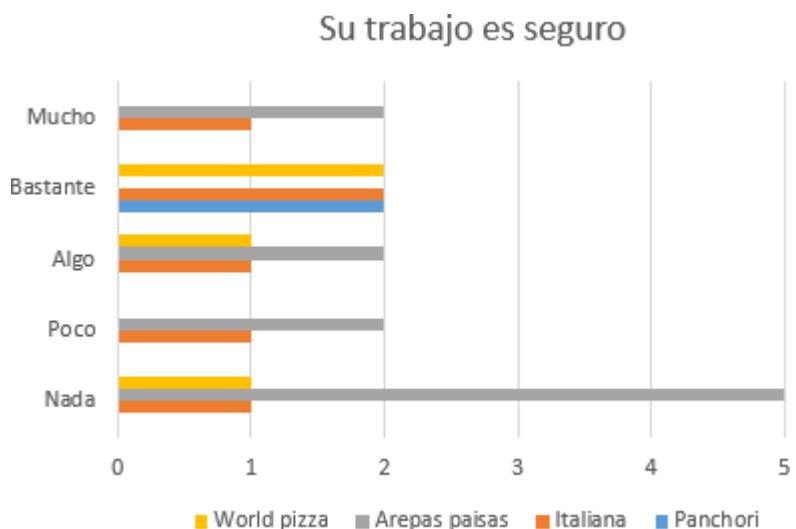
Análisis: Esta grafica nos dice que el mayor riesgo que se evidencia en este tipo de empresas de comidas rápidas es el nivel de estrés y la presión en el trabajo, esto puede ser debido a que empresas de este tipo tienen mucha más concurrencia de clientes que un restaurante y esto genere este riesgo.

17. ¿En qué medida cree usted que su lugar de trabajo es seguro?

Tabla 16. Medidas de seguridad en su lugar de trabajo

Opciones	Panchori	Italiana	Arepas paisas	World pizza
Nada		1	5	1
Poco		1	2	
Algo		1	2	1
Bastante	2	2		2
Mucho		1	2	

Grafica 16. Estudio de las medida de seguridad en el trabajo



Análisis: Para unos negocios es muy equilibrada la respuesta a esta pregunta, pero también para otras consideran que su empresa es segura; pero es importante resaltar el gran número de personas que están de acuerdo en que su empresa (arepas paisa) no es muy segura contra los riesgos laborales y que se deberían tomar medidas para mitigar esto.

8.1 ANÁLISIS DOFA

Tabla 17. Análisis de la Matriz DOFA

ANÁLISIS DE RIESGOS LABORALES QUE TIENEN LOS NEGOCIOS DE COMIDAS RAPIDAS DENTRO DEL SECTOR		
MATRIZ DOFA		
MATRIZ DOFA	DEBILIDADES	FORTALEZAS
	D1: Riesgos constantes en las empresas del sector	F1: La mayoría de los trabajadores ya están acostumbrados al estrés laboral.
	D2: Los trabajadores podrían poseer problemas dorso lumbar por levantar cargas pesadas.	F2: El desempeño del trabajador en sus actividades es óptimo y sobresaliente.
	D3: Los empleados realizan actividades muy monótonas y de desplazamiento.	f3: Los trabajadores se encuentran en un nivel adecuado de salud y se hacen exámenes periódicamente.
	D4: Los trabajadores no conocían realmente la potencialidad de los riesgos que se podían presentar.	f4; La ética en los negocios ha sido un factor clave para su beneficio.
	D5: Pocas capacitaciones, para mejorar en el ámbito laboral.	f5: Algunos poseen conocimientos en áreas diferentes.

MATRIZ DOFA	D6: Los trabajadores desean especializarse en otras áreas.	f6: La mejora de sus habilidades y capacidades.
	D7: No existe una seguridad adecuada.	f7; El liderazgo es una gran fortaleza con la cual se destacan las empresas del sector.
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS DO	ESTRATEGIAS FO
O1: Las empresas de Girardot en su gran mayoría son del sector de comidas rápidas y hoteleras	D1; O2: Organizar foros que ayuden a los trabajadores del sector a mejorar en diferentes áreas de la empresa esto logrará una mejor apropiación de los conocimientos.	Los trabajadores están buscando como ayudarse mutuamente con los riesgos que se presentan.
O2: Promover la enseñanza de las actividades claramente ya que esto mejorara el servicio al cliente.	D2; O2; la empresas debe promover que los colaboradores logren capacitarse en servicio al cliente, cocina y manipulación de alimentos ya que esto mejorara su inserción laboral.	El esfuerzo siempre se ve reflejado en los trabajadores ya que es una fortaleza que puede lograr la consecución del cargo que están desempeñando rápidamente y al estar en él desarrollarse con agilidad y mejorando sus capacidades, habilidades y aptitudes.
O4: Realizar las capacitaciones para desempeñarse mejor y buscar algunas alternativas profesionales.	D5; O3; Actualmente se están brindando capacitaciones en el SENA, de manipulación de alimentos ya que es muy importante para los trabajadores vayan mejorando.	Dar a conocer diferentes referentes para motivar a los trabajadores.

AMENAZAS	ESTRATEGIAS DA	ESTRATEGIAS FA
<p>A1: Los trabajadores no están de todo seguros en el ámbito laboral ya que algunos de ellos no están asegurados a una ARL</p>	<p>Conseguir la afiliación de los trabajadores por medio de cooperativas para que estén más tranquilos al realizar sus funciones y esto ayude a mejorar los procesos de las empresas.</p>	<p>F2:A1: Los trabajadores deberían aprovechar sus fortalezas para la realización de funciones y buscar como los afilien alguna asociación de riesgos laborales.</p>

9. CAPITULO II. IDENTIFICAR CUÁLES SON LOS RIESGOS Y EN QUÉ SECTOR DE LA ORGANIZACIÓN SE PRESENTAN

Es necesario que usted conozca porque son las causas de los accidentes en la cocina y como podes evitarlo, porque los accidentes de cocina en restaurantes son muy frecuentes. En estos ambientes de trabajo es necesario trasladar elementos pesados, calientes, fríos, elementos filosos, aparatos eléctricos, agua, fuego entre otros. Estos elementos representan un riesgo para los trabajadores que se desempeñan en el área gastronómica y similar.

Cada persona que se destaque en el sector gastronómico tiene que estar informado sobre los riesgos generales específicos de dicha actividad y poseer capacitación y entrenamiento sobre buenas prácticas de trabajo con el fin de evitar accidentes de trabajo.¹⁶

Todo trabajo puede tener un riesgo laboral, estos riesgos se presentan según la tarea a realizar, a continuación describimos algunos accidentes comunes en el área gastronómica:

- Seguridad:
 - Caídas por resbalones y tropiezos.
 - Contacto eléctricos directos e indirectos.
 - Golpes contra golpes.
 - Cortes, pinchazos en manos, brazos o el cuerpo.
 - Quemaduras.
- Higiene:
 - Exposición a contaminantes químicos, físicos y biológicos.
- Ergonomía y organización :
 - Movimientos repetitivos.

¹⁶ Prevención de Riesgos laborales en el sector de gastronomía, Internet (<http://www.hysla.com/gastonomia-prevencion-de-riesgos-restaurantes-cocinas/>) 21 feb. 2003

- Postura de trabajo
- Manejo de cargas
- Estrés¹⁷

Todos estos riesgos que se enunciaron, se pueden encontrar en cualquier nivel de la organización (desde el mesero, hasta el dueño o administrador del establecimiento). Se pueden examinar según la procedencia sucesiva, no obstante, sería de muy útil distinguir los riesgos antes de realizar la evaluación de los mismos.

¹⁷ Riesgos y medidas preventivas en restaurantes y establecimientos de bebidas. Comisión sectorial de servicios del instituto navarro de salud laboral. Internet <https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/CA7C7E3F-BC58-444A-B69A-8CF482E1D311/159733/RestaurantesEstBebidas.pdf>

10. CAPITULO III. PROPONER MÉTODOS ACERCA DE CÓMO LOS RIESGOS SE PUEDEN EVITAR EN ESTE ÁMBITO LABORAL Y ASÍ LOGRAR MÁS PRODUCTIVIDAD.

Todos estos accidentes los podemos prevenir, la manera más prudente de evitarlo es:

- **Quemaduras:** Utilizar guantes para cuando tenga que levantar, llevar ollas calientes, utensilios, para las parrillas y utilizar las herramientas adecuadas para los hornos de las pizzas y para los freidores que contienen aceite caliente.
- **Cortes con cuchillo:** Para no cortarse lo mejor sería cortar de la manera indicada, tener siempre afilados y en buenas condiciones los cuchillos, cortar sobre una tabla firme (poner siempre debajo de la tabla trapo seco o mojado, esto le da firmeza), utilizar elementos de protección y saber el lineamiento del corte.
- **Resbalones, caídas con utensilios pesados y calientes:** Lo principal sería utilizar calzado antideslizante, no mojar el piso, intentar mantenerlo seco, si algún alimento se callo sea pegajoso o mojada intentar limpiarlo lo más rápido para que esto no le genere una caída, no utilizar esos zapatos tipos crocs y tenis o zapatos con suela desgastada.

Incendio: Usar siempre el uniforme correspondido (ropa de trabajo), siempre fijarse con los repasadores que se mantengan lejos del fuego, alejar los utensilios de plástico o madera del fuego, intentar acordarse de que puso en las hornallas e ir cuidándolo del fuego, intentar alejar los cilindros de gas de alguna herramienta muy caliente como son los hornos, parrillas y freidores ya que estos últimos generan aire caliente cubierto de aceite lo cual lo hace más peligrosos.

- **Electrocución:** Revisar las instalaciones eléctricas, jamás use algún artefacto con las manos mojadas o húmedas, no utilice aparatos que estén en mal

estado, cada artefacto se deberá enchufar en diferente toma, evitar a como dé lugar tomas mal colocadas ya que generan obstaculización y problemas para los trabajadores, evitar que las tomas queden atoradas en puertas, generando fricción, ya que se van desgastando.

- **Lesiones con máquinas:** Al utilizar las maquinas este concentrado en lo que usted estás por hacer, siempre ponga protección a su máquina, no comer mientras trabaja con molinos de maíz, ni utilizar el celular mientras se hace las actividades, siempre mantener la licuadora desconectada cuando se va a lavar.
- **Lesiones por sobre-esfuerzos:** Para que no tenga lesión sobre esfuerzo es necesario que tenga una postura correcta, intente de realizar cargas pequeñas y que sean ligera sin sobre esforzarse, si no puede siempre solicite ayuda y espere hasta que lo consiga.¹⁸
- **Lesiones por accidentes de tránsito:** siempre estar atentos a los problemas que provienen de la calle, cuando se realizan alguna clase de domicilios o cuando transita de su casa al trabajo y viceversa, estar en constancia vigilancia.
- **Lesiones por agresiones:** Se debe tener en cuenta que no se debe contestar agresión o con agresión, estar en constante calma y si el problema continua, avisar a su jefe inmediato.
- **Agresiones por parte de sus compañeros de trabajo:** cuando se trabaja en una compañía o empresa, se genera una especie de bullying laboral por parte de sus mismos compañeros, en este caso se debe hacer caso omiso y generar las soluciones adecuadas con su empleador para estos problemas.

Teniendo en cuenta de los riesgos en los que podemos estar expuestos, se debe tener un profundo cuidado en las acciones que realizamos en nuestro

¹⁸ Prevención de Riesgos laborales en el sector de gastronomía, Internet
(<http://www.hysla.com/gastonomia-prevencion-de-riesgos-restaurantes-cocinas/>) 21 feb. 2003

trabajo, cumpliendo nuestras funciones generamos más utilidades y un fuerte crecimiento en la empresa y creamos éxito.

11. CAPITULO IV. CREAR UN MANUAL DE LOS RIESGOS POTENCIALES QUE SE PRESENTAN EN LA ORGANIZACIÓN E IMPLEMENTAR LOS INSTRUMENTOS DE TRABAJO ADECUADOS¹⁹

En la medida que vamos identificado los riesgos y accidentes laborales los podemos prevenir, la manera más prudente de evitarlo es:

Accidentes por caídas golpes o cortes

Los resbalones y caídas son unos de los principales riesgos de accidentes, debido a los suelos de las cocinas, fregaderos, barras que pueden estar grasientas y/o mojados.

- Prevención:
- Recoja y limpie inmediatamente los líquidos, grasas, residuos o cualquier otro vertido que pueda caer al suelo.
- Si necesita sacar algo de una bodega o estantes elevados no suba sobre cajas, canastas, sillas y demás objetos inestables. Utilice una escalera en condiciones seguras.
- Si el pavimento no es antideslizante, utilice calzado adecuado.
- Instale rejillas para evacuación de vertidos y mayor eficacia de la limpieza
- Mantenga la zona de tránsito libre de obstáculos.

Accidentes por la estantería en la bodega

¹⁹ Riesgos y medidas preventivas en restaurantes y establecimientos de bebidas. Comisión sectorial de servicios del instituto navarro de salud laboral. Internet <https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/CA7C7E3F-BC58-444A-B69A-8CF482E1D311/159733/RestaurantesEstBebidas.pdf>

Un mal estado la estantería o una acción imprudente a la hora de almacenar productos son riesgos que debemos evitar, para ello debes seguir ciertas medidas.

➤ Previsión:

- Deben estar sujetas al suelo y a las paredes para evitar el vuelco hacia atrás.
- Las baldas estar sujetas a los largueros impidiendo que en una acción involuntaria las desencaje de su sitio y todo los materiales caigan encima del trabajador.
- Las cargas pesadas y los productos más utilizados se colocan en la zona de mejor acceso.

Accidentes por cortes

Son unos de los accidentes más frecuentes en la zona de las comidas rápidas por lo cual, generaremos medidas para tratar de evitarlos al máximo en la medida que vamos realizando nuestras labores diarias.

➤ Previsión:

- Mantener las herramientas manuales con mangos antideslizantes para evitar el corte de nuestro cuerpo.
- En operaciones de corte no sostenga el alimento en las manos sino apóyelo en una superficie plana y adecuada.
- Tener en cuenta la dirección que seguirá el cuchillo tras el corte, quizás su cuerpo sea la siguiente superficie que se encuentre.
- A la hora de fregar, observar que no haya ningún plato o vaso este roto, una pequeña muesca de ellos puede pronunciar un corte importante.

Accidentes por riesgos eléctricos

Los accidentes eléctricos son muy frecuentes pero sus consecuencias son muy graves o mortales, queremos evitar a toda costa que por una mala instalación, mal

manejo de electrodomésticos o fallas eléctricas por medio de (descargas y rayos), nos generen pérdidas de bienes o de personal en un drástico caso.

➤ **Prevención:**

- Todas las maquinas deben estar protegidas con toma a tierra.
- Tener un mejor manejo en instalaciones.
- Desconecte tirando de la clavija y no del clave (grave error).
- No permitir que los cables eléctricos se mojen, se pisen, se queden generando fricción en las puertas.

Accidentes por quemaduras

Este es uno de los riesgos más potenciales que podemos ver en un establecimiento de comidas rápidas, por el mal manejo de fuentes de gas, por distraerse en la medida de algún horno de pizzas, por soplar muy duro y rápido una parrilla ya que esta última genera chispas peligrosas para los ojos del empleado. Un accidente puede suceder.

- Al entrar en contacto directo con una llama.
- Por salpicadura o al contacto con un cuerpo excesivamente caliente o frio
- Por vapores y salpicadura de aceites
- Por meter la mano a un horno de pizzas por querer sacar algo a la rapidez
- Por no tener los guantes necesario en la manipulación de una parrilla.

Al presentarse alguno de estos riesgos se debe tener en cuenta el procedimiento que hay en la empresa donde se labora, se debe utilizar la debida protección y si no la ha utilizado y se quemó se debe utilizar cremas para neutralizar la calentura de la herida y evitar ampollas, dicha crema se llama sulfaplata.

Accidentes por incendios

El orden y la limpieza son uno de los mayores aliados contera el fuego, se pueden evitar los incendios teniendo en cuenta estas recomendaciones.

➤ Recomendación:

- Evitar fumar en el ambiente del trabajo.
- Permanecer atento a los sartenes que están en el fuego, si se llegan a prender en fuego evite echarles agua ya que esto generara la llama más alta, procure retirar el sartén y taparlo con una tapa ya que no está expuesto a oxígeno.
- Los trapos sucios o con grasas o con aceite pueden encenderse espontáneamente.
- Limpiar constantemente cocinas, freidores que estén llenos de aceites ya que esto generara fuego constantemente.

Ruidos ambientales

La prolongación a niveles de ruido puede presentar una disminución o perdida de concentración otros problemas relacionados con ello son.

- La agresividad.
- La ansiedad.
- El nerviosismo.

Medidas de prevención

- Alejarse de las fuentes emisoras de ruido.
- Reducción el nivel de ruido.
- Reducir el tiempo de exposición.

Temperatura

Nuestro trabajo se verá afectado debido al ambiente térmico al cual estamos sometidos. Algunos efectos de la exposición al ambiente térmico son.

- Estrés térmico que puede ser debido a estar expuesto a temperaturas un poco altas.
 - Influencia sobre la carga del trabajo, aumento del cansancio.
- Prevención:
- Modificar la temperatura.

- Tener ventilación, flujo del aire.
- Toma de líquidos y ropa adecuada.

La iluminación

La iluminación puede afectar a la calidad de vida en el trabajo y a la buena realización del mismo, los efectos que puede producir una mala iluminación son:

- Fatiga visual.
- Cansancio.
- Dolor de cabeza.
- Errores.

Con una buena iluminación conseguiremos buenos beneficios para la vida de los trabajadores y la realización de las actividades son:

- Calidad de trabajo.
- Evita accidentes.
- Confort del trabajador.

Medidas de prevención para la ergonomía

Lesiones dorso lumbar

Cuando manejamos cargas si sobrepasamos nuestra capacidad física, o si esta acción es muy repetitiva o no la realizamos correctamente, se pueden producir lesiones en la espalda. Utilizar una buena técnica de elevación y transporte será fundamental para cuidar nuestra columna vertebral.

- Evite el manejo de peso superiores de 25 kg.
- Aproximarse a la carga.
- Asegurarse un buen apoyo de los pies, manteniéndolos separados.
- Agacharse doblando las rodillas y no la espalda.

- Mantener la carga tan próxima al cuerpo como sea posible.
- No girar la cintura cuando se carga un peso.
- Manténgase físicamente en forma, hacer ejercicio regularmente.

Postura de trabajo

Una buena postura de trabajo inadecuada contribuye al que el trabajo sea más pesado y desagradable, ya que requiere un esfuerzo adicional por parte del trabajador para llevar a buen fin la tarea. Todo ello favorece una pronta aparición de cansancio y agotamiento. Para evitarlo:

- Evite permanecer demasiado tiempo en una postura fija.
- Es mejor realizar esfuerzos empujando un objeto que tirando de él.
- Evite permanecer con los brazos levantados por encima de los hombros durante mucho tiempo.
- Para descansar la columna, mientras está de pie, apoye un pie en un escalón alternando periódicamente con el otro.
- Establezca pausas en tareas que requieran un gran esfuerzo físico o postura forzada.

Calidad del aire interior

En sitios cerrados, en los que existe poco aporte del aire fresco, mala distribución del aire o una filtración inadecuada, el aire sufre un deterioro de su calidad. Los efectos que producen son:

- Irritación en los ojos.
- Dolor de cabeza.
- Fatiga mental.
- Mareos.

La solución consiste en dotar a las instalaciones de un buen sistema de ventilación y climatización, consiste en:

- Un extractor de aire adecuado, que pueda sacar el aire caliente que produce los hornos de las pizzas y freidores.
- Un buen sistema de filtración, donde fluya un aire fresco constante.
- Un buen mantenimiento para que no se pueda averiar ningún aparato eléctrico.

Organización en el trabajo

El estrés puede estar provocado por demasiada carga del trabajo, demasiadas personas o mesas por atender, acumulo de responsabilidades y tareas, o bien por ser demasiado repetido el trabajo, por la inestabilidad laboral, por horarios flexibles, por malos compañeros de trabajo, mal ambiente laboral.

Para evitar situaciones de trabajo que producen estrés y mejorar las relaciones entre los trabajadores se recomienda las siguientes acciones.

- Distribución clara de tareas y competencias.
- Previsión de trabajo extras y de las pausas.
- Distribución de vacaciones.
- Aclarar los problemas y conflictos que se produzcan.
- Informar y felicitar a sus trabajadores sobre la calidad de su trabajo.
- Favorecer la comunicación entre todos los integrantes de la empresa
- Formación de los trabajadores, que les ayude afrontar con profesionalismo las situaciones conflictivas con los clientes.
- En horas de descanso ocupe su mente en cosas distintas al trabajo.
- Evite consumo de bebidas embriagantes en el trabajo.

12. CAPITULO V. ORGANIZAR LOS PUESTOS DE TRABAJO PARA QUE EL TRABAJADOR UTILICE SUS HABILIDADES DE FORMA EFICIENTE²⁰

La organización es una función fundamental de la administración del trabajo, su objetivo es ayudar a las personas a trabajar juntas y con eficiencia. La organización del trabajo contempla tres elementos a saber:

El trabajo: Son las funciones que se deben cumplir de acuerdo con los planes establecidos, son la base de la organización. Las funciones se dividen luego en tareas claramente definidas y dan origen a que el trabajo sea dividido ya sea por su cantidad o por su grado de especialización.

El personal: El segundo elemento que se debe tener en cuenta, en la organización del trabajo lo constituye el personal encargado de realizar las diferentes funciones. Cada persona tiene asignada una parte específica del trabajo total, es importante que las tareas asignadas puedan ser realizadas por el trabajador, es decir, que se adapten a su interés, a sus habilidades y experiencias.

El lugar de trabajo: Como tercer elemento de organización del trabajo está el lugar en donde este trabajo debe cumplirse, incluye los medios físicos, y el ambiente en general, el local, los materiales, los implementos, etc. El ambiente o clima de trabajo lo constituyen las actitudes, el espíritu general de afectividad y de respeto, estos aspectos influyen decididamente en los resultados del trabajo. En síntesis el trabajador necesita:

²⁰ Organización de los puestos de trabajo. Internet.

<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ciencias/sena/economia/el-desarrollo-economico-y-la-organizacion-del-trabajo/desarrollo3.htm>

- Comprender exactamente las exigencias de sus tareas.
- Conocer lo relación de su propio trabajo con el de los demás.
- Saber su situación de dependencia con sus jefes y la relación con las demás personas de su grupo de trabajo.

12.1 COMO ORGANIZAR EL TRABAJO

Para lograr una buena organización del trabajo es importante atender los siguientes pasos:

- Conocer los objetivos del trabajo y de la empresa.
- Dividir el trabajo en tareas.
- Asignar personal especializado.
- Delegar la autoridad necesaria para los responsables.

Quedan en esta forma claramente definidas las relaciones de trabajo y las responsabilidades que competen a cada una de las personas.

Conocer objetivos: Entendemos como objetivo el efecto que esperamos obtener como resultado de nuestras acciones, los objetivos son la razón de ser de nuestro trabajo. Los dueños o socios de la empresa son quienes deben fijar los objetivos y el administrador debe buscar la forma más conveniente para que se cumplan y lograr que efectivamente se haga.

Es importante que los objetivos sean claramente definidos con el fin de que tanto los trabajadores como los jefes los interpreten correctamente, para que los objetivos se cumplan, deben indicar con claridad qué debe hacerse, cuándo debe estar hecho y en qué cantidad. Los objetivos deben ser adecuados, es decir no deben ser ni muy fáciles ni muy difíciles, en ambos casos son perjudiciales.

División del trabajo: La organización implica una división del trabajo, por lo tanto podemos decir que organizar es distribuir el trabajo de una manera racional. La división del trabajo es necesaria por lo siguiente:

- Cada persona tiene habilidades y capacidades diferentes.
- Una sola persona es incapaz de abarcar todos los conocimientos y técnicas que cada día son más complejos y extensos.

Al dividir el trabajo se hace necesario asignar responsabilidades y delegar autoridad, lo mismo que coordinar los elementos humanos, materiales y técnicos para lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos.

El administrador deberá realizar actividades como selección de personal, entrenamiento y capacitación del mismo, la clasificación de los puestos de trabajo y sus niveles de remuneración, se debe al mismo tiempo, hacer la evaluación del rendimiento y cumplimiento de las metas fijadas por la empresa.

Asignar personal especializado: Para garantizar los resultados no basta determinar las funciones y sus requerimientos a cada empleado, el éxito del trabajo depende de la capacidad y grado de participación del elemento humano. De nada sirve planear el trabajo con todas las técnicas si no se cuenta con personal suficientemente preparado o capacitado para realizarlo.

Delegación de autoridad: Es la facultad o la autoridad que un jefe entrega a otro persona para que este lo reemplace y pueda tomar decisiones sobre los problemas de su competencia. No puede pensarse en delegar autoridad a todos los niveles, sino sólo a una persona encargada, los menos posibles. El que recibe por delegación una parte de autoridad, tiene la responsabilidad solamente ante su superior que se la otorgó, ya que en últimas él es el verdadero responsable.

13. CAPITULO VI. PROPONER LAS ESTRATEGIAS QUE FACILITEN LAS ACTIVIDADES EN EL ÁMBITO LABORAL, CON CAPACITACIONES A LOS MIEMBROS DE LAS EMPRESAS.

- Generar conciencia desde los trabajadores, hasta el mismo administrador del establecimiento por medio de capacitaciones y foros para que puedan determinar los riesgos que se presentan, para reducir la vulnerabilidad que estos presentan, por medio de esto generaremos conocimientos.
- Informar a los trabajadores la importancia de realizar las actividades correctamente, teniendo en cuenta que con ellos este camino mejorara drásticamente, se involucraran y tendrán más vinculación profesional, será más reducida la competencia y podrán ser más sobresalientes
- Crear un ámbito laboral de buena calidad para que los trabajadores puedan estar en confort y generen las utilidades que busca la empresa, mediante la realización de las mismas.
- Establecer capacitaciones para la manipulación de alimentos apropiada con el fin de que los trabajadores tengan una calidad laboral en los manejos de estos y este calificado para competir laboralmente y esto genere la vinculación a próximas empresas en mundo profesional.
- Requerir que los trabajadores estén más capacitados frente a las actividades que ellos realizan.

13.1 PLAN DE ACCION

Tabla 18. Plan de acción

PLAN DE ACCION OBJETIVO PROPONER LAS ESTRATEGIAS QUE FACILITEN LA INSERCIÓN EN EL ÁMBITO LABORAL, CON CAPACITACIONES A LOS MIEMBROS DE LAS EMPRESAS.				
ESTRATEGIA	ACTIVIDAD	RESPONSABLES	costos	DURACION
Generar conciencia desde los trabajadores hasta el mismo administrador del establecimiento	Foro: tener ventaja en conocer los riesgos	Personas capacitadas para orientar a los trabajadores de la empresa	140.000 pesos por cada trimestre	10 de Agosto del 2017 de 8 am y 4 pm 13 de Noviembre del 2017 8 am 12 de Febrero del 2018 8 am y 3 pm
	Campaña: información por medio del administrador para la participación			
Crear la importancia de realizar las actividades correctamente	Charla de información: información importante de alguna persona que dara consejos y respondera preguntas para realizar y mejorar las funciones de los trabajadores.	Administrador que contrara a las personas adecuadas	200.000 cada semestre	21 de agosto 2017 8 am lugar segundo piso del restaurante Rancho Medina
Establecer capacitaciones	se daran capacitaciones de manipulacion de alimentos para que los trabajadores tengan en regla todos las certificaciones pertinentes.	Sena: Servicio Nacional de Aprendizaje	Trasnporte 100.000 por motivos de reuniones en la camara de comercio	5 de junio de 8am a 12pm

13.2 RECURSOS

13.2.1 Recursos humanos

GRUPO INVESTIGADOR: Andrés Camilo Salazar y Juan Carlos Uchuvo Garcia

Director del trabajo:

13.2.2 Recursos materiales

Para realizar la investigación es necesario el uso de herramientas como celulares, computadores, memorias de almacenamiento de la información, papelería (formato encuesta físico)

13.2.3 Recursos institucionales

Empresas Panchori, la Italiana, Arepas Paisas Pues, World pizzas.

13.2.4 Recursos financieros

Tabla 19. Presupuesto

ACTIVIDADES	COSTOS
Internet	\$50.000
Llamadas	\$40.000
Transporte	\$50.000
Fotocopias	\$20.000
Impresiones	\$25.000
Imprevistos	\$40.000

TOTAL	\$225.000
-------	-----------

13.3 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla de actividades: primer periodo del 2017

- 1 Verificar si la empresa cuenta con las actividades preventivas
- 2 Recolectar la información para la ejecución
- 3 Diseñar los instrumentos de recolección primaria de datos encuestas y entrevistas
- 4 Aplicar los instrumentos de recolección de datos
- 5 Interpretar y analizar la información recolectada
- 6 Tabular la información tabulada
- 7 Elaboración del informe final
- 8 Sustentación del trabajo de grado y posibilidad de publicación

Tabla 20. Cronograma de actividades

		CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																			
		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
ACTIVIDAD		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1		■																			
2						■															
3						■															
4										■											
5														■							
6														■							
7														■							
8																		■			

14. IMPACTO SOCIAL, CULTURAL, AMBIENTAL DEL PROYECTO

14.1 IMPACTO SOCIAL

La investigación ha generado un impacto social debido a que se tiene en cuenta a los trabajadores y al rol que desempeña las empresas del sector, de esta manera se evidenciaron aspectos de gran interés, positivos y otros que deben ser mejorados, con el fin del deseo a una mejorara continua para beneficio de los trabajadores, donde ellos desarrollan su vida laboral lo cual aporta un gran valor emocionalmente estable.

Conocer el desempeño de las actividades de los trabajadores es de suma importancia ya que esta investigación se evidencio que los trabajadores encuestados en gran mayoría con un 65% no está de acuerdo con que se presente mucho estrés laboral no desarrollan plenas sus habilidades, tienen fallas de concentración , conocer esto nos permitió establecer un plan de acción que permita disminuir este porcentaje muy significativamente, ya que de igual manera los trabajadores tienen el deseo de realizar sus actividades, sin ninguna objeción.

Existen debilidades que no favorecen a los trabajadores de las empresas del sector ya que en ellas no existe el ámbito de una capacitación y es de una falencia notoria ya que podrá dificultar el desarrollo de sus actividades.

Es importante resaltar que las empresas se esfuerzan al máximo por ofrecerles una vida laboral estable, no obstante debe tener una mejora en los riesgos que se presentan en las actividades que desarrollan, con los esfuerzos los trabajadores obtienen mejoras en sus ingresos y ganan más dinero, ya que esto ayuda para el aprendizaje de sus vida ya está es lo más importante para las personas ya que existe la comunicación entre los seres ya que por naturaleza todos somos sociables y necesitamos de los demás para poder vivir y existir.

Una empresa que ofrezca capacitaciones a sus trabajadores no solamente le servirá para su trabajo sino también para crecer, por lo tanto podemos decir que una empresa que capacite a los miembros de su trabajo obtendrá beneficios de sus colaboradores como maneras de hacer nuevos productos, crear manuales, crecer en ventas. De allí la importancia y el impacto social tan importante que está

implícito en esta investigación. Además en esta investigación se evidencio que los trabajadores no se sienten tan seguros en sus empresas, con una buena capacitación los empleados se sentirán más seguros y pensara que tiene muchas opciones al conocer varias actividades a la perfección.

15. CONCLUSIONES

- Los empresarios quiere llegar al éxito, pero para ello tiene que darse cuenta de que sus trabajadores cumplen un importante papel, ya que en ellos se refleja la motivación, la satisfacción y la calidad de vida de la sociedad, al aportar al desarrollo y crecimiento de nuestro país; debido a esto, es esencial y necesario que todas la empresas fomenten e impulsen el trabajo sano y seguro, con excelentes ambientes de trabajo, que desarrollen una buena salud social, mental y física dentro de las mismas.
- Existen varias herramientas para prevenir los riesgos, pero las más utilizadas y además sencilla de hacer son las revisiones en los sitios de trabajo, esto para poder identificar y evaluar los posibles peligros que los trabajadores están expuestos.
- Las condiciones laborales de los trabajadores se apoya en la verificación y revisión de las áreas, para mejorar en la mitigación de los riesgos correspondientes, con esto el trabajador se sentirá seguro y tendrá una eficacia en sus labores diarias.
- El trabajador se sentirá acorde a la situación de la prevención de los riesgos y tendrá mejor calidad de vida para el desempeño de sus actividades.
- Para que haya un enfoque positivo se darán las revisiones dentro de los programas de prevención, esto se dará bajo la información gerencial con bases en la planeación, organización y ejecución.
- Los trabajadores del sector de comidas rápidas han tenido varias dificultades en la medida que realizan las actividades, el nulo manejo de manuales de prevención, les ha fallado en la práctica de sus labores y no desarrollan sus habilidades y capacidades por miedo a lastimarse.

- Logra concluirse que las empresas del sector de comidas rápidas le ofrece al trabajador estabilidad laboral, pero no un entorno seguro, descuidando varios factores que los involucran directamente.

16. RECOMENDACIONES

- Es de suma importancia realizar esquemas de revisión y controles periódicos de cuidado preventivo para poder entrar a corregir los problemas y errores en las diferentes zonas de la empresa donde se hallaron riesgos enormemente peligrosos, con el fin de suprimir y mitigar los accidentes de trabajo y las enfermedades laborales. Estas actividades pueden ser creadas y desarrolladas por la misma empresa o por una organización especializada en el campo de la prevención de riesgos laborales.
- La generación de información debe ser precisa ya que no cuenta con un manual de funciones, se debe de fortalecer en esto para lograr así una mayor productividad.
- Todas las empresas sin excepción deben asegurarse de que todos los trabajadores reciban una capacitación teórica y práctica, en cuanto a los riesgos que se hayan identificado en la empresa y en relación a las medidas de protección, mitigación y prevención que deben ser acogidas para controlar todos los factores de riesgo en el área de trabajo; está puede ser implementada en el momento de contratación.
- Para prevenir riesgos como los psicosociales (estrés) en las empresas, es de recomendar que se realicen pausas activas durante la jornada laboral, crear y estimular la participación del trabajador en actividades por parte de la empresa con el objetivo de integración y de cambiar sus estilos de vida a uno más saludable.
- Es indispensable tener una investigación constante de todas las áreas de trabajo ya que es muy constante el cambio, al estar siempre enfocados y a

la vanguardia se lograra mejorar no solo la calidad si no el éxito de la empresa.

- Es recomendable precisamente que se diseñe un camino claro y se sigan las estrategias antes mencionadas en esta investigación las cuales se verán reflejadas en un mejor mañana.

BIBLIOGRAFIA

El Sistema General de Riesgos en Colombia, Alfredo Puyana Silva (2013)
Salud y seguridad de los trabajadores en el sector salud, Manual para gerentes y administradores (2005)

Aseguramiento en el sistema general de riesgos laborales
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VP/DOA/RL/Aseguramiento%20en%20riesgos%20laborales.pdf>

FRANCO GONZALEZ, Juan C. Seguridad industrial (Salud Ocupacional). Quindío: Copyright, 1992, p. 23

Aseguramiento en el sistema general de riesgos laborales
(<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VP/DOA/RL/Aseguramiento%20en%20riesgos%20laborales.pdf>)

Sistema de gestión de la seguridad y la salud
(<http://decreto1072.co/libro-2-regimen-reglamentario-sector-trabajo/parte-2-reglamentaciones/titulo-4-riesgos-laborales/capitulo-6-sistema-de-gestion-de-la-seguridad-y-salud-en-el-trabajo/objeto-campo-de-aplicacion-y-definiciones-del-sg-sst/>)

Resolución 002646 de 2008 consultado en internet
(<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=31607>)

Ministerio de la Protección Social Resolución 002646 de 2008,
(<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=31607>)

Evaluación y documentación de las normas internacionales generales de Nestlé en cuanto a seguridad, higiene y riesgo en el trabajo en comestibles la rosa s.a
(<http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/378/658562R934.pdf?sequence=1>)

Riegos laborales en residencias geriátricas

(<https://www.inforesidencias.com/resources/public/biblioteca/documentos/funcionamiento/riesgos-laborales-en-residencias-geriatricas.pdf>)

Evaluación y control de riesgos

(<https://prezi.com/mvh3sbcavfnw/evaluacion-y-control-de-riesgos-en-local-de-comida-rapida/>)

Salud ocupacional en restaurantes y afines

(https://portal.ins-cr.com/NR/ronlyres/4C61D4EA-159E-4E68-A111-6D2BAECB2F40/5321/1006321RestaurantesyAfines_Web.pdf)

Trabajos de grado riegos laborales

([https://www.google.com.co/?gws_rd=ssl#q=trabajos+de+grado+riesgos+laborales+&*\)](https://www.google.com.co/?gws_rd=ssl#q=trabajos+de+grado+riesgos+laborales+&*)))

Trabajo de grado de la Universidad Javeriana

Nuty Amparo Gonzales Gonzales, trabajo de Diseño del sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional, bajo los requisitos de la norma NTC-OHSAS 1801 en el proceso de fabricación de cosméticos para la empresa Wilcos S.A.

(<http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ingenieria/Tesis221.pdf>)

Normatividad ley 1562 del 11 julio del 2012

(<http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/ley156211072012.pdf>)

Teoría del riesgo, LIC. Carlos García Y Pérez, Seguridad social

(<https://garciayperez.wordpress.com/teoria-del-riesgo.>)

Teoría del copaso, Arl sura

(<https://www.arlsura.com/index.php/component/content/article?id=395:-sp->)

Resolución 1401 de 2007. El ministro de la protección social

Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

(<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=53497>)

Blog de prevención de riesgos laborales: sector gastronómico – cocina y restaurantes

(<http://www.hysla.com/gastonomia-prevencion-de-riesgos-restaurantes-cocinas/>)

Riesgos y medidas preventivas en restaurantes y establecimientos de bebidas.

(<https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/CA7C7E3F-BC58-444A-B69A-8CF482E1D311/159733/RestaurantesEstBebidas.pdf>)

Organización de los puestos de trabajo

(<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/ciencias/sena/economia/el-desarrollo-economico-y-la-organizacion-del-trabajo/desarrollo3.htm>)

