



**PROPUESTA DE PLAN DE CAPACITACIÓN PARA REDUCIR LOS
RIESGOS LABORALES EN EL RESTAURANTE EL COSTILLÓN DE
TERE UBICADO EN GUAYAQUIL.**

Virginia Beatriz Fuentes Ramírez

Director

MSc. David Lema Ordóñez

Trabajo de grado para optar por el título de
Tecnólogo Superior en Gestión del Talento Humano

Instituto Superior Tecnológico Internacional ITI

Tecnología Superior en Gestión del Talento Humano

D.M Quito, 15 de septiembre de 2024

DEDICATORIA

Dedico este proyecto especialmente a mi madre Sra. Ángela María Gregoria Ramírez, a mis hijas Isabella Thais Cabrera Fuentes, Emma Luciana Cabrera Fuentes y a mi esposo Sr. Fernando Xavier Cabrera Córdova, que son las personas más importantes en mi vida y quienes han sido un pilar fundamental para lograr culminar mi carrera con éxito.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer primero a Dios por permitirme gozar de buena salud y darme la oportunidad de culminar mis estudios profesionales.

Infinita gracias a mi madre, esposo e hijas ya que ellos me apoyaron incondicionalmente en los buenos y malos momentos de la vida, por creer y confiar en todas las circunstancias.

Gracias a mis compañeros Jeimmy, Yoconda, Mabel y Jonathan por su amistad y por su apoyo incondicional en momentos de adversidad.

Y un agradecimiento especial a mis profesores Msc. David Lema Ordóñez y Msc. Noemí Sandoval por haberme guiado durante el proceso de titulación.

AUTORÍA

Yo, Virginia Beatriz Fuentes Ramírez, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Virginia Beatriz Fuentes Ramírez

Quito, 15 de septiembre de 2024

MSc. David Lema Ordóñez

Director de trabajo de titulación

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario “ITI”, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

MSc. David Lema Ordóñez

Declaración de cesión de Derechos de trabajo fin de carrera

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Guayaquil, a los 15 días del mes de septiembre de 2024, firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Yo, Virginia Beatriz Fuentes Ramírez, bajo la dirección de MSc. David Lema Ordóñez declaro ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Propuesta de plan de capacitación para reducir los riesgos laborales en el Restaurante El Costillón de Tere”, como requisito fundamental para optar por el título de Tecnología Superior en Gestión del Talento Humano, a su vez autorizo a la biblioteca del Tecnológico Superior Internacional ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Tecnológico Superior Internacional ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes MSc. David Lema Ordóñez en calidad de director del trabajo fin de carrera y el/la Sr./Srta. Virginia Beatriz Fuentes Ramírez como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Tecnológico Superior Internacional ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

TERCERA: Las partes declaradas aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

MSc. David Lema Ordóñez

Virginia Fuentes Ramírez

Índice

<i>DEDICATORIA</i>	2
<i>AGRADECIMIENTO</i>	3
<i>AUTORÍA</i>	4
<i>CERTIFICA</i>	5
Declaración de cesión de Derechos de trabajo fin de carrera	6
Índice de Tablas.....	11
Índice de Figuras	12
<i>RESUMEN</i>	13
Introducción	14
Nombre del proyecto	14
Antecedentes	14
Marco contextual.....	15
Problema de investigación	17
Definición del problema.....	18
Idea a defender	18
Sujeto de estudio	19
Campo de acción.....	19
Justificación.....	19
Objetivos.....	20
General.....	20
Específicos	20
<i>CAPÍTULO I</i>	21
<i>FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA</i>	21
Restaurante el Costillón de Tere.....	21
Antecedentes históricos.....	21
Filosofía Organizacional.....	24
Misión.....	24
Visión.....	24
Propósito	24
Valores.....	24
Calidad:.....	24
Excelencia:	24
Atención al Cliente:	25
Innovación:.....	25

Trabajo en Equipo:	25
Responsabilidad Social:.....	25
Integridad:	25
Pasión por la Gastronomía:	25
 FODA Empresarial.....	26
Análisis de la zona de estudio	26
Fundamentación Conceptual	28
Riesgos laborales	28
Accidente de trabajo	28
Enfermedad Profesional.....	29
Como proceder en caso de un accidente de trabajo y enfermedad profesional	29
Enfermedades relacionadas con el trabajo (OMS).....	31
Prevención de Riesgos Laborales.....	31
Riesgo	32
Factores de riesgo.....	33
Riesgo Físico.....	34
Riesgo Mecánico	35
Riesgo Químico.....	36
Riesgo Biológico	37
Heridas en la piel:.....	37
Acupunción:.....	37
Oftálmica:	38
Riesgo Biológicos en el área de trabajo.....	38
Riesgo Ergonómico	38
Riesgo Psicosocial.....	40
Estrés:	40
Inestabilidad laboral:	40
Acoso laboral:	40
Monotonía:	41
Presión laboral:.....	41
Violencia laboral:	41
Evaluación de los riesgos.....	41
Recomendaciones para prevenir los riesgos laborales	42
Derechos y Obligaciones de los Trabajadores en Relación con la Prevención de Riesgos Laborales	43
Derechos Básicos:	43
Derecho a la Información:	43
Derecho a la Consulta y Participación.....	43

Derecho a la Formación:.....	43
Información en Caso de Riesgo:	44
Derecho a la Vigilancia de la Salud:	44
Obligaciones:	44
Fundamentación Legal	44
Constitución de la República del Ecuador.....	44
Código del Trabajo.....	45
Ley de Seguridad Social	45
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo (Decreto Ejecutivo 2393).....	45
Código de Trabajo	45
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo (Decreto Ejecutivo No. 2393, Gaceta oficial de Ecuador)	45
Normas INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización)	46
Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Sector Restaurantes. (Normativas del Ministerio de Salud Pública y ARCS).....	46
Ley de Seguridad Social	46
Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo	46
CAPÍTULO II:	47
DIAGNÓSTICO	47
Tipos de investigación	47
Descriptiva:	47
Explorativa:	47
Explicativa:	48
Investigación Descriptiva	48
Investigación Explorativa	48
Métodos de investigación	48
Método Cualitativo.....	48
Técnicas e instrumentos de investigación	49
Entrevistas Semiestructuradas.....	49
Universo y muestra	49
Presentación gráfica de resultados	49
Accidentes laborales.....	50
Accidentes laborales que han experimentado	51
Condiciones de actividades seguras	52
Tipos de riesgos.....	53

Equipo de protección personal	54
Prácticas seguras implementadas en el restaurante	55
Capacitación en Seguridad y Salud Laboral.....	56
Entrevista al Propietario	57
Análisis e interpretación de resultados	58
<i>CAPÍTULO III</i>	<i>60</i>
<i>PROPIUESTA.....</i>	<i>60</i>
Descripción de la propuesta	60
Objetivos de la propuesta.....	60
Objetivo general de la propuesta.....	60
Objetivos específicos.....	60
Viabilidad.....	61
Impacto	62
Desarrollo de la propuesta.....	62
Presupuesto	64
Total, general del presupuesto	64
Propuesta de Reglamento interno del Restaurante El Costillón de Tere	65
CONCLUSIONES.....	68
RECOMENDACIONES.....	69
<i>Referencias.....</i>	<i>70</i>
<i>Anexos.....</i>	<i>75</i>
Anexo 1.....	75
Espina de pescado	75
Anexo 2.....	76
Entrevista a los colaboradores.....	76
Entrevista al propietario.....	79

Índice de Tablas

Tabla 1. número de entrevistados	49
Tabla 2. ¿Se han visto inmerso en un accidente laboral en el puesto de trabajo?	50
Tabla 3. ¿Qué tipos de accidentes laborales han experimentado o presenciado en el restaurante?	51
Tabla 4. ¿Sienten que las condiciones para realizar sus actividades son seguras?	52
Tabla 5. ¿Conocen los tipos de riesgos que pueden existir en el restaurante?	53
Tabla 6. ¿Conocen qué equipos de protección son los adecuados para el uso diario para evitar los riesgos laborales?	54
Tabla 7. ¿La administración ha implementado prácticas seguras en el restaurante?	55
Tabla 8. ¿Han recibido capacitación en seguridad y salud laboral en el restaurante?.	56
Tabla 9. Entrevista	57

Índice de Figuras

Figura 1. Análisis FODA	26
Figura 2. Ubicación del Restaurante el Costillón de Tere	27
Figura 3. Entrada principal del Restaurante el Costillón de Tere	27
Figura 4. Resultado en porcentajes	50
Figura 5. Resultado en porcentajes	50
Figura 6. Resultado en porcentaje	51
Figura 7. Resultado en porcentaje	52
Figura 8. Resultado de porcentajes	53
Figura 9. Resultado en porcentajes	54
Figura 10. Resultado en porcentajes	55
Figura 11. Resultado en porcentajes	56
Figure 13. Diagrama de Ishikawa	75

RESUMEN

Este proyecto se enfoca en diseñar e implementar un plan de capacitación para reducir los riesgos laborales en el restaurante "El Costillón de Tere" en Guayaquil. El problema identificado es la falta de conocimiento e información sobre la prevención de accidentes y riesgos laborales entre los colaboradores y el dueño del restaurante, lo que ocasiona un ambiente de trabajo inseguro y sujeto a incidentes. El objetivo principal del proyecto es establecer un plan de capacitación que permita mejorar la seguridad en el restaurante, ofreciendo a los colaboradores y al propietario, herramientas y conocimientos necesarios para prevenir accidentes laborales. La idea a defender es que, mediante una capacitación adecuada, se puede reducir eventos que anteceden pérdidas o daños que podrían causar una lesión o enfermedades en el colaborador. La metodología de esta investigación se centra en un enfoque cualitativo mediante entrevistas semiestructuradas para obtener las percepciones y recolectar experiencias de los colaboradores y el propietario. Se utilizará también una investigación descriptiva para identificar los riesgos laborales existentes y una exploratoria para abordar áreas con poca información previa sobre la seguridad en el trabajo.

La propuesta consiste en desarrollar un plan de capacitación enfocado en medidas preventivas, mejoras en prácticas laborales y el uso adecuado de equipos de protección personal (EPP). Este plan incluirá protocolos de emergencia, un botiquín de primeros auxilios, dotación de uniformes adecuados para el personal de cocina.

Palabras claves: (Riesgo laboral, Capacitación, Prevención, Seguridad ocupacional, Equipos de protección personal (EPP))

Introducción

Nombre del proyecto

“Propuesta de plan de capacitación para reducir los riesgos laborales en el Restaurante el Costillón de Tere ubicado en la parroquia Tarqui, Guayaquil, provincia del Guayas en 2024”

Antecedentes

La tesis de Diana Gurumendi llamada Plan de capacitación en BPN para los restaurantes de la Parroquia Yaguachi, sugiere un plan de capacitación para los empleados ya que esto ayudará a fortalecer el negocio. (Gurumendi).

La tesis de Lina Fuad llamada Diseño de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales para el Restaurante La Parrilla de Alex sugiere implementar un diseño del plan de prevención para cada riesgo laboral identificado, abarcando concienciar al personal sobre las condiciones laborales a las que se enfrentan, instruirles sobre la señalización y demarcación adecuada, proporcionar apoyo mental y emocional mediante pausas cognitivas y actividades recreativas, y cumplir con los protocolos de bioseguridad. (Fuad).

La tesis de Nancy Agudelo, llamada "Plan de trabajo para el sistema de gestión de seguridad en el trabajo del restaurante Marleny", propone medidas de control e intervenciones para prevenir riesgos y reducir o eliminar los posibles daños a los trabajadores. Además, sugiere diseñar un plan de saneamiento básico que ayudará al Restaurante Marleny a mejorar las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento. Esto permitirá optimizar el uso de recursos como materias primas, equipos, utensilios e insumos, reducir costos y minimizar el impacto ambiental. (Agudelo).

En la presente investigación se analizó como referencia los trabajos de los siguientes autores:

(Gurumendi) en la Facultad de Ciencias Administrativas y Comerciales con el tema “Plan de capacitación en BPN para los restaurantes de la Parroquia Yaguachi nuevo, cantón Yaguachi”.

(Agudelo) en la Universidad de Ibagué con el tema “Plan de trabajo para el sistema de gestión de Seguridad en el trabajo del Restaurante Marleny en Chaparral Tolima de acuerdo con la resolución 0312 del 2019”.

(Fuad) en la Universidad Antonio Nariño con el tema “Diseño de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales para el Restaurante La Parrilla de Alex”.

Marco contextual

La presente propuesta de plan de capacitación para reducir el riesgo laboral será desarrollada en el Restaurante el Costillón de Tere, el cual brinda servicio alimenticio a sus clientes que viene trabajando desde el año 2007.

En el análisis macro se muestra que existe gran afectación debido a la inflación y crisis económica entre el 2019 – 2021 debido al alza de los precios que provocó gran daño en la economía de las familias. La inflación reduce la capacidad adquisitiva de las personas de la clase social más vulnerable, impactando negativamente en su calidad de vida.

Según el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) indica que la inflación mensual en el 2021 fue de 0,07% y la inflación anual alcanzó 1,94% como referencia en el 2020 fue de -0,93%. (INEC) esto afectó los costos operativos y de materias primas de los restaurantes lo que los llevo a un aumento en los precios de los almuerzos.

Otro aspecto a resaltar es que la pandemia que comenzó en 2019 tuvo un impacto global masivo, provocando una crisis económica sin precedentes. En Ecuador, esto llevó a la restricción de movimiento de las personas y al cierre temporal de negocios, afectando gravemente al sector comercial.

Ecuador posee un marco legal y regulatorio riguroso en cuanto a seguridad y salud ocupacional, como lo establece el Código del Trabajo y las normativas del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS). Adicionalmente, hay programas gubernamentales y subvenciones disponibles para las pequeñas y medianas empresas (PYMEs) destinadas a mejorar las condiciones laborales.

La conciencia sobre la importancia de la seguridad y salud en el trabajo está en aumento entre la población ecuatoriana. No obstante, la formación en prácticas de seguridad sigue siendo insuficiente en algunos sectores.

En el entorno meso, Guayaquil es la ciudad más grande de Ecuador, se distingue por su población diversa y una considerable cantidad de trabajadores en el sector servicios, especialmente en el sector de alimentos y bebidas. El sector de restaurantes en la ciudad es competitivo, con una alta demanda de servicios alimenticios. La reactivación económica posterior a la pandemia ha conducido a un aumento en el número de comensales.

La competencia entre restaurantes en áreas comerciales es intensa, lo que exige a los negocios mantener elevados estándares de calidad y seguridad para destacar en el mercado. Aunque Guayaquil cuenta con una infraestructura adecuada en términos de servicios públicos, existen áreas, especialmente en zonas comerciales emergentes, que podrían beneficiarse de mejoras.

Las normativas municipales y los permisos específicos para el funcionamiento de restaurantes son estrictos, y el cumplimiento de estas regulaciones es fundamental para operar legalmente en la ciudad. (Benemérito Cuerpo de Bomberos).

En el entorno micro, el restaurante ha experimentado varios cambios de propietario, lo cual ha impactado en su administración y políticas internas. De ser un pequeño negocio familiar, ha evolucionado a un establecimiento más grande que ofrece servicios adicionales, como parrilladas. En la actualidad, el restaurante emplea a varias personas en distintas áreas, incluyendo cocina y parrilla.

La alta rotación de personal y la contratación frecuente de nuevos empleados pueden influir en la continuidad de las prácticas de seguridad. Los empleados están expuestos a riesgos significativos, como altas temperaturas, quemaduras, cortes e incendios, y la falta de conocimiento y capacitación en estas áreas es un problema crítico.

Es importante implementar programas de capacitación en prácticas de seguridad y salud ocupacional para el personal, promover una cultura de seguridad dentro del restaurante es esencial para reducir riesgos y mejorar el bienestar de los empleados.

El restaurante ha comenzado a recuperarse económico; sin embargo, aún enfrenta desafíos financieros, incluyendo la necesidad de ajustar precios y gestionar los costos asociados con la implementación de medidas de seguridad.

Problema de investigación

La falta de investigación y conocimiento sobre los peligros existentes en el lugar de trabajo genera la ausencia de medidas necesarias para proteger la salud y seguridad de los colaboradores y del dueño. Esta carencia incrementa el riesgo de incidentes y

accidentes, afectando tanto la integridad de las personas como la productividad del restaurante.

Por ello, es fundamental identificar los peligros, establecer un plan de capacitación y determinar las acciones necesarias para prevenir riesgos y accidentes laborales. Este plan debe incluir un análisis completo de los riesgos presentes, la revisión periódica de las medidas de seguridad, y la renovación constante de acuerdo con las normativas vigentes y las necesidades de los colaboradores.

Definición del problema

La ausencia de conocimiento e información necesaria para prevenir accidentes e incidentes laborales en el Restaurante El Costillón de Tere expone tanto a los colaboradores como al dueño a riesgos representativos durante la jornada laboral. Esta deficiencia limita la instauración de medidas preventivas, aumentando la viabilidad de que ocurran situaciones que influyan en la seguridad, salud y bienestar de todos los involucrados.

Idea a defender

Implementar un plan de capacitación para dar a conocer a los colaboradores y dueño del restaurante sobre la prevención de los riesgos laborales que pueden existir en el restaurante. Realizar talleres sobre los peligros más comunes como caídas, cortes, quemaduras), enseñar el uso correcto de equipos y herramientas de trabajo, así mismo suministrar a los colaboradores guantes, zapatos antideslizantes, delantales resistentes al calor capacitándolos para el uso correcto de estos equipos, realizar prácticas de simulacros para situaciones de emergencia como incendios o accidentes graves.

Sujeto de estudio

Implementación de un plan de capacitación para reducir el riesgo laboral mediante la contratación de un profesional.

Campo de acción

En la ciudad de Guayaquil, provincia de Tarqui, al norte de la ciudad, se encuentra el restaurante de venta de almuerzos el Costillón de Tere, el mismo que no cuenta con información necesaria para prevenir riesgos laborales, además puede visualizar que a su alrededor existen varios restaurantes que sus dueños y empleados no cuentan con la información necesaria para prevenir accidentes.

Es por esto que se ha decidido elaborar un plan de capacitación para que los empleados y el dueño del Restaurante El Costillón de Tere, estén prevenidos ante cualquier incidente que acarree a riesgos físicos y psicológicos.

Justificación

El propósito de diseñar un plan de capacitación para reducir el riesgo laboral en el Restaurante el Costillón de Tere es proporcionar información sobre los riesgos que puedan presentarse en las instalaciones, esto con la finalidad de prevenir accidentes, enfermedades y lesiones en el trabajo que reducirá el riesgo a su salud e integridad física.

Este plan de capacitación es de aplicación a todos los procesos, actividades y miembros del Restaurante El Costillón de Tere. El bienestar y la seguridad de los empleados, del dueño y de los clientes del local son de prioridad para el negocio.

Los accidentes laborales pueden generar gastos para el restaurante, es por ello que se debe garantizar la seguridad y bienestar estableciendo protocolos claros de actuación en caso de emergencias como incendios, fugas de gas o primeros auxilios.

Implementar las medidas de prevención de riesgo laboral no solo protegerá a los empleados, dueño y clientes del local, sino que también contribuirá a un entorno seguro y saludable.

Objetivos

General

Establecer un plan de capacitación para reducir el riesgo laboral en el Restaurante el Costillón de Tere ubicado en la parroquia Tarqui, cantón Guayaquil, provincia del Guayas.

Específicos

Evaluar los peligros y riesgos laborales que se puedan presentar en el Restaurante el Costillón de Tere.

Establecer procedimientos en caso de emergencia. (incendio, accidente)

Proporcionar instalaciones aceptables de primeros auxilios.

Implementar uniforme adecuado al personal de cocina.

CAPÍTULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Restaurante el Costillón de Tere.

Antecedentes históricos

El Restaurante Miraflores pertenecía al Sr. César Astudillo en el año 2007, ubicado en la esquina que forman las calles av. Principal Dr. Adolfo Alvear y calle segunda Dr. Miguel Martínez, en la ciudadela Miraflores, pasando Urdesa al norte de la ciudad de Guayaquil en la parroquia Tarqui provincia del Guayas. Era un restaurante pequeño de 30 metros cuadrados, que se dedica a la venta de almuerzos, manejado por su esposa la Sra. Natalia López y un colaborador, el Sr. Carlos Ramírez.

Miraflores era una ciudadela con poco comercio, solo funcionaban por las noches Cangrejales. Con el tiempo la ciudadela fue creciendo comercialmente y en la actualidad es un sector muy concurrido y existen varios locales de comida, entre ellos algunos restaurantes de venta de almuerzos que hoy en día son competencia.

En el año 2010 Don Astudillo enfermó y vende el negocio al Sr. Roberto Granda y sus hermanos, quienes formaron una sociedad y deciden continuar con el nombre del Restaurante Miraflores y acogen también al único colaborador. Sin embargo, por una mala administración deciden vender el negocio al dueño de casa donde alquilaban.

En el 2013 se posiciona el nuevo dueño el Sr. Fernando Cabrera Córdova quien decide seguir con el negocio haciendo varios cambios empezando por la razón social llamándose en la actualidad El Costillón de Tere. (Cabrera)

Según el propietario del restaurante el Sr. Fernando Cabrera Córdova expresa que, para el crecimiento del negocio y tener más afluencia de clientes su objetivo general era afrontar el sostenimiento familiar, pero luego surgieron principios que determinaron hacia donde quería llegar, era indispensable hacer las cosas bien.

Tenía claro que su misión era satisfacer las necesidades gastronómicas de sus comensales ofreciendo una cocina típica con sabores diferentes y su visión es ser el mejor restaurante de almuerzos ofreciendo a sus clientes atención de calidad ya que en el mercado existe mucha demanda y competencia.

Para ello tenían que tener una estrategia y sobre todo saber a quienes estaba dirigido el servicio alimenticio que iban a ofrecer.

Antes de iniciar con el funcionamiento del local se gestionó el permiso para uso de suelo, patente municipal, permiso de funcionamiento del ministerio del interior, permiso de funcionamiento de la Agencia nacional de regulación control y vigilancia (ARCSA) sacado y extraído del (Telégrafo), adicional de acuerdo a la norma sanitaria se tuvo que adecuar los baños separándolos por sexos e implementar todas las normas que este requiere. (sistema de ventilación, extractores entre otros). También se tuvo que implementar de acuerdo a lo requerido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos, extintores, lámparas de emergencia, instalaciones eléctricas y sobre todo el sistema de incendios. Como afirma el (Benemérito Cuerpo de Bomberos).

De manera que, para realizar todas las adecuaciones, solicitaron un préstamo bancario por \$15.000 dólares a una tasa de interés del 5%. Hicieron una ampliación del local, midiendo ahora 80 metros cuadrados, colocaron cerramiento

con rejas en el exterior y en la parte interna, puertas de vidrio para darle un toque de elegancia.

Como expresa el propietario el Sr. Fernando Cabrera Córdova, con el paso del tiempo decidió implementar platos a la carta (parrillada), el cual les fue excelente y se vio en la necesidad de contratar a dos personas, una para encargado de la parrilla y otro en el área de cocina, ya que vendían entre 80 a 100 almuerzos diarios en el precio de \$3.00 dólares, tanto para servir como para llevar. Sus ingresos anuales eran alrededor de \$20.000 dólares.

En consecuencia, a su excelente rentabilidad y demanda optaron por apertura un nuevo horario, siendo este tarde-noche con el servicio de solo parrilla. Teniendo un mes de apertura, la pandemia llegó al Ecuador y se vieron obligados a cerrar ambos negocios y dar por terminado temporalmente el contrato con los colaboradores de acuerdo a la nueva Ley Humanitaria aprobada el 16 de mayo por la Asamblea Nacional. Con base en él (Sistema Nacional), la cual tuvieron que llegar a una resolución para modificar las condiciones económicas de la relación laboral basándose en la ley Despidos por fuerza mayor. Sacado y extraído de (Asomif).

Por otra parte, en el 2021 se reactivó el sector comercial llevando a cabo la reapertura del Restaurante El cotillón de Tere. Sin embargo, debido a la inflación entre el 2020-2021. Con base en (Ecuador), la crisis económica y la pandemia de COVID-19, decidieron aumentar el precio en el costo de almuerzos con un incremento de \$0.50 centavos de lunes a viernes (\$3.50) y fines de semana incluyendo feriados \$0.50 centavos más (\$4.00), ayudándolos así a recuperar su estabilidad económica. (Cabrera)

Filosofía Organizacional

Misión

Ofrecer a sus clientes una experiencia culinaria única, resaltando la calidad de nuestros platos y el excelente servicio al cliente.

Visión

Ser reconocidos como el restaurante de referencia en nuestra zona, destacando por nuestra deliciosa comida, atención al cliente y ambiente familiar.

Propósito

El propósito de "El Costillón de Tere" es satisfacer las necesidades gastronómicas de sus comensales ofreciendo una cocina típica con sabores diferentes y atención de calidad. Surgido como una estrategia para afrontar el sostenimiento familiar, el restaurante se ha orientado hacia el objetivo de ser el mejor restaurante de almuerzos en su área. Esto incluye un enfoque en la calidad del servicio y la oferta culinaria en un mercado con mucha demanda y competencia. (Cabrera)

Valores

Calidad: Compromiso con la excelencia en todos los aspectos del negocio, desde la selección de ingredientes frescos y de alta calidad hasta la preparación cuidadosa de cada plato, garantizando una experiencia culinaria excepcional para todos los clientes.

Excelencia: Búsqueda constante de la perfección y la mejora continua en todo lo que hace, desde la atención al cliente hasta la presentación de los platos, con el objetivo de superar las expectativas y ofrecer un servicio excepcional en todo momento.

Atención al Cliente: Prioridad absoluta en satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes, brindar un trato amable, personalizado y atento, y asegurándose de que cada visita al restaurante sea una experiencia memorable y satisfactoria.

Innovación: Promoción de la creatividad y la originalidad en la cocina, buscando constantemente nuevas ideas, técnicas y sabores para sorprender y cautivar a los clientes, y mantenerse a la vanguardia de las tendencias gastronómicas.

Trabajo en Equipo: Reconocimiento de la importancia del trabajo colaborativo y la cooperación entre todos los miembros del equipo, fomentando un ambiente de apoyo mutuo, comunicación abierta y respeto, para alcanzar los objetivos comunes de manera efectiva.

Responsabilidad Social: Compromiso con la comunidad y el entorno en el que operan, mediante acciones y programas que contribuyan al bienestar social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico local, demostrando el compromiso con la responsabilidad empresarial.

Integridad: Actuación honesta, ética y transparente en todas las relaciones comerciales y operaciones, respetando siempre los más altos estándares de conducta y cumpliendo con las responsabilidades legales y éticas en todo momento.

Pasión por la Gastronomía: Amor y dedicación por el arte culinario y la experiencia gastronómica, manifestado en cada plato que se sirve, en cada detalle del servicio y en el entusiasmo que comparten los clientes por la buena comida y la cultura gastronómica. (Cabrera)

FODA Empresarial

El Análisis FODA es una herramienta que evalúa los aspectos internos y externos de una organización. A nivel interno, identifica las fortalezas y debilidades, analizando los factores que la destacan o la desfavorecen en comparación con la competencia. A nivel externo, examina las oportunidades y amenazas que podrían impactar su desempeño. Este análisis tiene como objetivo ofrecer un diagnóstico imparcial para mejorar el rendimiento y la posición competitiva de la organización. (Desconocido, Telescopio.galileo).

Figura 1. Análisis FODA



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de la zona de estudio

La dirección del restaurante, en la Av. Principal 116 y Calle Segunda (Av. Dr. Adolfo Alvear Ordoñez 116 y Av. Dr. Miguel Martínez), se localiza en la Ciudadela Miraflores, dentro de la parroquia Tarqui de Guayaquil. Esta área residencial se

caracteriza por su organización y su proximidad a avenidas y calles principales, lo que asegura un buen acceso y visibilidad para el restaurante. La parroquia Tarqui es una de las más densamente pobladas de Guayaquil, combinando zonas residenciales y comerciales. La población varía en términos socioeconómicos, mayormente compuesta por familias de clase media y baja, lo cual puede afectar la demanda de servicios alimenticios en la zona.

En cuanto a infraestructura, Ciudadela Miraflores está en proceso de desarrollo, con una mezcla de viviendas unifamiliares y multifamiliares. La zona cuenta con servicios básicos como agua potable, electricidad y recolección de basura, y las calles principales están pavimentadas y bien mantenidas, facilitando así el acceso y la movilidad.

Figura 2. Ubicación del Restaurante el Costillón de Tere



Nota. (Google maps, 2024)

Figura 3. Entrada principal del Restaurante el Costillón de Tere



Nota. (Google maps, 2024)

Fundamentación Conceptual

Riesgos laborales

Los riesgos labores son todos los sucesos que ponen en peligro a los trabajadores y empleadores de una institución, produciendo una afección física y psicológica. Los riesgos van a depender según el tipo de condición o situación presente en el ambiente de trabajo. (Desconocido, Unir)

Existe un sistema de aseguramiento de riesgos laborales, su finalidad es garantizar que los trabajadores perciban una indemnización por los daños causados en el entorno laboral. En algunos países estos daños son determinados como “Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales” lo que implica que el alcance del seguro depende de cómo se definen legalmente estas contingencias. (Benavides)

En Ecuador la institución responsable de asegurarse de que todas las empresas públicas y privadas cuenten con un sistema de gestión de seguridad y cumplan con las leyes actuales relacionadas con la seguridad laboral y prevención de riesgos es la Dirección de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos, adscrita al Ministerio Rector del Trabajo cuyo objetivo es ayudar a mejorar las condiciones laborales en seguridad y salud promoviendo programas de prevención que permitan a los colaboradores y empleadores realizar sus labores en un lugar seguro y no existan lesiones durante la jornada laboral. (Desconocido, Unir)

Los daños reconocidos por la Ley de Seguridad con carácter indemnizatorio-compensatorio (excepto para algunos regímenes como los trabajadores autónomos) son:

Accidente de trabajo

Accidente de trabajo es cuando el colaborador pasa por una lesión física o funcional, una discapacidad o incluso la muerte en el trabajo mientras desempeña sus

funciones. También se considerará como accidente de trabajo cuando el colaborador cumple órdenes del empleador fuera del espacio laboral o del horario laboral. Cumplir con las leyes de prevención de riesgos laborales es fundamental para evitar accidentes de trabajo ya que los accidentes de trabajo más comunes son darse golpes con estanterías, sufrir cortes, quemaduras o punciones. (IESS)

Enfermedad Profesional

Una enfermedad profesional es aquella adquirida a consecuencia del trabajo realizado que se va originando debido a la exposición continua a riesgos laborales. Estas enfermedades suelen desarrollarse de manera progresiva por cuenta ajena a las actividades realizadas y pueden agravarse por la exposición prolongada a agentes perjudiciales, la manera en que estos agentes se presentan y las características personales del trabajador. No siempre presentan síntomas específicos y claros. Las enfermedades más frecuentes son dolor de espalda, estrés, fatiga visual.

Las empresas deben llevar a cabo evaluaciones de riesgos y realizar reconocimientos médicos periódicos para prevenir estas enfermedades. En caso de que un trabajador contraiga una enfermedad profesional, puede recibir una compensación económica mayor que en el caso de enfermedades comunes, además de bonificaciones para ambos, el trabajador y la empresa.

Como proceder en caso de un accidente de trabajo y enfermedad profesional

Los accidentes laborales y enfermedades profesionales son causadas por la exposición a riesgos en el trabajo y requieren un diagnóstico médico, un trabajador con incapacidad total pueda volver a trabajar con autorización previa, y se especifica la

responsabilidad del empleador en la entrega de documentación relacionada con accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.

Todo colaborador tiene derecho a una atención médica desde el primer día de trabajo y el empleador está obligado a mantener una relación laboral durante el periodo de incapacidad, siempre y cuando la determinación de una enfermedad profesional es realizada por un comité especializado que evalúa varios criterios médicos y laborales.

Para acceder a este derecho (Prestaciones del Seguro General de Riesgos del Trabajo por enfermedad profesional u ocupacional) los colaboradores deberán acreditar seis aportaciones mensuales consecutivas previo al diagnóstico de la enfermedad profesional u ocupacional determinada por el médico ocupacional de las unidades provinciales de Riesgos del Trabajo.

Para que se determine una enfermedad profesional el Comité de valuación de Incapacidades y Responsabilidad Patronal, es el que se encarga de definir las enfermedades profesionales siempre y cuando cumplan con los siguientes criterios: criterio clínico, ocupacional, higienico-epidemiológico, laboratorio y criterio médico-legal. Si el colaborador no presenta los avisos de accidente de trabajo o enfermedad profesional y no hace uso de su derecho, esta caduca en el plazo de 180 días y el expediente se archiva. (IESS)

A menudo los colaboradores cometan errores cuando están trabajando, los accidentes de trabajo y enfermedad profesional pueden verse como algo incontrolable y repentino. Es por ello que se deben seguir algunas prácticas para evitar este tipo de accidentes principalmente las enfermedades profesionales:

- Analizar el entorno laboral
- Planificar un plan de acción en caso de que suceda algún evento

- Mantener el orden y la limpieza en las instalaciones garantizando seguridad
 - Fomenta la motivación y el bienestar laboral de los colaboradores.
- (Larrosa)

Enfermedades relacionadas con el trabajo (OMS)

Es aquella que se debe a la exposición en el trabajo a factores de riesgo físicos, organizativos, químicos o biológicos, o a una combinación de estos factores. Las enfermedades profesionales generalmente están especificadas en la legislación nacional como resultado de la exposición a riesgos laborales. El reconocimiento de una enfermedad profesional puede dar lugar a una compensación si se demuestra una relación causal entre la exposición en el trabajo y la enfermedad. Los colaboradores se enfrentan a una variedad de riesgos en su entorno laboral, que incluyen contaminantes físicos, químicos y biológicos, factores mecánicos, condiciones no ergonómicas, condiciones climáticas y factores psicosociales. (Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el trabajo).

Prevención de Riesgos Laborales

La Prevención de Riesgos Laborales (PRL) comprende un conjunto de medidas y actividades que las empresas ponen en marcha para identificar situaciones de riesgo y aplicar las acciones necesarias para eliminarlas o reducir sus efectos. Estas acciones incluyen técnicas dirigidas a reconocer, evaluar y controlar los riesgos ambientales que pueden provocar accidentes o enfermedades profesionales.

Las medidas de prevención pueden variar, desde la información y concienciación de los colaboradores, la provisión de Equipos de Protección Individual (EPI), hasta la mejora de las infraestructuras y ambientes laborales, así como medidas para prevenir el estrés o el acoso laboral.

La prevención laboral también implica un análisis completo de los cambios mecánicos, físicos, químicos, biológicos, psíquicos, y sociales en el entorno de trabajo, para determinar su impacto, positivo o negativo, en la salud de los colaboradores. En esencia, la prevención de riesgos laborales se define como el conjunto de medidas, normas y acciones que las empresas desarrollan para evitar o reducir la posibilidad de que los empleados sufran accidentes o daños en el trabajo. Realizar un análisis detallado de los posibles riesgos en las diferentes áreas de la empresa es clave para implementar medidas preventivas que reduzcan la ocurrencia de accidentes.

Los empleadores pueden tomar diversas medidas para proteger a sus colaboradores, tales como informar y capacitar a los trabajadores, mejorar las infraestructuras, proveer equipos de seguridad adecuados para cada puesto, implementar una buena señalización en áreas peligrosas. (ISOTOOLS)

Riesgo

El riesgo se refiere a la probabilidad de que ocurran consecuencias no deseadas, como enfermarse, debido a la exposición a un peligro. Por ejemplo, con la COVID-19, el riesgo de contagiarse y enfermarse depende de la exposición al virus. Si se toman precauciones y se evita el contacto con personas infectadas, el riesgo de enfermarse disminuye o incluso desaparece, a pesar de que el virus sea peligroso.

Subsisten agentes peligrosos y tipos de peligros que no se pueden eliminar completamente, pero es posible disminuir el contacto con ellos para recortar los riesgos.

Como un ejemplo se puede indicar que, la electricidad es peligrosa, pero solo causa daño si se toca el cable que transporta la corriente eléctrica, como al insertar los dedos en un enchufe. Al evitar el contacto con la corriente eléctrica, se elimina el riesgo asociado a este agente peligroso.

En el caso de las sustancias químicas, el grado de peligro se puede apreciar según su toxicidad. Cuanto menor sea la cantidad necesaria para causar un efecto tóxico, la toxicidad de la sustancia será superior.

El riesgo, entonces, es la probabilidad de que ocurra una variación con consecuencias no deseadas, como una enfermedad por exposición a un peligro. Se puede citar otro ejemplo, frente al peligro del COVID-19, puede haber el riesgo de contagiarse y enfermarse, pero al tomar prevenciones para evitar el contacto con personas infectadas, el riesgo de enfermarse se condensa o incluso desaparece, a pesar de que el virus pueda ser peligroso.

En resumen, para que exista riesgo, debe haber tanto un peligro como una exposición o contacto con ese peligro. (Desconocido, ILSI)

Factores de riesgo

Los factores de riesgo se relacionan directamente con las condiciones de seguridad presentes en el entorno laboral y que van aumentando la viabilidad que se ocasione daños, accidentes o enfermedades poniendo en peligro la seguridad y salud de los colaboradores afectando negativamente a su bienestar físico y mental.

Es importante determinar una evaluación de los riesgos laborales ya que es un proceso que tiene como objetivo estimar la magnitud de los riesgos que no se han podido evitar, proporcionando la información necesaria para que el empleador pueda tomar decisiones adecuadas sobre la necesidad de implementar medidas preventivas y, si es necesario, determinar el tipo de medidas a adoptar. Es crucial evaluar los riesgos asociados a cada puesto de trabajo, considerando tanto las condiciones laborales actuales como las características del trabajador que desempeña esa función. En particular, la evaluación de riesgos debe tener en cuenta diversos aspectos.

En Ecuador conforme a la legislación actual y la historia clínica que el médico ocupacional de la empresa debe remitir al Ministerio de Salud Pública para notificar sobre un accidente laboral, se reconocen seis tipos de riesgos laborales:

Riesgo Físico

Se refiere a todos los factores ambientales que dependen de las características físicas de los cuerpos, como la carga física, el ruido, la iluminación, la radiación ionizante, la radiación no ionizante, bajas temperaturas y vibraciones. Estos factores influyen en los tejidos y órganos del trabajador, pudiendo causar efectos perjudiciales según la intensidad y la duración de la exposición.

Cuando el ruido es muy fuerte se estimulan las células capilares y existe el riesgo de perder la capacidad auditiva.

Las vibraciones por todo tipo de maquinarias suelen afectar a la columna vertebral, dolores abdominales y digestivos, dolores de cabeza.

El deslumbramiento, las sombras, la fatiga y los reflejos son efectos causados por la iluminación. Estos factores pueden provocar accidentes, por lo que es esencial elegir el tipo de lámparas con cuidado y mantener los niveles de luz adecuados.

La temperatura y la humedad en el ambiente si son demasiadas altas o bajas pueden tener efectos negativos en los colaboradores.

Las radiaciones ionizantes son ondas electromagnéticas que alteran el estado físico sin ser detectadas en el ambiente. Sus efectos son rigurosos a largo plazo, por lo que es imprescindible limitar la exposición a estas ondas y contar con un control médico regular. (Pantoja)

Riesgo Mecánico

Conjunto de factores físicos que dan lugar a una lesión por la acción mecánica de elementos de máquinas, herramientas, piezas a trabajar o materiales proyectados, sólidos o fluidos, las lesiones que puede producir: aplastamiento, corte, enganche, atrapamiento o arrastre, impacto, perforación o punzonamiento, fricción o abrasión. Este riesgo puede producirse en toda realización que conlleve manipulación de herramientas manuales (motorizadas o no), maquinaria (fresadoras, lijadoras, tornos, taladros, prensas), manipulación de vehículos, utilización de dispositivos de elevación (grúas, puentes grúa).

Los riesgos mecánicos ligados con el uso de equipos de trabajo pueden causar laceraciones físicas si no se consideran las medidas preventivas y prácticas de trabajo seguras. Entre las posibles lesiones se incluyen:

- Falta de señalización y Sistemas de protección deficientes
- Suelos sucios o resbaladizos. Suelos en mal estado.
- Obstáculos en zonas de paso. Falta de iluminación

- Cortes, heridas o amputaciones de extremidades debido al uso de herramientas como cuchillos, cúteres, sierras, picadoras, taladros, entre otros. (Pantoja)

Riesgo Químico

Los contaminantes químicos, también llamados agentes químicos, son sustancias que pueden ser absorbidas por el organismo y causar efectos dañinos a corto o largo plazo. Estas sustancias pueden ser de origen natural o artificial y pueden causar daño si se absorben en cantidades suficientes. La dosis, que depende de la concentración del agente y del tiempo de exposición, determina el grado de toxicidad. Cuanto menor sea la dosis necesaria para causar daño, mayor es la toxicidad de la sustancia. Los efectos de los agentes químicos varían según sus propiedades físicas y químicas, y pueden ir desde la irritación de ojos y mucosas hasta el cáncer, con algunos efectos manifestándose mucho tiempo después de la exposición.

El uso o la presencia de sustancias químicas son peligrosas cuando se presentan las siguientes características:

- Es peligrosa para la salud y el medio ambiente. Puede provocar incendios y explosiones.

Los agentes químicos pueden entrar en el organismo a través de diferentes vías: respiratoria, dérmica, digestiva y parenteral, siendo la vía respiratoria la más importante. Dado que los tóxicos entran principalmente a través de la respiración, es crucial entender cómo las sustancias químicas se presentan en el aire en sus tres estados: gaseoso, líquido y sólido. (Aragon)

Riesgo Biológico

Todo ser vivo microscópico como microbios, virus, hongos, etc. que suelen estar actualmente en el ambiente de trabajo y que son capaz de producir una enfermedad como la hepatitis para los colaboradores que trabajan especialmente en sanitarios.

(Desconocido, UGT)

La fuente del agente infeccioso puede ser una persona con una enfermedad aguda o crónica una que este en periodo de incubación o alguien que haya sido colonizada por un agente infeccioso, aunque no tenga enfermedad aparente. La susceptibilidad personal a los microorganismos patógenos es muy variable. Algunas enfermedades preexistentes, tales como diabetes, leucemia etc., aumentan la predisposición a contraer infecciones.

Los agentes biológicos están presentes en actividades donde se manipulan estos organismos, como en laboratorios de diagnóstico microbiológico o en la preparación de vacunas. También se encuentran en actividades que manejan materiales que contienen agentes biológicos, como la producción de alimentos, trabajos agrarios, contacto con animales y sus productos, trabajos sanitarios, y en unidades de eliminación de residuos y tratamiento de aguas residuales. En manipulación de basuras y desechos, trabajos en alcantarillas, redes subterráneas.

Su principal vía de transmisión que ingresa en un individuo son:

Heridas en la piel: Cuando la piel, con alguna lesión o interrupción de su continuidad, entra en contacto con superficies o materiales contaminados.

Acupunción: Principalmente a través de heridas causadas por objetos cortantes o punzantes, como agujas, cuchillas, etc.

Oftálmica: A través de derrames, salpicaduras o contacto con las manos, o por el uso de lentes de contacto contaminados.

Riesgo Biológicos en el área de trabajo

Saliva, Semen, Secreciones vaginales, Líquido cerebro-espinal, Líquido sinovial, Secreción pleural, Líquido peritoneal, Líquido pericárdico, Líquido amniótico, Saliva y sangre en procedimientos dentales y en cualquier otra secreción del cuerpo que esté visiblemente contaminado con sangre. (Benavides)

Riesgo Ergonómico

Son posibles trastornos debido o incrementado por el tipo de intensidad de una actividad física entre el entorno de trabajo (lugar de trabajo), y quienes realizan el trabajo (los trabajadores).

La ergonomía se centra la interacción entre la persona y su entorno laboral, con el objetivo de lograr adaptación entre ambos. Su finalidad es hacer que el trabajo sea lo más eficiente y cómodo posible. Se debe analizar aspectos como el espacio físico de trabajo, el ambiente térmico, los ruidos, vibraciones, posturas, el desgaste energético, la carga mental, la fatiga nerviosa, la carga de trabajo, y cualquier factor que pueda afectar la salud del colaborador o su bienestar psicológico y nervioso.

En ergonomía laboral, la Organización Mundial de la Salud define un trastorno de "origen laboral" como uno que es causado por diversos factores, donde el ambiente laboral y las tareas realizadas en el trabajo juegan un papel significativo en su desarrollo, aunque su contribución puede variar en cada caso.

En la ergonomía necesita la ayuda de otras disciplinas y ciencias, como la seguridad, la higiene industrial, la física, la fisiología, la psicología, la estadística, la

sociología, y la economía, entre otras. La adaptación y mejora de las condiciones de trabajo para las personas, la ergonomía necesita recopilar testimonios relacionados con la salud física, social, y mental, lo cual abarca aspectos como:

- Las condiciones materiales del entorno de trabajo (físico).
- El contenido del trabajo (mental).
- La organización del trabajo (social).

La presencia de este factor de riesgo no permite determinar la magnitud del riesgo, ya que esta depende de la intensidad, frecuencia y duración, las principales áreas del cuerpo afectadas y sus causas son:

- Levantar los brazos por encima de los hombros al recoger o dejar las bandejas.
- Manipular manualmente bandejas que pesan entre 3 y 3.5 kg.
- Empujar y arrastrar carros.
- Permanecer de pie sin moverse mucho.
- Inclinar la espalda hacia adelante repetidamente.
- Sujetar las bandejas con ambas manos de manera repetida y aplicando fuerza.
- Agacharse continuamente para colocar las bandejas en el carro.
- Estar de pie sin moverse mucho o caminando. (Fundación para la Prevención de Riesgos Laborales)

Riesgo Psicosocial

Se deben considerar tres aspectos para un riesgo psicosocial: aspectos intralaborales, aspectos extralaborales y condiciones individuales.

Los aspectos incontrolables tienen que ver con la gestión administrativa de la empresa, debe ser medido mediante encuestas en las que se consideren funciones y responsabilidades del cargo, carga física y mental, tipo de contrato, facilidad de promoción, salarios, turnos de trabajo, etc.

Los aspectos extralaborales se relacionan con el estrato del trabajador, el nivel de escolaridad, el lugar de residencia, las características de su hogar y su vivienda, la forma de recreación, etc.

Las condiciones individuales se deben manejar mediante el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, caracterizándose de forma sociodemográfica de la población trabajadora.

Este riesgo es muy visible y peligroso y hace alusión a las condiciones laborales que pueden afectar en la salud mental de los colaboradores, los más frecuentes son:

Estrés: Estar seguidamente bajo estrés, conlleva al síndrome de burnout o trabajador quemado, donde el colaborador nunca se siente tranquilo en su puesto de trabajo y tiene la impresión de que le queda mucho trabajo por hacer.

Inestabilidad laboral: Cuando una persona no tiene contratos estables, afronta amenazas de despido y no se encuentra en una buena situación económica y depende del trabajo.

Acoso laboral: Este puede ser denunciable, es peligroso y está enlazado con un ambiente tóxico.

Monotonía: La monotonía puede afectar gravemente a los colaboradores, produciendo una sensación de estancamiento, desmotivación laboral y crisis personales.

Presión laboral: Es uno de los factores que más impacta a los colaboradores. Es agotador sentir constantemente agobiamiento con una gran carga laboral, lo que puede hacer que la persona pierda la motivación y no disfrute de su tiempo libre.

Violencia laboral: Generalmente ejercida por superiores hacia subordinados, puede generar un alto nivel de estrés en los empleados. (Gonzalez)

Evaluación de los riesgos

Proceso de evaluar la dimensión de los riesgos que no se han podido evitar, recabando información necesaria para que el empleador tome las decisiones apropiadas sobre la precisión de tomar medidas preventivas que deben adoptarse. Se deben evaluar los riesgos presentes en cada puesto de trabajo tomando en cuenta las siguientes consideraciones:

- Las características de los locales. Las instalaciones. Los equipos de trabajo existentes.
- Los agentes químicos, físicos y biológicos presentes o colaboradores en el trabajo.
- La propia organización y ordenación del trabajo en la medida en que influyan en la magnitud de los riesgos.

En general se tomará en cuenta los agentes, procedimientos y condiciones de trabajo que pueden influir negativamente en la salud, ya que esta evaluación sirve para identificar los elementos peligrosos que están expuestos los colaboradores.

La evaluación de riesgo que no pudo ser evitada, deberá expandirse a cada puesto de trabajo y deberá revisarse:

- Cuando se inicia la actividad laboral.
- Cuando se coloquen nuevos equipos, tecnologías, preparados o sustancias, modificación del lugar de trabajo

Recomendaciones para prevenir los riesgos laborales

De acuerdo con lo establecido en el Código de Trabajo, el empleador debe implementar las medidas indispensables para asentar la seguridad y proteger la salud física y mental de los colaboradores. Estas medidas comprenden:

- Tomar acciones para prevenir los riesgos laborales y el trabajo excesivo.
- Impartir información sobre Medidas de información y capacitación.
- Establecimiento de una organización y recursos adecuados.

El empleador debe asegurar que estas medidas se ajusten a la transformación de las circunstancias y busquen regenerar las condiciones existentes. La aplicación de estas medidas se basa en nueve causas de prevención:

- Prevenir los riesgos.
- Determinar los riesgos que no se pueden impedir.
- Atacar los riesgos que no se pueden impedir.
- Adecuar el trabajo a las capacidades humanas, en los puestos de trabajo y la selección del equipo, así como en los métodos de trabajo y producción,

reduciendo la monotonía y el ritmo del trabajo minimizando los efectos sobre la salud.

- Considerar el estado de los avances técnicos.
- Sustituir lo peligroso por lo que es menos peligroso o seguro.
- Prever la prevención integrando tecnología, organización del trabajo, condiciones laborales, relaciones sociales y factores ambientales, incluyendo riesgos de acoso moral y sexual.
- Priorizar las medidas de protección colectiva sobre las medidas de protección individual.
- Proporcionar instrucciones adecuadas a los trabajadores. (Universidad Internacional del Talento)

Derechos y Obligaciones de los Trabajadores en Relación con la Prevención de Riesgos Laborales

Derechos Básicos:

Derecho a la Información: La empresa deberá entregar a los colaboradores información sobre los riesgos laborales generales y específicos de su puesto de trabajo, las medidas de prevención y protección para evitar esos riesgos, así como las medidas de emergencia (primeros auxilios, lucha contra incendios).

Derecho a la Consulta y Participación: Los colaboradores tienen el derecho de involucrarse en todo lo relacionado con la seguridad y la salud en el trabajo, dirigido por sus representantes (Delegados del Comité de Seguridad y Salud).

Derecho a la Formación: La empresa debe asegurar que los colaboradores obtengan una formación teórica y práctica adecuada en prevención de riesgos laborales.

Información en Caso de Riesgo: Los colaboradores están expuestos a riesgos graves e inminentes, éstos deben ser informados de inmediato y tomar instrucciones claras para interrumpir su actividad y dejar el puesto de trabajo.

Derecho a la Vigilancia de la Salud: Comprende la realización de reconocimientos médicos periódicos, anuales y específicos según los puestos de trabajo.

Obligaciones:

- Vigilar de su propia salud y seguridad, así como de la de otras personas que puedan verse fingidos por su actividad laboral.
- Usar perfectamente los equipos o medio vinculado con su trabajo.
- No detener ni mal utilizar los dispositivos de seguridad.
- Notificar inmediatamente sobre las circunstancias de riesgo.
- Colaborar con el cumplimiento de las obligaciones implantadas por la autoridad competente. (Prevención de riesgos laborales)

Fundamentación Legal

En Ecuador, la gestión de riesgos laborales en el ámbito de restaurantes y gastronomía está regida por varias leyes y normas que buscan amparar la salud y seguridad de los colaboradores.

Constitución de la República del Ecuador

Artículos 325 y 326: Todo colaborador tiene derecho a trabajar en condiciones dignas, seguras y saludables. (Desconocido, Código del Trabajo)

Código del Trabajo

Artículos 410-434: Todo empleador tiene la obligación de suministrar un ambiente laboral seguro implementando las medidas necesarias para la prevención de riesgos laborales. (Desconocido, Código del Trabajo)

Ley de Seguridad Social

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) dispone regulaciones sobre las prestaciones por riesgos laborales incluyendo tanto accidentes de trabajo como enfermedades profesionales. (Desconocido, Código del Trabajo)

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo (Decreto Ejecutivo 2393)

Todas las empresas deberán incorporar sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo para garantizar la protección de los trabajadores frente a riesgos laborales. (Desconocido, Código del Trabajo)

Código de Trabajo

Art. 430: Establece normas para prevenir accidentes y enfermedades laborales, imponiendo a las empresas que otorguen entornos de trabajo seguros. (Desconocido, Código del Trabajo)

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo (Decreto Ejecutivo No. 2393, Gaceta oficial de Ecuador)

Esta normativa es fundamental para la implementación de medidas de prevención y control de riesgos laborales, estableciendo la responsabilidad de ejecutar evaluaciones de riesgos y gestionar su mitigación, incluyendo la obligación de entregar equipos de protección personal (EPP) adecuados. (Desconocido, Código del Trabajo)

Normas INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización)

Aunque no está directamente incluida en el código de trabajo, esta norma se aplica a la industria alimentaria, incorporando normas sobre las instalaciones, el manejo de maquinaria y equipos, así como las medidas de higiene en los lugares de trabajo.
(Desconocido, Código del Trabajo)

Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo en el Sector Restaurantes.

(Normativas del Ministerio de Salud Pública y ARCS)

Este es una normativa adicional para los restaurantes, que regula la manipulación de alimentos, el uso de instalaciones adecuadas, y la provisión de equipos y medidas de seguridad para los colaboradores que trabajan en cocinas y áreas de servicio, asegurando que se cumplan con las prácticas de higiene y el cuidado de los trabajadores y consumidores. (Desconocido, Código del Trabajo)

Ley de Seguridad Social

Esta ley dispone la cobertura de seguridad social para accidentes laborales y enfermedades profesionales incluyendo atenciones médicas y la rehabilitación de los colaboradores que tienen riesgos laborales. Esta ley es administrada por el IESS y establece normativas sobre los servicios de salud, prevención y prestaciones económicas para los afiliados. (IESS)

Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo

Los restaurantes deben implementar un comité de seguridad y salud en el trabajo para velar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud y proporcionar mejoras en la gestión de riesgos. (Desconocido, Código del Trabajo)

CAPÍTULO II:

DIAGNÓSTICO

El diagnóstico está centrado en reconocer y analizar los problemas relacionados con los riesgos laborales y las necesidades de capacitación dentro del Restaurante el Costillón de Tere.

Es necesario identificar los riesgos laborales presentes, como la exposición a altas temperaturas, el manejo de objetos punzantes y el uso de materiales inflamables. Estos riesgos pueden causar accidentes como quemaduras, cortes o incendios. Revisar la cantidad de empleados, sus funciones y su nivel de conocimiento sobre las medidas de seguridad y salud ocupacional.

Evaluando si el restaurante cumple con los requerimientos legales de seguridad y salud ocupacional, como el uso de uniformes adecuados, la existencia de protocolos en caso de emergencias, y si cuenta con equipamiento de primeros auxilios. Determinar si el restaurante tiene las instalaciones adecuadas para minimizar riesgos (sistemas de ventilación, extintores, señalización, etc).

Este diagnóstico permitirá tener una visión clara de las áreas que necesitan mejora y sobre las cuales se deben implementar acciones concretas a través del plan de capacitación. (Fuentes Virginia)

Tipos de investigación

Descriptiva: Según (Sabino) la investigación descriptiva se orienta en describir las características fundamentales de fenómenos o situaciones, empleando criterios sistemáticos. Este tipo de investigación planifica la información de manera comparativa y detallada.

Explorativa: Según (Sabino) la investigación explorativa busca brindar una visión general sobre temas poco explorados o novedosos. Se emplea cuando no hay suficientes

estudios previos y es difícil formular hipótesis precisas. No pretende ofrecer conocimientos nuevos si el fenómeno ya ha sido estudiado por otros científicos o si se aplican metodologías conocidas a nuevos objetos de estudio.

Explicativa: Según (Sabino) la investigación explicativa se focaliza en encontrar las causas y relaciones entre fenómenos, buscando explicar el "por qué" de los hechos. Es la más compleja y profunda, ya que intenta brindar explicaciones científicas y construir un conocimiento más detallado de la realidad. (Nicomedes)

Para el Restaurante el Costillón de Tere los tipos de investigación a ejecutar serán:

Investigación Descriptiva

Permitirá especificar las condiciones actuales del Restaurante el Costillón de Tere en términos de seguridad y salud ocupacional, así como el reconocimiento de los riesgos presentes. Se enfocará en precisar el contexto del restaurante, sus condiciones físicas, y la gestión del personal vinculadas con las prácticas de seguridad.

Investigación Explorativa

Se investigará áreas en las que no se tiene mucha información previa, como las prácticas actuales de seguridad del personal y la impresión de los empleados y del propietario del restaurante sobre los riesgos laborales.

Métodos de investigación

La metodología a utilizar en este proceso investigativo será el método cualitativo.

Método Cualitativo

El método cualitativo en este proyecto se enfocará en la comprensión subjetiva de las personas involucradas en el Restaurante El Costillón de Tere, como los

colaboradores y el propietario, con respecto a los riesgos laborales y la importancia de la capacitación en seguridad. Se emplearán técnicas como entrevistas semiestructuradas y grupos focales, que permitirán examinar las opiniones y experiencias de los integrantes en torno a la seguridad en el trabajo, la cultura organizacional y las prácticas laborales cotidianas.

Técnicas e instrumentos de investigación

Entrevistas Semiestructuradas

Se realizarán entrevistas semiestructuradas con el dueño del local y los colaboradores clave (cocineros, meseros, etc.). Esta técnica ayudará a obtener información sobre las percepciones y experiencias de los participantes con respecto a la seguridad laboral, así como su nivel de conocimiento sobre los riesgos existentes.

Las preguntas serán abiertas, facilitando respuestas detalladas y personalizadas, identificando las principales preocupaciones y sugerencias de los colaboradores sobre las medidas de seguridad y las áreas de mejora.

Universo y muestra

No aplica por el número de colaboradores.

Presentación gráfica de resultados

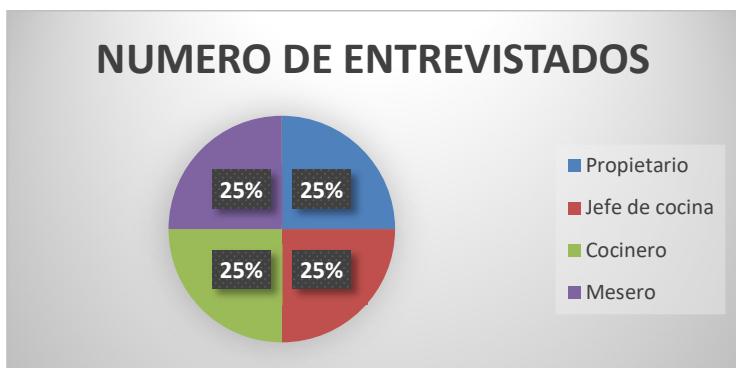
Entrevista realizada a los colaboradores del Restaurante el Costillón de Tere en relación de dependencia.

Tabla 1. Número de entrevistados

CARGO	NÚMERO DE ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
Propietario	1	25%
Jefe de cocina	1	25%
Cocinero	1	25%
Mesero	1	25%
Total	4	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 4. Resultado en porcentajes



Nota. (Fuentes. V, 2024)

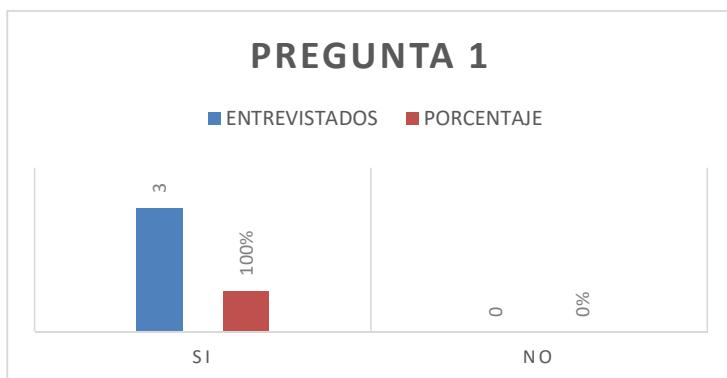
Accidentes laborales

Tabla 2. ¿Se han visto inmerso en un accidente laboral en el puesto de trabajo?

RESPUESTA PREGUNTA 1	ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 5. Resultado en porcentajes



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de estudio

El 100% de los colaboradores aceptan haber estado involucrados en accidentes laborales, esto indica una preocupación de seguridad en el lugar de trabajo. Este es una señal de que el entorno laboral no es completamente seguro y que los colaboradores están expuestos a peligros grandes. Es necesario llevar a cabo medidas preventivas para reducir estos incidentes.

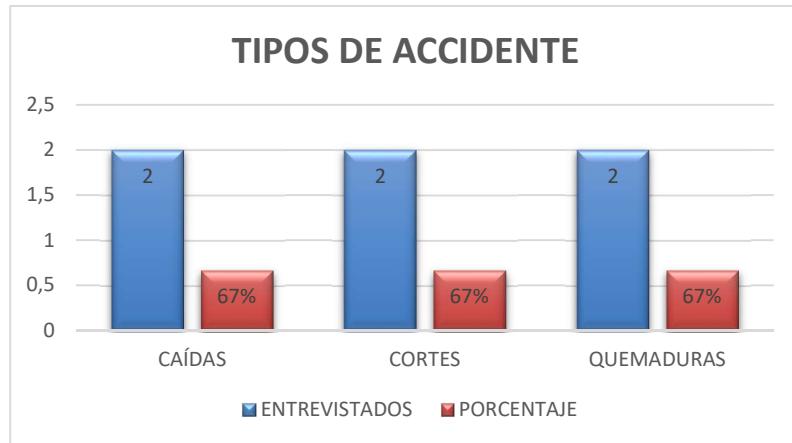
Accidentes laborales que han experimentado

Tabla 3. *¿Qué tipos de accidentes laborales han experimentado o presenciado en el restaurante?*

TIPO DE ACCIDENTES	ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
CAÍDAS	2	66.7%
CORTES	2	66.7%
QUEMADURAS	2	66.7%
TOTAL	3	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 6. *Resultado en porcentaje*



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de estudio

El 66.7% (2 de 3) colaboradores han sufrido caídas, el 66.7% (2 de 3) colaboradores han sufrido quemaduras, el 66.7% (2 de 3) colaboradores han sufrido cortes. Esto conlleva a que todos los entrevistados han tenido experiencias con al menos uno de estos accidentes laborales. Dado que cada tipo de accidente afecta a una mayoría de los colaboradores, es fundamental implementar medidas de seguridad para prevenir caídas, cortes, y quemaduras en el restaurante. Esto podría incluir equipos de protección, y proporcionar formación continua en seguridad laboral para todo el personal.

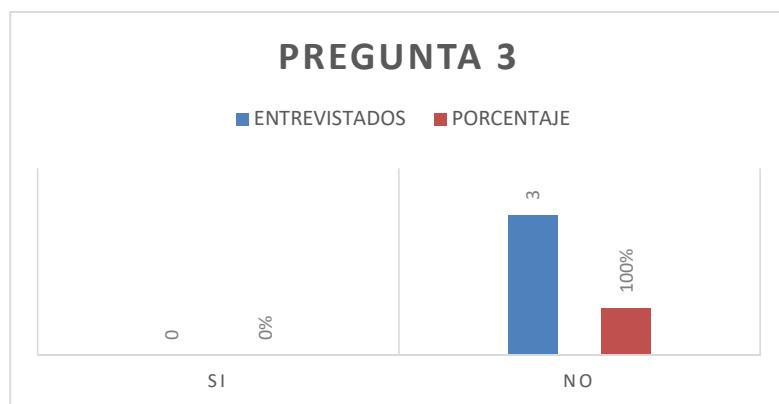
Condiciones de actividades seguras

Tabla 4. *¿Sienten que las condiciones para realizar sus actividades son seguras?*

RESPUESTA PREGUNTA 3	ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 7. *Resultado en porcentaje*



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de estudio

El 100% de los colaboradores indican que las condiciones para realizar sus labores no son seguras. Esto indica que las condiciones en el lugar de trabajo presentan riesgos que deben ser abordados. La percepción de los colaboradores sobre la inseguridad sugiere que es necesario realizar un diagnóstico de las áreas problemáticas y desarrollar un plan de acción inmediato para mejorar la seguridad y bienestar de los colaboradores. Esto podría incluir mejoras en la infraestructura y capacitaciones orientadas a la prevención de accidentes.

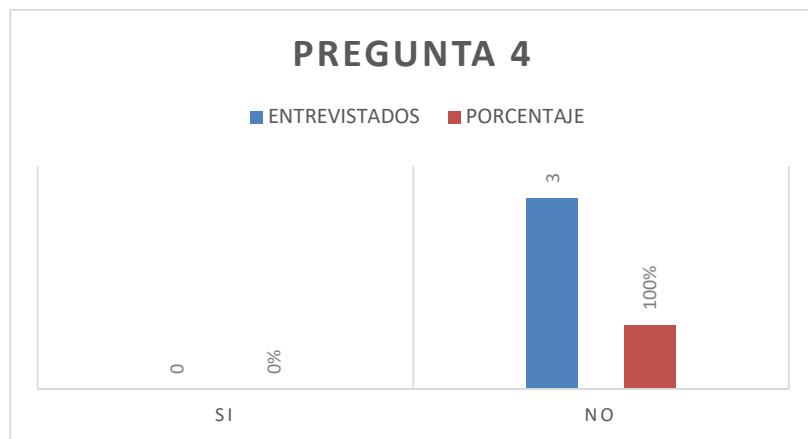
Tipos de riesgos

Tabla 5. *¿Conocen los tipos de riesgos que pueden existir en el restaurante?*

RESPUESTA PREGUNTA 4	ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 8. *Resultado de porcentajes*



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de estudio

El 100% de los colaboradores indicó que no conocen los tipos de riesgos que pueden existir en el restaurante. Esta falta de conocimiento es un riesgo para ellos mismos, la falta de conocimiento sobre los peligros potenciales sugiere la necesidad de implementar un plan de capacitación en riesgos laborales. Este plan debería centrarse en educar al personal sobre los diferentes tipos de riesgos, cómo identificarlos, y las mejores prácticas para evitarlos, contribuyendo así a un ambiente de trabajo más seguro.

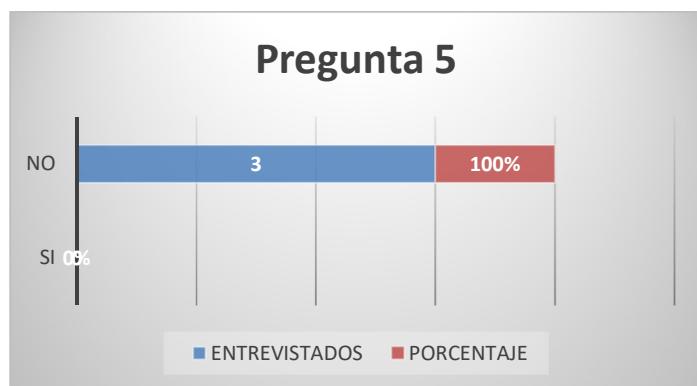
Equipos de protección personal

Tabla 6. *¿Conocen qué equipos de protección son los adecuados para el uso diario para evitar los riesgos laborales?*

RESPUESTA PREGUNTA 5	ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 9. *Resultado en porcentajes*



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de estudio

El 100% de los entrevistados indicó que no conoce cuáles son los equipos de protección adecuados para el uso diario que ayudarían a evitar los riesgos laborales. Este resultado indica la falta en la formación y concienciación sobre la seguridad en el trabajo. La falta de conocimiento sobre los equipos de protección personal (EPP) adecuados sugiere que los colaboradores podrían estar expuestos a riesgos evitables. Es fundamental implementar un plan de capacitación en riesgos laborales para reducir la tasa de accidentes laborales.

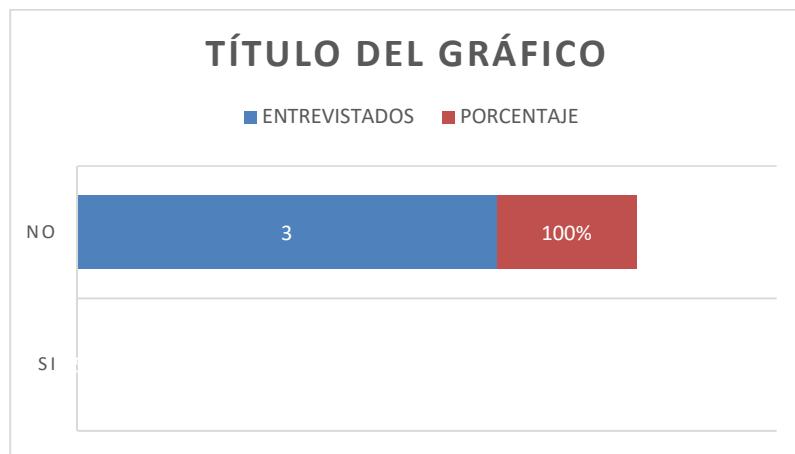
Prácticas seguras implementadas en el restaurante

Tabla 7. *¿La administración ha implementado prácticas seguras en el restaurante?*

RESPUESTA PREGUNTA 6	ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 10. *Resultado en porcentajes*



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de estudio

El 100% de los colaboradores indicaron que la administración no ha implementado prácticas seguras en el restaurante. Este resultado es inquietante, porque refleja una falta de políticas o procedimientos.

Es esencial que la administración tome medidas inmediatas para desarrollar e implementar prácticas seguras en el lugar de trabajo. Esto podría incluir la creación de protocolos de seguridad, la capacitación del personal en prácticas seguras, y la supervisión continua para asegurar el cumplimiento de estas prácticas.

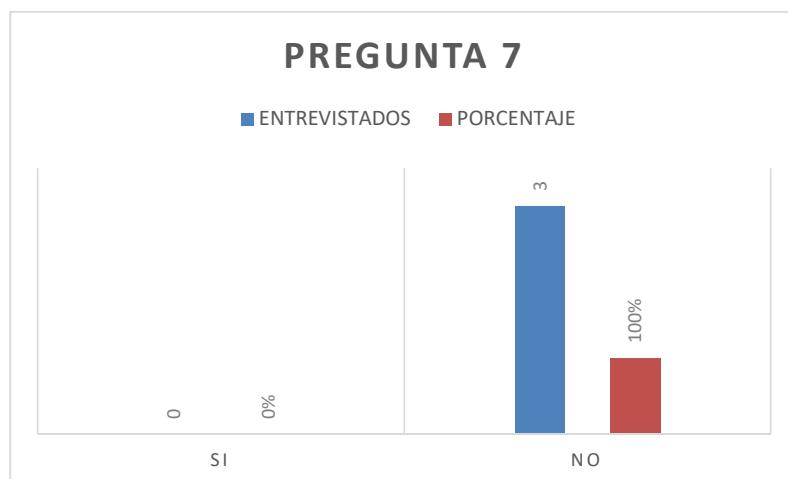
Capacitación en Seguridad y Salud Laboral

Tabla 8 *¿Han recibido capacitación en seguridad y salud laboral en el restaurante?*

RESPUESTA PREGUNTA 7	ENTREVISTADOS	PORCENTAJE
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Figura 11. *Resultado en porcentajes*



Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de estudio

El 100% de los colaboradores indicaron que no han recibido capacitación en seguridad y salud laboral en el restaurante. Este resultado es preocupante, ya que sugiere que los colaboradores pueden no estar preparados para manejar situaciones de riesgo en el lugar de trabajo. La falta de conocimiento aumenta la probabilidad de accidentes laborales. Es indispensable que el restaurante implemente un plan de capacitación en seguridad y salud laboral para todos los colaboradores.

Entrevista al Propietario

Tabla 9. Entrevista

PREGUNTAS	RESPUESTA	PORCENTAJE
¿Conoce los tipos de riesgos que puede existir en el restaurante?	Muy poco	100%
¿Conoce qué equipos de protección son los adecuados para el uso diario para evitar los riesgos laborales?	Muy poco	100%
¿Cómo manejan actualmente las situaciones de emergencia, como incendios o fugas de gas?	No tengo conocimiento	100%
¿El restaurante cuenta con equipamiento de primeros auxilios?	No	0%
¿Ha considerado la implementación de medidas de seguridad y salud ocupacional en el restaurante?	Sí	100%
¿Considera que un plan de capacitación beneficiará a la organización y a los colaboradores?	Sí	100%
¿Está abierto a recibir asesoría o consultoría externa para mejorar las prácticas de seguridad y salud ocupacional?	Sí	100%

Nota. (Fuentes. V, 2024)

Análisis de Estudio

Se realiza entrevista al propietario formulando siete preguntas sobre seguridad y salud ocupacional y el análisis de estudio revela las deficiencias en la seguridad laboral del restaurante, resaltando la falta de conocimiento sobre los riesgos y el uso de equipos

de protección personal (EPP) por parte de los colaboradores. La falta de un botiquín de primeros auxilios, señaléticas, procedimientos de emergencia, extintores requiere un plan de capacitación para reducir los riesgos laborales ya que pone en riesgo tanto a los colaboradores como la del negocio.

Sin embargo, el propietario muestra una disposición hacia la implementación de un plan de capacitación y asesoría externa, lo cual es conveniente para mejorar las condiciones de trabajo.

Análisis e interpretación de resultados

El análisis de los resultados obtenidos a través de las entrevistas y la observación en el Restaurante El Costillón de Tere muestra una situación preocupante en cuanto a la seguridad laboral. Los accidentes que se han reportado, como caídas, quemaduras y cortes, dejan claro que el ambiente de trabajo es peligroso y que los riesgos del día a día no se están manejando bien. Esto revela una falta de medidas preventivas efectivas y el uso incorrecto del equipo de protección personal (EPP).

La sensación de inseguridad entre los colaboradores indica que no hay normas ni protocolos claros de seguridad en el trabajo. Esta falta de procedimientos hace que el lugar de trabajo sea vulnerable, exponiendo a los colaboradores a riesgos que podrían evitarse si se ofreciera la capacitación adecuada y se aplicaran las medidas de seguridad correctamente.

Se evidencia que existe una falta de información y de conocimiento sobre los riesgos laborales por parte de la administración. Los colaboradores no están lo suficientemente informados sobre los peligros que implica su trabajo ni sobre cómo prevenirlos, lo que aumenta considerablemente el riesgo de que ocurran accidentes. La

falta de capacitación en el uso de EPP y la poca claridad en los procedimientos de seguridad hacen que los colaboradores estén expuestos a sufrir lesiones que podrían haberse evitado con una orientación y supervisión adecuada.

También se observa que faltan elementos básicos de seguridad, como un botiquín de primeros auxilios, señales de emergencia, procedimientos claros para situaciones de peligro y extintores. Esto indica las fallas en la gestión de la seguridad del lugar. No tener estos recursos no solo coloca en peligro a los colaboradores, sino también al negocio, ya que un accidente grave podría traer problemas legales y económicos.

A pesar de todo esto, el propietario del restaurante ha mostrado una buena disposición para implementar un plan de capacitación y buscar asesoría externa. Invertir en la seguridad laboral no solo reducirá los riesgos de accidentes, sino que también creará un ambiente de trabajo más seguro y saludable. Con el tiempo, esto ayudará a crear una cultura de prevención y bienestar entre los colaboradores, mejorando tanto la productividad como la estabilidad del restaurante.

Como conclusión se puede indicar que es esencial iniciar con un plan de capacitación para reducir los riesgos laborales, es necesario dar prioridad a la formación constante en seguridad y salud ocupacional, asegurando que los colaboradores comprendan los riesgos, sepan cómo usar los EPP correctamente y estén preparados para actuar en caso de una emergencia.

CAPÍTULO III

PROPUESTA

Descripción de la propuesta

La propuesta de este Proyecto se enfoca en establecer un Plan de Capacitación para reducir los Riesgos Laborales en el Restaurante el Costillón de Tere, con la necesidad de mejorar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, enfocándose en medidas preventivas, mejores prácticas laborales, y el uso adecuado de equipos de protección personal (EPP). Se espera que la implementación de este plan reduzca los índices de accidentes laborales.

Objetivos de la propuesta

Objetivo general de la propuesta

El objetivo de la propuesta está dado en:

Desarrollar e implementar un Plan de Capacitación integral que permita reducir los riesgos laborales en el Restaurante El Costillón de Tere, mediante la promoción de medidas preventivas, mejores prácticas laborales, y el uso adecuado de equipos de protección personal (EPP).

Este plan también busca fortalecer la cultura de seguridad dentro del restaurante, mejorar las condiciones de salud y seguridad en el trabajo, minimizar la incidencia de accidentes laborales, y aumentar la motivación y eficiencia del personal, contribuyendo así a una mayor calidad en el servicio ofrecido por el establecimiento.

Objetivos específicos

Desarrollar protocolos para situaciones de emergencia

Equipar el restaurante con un botiquín de primeros auxilios

Asegurar que el personal de cocina cuente con uniformes y equipos de protección.

Realizar un análisis de los riesgos laborales en el restaurante, identificando áreas de mejora y estableciendo medidas preventivas.

Viabilidad

La propuesta de un plan de capacitación para reducir los riesgos laborales surge de la necesidad de mejorar la seguridad y la salud ocupacional en el Restaurante El Costillón de Tere. La falta de capacitación en seguridad y los riesgos identificados en el entorno laboral justifican la implementación de este plan.

La viabilidad de esta propuesta se basa en la capacitación que puede ser implementada mediante la contratación de un profesional especializado y el desarrollo de contenidos educativos líneos para reducir costos adaptados a las necesidades del restaurante. Negociar con proveedores para obtener descuentos por compras en volumen o buscar subvenciones y ayudas gubernamentales para la adquisición de EPP y sistemas de seguridad.

Se propone negociar con proveedores para obtener descuentos y buscar subvenciones para adquirir equipo de protección personal (EPP) y sistemas de seguridad. También se recomienda implementar un sistema de seguimiento y análisis de incidentes para ajustar las prácticas de seguridad.

Este plan debe garantizar el acceso equitativo a la capacitación para todos los colaboradores, fomentando un ambiente inclusivo y justo, e incluir un plan de emergencia con simulacros y formación en manejo de riesgos ambientales. También se recomienda adoptar prácticas sostenibles, como la reducción del consumo de agua y

energía, y asegurar el cumplimiento de las regulaciones ambientales locales en la gestión diaria del restaurante.

Impacto

El impacto esperado de la Propuesta de plan de capacitación para reducir los riesgos laborales en el Restaurante el Costillón de Tere se puede medir en términos de reducción de accidentes, mejora en las condiciones laborales.

Se estima un 80-95% de positivismo general dentro de la investigación, dado que la capacitación y la mejora de las condiciones laborales tienen una alta probabilidad de reducir los riesgos laborales y a mejorar el entorno de trabajo. Este porcentaje está basado en estudios previos que muestran que la capacitación efectiva puede reducir los accidentes laborales en un rango significativo.

Desarrollo de la propuesta

Propuesta de plan de capacitación para reducir los riesgos laborales en el Restaurante el Costillón de Tere ubicado en la parroquia Tarqui, Guayaquil, provincia del Guayas en 2024.

Esta propuesta está basada en implementar acciones mediante un plan de capacitación para reducir los riesgos laborales realizando un cronograma y un presupuesto para proporcionar una base sólida en la implementación efectiva de las medidas de seguridad y salud en el restaurante.

Cronograma De Plan De Capacitaciones	Responsable	Temas A Tratar	Fecha De Inicio	Fecha De Finalización	Duración	Horario
Capacitación en Entrenamiento de Protocolos de Emergencia	Instructor de seguridad	Procedimientos en caso de incendios. Plan de evacuación y puntos de reunión. Procedimientos para el manejo de derrames de sustancias peligrosas. Procedimientos en caso de incendios. Plan de evacuación y puntos de reunión.	07/10/2024	10/10/2024	3 días	08:30 AM
Capacitación en Uso de EPP	Instructor de seguridad	Tipos de EPP y su correcta utilización.	11/10/2024	11/10/2024	1 día	16:00 PM
Capacitación en Primeros Auxilios	Instructor de seguridad	Técnicas básicas de primeros auxilios (heridas, quemaduras, cortes, etc.).	12/10/2024	12/10/2024	1 día	16:00 PM
Capacitación en Seguridad en el Manejo de Productos Químicos	Instructor de seguridad	Identificación y manejo seguro de productos de limpieza y desinfectantes. Almacenamiento y disposición adecuada de productos químicos.	13/10/2024	15/10/2024	2 días	08:30 AM
Capacitación en Prevención de Incendios y Seguridad contra Incendios	Instructor de seguridad	Uso de extinguidores y otros equipos contra incendios. Procedimientos para la detección temprana de incendios. Mantenimiento y verificación regular de sistemas de prevención de incendios.	16/10/2024	18/10/2024	2 días	16:00 PM
Capacitación en Seguridad Laboral	Plataforma YouTube	Conceptos básicos de seguridad y salud ocupacional. Importancia de la seguridad laboral en el restaurante.	19/10/2024	19/10/2024	1 día	16:00 PM

Presupuesto

DESCRIPCIÓN	CANT.	COSTO UNITARIO (USD)	TOTAL (USD)
<i>Instructor en Seguridad y Salud Laboral</i>	1 persona	\$1,200.00	\$1,200.00
<i>Uniformes para personal de cocina</i>	6 unidades	\$30,00	\$180.00
<i>Proyectores para videos YouTube</i>	2 unidades	\$0,00	\$0,00
<i>Botiquines de Primeros Auxilios</i>	1 unidad	\$50,00	\$50,00
Subtotal			\$1,430.00

EPP	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (USD)	TOTAL (USD)
Guantes anti corte	5 pares	\$10,00	\$50,00
Guantes resistentes al calor	5 pares	\$15,00	\$75,00
Mandiles resistentes al agua	3 unidades	\$12,00	\$36,00
Zapatos antideslizantes	3 pares	\$50,00	\$150,00
Redes para el cabello	100 unidades	\$0,50	\$50,00
Cubrebocas	100 unidades	\$0,50	\$50,00
Subtotal			\$411,00

Total, general del presupuesto

CATEGORÍA	TOTAL (USD)
Instructor – Botiquines - Uniformes	\$1,430.00
EPP	\$411,00
Total	\$1,841.00

Propuesta de Reglamento interno del Restaurante El Costillón de Tere

La presente propuesta de Reglamento Interno está diseñada para que se garantice un lugar seguro y respetuoso en el Restaurante el Costillón de Tere, cada artículo define normas de conducta, protocolos de seguridad, higiene personal, horarios y las responsabilidades que cada colaborador debe cumplir al desempeñar sus funciones con la finalidad de reducir y prevenir incidentes. Este reglamento no solo protege la integridad física y emocional de los colaboradores, sino que también asegura un servicio de calidad para los clientes, fortaleciendo la reputación del restaurante como un lugar de trabajo seguro y profesional.

Artículo 1: Objeto y Ámbito de Aplicación

Instaurar las normas de conducta, seguridad, y salud, así como las responsabilidades de los colaboradores del Restaurante El Costillón de Tere para certificar un ambiente de trabajo seguro y eficiente. Este reglamento aplica a todos los colaboradores, sin distinción de cargo o jerarquía.

Artículo 2: Horarios de Trabajo

Los horarios de trabajo serán fundados de acuerdo con las necesidades operativas del restaurante. Los colaboradores deberán respetar los horarios asignados. Cualquier cambio de horario deberá ser revisada y aprobada por el supervisor inmediato.

Artículo 3: Normas de Seguridad

- a. Todos los colaboradores deberán utilizar el equipo de protección personal (EPP) adecuado para sus funciones.
- b. Está vetado fumar dentro de las instalaciones del restaurante.

c. Los colaboradores deben informar inmediatamente cualquier condición de riesgo o incidente a su supervisor.

Artículo 4: Higiene Personal

- a. Los colaboradores deberán mantener una higiene personal impecable, implicando los uniformes limpios y en buen estado.
- b. Las manos deben ser lavadas con frecuencia, seguidamente después de manipular alimentos crudos, usar el baño, o tocar cualquier superficie no higiénica.

Artículo 5: Manipulación de Alimentos

- a. Todos los alimentos deben ser maniobrados de acuerdo con las normas de higiene establecidas.
- b. Los alimentos perecederos deben ser guardados en las condiciones adecuadas para evitar su deterioro.

Artículo 6: Conducta Laboral

- a. Los colaboradores deben tratar a sus compañeros de trabajo, supervisores y clientes con respeto y cortesía.
- b. Está vetado el uso de lenguaje ofensivo o conductas inapropiadas dentro del restaurante.

Artículo 7: Consumo de Alcohol y Drogas

- a. Está vetado el consumo de alcohol o drogas dentro del restaurante.
- b. Cualquier colaborador bajo la influencia de alcohol o drogas será inmediatamente apartado de sus funciones y se procederá con la sanción correspondiente.

Artículo 8: Puntualidad y Asistencia

- a. Los colaboradores deben presentarse a trabajar a la hora estipulada.

b. La ausencia del colaborador debe ser notificada con antelación al supervisor inmediato.

Artículo 9: Faltas y Sanciones

- a. Faltas Leves: Retrasos menores, descuidos en la presentación personal.
Sanción: Amonestación verbal.
- b. Faltas Graves: Reincidencia en faltas leves, desobediencia a las normas de seguridad e higiene. Sanción: Amonestación escrita o suspensión.
- c. Faltas Muy Graves: Consumo de alcohol o drogas en el trabajo, conductas agresivas. Sanción: Visto bueno.

Artículo 10: Procedimiento Disciplinario

- a. Todas las faltas serán revisadas por la administración del restaurante.
- b. Las sanciones serán proporcionales a la gravedad de la falta, siguiendo los lineamientos establecidos en este reglamento y la normativa laboral vigente.

Artículo 11: Derechos del Personal

- a. Los colaboradores tienen derecho a un ambiente de trabajo seguro y saludable.
- b. Los colaboradores tienen derecho a percibir un salario justo y en tiempo.

Artículo 12: Obligaciones del Personal

- a. Deberán cumplir con las normas de seguridad e higiene.
- b. Tratar a los clientes con cortesía y respeto.
- c. Cumplir y respetar los horarios de trabajo y las indicaciones de sus superiores.

Artículo 13: Capacitación en Seguridad y Salud

- a. Todos los colaboradores recibirán capacitación en seguridad e higiene alimentaria, y capacitación sobre el uso de equipos de protección personal.

b. La administración del Restaurante el Costillón de Tere realizará capacitaciones periódicas para mantener al personal renovado en estas materias.

Artículo 14: Revisión y Modificación del Reglamento

Este reglamento podrá ser examinado y modificado según sea necesario, previa consulta con el personal y de acuerdo con la normativa legal vigente. (Fuentes Virginia)

CONCLUSIONES

El proyecto de propuesta de Plan de Capacitación para reducir los riesgos laborales en el restaurante "El Costillón de Tere" tiene como objetivo abarcar de las deficiencias en seguridad y salud ocupacional que afectan tanto a los colaboradores como al funcionamiento general del restaurante. Tras un análisis general de la situación actual del Restaurante, se identificaron muchos problemas, como la falta de conocimientos en seguridad laboral, la falta de medidas preventivas y deficiencias en los equipos de protección personal (EPP) y en los protocolos de emergencia.

La propuesta de capacitación se centra en establecer procedimientos claros y efectivos para prevenir accidentes y fomentar un entorno laboral seguro. Se han diseñado objetivos específicos que incluyen la creación de protocolos de emergencia, la provisión de instalaciones adecuadas para primeros auxilios, la garantía del uso de uniformes y equipos de protección adecuados, y la oferta de formación continua sobre riesgos laborales.

La viabilidad del plan se centra en la probabilidad de llevar a cabo las capacitaciones mediante la contratación de profesionales especializados y el

desarrollo de recursos educativos accesibles. Además, se recomienda negociar con proveedores para reducir costos y buscar subvenciones gubernamentales que faciliten la adquisición de equipos de seguridad. La propuesta también promueve prácticas sostenibles y el cumplimiento de regulaciones ambientales para contribuir a un entorno más saludable y responsable.

RECOMENDACIONES

Como recomendación se sugiere al Restaurante El Costillón de Tere establecer un cronograma claro para la implementación del plan, especificando fechas y responsables de cada actividad, contratando a un profesional en seguridad laboral y salud ocupacional para que imparta las capacitaciones y proporcionen asesoría especializada. Su experiencia garantizará que los contenidos sean precisos y relevantes.

Todos los colaboradores deben contar con los equipos de protección personal (EPP) necesarios y asegurarse que las instalaciones estén adecuadamente equipadas para primeros auxilios. Se debe realizar una inversión en estos recursos ya que es fundamental para prevenir accidentes.

Se debe monitorear la efectividad de las capacitaciones con la finalidad de obtener un feedback de los colaboradores y adecuar el plan según sea necesario y documentar todas las actividades de capacitación, así se asegurarse de que cada colaborador esté informado sobre los procedimientos, responsabilidades y protocolos de seguridad.

Se recomienda también que el propietario se involucre en el proceso de implementación para asegurar que el plan de capacitación esté alineado con la visión estratégica del restaurante.

Referencias

- Fuentes Virginia.* 2024. elaboración propia.
- Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el trabajo. *UE.* 2024.
<https://osha.europa.eu/es/themes/work-related-diseases>.
- Agudelo, Nancy. *Universidad de Ibagué.* 2019.
<https://repositorio.unibague.edu.co/server/api/core/bitstreams/cb33bf82-5df7-41bb-a804-4b3b2956c814/content>.
- Aragon, Gobierno de. *Los productos tóxicos en la vida cotidiana.* 02 de 06 de 2024.
<<https://www.aragon.es/-/los-productos-toxicos-en-la-vida-cotidiana>>.
- Asomif. *Asomif Ecuador.* 01 de febrero de 2021.
<<https://asomifecuador.com/2021/02/01/ley-de-apoyo-humanitario-se-publico-en-el-registro-oficial-que-implica/>>.
- Benavides, Fernando. *Aseguramiento y prevención de los riesgos laborales.* 2006.
https://www.researchgate.net/profile/Fernando-Benavides-4/publication/40938366_Salud_laboral_Conceptos_y_técnicas_para_la_prevención_de_riesgos_laborales/links/0deec5357c0675853b000000/Salud-laboral-Conceptos-y-técnicas-para-la-prevención-de-riesgos-labor.
- Benemérito Cuerpo de Bomberos, Guayaquil. «Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.» s.f. *Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil.*
<<https://www.bomberosguayaquil.gob.ec/atencion-al-usuario-2/>>.
- Cabrera, Fernando. *Entrevista Virginia Fuentes.* 05 de noviembre de 2023.

Desconocido. *Código del Trabajo*. s.f.

https://www.ces.gob.ec/lotaip/2020/Junio/Literal_a2/C%C3%B3digo%20del%20Trabajo.pdf. 23 de octubre de 2024.

—. *ILSI*. noviembre de 2020. <<https://www.casafe.org/pdf/2021/Riesgo-vs-peligro.pdf>>.

—. *Telescopio.galileo*. s.f. <https://obgin.net/cursos/wp-content/uploads/2019/10/AnalisisFoda.pdf>.

—. *UGT*. s.f. <https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2013-02-18-2-RIESGO%20BIOLOGICO.%20IDENTIFICACI%C3%93N%20Y%20PREVENCI%C3%93N.pdf>. 23 de octubre de 2024.

—. *Unir*. 03 de noviembre de 2021. <https://ecuador.unir.net/actualidad-unir/riesgos-laborales/>.

Ecuador, Banco Central del. *Banco Central del Ecuador*. febrero de 2021.

<<https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Notas/Inflacion/inf202102.pdf>>.

Fernandez, Ricardo. *Vlex*. s.f. <<https://vlex.es/vid/contaminantes-quimicos-biologicos-422286830>>.

Fuad, Lina. *Universidad Antonio Nariño*. noviembre de 2021.

<https://repositorio.uan.edu.co/server/api/core/bitstreams/5c7129bb-ed72-453abbf7-3941cdee71c9/content>.

Fuentes, Virginia. *Figura 4 Gráfica Pastel*. 24 de 08 de 2024. elaboración propia.

—. *Tabla 1*. 24 de 08 de 2024. elaboración propia.

Fundación para la Prevención de Riesgos Laborales. *Herramientas de prevención de riesgos laborales*. 2024. https://istas.net/sites/default/files/2019-12/M3_FactoresRiesgosYCausas.pdf.

Gobierno de España. *Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social*. 14 de enero de 2019. <https://saludlaboralydiscapacidad.org/que-es-una-enfermedad-profesional/>.

Gonzalez, Irene. *Cómo prevenir los riesgos laborales en tu empresa*. 13 de enero de 2023. <https://www.iebschool.com/blog/como-prevenir-los-riesgos-laborales-en-tu-empresa-relaciones-laborales/>.

Google, maps. *Google maps*. 2024.

<https://www.google.com.ec/maps/place/Av.+Dr.+Adolfo+Alvear+Ordo%C3%B3ez+116,+Guayaquil+090613/@-2.1659202,-79.9212735,871m/data=!3m1!1e3!4m15!1m8!3m7!1s0x902d7275c4f581a9:0x12abfbf47b864f12!2sAv.+Dr.+Adolfo+Alvear+Ordo%C3%B3ez+116,+Guayaquil+090613!3b1!8m>

Gurumendi, Diana. «Facultad de Ciencias Administrativas y Comerciales.» enero de 2017.

<https://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/3157/1/PLAN%20DE%20CAPACITACION%20EN%20BPM%20PARA%20LOS%20RESTAURANTES%20EN%20YAGUACHI.pdf>.

IESS. *Accidentes de trabajo*. 2024. <https://www.iess.gob.ec/seguro-riesgos-del-trabajo-pf/>.

—. *Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social*. marzo de 2021.

<https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2021/03/Lineamiento->

interinstitucional-para-reporte-de-aviso-de-accidente-de-trabajo-y-enfermedad-por-exposicion-laboral-a-la-COVID-19-en-el-sector-saluda-nivel-nacional.pdf.

IESS, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. *Reglamento del Seguro General de Riesgos del Trabajo*. 12 de julio de 2016. <https://www.aguaquito.gob.ec/wp-content/uploads/2018/01/IE-7-REGLAMENTO-DEL-SEGURO-GENERAL-DE-RIESGOS-DEL-TRABAJO.pdf>.

INEC. INEC. diciembre de 2021.

<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2021/Diciembre-2021/Bolet%C3%ADn_t%C3%A9cnico_12-2021-IPC.pdf>.

ISOTools. *riesgo laboral definición y conceptos básicos*. s.f.

<https://www.isotools.us/2015/09/10/riesgo-laboral-definicion-y-conceptos-basicos/>.

Larrosa, Julia. *PayFit*. 23 de julio de 2023. <https://payfit.com/es/contenido-practico/diferencia-entre-accidente-de-trabajo-y-enfermedad-profesional/>.

Métodos y Técnicas de Investigación. *Métodos y Técnicas de Investigación*. 2019.

https://sga.unemi.edu.ec/media/recursotema/Documento_202043015231.pdf.

Nicomedes, Esteban. *Tipos de Investigación*. s.f.

<https://core.ac.uk/download/pdf/250080756.pdf>.

Pantoja, Janet. *Polo del conocimiento*. mayo de 2017.

<http://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/98>. 30 de 08 de 2024.

Prevención de riesgos laborales. *Prevención de riesgos laborales y Primeros Auxilios*. 2024.

<https://www.consorciomerida.org/sites/default/files/general/archivos/Tema%208.%20Prevenci%C3%B3n%20de%20Riegos%20y%20primeros%20Auxilios.pdf>.

Riesgos, Seguro General de. SST. agosto de 2011.

<<https://www.iess.gob.ec/documents/10162/51889/Revista-edicion2.pdf>>.

Sabino, Carlos. *El proceso de Investigación*. 1992.

https://paginas.ufm.edu/sabino/ingles/book/proceso_investigacion.pdf.

Secretaría de Derechos Humanos. *Reglamento Interno de Seguridad y Salud de los Trabajadores*. 2021. https://www.derechoshumanos.gob.ec/wp-content/uploads/2021/05/15.-reglamento_de_seguridad_y_salud_ocupacional_sdh.pdf.

Sistema Nacional, Información. «Embajada del Ecuador en Turquía.» s.f. *Embajada del Ecuador en Turquía*. <<https://www.cancilleria.gob.ec/turquia/2021/03/08/se-aprueban-la-ley-de-apoyo-humanitario-y-la-ley-de-ordenamiento-de-las-finanzas-publicas/>>.

Telégrafo. «El Telégrafo el decano digital.» 12 de septiembre de 2021. *El Telégrafo el decano digital*.

<<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/actualidad/44/requisitos-para-abrir-un-local-de-comidas>>.

Universidad Internacional del Talento. *Como prevenir Riesgos Laborales*. s.f.

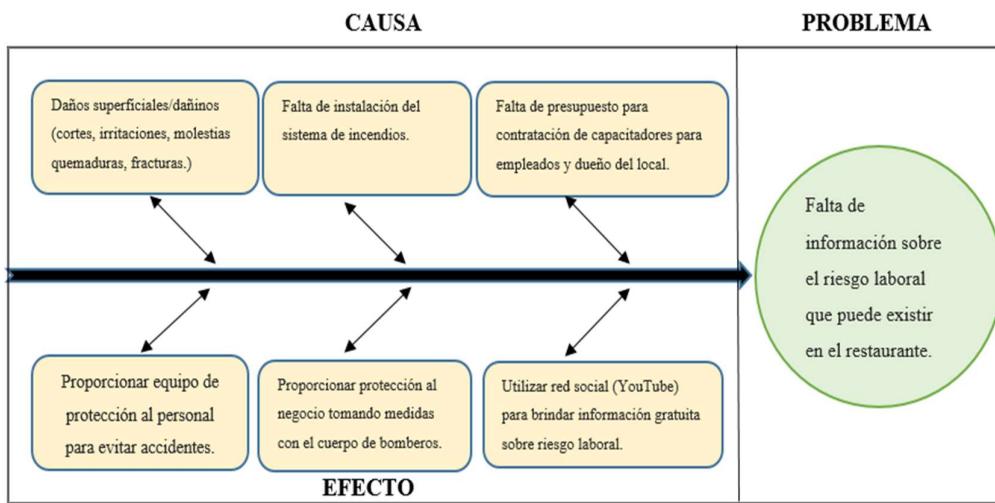
<https://www.cesuma.mx/blog/como-prevenir-riesgos-laborales.html>. 24 de 08 de 2024.

Anexos

Anexo 1

Espina de pescado

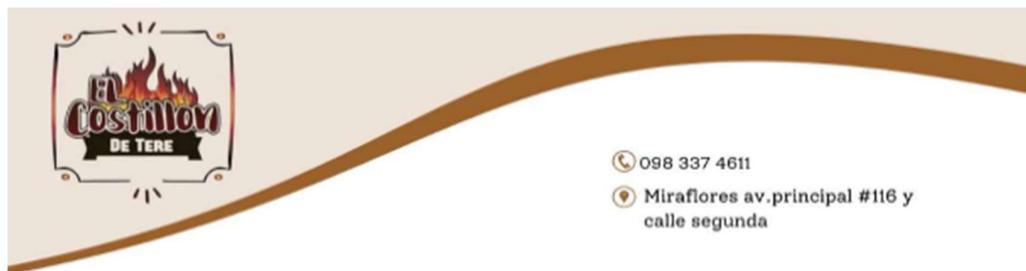
Figure 12. Diagrama de Ishikawa



Nota. La ilustración representa el Diagrama de Ishikawa. (Fuentes Virginia)

Anexo 2

Entrevista a los colaboradores



FORMULARIO DE ENTREVISTA	
NOMBRE DEL ENTREVISTADO:	Carlos Ramírez
CARGO:	Coopero
REALIZADO POR:	Virginia Fuentes
FECHA:	08/24/2024
<p>¿Se han visto inmerso en un accidente laboral en el puesto de trabajo?</p> <p>Sí</p> <p>¿Qué tipos de accidente laboral han experimentado o presenciado en el restaurante?</p> <p>Sí, experimentado Cortes Quemaduras Caídas</p> <p>¿Sienten que las condiciones para realizar sus actividades son seguras?</p> <p>No</p> <p>¿Conocen los tipos de riesgos que pueden existir en el restaurante?</p> <p>No</p> <p>¿Conocen que equipos de protección son los adecuados para el uso diario para evitar los riesgos laborales?</p> <p>No</p> <p>¿La administración ha implementado prácticas seguras en el restaurante?</p> <p>No estoy seguro</p> <p>¿Han recibido capacitación en seguridad y salud laboral en el restaurante?</p> <p>No</p>	

Uso exclusivo para el entrevistador	
ANÁLISIS DESCRIPTIVO	
<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> NO
Cortes o lesiones con herramientas	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Caídas	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quemaduras	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Calzado antideslizante	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uniforme adecuado	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Equipos de protección	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nota. (Fuentes, V 2024)



098 337 4611

Miraflores av.principal #116 y calle segunda

FORMULARIO DE ENTREVISTA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Lorena Guliaro REALIZADO POR: Virginia Fuentes
CARGO: Jefe de cocina FECHA: 08/24/2024

¿Se han visto inmerso en un accidente laboral en el puesto de trabajo?

Sí

¿Qué tipos de accidente laboral han experimentado o presenciado en el restaurante?

Sí, experimentado
Cortes
Quemaduras

¿Sienten que las condiciones para realizar sus actividades son seguras?

No

¿Conocen los tipos de riesgos que pueden existir en el restaurante?

No

¿Conocen qué equipos de protección son los adecuados para el uso diario para evitar los riesgos laborales?

No

¿La administración ha implementado prácticas seguras en el restaurante?

No estoy segura

¿Han recibido capacitación en seguridad y salud laboral en el restaurante?

No

Uso exclusivo para el entrevistador

ANÁLISIS DESCRIPTIVO

SI NO

Cortes o lesiones con herramientas
Caídas
Quemaduras
Calzado antideslizante
Uniforme adecuado
Equipos de protección



098 337 4611

Miraflores av.principal #116 y calle segunda

FORMULARIO DE ENTREVISTA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Jorge Cabrera REALIZADO POR: Virginia Fuentes
CARGO: mesero FECHA: 08/24/2024

¿Se han visto inmerso en un accidente laboral en el puesto de trabajo?

Sí

¿Qué tipos de accidente laboral han experimentado o presenciado en el restaurante?

Sí, experimentado
Caídas

¿Sienten que las condiciones para realizar sus actividades son seguras?

No

¿Conocen los tipos de riesgos que pueden existir en el restaurante?

No

¿Conocen que equipos de protección son los adecuados para el uso diario para evitar los riesgos laborales?

No

¿La administración ha implementado prácticas seguras en el restaurante?

No estoy seguro

¿Han recibido capacitación en seguridad y salud laboral en el restaurante?

No

Uso exclusivo para el entrevistador

ANÁLISIS DESCRIPTIVO

SI NO

Cortes o lesiones con herramientas

Caídas

Quemaduras

Calzado antideslizante

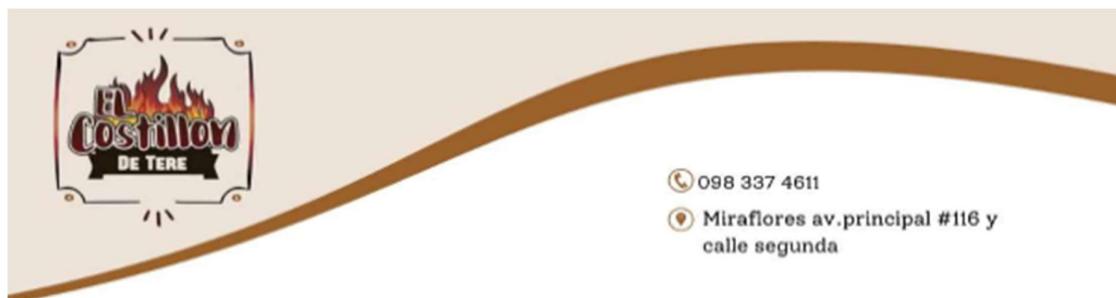
Uniforme adecuado

Equipos de protección



Nota. (Fuentes, V 2024)

Entrevista al propietario



FORMULARIO DE ENTREVISTA	
NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Fernando Cabrera	REALIZADO POR: Virginia Fuentes
CARGO: Propietario	FECHA: 08/24/2024
<p>¿Conoce los tipos de riesgos que puede existir en el restaurante?</p> <p>Muy poco</p> <p>¿Conoce que equipos de protección son los adecuados para el uso diario para evitar los riesgos laborales?</p> <p>Muy poco</p> <p>¿Cómo manejan actualmente las situaciones de emergencia, como incendios o fugas de gas?</p> <p>No tengo mucho conocimiento</p> <p>¿El restaurante cuenta con equipamiento de primeros auxilios?</p> <p>No</p> <p>¿Ha considerado la implementación de medidas de seguridad y salud ocupacional en el restaurante?</p> <p>Sí</p> <p>¿Considera que un plan de capacitación beneficiará a la organización y a los colaboradores?</p> <p>Sí</p> <p>¿Está abierto a recibir asesoría o consultoría externa para mejorar las prácticas de seguridad y salud ocupacional?</p> <p>Sí</p>	

ANÁLISIS DESCRIPTIVO	
<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Botiquín primeros auxilios	
<input type="checkbox"/> X	<input checked="" type="checkbox"/>
Señaléticas	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Equipos de protección	
<input type="checkbox"/> X	<input checked="" type="checkbox"/>
Procedimientos de emergencia	
<input type="checkbox"/> X	<input checked="" type="checkbox"/>
Extintores	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nota. (Fuentes, V 2024)

Informe de sistema antiplagio



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:406758758

NOMBRE DEL TRABAJO

PROPUESTA DE PLAN DE CAPACITACIÓN
PARA REDUCIR LOS RIESGOS LABORA
LES EN EL RESTAURANTE EL COSTILLÓ
N

AUTOR

Virginia Beatriz Fuentes Ramírez

RECUENTO DE PALABRAS

13395 Words

RECUENTO DE CARACTERES

78898 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

79 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

3.6MB

FECHA DE ENTREGA

Nov 18, 2024 2:09 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Nov 18, 2024 2:10 PM GMT-5

● 9% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 9% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 15 palabras)