



UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

VICERRECTORADO ACADÉMICO

ESTUDIOS DE POSTGRADO

ÁREA DE INGENIERÍA

ESPECIALIZACIÓN EN INGENIERÍA INDUSTRIAL Y PRODUCTIVIDAD

TRABAJO ESPECIAL DE GRADO

**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTE PARA
UNA ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Presentado por:

RENGIFO LEGÓN, HÉCTOR JOSÉ

Para optar al título de:

ESPECIALISTA EN INGENIERÍA INDUSTRIAL Y PRODUCTIVIDAD

Asesor:

GASPAR CANTO. MANUEL JESÚS

Caracas, Mayo de 2015



UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

VICERRECTORADO ACADÉMICO

ESTUDIOS DE POSTGRADO

ÁREA DE INGENIERÍA

ESPECIALIZACIÓN EN INGENIERÍA INDUSTRIAL Y PRODUCTIVIDAD

TRABAJO ESPECIAL DE GRADO

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTE PARA UNA
ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Presentado por:

RENGIFO LEGÓN, HÉCTOR JOSÉ

Para optar al título de:

ESPECIALISTA EN INGENIERÍA INDUSTRIAL Y PRODUCTIVIDAD

Asesor:

GASPAR CANTO. MANUEL JESÚS

Caracas, Mayo de 2015

Caracas, 22 de Mayo de 2015

UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

Postgrado de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad

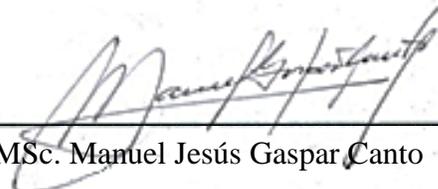
Presente.-

CARTA DE APROBACIÓN DEL ASESOR

Por la presente me permito comunicar que he sido el asesor del Trabajo Especial de Grado del estudiante HÉCTOR JOSÉ RENGIFO LEGÓN, portador de la cédula de identidad N° 18.221.202, quien opta por el título de Especialista en Ingeniería Industrial y Productividad, intitulado: “SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTE PARA UNA ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”.

Asimismo, hago constar que como asesor estoy conforme con el contenido presentado, por lo que cuenta con mi aprobación para ser inscrito como Trabajo Especial de Grado.

Sin otro particular al cual hacer referencia, se despide cordialmente,



MSc. Manuel Jesús Gaspar Canto

C.I. V- 649.577



UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

VICERRECTORADO ACADÉMICO

ESTUDIOS DE POSTGRADO

ÁREA DE INGENIERÍA

ESPECIALIZACIÓN EN INGENIERÍA INDUSTRIAL Y PRODUCTIVIDAD

**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTE PARA
UNA ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Autor: Ing. Héctor Rengifo

Asesor: MSc. Manuel Gaspar Canto

Fecha: Mayo 2015

RESUMEN

Un Sistema de Seguridad, Higiene y Ambiente agrupa aspectos que promueven las buenas condiciones de trabajo, factor importante en la productividad de toda organización. Por ello, es importante la evaluación técnica-científica para el desarrollo de herramientas que establezcan un marco metódico que permita minimizar los niveles de morbilidad y accidentabilidad en la organización. En las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas es común la alta ocurrencia de accidentes laborales y la frecuencia de enfermedades ocupacionales, lo cual genera ineficiencia operativa; debido a ello se desarrolló un proyecto de investigación para el diseño de un Sistema de Seguridad, Higiene y Ambiente que mitigara el impacto negativo en ésta área. El trabajo es de tipo factible y descriptivo, su diseño es de campo, no experimental y transeccional, el cual consistió en una evaluación y estudio para aplicar lo dispuesto en las Leyes y Normas venezolanas de acuerdo a las metodologías actuales para el desarrollo del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo y establecimiento de un sistema de seguimiento y control estadístico.

Palabras clave: sistema, productividad, morbilidad, accidentabilidad, programa.

DEDICATORIA

El presente trabajo de grado, logrado gracias a los valores fundamentales de superación y constancia que he aprendido de mi familia, debo agradecerlo a:

Dios Todopoderoso primordialmente, por brindarme la oportunidad y las virtudes necesarias para sortear los obstáculos y lograr tan anhelada meta, guiándome siempre en el camino. Por eso agradezco su iluminación en los pasos que hago a diario y por darnos vida, salud y bendiciones a los seres que amo.

A mi madre Aura y padre Freddy a quienes dedico especialmente éste Título, sin su apoyo y enseñanzas no habría sido posible el proseguir de mi formación académica, gracias sobre todo por el ejemplo de trabajo, esfuerzo y dedicación.

A mis hermanos: Freddy y Jhonn porque a través de nuestro compartir también he adquirido valores y experiencias que me han formado como persona y me ha dado herramientas excepcionales para el convivir en los espacios de trabajo.

A mi novia Joselin Navas y mi amiga Alejandrina por prestarme su apoyo en la estructuración metodológica de éste trabajo, dándome indicaciones claves para el desarrollo y finalización del mismo.

¡QUE DIOS LOS BENDIGA A TODOS!

RECONOCIMIENTO

A la Universidad Experimental Politécnica Antonio José de Sucre Vicerrectorado Luís Caballero Mejías – Caracas, por ser mi alma mater de pregrado, siendo ésta la raíz de mi formación universitaria.

A la Universidad Católica Andrés Bello – Caracas, por abrirme las puertas a más conocimientos, los cuales nutren integralmente mi condición profesional y personal.

Al Sr. Eleazar Leiros y el Hato Grill, por brindarme la oportunidad de desarrollar el proyecto en su organización, confiando en la capacidad de mí persona.

Al Profesor Manuel Gaspar, por sus enseñanzas y guía en el proceso de elaboración del Trabajo de Grado.

A mis compañeros de clase, por la gran convivencia y el compartir de experiencias personales y laborales, las cuales forman parte de la formación integral de ésta especialización.

HÉCTOR RENGIFO

INDICE GENERAL

| | |
|------------------------------------|-----|
| RESUMEN | iv |
| DEDICATORIA..... | v |
| RECONOCIMIENTO..... | vi |
| INDICE GENERAL | vii |
| LISTA DE TABLAS | ix |
| LISTA DE FIGURAS | xi |
| INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| CAPÍTULO I | 3 |
| EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN | 3 |
| Planteamiento del Problema | 3 |
| Justificación..... | 8 |
| Objetivos del Estudio..... | 9 |
| Alcance | 10 |
| Limitaciones | 10 |
| CAPÍTULO II | 12 |
| MARCO TEÓRICO..... | 12 |
| Antecedentes..... | 12 |
| Bases Teóricas | 35 |
| Bases Éticas y Legales..... | 50 |
| CAPÍTULO III | 55 |
| MARCO METODOLÓGICO | 55 |

| | |
|--|-----|
| Tipo y Diseño de la Investigación..... | 55 |
| Población y Muestra..... | 56 |
| Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos..... | 56 |
| Fases de la Metodología de Investigación..... | 59 |
| Operacionalización de Objetivos | 60 |
| CAPÍTULO IV..... | 61 |
| RESULTADOS Y DISCUSIONES..... | 61 |
| Cuestionarios | 68 |
| Factores de riesgos ambientales..... | 69 |
| Maslach Burnout Inventory | 82 |
| Método RULA..... | 84 |
| CAPÍTULO V..... | 86 |
| LA PROPUESTA | 86 |
| Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo..... | 87 |
| Sistema de Seguridad, Higiene y Ambiente | 264 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... | 266 |
| Conclusiones | 266 |
| Recomendaciones | 268 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 270 |
| ANEXOS..... | 273 |
| Anexo 1..... | 273 |
| Anexo 2..... | 285 |

LISTA DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1. Resumen de antecedentes de la investigación..... | 34 |
| Tabla 2. Esquema de trabajo del proceso productivo | 46 |
| Tabla 3. Menú (productos) de la organización | 48 |
| Tabla 4. Operacionalización de objetivos | 60 |
| Tabla 5. Agentes de riesgos 1 | 66 |
| Tabla 6. Agentes de riesgos 2 | 67 |
| Tabla 7. Resultados de la encuesta E-01-2014..... | 68 |
| Tabla 8. Análisis y recomendaciones de la lista de verificación | 69 |
| Tabla 9. Observaciones de iluminación | 71 |
| Tabla 10. Resumen de causas probables de riesgos de iluminación | 72 |
| Tabla 11. Resultados porcentuales de la iluminación | 72 |
| Tabla 12. Resultados de las mediciones de ruido en el área administrativa 1 | 73 |
| Tabla 13. Resultados de las mediciones de ruido en el área administrativa 2 | 74 |
| Tabla 14. Distribución de frecuencias de mediciones de ruido en el área administrativa | 74 |
| Tabla 15. Resumen sonometría en área administración | 75 |
| Tabla 16. Resultados de las mediciones de ruido en el área cocina 1..... | 75 |
| Tabla 17. Resultados de las mediciones de ruido en el área cocina 2..... | 76 |
| Tabla 18. Distribución de frecuencias de mediciones de ruido en el área cocina | 77 |
| Tabla 19. Resumen sonometría en área cocina | 77 |
| Tabla 20. Resultados de las mediciones de ruido en el área comedor 1 | 78 |
| Tabla 21. Resultados de las mediciones de ruido en el área comedor 2 | 79 |

| | |
|--|----|
| Tabla 22. Distribución de frecuencias de mediciones de ruido en el área comedor .. | 79 |
| Tabla23. Resumen sonometría en área comedor | 80 |
| Tabla 24. Resumen ventilación | 80 |
| Tabla 25. Velocidad de rejillas en el piso COVENIN 2250:2000 | 81 |
| Tabla 26. Aire según la localidad COVENIN 2250:2000 | 81 |
| Tabla 27. Volumen de aire según localidad COVENIN 2250:2000..... | 81 |
| Tabla 28. Resumen evaluativo de la ventilación en la empresa | 82 |
| Tabla 29. Resumen de evaluación Maslach Burnout Inventory | 82 |
| Tabla 30. Clasificación por actividades para evaluación RULA | 84 |
| Tabla 31. Resumen de evaluación RULA | 84 |
| Tabla 32. Análisis de evaluación RULA | 85 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|-----|
| Figura 1. Diagrama general del proceso productivo | 47 |
| Figura 2. Organigrama de la organización | 49 |
| Figura 3. Esquema de la metodología de la investigación | 59 |
| Figura 4. Flujograma de proceso 1..... | 64 |
| Figura 5. Flujograma de proceso 2..... | 65 |
| Figura 6. Bosquejo de la planta baja de la empresa | 70 |
| Figura 7. Bosquejo del piso 1 de la empresa | 70 |
| Figura 8. Resultados porcentuales de la iluminación | 72 |
| Figura 9. Distribución porcentual de evaluación Maslach Burnout Inventory | 83 |
| Figura 10. Distribución porcentual de evaluación RULA | 85 |
| Figura 11. Pantalla principal del sistema de monitoreo | 264 |
| Figura 12. Planilla de ingreso de datos para el sistema de monitoreo | 264 |
| Figura 13. Gráficas de control del sistema de monitoreo | 265 |
| Figura 14. Tabla de registros automática del sistema de monitoreo | 265 |

INTRODUCCIÓN

En los registros históricos del siglo III, se relata que iglesias y monasterios desarrollaron el comercio de alimentos y bebidas rudimentarios para atender a los viajeros, operando así hasta el siglo XV que se da inicio a la colonización, cuando los imperios instauraron en sus colonias la infraestructura necesaria para satisfacer las necesidades de sus población; la rentabilidad de este comercio dio lugar al nacimiento del mismo como negocio. Durante la 1^{era} y 2^{da} guerra mundial se despliega una gran red de restaurantes a lo largo del mundo como resultado de la emigración europea hacia otros países, siendo en su mayoría de iniciativas familiares, por lo que se acostumbró al trabajo poco metódico, obviando el análisis y cuidado en los procedimientos.

En la actualidad se mantiene una mala cultura en cuanto a la seguridad, higiene y ambiente dentro de los negocios de alimentos y bebidas, sin embargo el establecimiento de un sistema de leyes y normas, han impulsado considerablemente la cobertura de las buenas condiciones laborales.

La alta ocurrencia accidentes laborales ha venido afectando la productividad del restaurante Hato Grill, factor que aunados a las enfermedades ocupacionales, han generado un incremento progresivo de los costos asociados al HCM, además de derivar en la administración deficiente del recurso humano por el ausentismo y de

conllevar a que la organización sea objeto de inspecciones y exigencias que podrían ser objeto de sanciones administrativas, pecuniarias y legales.

En ese sentido se procederá a estructurar el siguiente documento en cinco (5) capítulos: el primero que abarca el problema a investigar, el segundo que establece el marco teórico, el tercero que contempla el marco metodológico y el cuarto que determina los aspectos administrativos, además se listará finalmente las referencias bibliográficas y anexos pertinentes.

Para la mejor comprensión de la temática se desarrollará la teoría en base a la seguridad e higiene en el trabajo como base fundamental para el desarrollo integral del recurso humano, garantizando las buenas condiciones del ámbito donde ejecuta sus actividades; para ello se estipulan un marco legal y normativo representados principalmente por la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo y la Comisión Venezolana de Normas Industriales.

A lo largo de su elaboración, el presente trabajo se presentará como proyecto factible con modalidad de investigación documental y de campo, el cual empleará la observación y análisis de mediciones para construir el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo y diseñar un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente que permita disminuir la incidencia de los factores que afectan el nivel de productividad de la organización.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Se procede a establecer las premisas del proyecto, mediante un preámbulo de la investigación que delimita el objeto y la finalidad del estudio.

Planteamiento del Problema

Según Ramírez (2005) “la Seguridad Industrial desde los albores de la historia, el hombre ha hecho de su instinto de preservación una plataforma de defensa ante la lesión”.

De esa manera se sintetiza la evolución como un período inicial con un objetivo único de protección por medio de la reparación del daño causado, que luego progresa a la prevención a través de la toma de medidas para evitar el daño, según señala Cortés (2007).

En la actualidad, según señala Somavia en el informe sobre seguridad en el trabajo (2005):

Cada año mueren aproximadamente dos millones de hombres y mujeres debido a los accidentes del trabajo y las enfermedades profesionales. Anualmente, en todo el mundo se producen 270 millones de accidentes del trabajo y 160 millones de personas contraen enfermedades profesionales.

La OIT nunca ha aceptado la idea de que los accidentes y las enfermedades sean «gajes del oficio». La prevención funciona. A lo largo del siglo XX, en los países industrializados las lesiones graves han disminuido considerablemente, en parte gracias a los adelantos que han permitido que el lugar de trabajo sea más sano y más seguro. El desafío consiste en hacer llegar los beneficios de esos adelantos a todo el mundo laboral.

La experiencia indica que una sólida cultura de prevención en materia de seguridad es algo positivo, tanto para los trabajadores, como para los empleadores y los gobiernos. Diversas técnicas de prevención han demostrado su eficacia, ya sea para evitar los accidentes del trabajo y las enfermedades profesionales o para mejorar el rendimiento de las empresas. El hecho de que algunos países dispongan de normas de seguridad muy adelantadas es el resultado directo de las políticas que han adoptado durante largo tiempo para fomentar el diálogo social tripartito, la negociación colectiva entre los sindicatos y los empleadores y la adopción de una legislación sobre seguridad y salud eficaz apoyada por una inspección del trabajo de calidad.

En resumidas palabras, es importante tener en cuenta que resulta condición indispensable abatir o eliminar, de ser posible, los accidentes o enfermedades profesionales entre los trabajadores de una organización, ya que estas generan un costo en horas-hombre que reflejan pérdidas cuantiosas, tal como lo indica Hernández, Malfavón y Fernández (2005).

Para Chase y Otros (2000). La productividad es una medida corriente de qué tan bien está utilizando sus recursos (o factores de producción) un país, una industria o una unidad empresarial. Para aumentar la productividad se debe aumentar la relación entre producción e insumos lo más que se pueda en términos prácticos.

Chinchilla (2002) expresa que en la actualidad, en vista de que el mundo se encuentra inmerso en un proceso continuo de cambios, donde las empresas deben ser competitivas para mantenerse en el mercado y, para ello, deben garantizar productos y servicios de calidad a bajo costo, al igual que deben contar con procesos de producción que no contaminen y promuevan el desarrollo humano de su personal.

En ese sentido, Venezuela establece como obligatoriedad por medio de la LOPCYMAT (Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo) (2005), la prevención de los riesgos y atención a los afectados dentro de los ambientes de trabajo, la cual es considerada rara vez dentro de las organizaciones, sin embargo el INPSASEL (Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales) como ente gubernamental rector del área, gestiona y ejecuta actividades que promueven el cumplimiento de la Ley.

En este sentido, es importante conocer acerca de los negocios de alimentos y bebidas para poder analizar el manejo de la seguridad laboral del sector, por ello nos referimos a Escolástico (2014), quién sintetiza en su publicación lo siguiente:

Los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas; aún hoy pueden encontrarse pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles. Después de la caída del imperio romano, las comidas fuera de casa se realizaban generalmente en las tabernas o posadas, pero alrededor del año 1200 ya existían casas de comidas en Londres, París y en algunos otros lugares.

El primer restaurante propiamente dicho tenía la siguiente inscripción en la puerta: Venite ad me omnes qui sfomacho lavoratoratis et ego retuarabo vos, el cual era la bienvenida que el propietario Monsieur Boulanger daba a su clientela: Venid a mí todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los restauraré, de ahí la denominación de Restaurante a dichos negocios. El restaurante de Boulanger, Champú d'Oiseau, cobraba unos precios lo suficientemente altos como para convertirse en un negocio rentable y popular, dando surgimiento a la red de restauradores. El negocio de los restaurantes llegó a América en 1974, traída por el refugiado francés de la revolución Jean Baptiste Gilbert Paypalt, quien fundó el primer restaurante francés en Estados Unidos llamado Julien's Restorator.

El negocio comercial de los restaurantes prosperó exponencialmente después de la segunda guerra mundial, ya que muchas personas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas. Este crecimiento conllevó a una distribución del personal de la siguiente manera: 29% camareros - camareras, 15% cocineros - chefs, 5% empleados de la barra - barmans - personal administrativo, finalmente un 20% propietarios - gerentes.

El negocio de restaurantes llega a Venezuela, prácticamente con el proceso de colonización, durante el cual se adoptó la estructura económica de Europa, desarrollándose una red de restaurantes en las principales ciudades de la Capitanía General de Venezuela (1777 – 1823), integrante del Imperio Español. Esta red creció notablemente durante la primera y segunda guerra mundial, debido a las emigraciones europeas al país. La gran mayoría de estos negocios surgieron como pequeñas organizaciones familiares, lo cual conllevó al trabajo artesanal, situación que generó y mantiene un alto índice de accidentabilidad por la ausencia del análisis técnico de las actividades.

En el caso de los establecimientos donde se sirven comidas y bebidas, las aplicaciones de Seguridad, Higiene y Ambiente son indispensables, ya que en el área de cocina los riesgos presentes son de alto impacto para la integridad de los que hacen vida en dichos puestos de trabajo; por ésta razón es importante la cultura preventiva en el sector, algo que es bastante cuestionable en la actualidad debido a que por

ejemplo, según datos estadísticos reflejados en la página web del INPSASEL (2014), las quemaduras presentes en accidentes laborales han representado como promedio en el período 2008-2012, el 4,7% de los reportes, valor que ha sido constante en el transcurrir de los años, evidenciándose la poca atención a dichos casos. Éste tipo de accidentes representan la cotidianidad en los establecimientos de comidas y bebidas, motivado a la poca capacitación e improvisación en la ejecución de las tareas.

Tomando en cuenta lo dicho anteriormente, se genera la necesidad en las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas de desarrollar un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente para el desarrollo de políticas y herramientas que permitan disminuir el impacto que tiene la morbilidad y accidentalidad en su productividad.

En atención a lo anteriormente expuesto y debido a la importancia que reviste el bienestar de los trabajadores, se consideró oportuno realizar el siguiente trabajo para dar respuesta a las siguientes interrogantes:

¿Cuál es la relación entre las enfermedades ocupacionales, los accidentes laborales y los riesgos asociados al proceso productivo de las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas?

¿Cuáles son los elementos que inciden en las enfermedades ocupacionales y los accidentes laborales de las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas?

¿Cuáles son los factores que contribuirán a optimizar los rendimientos del proceso productivo de las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas?

¿Cuáles son las características de un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente para las organizaciones de servicios de alimentos y bebidas?

Justificación

Las acciones dirigidas al área de seguridad, higiene y ambiente dentro del sector empresarial de Venezuela, tanto público como privado, aún muestra pocos avances debido a que los procesos económicos se ven envueltos en una espiral de gastos innumerables por la situación- país de la actualidad, aunado a ello se visualiza la falta de cultura cultivada por décadas, debido en parte a la poca legislación en el tema, y en otra al no cumplimiento de las Leyes existentes.

En este sentido, es importante tener en cuenta que los riesgos que se pueden identificar dentro de las actividades de servicios de alimentos y bebidas dependen del tamaño de la organización, el compromiso gerencial y la cultura preventiva de los trabajadores, por lo cual se da la oportunidad a la organización de establecer un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente que ayude a minimizar el grado de accidentalidad y morbilidad en la organización, además de marcar la pauta en cuanto a las consideraciones que puedan tomarse en el área para el sector empresarial en la categoría de servicios de comida y bebidas.

Objetivos del Estudio

De las interrogantes planteadas, se desprenden la siguiente meta:

Objetivo general

- Diseñar un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente para el restaurante Hato Grill del Distrito Capital, año 2014.

Para lo cual se plantea los siguientes objetivos:

Objetivos específicos

- Analizar la relación entre las enfermedades ocupacionales, los accidentes laborales y los riesgos asociados al proceso productivo del restaurante Hato Grill.
- Formalizar los procedimientos en materia de seguridad, higiene y ambiente del restaurante Hato Grill ante los organismos gubernamentales.
- Desarrollar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo del restaurante Hato Grill.
- Diseñar un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente para el restaurante Hato Grill del Distrito Capital, año 2014.

Alcance

Con la siguiente investigación se atendió las necesidades de la empresa, identificando la oportunidad de mejora en su funcionamiento mediante la minimización de los niveles de morbilidad y accidentabilidad existentes, lo cual permitió aumentar progresivamente la productividad de la empresa.

El presente trabajo se desarrolló en el Hato Grill, empresa ubicada en la Avenida La Salle con Avenida Bogotá, Los Caobos, Municipio Libertador - Caracas; dedicada al servicio de venta de comida y bebidas.

Se delimitó el proyecto al personal que labora directamente con la empresa, del cual se evaluaron las actividades y el medio en el que ejecutan.

Limitaciones

- El desarrollo del proyecto es acorde a lo establecido por la Comisión Venezolana de Normas Industriales debido a la exigencia del dueño de la organización donde se ejecutó el trabajo y las complicaciones en cuanto a los métodos de evaluación de otras normativas más actualizadas.
- El registro histórico de la organización se ve afectado por imprecisiones de formalidad. No obstante será fundamental para el estudio propuesto.
- Los trámites para la formalización en materia de seguridad, higiene y ambiente ante la Inspectoría del Trabajo y el INPSASEL estarán sujetos a los

procedimientos internos (formatos, estilo de redacción, etc.) de dichas instituciones.

- El restaurante Hato Grill costeará las inversiones necesarias para la ejecución del proyecto, por lo cual se trabajará con un cronograma reajutable.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

A continuación se exponen una serie de referencias y definiciones que permiten la comprensión del trabajo desarrollado.

Antecedentes

Gustavo, F., & Femayor, P. (2006) realizó una investigación pura, descriptiva y de campo post facto, con el objeto de enfocar las condiciones de higiene y seguridad industrial de los obreros; para ello manejó los siguientes objetivos:

- General:
 - Analizar las condiciones de higiene y seguridad industrial presentes en la Dirección de Obras Públicas de la Gobernación del Estado Monagas.

- Específicos:
 - Identificar las Condiciones de Higiene y Seguridad Industrial presentes en la Dirección de Obras Públicas de la Gobernación del Estado Monagas aplicada al personal obrero.
 - Conocer el nivel de riesgo al cual está expuesto el personal obrero de la Dirección de Obras Públicas de la Gobernación del Estado Monagas.

- Determinar los riesgos más frecuentes que afectan a los trabajadores durante la ejecución de sus labores de trabajo en la citada dependencia.
- Identificar el uso de los equipos de protección por parte de los trabajadores de la organización.
- Conocer las estrategias de prevención de accidentes laborales existentes en la Dirección de Obras Públicas de la Gobernación del Estado Monagas en relación a la higiene y seguridad industrial.

Los autores llegaron a las siguientes conclusiones al final de la investigación:

1. En su gran mayoría, los trabajadores desconocen en su totalidad la LOPCYMAT.
2. En cuanto al desarrollo de una política coherente e integral de Higiene y Seguridad existente, la mayor parte de los trabajadores se encuentran totalmente identificados con la misma.
3. El personal adscrito a la Dirección de Obras Públicas del estado Monagas no recibe charlas, cursos, conferencias, jornadas, entre otros, sobre este aspecto tan fundamental como es la Higiene y Seguridad que garanticen la prevención de accidentes y enfermedades laborales.
4. Los trabajadores no reciben los implementos de seguridad por la empresa de manera constante, debido a que la gran mayoría de estos son trabajadores temporales; estos trabajadores no se sienten protegidos física y mentalmente.

5. En relación a las actividades realizadas en la Dirección se detectó que posee un alto grado de riesgo que puede afectar a la Dirección, ya que no toman las provisiones mínimas necesarias para el desarrollo de las actividades laborales.
6. Finalmente, se pudo determinar que en la Dirección de obras Públicas no existe un comité de Higiene y Seguridad Industrial tan vital para la Prevención de accidentes laborales.

La salud es el factor más valioso con el que cuentan los miembros de una empresa, por lo tanto, debe considerarse el estado de bienestar físico, psicológico y social de cada persona para lograr abarcar integralmente el objetivo de la seguridad laboral. Una población enferma carece de energía para trabajar y por ende, acarrea un estancamiento de la productividad.

Por otro lado, Quijada, M. (2007) desarrolló una investigación documental pura descriptiva con un diseño bibliográfico; enfocándose en la falta de ilustración preventiva y capacitación de los trabajadores; para ello se estableció los siguientes objetivos:

- General:
 - Estudiar la importancia de crear una cultura hacia la seguridad industrial e higiene ocupacional como mecanismo para la prevención de accidentes ocupacionales en los laboratorios farmacéuticos de Venezuela.

- Específicos:
 - Describir la situación actual en cuanto a la seguridad industrial e higiene laboral de los laboratorios farmacéuticos en Venezuela.
 - Destacar la importancia de la participación y formación de los trabajadores y de los empresarios en la prevención de riesgos ocupacionales en los laboratorios farmacéuticos en Venezuela.
 - Establecer las acciones y estrategias que pueden implementarse en los laboratorios farmacéuticos de Venezuela para fomentar una cultura hacia la seguridad industrial e higiene laboral.

Al final de la investigación, la autora llegó a las siguientes conclusiones:

1. La seguridad consiste en un conjunto de acciones, actividades, estrategias y medidas de índole técnico, educacionales, médicas, psicológicas y sociales que se utilizan para prevenir los accidentes, eliminar las condiciones inseguras ambientales, así como adiestrar y convencer a las personas sobre la implantación y cumplimiento de las medidas de prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales en el trabajo.
2. En los laboratorios farmacéuticos se desarrollan complejos procesos y tecnologías, tales como: síntesis química, extracción de productos naturales, fermentación y formulación, investigación y desarrollo, en los cuales se producen una serie de riesgos a los que están expuestos los trabajadores, que pueden afectar diversos órganos: ojos, piel, o por inhalación de la materia

prima, que en algunos casos, sus principios activos pueden llegar a ser potencialmente tóxicos y contaminantes.

3. En cuanto a la participación de los empresarios, se constató que para que haya seguridad en las empresas, ésta se ha de implantar desde arriba por los canales jerárquicos que tienen autoridad y medios de disponer condiciones materiales seguras, de exigir y vigilar el correcto desenvolvimiento del trabajo del personal, interés que condiciona el apoyo, es lo que se exige a la alta dirección en materia de seguridad e higiene ocupacional. El conocimiento de los empresarios de la importancia de la seguridad en las empresas, permitirá hacer una mejor valoración de manera integral de su responsabilidad respecto a la preservación de la salud del personal y de su compromiso con el cumplimiento de las regulaciones en este sentido.
4. En lo que respecta a la economicidad y eficiencia empresarial, la gestión de seguridad e higiene ocupacional tiene un papel determinante en el incremento de la productividad y la eficiencia económica, al considerarse como una inversión que permitirá evitar futuros desembolsos al evitar accidentes de trabajo y sus respectivas indemnizaciones y costos que acarrear.
5. La normativa legal relacionada con la investigación se ubica en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999), la Ley Orgánica del Trabajo (1997). La Ley Orgánica del Sistema de Seguridad Social (2002) y la Ley Orgánica de Protección, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2005) y su Reglamento (2007), los cuales establecen las

normas que regulan los deberes y derechos de los trabajadores y los empleadores en cuanto a la seguridad industrial y condiciones de trabajo.

6. Para establecer acciones y estrategias en los Laboratorios Farmacéuticos de Venezuela orientados a fomentar una cultura hacia la seguridad industrial e higiene laboral, se requiere de la gestión conjunta de los empleadores, trabajadores, clientes, proveedores, autoridades locales, entre otros, para que sea una acción participativa que aglutine la responsabilidad y el compromiso de los involucrados en esa gestión. Para ello se requiere llevar a cabo: un diagnóstico a nivel de la empresa, a nivel de los procesos, a nivel de los puestos de trabajo, definición de una política de prevención, planificación de la acción preventiva, supervisión y control.
7. Por no otorgársele la debida importancia que tiene la seguridad y la prevención de riesgos, así como las condiciones adecuadas en el ámbito laboral, existe un ambiente de apatía e indiferencia, tanto por parte de las autoridades y los entes encargados de la regulación y del control de esta área, como de los empleadores y hasta de los mismos trabajadores, porque no se tiene conciencia del alcance de la importancia y complejidad de la seguridad e higiene en el trabajo para las relaciones laborales. El análisis de las condiciones físicas del trabajo representa un argumento destacado desde el punto de vista de los interlocutores sociales. Dicha temática no se separa del resto de los temas que componen las relaciones laborales y la relación con éstos es permanente y dinámica. Este asunto presenta consecuencias

importantes a nivel social, destacándose dos por sobremanera. Por un lado su cara social, porque el valor de la salud se relaciona directamente con la dignidad de los trabajadores. Por el otro, los efectos negativos en esta materia son cuantiosos a todo nivel.

La creación de una cultura de prevención e higiene laboral, involucra el compromiso y responsabilidad tanto de empleadores como de trabajadores para lograr promover el aprendizaje de los aspectos involucrados en la materia.

También tenemos que Fuenmayor, J. (2009) elaboró un proyecto factible de investigación pura, transaccional, descriptiva y explicativa, la cual desarrolló en campo post-facto, para utilizar la observación directa y establecer consideraciones adaptadas a la realidad del objeto estudio; en este sentido se planteó los siguientes objetivos:

- General:
 - Creación de un Programa de Salud y Seguridad Laboral para los Laboratorios – Talleres, ubicados en el Edificio de los Laboratorios de una Universidad privada de Caracas.

- Específicos:
 - Investigar y estudiar las normas y leyes nacionales en materia de seguridad industrial.

- Elaborar el levantamiento general de las posibles actividades, maquinarias y procesos, así como también de los cargos existentes en los puestos de trabajo.
- Determinación de los riesgos bajo los cuales el trabajador debe estar sometido.
- Diseñar condiciones necesarias para el arranque del Laboratorio – Taller.
- Diseñar propuestas de gestión que facilite el control periódico y el proceso para mejoras dentro de los Laboratorios – Talleres.
- Desarrollar el plan de implantación de la propuesta seleccionada.

Las conclusiones dadas por el autor fueron las siguientes:

1. En cuanto al sistema legal que rodea la salud y seguridad. Permitiendo contrastar que es un sistema cargado de leyes pero pobre en estructura y normalización de procesos. Dificultando así el acceso y entendimiento de las condiciones que llevan a la creación de un plan de salud y seguridad. Exigidos por parte de la misma institución.
2. En cuanto al levantamiento de condiciones ambientales, es importante destacar:
 - a. De la prueba de ruido, se puede extraer como conclusión que el ambiente sonoro se encuentra en situación de riesgo debido a altos ruidos de fondo pertenecientes a los ductos de extracción y admisión de aire al recinto, que

dejan fluctuaciones que elevan el riesgo hasta un nivel muy peligroso sobre los 100 dba en conjunto.

- b. De la prueba de ventilación se pudo notar el diseño que el sistema de extracción y admisión crea un ambiente viciado con presiones derivadas de las deficiencias que posee el diseño del sistema.
- c. En cuanto a la prueba de iluminación general acorde con los reglamentos que exige la Ley. Sin embargo para el tipo de trabajo a ser realizado se requiere un nivel mayor de iluminación (1000 Lux) por ello se recomienda un sistema de luz localizado.
- d. Los riesgos totales encontrados son veinte (20) a través de todos los análisis, lo que generó recomendaciones de diferentes agentes protectores y políticas con el fin de minimizar el riesgo a la exposición.
- e. Dentro de la propuesta se presenta la estructura de las diferentes competencias organizativas y pasos a seguir en función al diseño del PSSL.
- f. Dentro de la implementación se realiza un análisis económico de la propuesta con el fin de determinar recursos y un aproximado de tiempo en ejecución.

El análisis técnico de los factores que influyen en la integridad de los trabajadores es muy amplio, considerarlos es una tarea progresiva, ya que las correcciones y evaluaciones tienden a representar un uso de recursos que pueden

afectar momentáneamente el proceso productivo de una organización, sin embargo el no tomarlos en cuenta pueden ocasionar un impacto negativo bastante notable en la funcionalidad y la economía del sistema.

Parra, A. (2010) desarrolla en su caso, un proyecto factible descriptivo de modalidad mixta: documental y de campo, en busca de tipificar los factores de riesgos con sus respectivos grados de peligrosidad; planteándose para su desarrollo los siguientes objetivos:

- General:
 - Elaborar un Programa de Seguridad y Salud Laboral en un restaurante de comida rápida ubicado en el Área Metropolitana.

- Específicos:
 - Caracterizar los procedimientos de trabajo del personal involucrado en las diferentes áreas del restaurante.
 - Identificar los peligros existentes en los puestos de trabajo.
 - Evaluar los niveles de riesgos encontrados.
 - Determinar las causas de los riesgos más significativos en el ámbito ocupacional para cada actividad dentro del restaurante.
 - Establecer posibles soluciones con la finalidad de mitigar los riesgos encontrados.

- Elaborar el documento que contenga el Programa de Seguridad y Salud Laboral de WENCO LOS PALOS GRANDES C.A.

El cumplimiento de la Leyes y normas vigentes evita las sanciones a las que pudiere estar sometida una institución, la cual puede ir desde lo económico hasta lo operativo, afectando la productividad del mismo de una manera u otra. Las conclusiones reflejadas por la autora, fueron las siguientes:

1. De la caracterización de los procedimientos de trabajo del personal del restaurante, se concluye que durante horas de alto volumen de clientes son necesarios veintitrés empleados, mientras que en el resto del día el número de trabajadores se ve reducido a once. El proceso productivo del centro de trabajo está conformado por cinco fases denominadas: apertura y servicio de desayuno, apertura de restaurante, servicio de restaurante (hora rush y post-auge), pre-cierre y finalmente cierre. Se identificaron además, ocho puestos de trabajo que pueden adoptar los trabajadores, dichos puestos son: back room, papas fritas, puesto de sándwich, cajas registradoras del frente, y pick-up window (autoservicio), grill, lobby, runner y coordinador. De cada uno de ellos fueron descritos los procesos peligrosos, la maquinaria, los equipos, las herramientas, los utensilios, los suministros, la materia prima, los productos y subproductos, así como también las sustancias utilizadas y los desechos.
2. Mediante la realización del estudio fue posible identificar veintitrés riesgos, once de ellos fueron clasificados como riesgo mecánico, tres, como riesgo

disergonómicos, tres como riesgos físicos, cuatro como riesgos psicosociales y el resto como riesgos biológicos.

3. Haciendo uso de la metodología FINE, diez de los riesgos alcanzaron un nivel de intervención IV, lo que se traduce, en que los mismos deben ser mitigados, pero la actuación no es de emergencia; el resto alcanzó un nivel de intervención III, por lo que se deben corregir y adoptar medidas de control.
4. Se determinaron las causas de los riesgos más significativos dentro del restaurante, entre los orígenes de los riesgos mecánicos se encuentran: presencia constante de pisos húmedos, correr en las áreas del restaurante, falta de un cepillado periódico a los pisos con productos de limpieza desengrasantes, uso de una rebanadora averiada, falta de dotación de calzado de seguridad antirresbalantes, a todos los trabajadores, gavetas de MPHIC que no cuentan con el “sistema anticaída”, no usar el guante anticorte en las actividades de preparación de alimentos, el centro de trabajo no cuenta con todo el equipo de protección personal requerido, falta de un mantenimiento preventivo a los equipos (estufa, campanas, extractores de aire, ranch in frezeer), equipos muy viejos que no han sido sustituidos y que operan con fallas, falta de personal capacitado con conocimientos para reparar y brindar mantenimiento preventivo, partida presupuestaria insuficiente para comprar los repuestos y piezas necesarias para reparar dichos equipos y devolverlos a su estado operativo. Por otro lado, entre las causas de los riesgos disergonómicos se encuentran: incorrecta disposición de las cajas fuertes,

cableado y equipos informáticos debajo del escritorio de la Oficina de los Gerentes que impiden la libre movilidad de las piernas, uso de sillas que no cumplen con los requisitos ergonómicos, posturas forzadas durante las actividades de descarga de camiones, falta de rotación de los puestos de trabajo, no existe un mantenimiento de las luminarias. En cuanto a las causas de los riesgos psicosociales se identificaron: presión de trabajo e incesante actividad durante las horas de alto volumen de clientes, falta de personal que permita disminuir la carga laboral dentro del restaurante, distribución de tareas en forma irregular que produce la acumulación de trabajo, e incumplimiento con las promesas de empleo estipuladas en las políticas de Wendys. Finalmente, las causas de los riesgos biológicos encontrados en el estudio tienen su origen en la acumulación de desechos en el cuarto de basura, las fumigaciones realizadas mensualmente no atacan con la fuerza necesaria en el cuarto de basura, por su parte, la contaminación de los alimentos es debida principalmente a la inexperiencia de nuevos trabajadores en la manipulación segura de los alimentos, entre otros.

5. Algunas de las posibles soluciones que permitirán mitigar los riesgos son: sustituir el piso de aluminio de las cámaras congeladoras por uno antirresbalante que reducirá considerablemente la probabilidad de caídas a un mismo nivel, colocación de cintas autoadhesivas y antirresbalantes en el back room y en las cámaras refrigeradoras y congeladoras, dotación de botas de seguridad a todos los empleados, sin excepción, disponer de señales de

seguridad (piso resbaloso y superficies calientes) en tamaño y cantidad adecuada, comprar una rebanadora de tomate que opere de forma segura, dotar al centro de trabajo de todo el equipo de protección personal requerido (guante anti-corte, lentes de seguridad, guantes resistentes al calor de doce pulgadas, guantes de hule, mascarilla y calzado de seguridad, como ya fue mencionado anteriormente), ordenar la Oficina de los Gerentes y desechar aquellas carpetas, documentos y equipos que no sean utilizados en las tareas administrativas, utilizar almohadillas con apoya muñecas para el ratón de las computadoras, así como también, el uso de ratones que se ajusten a la curvatura natural de la mano, disponer de nuevo mobiliario para la oficina (gabinetes aéreos), instalación de canaletas para conducir los cables de la Oficina de los Gerentes y permitir el libre movimiento de las piernas debajo del escritorio, instalación de nuevos bombillos fluorescentes y reemplazo de aquellos que se encuentran en mal estado, establecimiento de planes de mantenimiento preventivo para los sistemas de ventilación y equipos, asignar una partida presupuestaria para comprar los repuestos a las maquinarias, contar con personal capacitado que tenga los conocimientos necesarios para reparar los equipos, cumplir con las promesas de empleo estipuladas en las políticas de Wendys, realizar fumigaciones que ataquen con mayor fuerza el cuarto de basura a fin de controlar las plagas, entre otras.

6. Como resultado de las inspecciones, entrevistas y herramientas empleadas en este estudio fue posible la elaboración del Programa de Seguridad y Salud en

el Trabajo de WENCO LOS PALOS GRANDES C.A. que establecerá los lineamientos, reglas, políticas, objetivos, metas, alcances, responsables, acciones y metodologías a emplear con el fin de prevenir, controlar y mitigar los accidentes y enfermedades ocupacionales en el centro de trabajo, que puedan ser capaces de atentar contra la integridad del recurso humano.

Las instalaciones de servido de comidas y bebidas más aptas son aquellas en las cuales se mitigan tantos riesgos como sean posibles mediante una planificación metódica y buenas disposiciones sobre cómo hacer el trabajo. El patrón debe tomar la iniciativa y ayudar a los trabajadores a participar, estableciendo políticas estratégicas, principalmente con los nuevos ingresos.

En tal sentido, Alcocer, J. (2010) realizó un trabajo de investigación pura descriptiva con diseño de campo post-facto, basado en las observaciones directas y entrevistas para analizar en base a las normativas mundiales, los riesgos asociados a los puestos de trabajo, para dicho objeto se estableció los siguientes objetivos:

- General:
 - Elaborar el Plan de Seguridad y Salud Ocupacional para la E.E.R.S.A. – Central de Generación Hidráulica Alao.

- Específicos:
 - Realizar el diagnóstico de la situación actual de las condiciones de trabajo.

- Identificar los riesgos de trabajo.
- Clasificar los riesgos de trabajo.
- Valorar los riesgos de trabajo.
- Realizar la propuesta respectiva del Plan de Seguridad Industrial y Seguridad Ocupacional.
- Realizar los documentos técnicos del Plan de Seguridad.
- Identificar el impacto ambiental que genera la Central Alao.

El autor persigue la mitigación de las inseguridades a las que estarían expuestos los trabajadores de la organización, llegando al final a las siguientes conclusiones:

1. Luego de conocer su ubicación, el respectivo proceso de producción, sus diferentes instalaciones y de haber realizado un minucioso análisis a los diferentes aspectos relacionados con la seguridad, estos demuestran que las condiciones de seguridad dentro de las instalaciones de la Central Alao son deficientes.
2. Las múltiples inspecciones de campo realizadas a los puestos de trabajo en donde se desarrollan actividades tanto en el día como en la noche, contribuyeron a la identificación de los diferentes tipos de riesgos presentes en cada una de las instalaciones, los mismos que se convierten en desencadenantes de accidentes y la postre causantes de enfermedades

profesionales, que en muchos de los casos impiden el desenvolvimiento normal de la persona.

3. Basados en las disposiciones del “Sistema de Administración de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SASST)”, se procedió a clasificación de los diferentes riesgos identificados anteriormente en: Riesgos Físicos, Mecánicos, Ergonómicos, Químicos, Psicosociales, Medio ambientales, Biológicos.
4. La evaluación de los diferentes tipos de riesgos anteriormente identificados y clasificados se realizó con la ayuda de varios métodos recomendados por el “SASST”, que contribuyeron para determinar el diagnóstico de la Evaluación de los Factores que Generan Riesgos Laborales, el mismo que indica, la presencia de un nivel de riesgo 151 medio y consecuentemente establecer el diagnóstico General de la Seguridad e Higiene Industrial, dentro de las instalaciones de la Central Hidroeléctrica Alao, el cual señala que la inseguridad está sobre la seguridad con porcentaje del 57% frente al 43% respectivamente.
5. Las respectivas propuestas se realizaron tomando en cuenta la prioridad número uno dentro de los sistemas productivos, que es el factor humano y bajo el principio de “La seguridad ante todo”, dependiendo del interés y la importancia que se las dé para su aplicación, se observará una considerable disminución en el costo de los accidentes tanto para el patrón como para el trabajador y una mejora sustancial de las condiciones de trabajo y de vida,

expresados en el progreso de la E.E.R.S.A. como institución y los trabajadores como pueblo.

6. Los documentos técnicos como mapas de ruido, de riesgos, entre otros, fueron diseñados para que los expertos en seguridad puedan actuar, identificar y tomar decisiones rápidamente en lo referente a mitigación de riesgos del trabajo.
7. La presencia de las instalaciones de la central Alao en la Parroquia Pungalá y sus comunidades aledañas ha contribuido negativamente con el medio ambiente del lugar, durante la etapa de su construcción como actualmente en su etapa de operación, la respectiva evaluación que se realizó, dio como resultado que el impacto ambiental que genera las actividades de dicha hidroeléctrica es de carácter significativo, por cuanto en el presente documento se hacen las respectivas propuestas que deberán ser ejecutadas con la mayor brevedad posible ya que si no lo hacemos lastimosamente en poco tiempo dejará de operar dicha central por falta de caudales en los ríos que actualmente utiliza.

Por ello, indicar la importancia de la capacitación del personal es una tarea fundamental, ya que el desconocimiento representa el origen de la mayoría de los accidentes y enfermedades dentro del ambiente de trabajo.

Mendoza, A. (2011) por su parte, presenta un trabajo de investigación de campo con diseño de campo, el cual desarrolla a través de las observaciones directas, encuestas, cuestionarios y mediciones para el posterior análisis y generación de medidas preventivas, estructurando todo bajo los siguientes objetivos:

- General:
 - Elaborar una propuesta del Programa de Seguridad y Salud Laboral en el Trabajo de las Oficinas Administrativas de una Empresa del sector Farmacéutico, ubicadas en La Urbina, para el año 2011.

- Específicos:
 - Caracterizar el proceso productivo de la empresa en estudio.
 - Caracterizar los procesos de trabajo que ocurren en cada puesto de trabajo de la empresa en estudio.
 - Identificar los procesos peligrosos encontrados en los procesos de trabajo de la empresa en estudio.
 - Estimar los riesgos asociados a los procesos peligrosos encontrados en los procesos de trabajo de cada puesto de trabajo de la empresa en estudio.
 - Valorar los riesgos asociados a los procesos peligrosos encontrados en los procesos de trabajo de cada puesto de trabajo de la empresa en estudio.
 - Explicar las causas de los procesos peligrosos con nivel de riesgos más significativos.

- Diseñar propuestas de mejora para las causas de los procesos peligrosos con nivel de riesgo más significativo.
- Analizar la relación entre los costos de las mejoras y las sanciones por incumplimiento que aparecen en la legislación nacional.

La finalidad del proyecto es el desarrollo del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo en base a lo establecido en la Norma Técnica NT-01-2008. El autor llegó a las siguientes conclusiones:

1. En relación a la caracterización de los procesos productivos de la empresa es necesario señalar, que luego de la inducción a la empresa y la entrevista con algunos gerentes, que ésta es una compañía que se dedica a la compra y venta de medicinas y `productos misceláneos a nivel nacional, y que en éstas instalaciones que se realizó este Trabajo Especial de Grado, es donde se realizan todas las actividades y procesos de apoyo de la cadena de valor de la misma.
2. Para la caracterización de los procesos de trabajo que ocurren en cada puesto de trabajo, es necesario agrupar éstos en 14 grupos homogéneos de exposición, con la ayuda de la descripción de los cargos y funciones que desempeña cada uno se pudo determinar las actividades, medios, objetos, organización y división del trabajo de cada puesto de trabajo.

3. Con la ayuda del análisis de seguridad en el trabajo se pudieron identificar los procesos peligrosos asociados a los procesos de trabajo de cada grupo homogéneo de exposición.
4. En los puestos de trabajo de la Empresa S.A. Nacional Farmacéutica mediante la medición de algunos agentes se lograron estimar e identificar los riesgos a los cuales están expuestos los empleados en las instalaciones donde está ubicada la empresa, y se pudieron explicar algunas posibles causas que las generan.
5. Identificados los riesgos, se analizaron los mismos y se detectaron entre las principales causas las siguientes: la presencia de cables en el suelo en los puestos de trabajo, la falta de orden y limpieza en el departamento de archivo general, la existencia de obstáculos en las vías de circulación, posturas inadecuadas, entre otras.
6. Para la valoración de los riesgos que se estimaron mediante la medición y uso de métodos ergonómicos y encuestas psicosociales se utilizó una tabla de criterios para la valoración que se obtuvo del análisis de las Normas COVENIN y de la ayuda de expertos en materia de seguridad, también se empleó la metodología Fine, la cual contempla el cálculo del nivel de riesgo, tomando en consideración los niveles de deficiencia, exposición, probabilidad de ocurrencia y consecuencias generadas de los mismos. Se obtuvo como resultado 3 riesgos con un nivel de intervención I, 5 riesgos con un nivel de intervención II y 3 con un nivel de intervención III.

7. Para mitigar o controlar los riesgos detectados, se propuso un plan de acción a corto, mediano y largo plazo, con la finalidad de encontrar posibles soluciones a los mismos. El plan contempla: el reemplazo de bombillos en algunas áreas de trabajo, capacitación del personal, campañas de concientización, la adquisición de apoyas pies y de almohadillas apoya muñecas, etc.
8. Finalmente se analizó la relación entre los costos de las mejoras y las posibles sanciones por incumplimiento de la LOPCYMAT obteniéndose como resultado que la empresa se puede ahorrar aproximadamente BsF. 5.903.334,00 si se implementan las propuestas de mejora planteadas en ésta investigación.

Las instalaciones farmacéuticas corresponden al conjunto de organizaciones que ameritan un alto nivel de seguridad integral por las actividades que se llevan a cabo en el proceso de producción, por ello demanda la revisión y mejora continua de las políticas y procedimientos.

Ahora, para resumir los aportes de los antecedentes presentados anteriormente se presenta la siguiente tabla para puntualizar la contribución o el conjunto de ellas que establecen un basamento teórico – práctico para el desarrollo de la investigación:

| TÍTULO | AUTOR | APORTE AL TEG EN ELABORACIÓN |
|---|--|--|
| <p>Elaboración de la propuesta del Programa de Seguridad y Salud Laboral en el trabajo de las oficinas administrativas de una empresa del sector farmacéutico, ubicadas en La Urbina, para el año 2011.</p> <p>Universidad Católica Andrés Bello. 2011.</p> | <p>Mendoza, Alejandra</p> <p>Tutor: Álvarez, Alexander</p> | <p>Estructuración general del proyecto</p> |
| <p>Elaboración del Plan de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional para la E.E.R.S.A. - Central de Generación Hidráulica Alao.</p> <p>Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. 2010.</p> | <p>Alcocer, Jorge</p> | <p>Enfoque metodológico de la seguridad industrial y salud ocupacional en las organizaciones</p> |
| <p>Elaboración del Programa de Seguridad y Salud Laboral en un restaurante de comida rápida ubicado en el Área Metropolitana.</p> <p>Universidad Católica Andrés Bello. 2010.</p> | <p>Parra, Anabel</p> <p>Tutor: Álvarez, Alexander</p> | <p>Aplicaciones de la seguridad, higiene y ambiente en empresas dedicadas al servicio de alimentos y bebidas</p> |
| <p>Creación de un Programa de Seguridad y Salud Laboral para los Laboratorios - Talleres, ubicados en el edificio de los laboratorios de una Universidad privada de Caracas.</p> <p>Universidad Católica Andrés Bello. 2009.</p> | <p>Fuenmayor, José</p> <p>Tutor: Álvarez, Alexander</p> | <p>Abordaje de las evaluaciones en base a lo estipulado en el marco normativo de la República Bolivariana de Venezuela</p> |
| <p>Creación de una cultura hacia la seguridad industrial e higiene laboral como mecanismo para la prevención de accidentes ocupacionales en laboratorios farmacéuticos de Venezuela.</p> <p>Universidad Católica Andrés Bello. 2007.</p> | <p>Quijada, María</p> <p>Asesor: Lubes, Vito</p> | <p>Diseño instruccional de cursos y/o charlas del proyecto</p> |
| <p>Análisis de las condiciones de higiene y seguridad de la Dirección de obras públicas de la Gobernación del Estado Monagas. Monagas.</p> <p>Universidad de Oriente. 2006.</p> | <p>Femayor, Gustavo</p> <p>Femayor, Pablo</p> <p>Asesor: Cedeño, Antonio</p> | <p>Exposición de resultados de las evaluaciones hechas durante la ejecución del proyecto</p> |

Tabla 1. Resumen de antecedentes de la investigación.

Bases Teóricas

Para el desarrollo del siguiente trabajo, se señalan a continuación los aspectos teóricos que han realizado diferentes autores sobre el área de seguridad, higiene y ambiente, los cuales son el preámbulo de la investigación.

El recurso humano es el elemento principal en la productividad de las organizaciones, por lo cual resulta imperante la preservación de su integridad física y psicológica. De ello deriva la necesidad de que se tenga presente la higiene y seguridad industrial mediante la garantía de las buenas condiciones laborales para mantener un buen nivel de salud en los empleados; Chiavenato (1990) define como “La higiene del trabajo, es un conjunto de normas y procedimientos que protegen la integridad física y mental del trabajador, preservándolo de los riesgos de salud inherentes a las tareas del cargo y al ambiente físico donde son ejecutados” (p. 423).

Al respecto, Cavassa (2006) expone que “las condiciones bajo las que se trabaja deben ser seguras, es decir, no deben suponer una amenaza o una posibilidad significativa de sufrir daño de cierta entidad...”.

El individuo necesita sentirse protegido tanto física como mentalmente en su lugar de trabajo. Si se desea que los trabajadores realicen una buena producción y al mismo tiempo actúen de manera apropiada es de gran importancia brindar una protección adecuada. En la medida en que las personas se sientan sanas, seguras y confiadas su desarrollo en el trabajo no se verá entorpecido.

De allí, radica la importancia de la higiene y seguridad dentro de las organizaciones, la cual permite prevenir y disminuir los accidentes y enfermedades, así como preservar la salud de los trabajadores, mantener y aumentar la productividad, así mismo reducir los costos operativos.

En ese sentido, la humanidad ha estudiado desde tiempos remotos la interacción hombre – medio de trabajo con la finalidad de hacerla más eficiente; es por ello que se destaca el trabajo del médico italiano Bernardo Ramazzini, sobre quien podemos señalar lo siguiente:

(...) su obra más apreciada con los años fue la relacionada con las enfermedades de las distintas ocupaciones u oficios. A lo largo del siglo XVII fue abandonándose el estudio de la influencia de los diferentes factores ambientales bajo la perspectiva del galenismo. El tema preocupó a Ramazzini desde que era estudiante, pero mientras estuvo en Canino, Marta y sobre todo Módena, pudo comprobar las condiciones de extrema pobreza de la población y las pésimas condiciones de trabajo, a lo que se unía la malaria. Algunos de sus trabajos ya relacionaban la sociedad con el trabajo y cómo ambos elementos influían en la salud de los trabajadores. Ramazzini visitaba los centros de trabajo para observar de primera mano lo que allí se hacía, los procedimientos y técnicas empleados, y los materiales y las sustancias que se utilizaban en cada oficio. Pero no se quedó ahí, les entrevistaba y les preguntaba acerca de las molestias y enfermedades que padecían, cómo evolucionaban, etc. Completaba después toda esta información con lo que la literatura de la época y del pasado le podía aportar, lo que explica la gran cantidad de referencias que se encuentran en su obra. Con todo ello publicó en Módena en 1700, *De morbis artificum diatriba*. Hubo una segunda edición en Pádua en 1713 (*De morbis artificum diatriba / Nunc accedit supplementum... ac dissertatio de sacrarum virginum valetudine tuenda*) que incluye un estudio sobre el régimen de vida de las monjas (*de sacrarum virginum valetudine tuenda*) y nuevos capítulos como los dedicados a los

impresores, tejedores, carpinteros, afiladores de navajas, marineros y remeros, fabricantes de ladrillos, cazadores, fabricantes de jabón etc. En 1712 también escribió *De principum valetudine tuenda commentatio*, sobre la higiene de los gobernantes y que algunos unen a los textos de *De morbis artificum diatriba*, aunque ni de lejos su minuciosidad y originalidad puede compararse....

(...)Ramazzini se ocupa de cincuenta y cuatro tipos de ocupaciones, como los doradores y farmacéuticos y las intoxicaciones que sufrían a consecuencia del mercurio; los que coloreaban vidrios y sus problemas debidos al uso de antimonio; los pintores y las enfermedades que les producía el plomo que empleaban, etc. Pero también recoge las alteraciones que producían agentes como el calor, el frío, la humedad o el ruido y las que eran consecuencia de adoptar posturas inadecuadas, del sedentarismo o de los movimientos que los trabajadores desarrollaban durante sus tareas, o del exceso de peso que tenían que mover. (Fresquet, 2011).

Así, con el transcurrir del tiempo se lograron legislaciones en la materia y se establecieron metodologías para analizar la interacción entre los trabajadores y su medio de trabajo. Entre esas metodologías tenemos el método RULA de McAtamney & Corlett (1993), el cual evalúa la exposición de los trabajadores a factores de riesgo que pueden ocasionar trastornos en el cuerpo.

Sobre éste método tenemos que:

Una gran ventaja de RULA es que permite hacer una evaluación inicial rápida de gran número de trabajadores.

Se basa en la observación directa de las posturas adoptadas durante la tarea por las extremidades superiores, cuello, espalda y piernas.

Determina cuatro niveles de acción en relación con los valores que se han ido obteniendo a partir de la evaluación de los factores de exposición antes citados.

El análisis puede efectuarse antes y después de una intervención para demostrar que dicha acción ha influido en disminuir el riesgo de lesión.

A continuación se muestra un procedimiento paso a paso para evaluar. Al final se concluye en el puntaje que se asocia a diferentes tipos de acción a tomar ante ese resultado. (Universidad Tecnológica Nacional – Facultad Regional Buenos Aires, 2010).

Otro método de evaluación desarrollado y muy usado en la actualidad es el señalado a continuación:

El Método Fine... lleva su nombre en honor a su creador William T. Fine, quien lo desarrolló en el año 1971, como un método de evaluación matemática para control de riesgos. Lo que diferenció a éste método de los existentes en la época fue que el mismo se basó en tres (3) factores para valorar el grado de peligrosidad de los riesgos: consecuencias, probabilidad y exposición. (Angola & Domínguez, 2010).

En lo que respecta a la percepción personal del trabajo tenemos el Maslach Burnout Inventory, del cual Maslach, Jackson, Leiter & Schaufeli (1996) señalan lo siguiente:

El Maslach Burnout Inventory (MBI) ha sido reconocido por más de una década como la medida principal de Burnout, incorporando la extensa investigación que se ha llevado a cabo en los más de 25 años desde su publicación inicial.

Las encuestas MBI abordan tres escalas generales:

- El agotamiento emocional mide sentimientos de estar emocionalmente extendido demasiado y agotado por el trabajo de uno.
- La despersonalización mide una respuesta insensible e impersonal hacia los receptores de servicio de uno, cuidado de la prenda, o instrucción.
- Medidas de realización personal sentimientos de competencia y el logro exitoso de la obra de uno.

Por otro lado Llanea (2009) saca a colación el Método ISTAS 21 sobre el cual resume que cubre el mayor espectro posible de la diversidad de exposiciones psicosociales que puedan existir y cuyos resultados permiten detectar áreas necesitadas de mejora y desarrollar alternativas más saludables.

En Venezuela, al pasar de los años se ha tomado más en cuenta la importancia que tiene la salud y el impacto ambiental en la dinámica productiva de la nación, por ello encontramos que la LOPCYMAT (2005) divide el hecho incapacitante en dos tipos, el primero se encuentra establecido en su artículo 69 de la siguiente manera:

(...) todo suceso que produzca en el trabajador o la trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.

El segundo se encuentra definido en el artículo 70 de la misma ley de la siguiente manera:

(...) estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que el trabajador o la trabajadora se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, temporales o permanentes (...).

Es por ello que se determina al Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo como la herramienta a usar para el abordaje de ésta área dentro de las organizaciones según señala el artículo 82 del Reglamento Parcial de la LOPCYMAT (2007).

La eficacia del programa va a estar condicionada al adiestramiento y apoyo del personal, tal como lo señala Arias (1989): “La eficacia de un programa de seguridad irá en razón directa con la eficacia del adiestramiento de todas las personas de la planta”. (p. 367). Si el personal no está capacitado para operar los equipos y no se establece una cultura preventiva, será ficticia la consecución de los objetivos formulados en el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Aguirre (1990) refiere: “El enseñar a hacer bien la labor es también enseñar a comportarse dentro de la seguridad, porque una labor ejecutada correctamente a debido efectuarse con seguridad”. (p. 86).

La mejora continua de la higiene y seguridad laborales conducirá a una mejor productividad, por ello, es imprescindible investigar cuidadosamente las causas que lo originan los riesgos; al respecto Reyes (1987) destaca que: “Lo más importante para la prevención de accidentes, radica en las acciones correctivas que se emplean con base en el análisis de las causas que condujeron a la producción de accidentes”.

Igualmente, es importante tomar en cuenta que el único cuerpo facultado para tratar y aprobar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa, el mismo es señalado en el artículo 46 de la LOPCYMAT (2007) de la siguiente manera:

En todo centro de trabajo, establecimiento o unidad de explotación de las diferentes empresas o de instituciones públicas o privadas, debe constituirse un Comité de Seguridad y Salud Laboral, órgano paritario y colegiado de participación destinado a la consulta regular y periódica de las políticas, programas y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo (...).

A lo largo del Capítulo II Del Comité de Seguridad y Salud Laboral de la LOPCYMAT (2007) y la GTP (Guía Técnica de Prevención) 1: Delegados y

Delegadas de Prevención del INPSASEL (2005), se detalla el procedimiento para la conformación del mismo, el cual se resume en los siguientes pasos:

1. Asamblea de trabajadores y trabajadoras para elaboración de la notificación de la voluntad de elegir delegados y delegadas de prevención, la cual deberá consignarse ante la Inspectoría del Trabajo.
2. Entrega de notificación expedida por la Inspectoría del Trabajo al patrono de la empresa o representante legal.
3. Conformación de Comisión Electoral que llevará a cabo las elecciones.
4. Llamado a elecciones (fecha, lugar y hora), otorgando para ello un lapso de tiempo para las postulaciones y la campaña electoral.
5. Publicación de boleta de votación.
6. Elecciones, la cual ameritará: acta de apertura de mesa, cuaderno de votación y acta de escrutinio.

El manejo de la seguridad, higiene y ambiente en las organizaciones de alimentos y bebidas, se resume en las afirmaciones hechas en el Programa de Salud y Seguridad Ocupacional de la Universidad de California (2010), el cual dice:

A veces los peligros laborales son claramente visibles, por ejemplo, una olla caliente sobre la estufa que puede quemar, o una máquina de cortar jamón que puede cortar los dedos. Hay otros peligros laborales que son menos visibles. Es decir, son cosas que pueden causar que los trabajadores y trabajadoras se lesionen o se enfermen, en las cuales no pensamos como peligros del trabajo.

Usualmente, no pensamos que el trabajo demasiado rápido puede causar una lesión, que picar verduras todo el día o levantar objetos pesados con el tiempo puede dañar las muñecas y la espalda, o que usar productos de limpieza todos los días puede dañar los pulmones.

El Connecticut Department of Public Health (2009) señala que en la industria de alimentos y bebidas es muy común ver altos índices de accidentalidad y morbilidad, condiciones costosas y perjudiciales tanto para el empleado como para el patrono. Las lesiones y enfermedades ocupacionales favorecen el ausentismo laboral, la asignación de tareas ligeras u otras restricciones de trabajo, la rotación de personal y los elevados costos por indemnizaciones y/o sanciones. Las lesiones frecuentes en los restaurantes son las quemaduras, cortes, pinchazos, distensiones y torceduras.

En ese sentido tenemos en El Programa de Salud y Seguridad Ocupacional de la Universidad de California (2010) una lista de peligros que usualmente se presentan en los restaurantes, los cuales son:

- Objetos peligrosos:
 - Objetos calientes:
 1. Hornos y asadores.
 2. Ollas calientes.
 3. Estufas y parrillas.
 4. Cafeteras.
 - Objetos filosos:

1. Cuchillos.
 2. Vidrio roto.
 3. Máquinas eléctricas de rebanar y de moler.
 4. Navajas y herramientas.
- Objetos que podrían generar resbalones y caídas:
 1. Pisos resbalosos.
 2. Obstáculos.
 - Sustancias químicas:
 1. Productos de limpieza.
 2. Pesticidas.
- Tareas peligrosas:
 - Levantar y alcanzar:
 1. Mala postura.
 2. Cargas pesadas.
 - Movimientos repetitivos:
 1. Cortar / picar.
 2. Limpiar (barrer y trapear).
 - Otros peligros:
 1. Estar de pie mucho tiempo.

2. Limpiar (barrer y trapear).

- Malas condiciones de trabajo:
 1. Trabajar periodos largos sin descanso.
 2. Sobretrabajo.
 3. Trabajar en área muy caliente o fría.
 4. Falta de capacitación.
 5. Equipos / Instrumentos no apropiados.
 6. Mala iluminación.
 7. Manejar grandes cantidades de dinero en efectivo.
 8. Trabajar muy rápido.
 9. Falta de espacio para trabajar.
 10. Mala calidad del aire.
 11. Falta de ventilación.
 12. Falta de sistema de alarma.

Por otro lado, tenemos listados los accidentes más comunes por la HySLA (2014) de la siguiente manera:

1. Quemaduras.
2. Cortes.
3. Resbalones y/o caídas.
4. Incendio de ropa, utensilios o comidas.

5. Electrocutación por contacto.
6. Lesiones con máquinas.
7. Lesiones por sobre-esfuerzo.

Para la comprensión del esquema de trabajo se considera el movimiento general del restaurante en tres (3) etapas fundamentales: pre-producción, producción y post-producción, basadas en el estado higiénico y de preparación del alimento.

La pre-producción enfoca la recepción, almacenamiento y disposición inicial de la materia prima, la producción se refiere al proceso de preparado y servido del alimento, finalmente la post-producción comprende el mantenimiento general.

| ETAPA | PRE-PRODUCCIÓN | | | PRODUCCIÓN | | POST-PRODUCCIÓN | |
|------------------|------------------------------|---|--|---|--------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| ZONA | Área de recepción Almacén | Cámara de congelación Cámara de refrigeración | Pre-preparación | Cocina fría Cocina caliente Bar | Área de despacho | Área de basura | Cocina fría Cocina caliente Bar |
| ACTIVIDAD | Recepción de mercancía | Almacenaje según especificaciones de conservación | Descongelado Lavado Desinfectado | Cocción Elaboraciones culinarias Preparación de bebidas | Distribución de alimentos al comedor | Recolección de desperdicios | Lavado de puestos de trabajo |

Tabla 2. Esquema de trabajo del proceso productivo.

Para una mejor comprensión, se clasificarán las operaciones según las actividades, teniendo en cuenta que el agregado de valor está en la transformación de la materia prima o insumos (ingredientes), en alimento o bebida:



Figura 1. Diagrama general del proceso productivo.

A continuación se presenta la carta de productos de la organización objeto de estudio y su estructura organizativa para conocer mejor el sistema organizacional.

| CATEGORÍA | ENTREMESES | SOPAS Y CREMAS | ENSALADAS | PASTAS | PESCADOS Y MARISCOS | DE LA PARRILLA | DE LA GRANJA | DEL CHEF | RACIONES | POSTRES | LA CASA |
|-----------|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| PLATOS | Hongos frescos al gusto | Sopa de mariscos | Tirsiana | Pasticho | Rueda de mero al ajillo | Churrasco de cebú tipo ladrillo | ½ pollo deshuesado grille | Bife al gusto | Pan con ajo, arepitas y mantequilla | Helados surtidos | Punta al horno |
| | Entremeses especiales | Sopa de cebolla | Palmito y aguacate | Spaghetti bologna | Rueda de mero en salsa verde | Churrasco Carora | Churrasco de pollo | Chateaubriant | Congrill y gallo pinto | Helados "El Hato Grill" | Solomo al horno |
| | Carpaccio de lomito | Sopa de ajo | Aguacate | Spaghetti marinera | Rueda de mero "Hato Grill" | Churrasco mariposa | Medallones de pollo a la plancha | Fillet mignon | Nata coriana | Melocotones en almibar | Lomito al horno |
| | Salmón ahumado | Consomé al gusto | Lechuga salsa roquefort | Spaghetti mantequilla | Rueda de mero a la parrilla | Churrasco "El Hato Grill" | Medallones de pollo pimentado | Bisteck a lo pobre | Tostones y tajadas | Quesillo casero | Parrillas |
| | Jamón serrano con melón | Cruzado de gallina y res | Mixta de la casa | | Mero Cordon Bleu | Bife de chorizo | Pollo cordon Bleu | Entreverado "El Hato Grill" | Yucas y papas al gusto | Panqueca flambeé | Paella especial |
| | Aguacate relleno de camarones | Hervido de gallina | Del César | | Churrasco de mero sudado | Lomito piece | Pollo a la canasta | Lomito stroganoff | Bollos de maíz tierno | Tortas surtidas | |
| | Cocktail de camarones | Hervido de res | Berros y Aguacate | | Fillet mignon de mero | Lomito a la andina | Cabrito "El Hato Grill" | Lomito al cherry | Queso de mano | | |
| | | Hervido de mero | Palmitos | | Trucha meuniere | Brochette de lomito | ½ conejo deshuesado | Lomito al orange | Tequeños | | |
| | | Crema de espárragos | Guacamole | | Trucha a la plancha | Parrilla de lomito | Cochinillo asado al horno | Lomito guayanés | Salsa roquefort | | |
| | | Crema de hongos | Tomate y cebolla | | Fillet de mero meuniere | Parrilla argentina | | Lomito campesino | Bernaise de champiñones | | |
| | | Crema de pollo | Berros y rabanitos | | Fillet de mero romana | Parrilla de solomo | | Medallones de lomito al oporto | | | |
| | | | | | Fillet de mero a la plancha | Baby Beef (T-Bone Steak) | | Steak pimienta | | | |
| | | | | | Calamares fritos | Bisteck de churrasco | | Steak tártara | | | |
| | | | | | Zarzuela de mariscos | Lomito al horno o a la parrilla | | Steak de lomito al ajillo | | | |
| | | | | | Parrilla de mariscos | Chorizos y morcillas | | Steak de lomito encebollado | | | |
| | | | | | Entreverado de mariscos | Parrilla especial "El Hato Grill" | | Pabellón "El Hato Grill" | | | |
| | | | | | Langostinos al gusto | Punta al horno o a la parrilla | | Milanesa de lomito | | | |
| | | | | | Pulpo a la gallega | Solomo al horno o a la parrilla | | Milanesa de cerdo | | | |
| | | | | | | Chuletas de cerdo | | Milanesa de pollo | | | |

Tabla 3. Menú (productos) de la organización.

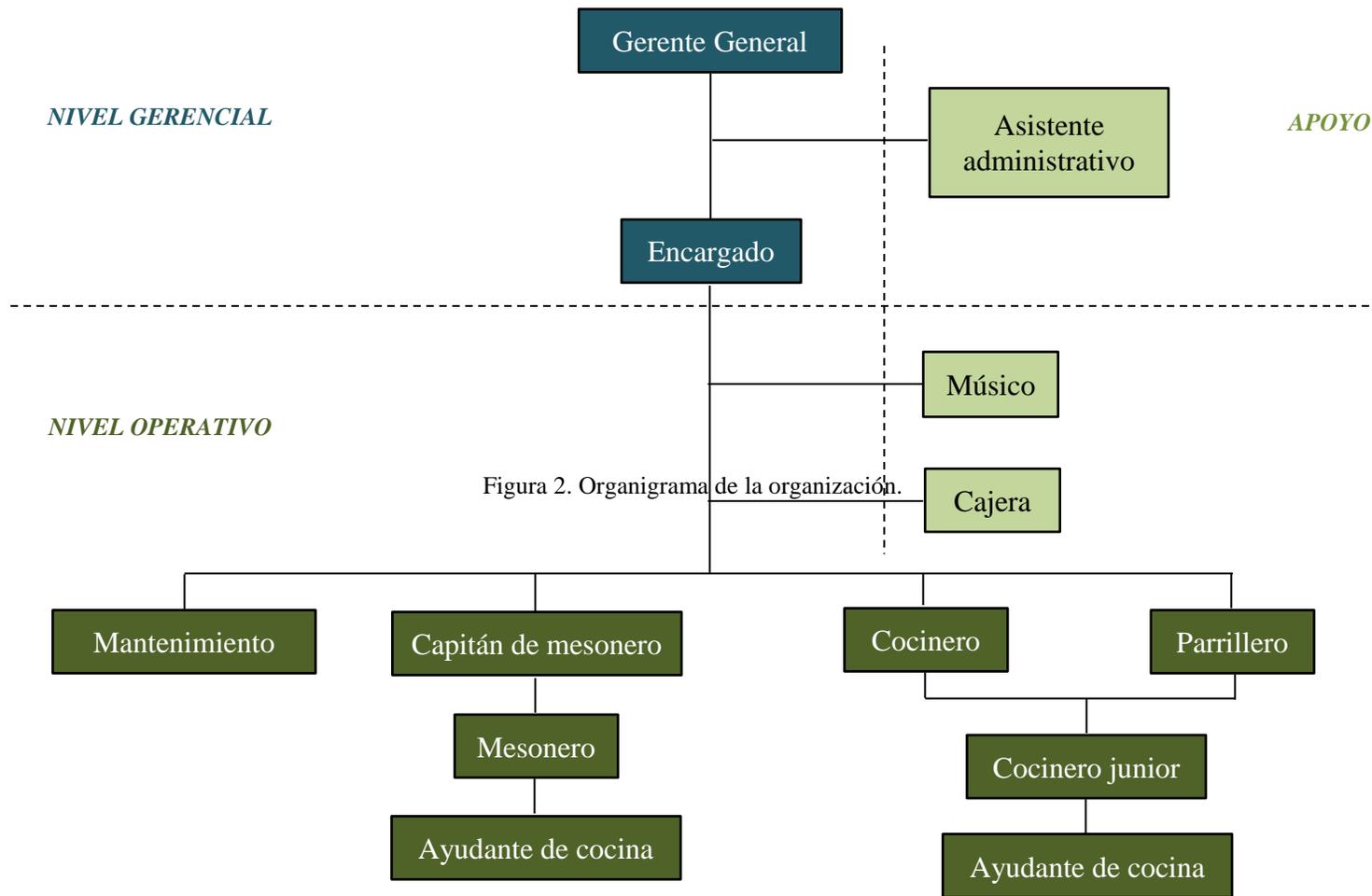


Figura 2. Organigrama de la organización.

Bases Éticas y Legales

Para mantener la perspectiva de la investigación se presentan los siguientes fundamentos nomotéticos para dar base al desarrollo del proyecto.

Las bases legales de esta investigación se encuentran establecidas, en primer lugar, por la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (2000), la cual destaca en su artículo 87 lo siguiente:

Toda persona tiene derecho al trabajo y el deber de trabajar. El Estado garantizará la adopción de las medidas necesarias a los fines de que toda persona puede obtener ocupación productiva, que le proporcione una existencia digna y decorosa y le garantice el pleno ejercicio de este derecho. Es fin del Estado fomentar el empleo. La ley adoptará medidas tendentes a garantizar el ejercicio de los derechos laborales de los trabajadores y trabajadoras no dependientes. La libertad de trabajo no será sometida a otras restricciones que las que la ley establezca.

Todo patrono o patrona garantizará a sus trabajadores y trabajadoras condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajo adecuados. El Estado adoptará medidas y creará instituciones que permitan el control y la promoción de estas condiciones.

Se observa así que la norma máxima del país busca garantizar las buenas condiciones laborales; desde aquí se concatenan convenios, leyes, reglamentos y normas que legislan la materia, siempre en búsqueda de establecer un equilibrio entre

la mano de obra y el patrono para que los espacios productivos presenten características formidables en el aspecto de la seguridad, higiene y ambiente.

A nivel internacional, el Convenio 155 sobre Salud y Seguridad de los Trabajadores de la Organización Internacional del Trabajo (1981), establece lo siguiente:

La promoción de condiciones y de un ambiente de trabajo decentes, seguros y saludables ha sido un objetivo constante de la acción de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) desde su fundación en 1919. A lo largo de los últimos noventa años, la Organización ha ido constituyendo un cuerpo significativo de instrumentos internacionales y documentos de orientación destinados a ayudar a los mandantes a potenciar sus capacidades para prevenir y gestionar los riesgos y peligros en el lugar de trabajo. El presente Estudio general examina tres instrumentos básicos en este ámbito, a saber, el Convenio sobre seguridad y salud de los trabajadores, 1981 (núm. 155), la Recomendación sobre seguridad y salud de los trabajadores, 1981 (núm. 164) y el Protocolo de 2002 relativo al Convenio núm. 155, los cuales proporcionan un marco referencial para la creación y la aplicación de sistemas nacionales de seguridad y salud en el trabajo (SST) (...).

A lo largo de esta, fundamenta el derecho de consulta y cooperación de los trabajadores en la prevención y control de los riesgos laborales que puedan afectar su seguridad y salud, además de señalar el apoyo y fomento de la organización en lo que respecta a la institucionalidad que debe existir en los países para la creación de herramientas que regulen y coordinen la actividades de seguridad laboral.

Así mismo, a nivel regional el Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, que desarrolla la decisión N° 584, el cual expresa lo siguiente:

(...) uno de los elementos esenciales para alcanzar el objetivo de un trabajo decente es garantizar la protección de la seguridad y la salud en el trabajo;

Que, en tal sentido, corresponde a los Países Miembros adoptar medidas necesarias para mejorar las condiciones de seguridad y salud en cada centro de trabajo de la Subregión y así elevar el nivel de protección de la integridad física y mental de los trabajadores;

Que el Convenio Simón Rodríguez de integración sociolaboral, donde se establece la participación tripartita y paritaria del Consejo Asesor de Ministros de Trabajo y de los Consejos Consultivos Empresarial y Laboral Andinos, contempla como uno de sus ejes temáticos principales la Seguridad y Salud en el Trabajo (...).

De ésta manera, se plantea en líneas generales, la participación de los trabajadores y trabajadoras en la prevención de los riesgos laborales mediante órganos bipartitos y paritarios de consulta de las actuaciones de la empresa en esta materia y el desarrollo de los Programas de Seguridad y Salud en el Trabajo para lograr controlar los generadores de riesgos.

En la legislación nacional, se tiene la Ley Orgánica de Prevención. Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2005), la cual trabaja a plenitud la

materia de seguridad y salud laboral, de donde podemos destacar el artículo 46, el cual establece lo siguiente:

En todo centro de trabajo, establecimiento o unidad de explotación de las diferentes empresas o de instituciones públicas o privadas, debe constituirse un Comité de Seguridad y Salud Laboral, órgano paritario y colegiado de participación destinado a la consulta regular y periódica de las políticas, programas y actuaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo (...).

Dándose obligatoriedad a la constitución del cuerpo facultado para regular internamente la seguridad laboral dentro de cualquier organización, representando un derecho de los trabajadores y un deber del patrono, este cuerpo será el intermediario entre la organización y los entes gubernamentales que rigen la materia.

Igualmente, en el artículo 61 de la Ley Orgánica de Prevención. Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2005), se establece que:

Toda empresa, establecimiento, explotación o faena deberá diseñar una política y elaborar e implementar un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, específico y adecuado a sus procesos, el cual deberá ser presentado para su aprobación ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, sin perjuicio de las responsabilidades del empleador o empleadora previstas en la ley Seguridad y Salud en el Trabajo (...).

Quedando subrayados los procedimientos para la formalización de la gestión en materia de seguridad, higiene y ambiente.

En ese mismo sentido la Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras (2012), en su artículo 43, expresa lo siguiente:

Todo patrono o patrona garantizará a sus trabajadores o trabajadoras condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajo adecuado, y son responsables por los accidentes laborales ocurridos y enfermedades ocupacionales acontecidas a los trabajadores, trabajadoras, aprendices, pasantes, becarios y becarias en la entidad de trabajo, o con motivo de causas relacionadas con el trabajo. La responsabilidad del patrono o patrona se establecerá exista o no culpa o negligencia de su parte o de los trabajadores, trabajadoras, aprendices, pasantes, becarios o becarias, y se procederá conforme a esta Ley en materia de salud y seguridad laboral.

De esta manera queda resaltada la responsabilidad objetiva del patrono o patrona en lo que respecta a las buenas condiciones de SHA en los ambientes de trabajo.

Por último, tenemos las normas de la Comisión Venezolana de Normas Industriales, se han de tomar como referencias para algunos procedimientos, materiales, productos, actividades y aspectos que puedan demarcar acciones seguras dentro de las instalaciones a evaluar.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Ahora se detallan las acciones, técnicas de observación y recolección de datos.

Tipo y Diseño de la Investigación

El Trabajo de Grado se desarrolló como proyecto factible, el cual es definido por El Manual de Tesis de Grado y Especialización y Maestría y Tesis Doctorales de la Universidad Pedagógica Libertador, (2003), como “la investigación, elaboración y desarrollo de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos necesidades de organizaciones o grupos sociales que pueden referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos, o procesos. El proyecto debe tener el apoyo de una investigación de tipo documental, y de campo, o un diseño que incluya ambas modalidades” (p. 16).

En ese sentido, se procederá con una modalidad combinada de campo – documental, identificado por la definición de Arias (1999), el cual señala que la investigación de campo se desarrolla con la recolección directa de datos sin ningún tipo de control y la investigación documental es la que se basa en la obtención y análisis de datos provenientes de materiales impresos u otros tipos de documentos.

En el transcurso de la investigación se usará la observación para caracterizar e identificar los riesgos asociados a las actividades que se llevan a cabo en la empresa. Posteriormente, por medio del análisis de la información recopilada se establecerán las soluciones mitigantes de dichos riesgos, lo cual constituye en gran parte el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo a proponer para la organización, para el que se diseñará el Sistema de Gestión que conducirá a la sostenibilidad del proyecto.

Población y Muestra

Morles (1994, citado por Arias, 1999, p.22) establece que “la población o universo se refiere al conjunto para el cual serán válidas las conclusiones que se obtengan: a los elementos o unidades involucradas en la investigación”; mientras que la muestra es un “subconjunto representativo de un universo o población”.

Debido a que la población de la empresa está representada por 50 personas, se procede a analizar a todos los individuos ya que es una cantidad manejable.

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

En esta investigación, las técnicas están referidas al conjunto de mecanismos, medios y sistemas de dirigir, recolectar, conservar, recabar y transmitir los datos.

Para la medición de las condiciones ambientales en las instalaciones se usaron los siguientes instrumentos:

1. Las mediciones de iluminación se realizarán con un luxómetro tomando como base la Norma COVENIN 2249:1993.
2. Las mediciones de sonido se realizarán con un sonómetro tomando como base la Norma COVENIN 1565:1995.
3. Las mediciones del viento se realizarán con un anemómetro tomando como base la Norma COVENIN 2250:2000.
4. Las mediciones de la temperatura se realizarán con un termómetro tomando como base la Norma COVENIN 2254:1995.

Para la medición de las condiciones laborales se usarán los siguientes instrumentos:

1. La observación para llevar a cabo inspecciones en campo, definida por Arias (2006) como “La visualización o captación mediante la vista, forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos”. (p.69).
2. Cuestionarios para recoger información técnica y perceptiva del personal, el cual es definido por Arias (2006) como “modalidad de encuesta que se realiza de forma escrita mediante un instrumento o formato en papel contentivo de una serie de preguntas” (p.74).

La validación de los instrumentos se efectuará en primer lugar con la revisión del marco teórico que sustenta las dimensiones a evaluar considerando tanto a los

objetivos específicos como la estructura del contenido de cada uno de los ítems. En segundo lugar, se determinó mediante el Juicio de Expertos, la pertinencia, claridad y congruencia entre el contenido y las variables a medir.

Los expertos consideraron que los instrumentos recogen la información que se pretende medir, obteniendo un 100% de proporción válida para ser aplicado y luego analizado de acuerdo a los resultados que se obtengan.

La validez de los instrumentos viene a ser, según Hernández, R. Fernández, C. y Baptista, p. (2003): “el grado en que un instrumento mide la variable que pretende medir” (p.293). Significa que el instrumento tiene que ser capaz de medir con eficacia y efectividad la variable del estudio. En este sentido, se destaca que los instrumentos fueron revisados por expertos en metodología y SHA para su validación, quienes dan su opinión en cuanto a la claridad, pertinencia y coherencia de los ítems con respecto a los objetivos y variables.

Fases de la Metodología de Investigación

La estructura del levantamiento de información y desarrollo del trabajo se llevará a cabo de la siguiente manera:

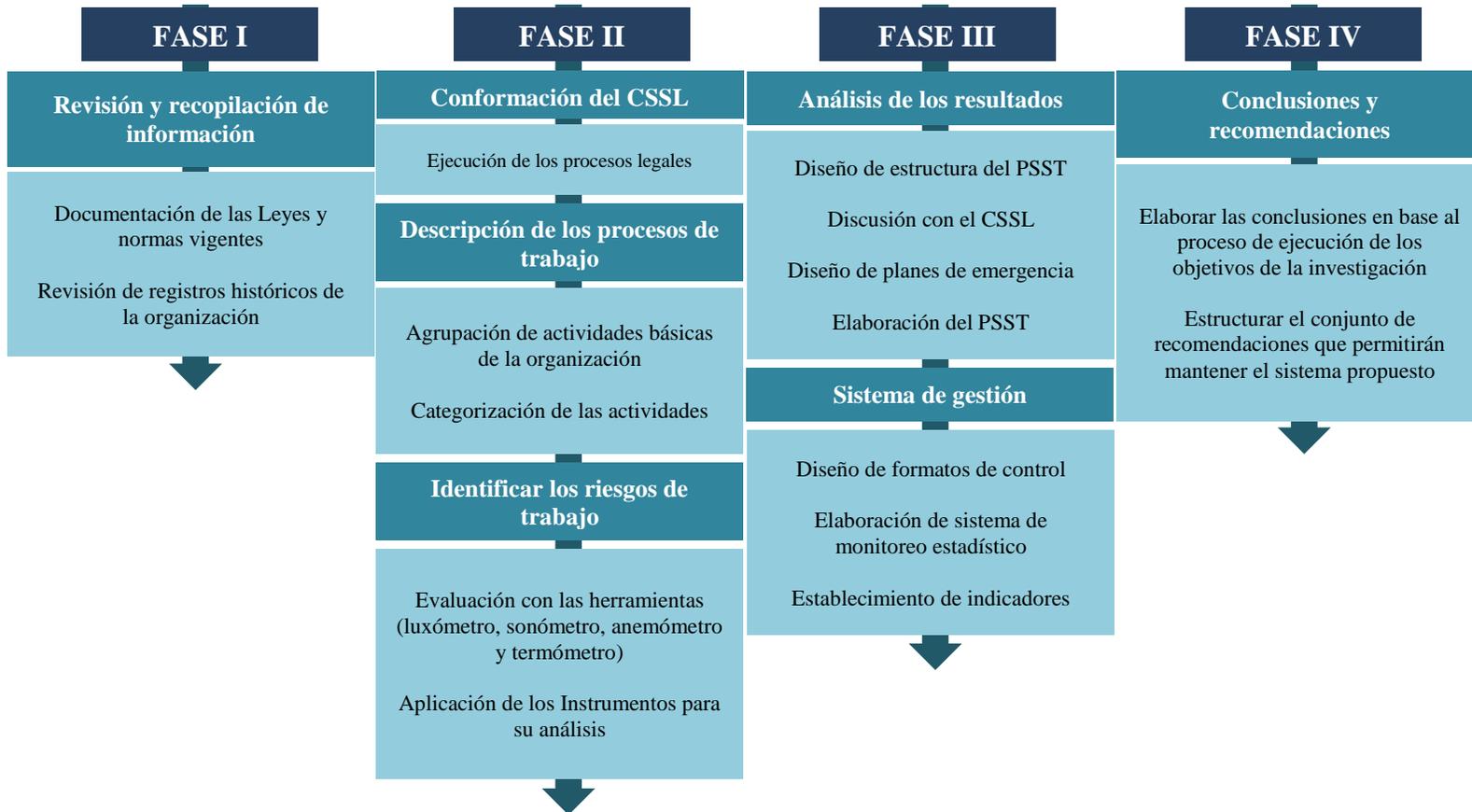


Figura 3. Esquema de la metodología de la investigación.

Operacionalización de Objetivos

| OBJETIVO GENERAL | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | VARIABLE | DIMENSIONES | INDICADORES | INSTRUMENTO | |
|--|---|--|-------------------------------------|------------------------|--|---|
| Diseñar un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente para el restaurante Hato Grill, año 2014. | Analizar la relación entre las enfermedades ocupacionales, los accidentes laborales y los riesgos asociados al proceso productivo del restaurante Hato Grill. | Relación entre las enfermedades ocupacionales, los accidentes laborales y los riesgos asociados al proceso productivo del restaurante. | Enfermedades ocupacionales. | Bienestar. | Revisión documental. | |
| | | | Accidentes laborales. | Integridad física. | Medición de condiciones ambientales. | |
| | | | Riesgos. | Condiciones laborales. | Evaluación de condiciones laborales. Método RULA. | |
| | Formalizar los procedimientos en materia de seguridad, higiene y ambiente del restaurante Hato Grill ante los organismos gubernamentales. | Procedimientos en materia de seguridad, higiene y ambiente del restaurante ante los organismos gubernamentales. | Políticas organizacionales. | INPSASEL. | | Revisión documental. Guía Técnica de Prevención (GTP) 1. |
| | | | Inspectoría del trabajo. | | | |
| | | | | | | |
| | Desarrollar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo del restaurante Hato Grill. | Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo del restaurante. | LOPCYMAT. | | | Revisión documental. LOPCYMAT. Normas COVENIN. |
| | | | Reglamento de la LOPCYMAT. | | | |
| | | | Normas COVENIN. | | | |
| | Diseñar un Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente para el restaurante Hato Grill del Distrito Capital, año 2014. | Sistema de Gestión de Seguridad, Higiene y Ambiente para el restaurante. | Proceso productivo del restaurante. | INPSASEL. | Morbilidad Accidentabilidad | Sistema informático de registro y control. |
| | | | LOPCYMAT. | | | |
| | | | Morbilidad. | | | |
| | | | Accidentabilidad. | | | |

Tabla 4. Operacionalización de objetivos.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIONES

A continuación se presentan los resultados de la investigación, los cuales son la base para la consecución del objetivo del proyecto.

El presente proyecto requirió la evaluación de los agentes físicos: iluminación, sonido, ventilación y temperatura en todas las áreas de la empresa, empleándose para tal fin el método fundamental de estudios en materia de seguridad, higiene y ambiente, el cual comprende las siguientes etapas:

1. Identificación de los agentes de riesgo de los puestos de trabajo.
2. Análisis y Evaluación de los riesgos ambientales a través de sus magnitudes, en base a los parámetros de las Normas COVENIN correspondientes.
3. Generación de procedimientos que establezcan medidas correctivas y preventivas que mitiguen la exposición a los riesgos presentes.

Como actividad previa al proceso de evaluación de las condiciones, se procedió a esquematizar el movimiento general del restaurante en tres (3) fases básicas: pre-producción, producción y post-producción, en base al mantenimiento y estado de preparación en el que se encuentran los ingredientes del alimento.

En la pre-producción, los ingredientes se mantienen en el estado como el proveedor lo entregó, mientras que en la producción se procesan, representando así al estado en el que se sirven a los comensales. La recolección de desperdicios y el lavado de puestos de trabajo pasan a ser catalogados como la post-producción.

Resumiendo la funcionalidad de cada cargo, se procedió a definir la tarea básica del personal, quedando de la siguiente manera:

- Gerente General: enlaces interinstitucionales para la obtención de suministros, monitoreo del desempeño del personal y toma de decisiones.
- Encargado: asistencia al Gerente General.
- Asistente administrativo: procesos administrativos de la institución.
- Cajera: administración del flujo de caja y monitoreo del proceso de facturación a la clientela.
- Músico: musicalización del ambiente mediante la combinación de sonidos, pistas y anuncios.
- Cocinero: preparación de los alimentos.
- Cocinero junior: personal en proceso de capacitación para suplir las funciones de cocinero, el mismo trabaja en conjunto con los cocineros.
- Ayudante de cocina: asiste en el almacenaje, distribución y preparación de la materia prima, además de la limpieza y mantenimiento de la cocina.
- Parrillero: preparación de alimentos específicos (fritos, rostizados, grille y buffets).

- Capitán de mesonero: toma de reservaciones, asignación de mesas, recepción de clientela, monitoreo de órdenes. Procesamiento de quejas y atención de reportes del mesonero.
- Mesonero: toma de órdenes, remisión de facturaciones a caja y servido de comidas y bebidas.
- Ayudante de mesonero: distribución y recogimiento de utensilios y cubiertos, asistencia al mesonero.
- Mantenimiento: conservación de la limpieza en todas las áreas monitoreando constantemente el estado de las instalaciones.

Se dividieron las operaciones en dos tipos (administrativa y operativa) y para la visualización general del proceso que se lleva a cabo se preparó un breve Flujograma el cual se presenta a continuación:

| | | | | | | | |
|-----------|--|--------|---|----------------------------------|---------|--------|---------------|
| Proveedor | Gerente Encargado Asistente administrativo | Músico | Cocinero Cocinero junior Parrillero Ayudante de cocina | Mesonero Ayudante de mesonero | Cliente | Cajera | Mantenimiento |
|-----------|--|--------|---|----------------------------------|---------|--------|---------------|

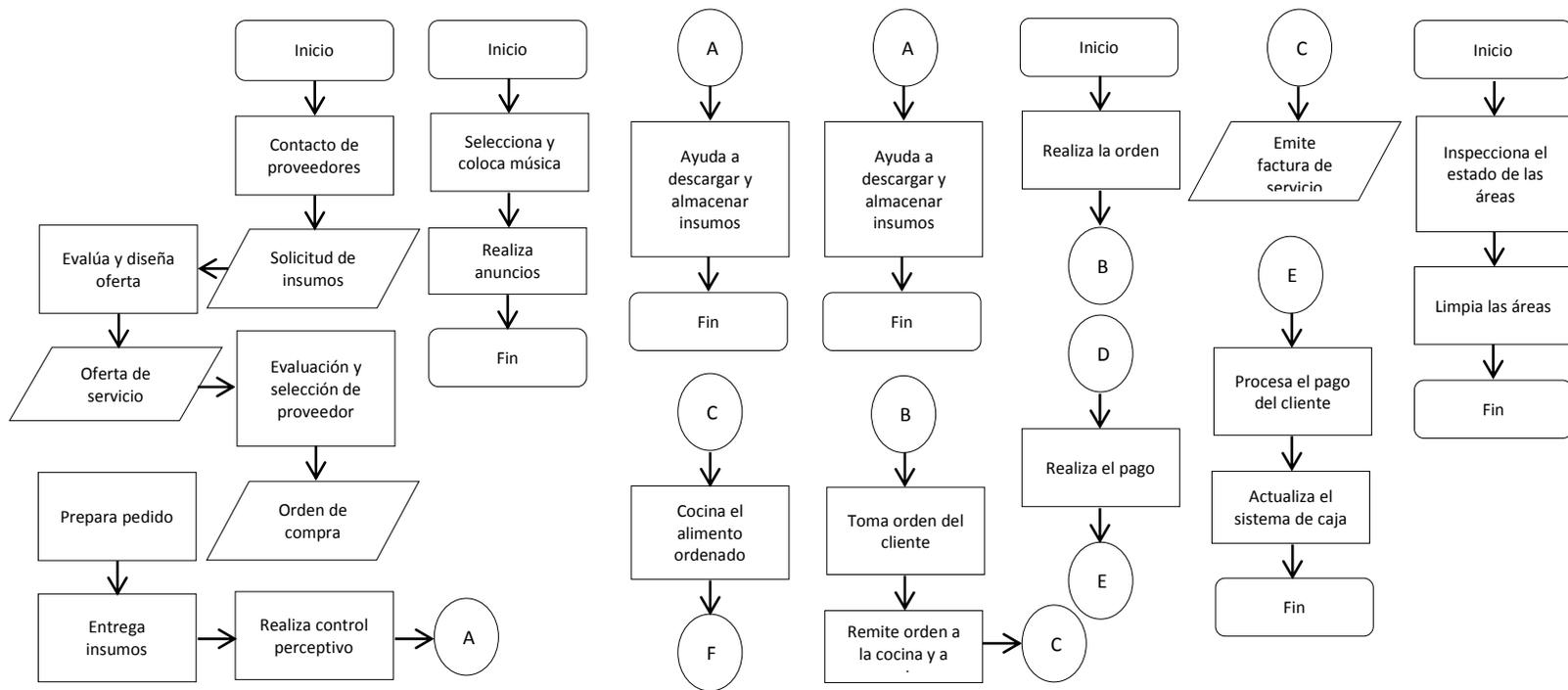


Figura 4. Flujoograma de proceso 1.

| | | | | | | | |
|-----------|--|--------|---|----------------------------------|---------|--------|---------------|
| Proveedor | Gerente Encargado Asistente administrativo | Músico | Cocinero Cocinero junior Parrillero Ayudante de cocina | Mesonero Ayudante de mesonero | Cliente | Cajera | Mantenimiento |
|-----------|--|--------|---|----------------------------------|---------|--------|---------------|

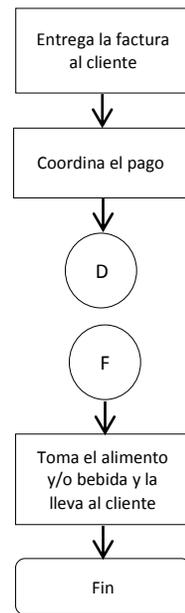


Figura 5. Flujoograma de proceso 2.

A continuación se identificaron los agentes de riesgo que se encuentran presentes en el proceso productivo de la empresa:

| PROCESO DE TRABAJO | RIESGO | CONDICIÓN DE PELIGRO | POSIBLES ENFERMEDAD OCUPACIONAL Y/O (Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales. 2008) | PUESTOS DE TRABAJO (Trabajadores expuestos) |
|--|-------------|---|--|--|
| Compra | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Trastorno visual Afecciones por factores psicosociales Afecciones por temperaturas extremas | Gerente Encargado Asistente administrativo |
| | Ergonómico | Puesto de trabajo inadecuado | Trastorno músculo-esquelético Afecciones por radiaciones | |
| | Psicosocial | Estrés | Afecciones por factores psicosociales | |
| Recepción Almacenaje Distribución | Ambiental | Iluminación deficiente | Trastorno visual | Ayudante de cocina |
| | Físico | Puesto de trabajo inadecuado Ejecución inadecuada de trabajo | Trastorno músculo-esquelético | |
| | Biológico | Contacto con organismos (bacterias, roedores, etc.) Contacto con fluidos | Afecciones de la piel Patología por exposición a sustancias | |

Tabla 5. Agentes de riesgos 1.

| PROCESO DE TRABAJO | PELIGRO | CONDICIÓN DE PELIGRO | POSIBLES DAÑOS | PUESTOS DE TRABAJO (Trabajadores expuestos) |
|------------------------------------|-----------|---|---|---|
| Pre-preparado Preparado | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Trastorno visual Afecciones por factores psicosociales | Parrillero Cocinero Cocinero junior Ayudante de cocina |
| | Físico | Puesto de trabajo inadecuado Ejecución inadecuada de trabajo Altas temperaturas | Trastorno músculo-esquelético Herida punzo-cortante Quemadura | |
| | Biológico | Contacto con organismos (bacterias, roedores, etc.) Contacto con fluidos | Afecciones de la piel Patología por exposición a sustancias | |
| Servido Venta | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Trastorno visual Alteración de tensión arterial | Músico Capitán de mesonero Mesonero Ayudante de mesonero Cajero |
| Mantenimiento | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Trastorno visual Alteración de tensión arterial | Mantenimiento |
| | Físico | Ejecución inadecuada de trabajo | Trastorno músculo-esquelético Herida punzo-cortante | |
| | Biológico | Contacto con organismos (bacterias, roedores, etc.) Contacto con fluidos | Afecciones de la piel Patología por exposición a sustancias | |

Tabla 6. Agentes de riesgos 2.

Cuestionarios

Durante el chequeo preliminar se obtuvo el siguiente resultado de la encuesta

E-01-2014 (anexo 1):

| ÍTEM | RESPUESTAS | | OBSERVACIONES |
|------|------------|-----------|--|
| | CUMPLE | NO CUMPLE | |
| 1 | 46 | 3 | Acumulación ocasional de aguas por escorrentía. |
| 2 | 47 | 2 | Sin relevancia. |
| 3 | 32 | 17 | Antirresbalantes desgastados en escaleras. |
| 4 | 25 | 24 | Pisos de cocina y baños del personal con algunas roturas en la cerámica. |
| 5 | 40 | 9 | Sin relevancia. |
| 6 | 27 | 22 | Baños del personal masculino con dos grietas en la pared. |
| 7 | 17 | 32 | Techo de la cocina con acumulación de residuos grasos. |
| 8 | 45 | 4 | Sin relevancia. |
| 9 | 11 | 38 | Cocina sin puerta de cierre automático. |
| 10 | 44 | 5 | Sin relevancia. |
| 11 | 20 | 29 | Puestos de trabajo en administración y cocina con algunas sombras. |
| 12 | 0 | 49 | Focos suspendidos sin aislamiento. |
| 13 | 45 | 4 | Sin relevancia. |
| 14 | 48 | 1 | Sin relevancia. |
| 15 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 16 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 17 | --- | --- | No aplica. |
| 18 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 19 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 20 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 21 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 22 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 23 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 24 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 25 | 0 | 49 | Sin monitoreo adecuado, solo para el proceso de ingreso de personal. |
| 26 | 41 | 8 | No se garantiza al no monitorearse la salud del personal constantemente. |
| 27 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 28 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 29 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 30 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 31 | 49 | 0 | Sin relevancia. |
| 32 | 49 | 0 | Sin relevancia. |

Tabla 7. Resultados de la encuesta E-01-2014.

Los resultados observados fueron discutidos en mesa de trabajo con el Comité de Seguridad y Salud Laboral, levantándose el siguiente análisis:

| CONDICIÓN | RIESGO | RECOMENDACIÓN |
|--|---------------|---|
| Acumulación de aguas por escorrentía. | Biológico | Ampliación del alcantarillado para aumentar la capacidad de drenaje. |
| Antirresbalantes desgastados en escaleras. | Físico | Sustitución de antirresbalantes. |
| Piso de cocina y baños del personal con algunas roturas en la cerámica. | Físico | Sustitución de cerámicas rotas. |
| Baños del personal masculino con dos grietas en la pared. | Físico | Sustitución de cerámica. |
| Techo de la cocina con acumulación de residuos grasos. | Biológico | Establecer un plan de mantenimiento para el techo de la cocina. |
| Cocina sin puerta de cierre automático. | Biológico | Instalación de puertas con cierre automático en la cocina para mantener un ambiente controlado. |
| Puestos de trabajo en administración y cocina con algunas sombras. | Disergonómico | Evaluar la ubicación de las luminarias. |
| Focos suspendidos sin aislamiento. | Físico | Instalar un sistema de aislamiento para las luminarias de la cocina. |
| Sin monitoreo de las condiciones del personal. | Biológico | Establecer un cronograma de evaluación del personal. |

Tabla 8. Análisis y recomendaciones de la lista de verificación.

Factores de riesgos ambientales

Se midieron los distintos factores de riesgos ambientales de la empresa, la cual fue sectorizada en tres (3) lugares (administrativa, comedor y cocina). Las

mediciones se realizaron durante la jornada de 8:00 a.m. hasta 4:00 p.m. En la siguiente figura se muestra el bosquejo de la empresa:

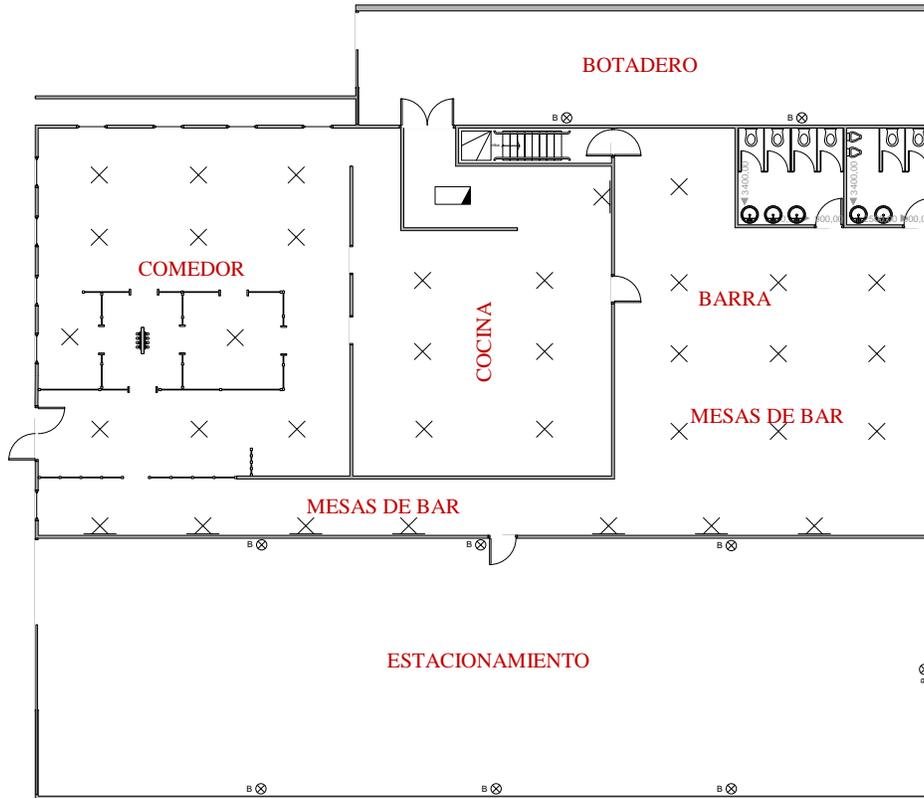


Figura 6. Bosquejo de la planta baja de la empresa.

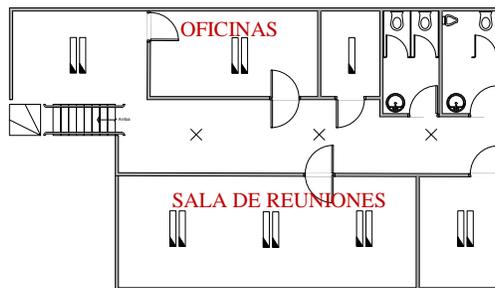


Figura 7. Bosquejo del piso 1 de la empresa.

El chequeo conjunto al CSSL de las condiciones medio-ambientales arrojó los siguientes resultados:

1. Prueba de iluminación con Luxómetro (PCE-172):

| ÁREA | PUESTO DE TRABAJO | PROMEDIO OBSERVADO (LUX) | VALOR RECOMENDABLE COVENIN 2249:1993 (LUX) | | |
|----------------|---------------------------------|--------------------------|--|-----|------|
| | | | A | B | C |
| ADMINISTRATIVA | Gerente | 199,94 | 200 | 300 | 500 |
| | Encargado | 195,53 | | | |
| | Asistente administrativo | 205,02 | | | |
| | Mantenimiento (todas las áreas) | --- | | | |
| COCINA | Cocinero | 753,19 | 500 | 750 | 1000 |
| | Cocinero junior | 750,66 | | | |
| | Parrillero | 762,75 | | | |
| | Ayudante de cocina | 746,82 | | | |
| | Mantenimiento (todas las áreas) | --- | | | |
| COMEDOR | Músico | 160,98 | 100 | 150 | 200 |
| | Capitán de mesonero | 145,03 | | | |
| | Mesonero | 140,81 | | | |
| | Ayudante de mesonero | 144,37 | | | |
| | Cajera | 192,54 | | | |
| | Mantenimiento (todas las áreas) | --- | | | |

Tabla 9. Observaciones de iluminación.

Se incumple levemente con las condiciones mínimas establecidas en el sector administrativo, quizás por carecer de iluminación natural y poseer una sola lámpara de cuatro tubos fluorescentes de 40W. También se pudo determinar que el procedimiento de reemplazo de las luminarias al deteriorarse presenta tardanzas debido a la poca importancia que se la da al factor iluminación.

| CAUSAS PROBABLES | | |
|---|---|--|
| Iluminación deficiente | 1 | Cantidad insuficiente de luminarias |
| | 2 | Ausencia de ventanas que faciliten iluminación natural |
| Riesgo: Iluminación deficiente Categoría: Disergonómicos Afección: Fatiga visual | | |

Tabla 10. Resumen de causas probables de riesgos de iluminación.

| COVENIN 2243:1993 | PUESTOS DE TRABAJO | % |
|-------------------|--------------------|-----------|
| NO CUMPLE | 2 | 13,3333% |
| CUMPLE | 13 | 86,6667% |
| TOTAL | 15 | 100,0000% |

Tabla 11. Resultados porcentuales de la iluminación.

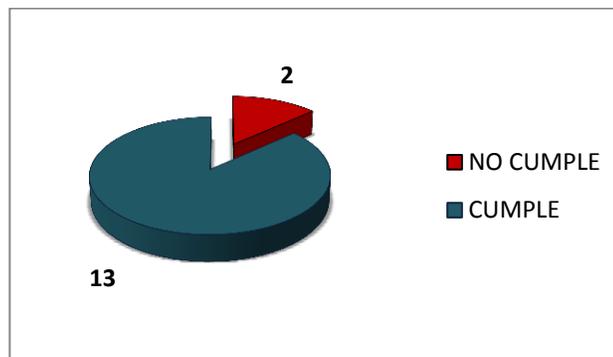


Figura 8. Resultados porcentuales de la iluminación.

2. Prueba de sonido con Sonómetro (Extech - 407730):

| Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) |
|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|
| 1 | 0 | 65,8 | 28 | 1620 | 70,9 | 55 | 3240 | 63,1 |
| 2 | 60 | 63,9 | 29 | 1680 | 66,2 | 56 | 3300 | 66 |
| 3 | 120 | 67,4 | 30 | 1740 | 61,6 | 57 | 3360 | 69,5 |
| 4 | 180 | 69,3 | 31 | 1800 | 68,7 | 58 | 3420 | 61,7 |
| 5 | 240 | 69,9 | 32 | 1860 | 68,3 | 59 | 3480 | 61,4 |
| 6 | 300 | 63,9 | 33 | 1920 | 61,70 | 60 | 3540 | 69,30 |
| 7 | 360 | 67,4 | 34 | 1980 | 62,1 | 61 | 3600 | 69,2 |
| 8 | 420 | 62,6 | 35 | 2040 | 64,8 | 62 | 3660 | 63,3 |
| 9 | 480 | 61,1 | 36 | 2100 | 63,8 | 63 | 3720 | 62 |
| 10 | 540 | 65,7 | 37 | 2160 | 68,5 | 64 | 3780 | 61,8 |
| 11 | 600 | 69,9 | 38 | 2220 | 67,6 | 65 | 3840 | 61,6 |
| 12 | 660 | 66 | 39 | 2280 | 61,3 | 66 | 3900 | 63,1 |
| 13 | 720 | 67,3 | 40 | 2340 | 67,7 | 67 | 3960 | 69,4 |
| 14 | 780 | 65,2 | 41 | 2400 | 63 | 68 | 4020 | 62,2 |
| 15 | 840 | 67,3 | 42 | 2460 | 67,9 | 69 | 4080 | 69,7 |
| 16 | 900 | 69,2 | 43 | 2520 | 68,1 | 70 | 4140 | 69,4 |
| 17 | 960 | 62,6 | 44 | 2580 | 63,4 | 71 | 4200 | 64,7 |
| 18 | 1020 | 68,3 | 45 | 2640 | 68,9 | 72 | 4260 | 61,3 |
| 19 | 1080 | 66 | 46 | 2700 | 63,9 | 73 | 4320 | 64,9 |
| 20 | 1140 | 61,7 | 47 | 2760 | 64,5 | 74 | 4380 | 64,6 |
| 21 | 1200 | 63,8 | 48 | 2820 | 63,2 | 75 | 4440 | 64,9 |
| 22 | 1260 | 65,3 | 49 | 2880 | 70,1 | 76 | 4500 | 70,2 |
| 23 | 1320 | 67,6 | 50 | 2940 | 67,4 | 77 | 4560 | 61,2 |
| 24 | 1380 | 64,3 | 51 | 3000 | 65,2 | 78 | 4620 | 64,6 |
| 25 | 1440 | 63,9 | 52 | 3060 | 64 | 79 | 4680 | 64,5 |
| 26 | 1500 | 64,6 | 53 | 3120 | 67 | 80 | 4740 | 69,6 |
| 27 | 1560 | 68,4 | 54 | 3180 | 70,5 | 81 | 4800 | 61,8 |

Tabla 12. Resultados de las mediciones de ruido en el área administrativa 1.

| Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) |
|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|
| 82 | 4860 | 64,5 | 95 | 5640 | 68,1 | 108 | 6420 | 63,8 |
| 83 | 4920 | 61,1 | 96 | 5700 | 67,2 | 109 | 6480 | 63,6 |
| 84 | 4980 | 69,5 | 97 | 5760 | 61,7 | 110 | 6540 | 65,8 |
| 85 | 5040 | 68,2 | 98 | 5820 | 61,6 | 111 | 6600 | 69,2 |
| 86 | 5100 | 65,3 | 99 | 5880 | 61,1 | 112 | 6660 | 66,3 |
| 87 | 5160 | 64,7 | 100 | 5940 | 68,6 | 113 | 6720 | 70,5 |
| 88 | 5220 | 70,7 | 101 | 6000 | 65 | 114 | 6780 | 70,2 |
| 89 | 5280 | 66,3 | 102 | 6060 | 65 | 115 | 6840 | 68,4 |
| 90 | 5340 | 64,6 | 103 | 6120 | 67,9 | 116 | 6900 | 70,6 |
| 91 | 5400 | 68,2 | 104 | 6180 | 61,5 | 117 | 6960 | 61,5 |
| 92 | 5460 | 70,7 | 105 | 6240 | 65,2 | 118 | 7020 | 66,4 |
| 93 | 5520 | 69,1 | 106 | 6300 | 63,9 | 119 | 7080 | 65 |
| 94 | 5580 | 70,1 | 107 | 6360 | 70,6 | 120 | 7140 | 64 |

Tabla 13. Resultados de las mediciones de ruido en el área administrativa 2.

| VALOR dB(A) | fi | fa | hi | Hi | Li/10 | 10 ^{Li/10} | hi*10 ^{Li/10} |
|-------------|----|-----|--------|---------|-------|---------------------|------------------------|
| 61 | 18 | 18 | 15,00% | 15,00% | 6,1 | 1258925,412 | 188838,8118 |
| 62 | 5 | 23 | 4,17% | 19,17% | 6,2 | 1584893,192 | 66037,21635 |
| 63 | 15 | 38 | 12,50% | 31,67% | 6,3 | 1995262,315 | 249407,7894 |
| 64 | 15 | 53 | 12,50% | 44,17% | 6,4 | 2511886,432 | 313985,8039 |
| 65 | 11 | 64 | 9,17% | 53,33% | 6,5 | 3162277,66 | 289875,4522 |
| 66 | 7 | 71 | 5,83% | 59,17% | 6,6 | 3981071,706 | 232229,1828 |
| 67 | 12 | 83 | 10,00% | 69,17% | 6,7 | 5011872,336 | 501187,2336 |
| 68 | 12 | 95 | 10,00% | 79,17% | 6,8 | 6309573,445 | 630957,3445 |
| 69 | 14 | 109 | 11,67% | 90,83% | 6,9 | 7943282,347 | 926716,2738 |
| 70 | 11 | 120 | 9,17% | 100,00% | 7 | 10000000 | 916666,6667 |

Tabla 14. Distribución de frecuencias de mediciones de ruido en el área administrativa.

| ÁREA | PUESTO DE TRABAJO | Leq dB(A) | COVENIN 1565:1995 |
|----------------|---------------------------------|--------------|------------------------------|
| ADMINISTRATIVA | Gerente | 66,8 | 85 dB(A) Umbral permitido |
| | Encargado | | |
| | Asistente administrativo | | |
| | Mantenimiento (todas las áreas) | | |

Tabla 15. Resumen sonometría en área administración.

El nivel de sonido en este sector está es permisible y manejable, por lo cual se debe mantener las políticas operativas.

| Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) |
|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|
| 1 | 0 | 81,1 | 13 | 720 | 83,5 | 25 | 1440 | 77,6 |
| 2 | 60 | 76,6 | 14 | 780 | 84,6 | 26 | 1500 | 75,9 |
| 3 | 120 | 78,7 | 15 | 840 | 88,6 | 27 | 1560 | 85,3 |
| 4 | 180 | 80,7 | 16 | 900 | 77,1 | 28 | 1620 | 75,5 |
| 5 | 240 | 85,7 | 17 | 960 | 76,7 | 29 | 1680 | 81,9 |
| 6 | 300 | 85,7 | 18 | 1020 | 80,8 | 30 | 1740 | 78,2 |
| 7 | 360 | 87,6 | 19 | 1080 | 88,9 | 31 | 1800 | 78,1 |
| 8 | 420 | 77,7 | 20 | 1140 | 79,2 | 32 | 1860 | 88 |
| 9 | 480 | 82,8 | 21 | 1200 | 80,6 | 33 | 1920 | 76,1 |
| 10 | 540 | 77,9 | 22 | 1260 | 86 | 34 | 1980 | 76,7 |
| 11 | 600 | 79,7 | 23 | 1320 | 85,8 | 35 | 2040 | 77,3 |
| 12 | 660 | 88 | 24 | 1380 | 87,8 | 36 | 2100 | 82,7 |

Tabla 16. Resultados de las mediciones de ruido en el área cocina 1.

| Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) |
|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|
| 37 | 2160 | 75,6 | 65 | 3840 | 86,2 | 93 | 5520 | 78,2 |
| 38 | 2220 | 76,2 | 66 | 3900 | 79,2 | 94 | 5580 | 87,6 |
| 39 | 2280 | 84 | 67 | 3960 | 80,9 | 95 | 5640 | 87,8 |
| 40 | 2340 | 83,8 | 68 | 4020 | 87,9 | 96 | 5700 | 83,5 |
| 41 | 2400 | 84,7 | 69 | 4080 | 81,6 | 97 | 5760 | 88 |
| 42 | 2460 | 76,9 | 70 | 4140 | 87,8 | 98 | 5820 | 86 |
| 43 | 2520 | 86,5 | 71 | 4200 | 85,4 | 99 | 5880 | 88,1 |
| 44 | 2580 | 77,2 | 72 | 4260 | 87,5 | 100 | 5940 | 86,9 |
| 45 | 2640 | 75,8 | 73 | 4320 | 79,2 | 101 | 6000 | 84,6 |
| 46 | 2700 | 77,4 | 74 | 4380 | 84,2 | 102 | 6060 | 77,1 |
| 47 | 2760 | 75,3 | 75 | 4440 | 84,4 | 103 | 6120 | 86,7 |
| 48 | 2820 | 82,9 | 76 | 4500 | 85 | 104 | 6180 | 76,7 |
| 49 | 2880 | 88,1 | 77 | 4560 | 84 | 105 | 6240 | 87,8 |
| 50 | 2940 | 87,4 | 78 | 4620 | 75,4 | 106 | 6300 | 88,7 |
| 51 | 3000 | 88,7 | 79 | 4680 | 81,3 | 107 | 6360 | 85,3 |
| 52 | 3060 | 87,8 | 80 | 4740 | 85,3 | 108 | 6420 | 86,9 |
| 53 | 3120 | 87,4 | 81 | 4800 | 85,3 | 109 | 6480 | 80,3 |
| 54 | 3180 | 75,50 | 82 | 4860 | 76,8 | 110 | 6540 | 84,8 |
| 55 | 3240 | 79,9 | 83 | 4920 | 82,3 | 111 | 6600 | 77,1 |
| 56 | 3300 | 81,2 | 84 | 4980 | 80 | 112 | 6660 | 83 |
| 57 | 3360 | 81,4 | 85 | 5040 | 85,4 | 113 | 6720 | 78,3 |
| 58 | 3420 | 84,2 | 86 | 5100 | 80,3 | 114 | 6780 | 76,20 |
| 59 | 3480 | 83,6 | 87 | 5160 | 76,7 | 115 | 6840 | 81,7 |
| 60 | 3540 | 88,5 | 88 | 5220 | 75,5 | 116 | 6900 | 86,6 |
| 61 | 3600 | 79,5 | 89 | 5280 | 76,3 | 117 | 6960 | 87,8 |
| 62 | 3660 | 79,3 | 90 | 5340 | 83,8 | 118 | 7020 | 84,8 |
| 63 | 3720 | 85,1 | 91 | 5400 | 85,7 | 119 | 7080 | 78 |
| 64 | 3780 | 84,5 | 92 | 5460 | 78,7 | 120 | 7140 | 83 |

Tabla 17. Resultados de las mediciones de ruido en el área cocina 2.

| VALOR dB(A) | fi | fa | hi | Hi | Li/10 | 10 ^{Li/10} | hi*10 ^{Li/10} |
|----------------|----|-----|--------|---------|-------|---------------------|------------------------|
| 75 | 8 | 8 | 6,67% | 6,67% | 7,5 | 31622776,6 | 2108185,107 |
| 76 | 11 | 19 | 9,17% | 15,83% | 7,6 | 39810717,06 | 3649315,73 |
| 77 | 9 | 28 | 7,50% | 23,33% | 7,7 | 50118723,36 | 3758904,252 |
| 78 | 7 | 35 | 5,83% | 29,17% | 7,8 | 63095734,45 | 3680584,509 |
| 79 | 7 | 42 | 5,83% | 35,00% | 7,9 | 79432823,47 | 4633581,369 |
| 80 | 7 | 49 | 5,83% | 40,83% | 8 | 100000000 | 5833333,333 |
| 81 | 7 | 56 | 5,83% | 46,67% | 8,1 | 125892541,2 | 7343731,569 |
| 82 | 4 | 60 | 3,33% | 50,00% | 8,2 | 158489319,2 | 5282977,308 |
| 83 | 7 | 67 | 5,83% | 55,83% | 8,3 | 199526231,5 | 11639030,17 |
| 84 | 11 | 78 | 9,17% | 65,00% | 8,4 | 251188643,2 | 23025625,62 |
| 85 | 12 | 90 | 10,00% | 75,00% | 8,5 | 316227766 | 31622776,6 |
| 86 | 8 | 98 | 6,67% | 81,67% | 8,6 | 398107170,6 | 26540478,04 |
| 87 | 12 | 110 | 10,00% | 91,67% | 8,7 | 501187233,6 | 50118723,36 |
| 88 | 10 | 120 | 8,33% | 100,00% | 8,8 | 630957344,5 | 52579778,71 |

Tabla 18. Distribución de frecuencias de mediciones de ruido en el área cocina.

| ÁREA | PUESTO DE TRABAJO | Leq dB(A) | COVENIN 1565:1995 |
|--------|---------------------------------|--------------|------------------------------|
| COCINA | Cocinero | 84,1 | 85 dB(A) Umbral permitido |
| | Cocinero junior | | |
| | Parrillero | | |
| | Ayudante de cocina | | |
| | Mantenimiento (todas las áreas) | | |

Tabla 19. Resumen sonometría en área cocina.

El nivel de sonido en este sector es permisible, sin embargo se acerca al tope establecido en la normativa, por ello se recomienda establecer medidas que permitan trabajar en mejores condiciones en ésta área donde se ejecutan tareas de alto riesgo.

| Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) |
|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|
| 1 | 0 | 80,2 | 23 | 1320 | 79,4 | 45 | 2640 | 78,3 |
| 2 | 60 | 76,5 | 24 | 1380 | 80,7 | 46 | 2700 | 80,7 |
| 3 | 120 | 79,7 | 25 | 1440 | 78,70 | 47 | 2760 | 81,3 |
| 4 | 180 | 76,1 | 26 | 1500 | 77,2 | 48 | 2820 | 78,5 |
| 5 | 240 | 79,3 | 27 | 1560 | 81,70 | 49 | 2880 | 77,5 |
| 6 | 300 | 76,8 | 28 | 1620 | 79,6 | 50 | 2940 | 81,8 |
| 7 | 360 | 78,1 | 29 | 1680 | 76,8 | 51 | 3000 | 79,6 |
| 8 | 420 | 80,1 | 30 | 1740 | 81,3 | 52 | 3060 | 78,1 |
| 9 | 480 | 78,7 | 31 | 1800 | 79 | 53 | 3120 | 76,7 |
| 10 | 540 | 77,5 | 32 | 1860 | 80,7 | 54 | 3180 | 80,2 |
| 11 | 600 | 80 | 33 | 1920 | 77,8 | 55 | 3240 | 76,2 |
| 12 | 660 | 77,2 | 34 | 1980 | 80,9 | 56 | 3300 | 76,2 |
| 13 | 720 | 79 | 35 | 2040 | 78,6 | 57 | 3360 | 78,2 |
| 14 | 780 | 81,6 | 36 | 2100 | 81,4 | 58 | 3420 | 79,2 |
| 15 | 840 | 79,3 | 37 | 2160 | 81,6 | 59 | 3480 | 79,5 |
| 16 | 900 | 77,2 | 38 | 2220 | 80,2 | 60 | 3540 | 76,4 |
| 17 | 960 | 78,2 | 39 | 2280 | 76,7 | 61 | 3600 | 79,1 |
| 18 | 1020 | 76,7 | 40 | 2340 | 80,8 | 62 | 3660 | 79,5 |
| 19 | 1080 | 81,5 | 41 | 2400 | 79,8 | 63 | 3720 | 80,8 |
| 20 | 1140 | 77 | 42 | 2460 | 79,3 | 64 | 3780 | 76,5 |
| 21 | 1200 | 78,5 | 43 | 2520 | 81,8 | 65 | 3840 | 81,3 |
| 22 | 1260 | 77 | 44 | 2580 | 81,8 | 66 | 3900 | 80,1 |

Tabla 20. Resultados de las mediciones de ruido en el área comedor 1.

| Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) | Nº de medición | Tiempo (seg) | dB(A) |
|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|----------------|--------------|-------|
| 67 | 3960 | 76,2 | 85 | 5040 | 77,8 | 103 | 6120 | 81,4 |
| 68 | 4020 | 78,7 | 86 | 5100 | 77,3 | 104 | 6180 | 80,3 |
| 69 | 4080 | 79 | 87 | 5160 | 80 | 105 | 6240 | 77,3 |
| 70 | 4140 | 78,4 | 88 | 5220 | 81,6 | 106 | 6300 | 79,8 |
| 71 | 4200 | 76,7 | 89 | 5280 | 81,1 | 107 | 6360 | 77,3 |
| 72 | 4260 | 79,8 | 90 | 5340 | 78,5 | 108 | 6420 | 76,7 |
| 73 | 4320 | 81,5 | 91 | 5400 | 77,2 | 109 | 6480 | 77,5 |
| 74 | 4380 | 81,6 | 92 | 5460 | 77,7 | 110 | 6540 | 80,2 |
| 75 | 4440 | 80,3 | 93 | 5520 | 77 | 111 | 6600 | 79,7 |
| 76 | 4500 | 79,8 | 94 | 5580 | 81,9 | 112 | 6660 | 81 |
| 77 | 4560 | 81,4 | 95 | 5640 | 81,9 | 113 | 6720 | 76,1 |
| 78 | 4620 | 76,6 | 96 | 5700 | 76,1 | 114 | 6780 | 79,6 |
| 79 | 4680 | 81,7 | 97 | 5760 | 81,4 | 115 | 6840 | 79,9 |
| 80 | 4740 | 76,7 | 98 | 5820 | 78 | 116 | 6900 | 81,2 |
| 81 | 4800 | 80,8 | 99 | 5880 | 81 | 117 | 6960 | 79,7 |
| 82 | 4860 | 76,8 | 100 | 5940 | 80,2 | 118 | 7020 | 76 |
| 83 | 4920 | 78,9 | 101 | 6000 | 77,9 | 119 | 7080 | 76 |
| 84 | 4980 | 78,2 | 102 | 6060 | 78,2 | 120 | 7140 | 77 |

Tabla 21. Resultados de las mediciones de ruido en el área comedor 2.

| VALOR dB(A) | fi | fa | hi | Hi | Li/10 | 10 ^{Li/10} | hi*10 ^{Li/10} |
|-------------|----|-----|--------|---------|-------|---------------------|------------------------|
| 76 | 21 | 21 | 17,50% | 17,50% | 7,6 | 39810717,06 | 6966875,485 |
| 77 | 18 | 39 | 15,00% | 32,50% | 7,7 | 50118723,36 | 7517808,504 |
| 78 | 17 | 56 | 14,17% | 46,67% | 7,8 | 63095734,45 | 8938562,38 |
| 79 | 22 | 78 | 18,33% | 65,00% | 7,9 | 79432823,47 | 14562684,3 |
| 80 | 18 | 96 | 15,00% | 80,00% | 8 | 100000000 | 15000000 |
| 81 | 24 | 120 | 20,00% | 100,00% | 8,1 | 125892541,2 | 25178508,24 |

Tabla 22. Distribución de frecuencias de mediciones de ruido en el área comedor.

| ÁREA | PUESTO DE TRABAJO | Leq dB(A) | COVENIN 1565:1995 |
|---------|---------------------------------|--------------|------------------------------|
| COMEDOR | Músico | 79,4 | 85 dB(A) Umbral permitido |
| | Capitán de mesonero | | |
| | Mesonero | | |
| | Ayudante de mesonero | | |
| | Cajera | | |
| | Mantenimiento (todas las áreas) | | |

Tabla23. Resumen sonometría en área comedor.

El nivel de sonido en este sector es permisible, sin embargo es considerablemente alto para el tipo de actividades que se dan en el mismo, podría evaluarse el volumen de la musicalización para bajar uno o dos puntos.

3. Prueba de aire con Anemómetro (Smart Sensor – AR816):

| Área destinada a | Velocidad del aire en las rejillas (m/min) | Número de cambios por hora | Metros cúbicos de aire externo suplido en el local por min y por metro cuadrado | |
|------------------------|--|----------------------------|---|----------------|
| | | | Persona | Área del local |
| Restaurante en general | --- | 14 | 41,7 | |
| Cocina del restaurante | --- | 27 | | 102,3 |
| Menos de 2.5 | 32,4 | --- | | |
| Entre 2,5 y 4 | 79,1 | --- | | |

Tabla 24. Resumen ventilación.

Se contrastó luego con lo estipulado en la Norma COVENIN 2250:2000:

1. Tabla 1 – Velocidades de entrada de aire en las rejillas.

| Altura de las rejillas sobre el nivel del piso (metros) | Velocidad del aire en las rejillas (m/min) |
|--|---|
| Menos de 2,5 | 35 |
| Entre 2,5 y 4 | 75 |

Tabla 25. Velocidad de rejillas en el piso COVENIN 2250:2000.

2. Tabla 2 – Número mínimo de cambios de aire por hora requerido según el uso del local.

| Local destinado a | Número mínimo de cambios por hora |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Cocinas de restaurantes | 30 |
| Restaurantes | 10 |

Tabla 26. Aire según la localidad COVENIN 2250:2000.

3. Tabla 3 – Volúmenes mínimos de aire a suplir con instalación de aire acondicionado para ambientes de No fumadores.

| Tipo de local | Metros cúbicos de aire externo a suplir en el local por min y por metro cuadrado | |
|-------------------------|--|----------------|
| | Persona | Área del local |
| Cocinas de restaurantes | | 1,219 |
| Restaurantes | 0.42 | |

Tabla 27. Volumen de aire según localidad COVENIN 2250:2000.

Se visualizó un excelente funcionamiento del sistema de ventilación, sin embargo se sugirió la programación de mantenimientos para garantizar la funcionalidad del mismo.

4. Prueba de temperatura con Termómetro (Benetech – Gm300):

| ÁREA | Temperatura promedio mínima observada (°C) | Temperatura promedio máxima observada (°C) | Límite máximo permisible COVENIN 2254:1998 |
|----------------|--|--|--|
| Administrativa | 24,9°C | 26,5°C | 31°C (TGBH) Carga de trabajo moderado |
| Cocina | 29,4°C | 38,1°C | |
| Comedor | 24,0°C | 27,3°C | |

Tabla 28. Resumen evaluativo de la ventilación en la empresa.

Los valores de temperatura son manejables, ya que el acondicionamiento de los espacios es idóneo y el trabajo no se hace tan exigente para el personal.

Maslach Burnout Inventory

La aplicación de éste método de evaluación en base al cuestionario E-02-2014 (anexo 2) arrojó los siguientes resultados:

| FACTOR | Cansancio emocional | Despersonalización | Realización personal | |
|-----------------|---------------------|--------------------|----------------------|----------|
| NIVEL DE RIESGO | 44 personas | 47 personas | 47 personas | BAJO |
| | 5 personas | 2 personas | 2 personas | MODERADO |
| | 0 personas | 0 personas | 0 personas | ALTO |

Tabla 29. Resumen de evaluación Maslach Burnout Inventory.

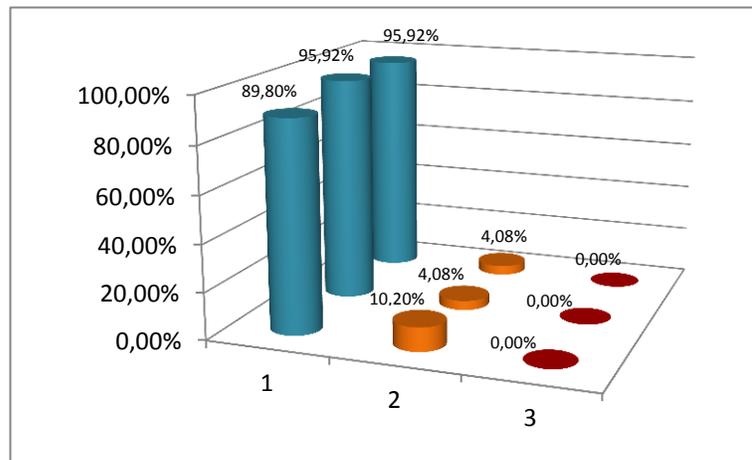


Figura 9. Distribución porcentual de evaluación Maslach Burnout Inventory.

De esta manera se puede visualizar la estabilidad psicológica del personal que labora en la organización, sin embargo se sugiere evaluar el nivel mínimo de riesgo detectado, ya que el mismo tiene una alta probabilidad de aumentar por efecto del acumulamiento del estrés en las personas que se ubicaron dentro de los resultados “moderados”.

Es importante tener en cuenta que los puestos de trabajo del sector de la cocina son los que presentan mayor incidencia del estrés, esto debido a la dinámica de las labores que se realizan, la minuciosidad del proceso de preparación y la evaluación intrínseca de los clientes del establecimiento.

Método RULA

Para la aplicación de éste método se categorizaron los puestos de trabajo de la siguiente manera:

| CARGO | CATEGORÍA |
|--|---|
| Gerente general Encargado Asistente administrativo Cajera | Trabajo de oficina (computadores, archivos, etc.) |
| Músico | Trabajo operativo en comedor II (cantos, ecualización de sonidos, etc.) |
| Cocinero Cocinero junior Parrillero Ayudante de cocina | Trabajo operativo en cocina (cocina, nevera, parrilla, etc.) |
| Mantenimiento | Trabajo operativo en áreas comunes (pasillos, baños, etc.) |
| Capitán de mesonero Mesonero Ayudante de mesonero | Trabajo operativo en comedor I (comedor, platos, etc.) |

Tabla 30. Clasificación por actividades para evaluación RULA.

Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

| Nº PUESTOS | CATEGORÍA | PUNTUACIÓN | NIVEL DE ACTUACIÓN |
|------------|------------------------------------|------------|--------------------|
| 7 | Trabajo de oficina | 3 | 2 |
| 1 | Trabajo operativo en comedor II | 2 | 1 |
| 13 | Trabajo operativo en cocina | 6 | 3 |
| 3 | Trabajo operativo en áreas comunes | 5 | 2 |
| 25 | Trabajo operativo en comedor I | 4 | 2 |

Tabla 31. Resumen de evaluación RULA.

| NIVEL DE ACTUACIÓN | DESCRIPCIÓN | PUESTOS DE TRABAJO |
|--------------------|-------------------------|--------------------|
| 1 | Condición satisfactoria | 2,04% |
| 2 | Afección moderada | 71,43% |
| 3 | Afección notable | 26,53% |

Tabla 32. Análisis de evaluación RULA.

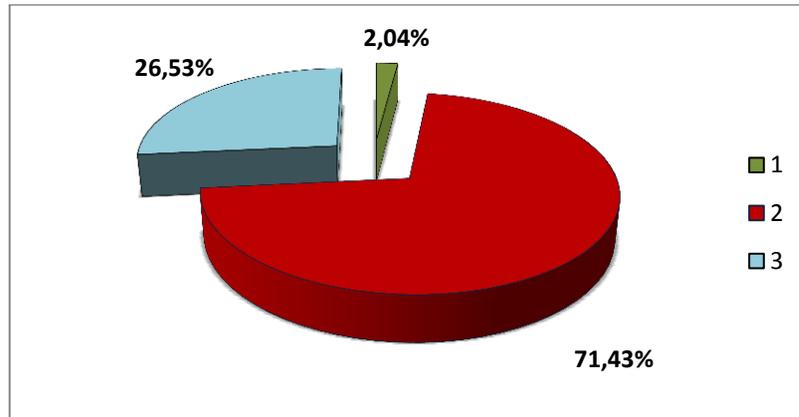


Figura 10. Distribución porcentual de evaluación RULA.

Se pudo determinar que un alto porcentaje de los puestos de trabajo ameritan adaptaciones de procedimientos y capacitación del personal para lograr la mitigación de los riesgos. No menos preocupante es la metodología de trabajo en los puestos de trabajo de la cocina, pues los movimientos repetitivos acarrear a mediano y largo plazo afecciones músculo-esqueléticas en los trabajadores.

CAPÍTULO V

LA PROPUESTA

A continuación se presenta el boceto para la evaluación, corrección (en caso de ser necesaria) y aprobación para que posteriormente sea implantada en la organización mediante un riguroso plan de seguimiento y adaptación según las necesidades que se vayan suscitando en dicho proceso.

Es importante tener en cuenta que durante el desarrollo del proyecto se facilitaron un conjunto de cursos al personal de la organización con la finalidad de que el mismo tuviera una participación activa en la elaboración del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, acción obligatoria según lo establecido en la LOPCYMAT ya que los trabajadores en conjunto con el patrono deben participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El sistema de seguimiento y control fue desarrollado sobre el Software Excel con una estructura relacional que permite armar las hojas de vida anuales de los trabajadores registrados en la nómina de la organización, arrojando datos estadísticos de la morbilidad y accidentabilidad individual y grupal mediante el registro de los eventos que vayan sucediéndole a cada individuo.

Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo



El Hato Grill
BAR - RESTAURANT

RIF. J-00100616-8

Artículo 82 del Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo establece la definición del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo como el conjunto de objetivos, acciones y metodologías en materia de promoción, prevención y vigilancia de la seguridad en el trabajo. Este programa debe contener:

1. Descripción del proceso de trabajo (producción o servicios).
2. Identificación y evaluación de los riesgos y procesos peligrosos existentes.
3. Planes de trabajo para abordar los diferentes riesgos y procesos peligrosos, los cuales deben incluir como mínimo:
 - a. Información y capacitación permanente a los trabajadores, las trabajadoras, los asociados y las asociadas.
 - b. Procesos de inspección y evaluación en materia de seguridad y salud en el trabajo.
 - c. Monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos.
 - d. Monitoreo y vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores y las trabajadoras.
 - e. Reglas, normas y procedimientos de trabajo seguro y saludable.
 - f. Dotación de equipos de protección personal y colectiva.
 - g. Atención preventiva en salud ocupacional.
 - h. Planes de contingencia y atención de emergencias.
 - i. Personal y recursos necesarios para ejecutar el plan.
 - j. Recursos económicos precisos para la consecución de los objetivos propuestos.
 - k. Las demás que establezcan las normas técnicas.
4. Identificación del patrono o patrona y compromiso de hacer cumplir los planes establecidos.

Título IV de la Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008) señala igualmente el contenido mínimo del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, indicando así la siguiente estructura:

1. Descripción del proceso productivo.
 - a. Descripción del proceso productivo ((producción o servicios).
 - b. Identificación del proceso de trabajo.
2. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Declaración.
 - a. De su contenido.
 - b. De los principios y objetivos.
3. Planes de Trabajo para abordar los procesos peligrosos.
 - a. De la estructura de los planes de trabajo.
 - b. Del contenido de los planes de trabajo.

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

INTRODUCCIÓN

Conscientes de la importancia de la seguridad y salud laboral de los trabajadores y trabajadoras, **EL HATO GRILL**², asume el compromiso esencial dentro de la organización, orientado a la creación de los métodos y las herramientas de control que permitan identificar las condiciones de riesgos a las cuales puedan estar expuestos nuestros trabajadores en el desempeño de sus actividades laborales minimizándoles en la medida de lo posible, de forma tal que se le proporcione un ambiente de trabajo seguro y un mejor nivel de calidad de vida, no solo mediante la prevención de accidentes, sino también a través de la conformación de un ambiente de trabajo agradable y confortable, en el cual todos los trabajadores logren el mayor bienestar posible.

A continuación se presenta el Programa de Seguridad y Salud Laboral de **EL HATO GRILL**, el cual sigue las pautas establecidas en la LOPCYMAT y su Reglamento Parcial, así como en la Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008), estableciéndose así los diferentes aspectos de los procesos productivos de la empresa, la identificación de los procesos de trabajo, la política en materia de seguridad y salud laboral sobre la cual se compromete la empresa, los planes de trabajo que desarrollen los temas sobre formación, inspección, monitoreo y vigilancia epidemiológica de los procesos peligrosos, monitoreo y vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores, monitoreo y vigilancia de utilización de tiempo libre de trabajadores, normas y procedimientos de trabajo seguro, dotación de los equipos de protección personal y colectiva, atención preventiva en salud e los trabajadores, contingencia y atención de emergencia, recursos económicos, de ingeniería y ergonomía, de la investigación de los accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales y del compromiso de hacer cumplir por parte de la empresa lo establecido en este programa por todos los niveles de jerarquía, asumiendo principios de mejoras continuas acordes con los avances tecnológicos, modificación de los procesos productivos y/o modificación de los ambientes de trabajo.

Cada plan del programa corresponde a un esquema metodológico que incluye: objetivos, metas, alcance, frecuencia de ejecución de las actividades, personal involucrado y responsabilidades y procedimientos.

² Bar Restaurant El Hato, C.A.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La salud de la población trabajadora es uno de los componentes fundamentales del desarrollo de un país y a su vez refleja el estado de progreso de una sociedad. Visto así, un individuo sano se constituye en el factor más importante de los procesos productivos. A través del trabajo buscamos satisfacer una serie de necesidades, el desarrollo profesional, personal y social, sin que se vea por ello afectado nuestro estado de bienestar físico y mental.

La salud es “un estado de bienestar físico, mental y social completo” y no meramente la ausencia de daño o enfermedad. Por ello, la salud puede influir positivamente en el trabajo, teniendo como resultado la realización de un buen desempeño laboral, más efectividad y más productividad. Sin embargo, también puede influir negativamente, menguando la capacidad de trabajo de una persona, y en definitiva limitando o impidiendo su desarrollo.

El trabajo constituye uno de los principales ámbitos donde las personas desarrollan proyectos, otorgan valoración a sus vidas y forman su identidad social. El acelerado crecimiento económico ha llevado a la industria a una constante y más frecuente necesidad de modernización de equipos y procedimientos tecnológicos. Pero, a su vez, esta mayor complejidad industrial trae como consecuencia varios riesgos para los trabajadores, que aumentan la probabilidad de contingencias que pueden causar lamentables y hasta irreparables daños al trabajador, a su familia, a la empresa y a la comunidad.

La seguridad y la higiene aplicadas a los centros de trabajo tiene como objetivo salvaguardar la vida y preservar la salud y la integridad física de los trabajadores por medio del dictado de normas encaminadas tanto a que les proporcionen las condiciones para el trabajo, como a capacitarlos y adiestrarlos para que se eviten, dentro de lo posible, las enfermedades y los accidentes laborales.

Resulta fácil apreciar que el proporcionar seguridad, protección y atención a los trabajadores en el desempeño de sus actividades, a través de la implementación de elementos generales de prevención de accidentes, evaluación médica constantemente, investigación de los accidentes que ocurran y un plan de entrenamiento y divulgación de las normas a seguir, así como otras actividades o métodos propios de un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, ayuda a evitar los accidentes y disminuir o eliminar el riesgo laboral.

La implementación de Programas de Seguridad y Salud en el Trabajo, se justifica por el solo hecho de prevenir los riesgos laborales que puedan causar daños al trabajador, ya que de ninguna manera debe considerarse humano el querer obtener una máxima producción a costa de lesiones o muertes. Mientras más peligrosa es una operación, mayor debe ser el cuidado y las precauciones que se observen al efectuarla. Prevención de accidentes y producción eficiente, van de la mano, pues la producción es mayor y de mejor calidad cuando los accidentes son prevenidos. En ese orden de ideas, un óptimo

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesis de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

resultado en seguridad resultará de la misma administración efectiva que produce artículos de calidad, dentro de los límites de tiempo establecidos.

El implementar y llevar a ejecución un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr un ambiente seguro en el área laboral y que los trabajadores desempeñen sus actividades cómodamente y con tranquilidad, es parte integral de la responsabilidad de todos, ya que haciendo conciencia se generarán beneficios que logren trascender a todos.

Por lo antes expuesto, **EL HATO GRILL**, desarrolla el presente Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo a fin de dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en dicha norma, de minimizar los accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales, y crear un ambiente de trabajo adecuado que permita mejorar la calidad de vida y la productividad de la empresa.

OBJETO

Establecer métodos y procedimientos seguros que permitan prevenir accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales en **EL HATO GRILL**, de conformidad a lo establecido en la LOPCYMAT, su Reglamento Parcial, el Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo y la Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008).

ALCANCE

El Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de **EL HATO GRILL**, se desarrolla para establecer métodos y procedimientos de trabajo seguro, acciones de ejecución en casos de contingencias y emergencias, planificación y logística de eventos de promoción y prevención, y métodos de autoevaluación, en Pro garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, de lograr condiciones seguras para cada uno de los trabajadores y minimizar los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

CAMPO DE APLICACIÓN

Este Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo va dirigido y es aplicable al personal de **EL HATO GRILL** y a todas aquellas personas que mantienen una relación de dependencia con la empresa, por cuenta del empleador, cualquiera sea su naturaleza, tipo de contratación, lugar donde se ejecute, y en general toda prestación de servicios personales, donde haya empleadora y trabajadores, sea cual fuere la forma que adopte, dentro del territorio de la República Bolivariana de Venezuela.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesis de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

RESPONSABILIDADES

La responsabilidad respecto del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de **EL HATO GRILL**, corresponde a todos los integrantes de la compañía y a todos aquellos que tengan una relación laboral, comercial o visitantes, tanto dentro como fuera de las instalaciones de la empresa, proporcionalmente asignada en función de su nivel jerárquico o a su relación de afinidad con la compañía.

Los Empleadores son responsables de asegurar la elaboración, puesta en práctica y funcionamiento del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, y de brindar las facilidades técnicas, logística y financieras, necesarias para la consecución de su contenido.

El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo es responsable de elaborar la propuesta del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, someterlo a la revisión y aprobación del Comité de Seguridad y Salud Laboral. De igual forma el Servicio SST es responsable de la promoción, ejecución, supervisión y evaluación de la propuesta de Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La Delegada de Prevención es responsable de garantizar que los trabajadores a quienes representa, estén informados y participen activamente en la prevención de los procesos peligrosos, en la elaboración, seguimiento y control del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Los trabajadores son responsables de participar en la elaboración y seguimiento del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, políticas y reglamentos internos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.

Los contratistas, proveedores y visitantes son responsables de cumplir con las disposiciones, normativas y demás elementos establecidos en el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo

REFERENCIAS LEGALES

- 1. Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo.** Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. N° 38.236 del 26 de julio de 2005.
- 2. Ley Orgánica del Trabajo.** Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. N° 5.152 Extraordinario del 19 de junio de 1997.
- 3. Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo.** Gaceta Oficial N° 38.596 del 3 de enero de 2007.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

4. **Reglamento de Condiciones, Higiene y Seguridad en el Trabajo.** Gaceta Oficial N° 1.631 Extraordinario de fecha 31 de diciembre de 1973.
5. **Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008).** Gaceta Oficial N° 38.910 de fecha 15 de abril de 2008.
6. **COVENIN³ 187-1992** “Colores, símbolos y dimensiones para señales de seguridad.”
7. **COVENIN 474-1997** “Registros, clasificación y estadísticas de lesiones de trabajo. (3ra. Revisión).”
8. **COVENIN 810-1998** “Características de los medios de escape en edificaciones según el tipo de ocupación. (2da. Revisión). (Confirmación).”
9. **COVENIN 823-88** “Guía instructiva sobre sistemas de detección, alarma y extinción de incendios (provisional).”
10. **COVENIN 1040-1989** “Extintores portátiles. Generalidades.”
11. **COVENIN 1213-1998** “Extintores portátiles. Inspección y mantenimiento.”
12. **COVENIN 1565-1995** “Ruido Ocupacional. Programa de conservación auditiva.”
13. **COVENIN 1764-1981** “Guía para la inspección del sistema de prevención y protección contra incendios para industria y comercio (1ra. Revisión).”
14. **COVENIN 2226-1990** “Guía para la elaboración de planes para el control de emergencias.”
15. **COVENIN 2237-1990** “Ropa, equipos y dispositivos de protección personal. Selección de acuerdo al riesgo ocupacional.”
16. **COVENIN 2238-85** “Radiaciones no ionizantes. Medidas de Seguridad.”
17. **COVENIN 2248-1987** “Manejo de materiales y equipos. Medidas generales de seguridad.”
18. **COVENIN 2249-1993** “Iluminación en tareas y áreas de trabajo.”
19. **COVENIN 2250-2000** “Ventilación en lugares de Trabajo.”

³ Comisión Venezolana de Normas Industriales.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

20. **COVENIN 2254-1995.** “Calor y Frío. Límites máximos permisibles.”
21. **COVENIN 2266-1988.** “Guía de los aspectos generales a ser considerados en la inspección de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo.”
22. **COVENIN 2270-1995** “Comités de higiene y seguridad en el trabajo. Integración y funcionamiento.”
23. **COVENIN 2273-1991** “Principio ergonómicos de la concepción de los sistemas de trabajo.”
24. **COVENIN 2274-1997** “Servicios de salud ocupacional en centros de trabajo (requisitos).”
25. **COVENIN 3478-1999** “Socorrismo en las empresas.”
26. **COVENIN 4004-2000** “Sistema de gestión de seguridad e higiene ocupacional (SGSHO). Guía para su implantación (provisional).”

DEFINICIONES

1. **Accidente de Trabajo:** Todo suceso que produzca en la trabajadora o el trabajador, una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultante de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso del trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.
2. **Actividad:** Es la intervención del ser humano que opera interactuando entre objeto y medios de trabajo, es decir, la inversión física e intelectual de la trabajadora o el trabajador, que incluye las tareas con su conjunto de operaciones y acciones realizadas, para cumplir con la intención de trabajo, donde existe la interacción dinámica con el objeto que ha de ser transformado y los medios (herramientas, máquinas, equipos, entre otros) que intervienen en dicha transformación.
3. **Asociada y Asociado:** A los efectos de la aplicación de esta norma se considera asociadas y asociados a los sujetos establecidos en el artículo 18 de la Ley Especial de Asociaciones Cooperativas publicada en Gaceta Oficial N° 37.285 del 18 de septiembre de 2001.
4. **Comité de Seguridad y Salud Laboral:** Es un órgano paritario y colegiado de participación, destinado a la consulta regular y periódica de las políticas, programas y actuaciones en

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

materia de seguridad y salud en el trabajo, conformado por las Delegadas o delegados de Prevención, por una parte y por la empleadora o empleador, o sus representantes, por la otra (bipartito), en número igual al de las Delegadas o delegados de Prevención.

- 5. Condiciones Inseguras e Insalubres:** todas aquellas condiciones, en las cuales la empleadora o el empleador:
- a. No garantice a las trabajadoras y los trabajadores todos los elementos de saneamiento básico, incluidos el agua potable, baños, sanitarios, vestuarios y condiciones necesarias para la alimentación.
 - b. No asegure a las trabajadoras y a los trabajadores toda la protección y seguridad a la salud y a la vida contra todos los riesgos y procesos peligrosos que puedan afectar su salud física, mental y social.
 - c. No asegure protección a la maternidad, a las y los adolescentes que trabajan o aprendices y a las personas naturales sujetas a protección especial.
 - d. No asegure el auxilio inmediato y la protección médica necesaria para la trabajadora o el trabajador, que padezcan lesiones o daños a la salud.
 - e. No cumpla con los límites máximos establecidos en la constitución, leyes y reglamentos en materia de jornada de trabajo o no asegure el disfrute efectivo de los descansos y vacaciones que correspondan a las trabajadoras y los trabajadores.
 - f. No cumpla con las trabajadoras y los trabajadores en las obligaciones en materia de educación e información en seguridad y salud en el trabajo.
 - g. No cumpla con algunas de las disposiciones establecidas en el Reglamento de las Normas Técnicas en materia de seguridad y salud en el trabajo.
 - h. No cumpla con los informes, observaciones o mandamientos emitidos por las autoridades competentes para la corrección de fallas, daños, accidentes o cualquier situación que afecte la seguridad y salud de las trabajadoras y los trabajadores.
- 6. Contingencia:** Es un evento súbito donde existe la probabilidad de causar daños a personas, el ambiente o los bienes, considerándose una perturbación de las actividades normales en todo

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

centro de trabajo, establecimiento, unidad de explotación, empresas, instituciones públicas o privadas y que demanda una acción inmediata.

7. **Contratista:** Persona jurídica o natural que por cuenta propia compromete la prestación de servicios o una obra, a otra denominada beneficiario(a), en el lugar de trabajo o donde éste o ésta disponga, de conformidad con especificaciones, plazos y condiciones convenidos.
8. **Cultura de Prevención en Seguridad y Salud en el Trabajo:** Es el conjunto de valores, actitudes, percepciones, conocimientos y pautas de comportamiento, tanto individuales como colectivas, que determinan el comportamiento con respecto a la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de una organización y que contribuyen a la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional.
9. **Delegada o Delegado de Prevención:** Es el o la representante de las trabajadoras y los trabajadores, elegido o elegida entre estos, por medios democráticos; con atribuciones y facultades específicas, en materia de seguridad y salud en el trabajo, quien será su representante ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral del centro de trabajo.
10. **Empleadora o empleador:** Se entiende por empleadora o empleador la persona natural o jurídica que en nombre propio, ya sea por cuenta propia o ajena, tiene a su cargo una empresa, establecimiento, explotación o faena, de cualquier naturaleza o importancia, que ocupe trabajadoras o trabajadores, sea cual fuere su número.
11. **Enfermedad Ocupacional:** Los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio, en el que la trabajadora o el trabajador se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, temporales o permanentes.
12. **Ergonomía:** Es la disciplina que se encarga del estudio del trabajo para adecuar los métodos, organización, herramientas y útiles empleados en el proceso de trabajo, a las características (psicológicas, cognitivas, antropométricas) de las trabajadoras y los trabajadores, es decir, una relación armoniosa con el entorno (el lugar de trabajo) y con quienes lo realizan (las trabajadoras o los trabajadores).

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- 13. Incidente:** Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo que no implica daños a la salud, que interrumpe el curso normal de las actividades que pudiera implicar daños materiales o ambientales.
- 14. Lesiones:** Efectos negativos en la salud por la exposición en el trabajo a los procesos peligrosos, condiciones peligrosas y condiciones inseguras e insalubres, existentes en los procesos productivos.
- 15. Medidas de Prevención:** Son las acciones individuales y colectivas cuya eficacia será determinada, en función a la participación de las trabajadoras y los trabajadores del centro de trabajo, permitiendo la mejora de la seguridad y salud. Estas acciones estarán enfocadas a la identificación, evaluación y control de los riesgos derivados de los procesos peligrosos. Su aplicación constituye un deber por parte de la empleadora o del empleador.
- 16. Medio Ambiente de Trabajo:** Los lugares, locales o sitios, cerrados o al aire libre, donde personas presten servicios a empresas, centros de trabajo, explotaciones, faena y establecimientos, cualquiera sea el sector de actividad económica; así como otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicio; o de cualquier otra naturaleza, sean públicas o privadas. Asimismo, son las situaciones de orden socio-cultural, de organización del trabajo y de infraestructura física que de forma inmediata rodean la relación hombre y mujer - trabajo, condicionando la calidad de vida de las trabajadoras o trabajadores y la de sus familias. Igualmente, se entienden por aquellos espacios aéreos, acuáticos y terrestres situados alrededor de la empresa, centro de trabajo, explotación, faena, establecimiento; así como de otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicio y que formen parte de las mismas.
- 17. Medios de Trabajo:** Son todas aquellas maquinarias, equipos, instrumentos, herramientas, sustancias que no forman parte del producto o infraestructura, empleados en el proceso de trabajo para la producción de bienes de uso y consumo, o para la prestación de un servicio.
- 18. Objeto de Trabajo:** Son las materias primas, productos intermedios o productos finales que son transformados en bienes y servicios en el proceso de trabajo utilizado por la trabajadora o trabajador. Cuando el proceso de transformación se realiza sobre los individuos tal como el proceso educativo, estaremos hablando de sujeto de trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

19. **Plan para el Control de Contingencias:** Es un conjunto de procedimientos preestablecidos, acciones y estrategias para la coordinación, alerta, movilización y respuesta ante la ocurrencia de una contingencia.
20. **Política Preventiva:** Es la voluntad pública y documentada de la empleadora o el empleador de expresar los principios y valores sobre los que se fundamenta la prevención, para desarrollar el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.
21. **Procedimiento Preventivo:** Es un documento que describe el método seguro y saludable de hacer las cosas, es decir, el modo ordenado, anticipado, secuencial y completo para evitar daños a la salud de las trabajadoras y los trabajadores en la ejecución de sus actividades.
22. **Proceso Peligroso:** Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud de las trabajadoras o trabajadores.
23. **Proceso de Trabajo:** Conjunto de actividades humanas que, bajo una organización de trabajo interactúan con objeto y medios, formando parte del proceso productivo.
24. **Proceso Productivo:** Conjunto de actividades que transforma objetos de trabajo e insumos en productos, bienes o servicios.
25. **Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Es el conjunto de objetivos, acciones y metodologías establecidos para identificar, prevenir y controlar aquellos procesos peligrosos presentes en el ambiente de trabajo y minimizar el riesgo de ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades de origen ocupacional.
26. **Riesgo:** Es la probabilidad de que ocurra daño a la salud, a los materiales, o ambos.
27. **Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Se define a los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo como la estructura organizacional de los patronos, patronas, cooperativas y otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicios, que tiene como objetivos la promoción, prevención y vigilancia en materia de seguridad, salud, condiciones y medio ambiente de trabajo, para proteger los derechos humanos a la vida, a la salud e integridad personal de las trabajadoras y los trabajadores.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- 28. Sistema de Vigilancia de la Salud en el Trabajo:** Es un sistema dotado de capacidad funcional para la recopilación, análisis y difusión de datos, vinculado a los Programas de Seguridad y Salud en el Trabajo. Abarca todas las actividades realizadas en el plano de la persona, grupo, empresa, comunidad, región o país, para detectar y evaluar toda alteración significativa de la salud causada por las condiciones de trabajo y para supervisar el estado general de salud de las trabajadoras o trabajadores.
- 29. Trabajadora o trabajador:** Es toda persona natural, que realiza una actividad física y mental, para la producción de bienes y servicios, donde potencian sus capacidades y logra su crecimiento personal.
- 30. Trabajo:** Es la actividad física y mental que desarrollan las trabajadoras y los trabajadores, potenciando así sus capacidades, crecimiento y desarrollo. Así el trabajo, no sólo transforma la naturaleza para la producción de bienes y servicios, sino que además, el hombre y la mujer son transformados, permitiendo su autorrealización.
- 31. Trabajo Regular:** Es la labor habitual que desempeña una trabajadora o trabajador durante el tiempo correspondiente a las horas de su jornada de trabajo.
- 32. Vigilancia Epidemiológica:** Es un proceso continuo de recolección y análisis de los problemas de salud laboral y de sus determinantes, seguidas de acciones de promoción y prevención; con la finalidad de conocer las características de las condiciones de trabajo y salud de amplios sectores de la población laboral, sirviendo para optimizar los recursos y prioridades en los programas de promoción, prevención y protección.

GENERALIDADES DE LA EMPRESA

- **Razón Social:** Bar Restaurant El Hato, C.A.
- **Registro Mercantil:**
- **RIF:** J-00100616-8.
- **NIT:** 0019055892.
- **Número del IVSS:** D18528462.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- **Nivel de riesgo:** Alto
- **Dirección:** Avenida La Salle con Avenida Bogotá, Quinta Los Mangos, Urbanización Los Caobos, Parroquia El Recreo, Municipio Libertador, Caracas, Distrito Capital, Venezuela.
- **Teléfono:** 0212-793.06.20 / 0212-793.02.63 / 0212-7982.81.32.
- **Correo Electrónico:** elhatogrill@hotmail.com.
- **Número de Trabajadores:** 49.
- **Nombre Representante Legal:** Eleazar Leiros.
- **Actividad Económica:** bares, restaurantes, cervecería, lunchería, cafetería y afines.

HATO GRILL

El Bar Restaurant El Hato, C.A. (Hato Grill) se funda en el año 1976 y es el resultado del esfuerzo y dedicación de sus fundadores, los cuales lograron convertirlo hoy en día en uno de los principales restaurantes de la capital, habiendo ganado inclusive en numerosas oportunidades premios como el mejor restaurante de Caracas. Al entrar al restaurant, una agradable cascada le da la bienvenida con el espectacular sonar del agua de una naturaleza dominada y puesta para el deguste de nuestros clientes, la cual lo lleva directamente a la entrada de cualquiera de nuestros dos salones o ambientes: uno de ellos es el salón principal o comedor donde podrá disfrutar de las mejores carnes de ganado tipo cebú del continente, como olvidar, el incomparable Churrasco Ladrillo, el Lomito a la Andina, el Bife, y los fabulosos Solomo, Lomito, y Punta al horno. Aparte de las carnes nuestro gran cheff los deleitara con los mejores pescados, atrevase a probar un churrasco de mero sudado a la diabla. O un increíble fillet mignon de mero, o el mejor de los asopados de mariscos, también la paella y arroz marinera. Si nos lo permite haremos de su almuerzo o cena algo del más allá. El otro salón es "El Entreverado" la tasca más concurrida de Caracas, siendo la preferida por ejecutivos y hombres de negocios. Además desde tempranas horas de la tarde se disfruta de la grata interpretación de la mejor música a partir de la 1 pm para acompañar de manera grata su almuerzo o cena.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Esquema de trabajo

En vista de que cada plato tiene un procedimiento único, se procedió a esquematizar el movimiento general del restaurante tres (3) etapas fundamentales: pre-producción, producción y post-producción, que se basan en el mantenimiento y estado de preparación en el que se encuentran los ingredientes del alimento.

En la pre-producción, los ingredientes se mantienen en el estado como el proveedor lo entregó, mientras que en la producción ya han sido procesados representando así la mayoría de las veces al estado en el que se sirven a los comensales.

La recolección de desperdicios y el lavado de puestos de trabajo pasan a ser catalogados como la post-producción.

Personal

Resumiendo la funcionalidad de cada cargo dentro de la estructura de nómina, se define la tarea básica del personal:

- Gerente General: realiza los enlaces interinstitucionales para obtener suministros que garanticen la funcionalidad de la empresa, monitoreando el desempeño de la estructura organizativa y tomando decisiones certeras que mantengan la eficiencia de los procesos.
- Encargado: es el segundo a cargo en la empresa, asistiendo al Gerente General en las actividades que ejecuta.
- Asistente administrativo: ejecuta los procesos administrativos de la institución, aplicando las normas y procedimientos preestablecidos, elaborando documentación necesaria, revisando y realizando cálculos, a fin de dar consecución a las tareas.
- Cajera: administra el flujo de caja de la empresa, encargándose del monitoreo del proceso de facturación de manera que el flujo de caja durante la prestación del servicio en la empresa esté correcto.
- Músico: encargado de musicalizar el ambiente mediante la combinación de sonidos, pistas y anuncios que mantengan el lugar armonizado según la dinámica del momento.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Cocinero: sus obligaciones varían de acuerdo al nivel de experiencia, sus funciones comprenden la preparación de los alimentos.
- Cocinero junior: es el personal en proceso de capacitación para suplir las funciones de cocinero, el mismo trabaja en conjunto con los cocineros.
- Ayudante de cocina: asisten al cocinero en los procedimientos de preparación, limpieza y mantenimiento del equipo de cocina, al igual que está atento a las exigencias de la clientela en lo que respecta a la personalización de los alimentos a servir.
- Parrillero: su función consiste en la preparación de alimentos fritos, rostizados, grille y buffets.
- Capitán de mesonero: supervisa directamente al mesonero y al ayudante de mesonero. En general, toma las reservaciones por teléfono, asigna las mesas reservadas, recibe a los clientes, los lleva a su mesa, cuida que las órdenes se despachen oportunamente, recibe las quejas de la clientela, atiende los reportes del mesonero y los entrena.
- Mesonero: toma las órdenes de la clientela, entre facturaciones y se encarga de servir comidas y bebidas.
- Ayudante de mesonero: recoge los utensilios cuando la clientela termina de comer y asiste al mesonero cuando éste se encuentre sobrecargado.
- Mantenimiento: se encarga de conservar la limpieza de todas las áreas de la empresa, monitoreando constantemente el estado los espacios.

Sistema de producción

Las operaciones se dividen en dos áreas: administrativa y operativa, teniendo en cuenta que el agregado de valor está en la transformación de la materia prima o insumos (ingredientes), en alimento o bebida; así mismo se considera la calidad de la atención que se le brinda a la clientela.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSION | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Nómina

| Nº | APELLIDOS Y NOMBRES | CARGO |
|----|------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Fernández Gomes Xavier | Encargado |
| 2 | Pedro José Díaz | Encargado |
| 3 | Perdomo Iris Mercedes | Asistente Administrativo |
| 4 | Fernández de Abreu Magdalena | Asistente Administrativo |
| 5 | Gómez Zabala Jesús Leiser | Músico |
| 6 | Restrepo Mejía Karoll | Cajera |
| 7 | Castillo Gutiérrez Delia Yeraldini | Cajera |
| 8 | Delgado Rufino | Cocinero |
| 9 | Heras Salazar Cristóbal | Cocinero |
| 10 | Tuarez Belisario Edgar Rafael | Cocinero |
| 11 | Oses Zapata Wilmer | Cocinero |
| 12 | Pérez Saldoval Omar Rafael | Cocinero |
| 13 | Centeno Carlos Anibal | Cocinero Junior |
| 14 | García José Luis | Parrillero |
| 15 | Ayala Méndez Ramón Alexi | Ayudante de Cocina |
| 16 | Carrillo Liscano José Lino | Ayudante de Cocina |
| 17 | Carrillo Liscano Belkys | Ayudante de Cocina |
| 18 | González Juan Carlos | Ayudante de Cocina |
| 19 | Lara Mejías Eudomar Alberto | Ayudante de Cocina |
| 20 | Herrera José Adrián | Ayudante de Cocina |
| 21 | Urbina Cáseres Danny José | Ayudante de Cocina |
| 22 | De la Hoz Zabaleta Cerafina | Mantenimiento |
| 23 | Pacheco Luisa Yaneth | Mantenimiento |
| 24 | Velásquez Gladys Josefina | Mantenimiento |
| 25 | Guerrero Gutiérrez José De Jesús | Capitán de mesonero |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | |
|----|------------------------------------|----------------------|
| 26 | Quintero Luis Eduardo | Capitán de mesonero |
| 27 | Barreiro Machín Alexis | Capitán de mesonero |
| 28 | Mora Márquez José Ramón | Capitán de mesonero |
| 29 | Orozco Herrera Alberto | Mesonero |
| 30 | Contreras Gutiérrez Ely | Mesonero |
| 31 | Vielma Barreto Argenis | Mesonero |
| 32 | Zapata Hernández Raneiro De Jesús | Mesonero |
| 33 | Gámez Velazco Reimer Miguel | Mesonero |
| 34 | Santana Trinidad Luis Argenis | Mesonero |
| 35 | Pérez Albarrán José Gregorio | Mesonero |
| 36 | Carrillo Renzo Xavier | Mesonero |
| 37 | Urrutia Alfonso Camilo Andrés | Mesonero |
| 38 | Duarte Almeida William | Mesonero |
| 39 | Rodríguez Araque José Luis | Mesonero |
| 40 | Aguilar Ramírez Jhonny | Mesonero |
| 41 | Maneiro Moya Fredys Saturnino | Mesonero |
| 42 | De Sepúlveda León | Mesonero |
| 43 | Hernández Sánchez Noelmer | Mesonero |
| 44 | Mariña González Luis Eduardo | Mesonero |
| 45 | Herrera Guilmer Amaber | Mesonero |
| 46 | Laya Torres Argenis José | Mesonero |
| 47 | Soto García José Daniel | Ayudante de Mesonero |
| 48 | Albornoz Villegas Robert Alexander | Ayudante de Mesonero |
| 49 | Martínez Acosta Marco Antonio | Ayudante de Mesonero |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Proceso productivo

Procederemos ahora a identificar el proceso que se lleva a cabo en la empresa, de manera que se pueda visualizar textualmente el conjunto de actividades que se llevan a cabo dentro de sus instalaciones.

Como se ha señalado anteriormente, se ha dividido la funcionalidad de la empresa en dos áreas: la administrativa y la operativa, siendo los alimentos y las bebidas el producto final; en ese sentido se presenta a continuación la descripción del proceso:

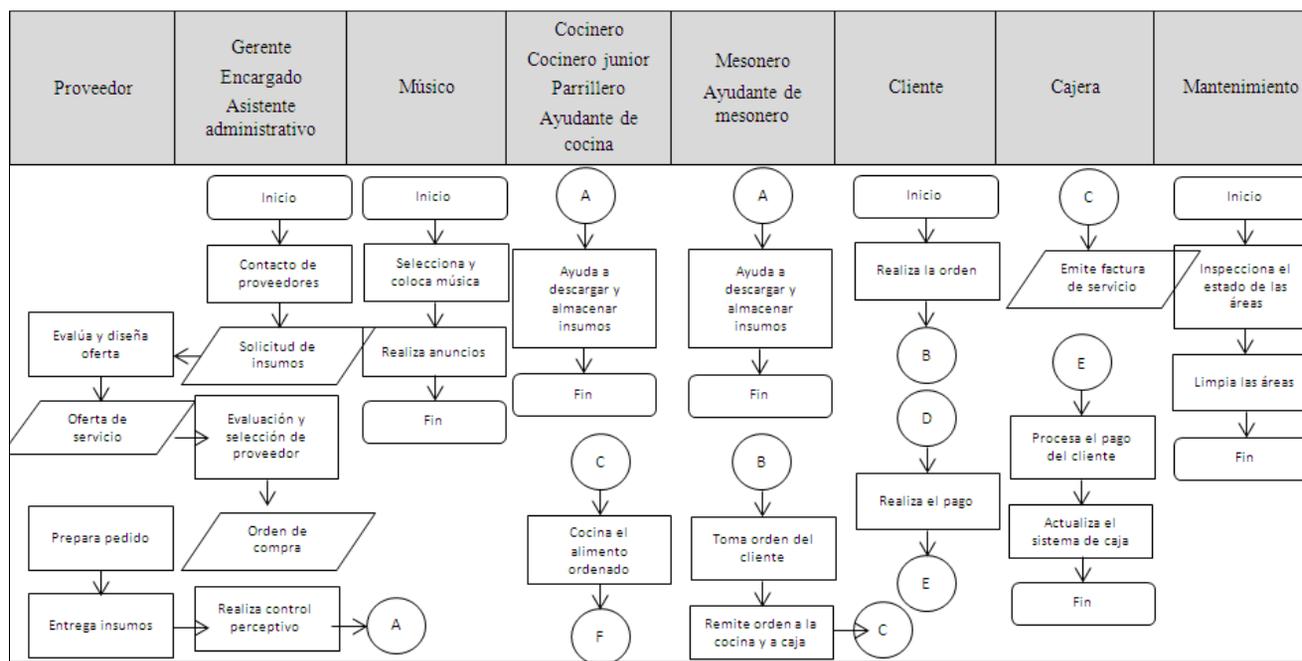
| COMPRA | |
|-------------------------------|--|
| Administración | <ul style="list-style-type: none"> • Contacta telefónicamente a los posibles proveedores. • Remite las necesidades de insumos de la empresa. • Recibe presupuestos y evalúa los parámetros. • Selecciona al proveedor más conveniente. • Coordina las condiciones (hora, fecha, etc.) para la recepción de los insumos. |
| RECEPCIÓN | |
| Administración Operaciones | <ul style="list-style-type: none"> • Hace el control perceptivo de los insumos. • Descarga los insumos en el área aledaña al almacén. • De haber alguna novedad, hace el reporte respectivo. |
| ALMACENAJE | |
| Operaciones | <ul style="list-style-type: none"> • Traslada los insumos al área de almacén. • Ordena el material seco y el material refrigerado en sus respectivos lugares. |
| PRE-PREPARADO | |
| Operaciones | <ul style="list-style-type: none"> • Toma órdenes de la clientela (alimento, bebida y personalización). • Remite la orden a la cocina. • Pre-prepara el alimento (pica, descongela, condimenta, etc.) y las bebidas (hielo, mezclas, etc.). |
| PREPARADO / COCINADO | |
| Operaciones | <ul style="list-style-type: none"> • Cocina el alimento según especificaciones. • Sirve el alimento y/o la bebida. |
| SERVIDO | |
| Operaciones | <ul style="list-style-type: none"> • Traslada el alimento y/o bebida. |
| VENTA | |
| Operaciones Administración | <ul style="list-style-type: none"> • Cobra el producto al cliente. • Actualiza la base de datos de la caja. |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

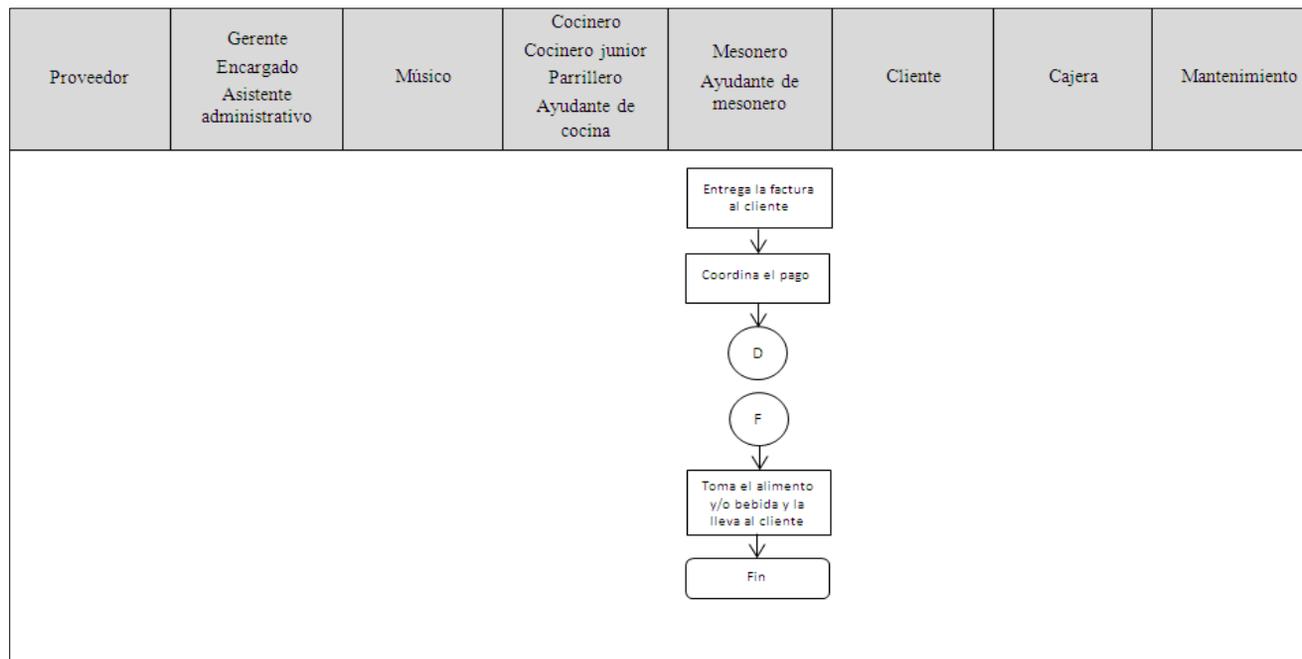
Flujograma



| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |



| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN PROCESOS DE TRABAJO

El proceso productivo se enfoca en servir comidas y bebidas. A continuación se identifican los procesos de trabajo, o etapas del macro proceso productivo de la empresa, junto a los elementos que provocan daño a la salud de los trabajadores.

| PROCESO DE TRABAJO | PELIGRO | CONDICIÓN DE PELIGRO | POSIBLES DAÑOS | PUESTOS DE TRABAJO (Trabajadores expuestos) |
|--|-------------|---|--|--|
| Compra | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Fatiga visual Alteración visual Alteración de tensión arterial | Gerente Encargado Asistente administrativo |
| | Ergonómico | Puesto de trabajo inadecuado | Lesión músculo-esquelética Fatiga general | |
| | Psicosocial | Estrés | Alteraciones cardíacas Malestar general | |
| Recepción Almacenaje Distribución | Ambiental | Iluminación deficiente | Fatiga visual Alteración visual | Ayudante de cocina |
| | Físico | Iluminación deficiente | Lesión músculo-esquelética | |
| | Biológico | Puesto de trabajo inadecuado Ejecución inadecuada de trabajo | Intoxicación y/o alergia Infección | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| PROCESO DE TRABAJO | PELIGRO | CONDICIÓN DE PELIGRO | POSIBLES DAÑOS | PUESTOS DE TRABAJO (Trabajadores expuestos) |
|------------------------------------|-----------|---|--|---|
| Pre-preparado Preparado | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Fatiga visual Alteración visual Alteración de tensión arterial | Parrillero Cocinero Cocinero junior Ayudante de cocina |
| | Físico | Puesto de trabajo inadecuado Ejecución inadecuada de trabajo Altas temperaturas | Lesión músculo-esquelética Herida punzo-cortante Quemadura | |
| | Biológico | Contacto con organismos (bacterias, roedores, etc.) Contacto con fluidos | Intoxicación y/o alergia Infección | |
| Servido Venta | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Fatiga visual Alteración visual Alteración de tensión arterial | Músico Capitán de mesonero Mesonero Ayudante de mesonero Cajero |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | | |
|----------------------|-----------|---|--|----------------------|
| Mantenimiento | Ambiental | Iluminación deficiente Ventilación inadecuada | Fatiga visual Alteración visual Alteración de tensión arterial | Mantenimiento |
| | Físico | Ejecución inadecuada de trabajo | Lesión músculo-esquelética Herida punzo-cortante | |
| | Biológico | Contacto con organismos (bacterias, roedores, etc.) Contacto con fluidos | Intoxicación y/o alergia Infección | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La empresa **Bar Restaurant El Hato C.A.**, una empresa especializada en el servicio de comidas y bebidas, manifiesta su compromiso en materia de prevención, seguridad y salud, de tal modo que se garantice la protección estableciendo lo siguiente:

Comunicación e información

Asegurar que todos los trabajadores reciban la formación e información adecuada.

Cumplimiento de la Legislación

Cumplir la legislación venezolana vigente en materia de seguridad y salud laboral.

Formación

Adiestrar y capacitar de manera permanente y continua a los trabajadores y trabajadoras.

Mejora continua

Establecer y mantener los programas preventivos de gestión y mejora continua, así como proporcionar los recursos, tanto humanos como económicos, para poner en práctica dichas iniciativas.

Indicadores

Establecer y evaluar indicadores adecuados y el cumplimiento de los objetivos y metas.

Participación

Promover la participación de los trabajadores mediante el derecho de consulta, participación y aplicación de los conocimientos.

Proveedores, clientes y visitantes

Promover una cultura de seguridad que refleje la intención de esta política.

Prevención de riesgos laborales y contaminación

Mantener vigilancia permanente sobre los equipos, herramientas y medio de trabajo. Identificar y evaluar los riesgos de Seguridad y Salud Laboral, al igual que aquéllos que surjan de cambios y modificaciones en las mismas.

Mediante el cumplimiento de estos preceptos, pretende garantizar a sus clientes y a la sociedad en general, que ha asumido un compromiso serio y continuado de protección de los trabajadores y del medio ambiente. La Empresa destinará los recursos humanos, técnicos y financieros necesarios para la implantación, seguimiento y mejora del sistema, siendo responsabilidad de todos, la colaboración en el mismo y el cumplimiento de esta, la cual se mantendrá y revisará anualmente.

Empleador

Comité De Seguridad y Salud Laboral

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

PLANES DE TRABAJO PARA ABORDAR LOS PROCESOS PELIGROSOS

Resumen

El plan de educación e información desarrolla un conjunto de actividades encaminadas a proporcionar a los trabajadores aquellos conocimientos y destrezas necesarias para desempeñar su labor, asegurando la prevención de accidentes, protección de la salud e integridad física y emocional.

Este plan incluye la inducción y capacitación como estrategias indispensables para alcanzar los objetivos propuestos en el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo y va dirigido a dos grupos importantes, los trabajadores que ingresan a la empresa o que estando dentro de ésta y le han sido modificadas sus condiciones de trabajo (actividad, ambiente, puesto de trabajo, etc.), y los trabajadores que se encuentran laborando dentro de la organización de forma continua en una misma condición laboral, dando cumplimiento a lo establecido en el artículo 53 numeral 2, el artículo 56, numeral 3, y el artículo 58 de la LOPCYMAT.

Objetivos

- Promover la adaptación e integración del nuevo trabajador o trabajadora a la organización, a su puesto de trabajo y a la sujeción de normas y procedimientos de seguridad y salud laboral.
- Aumentar el nivel de conocimiento teórico – práctico y su reforzamiento continuo en los trabajadores respecto a la ejecución de trabajo seguro, identificación y control de los factores de riesgo, prevención de accidente de trabajo y enfermedades ocupacionales.
- Desarrollar un elevado nivel de motivación en todos los trabajadores, frente a la Seguridad y Salud en el Trabajo y sus componentes.
- Proveer información de seguridad y prevención de los riesgos a través de diferentes medios de divulgación.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Metas

- Brindar la inducción referente a la organización, al puesto de trabajo y en seguridad y salud laboral al 100% de los trabajadores que ingresan a la organización.
- Cumplir con la ejecución de 16 horas trimestrales de educación e información en materia de seguridad y salud laboral, para cada trabajador de la empresa.
- Actualizar mensualmente las publicaciones de información en materia de seguridad y salud laboral.

Alcance

Aplica a todo el personal que forma parte del Bar Restaurant El Hato C.A., ya sea éste de nuevo ingreso o personal con tiempo en la organización, sin importar su nivel jerárquico. Este plan contempla los aspectos generales por los cuales se debe regir la empresa, cuando se contrate personal bien sea a tiempo indeterminado o determinado estableciendo los procedimientos inherentes a cumplir en el marco de las leyes y normas venezolanas vigentes.

Desarrollo del Plan de Educación e Información

El plan de educación e información está compuesto por dos importantes y diferenciadas etapas. La etapa de inducción y la etapa de capacitación, adiestramiento y reforzamiento, las cuales se detallarán más adelante en este mismo plan. Sin embargo, independientemente del evento de educación o formación que se refiera, se deberán respetar los criterios establecidos en la NT-01-2008, descritos a continuación:

- Se debe garantizar un mínimo de 16 horas trimestrales de educación e información por cada trabajadora y trabajador que participen en el proceso productivo o de servicio, independientemente de su condición.
- Los eventos de educación e información preventiva, deben responder a las necesidades detectadas y a los procesos peligrosos existentes en el trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- La planificación deberá determinar la fecha, lugar, temática, facilitador, espacio físico y grupos a formar.
- Se deberá dar prioridad a las trabajadoras y los trabajadores que estén expuestos a mayor riesgo en el centro de trabajo.
- Los eventos de educación e información deberán ejecutarse dentro de las jornadas de trabajo y el tiempo empleado en ellos deberá ser remunerado. Cuando no exista la posibilidad de efectuar la actividad dentro de la jornada de trabajo, se otorgará dentro de la semana siguiente un tiempo de descanso remunerado igual al utilizado en las mismas.

Etapa de Inducción

La frecuencia de ejecución de la inducción dependerá de las condiciones específicas de contratación de personal o del cambio y modificación de las condiciones de trabajo. En función a ello, toda vez que un trabajador sea contratado, deberá recibir de parte del responsable del Comité de Seguridad y Salud Laboral o en su defecto a quien la Junta Directiva asigne, una charla de inducción dictada en la sala de reuniones, con carácter previo al inicio de sus labores.

Esta inducción deberá informar como mínimo lo siguiente:

- Normas generales de la empresa.
- Política, misión y visión de seguridad de la empresa.
- Normas generales y específicas de seguridad y salud laboral de la empresa.
- Notificaciones de riesgo de acuerdo al cargo ocupado.
- Recorrido por las instalaciones e identificación de áreas, señalizaciones, salidas de emergencia, elementos de combate y alarma contra incendio, baños, entre otras.
- Presentación del puesto de trabajo y elementos a utilizar.
- Presentación de los integrantes del Comité de Seguridad y Salud Laboral y del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Identificación de los instrumentos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo vigentes en Venezuela (LOPCYMAT, Reglamento parcial de la LOPCYMAT y Reglamento de Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo).
- Breve explicación del contenido del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo y ubicación del mismo para su consulta.
- Identificación de sustancias materiales y desechos peligrosos existentes, y sus respectivas hojas de seguridad de datos.
- Acciones a seguir en caso de emergencias

De igual forma, deberán recibir una inducción aquellos trabajadores que aunque ya pertenecen a la empresa y por lo tanto conocen sus normas generales, política, misión, visión y otros elementos generales en seguridad y salud laboral, no conocen los métodos de prevención, manipulación o procedimientos seguros de trabajo, pues sus condiciones de trabajo han sido cambiadas o modificadas, bien por un cambio de cargo, un traslado de puesto o centro de trabajo, uso de maquinaria o equipo desconocido, etc. Esta inducción para cambios o modificaciones de puestos de trabajo deberá informar al trabajador lo que corresponda a su situación específica de acuerdo a la siguiente lista:

- Nuevas condiciones de trabajo
- Normas específicas de seguridad y salud laboral de la empresa.
- Notificaciones de riesgo respectivas al nuevo cargo ocupado.
- Recorrido por las nuevas instalaciones e identificación de áreas, señalizaciones, salidas de emergencia, elementos de combate y alarma contra incendio, baños, entre otras.
- Presentación de los integrantes del Comité de Seguridad y Salud Laboral y del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, propios del nuevo puesto o centro de trabajo.
- Identificación de sustancias materiales y desechos peligrosos existentes y sus respectivas hojas de seguridad de datos.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Acciones a seguir en caso de emergencias correspondientes al nuevo puesto o centro de trabajo.

Esta información además de ser transmitida de forma oral, deberá ser entregada por escrito y hacerse firmar y colocar huella dactilar por cada trabajador quien haya recibido la información para ser archivada en su expediente (Código: F-PSST-Educ-002 y F-PSST-Educ-004). También es importante que las charlas sean teóricas y prácticas, especialmente en los casos que correspondan, como el manejo de maquinarias, equipos, herramientas, metodologías de trabajo, entre otras que lo justifiquen.

Etapas de capacitación, adiestramiento y reforzamiento

Esta etapa cuenta con tres modalidades de ejecución, la capacitación/adiestramiento general, la capacitación/adiestramiento específica y el reforzamiento de información, en función de la necesidad de formación detectada en los trabajadores. Estas modalidades a su vez tendrán como estrategias de comunicación todo tipo de eventos o medios informativos tales como cursos, talleres, charlas, videos, publicación de información en cartelera, distribución de material impreso, envío de información digital por correos electrónicos, entre otros.

La frecuencia de ejecución de la capacitación y el adiestramiento de personal, tanto general como específico, será planificada, aprobada y evaluada por el Comité de Seguridad y Salud Laboral mediante formato definido (Código: F-PSST-Educ-005).

Todo evento de formación aplicado, deberá registrarse mediante formatos definidos (Código: F-PSST-Educ-003 y Código: F-PSST-Educ-004), que serán entregados para estampar firma y huella dactilar de cada trabajador quien haya recibido la información, con el fin de archivar el formato en la carpeta control de seguridad y Salud laboral de la empresa y en su expediente.

Después de realizado el evento de formación (capacitación y/o adiestramiento), el Comité de Seguridad y Salud Laboral realizará observaciones de la aplicación de los eventos de formación en el trabajo, para comprobar el seguimiento a las recomendaciones dadas.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Capacitación y adiestramiento general

La capacitación y adiestramiento general estará enfocado a la prevención de accidentes de Trabajo y enfermedades ocupacionales, derivadas de actividades comunes a todos los trabajadores de la empresa. Los temas sugeridos para la capacitación y el adiestramiento general que se proponen ser incluidos en la planificación anual, son:

- **Principios legales de seguridad y salud laboral:** LOPCYMAT y Su Reglamento Parcial; Normas Técnicas de INPSASEL, Reglamento de Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo.
- **Aspectos básicos de Seguridad y Salud en el Trabajo:** Definiciones, objetivos, actividades, métodos de prevención, etc.
- **Identificación de riesgos:** Como identificar los riesgos, factores de riesgos, medidas preventivas o correctivas para minimizar o eliminar el riesgo, como evaluar los riesgos.
- **Delegados de prevención:** Que son los Delegados de Prevención, que deberes y derechos tienen los Delegados, como pueden elegirse, quienes pueden participar en las elecciones y quienes no, como deben ser las elecciones, como registrar al Delegado de Prevención.
- **Comité de Seguridad y Salud Laboral:** Quienes lo constituyen, cuáles son sus funciones, como se registra el Comité, cada cuanto se reúne el Comité, como desarrollar una reunión.
- **Accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales:** Prevención de accidentes, procedimientos para el reporte e investigación, seguimiento a las recomendaciones.
- **Evacuación y rescate:** Normas de desalojo, criterios de prevención y mantenimiento ante desalojo, procedimientos de evacuación, secciones de medios de escape en infraestructura, puntos de encuentros, procedimientos de rescate.
- **Primeros auxilios:** Atención Pre-hospitalaria, ABC de la Vida, normas del Socorrista, R.C.P.C., Traslado de Lesionados, Inmovilización de Lesionados.
- **Control y extinción de incendio:** Tetraedro del Fuego, prevención de Incendios, tipos de extintores, principios de extinción, señalización, mantenimiento de extintores.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- **Nutrición y estilos de vida saludables:** Efectos del aumento de peso en la salud: Infartos, hipertensión, otros; efectos nocivos de las dietas de moda, dieta saludable, conceptos actividad física y ejercicios, tipos de ejercicio, ejercicio cardiovascular.

Capacitación y adiestramiento específico

Tomando como referencia el estudio de condiciones peligrosas de la empresa, se capacitará al personal de cada área en relación a los factores de riesgo identificados en el análisis de dicho estudio. La capacitación y adiestramiento estará enfocado a la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales que puedan desarrollarse como producto de la ejecución de las actividades específicas de trabajo. Los temas sugeridos para la capacitación y el adiestramiento específico, en función de los riesgos más comunes y resaltantes de El Bar Restaurant El Hato C.A., que se proponen ser incluidos en la planificación anual, son:

- **MSDS de productos químicos:** Materiales peligrosos, agencias reguladoras y normas, entrenamiento según OSHA y NFPA, Hojas de seguridad de los productos utilizados, equipos de Protección personal adecuados, zonas de control.
- **Equipos de protección personal:** Definiciones, tipos de equipos de protección, marco legal y especificaciones técnicas, equipos de protección craneal, auditiva, visual, respiratoria, para manos y pies, otros; uso adecuado de los equipos de protección, mantenimiento y cuidado de los equipos de protección.
- **Levantamiento y manipulación de cargas:** Lesiones más frecuentes, procedimiento seguro para manipular cargas, elementos de protección personal, posición correcta de pies, espalda, brazos, mentón y manos, manipulación de objetos con forma especial.
- **Manejo defensivo vial:** Definición, aspectos fundamentales, las 5 Llaves del sistema Smith, conducción nocturna, actitud al conducir, tiempo de reacción.
- **Higiene postural:** Anatomía y fisiología de columna vertebral, deformidades de columna (lumbalgias), factores causantes, normas y marco legal, prevención, posiciones adecuadas de bipedestación y sedestación, ámbito sanitario.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Reforzamiento de información

Con miras a lograr el refrescamiento, reforzamiento y solidez de la información sobre seguridad y salud laboral en los trabajadores de la empresa, se destinarán recursos a la producción y promoción de información relativa al área, mediante el uso de los siguientes medios de comunicación:

- 1. Charlas:** Con una frecuencia diaria o semanal a cargo del responsable de los integrantes del Comité o en su defecto quien la Junta Directiva asigne, según planificación semanal elaborada y aprobada por acuerdo del Comité, manifestada en los formatos de registro correspondientes (Código: F-PSST-Educ-003 y Código: F-PSST-Educ-004). Las charlas serán dictadas al inicio de la jornada en el área de recepción de la empresa, donde deberán asistir todos los trabajadores y su duración no será mayor de cinco minutos, dentro de los cuales se desarrollen alternadamente diversos temas de importancia y actualidad siempre y cuando tengan total y estrecha relación con la seguridad y salud laboral.
- 2. Videos:** Con frecuencia semanal a cargo de los integrantes del Comité o en su defecto quien la Junta Directiva asigne y con una duración ininterrumpida igual a la proyección total del video cuyo contenido tenga relación total con seguridad y salud laboral o recreación y uso del tiempo libre, al que deberán asistir todos los trabajadores dentro del horario de trabajo (media mañana o media tarde), en el área de reunión y proyección, según planificación semanal por parte del Comité. La asistencia de los trabajadores a las proyecciones de video deberá ser registrada en los formatos respectivos (Código: F-PSST-Educ-003 y Código: F-PSST-Educ-004).
- 3. Publicación de información en cartelera:** Como actividad propia del Comité, con frecuencia mensual o quincenal, se deberá publicar en la cartelera especial de seguridad y salud laboral información actualizada sobre el área de prevención de accidentes de trabajo o enfermedades profesionales, al igual que las estadísticas de accidentalidad y/o morbilidad, o cualquier otro tema con relación al área en cuestión. La información publicada en cartelera deberá archivar en la carpeta control de seguridad y salud laboral de la empresa una vez que haya sido reemplazada por nuevas publicaciones.
- 4. Distribución de material impreso:** Al menos una vez al mes los integrantes del Comité entregarán volantes o trípticos de seguridad y salud laboral elaborados por ellos mismos y

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

entregados en áreas comunes a todos los trabajadores, tales como el comedor, la recepción, entre otros. Tal material impreso del área entregado a los trabajadores deberá archivar en la carpeta control de seguridad y salud laboral de la empresa.

5. Envío de información digital por correos electrónicos: A cargo del trabajador designado por el Comité con al menos tres días hábiles de anterioridad, se hará circular por vía correo electrónico con frecuencia semanal a todos los compañeros de trabajo un artículo novedoso que tenga relación con la seguridad y salud laboral.

6. Recursos

Para el desarrollo de este plan de educación y formación se cuenta con los siguientes recursos:

Recurso humano:

Personal del Bar Restaurant El Hato C.A.: Jefes de área, supervisores y trabajadores.

Personal especializado contratado.

Recursos locativos:

Sala de reuniones.

Sala de capacitación equipada con pizarra acrílica, sillas y mesas.

Recursos materiales:

Material de escritorio

Marcadores para pizarra

Borrador de pizarra

Resmas de papel

Lapiceros

Recursos Técnicos:

Computadora portátil

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Computadoras en puestos de trabajo de oficina
 Equipo de proyección multimedia (video beam)
 Fotocopiadora
 Impresora

Recurso comunicacional:

Acceso a Internet
 Videoteca en implementación
 Intranet
 Correo interno
 Cartelera de información
 Teléfonos con comunicación interna y externa

| | |
|---|--|
| <p>ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202</p> | <p>REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz</p> |
| <p>01 de Febrero de 2015</p> | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**CONVOCATORIA A EVENTO DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
(F-PSST-Educ-001)**

Caracas, __ de _____ de 201__

Trabajador (a)

Presente.-

Por medio de la presente, el Comité de Seguridad y Salud Laboral del Bar Restaurant El Hato C.A., le invita a asistir al evento de formación en seguridad y salud laboral denominado “_____” el cual tendrá lugar el día __/__/__ a las __:__ am pm, en el área de reunión y proyección de la empresa. Dicho evento de formación será dictada por el facilitador _____ de la empresa _____, y tendrá una duración de __:__ horas académicas ordinarias, con el propósito de cumplir lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), Artículo 53, Numeral 2, De los Derechos de los Trabajadores y Trabajadoras, y Artículo 56, Numeral 3, De los Deberes de los Empleadores y Empleadoras.

Sin más a que hacer referencia,

Atentamente,

**Comité de Seguridad y Salud Laboral
Bar Restaurant El Hato, C.A.**

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

CONSTANCIA DE ASISTENCIA A INDUCCIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL (F-PSST-Educ-002.1)

Caracas, __ de _____ de 201__

Yo, _____ titular de la cédula de identidad N° _____, trabajador ejecutante del cargo _____, hago constar por medio de la presente, que he recibido en esta fecha, una inducción sobre las normas y criterios de seguridad de la empresa y los aspectos inherentes a mi cargo, dictada en las instalaciones de la empresa por el Facilitador _____, Especialista en Seguridad y Salud Laboral de la empresa _____.

Contenido de la inducción:

- Normas generales de la empresa.
- Política, misión y visión de seguridad de la empresa.
- Normas generales y específicas de seguridad y salud laboral de la empresa.
- Notificaciones de riesgo de acuerdo al cargo ocupado.
- Recorrido por las instalaciones e identificación de áreas de trabajo
- Presentación de los integrantes del Comité y del Servicio SST.
- Identificación de leyes en Seguridad y Salud en el Trabajo vigentes en Venezuela.
- Contenido del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Identificación de materiales peligrosos utilizados y sus respectivas hojas de seguridad de datos.

En concordancia con lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), Artículo 53, Numeral 2, De los Derechos de los Trabajadores y Trabajadoras, y Artículo 56, Numeral 3, De los Deberes de los Empleadores y Empleadoras.

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| Firma del Especialista en Seguridad y Salud Laboral | Firma del Trabajador | Huella del Trabajador |
| | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

CONSTANCIA DE ASISTENCIA A INDUCCIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL (F-PSST-Educ-002.2)

Caracas, __ de _____ de 201_.

Yo, _____ titular de la cédula de identidad N° _____, trabajador ejecutante del cargo _____, hago constar por medio de la presente, que he recibido en esta fecha, una inducción inherente a mi cargo, por modificación o cambio en las condiciones de trabajo, dictada en las instalaciones de la empresa por el Facilitador _____, Especialista en Seguridad y Salud Laboral de la empresa _____.

Contenido de la inducción:

- Nuevas condiciones de trabajo
- Normas específicas sobre seguridad y salud laboral del nuevo cargo.
- Notificaciones de riesgo respectivas al nuevo cargo ocupado.
- Recorrido por las nuevas instalaciones e identificación de áreas
- Presentación de los integrantes del Comité y del Servicio SST, propios del nuevo puesto o centro de trabajo.
- Identificación de materiales y desechos peligrosos existentes y sus respectivas hojas de seguridad de datos.
- Acciones a seguir en caso de emergencias correspondientes al nuevo puesto o centro de trabajo.

En concordancia con lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), Artículo 53, Numeral 2, De los Derechos de los Trabajadores y Trabajadoras, y Artículo 56, Numeral 3, De los Deberes de los Empleadores y Empleadoras.

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| Firma del Especialista en Seguridad y Salud Laboral | Firma del Trabajador | Huella del Trabajador |
| | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**CONSTANCIA DE ASISTENCIA A EVENTO DE FORMACIÓN SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
(F-PSST-Educ-003)**

Caracas, __ de _____ de 201_

Yo, _____ titular de la cédula de identidad N° _____, trabajador ejecutante del cargo _____, hago constar por medio de la presente que he recibido en esta fecha una capacitación, adiestramiento, proyección de video, charla sobre “ _____”, dictada en las instalaciones de la empresa por el Facilitador _____, Especialista en Seguridad y Salud Laboral de la empresa _____.

Contenido de la Presentación:

- Punto 1
- Punto 2
- Punto 3
- Punto 4
- Punto 5

En concordancia con lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), Artículo 53, Numeral 2, De los Derechos de los Trabajadores y Trabajadoras, y Artículo 56, Numeral 3, De los Deberes de los Empleadores y Empleadoras.

| | | |
|---|----------------------|-----------------------|
| Firma del Especialista en Seguridad y Salud Laboral | Firma del Trabajador | Huella del Trabajador |
| | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**CONSTANCIA DE ASISTENCIA A EVENTO DE FORMACIÓN EDUCATIVA
(F-PSST-Educ-004)**

Hoja n° ____ de ____

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|--|
| Nombre del evento | | | |
| Lugar | | | |
| Fecha | | Interno <input type="checkbox"/> | Externo <input type="checkbox"/> |
| Adiestramiento <input type="checkbox"/> | Práctica <input type="checkbox"/> | Material <input type="checkbox"/> | Video <input type="checkbox"/> Charla <input type="checkbox"/> |
| Instructor | | Compañía | |

| | |
|---------|----------|
| Punto 1 | Punto 8 |
| Punto 2 | Punto 9 |
| Punto 3 | Punto 10 |
| Punto 4 | Punto 11 |
| Punto 5 | Punto 12 |
| Punto 6 | Punto 13 |
| Punto 7 | Punto 14 |

| Nombre y Apellido | Cargo | Cédula de Identidad | Firma | Huella dactilar |
|-------------------|-------|---------------------|-------|-----------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

(F-PSST-Educ-005)

| ITEM | ACTIVIDADES PROGRAMADAS | RESPONSABLES | ANUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | % cumplimiento anual | Observaciones |
|------|-------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|----------------------|---------------|
| | | | 1er TRIMESTRE | | | | | | 2do TRIMESTRE | | | | | | 3er TRIMESTRE | | | | | | 4to TRIMESTRE | | | | | | | |
| | | | ene | | feb | | mar | | abr | | may | | jun | | jul | | ago | | sep | | oct | | nov | | dic | | | |
| | | | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**LISTA DE EMPRESAS DE CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
(F-PSST-Educ-006)**

| | |
|---------------------------|--|
| EMPRESA | CUERPO DE BOMBEROS DEL DISTRITO CAPITAL |
| DIRECCIÓN | Avenida Lecuna con Esquina El Rosario, Edificio Cuartel Central de Bomberos "Victoriano Jordán Pestana.", Municipio Libertador, Distrito Capital - Caracas |
| TELÉFONO | 0212-542.25.12 / 0212-545.00.66 |
| CORREO ELECTRÓNICO | bomberosdc@gmail.com |

| | |
|---------------------------|---|
| EMPRESA | CRUZ ROJA |
| DIRECCIÓN | Avenida Andrés Bello, Edificio Cruz Roja Venezolana, piso 1. San Bernardino - Caracas |
| TELÉFONO | 0212-578.25.16 / 0212-578.09.97 |
| CORREO ELECTRÓNICO | ----- |

| | |
|---------------------------|---|
| FACILITADOR | HÉCTOR RENGIFO Ingeniero Industrial – Tesista en esp. Ing. Industrial y productividad |
| DIRECCIÓN | La Vega, Casa 25-02. Municipio Libertador, Distrito Capital. Caracas |
| TELÉFONO | 0416-720.85.91 / 0414-264.99.53 |
| CORREO ELECTRÓNICO | hector.rengifol@gmail.com |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

PLAN DE PROCESOS DE INSPECCIÓN

Resumen

El plan de procesos de inspección contempla las actividades de observación, investigación y supervisión que deberá ejecutar el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Comité o los Directores con participación controlada de trabajadores y Delegados de Prevención para identificar condiciones inseguras e insalubres, actos inseguros y riesgos, logrando además proporcionar una imagen y un ambiente de trabajo seguro dada la periódica vigilancia y supervisión de los puestos de trabajo y áreas comunes.

Dentro de este plan se cuenta con las inspecciones periódicas, las inspecciones sin previo aviso, las inspecciones continuas y las inspecciones especiales, como métodos para detectar riesgos o peligros que puedan desencadenar un incidente, accidente de trabajo o enfermedad ocupacional. Estas acciones se ejecutarán en base a lo establecido en el artículo 40 numeral 3 y 15 de la LOPCYMAT y en el artículo 863 del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

Objetivos

- Identificar las condiciones inseguras e insalubres presentes en las instalaciones de la empresa que puedan conllevar a la concreción de accidentes de trabajo o enfermedades ocupacionales.
- Identificar los actos inseguros presentes en la ejecución de actividades laborales desarrolladas dentro y fuera de ésta, que puedan desencadenar un accidente o enfermedad.
- Definir medidas preventivas y/o correctivas sobre las condiciones y actos inseguros detectados mediante las inspecciones reflejadas en el campo “observaciones” de los formatos de inspección establecidos.

Metas

- Ejecutar las actividades de inspección que han sido establecidas en este plan de procedimientos, respetando los plazos y alcances definidos en este plan.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Comunicar a los trabajadores involucrados en las condiciones o actos inseguros detectados los riesgos presentes y la forma de prevenirlos, dejando registrada la información suministrada y la constancia de su recepción.

4. Alcance

Este plan cubre la inspección de todas las áreas de la empresa, incluyendo oficinas, recepción, baños, cocina, pasillos, almacenes o depósitos y cualquier otra estructura que sea propiedad del Bar Restaurant El Hato C.A., de igual forma la aplicación de este plan abarca las inspecciones de las actividades laborales desarrolladas por todo el personal de la empresa, sea éste de nuevo ingreso o personal con tiempo en la organización, sin detrimento de su nivel jerárquico.

5. Desarrollo del Plan de procedimientos de inspección

Las inspecciones son mecanismos que permiten detectar anomalías en los procesos, recursos o medio ambiente laboral que pueden ser causales de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

Con el propósito de dar cumplimiento a lo estipulado en el Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (1973), en el Título XIV, Capítulo VI, Artículo 863: “El patrono estará en la obligación de realizar inspecciones en los sitios de trabajo, con el propósito de eliminar las posibles condiciones inseguras o peligrosas”, el Comité del Bar Restaurante El Hato C.A., mediante consenso de sus integrantes, deberá planificar el modo y las estrategias de ejecución de los diferentes tipos de inspecciones, debiendo registrarse en el cronograma anual de inspecciones (F-PSST-Insp-001), de acuerdo la siguiente clasificación:

- **Inspecciones periódicas:** Son las que se programan a intervalos regulares, pueden realizarse quincenal, mensual, trimestral, semestral o anualmente. Su fecha de ejecución es previsible y consiste en revisar aspectos y puntos generales en una instalación completa, en una operación o en un equipo. El procedimiento a seguir implica el uso del formato “Guía de Inspecciones de las Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo” (F-PSST-Insp-00X), que se utiliza para verificar periódicamente las condiciones de seguridad.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSION | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Inspecciones sin previo aviso:** La inspección más común es la que se hace a intervalos irregulares. Estas inspecciones efectuadas por el Servicio de Seguridad y Seguridad en el Trabajo o a quien el Empleador designe, tienden a mantener al personal supervisor atento a descubrir y corregir las condiciones inseguras. Se realizan a intervalos irregulares y sin previo aviso, para detectar de imprevisto el cumplimiento de los estándares y normas establecidas en la materia. A partir de estas inspecciones es que se podrá determinar la actuación, comportamiento, participación y acatamiento de las normas de seguridad y salud laboral establecidas en la empresa. El Servicio de Salud y Seguridad en el Trabajo actúa como auditor del medio ambiente, condiciones y actividades de trabajo.
- Inspecciones continuas:** Los Supervisores de áreas, el Empleador o los integrantes del Comité deberán asegurarse continuamente que las herramientas, maquinarias, y equipos se encuentren en buenas condiciones y que el uso de los mismos no implique ningún peligro. Igualmente los empleados u obreros inspeccionan las herramientas manuales para comprobar sus condiciones de seguridad. Ningún elemento entrará en servicio regular sin verificarlo antes para comprobar sus posibles riesgos, estudiar su funcionamiento e instalar las protecciones adicionales necesarias y elaborar los procedimientos de seguridad pertinentes.
- Inspecciones especiales:** Estas son necesarias a veces como resultado de la instalación de nuevos elementos, la construcción o remodelación de nuevos edificios y de la aparición de nuevos riesgos. Son consideradas como prevención y predicción de posibles fallas en los equipos, maquinarias o situaciones previsibles del medio ambiente que pueden ser corregidas y evitar los accidentes.

La prioridad en la planificación y ejecución de una inspección con respecto a otras, deberá basarse en el nivel de riesgo, en las estadísticas de accidentabilidad y morbilidad, en el resultado de anteriores inspecciones y en acciones de mejoras en base a las necesidades de las trabajadoras y los trabajadores.

Dentro del cronograma de inspecciones (F-PSST-Insp-001), se deberá registrar el elemento a inspeccionar, el área o departamento, la frecuencia, la fecha, el responsable, las acciones a realizar, la comprobación de eficiencia de la acción, la firma y fecha de quien ejecutó la inspección y de quien auditó su ejecución.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

De la ejecución de las inspecciones

El Empleador, a través del Servicio de Seguridad en el Trabajo o quien éste designe, efectuará las inspecciones que correspondan según el cronograma, mediante el uso de los formularios de inspección prediseñados para cada caso (Serie de formatos F-PSST-Insp- del 002 al 013) y presentará al Comité los respectivos informes.

La ejecución del plan de procedimientos de inspección es una obligación del Empleador a través de los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo o a quien este designe, conjuntamente con el Comité de Seguridad y Salud Laboral, las trabajadoras y los trabajadores, Delegadas y Delegados de Prevención.

Las inspecciones periódicas deberán considerar las instalaciones civiles, tales como pisos, escaleras, rampas, paredes, techos, criterios de orden y limpieza, instalaciones eléctricas, transportes y almacenamiento de materiales, maquinarias, máquinas, equipos, herramientas manuales y eléctricas, medios de manipulación, sustancias, sistema de detección, alarma y extinción de incendio colectivo, botiquín de primeros auxilios, señalizaciones, servicios de saneamiento básico, equipos de protección personal, así como también de las actividades desarrolladas en los procesos productivos o procesos de trabajo y el acatamiento de las normas de seguridad .

De las acciones posteriores a las inspecciones

De cada actividad de inspección que se efectuó en la empresa, el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, con la participación de las Delegadas y Delegados de Prevención, debe realizar un informe en el cual se expongan los resultados de las inspecciones realizadas, determinando con texto e imágenes las fallas o irregularidades observadas, las referencias normativas, los criterios adecuados, las sugerencias de medidas preventivas o correctivas, el plazo sugerido para realizar las correcciones o mejoras y las posibles sanciones o multas por incumplimiento de la norma evidenciada.

Las observaciones encontradas en las inspecciones, deberán ser discutidas con prontitud en el seno del Comité de Seguridad y Salud Laboral, para tomar las acciones correctivas necesarias. El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y la Delegada de Prevención, comprobarán la ejecución de la medida correctiva y su respectiva efectividad en la disminución del riesgo.

Los criterios a inspeccionar se basan en los tipos de riesgos y necesidades de mejora detectadas en la empresa, junto a los aspectos generales de la Norma COVENIN 2266, los cuales están reflejados en

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSION | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

los formatos de inspección, cuya clasificación se describe abajo para verificar constantemente que las áreas de la empresa donde laboran los trabajadores cumplen con las normas de seguridad y salud laboral.

Del procedimiento de inspecciones

El procedimiento de inspección a efectuarse, independientemente del tipo de inspección en cada área, es el siguiente:

| Inspección de Seguridad e higiene industrial | |
|--|--|
| Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, Delegado de Prevención o quien designe el empleador | <ol style="list-style-type: none"> Ubica la Guía de inspección de las condiciones de Seguridad y Salud Laboral (F-PSST-Insp-0XX) una vez al mes. Solicita el apoyo de Administración o Logística en el caso que requiera hacer uso de escaleras para alcanzar a visualizar objetos en alturas o para lograr el acceso a zonas restringidas. Efectúa un recorrido por las instalaciones y verifica las condiciones de seguridad. |
| Administración | <ol style="list-style-type: none"> Apoya de ser necesario, con la dotación de escaleras o habilitando el acceso a áreas determinadas. |
| Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, Delegado de Prevención o quien designe el empleador | <ol style="list-style-type: none"> Consultan a los Trabajadores si han observado alguna condición o acto inseguro. |
| Trabajador | <ol style="list-style-type: none"> Informa a la Delegada de Prevención de las condiciones inseguras existentes en los puestos de trabajo. |
| Administración | <ol style="list-style-type: none"> En el formato “Guía de Inspección de los Sistemas de Seguridad y Salud” (F-PSST-Insp-00X) se registran si las condiciones observadas, cumplen o no. Elabora informe para el Comité de Seguridad y Salud Laboral, sobre las irregularidades detectadas y las recomendaciones tendientes a mejorar las medidas y sistemas de salvaguarda existentes. |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Comité de Seguridad y Salud Laboral | 9. Establece prioridades y define el Plan de Acción. 10. Elaboran minuta, firman y sellan con la huella todos los asistentes. |
| Delegado de Prevención | 11. Elabora Informe del Delegado o Delegada de Prevención, anexo No. 12 de la Guía Técnica de Prevención No. 1 . 12. Lo lleva al INPSASEL. 13. Archiva en expediente del Comité de Seguridad y Salud Laboral la minuta sellada. |

Recursos

Para el desarrollo de este plan de educación y formación se cuenta con los siguientes recursos:

1. Recurso humano:

- Personal del Bar Restaurant El Hato C.A.: Jefes de área, supervisores y Delegada de Prevención.
- Personal especializado contratado.

2. Recursos locativos:

- Sala de reuniones, para debatir los resultados.

3. Recursos materiales:

- Lápiz o lapiceros.
- Resmas de papel.
- Tabla de chequeo.
- Metro.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Cámara fotográfica.
- Linterna.

4. Recursos Técnicos:

- Computadora.
- Fotocopiadora.
- Impresora.

5. Recurso comunicacional:

- Acceso a Internet.
- Intranet.
- Correo interno.
- Cartelera de información.
- Teléfonos con comunicación interna y externa.

| | |
|--|---|
| <p align="center">ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202</p> | <p align="center">REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral</p> <p align="center">Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana</p> <p align="center">Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz</p> |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**CRONOGRAMA ANUAL DE INSPECCIONES
(F-PSST-Insp-001)**

| ITEM | ACTIVIDADES PROGRAMADAS | RESPONSABLES | ANUAL | | | | | | | | | | | | % cumplimiento anual | Observaciones | |
|------|-------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|---------------|------------|-----------|---------------|-----------|------------|---------------|------------|-----------|----------------------|---------------|--|
| | | | 1er TRIMESTRE | | | 2do TRIMESTRE | | | 3er TRIMESTRE | | | 4to TRIMESTRE | | | | | |
| | | | ene | feb | mar | abr | may | jun | jul | ago | sep | oct | nov | dic | | | |
| | | | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**FORMATO DE INSPECCIÓN DE LA INFRAESTRUCTURA
(F-PSST-Insp-002)**

| | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|
| Inspección realizada por | | Fecha de inspección | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|

| Condiciones de Seguridad en el Trabajo | Si cumple | No cumple | No aplica | Observación |
|---|-----------|-----------|-----------|-------------|
| 1. Instalaciones | | | | |
| 1.1. Pisos | | | | |
| 1.1.1. Pisos en buen estado (sin grietas y/o huecos) | | | | |
| 1.1.2. Pisos sin materiales y/u objetos que causen caídas | | | | |
| 1.1.3. Limpieza dos o tres veces al día | | | | |
| 1.1.4. Desperdicios depositados en recipientes | | | | |
| 1.1.5. Antiresbalantes en escaleras | | | | |
| 1.2. Techos | | | | |
| 1.2.1. Impermeables | | | | |
| 1.2.2. No presenta huecos | | | | |
| 1.2.3. Luminarias bien instaladas | | | | |
| 1.2.4. Rejillas de A/A limpias | | | | |
| 1.2.5. Plafones en buen estado | | | | |
| 1.2.6. Plafones bien instalados | | | | |
| 1.3. Paredes | | | | |
| 1.3.1. Conservadas y limpias | | | | |
| 1.3.2. Enchufes en buen estado | | | | |
| 1.3.3. Interruptores de luz en buen estado | | | | |
| 1.4. Puertas | | | | |
| 1.4.1. Conservadas y limpias | | | | |
| 1.4.2. Funciona la cerradura | | | | |
| 1.4.3. Abre fácilmente | | | | |
| 1.5. Baños | | | | |
| 1.5.1. Aseados | | | | |
| 1.5.2. Aguas blancas | | | | |
| 1.5.3. Papel higiénico | | | | |
| 1.5.4. Desperdicios en recipiente cerrada | | | | |
| 1.5.5. Lavamanos en buen estado | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | | | |
|---|---|------------------|------------------|------------------|--------------------|
| 1.5.6. | Inodoro en buen estado | | | | |
| 1.5.7. | Jabón | | | | |
| Condiciones de Seguridad en el Trabajo | | Si cumple | No cumple | No aplica | Observación |
| 1.5.8. | Instrumento para secado de las manos | | | | |
| 1.5.9. | Extractor de aire | | | | |
| 1.6. Pasillos | | | | | |
| 1.6.1. | Buena circulación peatonal | | | | |
| 1.6.2. | Limpios | | | | |
| 1.6.3. | Iluminación adecuada | | | | |
| 1.7. Salidas de emergencia | | | | | |
| 1.7.1. | Salidas de emergencia | | | | |
| 1.7.2. | Puertas sin llave y de fácil acceso | | | | |
| 1.8. Áreas de almacenamiento | | | | | |
| 1.8.1. | Archivadores cerrados | | | | |
| 1.8.2. | Estantería cerrada | | | | |
| 1.8.3. | Materiales ordenados para el flujo adecuado de personas | | | | |
| 1.9. Computadoras y equipos de oficina | | | | | |
| 1.9.1. | Cableado bien ubicado | | | | |
| 1.9.2. | Conservados y limpios | | | | |
| 2. Prevención de incendios | | | | | |
| 2.1. Extinción de incendios (extintores) | | | | | |
| 2.1.1. | Cargados y operativos | | | | |
| 2.1.2. | Ubicados en lugares visibles e identificados | | | | |
| 2.1.3. | Ubicados en ganchos, sujetadores o gabinetes | | | | |
| 2.1.4. | Indicaciones de uso en castellano y resaltado | | | | |
| 2.2. Detección de incendios (detectores de humo) | | | | | |
| 2.2.1. | Mantenimiento preventivo | | | | |
| 2.2.2. | Operativos | | | | |
| 3. Puestos de trabajo | | | | | |
| 3.1. | Respetar la antropometría del trabajador | | | | |
| 3.2. | Silla ajustable | | | | |
| 3.3. | Movilidad fluida | | | | |
| 3.4. | Iluminación adecuada | | | | |
| 3.5. | Temperatura adecuada | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|--------------------|
| 3.6. Promueve el dinamismo articular del trabajador | | | | |
| 4. Equipos de protección personal | | | | |
| 4.1. Suministro oportuno | | | | |
| Condiciones de Seguridad en el Trabajo | Si cumple | No cumple | No aplica | Observación |
| 4.2. Buen estado | | | | |
| Condiciones de Seguridad en el Trabajo | Si cumple | No cumple | No aplica | Observación |
| 5. Servicio de bienestar | | | | |
| 5.1. Comedor | | | | |
| 5.2. Mobiliario en buen estado | | | | |
| 5.3. Microondas operativos | | | | |
| 5.4. Nevera aseada y con capacidad de almacenaje | | | | |
| 5.5. Fregadero operativo y aseado | | | | |
| 5.6. Depósitos de basura en buen estado | | | | |
| 5.7. Botiquín abastecido | | | | |
| 6. Comunicación | | | | |
| 6.1. Divulgación de información en lugares visibles | | | | |
| 6. Equipos | | | | |
| 7.1. A/A con mantenimiento al día | | | | |
| 7.2. Bebedores de agua limpios y operativos | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | |
| | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**FORMATO DE INSPECCIÓN DE MANIPULACIÓN DE CARGA
(F-PSST-Insp-003)**

| | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|
| Inspección realizada por | | Fecha de inspección | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|

| Condiciones de Seguridad en el Trabajo | Si cumple | No cumple | No aplica | Observación |
|---|-----------|-----------|-----------|-------------|
| 1. Formación | | | | |
| 1.1. Capacitación en técnicas ergonómicas | | | | |
| 1.2. Registros de cursos impartidos al personal | | | | |
| 2. Técnicas ergonómicas | | | | |
| 2.1. Peso de la carga menor a 20 Kg para hombres y 12 Kg para mujeres. (Anteproyecto de Norma Técnica de manipulación, levantamiento y traslado de cargas) | | | | |
| 2.2. Evitar levantar cargas por encima de la línea de los hombros | | | | |
| 2.3. Evitar girar la cintura mientras se mantenga una carga levantada | | | | |
| 2.4. No doblar la espalda al agacharse para levantar una carga | | | | |
| 2.5. Agacharse y rodear la carga con los pies la carga para mantener la misma cerca del torso | | | | |
| 2.7. Mantener la espalda recta al tener una carga levantada | | | | |
| 2.8. Seguir las mismas recomendaciones anteriores al soltar una carga | | | | |
| 2.9. Al ser la carga superior a 20 Kg para hombres y 12 Kg para mujeres, proceder a manipular la misma con ayuda de terceros | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | |
| | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**FORMATO DE INSPECCIÓN DE EPP EN TRABAJOS CON PC
(F-PSST-Insp-004)**

| | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|
| Inspección realizada por | | Fecha de inspección | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|

Las preguntas que a continuación se realizan están orientadas a determinar los Equipos de Protección Personal que por las características del trabajo deben utilizar los trabajadores que permanecen por tiempo prolongado frente a un computador, estando expuestos a sufrir lesiones músculo-esqueléticas.

Utilice el campo de observaciones para indicar los puestos de trabajo que no cumple, y ampliar detalles en la elaboración del informe. Seleccione la casilla “No aplica” cuando la pregunta no se justifica para el área evaluada.

| Condiciones de Seguridad en el Trabajo | Si cumple | No cumple | No aplica | Observación |
|---|-----------|-----------|-----------|-------------|
| 1. Los trabajadores y trabajadoras cuyos pies no reposan en el suelo al sentarse en su puesto de trabajo, usan un mueble posapies | | | | |
| 2. Los trabajadores y trabajadoras que se mueven repetitivamente usan soporte para documentos | | | | |
| 3. Usar teclados, mouse y mouse-pad ergonómicos | | | | |
| 4. Soporte de monitor ajustable | | | | |
| 5. Usar filtro de pantalla en el monitor | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | |
| | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSION | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**FORMATO DE INSPECCIÓN DE SEÑALIZACIÓN
(F-PSST-Insp-005)**

| | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|
| Inspección realizada por | | Fecha de inspección | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|

Utilice el campo de observaciones para indicar los puestos de trabajo que no cumple, y ampliar detalles en la elaboración del informe. Seleccione la casilla “No aplica” cuando la pregunta no se justifica para el área evaluada.

| Condiciones de Seguridad en el Trabajo | Si cumple | No cumple | No aplica | Observación |
|---|-----------|-----------|-----------|-------------|
| 1. Señalización indicando las vías de escape | | | | |
| 2. Señalización de extintores | | | | |
| 3. Señalización de botiquín de primeros auxilios | | | | |
| 4. Señalización de riesgos o condiciones específicas (electricidad, químicos, peligros, etc.) | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | |
| | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|----------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**FORMATO DE INSPECCIÓN DE EXTINTORES
(F-PSST-Insp-008)**

| | | |
|--|------------------------------------|---------------|
|  RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO C.A. | PÁGINA |
| | | 1 de 1 |

| |
|--|
| PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO |
| FORMATO GENERAL PARA LA INSPECCIÓN DE EXTINTORES |

| | | |
|--------------------------|-------------|---------------------|
| INSPECCIONADO POR | ÁREA | DEPARTAMENTO |
| | | |

| ESPECIFICACIONES DE LOS EXTINTORES | | | | | | | |
|------------------------------------|-----|---------------------|---------|---|-----------|----------------------------|-------------------------|
| CÓDIGO DEL EXTINTOR | | FECHA DE INSPECCIÓN | | | UBICACIÓN | | FECHA DE ÚLTIMA RECARGA |
| | | | | | | | |
| TIPO DE EXTINTOR | | | PRESIÓN | | | PESO (Kilogramos o Libras) | |
| CO2 | PQS | OTRO | S | N | D | CAPACIDAD | |
| | | | | | | OBSERVACIONES | |

| ASPECTOS A EVALUAR | | | | | |
|--------------------|----------|-------------|------|------|---------------|
| ELEMENTO A EVALUAR | CONFORME | NO CONFORME | APTO | MANT | OBSERVACIONES |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

PLAN DE MONITOREO Y VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LOS RIESGOS Y PROCESOS PELIGROSOS

Resumen

El plan de monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos establece y precisa las actividades de seguimiento, control y reevaluación constante de los riesgos y peligros previamente identificados por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, por el Comité de Seguridad y Salud Laboral o por quien el Empleador designe.

Para ello se aplican métodos como las mediciones de los diferentes tipos de agentes capaces de afectar la salud de los trabajadores (agentes físicos, químicos, biológicos y demás circunstanciales que se encuentren en los puestos de trabajo) y sus niveles de intensidad o de concentraciones, y los controles preventivos y correctivos de maquinarias, materiales y procesos de trabajo peligrosos.

La ejecución de este plan deberá llevarse a cabo bajo la dirección y participación del Comité debiendo mantener registrada toda la información obtenida y proporcionando medidas de mejora efectivas sobre las situaciones detectadas en el monitoreo, para el bienestar de los trabajadores.

Objetivos

- Comparar el estado actual de los riesgos previamente identificados con el estado anterior y/o con los límites máximos permisibles o criterios normativos establecidos como seguros a la salud de los trabajadores, para considerar.
- Establecer sistemas de control de las medidas preventivas o correctivas implementadas, para garantizar las condiciones de seguridad, salud y bienestar mediante la disminución del riesgo o la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

Metas

- Realizar el seguimiento de las medidas de mejoras sugeridas en inspecciones previas.
- Evaluar la ejecución de la medida de mejora efectuada.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Valorar la efectividad de la medida de mejora ejecutada.
- Diseñar sistemas de control preventivo y/o correctivo sobre los riesgos detectados y sobre las medidas de mejora efectuadas.
- Ejecutar los sistemas de control preventivo y/o correctivo con carácter de prontitud para evitar daños a la salud de los trabajadores.

Alcance

El plan de monitoreo y vigilancia de riesgos y procesos peligrosos tiene aplicación sobre la inspección de todas las áreas de la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., que posean un riesgo o peligro asociado a las condiciones ambientales o estructurales de los puestos de trabajo. De igual forma la aplicación de este plan abarca los procesos peligrosos o riesgos correspondientes a la ejecución de las actividades efectuadas por el personal de la empresa, sea nuevo ingreso o personal con tiempo en la organización, sin detrimento de su nivel jerárquico.

Desarrollo del Plan de monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos

En vista del desarrollo del plan en cuestión, resulta importante definir los siguientes términos:

- **Proceso Peligroso:** Es el que surge durante el proceso de trabajo, ya sea de los objetos, medios de trabajo, de los insumos, de la interacción entre éstos, de la organización y división del trabajo o de otras dimensiones del trabajo, como el entorno y los medios de protección, que pueden afectar la salud.
- **Monitoreo:** o seguimiento, es un proceso de gestión que consiste en el registro ordenado de los avances de un programa o proyecto, de manera sistemática, a fin de verificar el avance en el cumplimiento de actividades, la obtención de productos y el logro de objetivos planificados, detectando las dificultades que pudieran presentarse para adoptar las medidas necesarias para asegurar el éxito del proyecto o programa.

Ahora bien, la ejecución de este plan comienza con la identificación de los riesgos y procesos peligrosos, de acuerdo a lo establecido en el plan de inspección. Sin embargo, no resulta suficiente

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSION | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

identificar los peligros. Es preciso realizar monitoreo de los riesgos previamente observados y registrados y contrastar con las condiciones adecuadas según las normas específicas y las mejoras realizadas para corregir tales situaciones.

El Comité de Seguridad y Salud Laboral debe participar en la elaboración, aprobación, puesta en marcha y evaluación de los mecanismos aplicados en el monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y los procesos peligrosos de la empresa.

Las decisiones tomadas por el Comité deberán ser ejecutadas por el Empleador de la empresa quien será responsable de tomar las acciones necesarias para ejecutar las mediciones ambientales y monitoreos ocupacionales de seguridad a que tuviese lugar en cada área o departamento de la empresa en los plazos establecidos por el Comité, a no ser que cuente con un criterio cronológico razonable para demorar la ejecución de las mejoras.

Atendiendo a lo anteriormente expuesto, se desarrollarán tres grandes líneas sobre las cuales monitorear los riesgos y procesos peligrosos:

Línea 1. La medición de las condiciones medioambientales en las áreas de la empresa es una de las líneas importantes de este plan. Para ello se toma en consideración la medición de los niveles de intensidad o de concentraciones de los diversos agentes: físicos, químicos, biológicos, disergonómicos, etc., comparándolos con los límites establecidos en normas o bases legales, para conocer los resultados y planificar estrategias de abordaje de las situaciones, que permita controlarlas y minimizar o eliminar los impactos a la salud de los trabajadores.

El Comité o quien el Empleador designe, determinará la idoneidad de las personas o empresas contratadas que efectuaran el monitoreo ocupacional o ambiental. Los trabajadores colaborarán con las personas encargadas de efectuar los monitoreos tanto ocupacionales como ambientales, entre otros, como mínimo los siguientes:

- **Derivados de los medios que conforman el ambiente laboral:**
 Temperatura (según criterios basados en la NVC 2294:1995)
 Iluminación (según criterios basados en la NVC 2249:1993)
- **Derivados de los objetos de trabajo y sus transformaciones. Son de carácter químico o biológico:**

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Polvo (según criterios basados en la NVC 2252: 1998)

Líquidos (según criterios basados en las NVC que correspondan a los líquidos usados para el aseo u otras actividades)

- **Derivados de las exigencias laborales con respecto a actividad física.**

Posiciones incómodas (según criterios basados en la NVC 2742:1998 y NVC 2273:1991)

Repetitividad de movimientos (según criterios basados en la NVC 2273:1991)

Línea 2. Otra línea importante de este plan incluye el mantenimiento preventivo y correctivo de maquinarias, equipos e instalaciones. Este mantenimiento deberá realizarse en atención a lo descrito en manuales especializados o en los instructivos de las casas proveedoras, debiendo registrar las actividades realizadas mediante la descripción detallada del mantenimiento, fecha y hora en la cual se comenzó y en la cual se terminó, Nombre de la persona que realizó el mantenimiento y nombre de la persona que testificó la ejecución del mantenimiento (se sugiere que sea el Delegado). El Empleador y los supervisores, velarán porque los equipos se encuentren en correcto estado de funcionamiento y no representen riesgo para los trabajadores.

Línea 3. Llevar un monitoreo de los materiales y procesos de trabajos peligrosos es también un lineamiento importante en este plan. La observación de las condiciones de almacenaje o de uso de los materiales, las fechas de vencimiento o caducidad de los mismos deben revisarse periódicamente.

- **Derivados de las exigencias laborales de la organización y de la división del trabajo.**

Jornada de Trabajo (según criterios basados en el capítulo II de la LOT: 1997)

Horas Extras (según criterios basados en el capítulo II de la LOT: 1997)

El monitoreo de los riesgos y procesos peligrosos en la empresa, debe ser un proceso de ejecución organizada, continua y propia de cada una de las contrataciones existentes. Por ello, la adecuación de las medidas de control debe ser responsabilidad de todos los trabajadores y obedecer a planteamientos razonados, basados en la experiencia diaria de trabajo y en el conocimiento y experticia del personal. Debe estar claro que al variar un proceso o cambiar cualquiera de las condiciones de un puesto de trabajo, la evaluación de riesgos deberá revisarse y adecuarse a las nuevas situaciones.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Recursos

Para el desarrollo de este plan de monitoreo y vigilancia epidemiológica de los riesgos y procesos peligrosos se cuenta con los siguientes recursos:

Recurso humano:

- Personal del Bar Restaurant El Hato C.A.: Jefes de área, supervisores y Delegada de Prevención.
- Personal higienista o de mantenimiento especializado contratado.

Recursos locativos:

- Infraestructura física de la empresa.

Recursos materiales:

- Lápiz o lapiceros.
- Resmas de papel.
- Tabla de chequeo.
- Metro.
- Cámara fotográfica.
- Linterna.

Recursos Técnicos:

- Computadora.
- Fotocopiadora.
- Impresora.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Filmadora.
- Medidores de iluminación, temperatura y polvo.

Recurso comunicacional:

- Acceso a Internet.
- Intranet.
- Correo interno.
- Cartelera de información.
- Teléfonos con comunicación interna y externa.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

**CRONOGRAMA ANUAL DE MONITOREO DE RIESGOS Y PELIGROS
(F-PSST-MVRPP-001)**

| ITEM | MONITOREO DE RIESGOS Y PELIGROS | RESPONSABLES | ANUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | % cumplimiento anual | Observaciones |
|------|---------------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|---------------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|----------------------|---------------|
| | | | 1er TRIMESTRE | | | | | | 2do TRIMESTRE | | | | | | 3er TRIMESTRE | | | | | | 4to TRIMESTRE | | | | | | | |
| | | | ene | | feb | | mar | | abr | | may | | jun | | jul | | ago | | sep | | oct | | nov | | dic | | | |
| | | | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | Programado | Ejecutado | | |
| 1 | Medición de iluminación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Medición de temperatura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Medición de polvos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Mantenimiento preventivo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Monitoreo de jornadas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Monitoreo de horas extras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Frecuencia: M= Mensual ; T= Trimestral ; S= Semestral ; A= Anual

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

PLAN DE MONITOREO Y VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

Resumen

Consiste en un sistema de vigilancia del estado de salud de los trabajadores y trabajadoras, el cual debe comprender: registro, análisis, interpretación y divulgación sistemática, derivada de las evaluaciones individuales y colectivas de la salud de las trabajadoras y los trabajadores, que de forma permanente forman parte de los elementos de vigilancia en el trabajo, así como también, los datos derivados del registro de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales. (Norma Técnica NT-01-2008, Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo)

Este plan aborda las actividades realizadas por el servicio de seguridad y salud, dedicadas a la creación y mantenimiento de historias médicas para cada trabajador con relación directa a las condiciones y medio ambiente de trabajo, actividades laborales, lesiones sufridas por accidentes de trabajo o enfermedades ocupacionales.

En tal sentido, el Empleador, será el responsable mediante el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo en realizar las evaluaciones médicas pre-empleo, pre vacacional, post-vacacional y de egreso a todos los trabajadores y trabajadoras que prestan servicio en la empresa, debiendo reflejar mensualmente estadísticas generalizadas de accidentalidad, morbilidad y mortalidad en función de los resultados obtenidos en las evaluaciones efectuadas, tal como lo establece el Art. 119, numeral 16 de la LOPCYMAT y el Art. 27 del RPLOPCYMAT.

Objetivos

- Prevenir afecciones a la salud o el desarrollo de enfermedades ocupacionales mediante la ejecución de evaluaciones médicas periódicas.
- Evitar la reincidencia de accidentes de trabajo mediante la identificación de causas a través de la investigación.
- Informar a los trabajadores los índices de accidentalidad, morbilidad y mortalidad actualizados.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Metas

- Facilitar el diagnóstico prematuro de enfermedades ocupacionales.
- Definir el procedimiento de investigaciones de accidentes laborales.
- Describir los métodos de generación y cálculo de índices de accidentalidad y morbilidad.

Alcance

El plan de monitoreo y vigilancia epidemiológica de la salud tiene aplicación sobre todo el personal del Bar Restaurant C.A. que sea nuevo ingreso o personal con tiempo en la organización, sin detrimento de su nivel jerárquico.

Desarrollo del Plan de monitoreo y vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores y trabajadoras

Para dar cumplimiento a lo establecido anteriormente, el Bar Restaurant El Hato C.A., llevará a cabo el Proceso de Vigilancia epidemiológica de la salud de sus trabajadores y trabajadoras realizándoles los exámenes médicos establecidos en el Capítulo V, de la Norma Técnica: Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, los cuales son descritos a continuación:

Exámenes médicos pre-empleo: a objeto de conocer el estado de salud de los trabajadores y las trabajadoras, asociadas y asociados al inicio de la relación de trabajo y con ello determinar en qué condiciones se encuentran los mismos para el (los) empleos solicitado (s), valorando así las capacidades físicas que posee (n) para un puesto de trabajo determinado, específicamente sus aptitudes físicas y mentales para el desarrollo de las actividades que desean ocupar y finalmente la apertura de historia médica, con exámenes de laboratorio, placas lumbares, audiometrías y los que el médico ocupacional considere necesarios para el puesto de trabajo. Además, estos exámenes deben responder a parámetros surgidos de la evaluación de los puestos de trabajo realizadas por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Exámenes médicos periódicos por exposición a riesgos: a objeto de vigilar el estado de salud de los trabajadores y trabajadoras expuestos a los riesgos derivados de los procesos de trabajo, y aquellas que sean consideradas pertinentes por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, las propuestas por el Comité de Seguridad y Salud Laboral y aquellas que sean ordenadas por los funcionarios del Inpsasel. Estos exámenes permiten verificar si el trabajador está capacitado física y mentalmente para continuar en el puesto de trabajo a los efectos de permanencia en el tipo de labor que se encuentra realizando.

Exámenes médicos pre-vacacionales: se realizan con la finalidad de conocer el estado de salud de los trabajadores y trabajadoras, verificando en qué condiciones se encuentran al momento de iniciar el disfrute de su periodo vacacional.

Exámenes médicos post-vacacionales o de reintegro: se realizan con la finalidad de conocer el estado de salud de los trabajadores y las trabajadoras, asociados y asociadas, al momento de su reingreso a la empresa o centro de trabajo una vez finalizado su periodo vacacional, detectando así posibles daños a la salud y recomendar, si así fuese necesario, medidas protectoras para el (la) trabajador (a), dictaminando si está apto (a) para reiniciar sus labores.

Exámenes post-empleo o de egreso: a objeto de determinar el estado de salud de los trabajadores y las trabajadoras al momento de la terminación de la relación de trabajo, independientemente de las causales de ésta, con la finalidad de evaluar en qué condiciones se encuentra el (la) trabajador (a) al salir definitivamente de su puesto, el cuál debería hacerse al igual que el examen pre empleo.

Pruebas prohibidas

Según el Art. 34 de la Norma Técnica: Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, se restringe la aplicación de las pruebas de anticuerpo contra el Virus de la Inmunodeficiencia Humana (VIH), en las circunstancias establecidas en el Art. 1, de la Resolución N°SG-439, del Ministerio del Poder Popular para la Salud, o modificaciones sucesivas que pueda sufrir este instrumento. Además, estas pruebas no podrán practicarse sin el consentimiento libre, expreso y manifiesto de la persona que será sometida al examen.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Requisitos Prohibidos

Según el Art. 35 de la Norma Técnica: Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, no podrán exigirse como requisitos a las solicitudes de trabajo o para continuar en la actividad laboral, los siguientes:

1. Las pruebas de anticuerpos contra Virus de la Inmunodeficiencia Humana (VIH), tendientes a limitar el libre ejercicio de los derechos individuales, sociales, económicos, políticos y culturales.
2. Las pruebas de embarazo, tendientes a limitar el libre ejercicio de los derechos individuales, sociales, económicos, políticos y culturales.
3. La realización de Resonancia Magnética Nuclear, a indicación médica expresa posterior a evaluación clínica que justifique su utilidad para fines diagnósticos. Estas pruebas no podrán practicarse sin el consentimiento libre, expreso y manifiesto de la persona que será sometida al examen.

A continuación se presentan los exámenes médicos programados que deben ser aplicados a los trabajadores y trabajadoras del Bar Restaurant El Hato C.A.:

| PIUESTOS DE TRABAJO | TIPO DE EXAMEN | FRECUENCIA | EXÁMENES MÉDICOS ESPECÍFICOS |
|--|---|---|--|
| Todos | Pre-empleo | Cada vez que ingrese un trabajador (a) | Sangre, orina y heces Placas lumbares Examen físico |
| Los que considere el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo | Determinados por exposición a ciertas condiciones | Anual | Los que considere el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo |
| Todos | Pre-vacacionales | Justo antes de iniciar el periodo vacacional de un trabajador (a) | Sangre, orina Examen físico |
| Todos | Post-vacacional | Justo al reingreso del periodo vacacional de un trabajador (a) | Sangre, orina Examen físico |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | |
|-------|-------------|---|---|
| Todos | Post-empleo | Una vez culminada la relación laboral con un trabajador (a) | Sangre, orina y heces Placas lumbares Examen físico |
|-------|-------------|---|---|

Informes Médicos

Según el Art. 36 de la Norma Técnica: Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, al término de cualquier examen médico para determinar la condición de un trabajador (a), el médico que lo realice está en la obligación de entregar al trabajador (a) por escrito en original, el informe médico sellado y firmado, en donde se detallen los resultados de dicha evaluación, emitiendo dos copias, integrando una de ellas al expediente médico respectivo y la otra que remitirá al representante legal de la empresa.

Historia de salud en el trabajo de los trabajadores y trabajadoras

Una vez aplicados los exámenes médicos indicados previamente, el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo deberá llevar una historia médica, ocupacional y clínica bio-psicosocial de cada trabajador (a), desde el momento del inicio de la relación de trabajo. Esta historia deberá permanecer en el servicio de seguridad y salud en el trabajo bajo la custodia de los profesionales de la salud, hasta los diez (10) años siguientes a la terminación de la relación de trabajo. Vencido este lapso la historia se consignará ante el INPSASEL para el registro nacional de historias de salud ocupacional. Cuando no exista la historia médica, ocupacional y clínica bio-psicosocial o no se suministren a las autoridades competentes, se presumen ciertos los alegatos realizados por el trabajador o la trabajadora, hasta prueba en contrario.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Con la finalidad de llevar un registro detallado de los exámenes médicos que se serán realizados a los trabajadores y trabajadoras del Bar Restaurant El Hato C.A., se presentan los siguientes formatos:

| | | | |
|---|---|----------------|--|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | REGISTRO MENSUAL DE EXÁMENES MÉDICOS | Página: | |
| | | Fecha: | |

| Nº | Nombre y Apellido | Cédula de identidad | Departamento | Fecha de ingreso | Pre- empleo | Periódicos por exposición a riesgos | Pre- vacacionales | Post- vacacionales | Post- empleo |
|----------------------------------|-------------------|---------------------|--------------|------------------|----------------|--|----------------------|-----------------------|-----------------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| TOTAL DE EXÁMENES DEL MES | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | |
|---|--|----------------|--|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | REGISTRO INDIVIDUAL DE EXÁMENES MÉDICOS | Página: | |
| | | Fecha: | |

| Nombre y Apellido | Cédula de identidad | Edad | Fecha de nacimiento | Dpto | Cargo | Fecha de ingreso | Condición del contrato |
|-------------------|---------------------|------|---------------------|------|-------|------------------|------------------------|
| | | | | | | | |

| Tipo de examen | Nº | Exámenes aplicados | Diagnóstico | | | | | | |
|-------------------------------------|----|--------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|
| Pre-empleo | | | | | | | | | |
| Periódicos por exposición a riesgos | | | | | | | | | |
| Pre-vacacionales | | | | | | | | | |
| Post-vacacionales | | | | | | | | | |
| Post-empleo | | | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Con respecto a la divulgación de los exámenes médicos aplicados a los trabajadores y trabajadoras de la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., se presenta un cuadro informativo modelo, el cual deberá ser publicado y estar a la disposición de los trabajadores y trabajadoras de la empresa para su información:

ESTADÍSTICAS DE EXÁMENES APLICADOS

| Tipo de examen | Total de exámenes | <p style="text-align: center;">EXÁMENES MÉDICOS</p> <p style="text-align: right;"> ■ Pre-empleo ■ Periódicos por exposición a riesgos ■ Pre-vacacionales </p> |
|-------------------------------------|-------------------|--|
| Pre-empleo | 6 | |
| Periódicos por exposición a riesgos | 2 | |
| Pre-vacacionales | 3 | |
| Post-vacacionales | 2 | |
| Post-empleo | 1 | |

De igual forma se deben publicar los resultados de los Exámenes Médicos aplicados con sus respectivos diagnósticos, manteniendo total confidencialidad de los datos de los trabajadores y trabajadoras a los cuales se les aplicaron dichas evaluaciones médicas.

Registro de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Ocupacionales

Aunado al registro de los Exámenes Médicos aplicados a los trabajadores y trabajadoras de la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., también se hace necesario llevar un registro detallado de los incidentes, accidentes laborales y enfermedades de origen ocupacional. Es por ello que se llevarán a cabo dos tipos de registro: el primero, de origen interno, donde se utilizarán en primera instancia tres formatos preestablecidos para recopilar información sobre incidentes de trabajo y accidentes laborales. Dicho registro además, se complementará con la creación de una base de datos en Excel que además de

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

almacenar la información en forma digital, permitirá obtener cálculos de forma inmediata, tales como: cantidad de accidentes al mes, al año, porcentaje de accidentes en trayecto, gráficas, etc.

Como segunda parte del registro, se llevará a cabo el proceso de notificación y declaración formal de Accidentes Laborales, ante el Instituto Nacional de Prevención Salud y Seguridad Laborales (INPSASEL) y la Inspectoría del Trabajo.

Base de datos para el registro de Incidentes y Accidentes Laborales

Esta herramienta nos permitirá sistematizar toda la información relacionada a los incidentes y Accidentes Laborales ocurridos dentro y fuera de la empresa, así como determinar parámetros y variables estadísticas de interés que puedan definir de alguna manera los eventos en cuestión y con ello poder hacer un estudio de cuáles pueden ser las causas que originan tales eventos. A continuación se muestra la referida base de datos, donde se registrará la información mencionada anteriormente.

Registro interno de Incidentes/Accidentes Laborales

Como se indicó anteriormente, para llevar a cabo el proceso de registro interno tanto de los Incidentes de Trabajo como Accidentes Laborales, se hará uso de los formatos presentados a continuación:

- **FRIM-IT-01:** Notificación Interna de Incidentes.
- **FRIM-ACL-01:** Notificación Interna de Accidentes Laborales.
- **FRM-ACLT-02:** Notificación Interna de Accidentes Laborales Tardíos.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| FECHA: | | | |
| ÁREA: | | | |

NOTIFICACIÓN INTERNA DE INCIDENTES

| DATOS DE LA EMPRESA | | |
|----------------------|--------------|----------------------|
| RAZÓN SOCIAL: | Nº REGISTRO: | CÓDIGO DE ACTIVIDAD: |
| ACTIVIDAD ECONÓMICA: | | |

| DATOS DEL TRABAJADOR INVOLUCRADO | | | |
|----------------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| APELLIDOS Y NOMBRES: | | FECHA DE NACIMIENTO: | CÉDULA DE IDENTIDAD: |
| EDAD: | SEXO: | DESTREZA: | ESTADO CIVIL: |
| CARGO: | CÓDIGO: | FECHA DE INGRESO: | ANTIGÜEDAD: |

| DATOS DEL INCIDENTE (PARA SER LLENADO POR EL SUPERVISOR INMEDIATO) | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| FECHA DE OCURRENCIA: | HORA: | DÍA DE LA SEMANA: | LUGAR DEL INCIDENTE: |
| TRABAJO QUE REALIZABA: | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL INCIDENTE: | | | |
| NOMBRE Y APELLIDO DEL RESPONSABLE DEL ÁREA: | FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ÁREA: | FIRMA DEL TRABAJADOR: | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | |
|---------------|--|--|--|
| FECHA: | | | |
| ÁREA: | | | |

NOTIFICACIÓN INTERNA DE ACCIDENTES

| DATOS DE LA EMPRESA | | |
|----------------------|--------------|----------------------|
| RAZÓN SOCIAL: | Nº REGISTRO: | CÓDIGO DE ACTIVIDAD: |
| ACTIVIDAD ECONÓMICA: | | |

| DATOS DEL TRABAJADOR ACCIDENTADO | | | |
|----------------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| APELLIDOS Y NOMBRES: | | FECHA DE NACIMIENTO: | CÉDULA DE IDENTIDAD: |
| EDAD: | SEXO: | DESTREZA: | ESTADO CIVIL: |
| CARGO: | CÓDIGO: | FECHA DE INGRESO: | ANTIGÜEDAD: |

| DATOS DEL ACCIDENTE (PARA SER LLENADO POR EL SUPERVISOR INMEDIATO) | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| FECHA DE OCURRENCIA: | HORA: | DÍA DE LA SEMANA: | LUGAR DEL ACCIDENTE: |
| TRABAJO QUE REALIZABA: | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL ACCIDENTE: | | | |
| NOMBRE Y APELLIDO DEL RESPONSABLE DEL ÁREA: | FIRMA DEL RESPONSABLE DEL ÁREA: | FIRMA DEL TRABAJADOR: | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Proceso de Notificación de Accidentes Laborales ante el Instituto Nacional de Prevención Salud y Seguridad Laborales (INPSASEL)

1. Notificación inmediata de Accidentes: Todo empleador o empleadora tiene el deber de informar la ocurrencia de los accidentes de trabajo de forma inmediata ante el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales, el Comité de Seguridad Laboral y el Sindicato, de conformidad a lo establecido en el artículo 73 de Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y el Art. 83 del Reglamento de dicha ley.

2. Lapsos para la Información: Los lapsos para la Información Inmediata del Accidente de Trabajo debe realizarse en el siguiente orden:

- a. Al Inpsasel dentro de los sesenta (60) minutos siguiente de la ocurrencia del accidente.
- b. Al Comité de Seguridad y Salud Laboral dentro de las doce (12) horas siguientes de la ocurrencia del accidente. Artículo 73 de la LOPCYMAT.

3. Requisitos: esta notificación debe cumplir mínimo con los siguientes requisitos:

- a. Identificación y dirección del patrono o patrona.
- b. Identificación, dirección, número telefónico de quien suministra la información, indicando el carácter con que actúa.
- c. Identificación del trabajador o trabajadora víctima del accidente.
- d. Lugar, dirección, hora y fecha del accidente de trabajo.
- e. Descripción sucinta de los hechos.

4. Mecanismos disponibles para informar: La información de los accidentes de trabajo puede ser procesada por el portal Web del instituto, vía telefónica o fax de la diresat de la jurisdicción donde ocurrió el suceso.

a. Portal Web: El procedimiento a seguir en el portal Web es el siguiente:

- i. Ingrese a la dirección <http://www.inpsasel.gov.ve/>

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesis de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

ii. Seguidamente proceda abrir en la sección Declaración de Accidente de Trabajo ubicada en la parte superior izquierda de la página el link Información Inmediata de Accidente, donde inmediatamente se desplegará el formato a ser empleado.

iii. Proceda al llenado del mismo con la información allí solicitada. Una vez vaciada correctamente la información proceda hacer click en el campo denominado “enviar la información”

iv. Seguidamente proceda a la impresión de la constancia de información inmediata de accidente y proceda al archivo de la misma para futura verificación del cumplimiento de este deber por parte de los funcionarios de inspección.

Recuerde que el hecho de informar de la ocurrencia del accidente de trabajo de forma inmediata NO LO EXIME de la declaración formal de los accidentes de trabajo dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la ocurrencia del accidente.

b. Vía Telefónica: El procedimiento a seguir para informar vía telefónica se realizará por el 0800-inpsasel, es decir 0800-4677273, en horario de oficina.

Nota: Para mayor información sobre el llenado del Formato de Información inmediata de Accidentes del INPSASEL, ingrese en: www.inpsasel.gob.ve, luego en: inpsasel en línea y finalmente descargue el instructivo en formato pdf, o abra el siguiente hipervínculo: ..\Material de Apoyo\instructivo_iiia.pdf.

Proceso de Declaración Formal de Accidentes Laborales ante el INPSASEL

Una vez realizada la notificación inmediata del Accidente Laboral, se debe poner en marcha el proceso de Declaración formal, el cual dispone de un máximo de veinticuatro (24) horas, para ser procesado y entregado ante la sede la diresat a la cual esté adscrita la empresa. Con la finalidad de profundizar en este tema, es necesario seguir las instrucciones:

1. Ingrese directamente en la página web: <http://usuarios.inpsasel.gob.ve/>, e ingrese los datos de usuario y contraseña, o entre en: www.inpsasel.gob.ve, luego: inpsasel en línea y finalmente ingrese como usuario en el siguiente recuadro:

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|---|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

2. Una vez ingresados los datos del usuario y contraseña, debe entrar en la pestaña, Declaración de Accidentes de Trabajo, donde se procederá a llenar el formato para dicha declaración. Para mayor información ingrese en el siguiente hipervínculo: ..\Instructivos\INSTRUCTIVO_PARA_DECLARACION_EN_LINEA_DE_ACCIDENTES_DE_TRABAJO.pdf

3. Finalmente, una vez culminado el proceso de llenado del formato anteriormente mencionado, se deben imprimir tres (3) copias del mismo por ambas caras, el cual deberá ser consignado a la brevedad posible ante la sede de la diresat, a la cual este asignada la empresa.

Procedimiento para la Declaración de Accidentes Laborales ante el Ministerio del Trabajo o Inspectoría del Trabajo

Dando continuidad al proceso anterior y para finiquitar el mismo, por último, se debe llenar la planilla del Ministerio del Trabajo para la Declaración de Accidentes, sacar tres (3) copias y finalmente entregar las mismas ante la Inspectoría del trabajo correspondiente, en donde serán verificadas, firmadas y selladas por el inspector autorizado. Para visualizar la planilla referida previamente, ingrese en el siguiente hipervínculo: ..\Formatos\Planilla del ministerio.pdf

Investigación de Accidentes Laborales

Es importante destacar que toda empresa no solo debe tomar acciones para llevar un registro de incidentes y accidentes laborales, ciertamente el trabajo es un poco más profundo. Si bien es cierto que es necesario llevar un registro de incidentes y accidentes laborales, también es necesario que se investiguen dichos eventos.

El proceso de Investigación de incidentes y Accidentes Laborales es de suma importancia, puesto que permite precisar las causas que han originado tales eventos, entre otras cosas y es por ello que el Bar Restaurant El Hato C.A., en pro de mejorar cada día más en su proceso de Gestión de Seguridad ha diseñado el siguiente formato, especialmente para la Investigación Formal de Incidente y Accidentes de Trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

INFORME DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES Y ACCIDENTES DE TRABAJO

Fecha del accidente: _____

Incidente Accidente

Fecha de la investigación: _____

| DATOS DEL TRABAJADOR | | | | |
|----------------------|-----------|--------------|-------|---------------|
| NOMBRES | APELLIDOS | Nº DE CÉDULA | CARGO | Nº TELEFÓNICO |
| | | | | |

DESCRIPCIÓN DEL HECHO

CAUSAS DEL HECHO

INMEDIATAS (equipo o sustancia):

BÁSICAS (condición o acto inseguro):

ACCIONES RECOMENDADAS

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Estadísticas de accidentalidad del centro de trabajo

Siguiendo las directrices establecidas en las normativas legales vigentes, todo centro de trabajo debe publicar de forma mensual las estadísticas de accidentes laborales y enfermedades ocupacionales, entre otros aspectos, por tal motivo el Bar Restaurant El Hato C.A., cumplirá con ello, colocando dicha información en las Carteleras de Seguridad y Salud Laboral del centro laboral. La publicación de dichas estadísticas se debe hacer de forma reglamentaria los primeros cinco (5) días de cada mes.

Las estadísticas de accidentalidad se deben clasificar de acuerdo a la siguiente información:

- 1. Accidentes por tipo:** dentro, fuera o en trayecto.
- 2. Accidentes por área de trabajo:** en este caso particular para la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., para las siguientes áreas: Cuentas y Atención al Cliente, Logística, Administración y Ventas.
- 3. Accidentes por cargos:** en este caso, para los siguientes cargos: Asistente ejecutiva de cuentas, Jefe de Transporte, Recepcionista, Mantenimiento, Ejecutiva de Ventas, Mensajero, Vendedor (a), Asistente administrativo, Promotor (a) y Mercaderista.
- 4.** Accidentes según las lesiones ocasionadas o principales diagnósticos.
- 5.** Cantidad de accidentes por mes.

Además, semestralmente se deberán establecer comparativos entre períodos anteriores, por ejemplo: primer semestre del 2013 en contraste con el primer semestre del 2014. Igual para los segundos semestres de cada año. Al final de cada año se debe establecer un cuadro general donde se evidencie la relación de accidentes por mes con otros indicadores estadísticos que sean útiles para dicho estudio.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

PLAN DE MONITOREO Y VIGILANCIA DE LA UTILIZACIÓN DEL TIEMPO LIBRE DE LAS TRABAJADORAS Y LOS TRABAJADORES

Resumen

El plan de Monitoreo y Vigilancia de la utilización del tiempo libre de las trabajadoras y trabajadores consiste en desarrollar e implementar un sistema de vigilancia permanente, sistemático donde se considere: jornada de trabajo, horas extras laboradas, horas de descanso dentro de la jornada, días de descanso obligatorio, días de descanso obligatorio disfrutados efectivamente, días de descanso convencionales, días de descanso convencionales disfrutados efectivamente, número de días de vacaciones, número de días de vacaciones disfrutados efectivamente, que garantice la utilización del tiempo libre de las trabajadoras y los trabajadores, como la aplicación de los planes para la recreación y turismo como herramienta para fortalecer la calidad de vida.

Objetivos

- Garantizar la adecuada utilización del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras del Bar Restaurant El Hato C.A., con la finalidad de que cada uno de ellos pueda tener mejor calidad de vida.

Metas

- Establecer un Programa de Recreación para el disfrute de todos los trabajadores y trabajadoras del Bar Restaurant El Hato C.A.
- Lograr la participación de los trabajadores y trabajadoras en las diferentes actividades recreacionales organizadas por la empresa.

Alcance

El sistema de vigilancia y el Programa de Recreación que se desarrollan a continuación involucran a todo el personal del Bar Restaurant El Hato C.A.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Desarrollo del Plan

El Bar Restaurant El Hato C.A., consciente de la necesidad del disfrute del tiempo libre de sus trabajadores, coordinará en conjunto con el Comité de Seguridad y Salud Laboral, un programa de monitoreo y vigilancia de la utilización del tiempo libre de sus trabajadoras y trabajadores, con la finalidad de brindarles un desarrollo personal adecuado y una mejor calidad de vida. En este sentido, se desarrollarán un conjunto de actividades que contribuyan al desarrollo personal y mental del capital humano.

1. La empresa Bar Restaurante EL Hato C.A., conviene en establecer el siguiente horario de trabajo para sus trabajadores:

| ÁREA | HORARIO |
|----------------|---------|
| Administrativa | ---- |
| Operativa | ---- |

2. La empresa Bar Restaurante EL Hato C.A., conviene en no establecer jornadas de horas extras para sus trabajadores, salvo en casos eventuales y/o especiales, manteniendo los parámetros que establece la ley.
3. La empresa Bar Restaurante EL Hato C.A., otorga a sus trabajadores los días establecidos como feriados en la LOTTT y todos aquellos que la misma empresa fije a decisión propia.
4. Los trabajadores y trabajadoras del Bar Restaurant El Hato C.A., gozarán de su periodo vacacional, según lo establecido en el Art. 190 de la LOTTT.

Con la finalidad de hacer buen uso del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras del Bar Restaurant El Hato C.A., y de dar estricto cumplimiento a lo establecido a los basamentos legales mencionados anteriormente, se ha diseñado el siguiente formato que permitirá de algún modo tener un registro detallado sobre la duración de la jornada de trabajo, las horas extras; horas de descanso, días de descanso obligatorio, vacaciones, etc.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | |
|--|--|---------------|
|  RIF. J-00100616-8 | REGISTRO MENSUAL DE LA DISPOSICIÓN DEL TIEMPO DE LOS TRABAJADORES | PÁGINA |
| | | 1 de |

| | | | |
|----------------------|--|--|--|
| Fecha de elaboración | | | |
|----------------------|--|--|--|

| DATOS DEL TRABAJADOR (A) | | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------|
| Apellidos y nombres: | Nº cédula de identidad: | Fecha de nacimiento: | Edad: |
| Departamento : | Cargo: | Fecha de ingreso: | Horario de trabajo: |

| REGISTRO MENSUAL DE UTILIZACIÓN DE TIEMPO LIBRE | | | |
|---|--|---------------------------------------|--|
| Jornada de trabajo reglamentaria | | Nº horas trabajadas | |
| Horas extras reglamentarias | | Nº de horas extras trabajadas | |
| Horas de descanso establecidas | | Nº de horas descansadas | |
| Nº de días de descanso reglamentarios | | Nº de días descansados | |
| Nº de días de descanso convencionales | | Nº de días convencionales descansados | |
| Nº de días vacacionales del año en curso | | Nº de días vacacionales disfrutados | |
| Nº de días laborales del año en curso | | Nº de días laborados | |

El formato visualizado anteriormente, servirá como instrumento fundamental para la presentación de los informes trimestrales que el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo debe consignar ante el Instituto Nacional de Prevención Salud y Seguridad Laborales (INPSASEL), de acuerdo a los planes de vigilancia de la utilización del tiempo libre de los trabajadores y trabajadoras de la empresa.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

Control sobre la Jornada Laboral, horas extras, horas de descanso dentro de la jornada, días de descanso obligatorio y periodo vacacional

Con la finalidad de llevar un control estricto sobre el número de horas trabajadas por cada trabajador (a) dentro de la jornada, el control de asistencia, horas de llegada, horas de descanso y horas de salida, la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., instalará en la entrada; puerta de acceso principal del centro de trabajo, un dispositivo electrónico, para el control de asistencia, el cual registrará diariamente, si el trabajador asistió efectivamente en su jornada, hora exacta de llegada, hora de salida, hora de almuerzo o de descanso, etc. Para ello cada trabajador (a) al momento de llegar o salir de las instalaciones de la empresa, debe colocar su dedo pulgar derecho sobre una pantalla digital, la cual identificará de inmediato según la base de datos suministrada previamente, al trabajador (a) que se encuentre presente en ese momento.

Además este sistema de forma automática tomará fotos de ese trabajador o trabajadora cada vez que éste (a) active el sensor de huella digital. Como se dijo anteriormente, esto permitirá conocer entre otras cosas, la cantidad de horas laboradas efectivamente dentro de la jornada, si el trabajador (a) llego temprano o tarde, la hora en que sale de almuerzo y la hora en la que regresa. Finalmente, es necesario acotar que toda la información registrada por dicho dispositivo quedará grabada automáticamente en el sistema y podrá ser visualizada por los supervisores y encargados cuando así lo deseen. Es simplemente, un sistema similar al marcado por tarjeta.

Horas extras

Para el control de las horas extraordinarias, los trabajadores y trabajadoras de la empresa, deben llenar obligatoriamente la planilla para el control de las horas extras, siempre y cuando deban o deseen cumplir con tal jornada. Este registro se llevará en una hoja personalizada para cada trabajador, en donde se podrá visualizar mensualmente los días que se laboró horas extras y la cantidad de ellas. En la siguiente página, se presenta la planilla referida previamente.

De forma similar a como se establece para la publicación de los horarios de trabajo de acuerdo a lo establecido en el Art. 188 de la LOT, la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., de forma totalmente voluntaria conviene en publicar anualmente, en lugares visibles para los trabajadores, un calendario completo del año, donde se indiquen los días de descanso obligatorio reglamentarios y los que hayan sido declarados por la propia empresa.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CÓDIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | |
|--------------------------------|--|-------------|--|
| CONTROL DE HORAS EXTRAS | | PÁGINA 1 DE | |
| | | FECHA: | |

| DATOS DEL TRABAJADOR (A) | | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------|--------|---------------------|
| Apellidos y nombres: | Nº Cédula de identidad: | Unidad: | Cargo: | Horario de trabajo: |

| HORAS EXTRAORDINARIAS MENSUALES | | | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|----------------|----------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|
| Día | Día de la semana | Hora de inicio | Hora de finalización | Nº horas trabajadas | Actividad que realizaba | Firma del trabajador | Firma del supervisor |
| | | | | | | | |
| TOTAL HORAS EXTRAS DEL MES | | | | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Para el control efectivo de los periodos vacacionales de cada trabajador (a), la empresa ha diseñado la siguiente constancia, en la cual se indica que el trabajador (a) efectivamente ha tomado su periodo vacacional correspondiente al año. Tal instrumento se muestra a continuación:



RIF. J-00100616-8

Por medio de la presente, Yo, _____, portador de la Cédula de Identidad N° _____, siendo trabajador (a) activo (a) del **Bar Restaurant El Hato C.A.**, perteneciente al área de _____ y desempeñando el cargo de _____, declaro haber tomado satisfactoriamente los ____ días correspondientes al periodo vacacional según el **Art. 219** de la Ley Orgánica del Trabajo vigente y de acuerdo a la antigüedad que tengo en esta prestigiosa empresa.

El trabajador (a)

| | |
|--|----------------|
| | |
| | Pulgar derecho |

La empresa



| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO | PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

PLAN DE RECREACIÓN

Objetivo

Establecer un conjunto de actividades en las cuales el personal que labora en la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., pueda recrearse y distraerse en su tiempo libre, descanso y turismo social y así poder fortalecer la calidad de vida de cada uno de ellos.

Alcance

El programa que se desarrolla a continuación involucra todo el personal de la empresa Bar Restaurant El Hato C.A., y en algunos casos a los miembros familiares.

Desarrollo

La empresa Bar Restaurant El Hato C.A., en reconocimiento de la importancia de la salud física y mental de sus trabajadores y trabajadoras promoverá el aprovechamiento del tiempo libre dentro y fuera de sus instalaciones, para ello, se planificarán diferentes actividades, de carácter turístico, cultural, recreativo y deportivo, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el Instituto Nacional de Capacitación y Recreación de los Trabajadores (INCRET) y se ubicarán espacios físicos para el desarrollo de las mismas y con ello poder alcanzar efectivamente la recreación de todo el personal de la empresa. En este sentido, a continuación se presentan las actividades propuestas para el desarrollo de este plan:

| ACTIVIDAD | VIAJES / TURISMO |
|------------------|--|
| EMPRESA | Universal tours |
| FINALIDAD | Boletos aéreos, planes turísticos, etc. |
| CONTACTO | Joselin Navas: 0426-333.43.48 / joselinori@gmail.com |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | |
|------------------|---|
| ACTIVIDAD | RECREATIVO / DEPORTIVO |
| EMPRESA | Gimnasio Metropolis Gym |
| FINALIDAD | Ejercicios, salud, etc. |
| CONTACTO | http://metropolisgym.jimdo.com/ |

| | |
|------------------|---|
| ACTIVIDAD | ESPARCIMIENTO / CULTURAL |
| EMPRESA | Cines Unidos |
| FINALIDAD | Cine. |
| CONTACTO | http://www.cinesunidos.com |

| | |
|--|---|
| <p align="center">ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202</p> | <p align="center">REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral</p> <p align="center">Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana</p> <p align="center">Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz</p> |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

PLAN DE REGLAS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO Y SALUDABLE

Resumen

El plan que se presenta a continuación consiste en un sistema de información amplio y comprensible, para los trabajadores y trabajadoras, donde se establecen un conjunto de reglas, normas y procedimientos desde el punto de vista preventivo, correctivo y predictivo, para la correcta ejecución de las tareas y/o actividades que se llevan a cabo en la empresa, lo que contribuye al conocimiento de los procesos peligrosos y la forma de cómo protegerse de ellos.

Objetivos

- El propósito de crear normas internas, dentro de cada una de las áreas de la empresa consiste en establecer procedimientos de trabajo seguro para las diversas actividades que se llevan a cabo diariamente, con la finalidad de garantizar la seguridad física y moral de cada uno de los trabajadores, disminuyendo la ocurrencia de incidentes, accidentes laborales y enfermedades ocupacionales y con ello obtener mejoras sustanciales en los niveles de rendimiento de cada trabajador y por ende en su productividad.

Metas

- Prevenir la ocurrencia de incidentes, accidentes laborales y enfermedades ocupacionales.
- Obtener la ejecución eficaz y eficiente de cada actividad desarrollada por cada uno de los trabajadores.
- Que todos los trabajadores y trabajadoras conozcan los procesos peligrosos presentes en su área de trabajo y la forma de cómo deben protegerse de ellos.

Alcance

Aplica para todo el personal del Bar Restaurant El Hato C.A., incluyendo las cooperativas y contratistas que presten algún tipo de servicio a la organización y visitantes.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Desarrollo del Plan

Todo trabajador (a) sin excepción debe considerar y aceptar la presente normativa en materia de seguridad y salud, como parte de sus obligaciones de trabajo.

El cumplimiento de las normas es de carácter obligatorio y su desacato podrá ocasionar sanciones al trabajador (a) que puedan dar origen hasta su destitución del cargo, conforme a lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), y la Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y Trabajadoras (LOTTT).

NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

1. Del acceso a las instalaciones:

- a. Queda terminantemente prohibido el acceso de personal interno de la empresa como personas externas a la misma portando cualquier tipo de arma; blanca o de fuego.
- b. Los visitantes sólo podrán ingresar a las instalaciones de la empresa bajo la autorización exclusiva y responsabilidad del personal del área a donde éste se dirige.
- c. Todo el personal interno de la empresa debe portar obligatoriamente su carnet de identificación en un lugar visible, el cual certifique que presta servicios a la empresa. De lo contrario deberá anotarse en la lista de asistencia ubicada en la entrada principal, para dejar constancia de su ingreso al recinto.
- d. Todo trabajador (a) al momento de ingresar o salir de las instalaciones del canal debe mostrar el contenido de bolsos, coalas, maletines, carteras etc., con la finalidad de evitar robos, hurtos o el ingreso de armamentos.
- e. Cualquier equipo electrónico y/o de computación que sea ingresado a las instalaciones de la empresa tales como: cámaras digitales, computadoras portátiles (laptops) entre otros, deben ser mostrados al inspector de seguridad en la entrada principal, con la finalidad de llevar un reporte de los equipos ajenos que ingresan a la

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

empresa. Ningún trabajador (a) puede retirar equipos o materiales de la empresa sin previa autorización.

2. De los hábitos y prácticas en el trabajo:

a. Queda terminantemente prohibido:

- i. El consumo de bebidas alcohólicas o estimulantes ilícitos en los lugares de trabajo y adyacencias, así como la presencia de trabajadores (a) en estado de ebriedad durante la jornada laboral.
- ii. La ingesta y manipulación de alimentos fuera de las áreas destinadas para ello.
- iii. Fumar dentro de cualquier área de la empresa.
- iv. Correr por las instalaciones de la empresa, tales como: pasillos, escaleras u otras áreas comunes.
- v. La obstaculización de los equipos contra incendios, señalización, pasillos, entradas y salidas.

b. Recomendaciones al caminar:

- i. Circule siempre por su derecha en pasillos, escaleras y otras áreas de circulación de la empresa, con la finalidad de evitar tropiezos o choques con otras personas.
- ii. Esté atento mientras transita por las instalaciones, mire por donde camina, no corra, evite distracciones y mantenga distancias prudenciales ante objetos móviles.
- iii. Preste atención ante superficies irregulares, rampas, desniveles, suelos húmedos, mojados y/o resbaladizos.
- iv. Evite subir o bajar escaleras corriendo, tómese de los pasamanos cuando deba transitar por estas.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

v. Evitar pasar por debajo de sitios en los cuales se estén realizando trabajos.

c. Concentración en la actividad:

- i. Se debe prestar atención al trabajo y estar atento a lo que ocurre en su entorno, ya que la falta de atención es una de las principales causas de accidentes.
- ii. Evite el uso de audífonos y parlantes a volúmenes altos, el uso indiscriminado del celular y otros elementos distractores que puedan poner en riesgo su seguridad y la de los demás.

d. Actos inseguros:

- i. No manipule equipos o herramientas de trabajo que no conozca, sin autorización previa.
- ii. Se prohíbe el uso de herramientas e instrumentos de trabajo que estén defectuosos.
- iii. Evitar abrir puertas en forma brusca para prevenir golpes y tropiezos.

e. Deber de acatar:

- i. Todos los trabajadores y trabajadoras de la empresa obedecer las señales de advertencia, prohibición, obligación e información.
- ii. Todo trabajador (a) debe acatar la información suministrada por sus supervisores sea en el área de seguridad o en la ejecución de alguna actividad laboral, tales como: practicas adecuadas de trabajo, uso de equipos de protección personal, etc.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|---|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

f. Del personal calificado:

i. Por ningún concepto debe intentar manipular o controlar los sistemas eléctricos del centro de trabajo, salvo que sea personal calificado y autorizado para tales actividades. De igual forma, sólo el personal de mantenimiento, podrá efectuar reparaciones a las maquinarias y equipos del centro de trabajo.

g. De la notificación e información:

i. Comunicar ante el Comité de Seguridad y Salud Laboral cualquier amenaza o condición de trabajo inseguro presente en su puesto de trabajo o sus adyacencias.

ii. Notificar de inmediato cualquier incidente o accidente de trabajo ocurrido a sí mismo o a alguno de sus compañeros de trabajo, por más mínimos que estos sean.

iii. Si algún compañero de trabajo incurre en faltas o viola alguna de las normas establecidas, aconséjele acerca de los riesgos al cual se expone, y en caso de no atender a las recomendaciones, comunicar de inmediato al supervisor inmediato del área.

h. Del orden y limpieza:

i. Mantener en perfecto estado de orden, limpieza y pulcritud todas las áreas de la empresa, comenzando desde el propio puesto de trabajo hasta los pasillos, escaleras, baños u otras áreas comunes. Para ello:

1. No tire desperdicios en el piso, por el contrario colóquelos en las papeleras destinadas para ello.
2. Notifique cualquier desviación o irregularidad referente al tema, ante el personal de limpieza y/o mantenimiento (piso mojado,

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

objetos y otros desperdicios en el suelo, acumulación de basura, colapso de papeleras), para que se tomen los correctivos necesarios.

3. No coma dentro de su puesto de trabajo, hágalo en los espacios destinados para ello.

4. Elimine cualquier tipo de obstáculo presente en el área de trabajo para evitar el riesgo de tropezar y estrellarse contra los alrededores.

i. Preservación de medios e instrumentos de trabajo:

i. Conservar en buen estado el mobiliario de la empresa, así como demás bienes materiales.

j. De las normas básicas de salud e higiene:

i. Lavarse bien las manos en los siguientes casos:

- 1.** Antes de comenzar su jornada de trabajo.
- 2.** Antes de ingerir alimentos.
- 3.** Después de ir al baño.
- 4.** Cuando tenga sus manos visiblemente sucias.
- 5.** Al llegar a su casa.

ii. Si recientemente no se ha lavado las manos, mantenga las mismas alejadas de su boca y nariz principalmente, puesto que así se evitan posibles contactos con microbios u otros microorganismos presentes en su cuerpo.

iii. Mantenga sus uñas limpias y cortas.

iv. Tape su nariz cada vez que estornude.

v. Mantenga una adecuada higiene personal.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

vi. Mantenga su ropa limpia.

k. De las relaciones Interpersonales:

i. Por ningún motivo se debe iniciar, promover u organizar conflictos, peleas o juegos con los compañeros de trabajo u otras personas ajenas a la empresa.

ii. Todos los trabajadores deben mantener el buen comportamiento, seriedad y buenos hábitos de trabajo, así como el respeto para con sus compañeros de trabajo. Evite lenguajes ofensivos.

iii. Mantenga en todo momento un trato cordial y amable con todos los miembros de la empresa, con la finalidad de favorecer el clima de la organización.

l. De los Equipos de Protección Personal:

i. Utilizar los Equipos de Protección Personal (EPP), correspondientes a su actividad y cuando se requiera.

ii. Es responsabilidad de los trabajadores y trabajadoras velar por el buen uso de los Equipos de Protección Personal suministrados, así como de mantenerlos en buen estado.

m. Del uso de los Equipos contra incendio

i. Todo trabajador (a) debe informar al departamento encargado, sobre cualquier extintor portátil que haya sido usado, con la finalidad de que sea recargado a la brevedad posible.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

n. De los choferes y transportistas

- i.** Deben usar obligatoriamente el cinturón de seguridad, en el caso de los motorizados, deben usar lentes y casos; principalmente.
- ii.** Acatar las normas de tránsito terrestre y su reglamento, tales como: no exceder los límites de velocidad permitidos y no incurrir en actos negligentes e inseguros.
- iii.** Todo conductor y/o chofer de vehículo que trabaje para la empresa, debe portar obligatoriamente su respectiva documentación vigente para circular: certificado de salud, licencia de conducir del grado correspondiente, papeles del vehículo, etc.
- iv.** No está permitido conducir en estado de ebriedad ni bajo los efectos del alcohol o algún estupefaciente.

o. Otras misceláneas:

- i.** Es recomendable que cada trabajador (a), se encuentre familiarizado con la ubicación de los equipos contra incendio, así como las salidas de emergencia.
- ii.** Verifique el buen estado y funcionamiento de sus equipos y/o medios de trabajo antes de ser utilizados, tales como: herramientas manuales, material de oficina, escaleras provisionales, etc.

NORMAS DE SEGURIDAD PARA LAS OFICINAS

Aun cuando las oficinas son un ambiente aparentemente controlado, son muchos los factores que pueden comprometer la salud de las personas que allí laboran. Las afecciones que se presentan con mayor regularidad en estos espacios son: dolores de espalda, estrés, fatiga

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

visual, cansancio, irritación en los ojos, estornudos, resfríos, síndrome del túnel carpiano, dificultades respiratorias, cefalea, tensión arterial irregular, entre otras.

Con el propósito de minimizar las enfermedades y/o afecciones anteriormente expuestas y con ello evitar accidentes laborales en el área de las oficinas se establecen una serie de normativas, extraídas de la **Norma Venezolana COVENIN 2742**, “Condiciones ergonómicas en los puestos de trabajo en terminales con pantallas catódicas de datos” y de la **Norma COVENIN 2249**, “iluminancias en tareas y áreas de trabajo y del Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo y su reforma.

1. De las condiciones ambientales:

- a. La temperatura en las oficinas deberá mantenerse entre 21° C Y 23° C, con el objeto de garantizar la ejecución de las labores, sin perjuicio de la salud, manteniendo un ambiente confortable y adecuado, que contribuya a incrementar la productividad de los trabajadores (as).
- b. La iluminación artificial deben estar comprendidas entre 300 y 500 lux en la mesa de trabajo y entre 150 y 300 lux sobre la pantalla del computador. Se recomienda realizar las pruebas de luxometría en las oficinas.
- c. La distribución de la luz debe ser uniforme en el área de trabajo, evitándose en lo posible las sombras intensas que ocasionen la fatiga ocular del trabajador.
- d. En las oficinas deberá existir un volumen de aire no inferior a diez metros cúbicos por persona.

2. De los Equipos de Trabajo:

a. Equipos de computación:

- i. Cada trabajador (a) deberá ajustar el teclado y la pantalla a una posición adecuada, que le permita realizar su labor lo más

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|---|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

ergonómicamente posible, tratando siempre que ambos equipos estén colocados frente a su cuerpo, cumpliendo con lo siguiente:

Las pantallas y/o monitores no deberán situarse de espalda o de frente a las ventanas, puesto que el resplandor de la luz solar reduce la agudeza visual y produce fatiga ocular. Si es necesario deberán colocarse cortinas o persianas que minimicen tales efectos.

El teclado, deberá tener un ángulo de inclinación superior a 5 grados e inferior a 15 grados con respecto a la superficie horizontal.

ii. Todos los monitores catódicos, convencionales, deberán ser dotados de un protector antirreflejo, con la finalidad de proveer al usuario una visión confortable y protegerlo de las emisiones radiactivas emitidas por el equipo. Si esto no es posible, entonces se recomienda adquirir equipos nuevos de una tecnología avanzada que no sean dañinos para la salud del usuario, monitores LCD o Led.

iii. Las impresoras deberán instalarse en lugares adecuados, en forma tal que se eviten las vibraciones molestas emitidas por el equipo, con la finalidad de no interrumpir la labor de los trabajadores (as).

iv. Ubicar las impresoras y fotocopiadoras en lugares lo suficientemente ventilados, para evitar aumentos en los niveles de calor del lugar y sobrecalentamientos de los mismos equipos.

v. Si está utilizando un monitor de rayos catódicos y/o convencionales, luego de encender el mismo, espere varios minutos antes de iniciar su trabajo, mientras ocurre el proceso de precalentamiento, etapa en la cual existen variaciones considerables de luminancia que causan fatiga visual.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

3. De las distancias y posturas de trabajo:

- a. Todo trabajador (a) de procurar que la distancia existente entre el sistema ojo-documento y el sistema ojo-pantalla sean iguales, a fin de evitar los constantes cambios de enfoques, de tal manera que el usuario pueda observar de un lado a otro sin movimientos excesivos del cuello y la espalda.
- b. La distancia recomendada que debe existir entre el ojo y la pantalla del equipo, debe ser de 400 mm a 700 mm; esto es de 40 cm a 70 cm.
- c. Al trabajar con el teclado de la computadora, el trabajador deberá mantener las muñecas en una posición natural y recta, evitando doblarlas o colocarlas en ángulos con el propósito de prevenir la acumulación de tensiones en las mismas.
- d. Los trabajadores (a) deben mantener distancias mínimas de seguridad entre los diferentes elementos del medio donde trabajan, mobiliario y equipos, con la finalidad evitar tropiezos y golpes. Si lo anterior no es posible por las condiciones de espacio del lugar, se debe realizar una redistribución del área de trabajo.

4. Del mobiliario de trabajo:

a. Escritorios, mesas y sillas:

- i. Las mesas de trabajo deben ser amplias para permitir el fácil desarrollo de las actividades, y deben estar en concordancia con las dimensiones normalizadas: altura 0.68 m a 0.80 m, largo 1.60m, ancho 0.90m.
- ii. Deberá dotarse a todos los trabajadores (as) de sillas cómodas y confortables, a fin de disminuir la fatiga y los padecimientos derivados de una inadecuada postura corporal, éstas deben cumplir con las siguientes especificaciones:

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- Tener una base de cinco soportes con ruedas giratorias.
- Su altura deberá ser regulable entre 0.35m y 0.52m y deberán permitir que las manos queden a la altura del teclado con un ángulo de articulación entre el brazo y el antebrazo de 90 grados a 100 grados.
- Los bordes del asiento deben ser redondeados y su plataforma estar inclinada ligeramente hacia atrás (3 a 7 grados).
- El asiento y respaldo deben ser de un material antideslizante y antitranspirante.
- Disponer del adecuado soporte lumbar, el cual debe mantener la curvatura natural del hueco que se produce en la espalda.
- **Suave curvatura en cascada:** el borde de la silla alivia la presión sobre los vasos sanguíneos de los muslos y previene el entumecimiento de las piernas, los pies fríos y las venas varicosas. El borde delantero del asiento debe inclinarse suavemente hacia abajo y no debe presionar su muslo.
- No es necesario que las sillas sean muy acolchadas, puesto que al pasar el tiempo el mismo se adaptará a las malas posturas.
- Disponer de apoya brazos, dejando que la silla y no la parte superior de la espalda soporte el peso mientras se trabaja. En caso de que las sillas sean demasiado altas, se deberá contar con apoya pies.

iii. Los trabajadores no deben excederse en el uso de las sillas reclinables, evite inclinarse excesivamente hacia atrás con el fin de evitar caídas, además pueden resbalarse o romperse.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

b. Archivos, gabinetes y estanterías

- i.** No deben abrirse más de una gaveta de los archivos a la vez ya que el estante podría caer, como consecuencia del desequilibrio del centro de gravedad.
- ii.** Deben mantenerse las gavetas de los archivos y escritorios cerradas mientras no se estén utilizando.
- iii.** Al hacer uso de los archivos, deberá ubicarse el mayor peso en la gaveta inferior con el propósito de garantizar la estabilidad del mismo.
- iv.** Todo el mobiliario de trabajo, que se encuentre en malas condiciones: sillas, escritorios, mesas, archivos, etc., deberán ser cambiados o reparados de inmediato, en los casos que sea conveniente.

5. De los tiempos de trabajo y pausas de descanso:

- a.** Cuando la actividad frente al monitor de la computadora sea permanente, el trabajador (a) deberá establecer una pausa de quince minutos cada dos horas de trabajo continuo, realizando otro tipo de labor que le permita el descanso de sus ojos.
- b.** Trascorrido 45 minutos de trabajo continuo, el trabajador deberá colocar los brazos detrás de la cabeza y mantenerlo de esa manera por unos instantes, con el objeto de aliviar tensiones.

6. Del orden y limpieza:

- a.** Deberán mantenerse las áreas alrededor de los escritorios y puestos de trabajo en buenas condiciones de higiene y limpieza.
- b.** Deberán dotarse todos los puestos de trabajo de sus respectivas papeleras, las cuales deben ser colocadas debajo de los escritorios para evitar tropiezos y caídas.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

c. La limpieza de las oficinas debe efectuarse, siempre que sea posible, fuera de las horas de trabajo y se debe evitar diseminar polvo al ejecutarla. La basura y demás desperdicios se deben sacar frecuentemente para mantener siempre buenas condiciones en estos lugares.

d. Deberán mantenerse las áreas de las oficinas en orden y libres de obstáculos, evitando colocar cajas y cualquier otro objeto que impida el libre desplazamiento por las mismas.

e. No deberán colocarse debajo de los escritorios carpetas, cajas, o cualquier otro objeto, excepto papeleras, que impida el movimiento de las extremidades inferiores. Este espacio libre deberá ser de 600mm a 800mm (60 a 80 cm) de altura y 600mm (60 cm) de profundidad.

f. Procurar que la pantalla de los monitores esté siempre limpia de suciedades y huellas que provoquen reflejos.

g. Todas las ventanas donde penetre la luz solar deben conservarse limpias y libres de obstrucciones.

7. Del material de oficina:

a. No se deben dar otras utilidades a las herramientas de oficina para el uso que fueron destinadas.

b. Debe hacerse un buen uso de todos los instrumentos de trabajo (engrapadoras, tijeras, guillotinas, lápices, etc.) y colocarlos posteriormente en un lugar apropiado (portalápices o gavetas), a objeto de evitar accidentes.

8. De los accesorios de trabajo:

a. Deberá dotarse de porta documentos a los operadores que frecuentemente introducen datos en las computadoras.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

9. De la distribución del mobiliario y el espacio del lugar:

- a. Se debe diseñar el puesto de trabajo, así como la distribución de equipos, mobiliarios e instrumentos de trabajo en función de las características de cada trabajador (a) y de la actividad que éste (a) desarrolla.
- b. Siempre se deberá promover el trabajo fácil, es decir, que cada trabajador (a) pueda realizarlo con comodidad y permita cambios constantes de postura.

10. De los hábitos y prácticas en el trabajo:

- a. La realización de cualquier actividad que pueda ocasionar molestias tanto a los trabajadores como a personas extrañas deben llevarse a cabo fuera del horario de oficina.
- b. Evite sentarse o subirse encima de escritorios, mesas o archivadores.
- c. Evite sacar las gavetas bruscamente a fin de no descuadrar las mismas o desprenderlas de los rieles.
- d. Evite cualquier tipo de distracción en su puesto de trabajo, adyacencias o mientras está llevando a cabo sus actividades diarias. Evite el uso de audífonos a volúmenes altos, así como el uso indiscriminado del teléfono celular. Recuerde, una de las principales causas de la ocurrencia de accidentes, es la distracción.
- e. Si necesita tomar una carpeta de la parte superior de un archivo que no se alcanza, debe buscar una escalera y no usar la silla para montarse, puede ser peligroso.
- f. Si necesita usar gran cantidad de carpetas, no debe trasladar tantas que le dificulten la visibilidad, si es necesario debe hacerlo por partes a fin de evitar accidentes.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

g. Por último se recomienda, favorecer la alternancia de las tareas, sobre todo en aquellos trabajos que por su propia naturaleza sean de carácter repetitivo, monótono o rutinario.

11. De los sistemas eléctricos:

a. Equipos electrónicos y de computación

i. Todas las computadoras deben estar dotadas de un regulador de voltaje apropiado y de una buena conexión, ya que la sobrecarga o caídas de potencial no solo deterioran a los equipos sino que causan perturbación al usuario y es frecuente que por esta razón se pierda información y se repitan los procesos. Se recomienda la instalación de unidades UPS, para la protección de los equipos que lo requieran.

ii. Asegurarse de apagar los aparatos eléctricos como radios, computadoras, cafeteras, etc. al finalizar la jornada de trabajo.

iii. No manipule equipos que se encuentren en mal estado o averiados.

b. Del cableado

i. Se debe mantener una buena disposición del cableado de los equipos, preferiblemente mantenerlos canalizados, a fin de evitar posibles contactos con energía eléctrica.

ii. Evite la acumulación de cables debajo de las sillas y escritorios que pudiesen propiciar el contacto directo e indirecto con la energía eléctrica.

iii. Evite tirar o halar los cables de los equipos para desconectarlos.

iv. Estar atento de no tropezar el cableado que se encuentre en el piso.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

c. De los tomacorrientes

- i. Evite el uso excesivo de enchufes, conexiones múltiples y extensiones en un solo tomacorriente.
- ii. Notifique al personal encargado sobre el mal estado de algún tomacorriente u otro dispositivo que se encuentre averiado.

12. De los equipos contra incendios y salidas de emergencia

- a. Disponer de extintores portátiles cerca del área de trabajo, los cuales deben mantenerse en sitios de fácil acceso y libre de obstáculos haciendo las redistribuciones necesarias en aquellas oficinas que lo ameriten.
- b. Todo trabajador (a) debe tener conocimiento previo acerca del funcionamiento de extintores portátiles, en caso de emergencia.
- c. Las puertas y escaleras de emergencia sólo deben ser usadas en los casos de contingencia, no para el uso cotidiano.
- d. No deben obstaculizarse los equipos contra incendios, tales como: paños de manguera y extintores, de igual manera para las puertas y escaleras de emergencia.

NORMAS BÁSICAS PARA EL LEVANTAMIENTO MANUAL DE CARGAS

1. Antes de levantar la carga

- a. Como primer paso, se recomienda que se marque en la parte externa el peso en Kg de todas aquellas cargas que pesen más de 50 kg, con la finalidad de identificar rápidamente cuales cargas son pesadas y cuáles no son tan pesadas.
- b. Cerciorarse siempre del peso del objeto que tenga que desplazar, recordando que no deberá levantar más peso del que le permita la propia capacidad física, si es necesario debe tratar de contactar a otras personas que le ayuden a levantar y transportar los materiales en forma segura.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

c. Examine la carga para determinar cuál es la forma más cómoda y segura de levantarla.

d. Si el levantamiento se hará de forma individual, debe verificar si dicha acción se puede llevar a cabo a través de dispositivos mecánicos: tales como carretillas. En caso de que no se dispongan de tales medios, proceda a realizar el levantamiento manual de la carga, según como se indicará seguidamente.

e. Examine el piso o suelo en torno al objeto, a fin de eliminar estorbos u obstáculos que puedan ocasionar caídas y en consecuencia accidentes.

f. Verificar el peso exacto de la carga. El trabajador en ningún caso deberá cargar individualmente bultos u objetos con peso superior a 20 kg, de la misma forma, para las trabajadoras, el peso máximo permitido de forma individual será de 12 kg, en concordancia con lo establecido en la Norma Técnica para el Control en la Manipulación, Levantamiento y Traslado de cargas. No obstante, si el peso es superior a estos valores establecidos, se deberá realizar la carga en conjunto con otro trabajador (a).

g. En el supuesto caso de que el trabajador (a) si pudiese levantar la carga individualmente, el primer paso es identificar la ruta por la cual transportará la misma. Así como, considerar el tipo de material a trasladar, su cantidad y la distancia total de recorrido.

h. Observe las indicaciones del embalaje, donde se indican los posibles riesgos y las normas de manipulación (si las hubiera), y proceda según lo especificado por estas.

i. Verifique los lugares más cómodos o confiables por donde puede tomarse la carga.

j. Si es necesario, use los Equipos de Protección Personal tales como: guantes de carnaza y botas de seguridad, en el caso de que el objeto a transportar tenga aristas cortantes o tengan superficies rugosas. No se recomienda el uso de fajas lumbares, puesto que sólo da una sensación de seguridad, lo cual no existe, y hace que la persona que transporta la carga no se preocupe en la forma que debe levantar el peso, que es lo que realmente ayuda a no sufrir una lesión lumbar.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesisista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|---|---|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

2. Durante el levantamiento de la carga (inicio del levantamiento)

- a. Colocarse junto a la carga, en ambos lados, con un pié más adelante con respecto al otro, con el fin de proporcionarle una postura estable y equilibrada para el levantamiento.
- b. Agacharse doblando las rodillas de manera que la carga quede entre sus dos piernas (de ser posible), los pies deben quedar convenientemente separados para un buen equilibrio corporal y el mentón hacia adentro (sin flexionar demasiado las rodillas).
- c. Acérquese la carga tanto como sea posible al cuerpo.
- d. Mantenga la espalda tan recta como sea posible, no debe arquearse.
- e. Tome firmemente el objeto que va a levantar de manera que no se deslice. Coloque la carga de forma que se pueda elevar lo más cómodo posible. Si es necesario levántelo primero por un extremo donde pueda colocar la mano con firmeza. Acuérdesse que sus manos deben estar protegidas con guantes adecuados y sus pies calzados con zapatos de seguridad.
- f. Levante el objeto gradualmente, realizando la mayor parte del esfuerzo con los músculos de las piernas y procurando en todo momento que su espalda permanezca lo más recta posible. Mientras se está realizando el levantamiento, no se debe flexionar la espalda, los hombros deben mantenerse al mismo nivel y en la misma dirección de la cadera, los brazos deben permanecer extendidos y pegados al cuerpo.
- g. Si es necesario cambiar el agarre, hacerlo suavemente o apoyando la carga, ya que incrementa el riesgo.
- h. En caso de que el trabajador requiera cambiar de dirección con la carga, debe evitar contorsionar el cuerpo, girando para ello todo el cuerpo, incluso los pies.
- i. El trabajador deberá sujetar firmemente la carga con la palma de las manos y no con los dedos, ya que estos son débiles y pueden lesionarse.
- j. Trasladarse siempre en forma recta, no en zigzag, ni en retroceso.
- k. La descarga del material se hará en sentido inverso al realizado para la carga.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

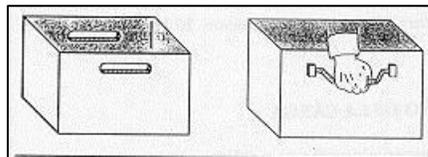
Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- l.** Si la carga se va a depositar sobre una altura superior al de los hombros debe apoyarla y luego retomar el movimiento.
- m.** Cuando se desee colocar un objeto en un sitio hacia adentro no hay que inclinarse hacia adelante. De ser posible hay que colocar la carga sobre el borde de la mesa o de la superficie y luego empujarla.
- n.** Al colocar la carga en un espacio reducido, primero apóyela sobre una arista, luego empújela y asegúrese de que quedo lo suficientemente firme como para no caerse.
- o.** Los materiales u objetos no deben arrojarse; si tal condición no se puede evitar hay que colocarlos de manera que no puedan golpear a otros trabajadores.
- p.** Si se mueve una carretilla en una pendiente hacia arriba hay que tirar de la misma; y empujarla si es de bajada.
- q.** Cuando se requiera cargar un objeto entre dos personas, cada una de ellas deberá cargar la misma porción, a fin de garantizar la estabilidad del material e impedir el sobreesfuerzo de uno de los trabajadores.
- r.** Cuando se transporte objetos largos y pesados entre dos personas, deberán hacerlo sobre el mismo hombro usando algún tipo elemento protector (pañó, tela o goma espuma) que funcione como hombrera improvisada para no lesionar el hombro.

3. A continuación se muestra de forma gráfica la forma como se debe realizar el levantamiento manual de carga

- a. Agarres de la carga
 - i. Agarre bueno

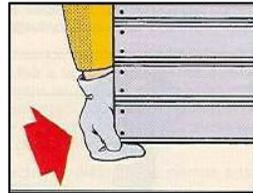
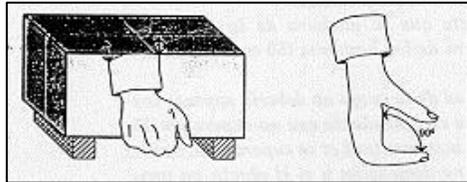


| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

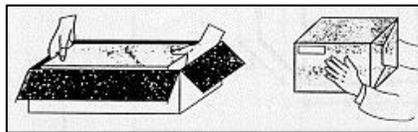
Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSION | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

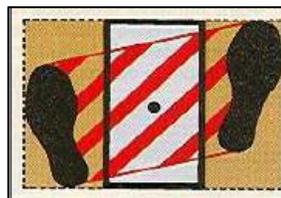
ii. Agarre regular



iii. Agarre malo



iv. Posición correcta de los pies



| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

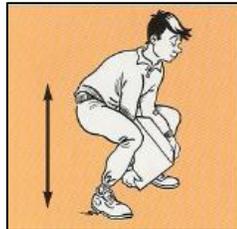
Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|---------------------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

v. Inclinación del tronco



ii. Levantamiento correcto



iii. Giro incorrecto del tronco



| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL MANEJO DE CARRETILLAS

1. Consideraciones generales

- a. Las carretillas serán utilizadas única y exclusivamente para lo que fueron creadas, en ningún caso se permitirá transportar personas sobre las mismas.
- b. Utilice los Equipos de Protección Personal necesarios para la manipulación de estos dispositivos, tales como: guantes de carnaza o similares, con la finalidad de proteger sus manos del roce continuo con los mangos de la carretilla y botas de seguridad para evitar golpes en sus pies y prevenir caídas.
- c. Sino dispone de los respectivos guantes, conserve sus manos limpias de grasa, agua o sudoración, con la finalidad de garantizar el mejor agarre de las manijas de la carretilla.

2. Antes de usarla

- a. Verifique el estado físico y de funcionamiento de los elementos que componen la carretilla, con la finalidad de detectar posibles averías o fallas que puedan originar accidentes.
- b. Verifique que no existan objetos u otro tipo de obstáculos en la vía por donde circulará con este dispositivo, a fin de evitar tropiezos.

3. De las Cargas

a. Distribución

- i. Distribuya los objetos más pesados en la parte inferior de la carretilla y los más livianos en la parte superior.

b. Capacidad máxima

- i. Evite sobrecargar la carretilla, no exceda los límites máximos de resistencia de la misma.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

ii. Limítese a equilibrar la carga y empujar la carretilla, ya que ésta debe soportar todo el peso.

iii. Evitar cargar la carretilla hasta una altura donde el operario pierda la visión de la trayectoria que debe seguir. Esto último puede ocasionar colisiones con estructuras u otras personas.

4. Dispositivos de seguridad

- a. Respete todas las protecciones y dispositivos que posean las carretillas.
- b. Asegure con bandas, cadenas, cintas u otro dispositivo todas aquellas cargas que sean voluminosas, evitando que el material se caiga de la carretilla y pueda golpear a algún trabajador.

5. Técnica de uso

- a. Mantenga los pies lo más alejado posible de las ruedas de la carretilla durante su trayecto.
- b. Evite parar la carretilla con los pies.
- c. Evite correr o caminar rápido mientras usa la carretilla.
- d. Durante la trayectoria, mientras se transporta algún tipo de carga, se debe tener mucha precaución en las esquinas o donde se presume que puedan salir repentinamente personas.
- e. Si está subiendo por una rampa haciendo uso de alguna carretilla, hágalo halando la misma, nunca empujándola. En caso contrario que se esté bajando, debe empujarse.

6. Ubicación final

- a. Ubique las carretillas en zonas estables que no obstaculicen el paso de personas o materiales.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

NORMAS PARA CUARTOS DE ALMACEN Y/O DEPOSITOS

1. Técnicas básicas de almacenamiento

- a. Evite realizar apilamientos desordenados, depositar objetos en sitios no destinados para ello y amontonamientos inadecuados de materiales que obstruyan puertas, pasillos u otras áreas comunes.
- b. Respete la capacidad de carga de los estantes.
- c. Evite el almacenamiento inadecuado de materiales en los estantes, cerciórese que las cargas hayan quedado lo suficientemente estables, con la finalidad de evitar caídas de objetos u otros materiales.
- d. Evitar obstaculizar el alumbrado del lugar con el mismo material almacenado.
- e. Inspeccione el material que va a almacena o transportar, con la finalidad de hallar cualquier elemento cortante y/o punzante, tales como: clavos, grapas, etc., que puedan lesionar al usuario. En caso de existir alguna condición peligrosa, se debe corregir de inmediato.

2. Identificación y Clasificación de materiales

- a. Clasifique todos los materiales que ingresan al área del almacén.
- b. Identifique los materiales que ingresan al área de almacén, etiquetándolos y corroborando en el caso que aplique, la información de seguridad de producto. Las etiquetas deben estar lo suficientemente visibles, con la finalidad de poder ubicarlos rápidamente.

3. Orden y limpieza

- a. El almacén y/o depósito de materiales debe mantenerse limpio y libre de obstáculos, por tanto el personal encargado de mantenimiento deberá realizar la limpieza de forma frecuente, retirar los desperdicios y no permitir en ningún caso la acumulación de los mismos.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

b. Elimine o traslade todos aquellos materiales que no estén cumpliendo alguna función específica y que por el contrario disminuyen el espacio y que pueden llegar a estorbar u obstaculizar el lugar.

4. Actos inseguros

a. Evite apoyarse, sentarse o pararse en los estantes, así como colocar objetos personales sobre los mismos.

5. De la estantería

a. Todos los estantes deben estar suficientemente asegurados y debidamente sujetos. Deben ser de buena calidad y deben mantenerse en óptimas condiciones.

6. De los equipos contra incendio del área

a. No debe obstaculizar el acceso a los equipos de protección contra incendios, tales como: extintores portátiles, paños de manguera y alarmas de emergencia.

NORMAS BÁSICAS PARA EL USO DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

1. Consideraciones generales

a. La empresa debe suministrar de forma gratuita los Equipos de Protección Personal (EPP) a todos los trabajadores y trabajadoras que se encuentren expuestos a condiciones de riesgos y de acuerdo a todas aquellas que sean inherentes a las actividades de trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

2. Uso y Mantenimiento

- a. Es obligatorio el uso de los Equipos de Protección Personal (EPP), cuando existan riesgos asociados a las actividades a desarrollar por el trabajador (a), que no hayan podido evitarse o limitarse suficientemente.
- b. Los trabajadores (as) deben mantener en buenas condiciones los Equipos de Protección Personal (EPP) que se les haya entregado, así mismo serán responsables del mantenimiento y cuidado de los mismos.
- c. Los Equipos de Protección Personal (EPP) deben ser usados exclusivamente en el trabajo, y deben mantenerse en perfectas condiciones de uso.
- d. Los Equipos de Protección Personal (EPP), deben ser llevados o sujetados por el trabajador y utilizados de la forma prevista por el fabricante, y debe ser elemento de protección para el que lo utiliza, no para la protección de ajenos.
- e. Cuando los Equipos de Protección Personal (EPP) sean de uso común, deberán esterilizarse cada vez que se pasen de un trabajador a otro, para evitar que sirvan de vehículo de contagio de enfermedades.

3. Consideraciones especiales

- a. Para aquellos trabajadores que utilicen lentes correctivos y requieran protección visual complementaria, deben solicitarse a los proveedores gafas especiales que puedan ser colocadas sobre los anteojos habituales de uso.

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE ESCALERAS PORTÁTILES

1. Prohibiciones

- a. Usar escaleras que se encuentren en mal estado, peldaños dañados o que hayan sido reparados de forma improvisada.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO | PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- b. Usar escaleras de metal en lugares donde se sospeche o pueda haber contacto eléctrico, como por ejemplo en el cuarto eléctrico.
- c. Usar las escaleras para otra función que no sea acorde a la cual fue diseñada.

2. Colocación

- a. La distancia de la base de una escalera a la pared, no debe ser mayor que un cuarto de la longitud de la escalera, que se encuentra apoyada desde la base a la parte superior de la pared.

3. Técnica de uso

- a. Se debe subir la escalera de cara a ella, nunca de espaldas.
- b. Al subir una escalera procure no llevar nada en las manos que le impida sujetarse adecuadamente, si lleva herramientas consigo, trate de llevarlas en un portaherramientas o bolso.
- c. Mantener en todo momento ambos pies sobre los escalones.
- d. Evitar pararse en los dos últimos escalones superiores de una escalera tipo tijera.
- e. Evitar tratar de alcanzar algún objeto o material que se encuentre a mayor distancia y que no se encuentre a su alcance, mientras esté sobre alguna escalera.
- f. Evitar mover o extender las escaleras mientras haya personal sobre ellas, así como se prohíbe que estén dos operarios sobre la misma. No se deben exceder los límites de resistencia de los materiales.

4. Ubicación y Señalización

- a. No coloque las escaleras en sitios inadecuados que obstaculicen el paso de materiales o personas. Las mismas deberán tener la ubicación adecuada para ser almacenadas.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

b. Si se está trabajando con escaleras en pasillos o áreas comunes, se debe cercar la zona debidamente y colocar la señalización requerida a efectos de advertir que hay personal de mantenimiento que está trabajando.

NORMAS BÁSICAS PARA EL MANEJO DE VEHÍCULOS PARTICULARES, AUTOMÓVILES Y MOTOCICLETAS

1. Documentación

- a. Todo conductor debe poseer la siguiente documentación vigente, para poder conducir:
- i. Licencia de conducir del grado correspondiente al tipo de vehículo.
 - ii. Certificado de salud.
 - iii. Carnet de circulación.
 - iv. Documentos de propiedad del vehículo.
 - v. Autorización escrita, firmada y sellada por parte de la empresa que haga constar que efectivamente el trabajador (a) está autorizado (a) para el manejo del vehículo, como los fines corporativos o laborales.

2. De la práctica del manejo

a. Aspectos generales

- i. Debe acatar los lineamientos establecidos en la Ley de Tránsito Terrestre y su Reglamento.
- ii. Evite infracciones, multas o algún tipo de sanción por negligencia o imprudencia al conducir.
- iii. Utilizar los vehículos de la empresa, exclusivamente para las actividades relacionadas con el trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

b. Antes de manejar

- i. Haga una revisión exhaustiva del vehículo, verificando si existe alguna desviación que pueda ocasionar el mal funcionamiento del mismo. Revise el estado de los cauchos, niveles de aceite y de agua, cantidad de gasolina de la que dispone, aire acondicionado, etc.
- ii. Colóquese el cinturón de seguridad y manténgalo puesto durante todo el trayecto, de igual manera para otros pasajeros que lo acompañen.
- iii. No conduzca si presenta cansancio, mareos o está bajo los efectos de algún medicamento que pueda producirle somnolencia o que puedan reducir el nivel de reflejos en uno o más sentidos.
- iv. No conduzca bajos los efectos del alcohol.

c. Mientras maneja

i. Concentración

1. Es necesario que los conductores se encuentren atentos al momento de manejar, con la finalidad de evitar accidentes, anticipar el peligro y las imprudencias cometidas por otros conductores.
2. Esté atento a las señales de tránsito y tenga mucha precaución en los pasos peatonales, zonas escolares y salidas de vehículos.

ii. Elementos distractores

1. Evite escuchar música con excesivo volumen mientras maneja, ya que esto distrae y evita que se esté atento ante cualquier eventualidad en la vía.
2. Evite el uso de equipos o dispositivos electrónicos que distraigan su atención.
3. Evite el uso de los celulares mientras maneja, ni siquiera para leer o mandar mensajes de texto. Si debe realizar o atender una llamada use manos libres. En última instancia, deténgase y manipule su equipo móvil.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- iii. Mantenga una velocidad prudencial y evite exceder la misma, no corra.
- iv. Respetar los sentidos de circulación y demás señalizaciones viales.
- v. Mantenga una distancia prudencial con respecto a los vehículos delanteros y laterales, no se acerque demasiado y aumente dicha distancia en el caso que se traslade en algún vehículo pesado o en condiciones lluviosas.
- vi. Evite frenar de forma violenta.
- vii. No adelante a otro vehículo en cualquiera de las situaciones siguientes: curvas, vías estrechas o en reparación, cruces, áreas congestionadas o por la derecha de otro vehículo.
- viii. Evite cambiarse de canal en túneles y avenidas, excepto de ser muy necesario. Si debe cambiarse de canal, use las luces de cruce.

3. De los Equipos y Dispositivos de Seguridad

a. Todos los vehículos deben estar dotados con los siguientes equipos de seguridad:

- i. Extintor portátil contra incendios.
- ii. Bolso con herramientas.
- iii. Una linterna con dos pares de pilas de repuesto.
- iv. Un Triángulo de seguridad.
- v. Cauchos de repuesto en buen estado.
- vi. En el caso de las motos: las mismas deben disponer de una maleta trasera donde se tenga: un bolso pequeño con herramientas, una linterna con suficientes baterías y un pequeño triángulo de seguridad.

b. Los motorizados deben usar obligatoriamente: casco de seguridad, lentes, guantes, calzado especial anti resbalante y un poncho o impermeable en el caso de clima lluvioso.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

4. De las inspecciones y el Mantenimiento del vehículo

- a. Realice inspecciones periódicas al vehículo, con la finalidad de detectar posibles fallas en su funcionamiento. Entre las revisiones recomendadas: Estado de los cauchos, niveles de aceite y de agua, cantidad de gasolina de la que dispone, aire acondicionado, etc. Finalmente si detecta alguna irregularidad, debe reportarlo de inmediato a fin de que se le haga la reparación, ajuste y mantenimiento.
- b. Mantenga el vehículo en perfectas condiciones tanto de latonería, pintura y mecánica en general.

NORMAS BÁSICAS PARA EL BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS

1. Todos los medicamentos, deben estar rotulados e identificados con sus características y respectiva fecha de vencimiento.
2. El botiquín debe contener una lista de medicamentos en existencia y su principal uso, las cuales deben ser actualizadas cada vez que se utilice un medicamento de estos.
3. Se deben conocer las reacciones adversas posibles y contra indicaciones de cada medicamento. Para evitar la automedicación es conveniente consultar a un especialista acerca de cómo tratar dolores, heridas, traumatismos, etc.
4. Lave, desinfecte y deje secar por completo cualquier instrumento tomado del botiquín de primeros auxilios que haya sido usado y guárdelo en el sitio donde estaba.
5. Mantenga dentro del botiquín una pequeña lista de los teléfonos necesarios en caso de emergencias.
6. De acuerdo con la Norma COVENIN 3478:1999 “El botiquín de primeros auxilios no debe contener medicamentos para administración oral”.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

NORMAS BÁSICAS A CUMPLIR PARA LOS TRABAJOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Con el fin de mantener los lugares de trabajo limpios y ordenados, se establecen las siguientes normas básicas para la limpieza de las áreas de trabajo:

1. Del personal de limpieza

a. Equipos de Protección Personal (EPP)

i. El personal encargado de la limpieza, obligatoriamente debe usar los Equipos de Protección Personal (EPP), mientras desarrolle sus actividades de mantenimiento, tales como: uniforme de trabajo, guantes de neopreno, botas plásticas impermeables, lentes de seguridad, mascarillas, etc.

b. De la manipulación de productos de limpieza:

i. El personal de mantenimiento debe manipular adecuadamente los productos de limpieza e higienización usados durante su trabajo, evitando en todo caso, dejar recipientes abiertos o en lugares inadecuados.

ii. No mezcle distintas sustancias de limpieza, acate siempre las advertencias de la etiqueta del producto, realizadas por el fabricante.

iii. No utilice otros recipientes para transvasar o verter productos o sustancias de limpieza.

iv. Verifique que los recipientes de los productos de limpieza que ya uso, se encuentren herméticamente cerrados.

c. Del almacenamiento de productos de limpieza

i. Los productos de limpieza deben ser almacenados en estantes cerrados o en los cuartos de aseo destinados para ello, asimismo deben ser almacenados de acuerdo a sus características, los mismos deben agruparse de acuerdo a parámetros similares, ácidos con ácidos, bases con bases, evitando así cualquier tipo de reacción o riesgo químico.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

ii. Los gabinetes que contengan almacenados productos químicos, deben contener las respectivas hojas de datos de seguridad de cada producto, las cuales deben ser visibles para el personal de limpieza que manipula tales compuestos.

2. Del procedimiento de limpieza

- a. Verificar y preparar los productos de limpieza a utilizar.
- b. Utilice siempre sus equipos de protección personal, antes, durante y hasta después de finalizar la actividad.
- c. Asegúrese que el área de trabajo se encuentra despejada de obstáculos.
- d. Antes de iniciar, advierta a todos los presentes sobre la actividad que usted va a realizar.
- e. Señalice el área donde realizará la actividad, colocando la señalización desplegable correspondiente (caballete amarillo), de modo de evitar que las personas se acerquen al área donde está trabajando o tomen sus precauciones.
- f. Si observa que alguna persona se acerca al lugar adviértale de manera adecuada utilizando un lenguaje respetuoso y claro sobre los riesgos de la actividad que realiza y solicítele de la misma manera que desvíe su transitar en otra dirección.
- g. Desarrolle sus actividades de limpieza de la forma prudente posible, sea precavido y evite actos inseguros.
- h. Preste atención en todo momento a la actividad que realiza, en especial tenga cuidado con superficies irregulares u objetos punzo cortantes que le pudieran originar algún tipo de lesión.
- i. Evite derramar algún tipo de líquido o sustancia en las zonas aseadas que pueda entrar en contacto con alguna persona que circule por el lugar.
- j. No introduzca sus manos en lugares donde no alcance a ver su interior.
- k. Si debe movilizar algún objeto o mueble para limpiar, hágalo cuidadosamente, evitando movimientos bruscos, esfuerzos excesivos o algún otro que pueda originarle algún accidente.
- l. Utilice los medios de trabajo adecuados para llevar a cabo sus actividades. Si no están completos infórmele de inmediato a su supervisor.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- m.** Evite diseminar o propagar el polvo de los equipos que limpia, puesto que esto pudiese generar alergias y estornudos en los trabajadores y trabajadoras del área.
- n.** Velar por la correcta disposición de desperdicios y desechos comunes acumulados durante la actividad de mantenimiento realizada.
- o.** Antes de finalizar su actividad, debe verificar que todo esté en orden y limpio.
- p.** Retirar del área todos los implementos de mantenimiento.
- q.** Luego de finalizada la actividad retirarse cuidadosamente los Equipos de Seguridad y/o Protección Personal y desechar aquellos que sean de uso desechable.
- r.** Al finalizar la actividad lave bien sus manos con agua y jabón.

NORMAS PARA LA HIGIENE CORRECTA DE LAS MANOS

1. Cuando debe lavarse las manos

- a.** Lavarse bien las manos con agua y jabón, previo al inicio de sus actividades laborales y en los siguientes casos:
 - i.** Antes de ingerir alimentos.
 - ii.** Después de ir al baño.
 - iii.** Cada vez que sus manos se encuentren visiblemente sucias.

2. Técnica para el lavado correcto de las manos con agua y jabón común

- a.** Moje sus manos con suficiente agua.
- b.** Coloque suficiente cantidad de jabón sobre la palma de sus manos para cubrir las mismas.
- c.** Frote suavemente las palmas de sus manos entre sí.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- d.** Frote la palma de su mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando sus dedos y viceversa.
- e.** Retire cualquier tipo de suciedad presente en la parte interior de sus uñas y para ello puede hacer uso de las demás uñas de sus manos para extraer las partículas presentes.
- f.** Frote nuevamente las palmas de sus manos entrelazando sus dedos.
- g.** Frote el dorso de los dedos de su mano derecha con la palma de la otra mano, agarrándose los dedos y viceversa.
- h.** Frote los pulgares de sus manos haciendo movimientos de rotación.
- i.** Frote la punta de los dedos de su mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo movimientos de rotación y viceversa.
- j.** Enjuague sus manos con agua, hasta tanto retire todas las partículas de jabón en ellas.
- k.** Seque bien sus manos utilizando toallas desechables.
- l.** Desarrolle la técnica referida previamente para el aseo de sus manos durante un tiempo aproximado de 40 a 60 segundos.
- m.** Finalizada la técnica, cierre la llave del grifo o lavamanos haciendo uso de papel higiénico y en última instancia con toallas.

NORMAS DE SEGURIDAD MIENTRAS SE ENCUENTRA EN LA VÍA PÚBLICA

1. Mientras camina

- a.** Procure mirar por dónde camina y esté atento mientras se desplaza sobre superficies irregulares tales como huecos, alcantarillas, suelos húmedos o resbaladizos, entre otros, los mismos pueden causarle un accidente.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- b.** Cruzar por calles o avenidas haciendo uso del rayado peatonal y únicamente cuando el semáforo esté en rojo. De igual forma esté atento al momento de cruzar, recuerde que algunos vehículos no respetan las señales viales.
- c.** Si por el lugar donde transita no existe rayado, cruce sólo por las esquinas. Nunca a mitad de la cuadra o avenida.
- d.** Si se encuentra en una calle, cruce ésta solo si no se aproxima algún vehículo. De igual forma, no intente cruces temerarios o corriendo.
- e.** Evite cualquier tipo de distracción mientras transita por la vía pública. Esté atento ante cualquier evento que pueda ocurrir y atentar contra su seguridad.
- f.** No usar el teléfono celular u otros dispositivos electrónicos cuando circula por la vía pública.
- g.** Evite portar prendas de vestir llamativas, objetos de gran valor o grandes cantidades de dinero mientras transita por la vía pública.
- h.** Evitar conflictos con terceras personas en la vía pública o sus adyacencias.
- i.** Si es víctima de un asalto mantenga la calma. En ningún caso debe enfrentarse a los asaltantes.
- j.** Si debe hacer uso de escaleras mientras transita por la vía pública, procure sujetarse debidamente del pasamanos, si no los posee, baje cuidadosamente y así evita posibles caídas.

2. Mientras hace uso del transporte público

- a.** Evite el uso de moto taxi como medio de transporte.
- b.** Al solicitar la parada en una unidad de transporte público, esperar que ésta se detenga, nunca baje cuando la misma continúe en movimiento.
- c.** Evite lanzarse y/o bajarse bruscamente de la unidad de transporte público.
- d.** No hacer uso del transporte público a su máxima capacidad.
- e.** Evite trasladarse en las cercanías de las puertas de acceso de unidades de transporte público, con el fin de evitar posibles caídas.
- f.** Procure acceder a las unidades de transporte público solo en las paradas destinadas para ello.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

g. Utilice pasamanos u otros medios sujetadores destinados para tal fin siempre y cuando deba mantenerse de pie durante el traslado en la unidad de transporte.

3. Mientras conduce automóviles y/o motocicletas

- a.** Use el cinturón de seguridad siempre que conduzca.
- b.** En el caso de los motorizados, utilice obligatoriamente: Casco, guantes y lentes.
- c.** No conduzca si presenta cansancio, mareos o está bajo los efectos de algún medicamento que pueda producirle somnolencia o que puedan reducir el nivel de reflejos en uno o más sentidos. De igual manera, no debe conducir bajo los efectos del alcohol.
- d.** Evite el uso de equipos o dispositivos electrónicos que distraigan su atención.
- e.** Esté atento a las señales de tránsito y tenga mucha precaución en los pasos peatonales, zonas escolares y salidas de vehículos.
- f.** Evite exceder los límites de velocidad establecidos por la Ley de Transporte Terrestre y su Reglamento.
- g.** Respetar los sentidos de circulación y demás señalizaciones viales.
- h.** Mantenga una distancia prudencial del vehículo delantero y/o lateral y evite frenar violentamente.
- i.** No adelantar a otro vehículo en cualquiera de las situaciones siguientes: curvas, vías estrechas o en reparación, cruces, áreas congestionadas o por la derecha del otro vehículo.
- j.** Evite cambiarse de canal en túneles y avenidas excepto de ser muy necesario.
- k.** Realice periódicamente mantenimiento preventivo a su vehículo tales como: revisión de frenos, cambio de aceite, revisión de cauchos, etc.
- l.** Procure disponer en su vehículo: un extintor portátil, una linterna, un bolso de herramientas y un triángulo de seguridad ante la ocurrencia de cualquier eventualidad.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Negligencia o falta de interés en la realización de las funciones encomendadas

Según el tipo de labor que corresponda al trabajador, la negligencia podrá ser, según la gravedad, motivo para amonestación por escrito, cuya comunicación constituirá un elemento de prueba en caso de hacerse necesario el despido posterior, si la negligencia es de gravedad tal que pueda causar un daño irreparable al patrono, se deberá proceder de inmediato al despido o una calificación del mismo. Cuando un trabajador incurre en alguna de las causales de la calificación de despido, previstas en la **LOTTT**, se deberá proceder de inmediato a obtener las pruebas demostrativas de la falta cometida y realizar el despido; en caso de que no se proceda en este sentido, se deberá amonestar por escrito al trabajador, a fin de dejar constancia en su expediente de los antecedentes de conducta, los cuales, aun cuando, transcurrido un lapso prudencial de tiempo, no pueden ser utilizados como fundamento de despido, si pueden ser un indicio de cualquier causa posterior o incidirá en sus promociones, aumentos salariales, u otorgamiento de beneficios o cualquier otro estímulo.

Los Diez Mandamientos de Seguridad

1. Siga las instrucciones, si no sabe, pregunte.
2. Notifique las condiciones inseguras.
3. Ayude a mantener el orden y la limpieza.
4. Utilice las herramientas de trabajo asignadas.
5. Comunique cualquier lesión, solicite primeros auxilios.
6. Utilice, ajuste o repare los equipos de trabajo, solo cuando esté autorizado.
7. Use el equipo protector suministrado, vista ropa apropiada y en buenas condiciones.
8. No haga bromas pesadas.
9. Cuando levante algo, haga el esfuerzo con las piernas, solicite ayuda si es necesario.
10. Obedezca todas las normas de Seguridad y Salud Laboral.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

PLAN DE DOTACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y COLECTIVA

Resumen

El Bar Restaurant El Hato C.A., en cumplimiento del deber general de prevención, protección de la vida y la salud en el trabajo, establece políticas y ejecuta acciones que permiten el control total de las condiciones inseguras e insalubres de trabajo, estableciendo como prioridad el control en la fuente u origen. En caso de no ser posible, se deberán utilizar las estrategias de control en el medio y controles administrativos, dejando como última instancia y cuando no sea posible la utilización de las anteriores estrategias o como complemento de las mismas la utilización de Equipos de Protección Personal (EPP) de acuerdo a los procesos peligrosos existentes, en concordancia, a lo establecido en el artículo 62 de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo publicada en Gaceta Oficial N° 38.236, del 26 de julio de 2005.

Objetivos

- Los equipos de protección individual deberán utilizarse cuando los riesgos no se puedan evitar o no puedan limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización del trabajo.
- Adecuar los equipos de protección personal (EPP) a los riesgos de los que haya que protegerse, sin suponer de por sí un riesgo adicional.
- Los EPP responderán a las condiciones existentes en el lugar de trabajo.
- Tener en cuenta las exigencias ergonómicas y de salud del trabajador.
- Adecuarse al portador, tras los necesarios ajustes.

Metas

- Dotar al trabajador con el EPP necesario para evitar daños a su salud.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- Proporcionar al trabajador los implementos de trabajo que le ofrezcan comodidad y seguridad de acuerdo con las normas de ergonomía.
- Establecer el EPP adecuado para la tarea específica a realizar.

Alcance

El plan de dotación de equipos de protección personal y colectiva tiene aplicación sobre todos el personal del Bar Restaurant El Hato C.A., sea nuevo ingreso o personal con tiempo en la organización, sin detrimento de su nivel jerárquico.

Desarrollo del plan de Dotación de equipos de protección personal y colectiva

- a. El Bar Restaurant El Hato C.A., suministrará los equipos de protección personal, que deben reunir las siguientes condiciones:
 - i. Dar adecuada protección particular para lo cual fue diseñado.
 - ii. Ser confortable cuando lo usa una trabajadora o trabajador.
 - iii. Ajustarse cómodamente sin interferir en los movimientos naturales del usuario.
 - iv. Ser resistentes.
 - v. Ser de fácil aplicación de medidas antisépticas que no les deterioren y de fácil limpieza dependiendo de sus características.
 - vi. Llevar la marca de fábrica a fin de identificar su fabricante, su descripción y sus especificaciones técnicas.
 - vii. Los equipos de protección personal deberán estar certificados de acuerdo a las normas establecidas para brindar la protección requerida.
 - viii. Todos los EPP, obligatoriamente deben suministrarse con un folleto informativo elaborado por el fabricante. Dicho folleto informativo es un elemento de gran relevancia desde el punto de vista preventivo, en tanto en cuanto constituye el vehículo comunicativo entre el fabricante y el usuario final. En él se recogerán elementos tan importantes como

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

explicación de las marcas que lleve el EPP, indicación de límites de uso del equipo, especificación de los niveles de riesgo para los que está previsto, etc. En consecuencia, dicho documento debe constituir uno de los pilares básicos en el proceso de selección del EPP.

La dotación de los equipos de protección personal sólo se realizará previo análisis de los procesos peligrosos y acciones sobre la fuente, que permita la búsqueda de equipos con especificaciones técnicas que cumplan con los niveles de protección requeridos.

La dotación de los equipos de protección personal a utilizar en cada área de trabajo, se realiza tomando en consideración las normas venezolana COVENIN, tal como la Norma COVENIN 2237:1989 “Ropa, equipo y dispositivos de protección personal. Selección de acuerdo al riesgo ocupacional”, o la Norma COVENIN 2742 “Condiciones ergonómicas en los puestos de trabajo en terminales con pantallas catódicas de datos que establece las condiciones ergonómicas en los puestos de trabajo en terminales con pantallas catódicas de datos”. También deben considerarse las recomendaciones que dan los fabricantes con lo cual se establece los criterios para la periodicidad de las dotaciones de los equipos de protección personal.

Las trabajadoras y los trabajadores, participarán activamente a través del comité de seguridad y salud en el trabajo, en la selección de los equipos de protección personal, conjuntamente con el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo o con el personal a cargo de dicho proceso.

El Bar Restaurant El Hato C.A., llevará un registro sistematizado, dejando constancia por escrito de la entrega y recepción de los mismos.

Equipos de protección personal (EPP)

1. Ropa de trabajo: Pantalón, camisa, etc.

1.1. Riesgos a cubrir: Proyección de partículas, salpicaduras, contacto con sustancias o materiales calientes, condiciones ambientales de trabajo.

1.2. Requisitos Mínimos

1.2.1. Ser de tela flexible, que permita una fácil limpieza y desinfección y adecuada a las condiciones del puesto de trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

1.2.2. Ajustar bien al cuerpo del trabajador, sin perjuicio de su comodidad y facilidad de movimientos.

1.2.3. Siempre que las circunstancias lo permitan, las mangas deben ser cortas y cuando sean largas y ajustar adecuadamente.

2. Protección craneana: Cascos, capuchones, etc.

2.1. Riesgos a cubrir: Caída de objetos, golpes con objetos, contacto eléctrico, salpicaduras.

2.2. Requisitos Mínimos

2.2.1. Ser fabricados con material resistente a los riesgos inherentes a la tarea, incombustibles o de combustión muy lenta.

2.2.2. Proteger al trabajador de las radiaciones térmicas y descargas eléctricas.

2.2.3. Eliminar o reducir en lo posible, elementos adicionales como bolsillos, bocamangas, botones, partes vueltas hacia arriba, cordones y otros, por razones higiénicas y para evitar enganches.

2.2.4. No usar elementos que puedan originar un riesgo adicional de accidente como ser: corbatas, bufandas, tirantes, pulseras, cadenas, collares, anillos y otros.

2.2.5. En casos especiales debe ser de tela impermeable, incombustible, de abrigo resistente a sustancias agresivas, y siempre que sea necesario, se dotar al trabajador de delantales, mandiles, petos, chalecos, fajas, cinturones anchos y otros elementos que puedan ser necesarios.

3. Protección ocular: Antiparras, anteojos, máscara facial, etc.

3.1. Riesgos a cubrir: Proyección de partículas, vapores (ácidos, alcalinos, orgánicos, etc.), salpicaduras (químicas, de metales fundidos, etc.), radiaciones (infrarrojas, ultravioletas, etc.).

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

3.2. Requisitos Mínimos

3.2.1. Tener armaduras livianas, indeformables al calor, ininflamables, cómodas, de diseño anatómico y de probada resistencia y eficacia.

3.2.2. Cuando se trabaje con vapores, gases o aerosoles, deben ser completamente cerradas y bien ajustadas al rostro, con materiales de bordes elásticos.

3.2.3. En los casos de partículas gruesas deben ser como las anteriores, permitiendo la ventilación indirecta.

3.2.4. En los demás casos en que sea necesario, deben ser con monturas de tipo normal y con protecciones laterales, que puedan ser perforadas para una mejor ventilación.

3.2.5. Cuando no exista peligro de impacto por partículas duras, pueden utilizarse anteojos protectores de tipo panorámico con armazones y visores adecuados.

3.2.6. Deben ser de fácil limpieza y reducir lo menos posible el campo visual.

3.2.7. Las pantallas y visores deben libres de estrías, ralladuras, ondulaciones u otros defectos y ser de tamaño adecuado al riesgo.

3.2.8. Se deben conservar siempre limpios y guardarlos protegiéndolos contra el roce.

3.2.9. Las lentes para anteojos de protección deben ser resistentes al riesgo, transparentes, ópticamente neutras, libres de burbujas, ondulaciones u otros defectos y las incoloras transmitirán no menos del 89% de las radiaciones incidentes.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

3.2.10. Si el trabajador necesita cristales correctores, se le deben proporcionar anteojos protectores con la adecuada graduación óptica u otros que puedan ser superpuestos a los graduados del propio interesado.

4. Protección auditiva: Tapones, orejeras, etc.

4.1. Riesgos a cubrir: Niveles sonoros superiores a los 90 decibeles.

4.2. Requisitos Mínimos:

4.2.1. Se deben conservar limpios.

4.2.2. Contar con un lugar determinado para guardarlos cuando no sean utilizados.

5. Protección de los pies: Zapatos, botas, etc.

5.1. Riesgos a cubrir: Golpes y/o caída de objetos, penetración de objetos, resbalones, contacto eléctrico, etc.

5.2. Requisitos Mínimos:

5.2.1. Cuando exista riesgo capaz de determinar traumatismos directos en los pies, deben llevar puntera con refuerzos de acero.

5.2.2. Si el riesgo es determinado por productos químicos o líquidos corrosivos, el calzado debe ser confeccionado con elementos adecuados, especialmente la suela.

5.2.3. Cuando se efectúen tareas de manipulación de metales fundidos, se debe proporcionar un calzado que aislante.

6. Protección de manos: Guantes, manoplas, dedil, etc.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

6.1. Riesgos a Cubrir: Salpicaduras (químicas, de material fundido, etc.), cortes con objetos y/ materiales, contacto eléctrico, contacto con superficies o materiales calientes, etc.

6.2. Requisitos Mínimos

- 6.2.1. Contar con el material adecuado para el riesgo al que se va a exponer.
- 6.2.2. Utilizar guante de la medida adecuada.
- 6.2.3. Los guantes deben permitir una movilidad adecuada.

7. Protección respiratoria: Barbijos, tapaboca, máscaras, equipos autónomos, etc.

7.1. Riesgos a Cubrir: Inhalación de polvos, vapores, humos, gaseo o nieblas que pueda provocar intoxicación.

7.2. Requisitos Mínimos:

- 7.2.1. Ser del tipo apropiado al riesgo.
- 7.2.2. Ajustar completamente para evitar filtraciones.
- 7.2.3. Controlar su conservación y funcionamiento con la necesaria frecuencia y como mínimo una vez al mes.
- 7.2.4. Limpiar y desinfectar después de su empleo.
- 7.2.5. Almacenarlos en compartimentos amplios y secos.
- 7.2.6. Las partes en contacto con la piel deben ser de goma especialmente tratada o de material similar.
- 7.2.7. Los filtros mecánicos deben cambiarse siempre que su uso dificulte la respiración.
- 7.2.8. Los filtros químicos deben ser reemplazados después de cada uso y si no se llegan a usar, a intervalos que no excedan de un año.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

8. Protección de caídas desde alturas: Arnés, cinturón de seguridad, etc.

8.1. Riesgos a cubrir: Caída desde distinto nivel.

8.2. Requisitos Mínimos

8.2.1. Deben contar con anillas por donde pase la cuerda salvavidas, las que no pueden estar sujetas por medio de remaches.

8.2.2. Los cinturones de seguridad se deben revisar siempre antes de su uso, desechando los que presenten cortes, grietas o demás modificaciones que comprometan su resistencia.

8.2.3. No se puede utilizar cables metálicos para las cuerdas salvavidas.

8.2.4. Se debe verificar cuidadosamente el sistema de anclaje y su resistencia y la longitud de las cuerdas salvavidas ser lo más corta posible, de acuerdo a las tareas a realizar.

Solo se proporcionara fajas a los trabajadores que lo ameriten bajo previa aprobación médica tal como se establece en el Dictamen Sobre el Mal Uso de la Faja Lumbar emitido por el INPSASEL en Octubre de 2008.

Para todos los puestos de trabajo se consideraran como equipos de protección las consideraciones ergonómicas de dichos puestos tal y como se establece en el plan de ingeniería y ergonomía.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | BAR RESTAURANTE EL HATO, C.A. | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | | | |
|--|-------------------------------------|---------------|--------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | BAR RESTAURANTE EL HATO C.A. | PÁGINA | Fecha: |
| | | 1 de 1 | |

| |
|--|
| PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO |
| Control de entrega de los equipos de protección personal a los trabajadores (as) |

| | | | |
|--|------------------------|--------|-------|
| IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJADOR (A) | | | |
| NOMBRE Y APELLIDO | N° CÉDULA DE IDENTIDAD | UNIDAD | CARGO |
| | | | |

| | | | |
|---|---------------------------|--|---------------|
| EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL A ENTREGAR | | | |
| TIPO DE PROTECCIÓN | EQUIPO | CANTIDAD | OBSERVACIONES |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| ENTREGADOR POR: | FIRMA DE RESPONSABLE: | NOTA: se hace constar por medio de la presente y en concordancia con el Artículo 53, Ordinal 4 de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo, se le hace entrega de la dotación de los equipos de protección personal al trabajador (a) | |
| RECIBIDO POR: | FIRMA DEL TRABAJADOR (A): | | |
| HUELLA DACTILAR TRABAJADOR (A) PULGAR DERECHO | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

PLAN DE ATENCIÓN PREVENTIVA EN SALUD DE LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

La empleadora o el empleador, deberá establecer a través del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, un programa de vigilancia de salud de las trabajadoras y los trabajadores, garantizando el derecho al trabajo, la salud y la vida, a través del reconocimiento preventivo del médico o médica en la evaluación de los efectos de las condiciones de trabajo, sin que esto implique cualquier tipo de discriminación durante la verificación del estado de salud de las trabajadoras y los trabajadores.

El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo está en la obligación de otorgar originales, a las trabajadoras y los trabajadores de los resultados de las evaluaciones médicas ocupacionales, dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a su obtención, resguardando copias fotostáticas en la Historia Medica Ocupacional, garantizando la confidencialidad de éstos frente a terceros, salvo autorización escrita por las trabajadoras y los trabajadores, solicitando lo contrario. Los resultados de las evaluaciones servirán de base para la planificación de acciones en la relación causa- efecto dentro del ambiente de trabajo.

El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, será el encargado de velar por el cumplimiento de esta vigilancia de salud de las trabajadoras y trabajadores, considerando lo establecido en la Norma Técnica sobre los Servicios de Seguridad y Salud en Trabajo.

A los efectos de proteger la integridad, dignidad, derecho al trabajo y las oportunidades de empleo, no podrán practicarse como requisito a las solicitudes de empleo o para continuar con la actividad laboral:

- Pruebas de anticuerpos contra el VIH, sin el consentimiento libre, expreso y manifiesto de la persona, de conformidad con lo establecido en el artículo 2 de la Resolución N° SG-439 del Ministerio de Salud, del 26 de Agosto de 1994, publicada en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 35.538 de fecha 02 de septiembre de 1994.
- Pruebas de embarazo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

PLAN DE EMERGENCIAS

Resumen

Este plan de contingencia tiene la intención de establecer una secuencia de acciones ordenadas para atacar de manera rápida, efectiva y segura la aparición de una emergencia, y de esta forma preservar la integridad física de las personas que laboran en la empresa y de los usuarios que acuden a la misma y de esta manera se previene en la medida de lo posible que la contingencia trascienda en un evento de mayor gravedad.

Objetivos

- Proteger la integridad física de los trabajadores, trabajadoras y usuarios.
- Establecer un equipo de respuesta inmediata ante la aparición de una emergencia.
- Identificar tipos de emergencia que pueden presentarse en la empresa.
- Establecer los equipos necesarios para enfrentar una posible emergencia.
- Indicar el uso de los equipos de emergencia.
- Minimizar los daños a las instalaciones y bienes de la empresa.

Metas

Salvaguardar las vidas de quienes laboran en el Bar Restaurant El Hato C.A., así como de los usuarios que son atendidos, proteger las instalaciones y bienes, y asegurar la atención de heridos y lesionados a la brevedad posible.

Alcance

El presente plan de contingencia está diseñado para atender las posibles emergencias que puedan presentarse en el Bar Restaurant El Hato C.A. y la creación de la brigada de emergencia, el plan de

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

desalojo de la edificación y la atención primaria de heridos o primeros auxilios. Se contemplan como situaciones de emergencia eventos como: terremotos, incendios, robo, secuestro, apagones, explosiones, que ocurran dentro de las instalaciones de la empresa.

PLANES DE CONTINGENCIA Y ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Recursos para atención de emergencias

Los recursos humanos constituyen el conjunto de personas para la prevención y actuación en caso de emergencia. La misión fundamental es tomar las precauciones necesarias para impedir que se den las condiciones que puedan originar un accidente.

Para ello sus componentes deberán:

- Estar informados de los riesgos potenciales a que está sometida la empresa.
- Hacer constar las anomalías que detecten y verificar que han sido subsanadas.
- Tener conocimiento de la existencia y forma de uso de los medios materiales de autoprotección de que se dispone.
- Estar capacitados para atacar sin demora las causas que puedan provocar cualquier emergencia, mediante una acción directa y rápida (cortar la corriente eléctrica localmente, aislar las materias inflamables, uso de extintor, etc.).
- Combatir las emergencias desde su descubrimiento.
- Prestar los primeros auxilios a las personas accidentadas.
- Coordinarse con los miembros de los grupos de emergencia para anular los efectos de los posibles incidentes o reducirlos al mínimo.

Brigada de Emergencia

Es el primer equipo de respuesta disponible ante una emergencia. Es un grupo de personas voluntarias, motivadas, debidamente organizadas y capacitadas para prevenir y/o atender una emergencia en su

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

etapa inicial, minimizando sus consecuencias, mientras se hacen presentes los servicios de los bomberos, asistencia médica o cualquier otro que sea requerido.

Las funciones y Actividades de la Brigada son:

- Implementar, colocar y mantener en buen estado la señalización del inmueble, lo mismo que los planos guía. Dicha señalización incluirá a los extintores, botiquines e hidrantes.
- Contar con un censo actualizado y permanente del personal.
- Dar la señal de evacuación de las instalaciones, conforme instrucciones del jefe de brigada.
- Participar tanto en los ejercicios de desalojo, como en situaciones reales.
- Ser guías y retaguardias en ejercicios de desalojo y eventos reales, llevando a los grupos de personas hacia zonas de menor riesgo y revisando que nadie se quede.
- Determinar el punto de reunión.
- Conducir a las personas durante un alto riesgo, emergencia, siniestro o desastre hasta un lugar seguro a través de rutas libres de peligro.
- Verificar de manera constante y permanente que las rutas de evacuación estén libres de obstáculos.
- En caso de que una situación amerite la evacuación del inmueble y la ruta de evacuación determinada previamente se encuentre obstruida o represente algún peligro, indicar al personal las rutas alternas de evacuación.
- Realizar un censo de las personas al llegar al punto de reunión.
- Coordinar el regreso del personal a las instalaciones en caso de simulacro o en caso de una situación diferente a la normal, cuando ya no exista peligro.

Organización de la Brigada de Emergencia

- Establecer los distintos niveles de responsabilidad, considerando una sectorización funcional del recinto.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSION | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

- Seleccionar un número adecuado de personas que por su liderazgo natural o nivel organizacional actuarán como brigadistas, cada brigadista debe tener un reemplazo a fin de asegurar su participación.
- Preparación ante emergencias, capacitando en materias de emergencias y extinción de incendios, derrame de sustancias, situaciones de pánico, etc.
- Organizar los procedimientos de evacuación en cada sector, luego a nivel de recinto, probarlo e implementarlo.
- Organizar la atención eventual de urgencias, desde el punto de vista del otorgamiento de primeros auxilios y coordinación con entidades sanitarias.

Consideraciones para la ejecución

- Los procedimientos de evacuación reales y simulados deben ser obligatorios para todas las personas del recinto.
- Los simulacros de evacuación deben llevarse a cabo en cualquier momento y no en horas prefijadas.
- Los procedimientos de evacuación simulada deben ser regulares, a fin de incorporar eficazmente los hábitos deseados.
- Para la evaluación de la puesta en práctica del Plan de Emergencia considerar el tiempo total de evacuación.
- Evaluar de manera participativa, con todos los involucrados, la puesta en práctica del plan, a fin de obtener la mayor cantidad de información posible.
- Evaluar el comportamiento de los distintos niveles de responsabilidad así como el de todos los participantes.
- Identificar todos los problemas y fallas observadas, en cuanto al cumplimiento de los procedimientos señalados, establecer posibles causas y soluciones.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- Evaluar principalmente: uso y operación de extintores, procedimiento de alarma, control de la emergencia y comunicaciones, estado y funcionamiento de las vías de evacuación.

Jefe de Brigada

Valorará la emergencia y asumirá la dirección y coordinación de los medios humanos. Ordenará dar la alarma en caso de no ser activada por un brigadista, decidirá el inicio de la evacuación y la solicitud de ayudas externas. Supervisa la ejecución y evaluación del plan de emergencia.

El Jefe de Brigada es la persona de mayor responsabilidad en la empresa. Es importante que sea una persona habitual en la institución y que disponga de un sustituto. El Plan de Actuación debe establecer una norma de "asunción del mando" durante la emergencia, en la que se contemple la ausencia de los sucesivos responsables.

Las funciones del Jefe de Brigada son:

- Ostentar en las emergencias la máxima responsabilidad de la institución y tomar las acciones, incluso la evacuación si fuera necesario, según la secuencia de acciones prevista en el Plan de emergencias y con el asesoramiento de la Brigada.
- Velar por mantenimiento de las instalaciones y sistemas de protección existentes en la institución, y que los medios humanos integrantes de la brigada de emergencia estén debidamente adiestrados.
- Concertar los servicios de ayuda externa y coordinación con sus responsables.
- A la llegada de los Servicios Públicos de Extinción o Policía les informará de la situación, prestándoles su colaboración y les transmitirá la máxima responsabilidad.

Brigadistas

- Controlan el siniestro en una primera etapa **sin exponerse al peligro** o hasta la llegada de los organismos oficiales de emergencia, sus funciones son las siguientes:
- Conocer los riesgos específicos y la dotación de medios de actuación de la empresa.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- Indicar al Jefe de Brigada las anomalías observadas en los sistemas de protección de su área de trabajo.
- Estar alerta ante la presencia de humos, olor a quemado, calentamiento anormal de las instalaciones, etc...
- Actuar sin demora eliminando las causas que suponen riesgos, en caso de incendio combatirá fuegos incipientes limitando su actuación al uso de extintores manuales.
- En caso de evacuación, despejar las vías de evacuación y sus accesos.
- Apoyar, cuando sea necesario, a los servicios de ayuda exterior.

Planilla de Información de los Miembros de la Brigada

Esta planilla debe colocarse en un sitio visible para que el personal identifique a los miembros de la brigada, los coordinadores y el jefe de brigada.

| BRIGADA DE EMERGENCIA DEL BAR RESTAURANT EL HATO C.A. | | |
|---|----------|-----------------|
| DATOS DE LOS INTEGRANTES | | FECHA: |
| NOMBRE Y APELLIDO | TELÉFONO | RESPONSABILIDAD |
| | | Jefe de brigada |
| | | Brigadista |
| | | Brigadista |

Fases de una Emergencia

Las acciones a seguir dependerán del momento y del desastre que se presente, pero hay algunos que son casi reglamentarios. Es la planificación y ejecución de actividades para evitar o reducir la amenaza y decidir cómo actuar en el momento que ocurra la emergencia. Estas acciones podemos ubicarlas en tres momentos o fases:

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Fase Antes de la Emergencia: En este momento tenemos los siguientes pasos:

a) Prevención y Mitigación: es la aplicación de medidas para evitar que un evento provoque una emergencia. La mitigación es la aplicación de medidas para reducir los efectos que provocaría la ocurrencia de un evento.

b) Preparación: es la planificación y organización de las acciones de respuesta a una emergencia que no podemos evitar. (Con esto se refuerzan las acciones de mitigación).

Se indican rutas de evacuación, salidas de emergencia, ubicar la zonas de seguridad, o en sí, se planea una evaluación del lugar, se definen los tipos alarma, se llevaran a cabo simulacros, además de informar a los funcionarios donde se localizan los diferentes riesgos a que se exponen, se elaboran los planes de emergencia, formación de brigada de emergencia y la capacitación de la misma.

FASE DE IMPACTO: es el momento en que empieza el desastre, dura unos segundos y es muy difícil de que en este transcurso de tiempo se pueda hacer algo, pero con la capacitación y los simulacros constantes, se podrá tener el menor daño posible. Tu seguridad es ante todo, no corras, no grites, no empujes y localiza el punto de reunión.

FASE DURANTE LA EMERGENCIA: Lo indicado es mantener la calma, buscar y acatar las indicaciones de los brigadistas, localiza el punto de reunión, y acata las órdenes de la base de operaciones.

Los grupos de la brigada se encargaran de:

- Búsqueda y rescate de personas afectadas.
- Evacuación de población afectada.
- Asistencias médicas a la población afectada.
- Evaluación preliminar de daños.
- Realizar censos de la población afectada.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

FASE DESPUÉS DE LA EMERGENCIA: En esta etapa encontramos dos fases:

- **Rehabilitación:** Aquí, se llevan a cabo acciones cuyo fin es el restablecimiento (En la medida de lo posible) de las operaciones vitales de la empresa. Acciones de Rehabilitación:
 - Restablecimiento de los servicios básicos para los usuarios.
 - Organizar brigadas de voluntarios que apoyen el trabajo de las instituciones en las tareas de rehabilitación de las áreas de trabajo.
 - Evaluación y cuantificación de daños.

- **Reconstrucción:** Es el proceso de recuperación de las estructuras afectadas por el evento a mediano y largo plazo. Si bien es cierta esta etapa requiere de mayores recursos económicos, es sumamente importante la incorporación de personal especializado, para que la reconstrucción no sea un volver a las condiciones anteriores al impacto, sino, más bien, superar ese nivel de seguridad.

Se deben actualizar y evaluar las formas en que se llevó a cabo la evacuación, la intervención de los grupo de rescate y primeros auxilios, se tomara nueva capacitación de ser necesario.

Activación de la Brigada de Emergencia

Para que sea efectiva la brigada de emergencia deben existir procedimientos que indiquen la responsabilidades de cada miembro, como debe actuar y el mecanismo de activación de la brigada de emergencias. De esta manera se asegura que en caso de algún evento de emergencia se active la brigada de forma ordenada y efectiva.

El tiempo de respuesta ante una emergencia puede ser la diferencia para evitar daños y víctimas, es por ello que la brigada de emergencia debe activarse rápidamente.

El procedimiento de activación de la brigada de emergencia comienza por la detección de un evento o situación irregular de emergencia, la persona que detecta la emergencia debe comunicarlo inmediatamente al Jefe de Brigada quien dará la señal de alerta respectiva según el caso, o se encargara de coordinar la activación de la señal de alarma.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Una vez activada la alerta todos los brigadistas deben tomar los puestos que previamente fueron establecidos, el Jefe de Brigada debe asegurarse que los brigadistas están ejecutando el plan de emergencia según lo previsto en los procedimientos, si la situación es de alarma se debe evacuar inmediatamente y el jefe de brigada se debe instalar en el punto de reunión y establecer una base de operaciones desde la cual se dirigirá el plan de emergencia hasta la llegada de los organismos oficiales para control de emergencias.

Detección del peligro: es el tiempo transcurrido desde que se origina el peligro hasta que alguien lo reconoce. Durante esta fase deben considerarse las siguientes características:

- Tener presente las medidas de precaución que en la zona afectada existen, verificando que no haya peligro para la vida.
- Determinar si existen circunstancias en las que haya peligro para la vida y daños estructurales.
- Determinar el lugar donde sucede la emergencia.
- Durante esta fase la brigada de emergencia es suficiente para superar y controlar el peligro.

Señal de Alerta: si se presenta una emergencia en este lapso se debe identificar primero si es conato, parcial o general, dada la primera circunstancia se activará la brigada de emergencia, en caso de ser una emergencia general inmediatamente se debe avisar al Jefe de Brigada quien evaluará la situación y dictara las acciones a seguir.

Señal de Alarma: es el tiempo transcurrido desde que se conoce el peligro hasta que se toma la decisión de evacuar y se comunica esta decisión al personal, se comunicará a los Brigadistas sobre la necesidad de evacuación.

I. Plan de Activación de la Brigada de Emergencia

Antes de la Emergencia

- i. Se selecciona al personal que desee formar parte de la brigada de emergencia de forma voluntaria.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- ii. Se realizarán chequeo médico y psicológico de los voluntarios para garantizar su buen estado físico y mental.
- iii. Los voluntarios seleccionados deben recibir adiestramiento en uso de equipos contra incendios, primeros auxilios y control de emergencias.
- iv. Se asignarán las responsabilidades de cada miembro de la brigada comenzando por elegir al jefe.
- v. Se debe distribuir de forma equilibrada los miembros de la brigada en todas las áreas de trabajo.
- vi. Se le debe entregar a cada miembro de la brigada una copia de este manual junto con el equipo necesario para actuar en una emergencia.
- vii. Se realizarán simulacros de forma aleatoria para evaluar y corregir las fallas que puedan presentarse en la ejecución de los planes de acción.
- viii. Se realizará un chequeo cada seis meses de los equipos de detección, alarma y demás equipos de emergencia.
- ix. Se actualizará el plan de emergencia anualmente.

Durante la Emergencia

- i. El brigadista que detecte la situación de emergencia o se entere mediante un aviso de otro brigadista comunicará inmediatamente al Jefe de Brigada y dar la señal de alerta.
- ii. Al sonar la señal de alerta los brigadistas acudirán de inmediato con sus identificaciones de brigadistas y equipos asignados.
- iii. De ser controlada la situación se cancelara la señal de alerta y se evaluaran los daños ocurridos y el origen de la situación de ser necesario se pedirá la colaboración de los organismos públicos.
- iv. De no poder controlarse la situación el jefe de brigada activara la señal de alarma y se inicia la evacuación de la edificación según lo establecido en este manual.
- v. Un brigadista previamente designado se encargara de cortar el servicio eléctrico.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- vi. El jefe de brigada se comunicara inmediatamente con los cuerpos públicos de seguridad y emergencia en caso de no estar presente se delega esta acción a un brigadista.
- vii. Los brigadistas conducirán al personal al punto de reunión ya preestablecido en este manual.
- viii. Los Brigadistas darán atención de primeros auxilios a los heridos y los acompañara a las instalaciones hospitalarias o bien designara un acompañante en caso de ser necesario.
- ix. Ya en el punto de reunión se establecerá la base de operaciones desde donde se coordinara las acciones.
- x. Se realizará un censo del personal para verificar que todos hayan abandonado la edificación.
- xi. Bajo ningún motivo se debe regresar a la edificación.
- xii. A la llegada de los cuerpos públicos la brigada se subordinara a sus indicaciones.
- xiii. En caso de presentarse la emergencia fuera del horario de trabajo el encargado del condominio comunicara la situación al jefe de brigada y este informara de la situación al resto de los brigadistas y trabajadores y dictara las medidas a seguir.

Después de la emergencia

- i. Se evaluará el desempeño de la brigada y se corregirán las fallas que se detecten.
- ii. Se realizara una evaluación de los daños.
- iii. Se evaluará el origen de la situación de emergencia y se aplicaran los correctivos necesarios para evitar una nueva ocurrencia.
- iv. El jefe de brigada realizara un informe donde se explique lo ocurrido.
- v. Se organizará un grupo de recuperación para el reinicio de actividades y restablecer la operatividad de la empresa.
- vi. De ser necesario el director de la empresa establecerá medidas especiales para operar mientras se restituye la operatividad del centro de trabajo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Equipos para la Brigada de Emergencias

Cada brigadista debe contar con los siguientes implementos para actuar en una situación de emergencia:

1. Casco.
2. Chaleco.
3. Chaleco naranja para el jefe de la brigada.
4. Linterna con baterías.
5. Guantes de seguridad.
6. Guantes quirúrgicos.
7. Equipo de comunicación (*walkie-talkie o equipo similar*).
8. Una copia de este manual.
9. Botiquín de primeros auxilios (equipado según la Norma Venezolana COVENIN 3478).
10. Lista con los números telefónicos de los organismos de emergencia.
11. Un radio AM/FM portátil a pilas.

Números de Emergencia

Listado debe estar a la mano de todos los brigadistas:

| ORGANISMO | NÚMERO TELEFÓNICO |
|--|--|
| Cuerpo de bomberas del Distrito Capital | 0212-542.25.12 / 0212-545.00.66 |
| Hospital Universitario de Caracas | 0212-606.53.50 / 0212-606.72.18 / 0212-606.78.26 |
| C.I.C.P.C. Caracas | 0212-508.41.00 |
| Protección Civil y Administración de desastres | 0212-631.39.89 / 0212-631.99.43 |
| Emergencia MOVILNET | *1 |
| Emergencia MOVISTAR | *911 |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesis de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

| | |
|--|----------------|
| Emergencia DIGITEL | 112 |
| Emergencia CANTV | 171 |
| Electricidad de Caracas | 0212-502.00.00 |
| HIDROCAPITAL | 0800-768.22.53 |
| Socorristas de la Cruz Roja Venezolana | 0212-578.25.16 |

Plan de evacuación

Se entiende por evacuación la acción de desalojar de forma organizada y planificada las diferentes dependencias del centro de trabajo cuando ha sido declarada una emergencia dentro del mismo (incendio, amenaza de bomba, etc.). La evacuación rápida y oportuna es una forma de evitar pérdidas, por lo que se requiere que sea una actividad organizada por parte de los que estén directamente involucrados.

Pasos de Evacuación

1. Se da la señal de alarma para la evacuación de forma manual, bien a través de megafonía, señales acústicas, etc. Será dada por orden del Jefe de Brigada.
2. Inmediatamente después de ser activada la alarma los brigadistas inician el desalojo de trabajadores y usuarios de las instalaciones.
3. Las vías de evacuación deben permanecer en todo momento libre de obstáculos.
4. Cada área tendrá asignado un orden de desalojo que deberá ser desde las estancias más cercanas a la escalera hasta las más alejadas o bien atendiendo al flujo de personal sea canalizado proporcionalmente entre las escaleras y salidas de emergencia existentes.
5. La ruta de evacuación se señala de forma gráfica en el plano de evacuación anexo en este programa.
6. Se debe seguir la vía indicada por las señales de evacuación según se establecen en este manual.
7. Bajo ningún concepto se usarán los ascensores como medio de escape.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

8. La brigada cerrará ventanas y puertas en lo posible.
9. Se verificará que no queda nadie en ninguna de las áreas de la empresa.
10. Las áreas desalojadas serán marcadas con una silla o un objeto diferente a un extintor delante de la puerta (Señal de área desalojada).
11. Nadie se rezagará o regresara para recoger objetos personales.
12. La evacuación se realizara en orden, al lado de la pared, rápido pero sin correr ni atropellarse.
13. Conserve la calma.
14. Todas las personas se dirigirán al Punto de Reunión preestablecido y permanecerá en él mientras se hace el recuento y hasta nueva orden del Jefe de Brigada.

Vías de Evacuación

Vía de evacuación es el recorrido horizontal o vertical que, a través de las zonas comunes del edificio, debe seguirse desde cualquier punto del interior hasta la salida al exterior. El punto final se denomina Punto de Reunión. Debe evitarse, en la medida de lo posible, evacuar hacia zonas con tráfico o hacia aquella que obstaculice la llegada de las ayudas externas. Los patios interiores no serán considerados como puntos de reunión. La zona elegida como punto de reunión quedara reflejada en los planos.

Punto de Reunión

Es un lugar exterior, alejado suficientemente del edificio evacuado y con extensión adecuada para acoger a todo el personal a evacuar.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

Es necesario tener un botiquín de primeros auxilios, para estar preparados ante cualquier tipo de emergencia, el mismo debe revisarse con regularidad para reponer los insumos a tiempo.

El contenido dependerá del número de personas que lo usarán y del uso; sin embargo, la Norma COVENIN 3478:1999 “Socorrismo en las Empresas” establece como mínimo los siguientes insumos:

| INSUMO | CANTIDAD |
|------------------------------------|-------------|
| Algodón | 01 paquetes |
| Gasas de rollo (venda de gasa) | 02 paquetes |
| Gasas estériles (4x4 cm) | 20 paquetes |
| Cura para ojos | 02 paquetes |
| Adhesivo | 01 paquetes |
| Curitas | 50 paquetes |
| Vendas elásticas (06 cm) | 02 paquetes |
| Vendas elásticas (08 cm) | 02 paquetes |
| Vendas elásticas (12 cm) | 02 paquetes |
| Apósitos estériles (5x9 cm) | 04 paquetes |
| Espátulas (baja lenguas) | 10 paquetes |
| Aplicadores de algodón (hisopos) | 50 paquetes |
| Vendas triangulares (90x90x140 cm) | 04 paquetes |
| Tijeras (punta de roma) | 01 paquetes |
| Jabón azul o neutro | 01 paquetes |
| Termómetro oral | 01 paquetes |
| Copa para lavado ocular | 01 paquetes |
| Antiinflamatorio de uso externo | 01 paquetes |
| Alcohol | 01 paquetes |
| Agua oxigenada | 01 paquetes |
| Guantes desechables | 01 paquetes |

El botiquín no debe contener medicamentos de uso oral o parental.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Plan en caso de incendio

Antes de la Emergencia

- I. Designar los miembros del Grupo contra Incendios
- II. Designar las responsabilidades de cada uno de los miembros y su respectivo Coordinador
- III. Recibir adiestramiento en el uso de los equipos contra incendio
- IV. Recibir capacitación en prevención de incendios
- V. Promover información sobre la prevención de incendios
- VI. Vigilar que se realice mantenimiento periódico a los equipos contra incendio y detectores
- VII. Asegurar la correcta señalización de los equipos contra incendios y medios de escape
- VIII. Tener contacto permanente con el cuerpo de bomberos para facilitar su actuación en caso de una emergencia.

Durante la Emergencia

- I. Al recibir una señal de incendio o una señal de alarma colocarse los implementos y acudir a sus puestos.
- II. Mantener la calma.
- III. Atacar el incendio tan rápido como sea posible para extinguirlo o contenerlo.
- IV. Comunicarse con el cuerpo de bomberos.
- V. De extinguir el incendio asegurarse que no ocurra una reignición y comunicar la finalización del evento.
- VI. Mantener el área del incendio cerrado hasta que sea rehabilitado.
- VII. De no poder controlar el incendio el Jefe de Brigada dará la señal de alarma general, cerrar el área del incendio y evacuar según el procedimiento de evacuación, **NO DEVOLVERSE BAJO NINGUN MOTIVO.**

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

VIII. Reunirse en el punto de reunión y esperar la llegada de los cuerpos de emergencia.

IX. Ponerse a disposición de los cuerpos de emergencia.

X. Colaborar con los demás grupos de la brigada de ser necesario.

Después de la Emergencia

I. Evaluar las razones que causaron el incendio con ayuda de los bomberos.

II. Evaluar el desempeño de la Brigada de Emergencias.

III. Realizar un informe de lo ocurrido con la participación del Jefe de Brigada.

IV. Tomar las medidas correctivas que se determinen necesarias para evitar un nuevo incidente.

Plan en caso de sismo o terremoto

Antes del Sismo

I. Inspeccionar la estructura del edificio para detectar fallas o anomalías con la ayuda de especialistas.

II. Pedir la colaboración de los organismos respectivos para la inspección (FUNVISIS, MOPVI).

III. Determinar zonas de seguridad: junto a pilares, bajo dinteles, cadenas u otras zonas, siempre alejadas de ventanales, tabiques, etc., las cuales deberán mantenerse debidamente señalizadas (estas zonas serán identificadas una vez hecha la inspección respectiva).

IV. Asegurar muebles y bibliotecas que podrían caer en caso de sismo

V. Reubicar o asegurar objetos pesados que se encuentren en altura (cajas, carpetas, equipos, etc.)

VI. Tener a la mano los números telefónicos de los organismos de emergencia

VII. Colocar los planos de las rutas de evacuación en zonas visibles para facilitar el desalojo de las instalaciones de la institución.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Durante el Sismo

- I. Conserve la calma.
- II. No utilizar ni ingresar a los ascensores.
- III. Colóquese debajo de una mesa o escritorio resistente, si no consigue muebles colóquese debajo de una viga o al lado de una columna o en una esquina de la edificación en posición fetal.
- IV. Aléjese de ventanas, puertas o paredes de vidrio.
- V. No precipitarse hacia las salidas durante el sismo.
- VI. Si está rodeado de mucha gente quédese en su sitio y coloque la cabeza entre las rodillas y cúbrase con los brazos.

Después del Sismo

- I. El sismo será tomado como una señal de alarma con lo cual se activa inmediatamente la brigada de emergencia.
- II. Se activara la señal de alarma general y el plan de evacuación según lo establecido en esta manual.
- III. La Brigada debe verificar que no exista ningún conato de incendio.
- IV. No encender fósforos, ni equipos de combustible (lámparas de querosén o gas).
- V. La Brigada cuidara de los heridos o lesionados si los hubiere según los procedimientos de primeros auxilios.
- VI. Al realizar la evacuación se debe estar atento a cables sueltos u objetos que puedan caer, se recomienda que un brigadista se adelante y verifique las condiciones de la vía.
- VII. Se debe estar atento a posibles réplicas del sismo.
- VIII. El Jefe de Brigada avisara a los cuerpos de emergencia.
- IX. No propagar rumores, estos alteran a las personas.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- X.** Encender las radios y estar atentos a los avisos.
- XI.** Si las vías de evacuación están obstruidas mantener la calma y esperar la llegada de los organismos de rescate.
- XII.** En caso de quedar atrapado tocar un pito o golpear algún objeto.
- XIII.** Si las vías de evacuación están libres acudir al punto de reunión y realizar un censo.
- XIV.** Ninguna persona debe andar sin calzado.
- XV.** A la llegada de los organismos de emergencia ponerse a su disposición.
- XVI.** Evaluar los daños.
- XVII.** El Jefe de Brigada organizara un grupo de reinicio de operaciones.

Plan en caso de bomba explosión

Antes de la Emergencia

- I.** Estar atentos a conductas sospechosas de algún usuario.
- II.** Recibir capacitación en caso amenaza de bomba.
- III.** No permitir el ingreso de usuarios por encima de la capacidad de las instalaciones.
- IV.** No permitir el paso de usuarios en áreas restringidas.
- V.** Incluir la amenaza de bomba y explosión en los simulacros.

Durante la Emergencia

- I.** Al llegar el aviso de presencia de un presunto artefacto explosivo o al detectarlo siga las siguientes instrucciones:
 - a.** Mantenga la calma.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- b.** Si el aviso llega a través de una llamada telefónica anote: hora de la explosión, lugar, hora de la llamada, tono de voz, acento, dicción, manera de hablar, ruido de fondo, cualquier otro detalle que capte.
- c.** No mueva el objeto.
- d.** Informe inmediatamente a los organismos de seguridad y siga las instrucciones.
- e.** Informe al Jefe de Brigada.
- f.** El Jefe de Brigada debe ordenar la evacuación.
- g.** La evacuación se realizara según lo establecido en este manual.
- h.** Espere la llegada de los organismos de seguridad y siga sus instrucciones.

II. En caso de explosión

- a.** Mantenga la calma.
- b.** El jefe de Brigada ordenara la activación de la brigada (señal de alarma general) y de la evacuación y se comunicara con los organismos de seguridad.
- c.** La evacuación se realizara según se establece en este manual.
- d.** Una vez en el punto de reunión censar para determinar alguna ausencia, No regrese al edificio.
- e.** Esperar la llegada de los organismos de seguridad y ponerse a su disposición.
- f.** Si la explosión ocurre fuera del horario de trabajo el operador de seguridad de guardia o el encargado del condominio informara al Jefe de Brigada quien informara al resto de los trabajadores de la empresa las instrucciones a seguir en adelante y se comunicara con los organismos de seguridad.

Después de la Emergencia

- I.** El jefe de brigada organizara un grupo para el reinicio de operaciones.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- II.** Pedir el informe de las causas de la explosión a las autoridades.
- III.** Tomar las medidas de seguridad correctivas según sea el caso.
- IV.** Evaluar la actuación de la brigada.
- V.** El jefe de brigada presentara un informe según lo establecido en el procedimiento de la brigada de emergencia.

Plan para otros tipos de emergencia

Plan en caso de Falla en el Suministro Eléctrico

En caso de falla en el servicio eléctrico causado por la avería de algún dispositivo o bien por caída del suministro se sugiere seguir el siguiente procedimiento:

- I.** Conserve la calma.
- II.** Si se prolonga por más de una hora, el Jefe de Brigada debe comunicarse con la empresa de servicio eléctrico (CORPOELEC).
- III.** Si demora más de una hora el restablecimiento del servicio se evacuara a los usuarios presentes y el Jefe de Brigada determinara las acciones a seguir durante el apagón.
- IV.** Una vez restablecido el servicio eléctrico el Jefe de Brigada dictara el reinicio de operaciones.

Plan en caso de Inundación

En caso de la avería de una tubería de agua o bien por bote proveniente de un piso superior se recomienda seguir los siguientes pasos:

- I.** Cortar el suministro eléctrico del área afectada o general según la magnitud de la emergencia.
- II.** Cerrar el suministro de agua.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|---|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

III. Cerrar el paso en el área afectada solo podrá pasar el personal de mantenimiento.

IV. Una vez subsanado el problema se restablecerá el servicio eléctrico y de agua.

V. Ya rehabilitada el área se reiniciarán las operaciones normalmente.

Plan en caso de Desbordamiento de Río y/o Deslave

I. Si el evento ocurre en horario laboral no salga del edificio.

II. Mantenga la calma.

III. El Jefe de Brigada se comunicará con los organismos de rescate.

IV. De ser necesario el personal se trasladará a un piso superior.

V. Espere la llegada de los cuerpos de rescate. No intente salir del edificio.

VI. Si el evento ocurre fuera del horario de trabajo el Jefe de Brigada comunicará al resto de los brigadistas y trabajadores la situación y determinará las acciones a seguir.

Plan en caso de Robo o Secuestro

I. Mantenga la calma.

II. No ponga resistencia.

III. No intente ser un héroe.

IV. Siga las indicaciones del agresor de forma lenta y calmada.

V. Si es posible avise al personal de seguridad **sin ponerse en peligro**.

VI. El personal de seguridad (operador de seguridad) dará aviso a las autoridades y Jefe de Brigada de ser posible, recuerde no ponerse en peligro ni exponer a los demás.

VII. Observe los rasgos de los agresores, tono de voz, gestos, acento, y cualquier otro detalle que note.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

VIII. Una vez pasada la emergencia verificar el estado de los funcionarios y usuarios.

IX. De no haber podido comunicarse con las autoridades hacerlo inmediatamente.

RECURSOS ECONÓMICOS PRECISOS PARA LA CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS PROPUESTOS

La empleadora o el empleador debe asignar una partida presupuestaria anualmente que constituirá los recursos económicos necesarios, para lograr el fiel cumplimiento de lo expresado en los objetivos y la planificación de su Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo; para ello deberá señalar todas las inversiones previstas en esta materia, cuantificando las unidades requeridas, precio unitario y costo total de las acciones.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

PLAN DE INGENIERÍA Y ERGONOMÍA

Resumen

El plan de ingeniería y ergonomía establece las características que deben tener las máquinas, herramientas y útiles usados en el proceso de trabajo, así como su adaptación a las características psicológicas, cognitivas, culturales, antropométricas de las trabajadoras y los trabajadores, a fin de lograr que la concepción del puesto de trabajo permita el desarrollo de una relación armoniosa entre la trabajadora trabajador y su entorno laboral.

Objetivos

- a. Definir las características ergonómicas de los puestos de trabajo.
- b. Facilitar al trabajador o trabajadora la realización o de su tarea.
- c. Salvaguardar su salud y promover su bienestar en el trabajo.
- d. Establecer un cronograma de mantenimiento para instalaciones y equipos.

Metas

- a. Brindar la instrucción referente a la manipulación de cargas y al diseño del puesto de trabajo.
- b. Prevenir lesiones y enfermedades ocupacionales con la aplicación de higiene postural.
- c. Establecer un cronograma de mantenimiento preventivo que favorezca un medio ambiente de trabajo saludable.

Alcance

Aplica a todo el personal que forma parte de VTR Servicios Especiales, C.A., ya sea éste de nuevo ingreso o personal con tiempo en la organización, sin detrimento de su nivel jerárquico. Este plan contempla los aspectos generales de ergonomía por los cuales se debe regir la empresa, estableciendo los procedimientos inherentes a cumplir en el marco de las leyes y normas venezolanas vigentes.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|---|---|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Desarrollo del Plan de Trabajo Ergonómico

a. El diseño físico del lugar de trabajo

Las normas de diseño especifican los parámetros necesarios en términos de exigencias de ejecución de la tarea, espacio requerido para el cuerpo, posturas adecuadas y bienestar del operador. Uno de los principios más importantes, para el diseño del puesto, es la necesidad de propiciar el movimiento, minimizando las posturas estáticas prolongadas y permitiendo los cambios de posición de los miembros superiores e inferiores del cuerpo.

b. La postura de referencia

Con el fin de poder especificar los datos antropométricos necesarios para establecer los requerimientos dimensionales del puesto, es preciso definir la postura estándar o de referencia para los puestos administrativos. Dicha postura se establece únicamente a efectos de diseño y no significa que sea la postura óptima que deba ser mantenida durante el trabajo sedentario.

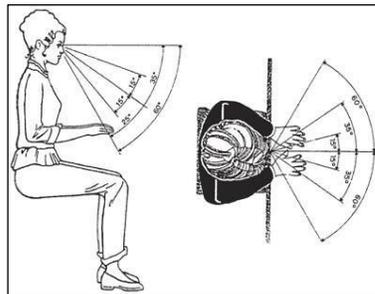
La definición de la postura de referencia es la siguiente:

- a. Muslos aproximadamente horizontales y piernas verticales.
- b. Brazos verticales y antebrazos horizontales, formando ángulo recto desde el codo.
- c. Manos relajadas, sin extensión ni desviación lateral.
- d. Columna vertebral recta.
- e. Planta del pie en ángulo recto respecto a la pierna.
- f. Línea de visión paralela al plano horizontal.
- g. Línea de los hombros paralela al plano frontal (sin torsión del tronco).
- h. Ángulo de la línea de visión menor de 60° bajo la horizontal.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |



c. El mobiliario

En relación con las posibilidades de ajuste del mobiliario del puesto (silla, mesa, etc.) es preciso tener en cuenta que en la práctica, hay medidas que resultan confortables para el trabajador, los cuales deben ser accionables desde la posición habitual de trabajo sin requerir mucha fuerza para ello.

El diseño de dichos controles debe propiciar su utilización correcta sin presentar ningún riesgo de lesión para el trabajador. Finalmente, los controles de ajuste no deben invadir el espacio de trabajo, en tanto no sean utilizados.

d. Mesas-soporte para pantalla y teclado

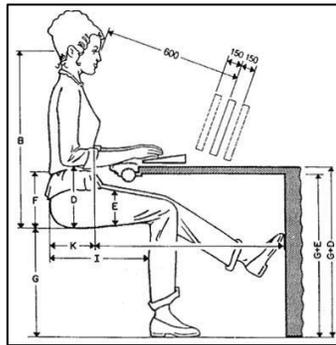
Espacio libre bajo el tablero

Para el trabajo en posición sentado debe habilitarse el suficiente espacio para los miembros inferiores (muslos, rodillas y pies). Si el mobiliario dispone de tableros ajustables en altura el rango de regulación estará comprendido entre el 5 percentil femenino y el 95 percentil masculino de la población de potenciales trabajadores. Si dichos tableros no son ajustables, el espacio previsto para los miembros inferiores debe alcanzar el 95 percentil masculino.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |



Para los trabajadores cuyas dimensiones se sitúen fuera de dicho límite será necesario recurrir a una adaptación individualizada (por ejemplo con mobiliario hecho a medida). Por otro lado, la superficie de la mesa debe ser suficiente para poder colocar cómodamente los distintos elementos de trabajo; concretamente, la profundidad del tablero de la mesa debe ser suficiente para poder colocar el monitor del computador (a la distancia adecuada) y, delante de él, el teclado y el espacio de reposa-manos delante de este último. La figura muestra las dimensiones necesarias para el diseño del puesto usando los datos antropométricos de la población de trabajadores. La distancia visual óptima ($600 \pm 150\text{mm}$.) se ha elegido para conseguir el máximo confort visual para unas dimensiones razonables del puesto.

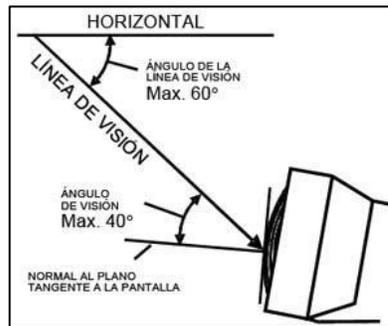
e. Ajuste de la posición de pantalla

El trabajador o trabajadora debe poder girar, inclinar y balancear la pantalla con objeto de evitar reflejos, minimizar el esfuerzo de acomodación visual y mantener una postura de trabajo natural. También es recomendable la posibilidad de ajustar la altura de la pantalla con el fin de optimizar los ángulos de visión. El ángulo de visión óptimo es el de cero grados y en ningún caso debe exceder de 40° para cualquier área útil de la pantalla en cuestión. Las operaciones de ajuste pueden realizarse de varias maneras: mediante mecanismos que formen parte del monitor de la pantalla, mediante dispositivos auxiliares acoplados al soporte de apoyo del monitor, etc. Dichos mecanismos deben ser de fácil manejo y no presentar ninguna ambigüedad en su actuación.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |



f. Acabado de las superficies de trabajo

Los tableros de trabajo y sus armazones deben carecer de esquinas y aristas agudas, con el fin de evitar lesiones o molestias a los trabajadores. El radio de curvatura debe ser el siguiente:

- Para las aristas: ≥ 2 mm.
- Para las esquinas: ≥ 3 mm.
- El acabado debe tener aspecto mate, con el fin de minimizar los reflejos, y los tonos preferiblemente neutros.
- Las superficies del mobiliario con las que pueda entrar en contacto el usuario no deben ser buenas conductoras del calor a fin de evitar su excesiva transmisión desde la piel del trabajador.

g. Aspectos de seguridad y estabilidad

El tablero de trabajo debe estar diseñado para soportar, sin moverse, el peso del equipo y el de cualquier persona que se apoye sobre alguno de sus bordes, o bien cuando lo utilice de asidero para moverse con la silla rodante.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

h. La silla de trabajo

La función de una buena silla de trabajo es proporcionar un soporte estable al cuerpo, con una postura confortable, durante un periodo de tiempo fisiológicamente apropiado para la actividad que se realiza.

Las características de la silla de trabajo deberán ser como mínimo las siguientes:

- La altura del asiento debe ser ajustable y cubrir el rango necesario para la población de trabajadores.
- La profundidad del asiento se debe poder regular de tal forma que sea ligeramente inferior a la longitud del muslo, con el fin de que el trabajador pueda usar eficazmente el respaldo sin que el borde de la silla presione la parte posterior de las piernas.
- La anchura del asiento debe adecuarse a la anchura de las caderas.
- Cuando existan apoyabrazos, la distancia entre ellos deberá ser suficiente para los trabajadores con caderas más anchas.
- El respaldo debe tener una suave prominencia para dar apoyo a la zona lumbar (parte baja de la espalda) y su altura debe ser ajustable para cubrir el rango necesario para la población de trabajadores. Como regla general, son preferibles los respaldos que den también soporte a la parte superior de la espalda.
- La regulación de la inclinación del respaldo debe cubrir la necesidad de adoptar diferentes grados de inclinación, con arreglo a los requerimientos de la tarea y al tiempo de ocupación (que puede requerir cambios posturales).
- Todos los mecanismos de ajuste deben ser fáciles de manejar y de accionar desde la posición sentada sin excesivo esfuerzo. Asimismo, deben estar contruidos a prueba de cambios no intencionados.
- Es recomendable que el asiento y el respaldo estén recubiertos de un material transpirable y tengan los bordes redondeados.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | CODIGO | PSST-HG |
| | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

i. El atril o porta documentos

Se recomienda la utilización de un atril o porta documentos cuando el usuario de PC trabaja con documentos impresos. Mediante este dispositivo es posible colocar el documento a una altura y distancia visual similares a las que tiene la pantalla, reduciendo de esta forma los esfuerzos de acomodación visual. El atril o porta documentos debe reunir las siguientes características:

- Ser ajustable en altura, inclinación y distancia.
- Tener suficiente tamaño para acomodar los documentos, (preferiblemente unos 10mm menor que los documentos para facilitar el paso de hojas).
- El soporte donde descansa el documento debe ser opaco y con una superficie de baja reflectancia.
- Tener resistencia suficiente para soportar el peso de los documentos y permanecer libre de movimientos u oscilaciones.

j. Accesos y ubicación del puesto

La disposición del puesto de trabajo con equipos de computación en el recinto de la oficina debe ser diseñada de acuerdo con los requerimientos siguientes:

- La anchura de los pasillos y las distancias entre las sillas debe ser suficiente para no estorbar el acceso de los usuarios a sus puestos.
- La ubicación y diseño del puesto debe permitir el acceso de los encargados del mantenimiento y reparación a todas las partes del equipo y de las conexiones a la red de energía eléctrica.
- La disponibilidad de espacio debe ser adecuada y satisfacer al menos los requerimientos legalmente establecidos.
- La disposición de los puestos en el recinto debe tener en consideración la organización de la actividad, las exigencias de la tarea, la interacción de los grupos y las necesidades de comunicación.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

- Garantizar la seguridad para el trabajador mediante el adecuado mantenimiento de los cables y conexiones.
- Mantener separados los cables eléctricos de los de datos.
- Emplear longitudes de cable suficientes para permitir futuros cambios.
- Facilitar el acceso y mantenimiento de los cables sin interrupción de las actividades de trabajo.

k. Requerimientos del medio ambiente físico

Los principales factores medioambientales que es preciso considerar en el acondicionamiento de los puestos con equipos de computación son los siguientes:

- Iluminación. En las actividades realizadas con equipos de computación debe hacerse una distinción entre dos funciones visuales: la percepción de datos presentados en pantalla y la percepción de datos de otras fuentes distintas (documentos, dibujos, teclado, etc.). Las referidas funciones visuales conllevan una serie de requerimientos que son el objeto de las siguientes recomendaciones:
 - Con el fin de lograr unas buenas condiciones visuales y por razones psicofisiológicas, es necesario asegurar un equilibrio adecuado de luminancias en el campo visual. Para ello, entre los componentes de la tarea la relación de luminancias no debe ser superior a 10:1 (por ejemplo, entre pantalla y documentos impresos), si bien es deseable que dicha relación no sea superior a 3:1.
 - Con el fin de limitar el deslumbramiento directo producido por las luminarias instaladas en el techo de las salas destinadas a los puestos con PC, se establece el límite de 500 Cd/m² para las luminarias vistas bajo un ángulo menor a 45° sobre el plano horizontal, siendo recomendable no sobrepasar las 200 Cd/m².
 - Para las PC habituales, cuyas propiedades reflectantes de la superficie de pantalla no se han eliminado de manera suficiente, las superficies y objetos del entorno susceptibles de reflejarse en la pantalla deben guardar los siguientes límites de luminancia:

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|---|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

1. Luminancia promedio del objeto: ≤ 200 Cd/m².
2. Máximos de luminancia del objeto: ≤ 400 Cd/m².
3. Usando PC diseñadas con técnicas antirreflejo eficaces, se pueden admitir luminancias de hasta 1000 Cd/m².

- Ruido. El nivel sonoro en los puestos de trabajo con PC debe ser tan bajo como sea posible. Para conseguir esto deben utilizarse equipos con una mínima emisión sonora así como optimizar la acústica de la sala de trabajo.
 - Con el fin de proteger del ruido que pueda penetrar desde el exterior en las salas de trabajo los componentes estructurales (paredes, techos y ventanas) deben proporcionar un aislamiento acústico adecuado. Los requisitos de aislamiento vienen determinados por el límite máximo de ruido de fondo admisible en función de la actividad.
- Vibraciones. Pueden afectar a la seguridad y bienestar del usuario y, en ciertos casos, deteriorar la percepción de la información visual o el empleo de los dispositivos de entrada de datos tales como el teclado. La generación y propagación de las vibraciones debe ser controlado actuando sobre la propia fuente vibratoria siempre que sea posible.
- Condiciones termo higrométricas. Las condiciones climáticas de los lugares de trabajo constituyen un factor que influye directamente en el bienestar y la ejecución de las tareas. Estas condiciones climáticas pueden verse afectadas por el calor adicional debido a los equipos de trabajo.

Los parámetros de temperatura de la Norma Venezolana COVENIN 2742 establecen que la temperatura efectiva debe estar entre 21°C y 23°C, la humedad en un 55% para evitar resequead en los ojos y la posibilidad de altas cargas electrostáticas.

- Campos electromagnéticos. La influencia de los campos electromagnéticos en las PC puede ponerse de manifiesto en forma de distorsión de las imágenes. De

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO | PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | PÁGINAS | 185 |

manera similar, los campos electrostáticos pueden interferir en el funcionamiento de los dispositivos informáticos y causar molestias al operador (descargas electrostáticas).

Aplicación de las normas técnicas contra interferencias radioeléctricas por parte del fabricante (por ejemplo: la norma DIN/VDE 0871 Clase B). Para los campos electrostáticos:

- Utilización y/o aplicación de productos antiestáticos.
- Uso de equipos con protección del tipo IEC 801-2.
- Aumento de la humedad relativa del aire.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Es responsabilidad de los Instructores, bajo la supervisión del Jefe Administrativo o Jefe de Logística, establecer un Programa Anual de Mantenimiento Preventivo de Maquinaria y Equipo, en el que describan las actividades, ubicación, frecuencia, fechas y reprogramaciones. Estas programaciones deben ser realizadas al final de las actividades operativas y administrativas del año anterior para no afectar dichas actividades.

Toda Maquinaria, Equipo e Infraestructura que por su uso intensivo y por sus características propias de desgaste sea susceptible de mantenimiento preventivo, debe ser evidenciado en el programa de mantenimiento, en el cual se identifican las actividades de mantenimiento a realizar. Toda la información es recabada por el encargado de mantenimiento para su consolidación y clasificación. Se efectúa además, una clasificación del equipo y maquinaria en los cuales ya no es rentable invertir en reparaciones y / o mantenimiento y se inicia el proceso de solicitud de baja de los bienes.

Si por falta de algún recurso o cualquier contratiempo se dejara de realizar alguna actividad de mantenimiento previamente programada, se deberá dejar constancia de su reprogramación en un memorando o correo electrónico, donde el responsable del bien o actividad informara a su jefe inmediato las fechas y detalles de la reprogramación, así como anotarlo en el registro respectivo.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | | |
|--|--|--|-----------------|------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | CODIGO | PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | | VERSIÓN | V01 - 01/02/2015 |
| | | | VIGENCIA | 1 AÑO |
| | | | PÁGINAS | 185 |

| PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | |
|---|-----------|------------|-------------|
| BAR RESTURANT EL HATO C.A. | | | |
| Programación de Mantenimiento | | | |
| EQUIPO O ÁREA | ACTIVIDAD | FRECUENCIA | RESPONSABLE |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV Nº 215971 Registro INPSASEL Nº DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | | |
|--|--|--|------------------------------------|
|  RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | | PÁGINAS 185 |

| | | | | | |
|--|--|----------------------------|--------------|----------------|--------------|
| PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO BAR RESTURANT EL HATO C.A. Control de Mantenimiento | | | | | |
| Área o Equipo: | | Responsable: | | Fecha: | |
| Nombre y Apellido | | Cédula de identidad | Firma | Empresa | Cargo |
| Observaciones | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSIÓN V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO Y DE ENFERMEDADES OCUPACIONALES

Accidentes de trabajo

El Bar Restaurant El Hato C.A. a través del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, luego de la ocurrencia del accidente de trabajo, en conjunto con las Delegadas o Delegados de Prevención, deberá activar su investigación, previa notificación y declaración ante el Inpsasel, según lo previsto en el artículo 73 de la LOPCYMAT y los artículos 83 y 84 del Reglamento Parcial de la LOPCYMAT, explica que el plan de monitoreo y vigilancia epidemiológica de la salud de los trabajadores y trabajadoras establecido en este programa, debe contener como mínimo:

1. La recopilación de la información, en la cual se contemplará: toma de datos en el sitio y de manera inmediata, siempre que sea posible; realizar todas las indagaciones precisas de los posibles testigos individualmente; evitar juicios de valor, sin buscar responsabilidades sino hechos; analizar los aspectos técnicos y organizacionales del entorno que puedan ayudar a las conclusiones y reconstrucción del accidente del modo más objetivo.
2. Análisis del accidente: una vez obtenida la información se determinarán las causas inmediatas y básicas que dieron origen al accidente, como consecuencia de la reconstrucción e investigación efectuada, donde se deben señalar todas aquellas que se considere que hayan tenido relación con el hecho.
3. Medidas de prevención: se indicarán los puntos críticos que, ante todo lo sucedido, se considere necesario corregir para evitar su ocurrencia, diseñando métodos y modificaciones de condiciones de trabajo que sean requeridos.

Investigación de la enfermedad ocupacional

El Bar Restaurant El Hato C.A. a través del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene la función de investigar la enfermedad ocupacional, con el fin de explicar lo sucedido y adoptar los correctivos necesarios, siguiendo las pautas indicadas en la Norma Técnica para la Declaración de la Enfermedad Ocupacional.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

CARTA COMPROMISO

Fecha de emisión: _____

Página 1 de 2

Sres. - _____

Yo, _____, titular de la cédula de identidad N° _____ Representante legal del Bar Restaurant El Hato C.A. por medio de la presente dejo constancia que, una vez concluido el proceso de construcción y validación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo de este centro de trabajo, y cumplido con todos los requisitos exigidos en los artículos 61 de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) y los artículos 80, 81 y 82 de su Reglamento Parcial y su Norma Técnica, me comprometo a asumir los siguientes compromisos:

1. Asegurar el cumplimiento de toda la normativa legal en materia de seguridad y salud en el trabajo.
2. Adoptar y desarrollar nuevas tecnologías compatibles al medio ambiente y la mejora continua de las condiciones de trabajo.
3. Proporcionar educación e información teórica y práctica, suficiente, adecuada y en forma periódica a las trabajadoras y los trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo.
4. Medir, controlar y perfeccionar de modo continuo los procesos productivos en los aspectos relacionados con el medio ambiente y la salud de las trabajadoras y los trabajadores.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  El Hato Grill BAR - RESTAURANT RIF. J-00100616-8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | CODIGO PSST-HG |
| | BAR RESTAURANT EL HATO, C.A. | VERSION V01 - 01/02/2015 |
| | | VIGENCIA 1 AÑO |
| | | PÁGINAS 185 |

Página 2 de 2

5. Promover sistemas de comunicación interna sobre la eficacia de la política, normas y resultados en los aspectos de prevención, facilitando, fomentando la coordinación y participación de las trabajadoras y los trabajadores.
6. Evaluar de forma periódica los puestos de trabajo en los aspectos que afectan a la seguridad, higiene, ergonomía y psicología, utilizando los registros sobre morbilidad y accidentabilidad, a fin y efecto de mejorar los métodos de trabajo y la eficacia de las medidas preventivas.
7. Garantizar a las trabajadoras y a los trabajadores de las empresas contratistas, subcontratistas o intermediarias, condiciones óptimas de seguridad y salud en el trabajo.
8. Establecer programas para la recreación, utilización del tiempo libre, descanso y turismo social para el disfrute de las trabajadoras y los trabajadores.
9. Acatar los ordenamientos impartidos por el Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales.
10. Respetar las acciones y actividades desarrolladas por las Delegadas y Delegados de Prevención, enmarcada dentro de sus facultades y atribuciones, establecidas en la Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo y su Reglamento Parcial.

Eleazar Leiros Castro
Gerente General del Bar Restaurant El Hato, C.A.

| | |
|--|---|
| ELABORADO POR Héctor Rengifo Ingeniero Industrial - Tesista de Especialización en Ingeniería Industrial y Productividad Registro CIV N° 215971 Registro INPSASEL N° DIC1318221202 | REVISADO Y APROBADO POR Comité de seguridad y salud laboral Delegados de prevención Ely Contreras / Luis Santana Representantes Patronales: Xavier Fernández / Pedro Díaz |
| 01 de Febrero de 2015 | |

Av. La Salle con Av. Bogotá, Quinta Los Mangos, Urb. Los Caobos – Telfs.: 0212-793.0620 / 0263 / 782.8132

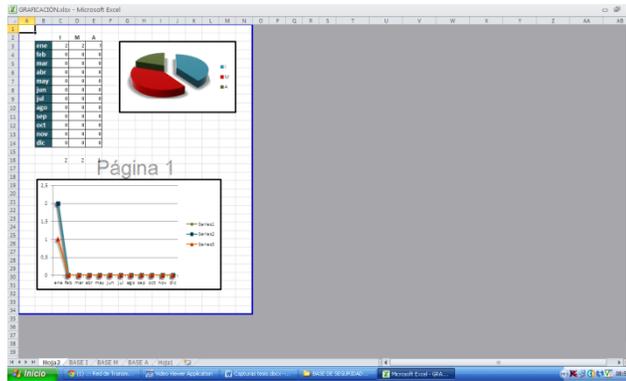


Figura 13. Gráficas de control del sistema de monitoreo.

Figura 14. Tabla de registros automática del sistema de monitoreo.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A continuación se dan respuestas a los objetivos propuestos en base a su interacción con las variables, igualmente se formularán las soluciones a las mismas.

Conclusiones

- La inspección y aplicación de entrevistas determinó que el mantenimiento de la infraestructura de la organización no es adecuado, teniéndose un 25% de incumplimiento en las condiciones mínimas de funcionalidad de la misma, de la cual el 37% corresponde a sustitución de partes deterioradas y el resto a la inexistencia de elementos o procedimientos de seguridad básica. Las actividades de mantenimiento son ineficientes, lo cual incide directamente en los factores de riesgos.
- En la evaluación de los factores de riesgo ambientales se observó que en el 70% de los sectores se está en niveles aceptables, pero en el otro 30% de los casos se está muy cercano al tope permisible que se indica en las normas COVENIN, por lo cual se deben implementar acciones que disminuyan los índices, tal es el factor de ruido en el comedor en el que puede establecerse una regulación nueva en la musicalización y las políticas de los comensales, por otro lado en la cocina establecer medios de comunicación alternativos al

oral para evitar el ruido asociado verbal que suma al estrés que normalmente se maneja en el área.

- Maslach Burnout Inventory reflejó la buena técnica gerencial de la organización, sin embargo el valor de 11% de cansancio emocional representa acciones desapercibidas que pueden desencadenar un descontrol psicológico, por ello el monitoreo y atención temprana a este indicador puede prevenir un posible foco de ausentismo o enfermedad ocupacional.
- A través del RULA se observaron grandes deficiencias en los procesos medulares de la organización; en el 71,43% de los casos se determinó un nivel moderado de afección por lo que debe rediseñar los procedimientos con la finalidad de minimizar los métodos de trabajo, por otro lado, y con más preocupación se determinó que en el 26,53% de los casos se presenta una afección mayor que a corto plazo pueden generar una enfermedad ocupacional. La atención de las afecciones notables permiten la atención directa de los índices de morbilidad y accidentabilidad, que son el objetivo principal.
- Se observó que la peligrosidad de los trabajos que se ejecutan en la cocina representan el factor de riesgo más notable en el proceso de la organización ya que existen numerosos elementos (herramientas filosas, superficies calientes, entre otros) y procedimientos (picado, cocinado, entre otros) que inciden en la

accidentabilidad. Por otro lado, las tareas administrativas (oficina) y operativas (comedor) pueden incidir en la tasa de morbilidad.

- Durante el desarrollo del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo se observó que la tarea de monitoreo y control debe ser continua porque los procesos tienen ritmos cambiantes. En la organización se denotó una falta de organización para la toma de responsabilidades con respecto a las tareas del área debido a la sobrecarga de trabajo en los miembros del Comité de Seguridad y Salud Laboral, por ello es indispensable la familiarización con el sistema de registro para la flexibilización de las tareas.
- La seguridad, higiene y ambiente en Venezuela es una materia olvidada que suelen cumplir casi a cabalidad solo las grandes empresas, algo bastante cuestionable si se observan las estadísticas que maneja el INPSASEL, es por ello que es importante fortalecer la aplicación del marco legal y la educación para el desarrollo de herramientas, planes e investigaciones que conduzcan a la implantación de una cultura preventiva a través de mecanismos e instituciones debidamente coordinados.

Recomendaciones

- El Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo es una herramienta para estandarizar los formatos y acciones básicas en materia de seguridad, higiene y ambiente dentro de una organización, el deber de los miembros del Comité

de Seguridad y Salud Laboral es garantizar la aplicación de este e ir adaptando su contenido a las necesidades que se vayan suscitando.

- El Comité de Seguridad y Salud Laboral no se dará basto con las responsabilidades en el área ya que sus miembros cubren sus funciones habituales inherentes al cargo que desempeñan, es por ello que se debe delegar las funciones de coordinación y planificación en el área de seguridad, higiene y ambiente a una persona que se dedique a esto para garantizar el debido funcionamiento del área.
- Para la evaluación de las condiciones en el área de trabajo se suelen verificar las Normas COVENIN, las cuales en su mayoría son de larga data, como segundas opciones se pueden chequear las OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), las cuales al estar actualizadas toman consideraciones que permiten una mejor evaluación de las condiciones.

Para la atención de la seguridad, higiene y ambiente deben establecerse alianzas estratégicas para el proceso formativo con las instituciones gubernamentales, lo cual permitirá la economía de.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.236 (26 de Julio de 2005).
- Reglamento parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.596 (03 de Enero de 2007).
- Norma Técnica Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo (NT-01-2008), Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.910 (15 de Abril de 2008).
- Universidad Tecnológica Nacional - Facultad Regional Buenos Aires.* (22 de Febrero de 2010). Recuperado el 27 de 02 de 2015, de http://industrial.frba.utn.edu.ar/MATERIAS/ergonomia/archivos/metodo_rula.pdf
- Reglamento parcial de la Ley Orgánica de Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras, Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.167 (15 de Mayo de 2013).
- Alcocer, J. (2010). *Elaboración del Plan de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional para la E.E.R.S.A. - Central de Generación Hidráulica Alao.* Chimborazo, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Angola, R., & Domínguez, J. (2010). *Desarrollo de una propuesta de Programa de Seguridad y Salud Laboral para un colegio ubicado en el Distrito Metropolitano de Caracas.* Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.
- Chase, R., & Jacobs, R. (2000). *Administración de Producción y Operaciones.* Colombia: McGraw-Hill.
- Chiavenato, I. (1990). *Administración de Recursos Humanos.* México: McGraw-Hill.
- Chinchilla, R. (2002). *Salud y Seguridad en el Trabajo.* Costa Rica: EUNED.
- Connecticut Department of Public Health. (31 de 12 de 2009). Seguridad al Trabajar en Restaurantes. Connecticut, Estados Unidos de América.

- Cortés, J. (2007). *Seguridad e Higiene del Trabajo. Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales*. Madrid: Tébar.
- Escolastico, R. (07 de Octubre de 2014). *ARQUYS Arquitectura*. Obtenido de <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>
- Fresquet, José. (Febrero de 2011). *Historia de la Medicina*. (Universidad de Valencia - CSIC) Recuperado el 09 de Febrero de 2015, de <http://www.historiadelamedicina.org/ramazzini.html>
- Fuenmayor, J. (2009). *Creación de un Programa de Seguridad y Salud Laboral para los Laboratorios - Talleres, ubicados en el edificio de los laboratorios de una Universidad privada de Caracas*. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello.
- Gustavo, F., & Femayor, P. (2006). *Análisis de las condiciones de higiene y seguridad de la Dirección de obras públicas de la Gobernación del Estado Monagas*. Monagas, Venezuela: Universidad de Oriente.
- Hernández, Malfavón, & Fernández. (2005). *Seguridad e Higiene Industrial*. México: LIMUSA.
- Higiene y Seguridad Latinoamérica. (2014). *Gastronomía - Prevención de Riesgos en Restaurantes. Cocinas*.
- Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales. (2005). *Guía Técnica ed Prevención (GTP) 1: Delegados y Delegadas de Prevención*. Caracas, Venezuela.
- Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales. (2008). *Norma Técnica para la Declaración de Enfermedad Ocupacional (NT-02-2008)*. Caracas, Venezuela.
- Llaneza, F. (2009). *Ergonomía y psicología aplicada: manual para la formación del especialista*. Valladolid, España: Lex Nova.
- Maslach, C., Jackson, S., Leiter, M., & Schaufeli, W. (1996). *Statistics Solutions*. Recuperado el 20 de Marzo de 2015, de <http://www.statisticssolutions.com/maslach-burnout-inventory-mbi/>
- Mata, A., & Velásquez, L. (2012). *Estudio de las factores de riesgos ambientales físicos en el área de reducción I dela empresa CVG VENALUM*. Puerto

- Ordaz, Estado Bolívar, Venezuela: Departamento de Ingeniería Industrial, Centro de Estudios Gerenciales, UNEXPO.
- McAtamney, L., & Corlett, N. (1993). RULA: A survey method for the investigation of work-related upper limb disorders. *Applied Ergonomics*, 91-99.
- Mendoza, A. (2011). *Elaboración de la Propuesta del Programa de Seguridad y Salud Laboral en el trabajo de las oficinas administrativas de una empresa del sector farmacéutico, ubicadas en La Urbina, para el año 2011*. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello.
- Niebel, B., & Freivalds, A. (2004). *Ingeniería Industrial. Métodos, Estándares y Diseño del Trabajo*. México: ALFAOMEGA.
- Parra, A. (2010). *Elaboración del Programa de Seguridad y Salud Laboral en un restaurante de comida rápida ubicado en el Área Metropolitana*. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello.
- Quijada, M. (2007). *Creación de una cultura hacia la seguridad industrial e higiene laboral como mecanismo para la prevención de accidentes ocupacionales en laboratorios farmacéuticos de Venezuela*. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello.
- Ramírez, C. (2005). *Seguridad Industrial: Un Enfoque Integral I*. México: LIMUSA.
- Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos. (08 de Diciembre de 2014). *SENCAMER*. Obtenido de <http://www.sencamer.gob.ve/>
- Somavia, J. (2005). *Informe sobre Seguridad en el Trabajo*. Ginebra, Suiza: OIT.
- UCLA-LOSH; CHSWC; LOPHP. (2010). *Programa de Salud y Seguridad Ocupacional de la Universidad de California. Protegiendo la Salud y Seguridad de los Trabajadores de Restaurantes*. California, Estados Unidos de América.
- WOSHTEP. (s.f.). *OSHA*. Recuperado el 21 de 01 de 2015, de https://www.osha.gv/dte/grant_materials/fy11/sh-22240-11/8RestaurantSupervisorTrainingProgram-SP.pdf

ANEXOS

A continuación se presentan los materiales que fueron citados en el desarrollo del proyecto de investigación.

Anexo 1

CUESTIONARIO E-01-2014

El presente instrumento de investigación comprenderá una de las fases del Trabajo Especial de Grado para optar al Título de Especialista en Ingeniería Industrial y Productividad. Es de vital importancia que usted pueda contestar brevemente las preguntas que aquí se le hace para.

La información brindada es de carácter confidencial, solo será utilizada para los propósitos de la investigación.

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Fecha: | Área donde trabaja: |
| Grado de instrucción: | Tiempo en el cargo: |

| ÍTEM | CRITERIO | PARÁMETRO | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIÓN |
|----------------------------------|------------------|---|--------|-----------|-------------|
| UBICACIÓN E INSTALACIONES | | | | | |
| 1 | UBICACIÓN | Lugar libre de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación | | | |
| 2 | | Ingreso del público al establecimiento independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios | | | |

| ÍTEM | CRITERIO | PARÁMETRO | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIÓN |
|------|-------------------|--|--------|-----------|-------------|
| 3 | ESTRUCTURA FÍSICA | Pisos con materiales impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes | | | |
| 4 | | Pisos sin grietas y fáciles de limpiar y/o desinfectar | | | |
| 5 | | Paredes de color claro y de materiales impermeables, inabsorbentes y lavables | | | |
| 6 | | Paredes lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y/o desinfectar | | | |
| 7 | | Techos sin acumulación de suciedad y fáciles de limpiar | | | |
| 8 | | Ventanas y otras aberturas fáciles de limpiar y provistas de protección contra insectos u otros animales | | | |
| 9 | | Puertas de superficie lisa e inabsorbentes, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos | | | |
| 10 | | Pasadizos con amplitud proporcional al número de personas que transitan por ellos y libre de obstáculos | | | |

| ÍTEM | CRITERIO | PARÁMETRO | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIÓN |
|------------------|--------------|---|--------|-----------|-------------|
| 11 | ILUMINACIÓN | Focos ubicados de forma tal que no se proyecten sombras de trabajadores en el puesto de trabajo | | | |
| 12 | | Focos suspendidos con aislamiento para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura | | | |
| 13 | VENTILACIÓN | Ventilación suficiente para evitar calor excesivo, condensación del vapor, polvo y aire contaminado | | | |
| 14 | | Evitar que corrientes de aire arrastren contaminación al área de preparación y consumo | | | |
| 15 | | Campana extractora sobre aparatos de cocción para eliminar vapores de la cocción | | | |
| SERVICIOS | | | | | |
| 16 | AGUA POTABLE | Agua potable de la red pública y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento | | | |
| 17 | | De tener sistema de abastecimiento de agua propio, contar con la aprobación y vigilancia por parte de los entes pertinentes | | | |

| ÍTEM | CRITERIO | PARÁMETRO | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIÓN |
|------|------------------|--|--------|-----------|-------------|
| 18 | AGUAS RESIDUALES | Sistema de aguas residuales en buen estado de funcionamiento | | | |
| 19 | | Sistema de aguas residuales con mecanismo que evite el ingreso de roedores e insectos | | | |
| 20 | | Conductos de aguas residuales diseñados para soportar cargas máximas y con trampas de grasa | | | |
| 21 | | Piso del área de cocina con sistema de aguas residuales que facilite las actividades de higiene | | | |
| 22 | DESECHOS SÓLIDOS | Recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante y bolsa de plástico en el interior | | | |
| 23 | | Recipientes en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualesquiera otro lugar donde se generen residuos sólidos | | | |
| 24 | | Colector final con tapa y capacidad para el volumen, colocado en ambiente exclusivo para este uso y de acceso fácil al servicio recolector | | | |

| ÍTEM | CRITERIO | PARÁMETRO | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIÓN |
|--------------------------------------|-------------|---|--------|-----------|-------------|
| SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTE | | | | | |
| 25 | MONITOREO | Existe un control médico periódico de los manipuladores de alimentos | | | |
| 26 | | No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos | | | |
| 27 | SUMINISTROS | Los manipuladores de alimentos deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado | | | |
| 28 | | Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables | | | |
| 29 | | El personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. | | | |
| 30 | | La vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable | | | |

| ÍTEM | CRITERIO | PARÁMETRO | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIÓN |
|--------------------------------------|---------------------|---|--------|-----------|-------------|
| SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTE | | | | | |
| 31 | CAPACITACIÓN | La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es de carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad | | | |
| 32 | | Se debe dar inducción previa a los trabajadores acerca de las funciones a desempeñar y las herramientas de trabajo a usar para ello | | | |

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

E-01-2014

Rellenar con X la opción que usted considere para calificar el instrumento

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 1 | | | X | | | X | | | X |
| 2 | | | X | | | X | | | X |
| 3 | | | X | | | X | | | X |
| 4 | | | X | | | X | | | X |
| 5 | | | X | | | X | | | X |
| 6 | | | X | | | X | | | X |
| 7 | | | X | | | X | | | X |
| 8 | | | X | | | X | | | X |
| 9 | | | X | | | X | | | X |
| 10 | | | X | | | X | | | X |
| 11 | | | X | | | X | | | X |
| 12 | | | X | | | X | | | X |
| 13 | | | X | | | X | | | X |
| 14 | | | X | | | X | | | X |
| 15 | | | X | | | X | | | X |
| 16 | | | X | | | X | | | X |
| 17 | | | X | | | X | | | X |
| 18 | | | X | | | X | | | X |
| 19 | | | X | | | X | | | X |
| 20 | | | X | | | X | | | X |
| 21 | | | X | | | X | | | X |
| 22 | | | X | | | X | | | X |
| 23 | | | X | | | X | | | X |
| 24 | | | X | | | X | | | X |
| 25 | | | X | | | X | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 26 | | | × | | | ✓ | | | × |
| 27 | | | × | | | × | | | × |
| 28 | | | ✓ | | | × | | | × |
| 29 | | | ✓ | | | ✓ | | | × |
| 30 | | | × | | | × | | | × |
| 31 | | | × | | | × | | | × |
| 32 | | | + | | | + | | | × |

D: deficiente R: regular E: excelente

DATOS DEL EVALUADOR DEL INSTRUMENTO

| |
|---|
| Nombres y Apellidos: YARSON JOSÉ ALBORNOZ ESCALANTE |
| C.I.: 12.654.891 |
| Formación Académica: MAGISTER SCIENTARIUM EN EDUCACIÓN SUPERIOR ESPECIALISTA EN GERENCIA SOCIAL LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN LICENCIADO EN CIENCIAS POLICIALES |

Firma:



VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

E-01-2014

Rellenar con X la opción que usted considere para calificar el instrumento

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 1 | | | X | | | X | | | X |
| 2 | | | X | | | X | | | X |
| 3 | | | X | | | X | | | X |
| 4 | | | X | | | X | | | X |
| 5 | | | X | | | X | | | X |
| 6 | | | X | | | X | | | X |
| 7 | | | X | | | X | | | X |
| 8 | | | X | | | X | | | X |
| 9 | | | X | | | X | | | X |
| 10 | | | X | | | X | | | X |
| 11 | | | X | | | X | | | X |
| 12 | | | X | | | X | | | X |
| 13 | | | X | | | X | | | X |
| 14 | | | X | | | X | | | X |
| 15 | | | X | | | X | | | X |
| 16 | | | X | | | X | | | X |
| 17 | | | X | | | X | | | X |
| 18 | | | X | | | X | | | X |
| 19 | | | X | | | X | | | X |
| 20 | | | X | | | X | | | X |
| 21 | | | X | | | X | | | X |
| 22 | | | X | | | X | | | X |
| 23 | | | X | | | X | | | X |
| 24 | | | X | | | X | | | X |
| 25 | | | X | | | X | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

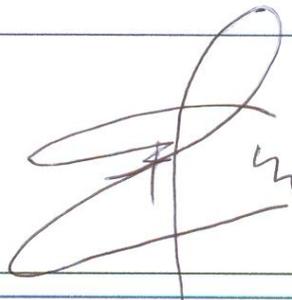
| ITEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 26 | | | X | | | X | | | X |
| 27 | | | X | | | X | | | X |
| 28 | | | X | | | X | | | X |
| 29 | | | X | | | X | | | X |
| 30 | | | X | | | X | | | X |
| 31 | | X | | | X | | | | X |
| 32 | | X | | | X | | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

DATOS DEL EVALUADOR DEL INSTRUMENTO

| |
|--|
| Nombres y Apellidos: MANUEL RICARDO PADILLA SAYAGO |
| C.I.: 10.515.313 |
| Formación Académica: MAGISTER SCIENTARIUM EN GERENCIA EMPRESARIAL INGENIERO QUÍMICO |

Firma:



VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

E-01-2014

Rellenar con X la opción que usted considere para calificar el instrumento

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 1 | | X | | | X | | | X | |
| 2 | | | X | | | X | | X | |
| 3 | | | X | | | X | | X | |
| 4 | | | X | | | X | | X | |
| 5 | | | X | | | X | | X | |
| 6 | | | X | | | X | | X | |
| 7 | | | X | | | X | | X | |
| 8 | | | X | | | X | | X | |
| 9 | | | X | | | X | | X | |
| 10 | | | X | | | X | | X | |
| 11 | | | X | | | X | | X | |
| 12 | | | X | | | X | | X | |
| 13 | | | X | | | X | | X | |
| 14 | | | X | | | X | | X | |
| 15 | | | X | | | X | | X | |
| 16 | | | X | | | X | | X | |
| 17 | | | X | | | X | | X | |
| 18 | | | X | | | X | | X | |
| 19 | | | X | | | X | | X | |
| 20 | | | X | | | X | | X | |
| 21 | | | X | | | X | | X | |
| 22 | | | X | | | X | | X | |
| 23 | | | X | | | X | | X | |
| 24 | | | X | | | X | | X | |
| 25 | | | X | | | X | | X | |

D: deficiente R: regular E: excelente

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 26 | | | X | | | X | | | X |
| 27 | | | X | | | X | | | X |
| 28 | | | X | | | X | | | X |
| 29 | | | X | | | X | | | X |
| 30 | | | X | | | X | | | X |
| 31 | | | X | | | X | | | X |
| 32 | | | X | | | X | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

DATOS DEL EVALUADOR DEL INSTRUMENTO

Nombres y Apellidos:

TENEZYA ADVINA ALEJANDRINA ROSANIA FIGUEROA

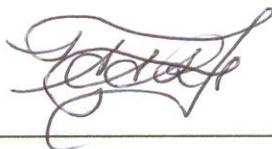
C.I.:

5.972.214

Formación Académica:

ESPECIALIZACIÓN EN ECONOMÍA EMPRESARIAL
 ESPECIALIZACIÓN EN PUBLICIDAD Y MERCADEO
 DIPLOMADO EN METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
 INGENIERA CIVIL

Firma:



Anexo 2

MASLACH BURNOUT INVENTORY E-02-2014

El presente instrumento de investigación comprenderá una de las fases del Trabajo Especial de Grado para optar al Título de Especialista en Ingeniería Industrial y Productividad. Es de vital importancia que usted pueda valorar brevemente las situaciones que aquí se les hace para realizar un análisis de las condiciones de la organización en lo que respecta a seguridad, higiene y ambiente.

La información brindada es de carácter confidencial, solo será utilizada para los propósitos de la investigación.

A continuación encontrará una serie de preguntas, responda valorando la frecuencia con la que ud califica cada situación en relación a la siguiente escala:

(rara vez) < 1 - 2- 3 - 4 - 5 - 6 - 8 - 9 > (constantemente)

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Fecha: | Área donde trabaja: |
| Grado de instrucción: | Tiempo en el cargo: |

| ÍTEM | CATEGORÍA | SITUACIÓN | PUNTUACIÓN |
|------|----------------|--|------------|
| 1 | IMPOTENCIA | No puedo darle cumplimiento a las actividades que me asignan | |
| 2 | | Estoy atrapado en mi trabajo sin opción alguna | |
| 3 | DESINFORMACIÓN | No tengo muy claro las responsabilidades de mi trabajo | |
| 4 | | Mis compañeros de trabajo no comprenden el rol que desempeño | |

| ÍTEM | CATEGORÍA | PARÁMETRO | PUNTUACIÓN |
|------|-------------------------|--|------------|
| 5 | CONFLICTO | Debo satisfacer demandas conflictivas | |
| 6 | | Estoy en desacuerdo constantemente con compañeros de trabajo | |
| 7 | | Debo violar procedimientos y/o normas para cumplir con mis responsabilidades | |
| 8 | POBRE TRABAJO EN EQUIPO | Mis compañeros de trabajo me subestiman, percibo favoritismo hacia otros | |
| 9 | | La burocracia interfiere con la realización de mi trabajo | |
| 10 | SOBRECARGA | Mi trabajo interfiere con mi vida personal | |
| 11 | | Tengo demasiadas cosas que hacer en muy poco tiempo | |
| 12 | | Hago horas extras a menudo para cumplir con mi trabajo | |
| 13 | ABURRIMIENTO | Tengo pocas cosas que hacer | |
| 14 | | El trabajo que realizo actualmente no está acorde con mi perfil laboral | |
| 15 | | Mi trabajo es muy rutinario | |
| 16 | POBRE RETROALIMENTACIÓN | No sé si hago bien o mal el trabajo | |
| 17 | | No veo los resultados de mi trabajo | |
| 18 | CASTIGO | Mi jefe inmediato es crítico | |
| 19 | | Soy culpado por los errores de otros | |
| 20 | | Los créditos de mi trabajo se los llevan otros | |

| ÍTEM | CATEGORÍA | PARÁMETRO | PUNTUACIÓN |
|------|-------------------------|--|------------|
| 21 | ALINEACIÓN | Estoy aislado de los demás | |
| 22 | | Soy solo un eslabón dentro de la organización | |
| 23 | | Tengo poco en común con mis compañeros | |
| 24 | | Evito decirle a los demás donde trabajo y que hago | |
| 25 | AMBIGÜEDAD | Las reglas y/o normas cambian constantemente | |
| 26 | | No existe relación entre rendimiento y éxito | |
| 27 | | No conozco las prioridades de mi trabajo | |
| 28 | AUSENCIA DE RECOMPENSAS | Mi trabajo no me satisface | |
| 29 | | No recibo motivación alguna | |
| 30 | | El progreso de mi carrera no es el esperado | |
| 31 | | Nadie me respeta | |
| 32 | CONFLICTO DE VALORES | Debo comprometer mis valores | |
| 33 | | Las personas desaprueban lo que hago | |
| 34 | | No me siento identificado con la organización | |

| RANGO DE PUNTUACIÓN | RIESGO DE BURNOUT | ACCIÓN |
|---------------------|-------------------|----------------------------------|
| 48 a 168 | Bajo | Tome decisiones |
| 169 a 312 | Moderado | Desarrolle un plan de corrección |
| 313 a 432 | Alto | Acciones correctivas inmediatas |

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

E-02-2014

Rellenar con X la opción que usted considere para calificar el instrumento

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 1 | | | X | | | X | | | ^ |
| 2 | | | x | | | x | | | x |
| 3 | | | x | | | x | | | x |
| 4 | | | x | | | x | | | x |
| 5 | | | x | | | x | | | x |
| 6 | | | x | | | x | | | x |
| 7 | | | x | | | x | | | x |
| 8 | | | x | | | x | | | x |
| 9 | | | X | | | x | | | x |
| 10 | | | x | | | x | | | x |
| 11 | | | x | | | x | | | ^ |
| 12 | | | x | | | x | | | x |
| 13 | | | x | | | x | | | x |
| 14 | | | x | | | x | | | x |
| 15 | | | X | | | x | | | x |
| 16 | | | x | | | x | | | x |
| 17 | | | x | | | ^ | | | x |
| 18 | | | x | | | x | | | x |
| 19 | | | x | | | x | | | x |
| 20 | | | x | | | x | | | x |
| 21 | | | x | | | x | | | x |
| 22 | | | x | | | x | | | x |
| 23 | | | x | | | x | | | x |
| 24 | | | x | | | x | | | x |
| 25 | | | x | | | x | | | x |

D: deficiente R: regular E: excelente

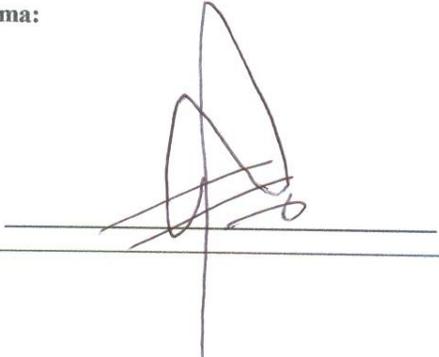
| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 26 | | | × | | | × | | | ✓ |
| 27 | | × | | | × | | | | × |
| 28 | | | × | | | × | | | × |
| 29 | | | × | | | × | | | × |
| 30 | | | × | | | × | | | × |
| 31 | | | × | | | × | | | × |
| 32 | | | × | | | × | | | × |
| 33 | | | × | | | × | | | × |
| 34 | | | × | | | × | | | × |

D: deficiente R: regular E: excelente

DATOS DEL EVALUADOR DEL INSTRUMENTO

| |
|---|
| Nombres y Apellidos: YARSON JOSÉ ALBORNOZ ESCALANTE |
| C.I.: 12.654.891 |
| Formación Académica: MAGISTER SCIENTARIUM EN EDUCACIÓN SUPERIOR ESPECIALISTA EN GERENCIA SOCIAL LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN LICENCIADO EN CIENCIAS POLICIALES |

Firma:



VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

E-02-2014

Rellenar con X la opción que usted considere para calificar el instrumento

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 1 | | | X | | | X | | | X |
| 2 | | | X | | | X | | | X |
| 3 | | | X | | | X | | | X |
| 4 | | | X | | | X | | | X |
| 5 | | | X | | | X | | | X |
| 6 | | | X | | | X | | | X |
| 7 | | | X | | | X | | | X |
| 8 | | | X | | | X | | | X |
| 9 | | | X | | | X | | | X |
| 10 | | | X | | | X | | | X |
| 11 | | | X | | | X | | | X |
| 12 | | | X | | | X | | | X |
| 13 | | | X | | | X | | | X |
| 14 | | | X | | | X | | | X |
| 15 | | | X | | | X | | | X |
| 16 | | | X | | | X | | | X |
| 17 | | | X | | | X | | | X |
| 18 | | | X | | | X | | | X |
| 19 | | | X | | | X | | | X |
| 20 | | | X | | | X | | | X |
| 21 | | | X | | | X | | | X |
| 22 | | | X | | | X | | | X |
| 23 | | | X | | | X | | | X |
| 24 | | | X | | | X | | | X |
| 25 | | | X | | | X | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

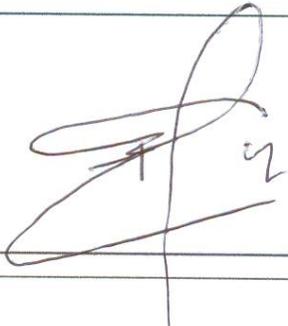
| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 26 | | | X | | | X | | | X |
| 27 | | | X | | | X | | | X |
| 28 | | | X | | | X | | | X |
| 29 | | | X | | | X | | | X |
| 30 | | | X | | | X | | | X |
| 31 | | | X | | | X | | | X |
| 32 | | | X | | | X | | | X |
| 33 | | | X | | | X | | | X |
| 34 | | | X | | | X | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

DATOS DEL EVALUADOR DEL INSTRUMENTO

| |
|--|
| Nombres y Apellidos: MANUEL RICARDO PADILLA SAYAGO |
| C.I.: 10.515.313 |
| Formación Académica: MAGISTER SCIENTARIUM EN GERENCIA EMPRESARIAL INGENIERO QUÍMICO |

Firma:



VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

E-02-2014

Rellenar con X la opción que usted considere para calificar el instrumento

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 1 | | | X | | | X | | | X |
| 2 | | | X | | | X | | | X |
| 3 | | | X | | | X | | | X |
| 4 | | | X | | | X | | | X |
| 5 | | X | | | X | | | | X |
| 6 | | | X | | | X | | | X |
| 7 | | | X | | | X | | | X |
| 8 | | | X | | | X | | | X |
| 9 | | | X | | | X | | | X |
| 10 | | | X | | | X | | | X |
| 11 | | | X | | | X | | | X |
| 12 | | | X | | | X | | | X |
| 13 | | | X | | | X | | | X |
| 14 | | | X | | | X | | | X |
| 15 | | | X | | | X | | | X |
| 16 | | | X | | | X | | | X |
| 17 | | | X | | | X | | | X |
| 18 | | | X | | | X | | | X |
| 19 | | | X | | | X | | | X |
| 20 | | | X | | | X | | | X |
| 21 | | | X | | | X | | | X |
| 22 | | | X | | | X | | | X |
| 23 | | | X | | | X | | | X |
| 24 | | | X | | | X | | | X |
| 25 | | | X | | | X | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

| ÍTEM | CRITERIO | | | | | | JUICIO | | |
|------|----------|---|---|-------------|---|---|----------|-----------|----------|
| | Claridad | | | Congruencia | | | Eliminar | Modificar | Aceptado |
| | D | R | E | D | R | E | | | |
| 26 | | | X | | | X | | | X |
| 27 | | | X | | | X | | | X |
| 28 | | X | | | X | | | | X |
| 29 | | | X | | | X | | | X |
| 30 | | | X | | | X | | | X |
| 31 | | X | | | X | | | | X |
| 32 | | | X | | | X | | | X |
| 33 | | | X | | | X | | | X |
| 34 | | | X | | | X | | | X |

D: deficiente R: regular E: excelente

DATOS DEL EVALUADOR DEL INSTRUMENTO

| |
|---|
| Nombres y Apellidos: TENEZYA ADVINA ALEJANDRINA ROSANIA FIGUEROA |
| C.I.: 5.972.214 |
| Formación Académica: ESPECIALIZACIÓN EN ECONOMÍA EMPRESARIAL ESPECIALIZACIÓN EN PUBLICIDAD Y MERCADEO DIPLOMADO EN METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN INGENIERA CIVIL |

Firma:

