



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL
ESCUELA DE POSGRADOS “ESPOG”

MAESTRÍA EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Resolución: RPC-SO-22-Nº. 477-2020

PROYECTO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL GRADO DE MAGISTER

Título del proyecto:

**Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos
ECONESPECIAS CIA LTDA.**

Línea de Investigación:

Gestión integrada de organizaciones y competitividad sostenible

Campo amplio de conocimiento:

Servicios

Autor/a:

Freddy Mauricio Quishpe Paucar

Tutor/a:

Dra. Ana Verónica Salazar Mencías

Quito – Ecuador

2022

APROBACIÓN DEL TUTOR



Yo, Ana Verónica Salazar Mencías con C.I: 1716135320, en mi calidad de Tutor del proyecto de investigación titulado: Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.

Elaborado por: Freddy Mauricio Quishpe Paucar, estudiante de la Maestría en: Seguridad y Salud Ocupacional, de la **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL (UISRAEL)**, como parte de los requisitos sustanciales con fines de obtener el Título de Magister, me permito declarar que luego de haber orientado, analizado y revisado el trabajo de titulación, lo apruebo en todas sus partes.

Quito D.M., 03 de septiembre de 2022

Firma

Tabla de contenidos

APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
INFORMACIÓN GENERAL	5
Contextualización del tema	5
Objetivo general	6
Objetivos Específicos	6
Vinculación con la sociedad y beneficiarios directos	7
CAPITULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	7
1.1. Contextualización general del estado del arte	7
1.2. Proceso investigativo metodológico	10
1.3. Análisis de resultados	14
CAPITULO II: PROPUESTA	24
2.1. Fundamentos teóricos aplicados	24
2.2. Descripción de la propuesta	27
2.3. Validación de la propuesta	37
2.4. Matriz de articulación de la propuesta	38
CONCLUSIONES	39
RECOMENDACIONES	40
ANEXOS	42

Índice de tablas

<u>Tabla 1. Número de trabajadores ECONESPECIAS CIA LTDA, al 2022</u>	11
<u>Tabla 2. Método simple para estimar los niveles de riesgos de acuerdo a su probabilidad estimada y as sus consecuencias esperadas</u>	13
<u>Tabla 3. Criterio de valoración de riesgo establecido por el Instituto de Seguridad e Higiene en el trabajo</u>	14
<u>Tabla 4. Organigrama estructural ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	15
<u>Tabla 5. Lista de verificación del cumplimiento de normativa legal en seguridad y salud en el trabajo</u>	15
<u>Tabla 6. Peligros identificados en actividades laborales de ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	17
<u>Tabla 7. Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción - canela en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	18
<u>Tabla 8. Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción - molienda en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	18
<u>Tabla 9. Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción manual 2 en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	18
<u>Tabla 10. Valoración de riesgos en puesto de trabajo alérgenos (maní) en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	19
<u>Tabla 11. Valoración de riesgos en puesto de trabajo Producción 2 automatización en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	19
<u>Tabla 12. valoración de riesgos en puesto de trabajo mezcla de materias primas en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	19
<u>Tabla 13. Valoración de riesgos del puesto de trabajo cocción en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	20
<u>Tabla 14. Evaluación de riesgos del puesto de trabajo línea de cebolla en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	20
<u>Tabla 15. Evaluación de riesgos del puesto de trabajo operador de mantenimiento – máquinas en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	20
<u>Tabla 16. Valoración de riesgos en puesto de trabajo mantenimiento instalaciones en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	21

<u>Tabla 17. Valoración de riesgos en puesto de trabajo jefe de mantenimiento en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	21
<u>Tabla 18. Valoración de riesgos en puesto de trabajo jefe de producción en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	21
<u>Tabla 19. Valoración de riesgos en puesto de trabajo líder de calidad en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	22
<u>Tabla 20. Valoración de riesgos en puesto de trabajo chofer repartidor en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	22
<u>Tabla 21. Valoración de riesgos en puesto de trabajo médico ocupacional en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	22
<u>Tabla 22. Valoración de riesgos en puesto de trabajo auxiliar contable y RRHH en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	23
<u>Tabla 23. Valoración de riesgos en puesto de trabajo asesor de SySO en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	23
<u>Tabla 24. Valoración de riesgos en puesto de trabajo impulsador (a) de marca en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	23
<u>Tabla 25. Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción 1 (embotelladora) en ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	24

Índice de figuras

<u>Figura 1. Procedimiento de Gestión de Riesgos</u>	10
<u>Figura 2. Organigrama estructural ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	12
<u>Figura 3. Mapa de procesos de ECONESPECIAS CIA LTDA</u>	12
<u>Figura 4. Cumplimiento de la normativa legal de ECONESPECIAS CIA LTDA , en relación a lo requerido por el Ministerio del Trabajo</u>	16
<u>Figura 5. Porcentaje de cumplimiento de normativa legal realizada por ECONESPECIAS CIA LDTA</u> ...	16

INFORMACIÓN GENERAL

Contextualización del tema

El proceso de la revolución industrial llevó a la transformación económica, social y tecnológica a mediados siglo XVIII, dicho proceso acabó con épocas de trabajos manuales y la utilización del transporte animal, por el uso de maquinaria en el sector industrial, manufacturero y movilidad.

Entre uno de los sectores beneficiados de la revolución industrial, es el sector de los alimentos procesados, que pasaron de una producción manual y artesanal a una producción masiva y en línea.

La industria de alimentos procesados, se caracteriza por la transformación de los productos obtenidos de la agricultura a productos con mayores características competitivas como: sabor, color, olor, etc. Y así satisfacer las necesidades y requerimientos de una población que cada día es más exigente.

Con el apoyo internacional (Corea), el Ecuador es uno de los países que apuesta al desarrollo del sector de los alimentos y que tiene como objetivo “incrementar la competitividad del sector de alimentos y bebidas mediante la innovación tecnológica y productiva, desarrollo de productos e impulso de nuevos productos y modelos de negocio que fomenten la diversificación productiva para consumo local y exportaciones”. Enríquez C. (2020), *revista lideres*.

Con los avances tecnológicos en la industria de los alimentos, para ECONESPECIAS CIA LTDA. Representa una oportunidad de desarrollo y mejora continua en la fabricación y comercialización de sus productos, así mismos representa un reto en mejorar continuamente en el área de Seguridad y Salud Ocupacional.

Considerando la Legislación Nacional en el D.E. 2393, se establecen las obligaciones con las que los empleadores deben cumplir en materia de Seguridad en el Trabajo y Salud laboral de sus colaboradores.

ECONESPECIAS CIA LTDA, empresa ecuatoriana líder en la producción y comercialización de condimentos, salsas, especias y granos secos, cuenta con 185 trabajadores, entre su cartera de clientes se encuentran: corporación Favorita, Almacenes Tía, Supermercados Santa María entre otros.

La calidad de sus productos, ha motivado que clientes y consumidores elijan sus productos, siendo así una oportunidad para posicionarse en el mercado de los alimentos y crear ventajas competitivas, que permita el crecimiento empresarial (procesos, productos, infraestructura, talento humano, maquinaria, etc.), mismo crecimiento demanda mayor cumplimiento a normativa en SySO. Por tal motivo se identifica la necesidad de proponer el Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.

Problema de investigación

Las actividades laborales en todo centro o lugar de trabajo están expuestos a uno o varios riesgos laborales, mismo que pueden desencadenar en un accidente o enfermedad profesional, provocando daño a las personas, paros a los procesos productivos, afectaciones a los bienes e infraestructura, pérdidas económicas, entre otras.

Por tal razón el Ecuador se encuentra alineado en el cumplimiento a las normativas de Seguridad y Salud en el trabajo y así prevenir los riesgos laborales, como por ejemplo el: “Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y mejoramiento del medio Ambiente de Trabajo” (Decreto Ejecutivo 2393).

Los procesos productivos en el sector de los alimentos procesados y no procesados en los últimos años han tenido avances tecnológicos bastantes positivos, tanto en equipos y maquinaria, automatización de procesos, entre otros. Mismas actividades que aportan al desarrollo productivo empresarial pero cuando no son correctamente gestionados, pueden afectar negativamente a la empresa y el trabajador.

ECONESPECIAS CIA LTDA. Cuenta con tecnología avanzada tanto en equipos y maquinaria esto ha permitido incrementar y automatizar la productividad, un claro ejemplo es la embotelladora AEE-EM-01, que permite embotellar +/- 32 botellas de 380 gr x minuto, esto representa al personal de empaclado agilitar sus movimientos corporales durante el proceso de embalaje de cajas y apilamiento de las mismas, de igual manera genera nuevos peligros y riesgos para los diferentes procesos productivos.

Por tal motivo, se ve la necesidad de determinar ¿Qué procedimientos de Seguridad y Salud Ocupacional se deben implementar y estandarizar para prevenir los riesgos laborales en el personal que trabaja en la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA?

Objetivo general

Diseñar un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.

Objetivos específicos

- 1) Identificar organigrama estructural y mapa de procesos de ECONESPECIAS CIA LTDA, como punto de partida para el desarrollo del presente trabajo.
- 2) Diagnosticar situación actual en Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA, en base al cumplimiento de la normativa legal y la evaluación general de riesgos del INSHT.
- 3) Desarrollar los procedimientos necesarios para la creación del Manual de Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA.
- 4) Valorar a través de criterios de expertos, la viabilidad y factibilidad de la propuesta del diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa ECONESPECIAS CIA LTDA.

Vinculación con la sociedad y beneficiarios directos:

El presente trabajo beneficiaría directamente a los trabajadores de la empresa ECONESPECIAS CIA LTDA, tanto del área operativa, administrativa y gerencial, ya que dispondrán de un manual de Seguridad y Salud Ocupacional, en el cual se detalla los procedimientos para realizar las actividades laborales diarias de una manera segura y sea un aporte para mantener puestos de trabajo seguros, trabajadores capacitados y a sí se mantenga y/o incremente la productividad.

El diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA, será una contribución al área del conocimiento ya que dicho trabajo puede servir como guía para actividades investigativas educativas y/o laborales en el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, ya que se detalla de manera clara los procedimientos a seguir para una correcta gestión de riesgos laborales.

De igual manera el desarrollo del presente trabajo tiene un enfoque social ya que las empresas, organizaciones y comunidades contarán con personas capacitadas en materia de Seguridad y Salud Ocupacional con criterio formado, con capacidad de identificar y prevenir actos y condiciones inseguras que ocasionen accidentes e incidentes y que estos eventos negativos afecten a los: trabajadores, familias y sociedad.

CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.1. Contextualización general del estado del arte

De acuerdo al artículo publicado en la revista de salud ocupacional, Díaz (2017) , hace referencia a Ramírez y Peña (s.f) “la Seguridad laboral es el conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas utilizadas para prevenir accidentes, con la eliminación de las condiciones inseguras del ambiente” (p.49) y argumenta que en la práctica de sus actividades laborales diarias a identificado que una de las causas que ocasiona los accidentes laborales, es la falta de procedimientos internos establecidos y documentados, pone como ejemplo, un accidente ocurrido en febrero 2016, en el cual NO estaba documentado el procedimiento de recepción de las materias primas, pero el personal de seguridad física por costumbre y experiencia en la empresa sabía hasta que hora recibir y como desembarcar , PERO cierto día se cambió de personal y como la actividad laboral NO estaba documentada, el personal nuevo desconocía los procedimientos, improvisaron el desembarque de las materias primas y uno de los tambores metálicos de 220 kg se les viró y provocó el aplastamiento del pie derecho del trabajador y derrame del producto.

En el artículo publicado por Cuzco (2018) técnico en Seguridad y Salud Ocupacional concluye que toda actividad laboral genera riesgo, por tal motivo no es únicamente la responsabilidad del empleador o responsabilidad del técnico de seguridad, la responsabilidad es de todos, sin importar el

mando jerárquico que ocupe dentro de la organización y que el identificar y reportar los peligros a tiempo debe ser una cultura laboral dentro de la Organización.

Mientras que la Salud Ocupacional describe Ramírez y Peña (s.f) “al conjunto de actividades asociadas a disciplinas multidisciplinarias, cuyo objetivo es la promoción y mantenimiento del bienestar físico, mental y social” (p.105). Siendo así un derecho de los trabajadores a recibir los exámenes médicos de inicio, periódicos y de retiro, de igual manera garantizando lugares de trabajo seguros con el objetivo de mantener una productividad positiva.

En el artículo publicado por Luna (2015) menciona que la identificación de peligros y evaluación de riesgos es una de las actividades iniciales importantes dentro de una correcta administración de Seguridad y Salud Ocupacional, previo a las actividades administrativas internas ya establecidos como: manual de funciones, mapas de procesos, diagrama organizacional, entre otros. De igual manera menciona que el tener documentado y estandarizado los procedimientos productivos internos, permitirá controlar el cumplimiento del mismo tanto del personal interno como externo que se encuentre dentro de las instalaciones.

De acuerdo al análisis comparativo de índice de accidentabilidad laboral entre el periodo 2015 al 2019 en el Ecuador realizado por Espinoza y Ramos (2021), se identifica que las consecuencias de los accidentes ha impactado negativamente a los sectores económicos y social del Ecuador, entre las variables que han considerado para este análisis comparativo son: el número de accidentes calificados y accidentes calificados por sector productivo, dando como resultados que entre el 2016 y el 2017 presentan una disminución de accidentes laborales calificados en empresas manufactureras y de construcción, mientras que en los sectores de servicio y comercio presentan un incremento en el número de accidentes calificados, de acuerdo al análisis comparativo realizado, se concluye que la disminución de accidentes calificados en el sector de la manufactura (en especial) se debe al cumplimiento legal de los programas establecidos por los organismos de control nacional y el compromiso de los empleadores con sus trabajadores.

Según la revista de Seguridad y Salud Ocupacional “yo trabajo seguro” Ecuador (2020), cumplir con la legislación nacional en Seguridad y Salud en el trabajo, artículo 14 del Instrumento Andino de SST, Decisión 584 “Los empleadores serán responsables de que los trabajadores se sometan a los exámenes médicos de preempleo, periódicos y de retiro, acorde con los riesgos a que están expuestos en sus labores” ha permitido que la empresa genere un sentido de pertenencia y cuidado en los trabajadores, los cuales han respondido con incrementos en la productividad, disminución del ausentismo laboral por enfermedades comunes y cuando algún trabajador ha decidido retirarse por voluntad propia de la empresa, su calificación ha sido positiva en la protección de su personal.

En la tesis realizada por Urrutia (2019) concluye que “Implementar la propuesta del diseño de un manual de seguridad y salud ocupacional minimizará los riesgos en las actividades laborales de una empresa”.

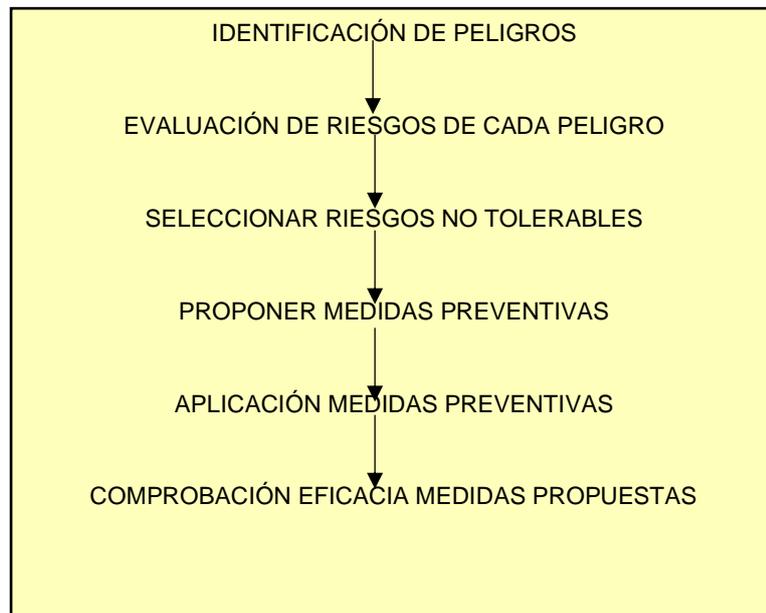
En el artículo publicado por Cabrera (2019), es de suma importancia que las empresas y/o emprendimientos sin importar su tamaño cuenten con un manual de Seguridad y Salud Ocupacional ya que en él se encuentran detallados los procedimientos a seguir desde que inician sus procesos productivos, esto quiere decir, desde que reciben las materias primas y /o materiales, hasta el despacho y post venta de sus productos terminados, de igual manera hace referencia que disponer de una Manual de Seguridad y Salud Ocupacional permite estandarizar procedimientos, esto facilita las actividades laborales y lo más importante, permite crear un sentido de prevención en los trabajadores, clientes, proveedores, visitas, etc. De igual manera explica un ejemplo: de acuerdo a los procedimientos establecidos todos los proveedores de servicios externos (mantenimientos) antes de ejecutar los trabajos dentro de las instalaciones, deben recibir charlas de Seguridad en el trabajo, dichas actividades deben registrarse como respaldos y de acuerdo a la actividad a realizar se debería abrir un permiso de trabajo, con el objetivo de prevenir los accidentes laborales.

En la tesis realizada por Robalino (2015) detalla que “para la identificación de peligros se realiza el análisis de las actividades relacionadas al puesto de trabajo, las herramientas, productos y materiales empleados en dichas actividades” de igual manera resalta la importancia de realizar el levantamiento de la información in situ, más no detrás de un escritorio con el objetivo de conocer y comprender los procedimientos laborales establecidos, de igual manera menciona que “se evalúa los riesgos para cada tarea realizada por los trabajadores de acuerdo a la metodología seleccionada”.

“En el curso de técnico superior en prevención de riesgos laborales” INSHT (1996) esquematiza el procedimiento de la gestión de riesgos.

Figura 1

Procedimiento de Gestión de Riesgos



Nota. Fuente: INSHT (1996)

“La evaluación de riesgos es un proceso mediante el cual se obtiene la información necesaria para estar en condiciones de tomar decisiones sobre la necesidad o no, de adoptar acciones preventivas, y en caso afirmativo el tipo de acciones que deben de adoptarse” (INSHT).

1.2. Proceso investigativo metodológico

Diseño de la investigación

Se utiliza el tipo de estudio cualitativo, descriptivo- transversal, ya que se utiliza la recolección y análisis de datos para la identificación de peligros y evaluación de riesgos, dicha información es recolectada de acuerdo a la realidad de ECONESPECIAS CIA LTDA, por una sola ocasión en los diferentes puestos de trabajo.

Para el desarrollo de la investigación se utiliza tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia porque los seleccionados se encuentran en el momento y lugar adecuado, mismo que facilitan el proceso de toma de información al investigador.

a) Población y muestra

ECONESPECIAS CIA LTDA, tiene una población de:

Tabla 1

Número de trabajadores ECONESPECIAS CIA LTDA, al 2022

Total puestos de Trabajo	Total trabajadores	Hombres	Mujeres	Discapacitados
47	185	141	40	4

Nota. Fuente ECONESPECIAS CIA LTDA, área de Seguridad y Salud Ocupacional (2022).

De los cuales, el 30% de los trabajadores corresponde al personal administrativo y el 70% corresponde al personal operativo (aproximadamente), ya que puede variar de acuerdo a las temporadas de mayor producción, con dicha información se toma una muestra del 40% que corresponde a 19 puestos de trabajo.

b) Métodos, técnicas e instrumentos

Para el desarrollo del siguiente trabajo en ECONESPECIAS CIA LTDA, se utilizó el método de la observación durante la toma de información en los diferentes puestos de trabajo y en las técnicas e instrumentos se identificó el organigrama estructural y mapa de procesos, de igual manera se revisó el cumplimiento de la normativa legal vigente, para lo cual se utilizó las siguientes dos herramientas:

“Lista de verificación del cumplimiento de normativa legal en seguridad y salud en el trabajo, para empresas de 10 trabajadores en adelante” Ministerio del Trabajo SUT -2022, para identificar el porcentaje de cumplimiento y “Método General de Evaluación de Riesgos del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo” (INSHT), Para identificar los peligros y evaluar los riesgos de los 19 puestos de trabajo que se detalla a continuación (de acuerdo a la muestra asignada del 40%).

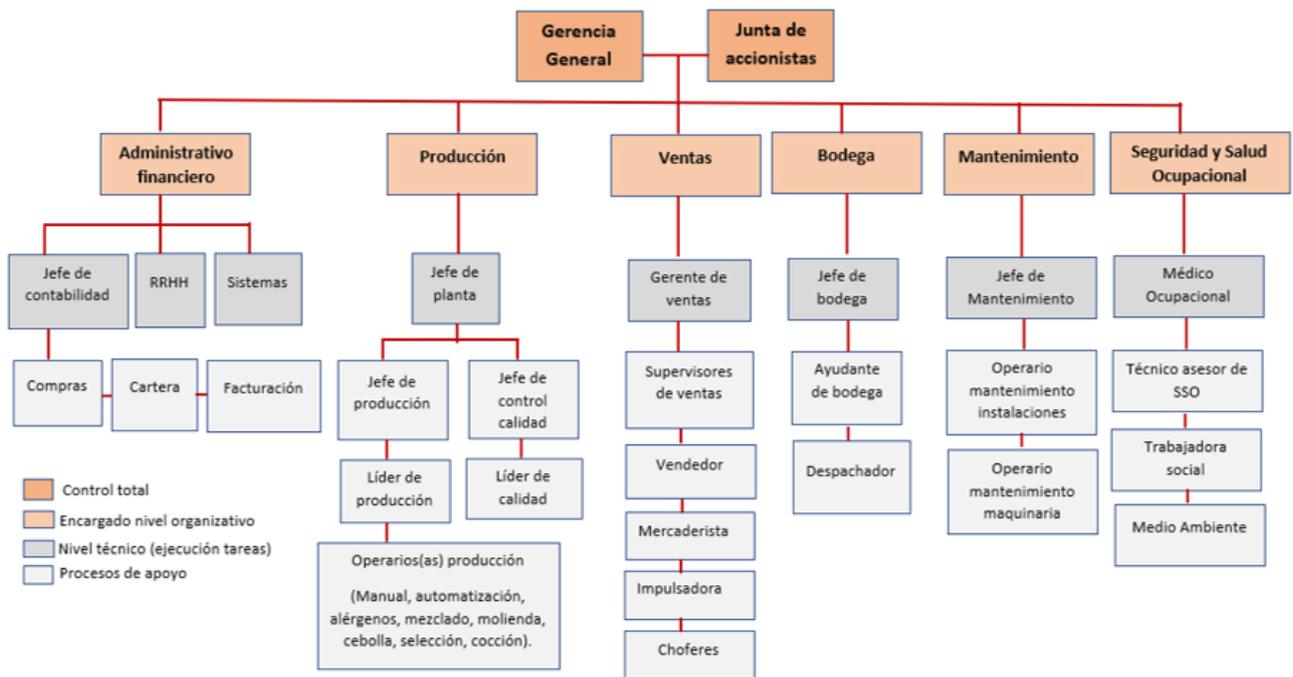
1). Producción 1 automatización – embotelladora 2) Producción 2 automatización – multicabezal 3) Producción 2 manual - envasado en frascos 4) Alérgenos 5) Mezclado 6) Molienda 7) Selección manual -canela 8) Cocción -manteca, ajo, salsas 9) Línea de Cebolla 10) Jefe de mantenimiento 11) Operario mantenimiento instalaciones 12) Operario mantenimiento -máquinas 13) Médico Ocupacional 14) Chofer repartidor 15) Jefe de producción 16) Líder de calidad 17) Impulsador de marca 18) Auxiliar contable y RRHH 19) Asesor técnico de SSO.

Organigrama estructural ECONESPECIAS CIA LTDA.

Con el objetivo de disponer de información como punto de partida para el desarrollo del diseño del Manual de Seguridad y Salud Ocupacional se procede a conocer el organigrama estructural de ECONESPECIAS CIA LTDA.

Figura 2

Organigrama estructural ECONESPECIAS CIA LTDA.



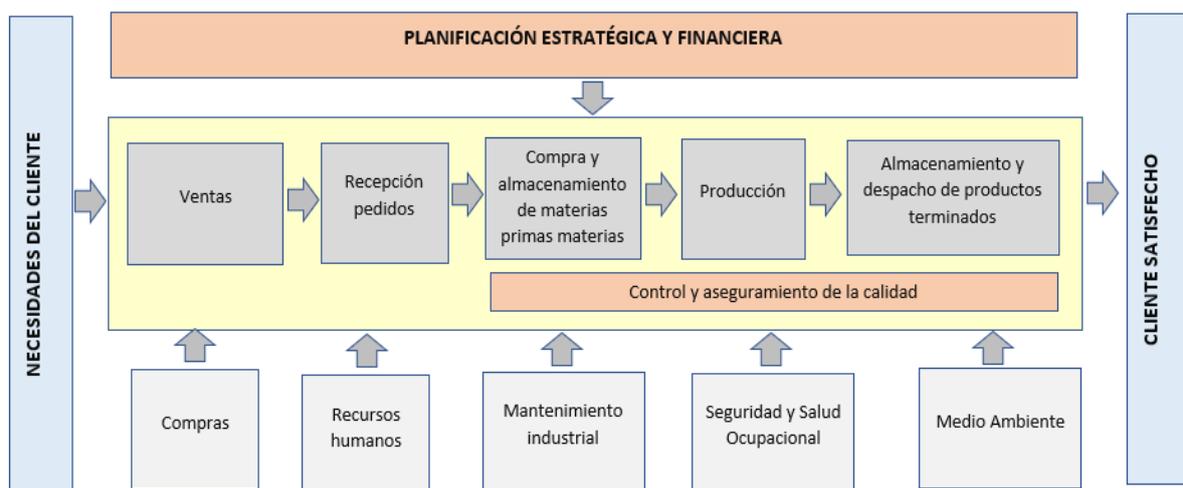
Nota. En la figura muestra los puestos de trabajo de ECONESPECIAS CIA LTDA. (la información mantiene cierto carácter de confidencialidad) fuente: ECONESPECIAS CIA LTDA, elaborado por: el autor (2022).

Mapa de procesos de ECONESPECIAS CIA LTDA.

Con la representación gráfica del mapa de procesos permite identificar al investigador, la relación lógica entre los procesos internos de ECONESPECIAS CIA LTDA, (entrada -transformación -salida), en las cuales interactúan los trabajadores en sus diferentes puestos de trabajo.

Figura 3

Mapa de procesos de ECONESPECIAS CIA LTDA.



Nota. En la figura se muestra los procesos estratégicos, claves y de apoyo, elaborado a criterio de autor (2022)

Lista de verificación del cumplimiento de normativa legal en seguridad y salud en el trabajo, para empresas de 10 trabajadores en adelante.

Se realiza autoevaluación al cumplimiento de normativa legal en Seguridad y Salud en el Trabajo de ECONESPECIAS CIA LTDA, en la plataforma del Ministerio de Trabajo -SUT y se autoevalúa los 6 factores que se describe en el anexo 5.

Método General de Evaluación de Riesgos del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo INSHT

Para el proceso de desarrollo de evaluación General de riesgos de los puestos de trabajo de ECONESPECIAS CIA LTDA, se realiza el siguiente procedimiento:

Clasificación de las actividades de trabajo: para lo cual se realiza una lista de las actividades laborales de los puestos de trabajo, **identificación de peligros:** se categoriza por temas (mecánicos, químicos eléctricos, ergonómicos, etc.) y **estimación del Riesgos:** para cada peligro identificado, determinando la probabilidad de ocurrencia y las consecuencias del mismo, tal cual se detalla en la tabla 2.

Tabla 2

Método simple para estimar los niveles de riesgos de acuerdo a su probabilidad estimada y as sus consecuencias esperadas

		Consecuencias		
		Ligeramente Dañino LD	Dañino D	Extremadamente Dañino ED
Probabilidad	Baja B	Riesgo Trivial T	Riesgo tolerable TO	Riesgo moderado MO
	Media M	Riesgo tolerable TO	Riesgo moderado MO	Riesgo Importante I
	Alta A	Riesgo moderado MO	Riesgo importante I	Riesgo intolerable IN

Nota. En la siguiente tabla se identifica los niveles de riesgo de acuerdo a INSHT.

Valoración del riesgo: una vez que se ha obtenido los resultados, para la toma de decisiones se utilizará el criterio del método que detalla a continuación.

Tabla 3*Criterio de valoración de riesgo establecido por el INSHT*

Riesgo	Acción y temporización
Trivial (T)	No se requiere acción específica
Tolerable (TO)	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se debe considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
Moderado (M)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un periodo determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
Importante (I)	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponde a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.
Intolerable (IN)	No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo

Nota. En la siguiente tabla se detalla el criterio sugerido para la toma de decisiones de igual manera los esfuerzos y la urgencia que se deben implementar las medidas de control, de acuerdo a la fuente: INSHT 1996

1.3. Análisis de resultados

Mapa de procesos y organigrama estructural de ECONESPECIAS CIA LTDA.

Los resultados obtenidos en el mapa de procesos, se puede identificar que existe una estructuración adecuada para el desarrollo correcto de la organización y está dividida en tres tipos de procesos: **estratégicos** que conforma la alta dirección con la responsabilidad de tomar decisiones acertadas para el desarrollo de la operatividad del negocio y satisfacción de los clientes, **claves** son los que se encargan de transformar las entradas en salidas en la cual se encuentra el área de ventas, producción almacenamiento y despacho de materias primas y productos terminados y en los procesos de **apoyo** se encuentran las demás áreas que brindan el soporte necesario, para que los procesos superiores fluyan de acuerdo a lo planificado.

De acuerdo al organigrama estructural (vertical) ECONESPECIAS CIA LTA, se encuentra muy bien distribuida a niveles jerárquicos, mismos que detalla claramente la cadena de mando y el equipo de trabajo que conforma los diferentes niveles, que se detalla a continuación:

Tabla 4*Organigrama estructural ECONESPECIAS CIA LTDA*

Niveles	N.º de puestos de trabajo
Jerárquico	1
Claves	8
Apoyo	38

Fuente: Elaborado por: Freddy Mauricio Quishpe (2022)**Autoevaluación realizada por ECONESPECIAS CIA LTDA,****Tabla 5***Lista de verificación del cumplimiento de normativa legal en seguridad y salud en el trabajo*

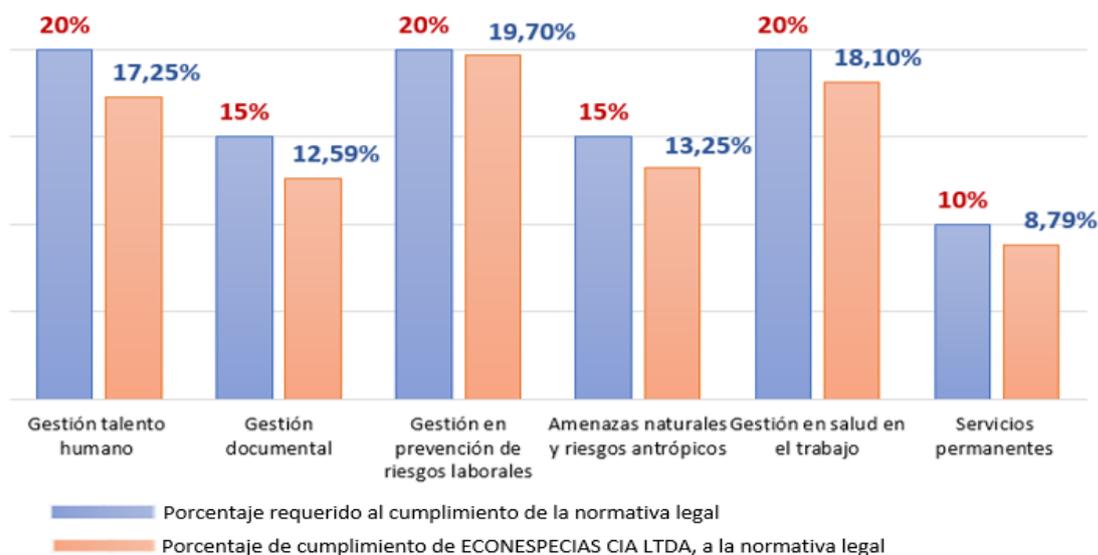
Obligaciones	Nº Ítems	Porcentaje de cumplimiento
Gestión talento humano	8	17,25%
Gestión documental	53	12,59%
Gestión en prevención de riesgos laborales	54	19,70 %
Amenazas naturales y riesgos antrópicos	10	13,25 %
Gestión en salud en el trabajo	24	18,10%
Servicios permanentes	10	8,79%
TOTAL	159	89,68%

Nota. Datos tomados de la autoevaluación de ECONESPECIAS CIA LTDA, Fuente: Ministerio del Trabajo- SUT (julio 2022), elaborado por: autor (2022)

De las 8 variables autoevaluadas en gestión de talento humano el porcentaje de cumplimiento es del 17,25%, gestión documental de las 53 variables autoevaluadas tiene el porcentaje de cumplimiento del 12,59%, gestión en prevención de riesgos laborales de 54 variables autoevaluadas tiene el porcentaje de cumplimiento del 19,70%, amenazas naturales y riesgos antrópicos del las 10 variables autoevaluadas tiene el porcentaje de cumplimiento del 13,25%, gestión en salud en el trabajo de las 24 variables autoevaluadas tiene el porcentaje de cumplimiento del del 18,10%, servicios permanentes de las 10 variables autoevaluadas tiene el porcentaje de cumplimiento del 8,79%.

Figura 4

Acatamiento de normativa legal de ECONESPECIAS CIA LTDA Vs. lo requerido por el Ministerio del Trabajo.



Nota. La figura muestra los porcentajes de cumplimiento de la normativa legal de ECONESPECIAS CIA LTDA. Vs. Lo requerido por el Ministerio de trabajo. Fuente: Ministerio del Trabajo – SUT (julio 2022), elaborado por: autor (2022)

De acuerdo a la figura 4, la gestión de talento humano obtuvo un incumplimiento del 2,75 %, en comparación a lo requerido por el ministerio del trabajo y cumplido por ECONESPECIAS CIA LTDA, siendo el incumplimiento más alto de todos los factores, mientras que los demás factores tienen el siguiente incumplimiento, gestión documental 2,41%, gestión en salud en el trabajo 1,90%, amenazas naturales y riesgos antrópicos 1,75%, servicios permanentes 1,21% y gestión en prevención de riesgos laborales 0,30%, estos datos se obtienen de acuerdo a la tabla 3.

Figura 5

Porcentaje de acatamiento de legislación por ECONESPECIAS CIA LTDA.



Nota. Fuente ECONESPECIAS CIA LTDA, elaborado por: autor (2022)

De acuerdo a la figura 2, ECONESPECIAS CIA LTDA, tiene el 89,68% de cumplimiento a la normativa legal en Seguridad y Salud en el Trabajo y el incumplimiento corresponde al 10,32%.

Evaluación general de riesgos

Tabla 6

Peligros identificados en actividades laborales de ECONESPECIAS CIA LTDA.

PELIGROS	
Levantamiento manual de cargas	
Movimientos repetitivos	
Caídas al mismo o distinto nivel	
Material Particulado	
Ruido de molinos y máquinas	

NOTA. En la siguiente tabla se detalla los principales riesgos identificados en las áreas de producción de ECONESPECIAS CIA LTDA, de acuerdo al método de observación realizado por el investigador

Tabla 7

Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción - canela en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Producción – Canela	
	Resumen de la actividad: selección manual de especias, ensacado y registro.	
	Jornada: 8 h/d de lunes a viernes	
	Peso por caja: 25Kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Levantamiento manual de cargas		Moderado
Material particulado		Moderado
Movimientos repetitivos		Moderado
Posturas forzadas		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 8

Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción - molienda en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Producción – molienda	
	Resumen de la actividad: abastecer materia prima a molino, moler, almacenar y registrar	
	Jornada: 8 h/d de lunes a viernes	
	Peso por costal: 50 Kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Caída a distinto nivel		Moderado
Levantamiento manual de cargas		Moderado
Material particulado		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 9

Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción manual 2 en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: producción 2 manual (frascos)	
	Resumen de la actividad: Inspeccionar, envasar pesar y registrar	
	Jornada: 8 h/d de lunes a viernes	
	Peso por caja: 25 kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Levantamiento manual de cargas		Moderado
Material particulado		Moderado
Movimientos repetitivos		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 10

Valoración de riesgos en puesto de trabajo alérgenos (maní) en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: alérgenos (maní)	
	Resumen de la actividad: abastecer producto, dosificar, empacar, registrar	
	Jornada: 8 h/d de lunes a viernes	
	Peso por envase: 50 kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Caída al mismo nivel		Moderado
Levantamiento manual de cargas		Moderado
Movimientos repetitivos		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 11

Valoración de riesgos en puesto de trabajo Producción 2 automatización ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Producción 2 automatización (multicabezal)	
	Resumen de la actividad: operar máquina, empacar y paletizar	
	Jornada: 8 h/d de lunes a viernes	
	Peso por costal: 50 kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Caída al mismo nivel		Moderado
Levantamiento manual de cargas		Moderado
Movimientos repetitivos		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 12

Valoración de riesgos en puesto de trabajo mezcla de materias primas ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Producción – mezcla de materias primas	
	Resumen de la actividad: pesar, operar máquina, ensacar producto	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Peso por costal: 40 kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Caída al distinto nivel		Moderado
Levantamiento manual de cargas		Moderado
Ruido		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 13

Valoración de riesgos en puesto de trabajo cocción en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Producción - Cocción	
	Resumen de la actividad: cargar producto a marmitas, activar y controlar temperatura.	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Peso por envase: 50 kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados	Nivel de riesgo	
Caída al distinto nivel	Moderado	
Levantamiento manual de cargas	Moderado	
Ruido	Moderado	

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 14

Valoración de riesgos en puesto de trabajo línea de cebolla en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Producción- línea de cebolla	
	Resumen de la actividad: cargar cebolla a peladora, inspeccionar limpieza.	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Peso por costal: 50 kg	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados	Nivel de riesgo	
Caída al mismo nivel	Moderado	
Levantamiento manual de cargas	Moderado	

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 15

Evaluación de riesgos del puesto de trabajo operador de mantenimiento – máquinas en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: mantenimiento – máquinas.	
	Resumen de la actividad: Realizar trabajos mantenimientos preventivos y correctivos.	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Metodología: Método General INSHT	
	Peligros identificados	Nivel de riesgo
Caída a distinto nivel	Moderado	
Energías peligrosas (electricidad)	Moderado	
Caída al mismo nivel	Moderado	

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 16

Evaluación de riesgos del puesto de trabajo mantenimiento instalaciones en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: mantenimiento instalaciones.	
	Resumen de la actividad: Realizar trabajos de pintura, albañilería, entre otros	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Caída a distinto nivel		Moderado
Levantamiento manual de carga		Moderado
Caída al mismo nivel		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 17

Valoración de riesgos en puesto de trabajo jefe de mantenimiento en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: jefe de mantenimiento.	
	Resumen de la actividad: planificar, ejecutar y controlar programas de mantenimiento	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Caída a distinto nivel		Moderado
Exposición a PVD		Moderado
Caída al mismo nivel		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 18

Valoración de riesgos en el puesto de trabajo jefe de producción en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: jefe de producción	
	Resumen de la actividad: Programar, controlar, registrar producción diaria.	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Metodología: Método General INSHT	
Peligros identificados		Nivel de riesgo
Caída al mismo nivel		Moderado
Trabajo a presión		Moderado
Exposición a PVD		Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 19

Valoración de riesgos en puesto de trabajo líder de calidad en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: líder de calidad	
	Resumen de la actividad: controlar y liberar productos.	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Metodología: Método General INSHT	
	Peligros identificados	Nivel de riesgo
	Caída al mismo nivel	Moderado
	Trabajo a presión	Moderado
	Exposición a PVD	Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 20

Valoración de riesgos en puesto de trabajo chofer repartidor en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: chofer repartidor	
	Resumen de la actividad: entrega de mercadería a clientes	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Peso por caja: 25 kg	
	Metodología: Método General INSHT	
	Peligros identificados	Nivel de riesgo
	Caída al mismo nivel	Moderado
	Trabajo a presión	Moderado
	Levantamiento manual de cargas	Moderado
	Posturas forzadas	Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 21

Valoración de riesgos en puesto de trabajo médico ocupacional en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Médico ocupacional	
	Resumen de la actividad: planificar y ejecutar vigilancia de la salud.	
	Jornada: 3 h/d - de lunes a viernes	
	Metodología: Método General INSHT	
	Peligros identificados	Nivel de riesgo
	Caída al mismo nivel	Moderado
	Golpes	Moderado

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 22

Valoración de riesgos en puesto de trabajo auxiliar contable y RRHH en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Auxiliar contable y RRHH	
	Resumen de la actividad: Apoyar en gestión de RRHH y Asientos contables	
	Jornada: 8 h/d - de lunes a viernes	
	Metodología: Método General INSHT	
	Peligros identificados	Nivel de riesgo
Caída al mismo nivel	Moderado	
Golpes	Moderado	
Trabajo a presión	Moderado	
Uso de PVD	Moderado	

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 23

Valoración de riesgos en puesto de trabajo asesor de SySO en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: Asesor de Seguridad y Salud Ocupacional	
	Resumen de la actividad: Gestionar cumplimiento del SGSST	
	Jornada: 8 h por semana	
	Metodología: Método General INSHT	
	Peligros identificados	Nivel de riesgo
Caída al mismo nivel	Moderado	
Golpes	Moderado	
Trabajo a presión	Moderado	
Uso de PVD	Moderado	

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 24

Valoración de riesgos en puesto de trabajo impulsador (a) de marca en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: impulsador (a) de marca	
	Resumen de la actividad: promover compra de productos	
	Jornada: 40 horas a la semana	
	Metodología: Método General INSHT	
	Peligros identificados	Nivel de riesgo
Caída al mismo nivel	Moderado	
Desplazamiento terrestre	Moderado	
Trabajo a presión	Moderado	

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

Tabla 25

Valoración de riesgos en puesto de trabajo producción 1 (embotelladora) en ECONESPECIAS CIA LTDA.

	Puesto de trabajo: producción 1 embotelladora								
	Resumen de la actividad: abastecer insumos, controlar máquina, empaclar productos								
	Jornada: 8 h/d, de lunes a viernes								
	Metodología: Método General INSHT								
	<table><thead><tr><th>Peligros identificados</th><th>Nivel de riesgo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Caída al mismo nivel</td><td>Moderado</td></tr><tr><td>Levantamiento manual de cargas</td><td>Moderado</td></tr><tr><td>Posturas forzadas</td><td>Moderado</td></tr></tbody></table>	Peligros identificados	Nivel de riesgo	Caída al mismo nivel	Moderado	Levantamiento manual de cargas	Moderado	Posturas forzadas	Moderado
Peligros identificados	Nivel de riesgo								
Caída al mismo nivel	Moderado								
Levantamiento manual de cargas	Moderado								
Posturas forzadas	Moderado								

Fuente. ECONESPECIAS CIA LTDA e INSHT

El análisis de las tablas de evaluación de riesgos por puestos de trabajo de ECONESPECIAS CIA LTDA, tiene carácter subjetivo, se realizó de acuerdo a la visita al puesto de trabajo y en base a los resultados obtenidos, se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo.

CAPITULO II: PROPUESTA

2.1. Fundamentos teóricos aplicados:

Para la elaboración del Diseño del Manual de Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA, es importante detallar los fundamentos teóricos aplicados en la propuesta, donde se especifiquen algunos conceptos principales y sus bases teóricas.

Según Checa (2016) “la seguridad de los trabajadores es la base importante de las empresas sin importar el tamaño de la misma, considera que los accidentes en el trabajo no afectan solo al trabajador, sino también la productividad” (p.67).

Según Defranc (2016) “los espacios laborales en la mayoría de los casos generan riesgos que pueden afectar al trabajador de manera inmediata y progresiva, el nivel de gestión realizada determinará los resultados” (párrf, 1).

En la misma línea Chultz (2017) menciona que la probabilidad que un trabajador o instalaciones sufran daños depende del nivel de exposición al cual estén expuestos, de igual manera la magnitud de la magnitud se considera en base a los riesgos expuesto” (párrf, 2).

De igual manera, Chultz (2017) menciona que “las probabilidades que los trabajadores o el trabajador sufra un accidente, dependen de la frecuencia que esté expuesto al mismo” (p.215).

Para respaldar los fundamentos teóricos de la investigación es necesario mencionar algunos conceptos importantes:

Organización: “persona que realiza actividad laboral bajo órdenes y control de la empresa para el cumplimiento de objetivos” (OHSAS).

Trabajador: “persona que realiza trabajo o actividades relacionadas con el trabajo que están bajo el control de la organización” (OHSAS).

Lugar de trabajo: “espacio donde persona o personas realizan sus actividades laborales” (OHSAS).

Requisitos legales y otros requisitos: “requisitos legales que una organización tiene que cumplir y otros requisitos que una organización tiene que cumplir o que elige cumplir” (ISO 45001:2018).

Peligro: “es toda fuente o situación con potencial de daño, que puede afectar a las personas e instalaciones” (OHSAS).

Riesgo: Según Decisión 584 (2004) “evento que pueda ocasionar en una situación no deseada en un hecho, o bien, probabilidad de que acontezca un determinado peligro, o aún, consecuencias no esperadas de una actividad”.

Identificación de peligros: Según el INSST (2016) “Proceso mediante el cual identifica la presencia del peligro y sus diferentes características”.

Evaluación de riesgos: “Proceso de identificar los peligros y evaluar los riesgos para la implementación de los controles necesarios” INSHT (s.f).

Deterioro de la salud: Según INSST (2016) “Condición física o mental identificable y adversa que surge y/o empeora por la actividad laboral y/o por situaciones relacionadas con el trabajo”.

Levantamiento manual de cargas: Según el INSST (2016) “cualquier operación de transporte o sujeción de una carga por parte de uno o varios trabajadores, como el levantamiento, la colocación, el empuje, la tracción o el desplazamiento”.

Seguridad en el trabajo: Según el INSST (2016) “Es una norma técnica que abarca el conjunto de procedimientos que tiene como objeto minimizar o eliminar el riesgo de que se produzca los accidentes laborales”.

Seguridad y Salud Ocupacional: “conjunto de conocimientos que buscan garantizar el bienestar físico, mental y social del trabajador, y con ello su eficiencia en el trabajo, controlando aquellos riesgos que puedan producirle accidentes o enfermedades laborales” (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el trabajo, sf).

Prevención de riesgos laborales: “disciplina que impulsa mejorar la seguridad y salud de los trabajadores ejecutando medidas preventivas que porten a la prevención de los riesgos laborales” (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el trabajo, sf).

Manual de Seguridad y Salud Ocupacional: “documento encargado de regular las condiciones generales de seguridad y salud dentro de los ambientes de trabajo y de esparcimiento dentro de la organización” (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el trabajo, sf).

El artículo 11 del reglamento de SST, obligación de empleadores detalla “acoger medidas necesarias para prevenir los riesgos que puede perturbar la salud y al bienestar de los trabajadores” (D.E. 2393, 2003)

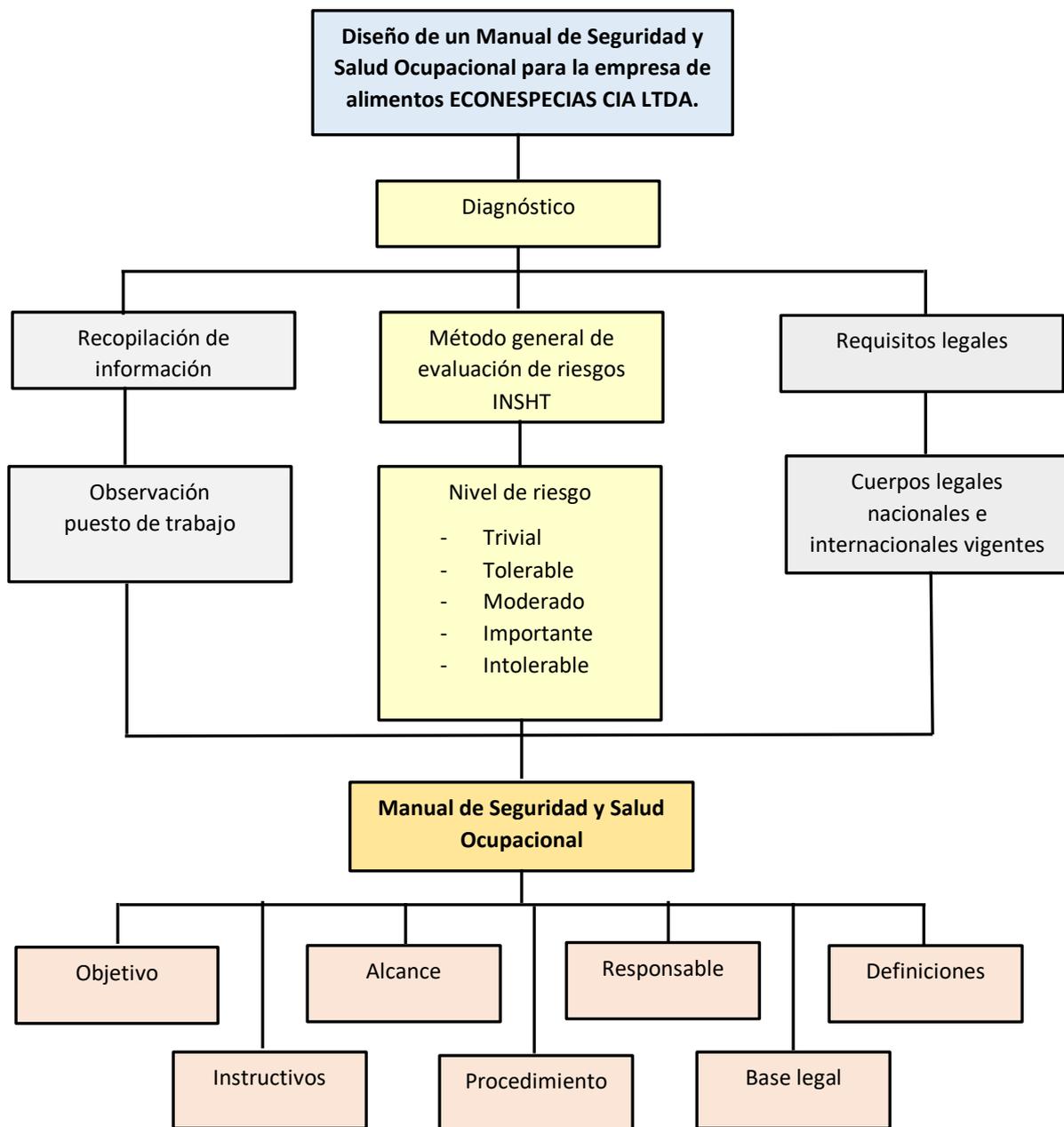
El reglamento del SGRT, en el capítulo XI de la prevención de riesgos de trabajo en su art 51 detalla “el seguro general de Riesgos de trabajo por sí mismo dentro de sus programas preventivos, y petición expresa de empleadores o trabajadores, o a través de sus organizaciones legalmente constituidas, podrán monitorear el ambiente laboral y las condiciones de trabajo” (Resolución del IESS 513).

El reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo en su artículo 15 literal 2 detalla lo siguiente: “son funciones de la unidad de Seguridad e Higiene, entre otras: a) reconocimiento y evaluación de riesgos” (Decreto ejecutivo 2393,2003).

En el Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo en su capítulo I, artículo 5 literal b) detalla: “ El Servicio de Salud en el Trabajo deberá cumplir con las siguientes funciones: Proponer el método para la identificación, evaluación y control de los factores de riesgos que puedan afectar a la salud en el lugar de trabajo (Decisión 584, 2004).

2.2. Descripción de la propuesta

a. Estructura general



b. Explicación del aporte

Se describe los procedimientos (propuestos) que se debería considerar para realizar las actividades laborales de una manera segura en ECONESPECIAS CIA LTDA.

1. Objetivo:

Prevenir los riesgos laborales, accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, mediante la difusión y cumplimiento de procesos, procedimientos y normas internas establecidas.

El presente manual establece:

- 1) Procedimientos y normas de Seguridad y Salud Ocupacional
- 2) Instructivos de trabajo

2. Alcance

El presente Manual de Seguridad y Salud Ocupacional aplica a todos los trabajadores de ECONESPECIAS Cia, Ltda. Al igual que a proveedores, clientes, contratistas que visiten o se encuentran en las instalaciones.

3. Responsables

Los responsables en cumplir y hacer cumplir El presente Manual de Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS Cia Ltda. Son:

- Técnico de Seguridad y Salud Ocupacional
- Médico Ocupacional
- Mandos Medios (jefes, líderes de los diferentes procesos)

4. Definiciones

Trabajador: Persona (as) que realizan actividades relacionadas con el trabajo y se encuentran a responsabilidad la organización.

Lugar de trabajo: sitio donde una persona realiza actividades laborales.

Política de la Seguridad y Salud en el Trabajo: Intenciones y dirección de una organización, para prevenir lesiones y deterioro de la salud relacionados con el trabajo a los trabajadores y para proporcionar lugares de trabajo seguros y saludables.

Medidas de protección Conjunto de operaciones individuales o colectivas que se ejecutan para la protección de las personas y objetos y sirven para atenuar los resultados de actividades laborales.

Permiso de trabajo: Documento que permite, mediante una secuenciación de las tareas a realizar, listar e identificar los riesgos aportados por los trabajos y los propios del área de trabajo.

5. Base legal

Decisión 584

Decreto ejecutivo 2393

Resolución del IESS 513

Resolución 957

Ley orgánica de salud Art. 7

6) Procedimientos y normas específicas de Seguridad y Salud Ocupacional

6.1. Procedimiento de exámenes médicos pre ocupacionales e inducción de personal nuevo.

- 1) Recursos Humanos selecciona a persona (as) idónea de acuerdo a evaluaciones propias del área.
- 2) Recursos Humanos envía a realizarse los exámenes médicos pre ocupacionales de acuerdo a los factores de riesgos del puesto de trabajo y aprobados por el médico ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA. (resultados médicos son reservados bajo sigilo médico)
- 3) Persona (as) consideradas como apta son informadas para que se integren a la empresa, para lo cual se les informa la fecha, hora e indicaciones generales que debe cumplir.
- 4) Recursos Humanos informa con anticipación a jefe o responsable de área sobre el ingreso del nuevo (os) trabajador (es) a su área.
- 5) Personal nuevo recibe inducción general en Seguridad y Salud Ocupacional sobre los riesgos propios del puesto de trabajo a ocupar, medidas preventivas, protocolos de seguridad, funciones específicas de su cargo, dotación de equipos de protección personal, entre otros. A cargo de los diferentes responsables de los procesos.
- 6) Personal nuevo firma registro interno de inducción – capacitación.
- 7) Registro firmado es archivado en RRHH y SySO.

6.2. Procedimiento de exámenes médicos periódico

- 1) Médico ocupacional programa exámenes médicos a realizar a todos los trabajadores de acuerdo a la exposición de riesgos en los diferentes puestos de trabajo.
- 2) Presenta propuesta a Gerencia General, para su respectiva aprobación.

- 3) Una vez aprobada la propuesta, Médico Ocupacional, Recursos Humanos y/o Técnico en Seguridad y Salud Ocupacional coordinan campaña de difusión de información a trabajadores
- 4) Se ejecuta exámenes médicos periódicos.
- 5) De acuerdo a resultados obtenidos de los exámenes médicos periódicos, se toman las acciones correctivas y/o de mejora necesaria en coordinación con: Médico Ocupacional, Recursos humanos y/o Técnico en Seguridad y Salud Ocupacional.

6.3. Procedimiento de exámenes médicos de post ocupacionales

- 1) Trabajador informa (o es informado) a Recursos Humanos su salida – retiro de ECONESPECIAS CIA LTDA.
- 2) Recurso Humanos coordina con centro médico (externo) la realización de los exámenes médicos, para lo cual informa: puesto de trabajo al que pertenecía y tiempo en el mismo.
- 3) Centro médico realiza exámenes médicos de salida a extrabajador, le informa los resultados al paciente, firman certificados, centro médico informa a recursos humano solo el resultado final de los exámenes (apto – no apto), la información es archivada bajo sigilo médico.
- 4) En el caso de ser comunicado y NO presentarse el ex trabajador a realizarse los exámenes médicos de salida, se archivará como evidencia en Recursos Humanos los comunicados realizados.

6.4. Procedimiento de exámenes médicos de reintegro.

- 1) Recursos humanos, jefe de área y/o médico ocupacional pre aprueban reintegro de ex trabajadora ECONESPECIAS CIA LDTA.
- 2) Recursos humanos coordina con centro médico la ejecución de los exámenes de reintegro del trabajador considerando criterios como: tiempo de salida, puesto de trabajo al que se integra, criterio del médico ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA.
- 3) Centro médico realiza exámenes médicos de reintegro e informa solo resultado final a Recursos Humanos de ECONESPECIAS CIA LTDA, (apto – no apto) la información es archivada bajo sigilo médico.
- 4) En el caso que el trabajador se reintegre al mismo puesto de trabajo, la inducción de Seguridad y Salud Ocupacional será de manera general, poniendo hincapié en algún cambio que se haya realizado, firma registro interno de inducción – capacitación.
- 5) En el caso de que se reintegre a otro puesto de trabajo deberá recibir el mismo procedimiento de inducción de Seguridad y Salud Ocupacional que el personal nuevo.

6.5. Procedimiento de entrega y/o cambio de equipos de EPP.

- 1) Responsable de SySO controlará que exista en stock los equipos de protección personal que se requiere para el número trabajadores de los diferentes puestos de trabajo (de acuerdo a matriz de EPP por puesto de trabajo)
- 2) Los equipos de protección personal serán entregados al personal nuevo el primer día de su ingreso de acuerdo al factor de riesgos presente en el puesto de trabajo, para lo cual deberán firmar la ficha personal de acta entrega.
- 3) Para la reposición o cambio deberán entregar el EPP a ser cambiado
- 4) Los equipos de protección personal usados – contaminados serán almacenados de acuerdo a los procedimientos establecidos por Gestión Ambiental.

6.6. Procedimiento de capacitación en materia de Seguridad y Salud Ocupacional

- 1) En el mes de diciembre todos los jefes, responsables, líderes de procesos, deberán entregar a Recursos Humanos, la solicitud de capacitaciones en materia de Seguridad y Salud Ocupacional.
- 2) Recursos Humanos en coordinación con responsable de Seguridad y Salud Ocupacional y/o Médico Ocupacional analizarán las solicitudes para luego realizar un informe y presentar a Gerencia General para su respectiva aprobación.
- 3) Una vez aprobado por Gerencia General, Recurso Humanos gestionará la ejecución de la capacitación (ya sea con personal interno u externo)
- 4) Una vez finalizada la capacitación se procederá con la evaluación para identificar el grado de comprensión, en el cual los participantes deberán obtener una nota igual o superior a 7 puntos para la aprobación, caso contrario deberá tomarse otra evaluación.

Una vez dentro de las instalaciones de ECONESPECIAS CIA LTDA, los trabajadores deberán cumplir con las siguientes normas de Seguridad Industrial de acuerdo a los puestos de trabajo.

6.7. Normas de Seguridad Industrial específicas para el Ingreso de visitas, clientes, proveedores a las instalaciones operativas.

- Realizar desinfección de manos y zapatos en los puntos asignados
- Circular exclusivamente por vías de evacuación y/ o áreas asignadas
- Utilizar ropa de trabajo y/o vestimenta adecuada (de acuerdo a la actividad a realizar)
- Utilizar los EPP dotado por la empresa (de acuerdo a necesidad)
- Proveedores de mantenimiento industrial deberán utilizar: ropa jeans, zapatos industriales y chaleco reflectivo.

- Durante toda visita a las instalaciones operativas, estarán acompañados por un responsable interno.
- Prohibido ingerir alimentos y/o bebidas dentro de las instalaciones.
- Prohibido fumar y/o generar chispa dentro de las instalaciones.
- Prohibido tomar fotografías de las instalaciones a menos que exista su respectiva aprobación.
- Prohibido el ingreso a personas que se encuentren bajo el efecto de bebidas alcohólicas o estupefacientes.
- Prohibido obstaculizar acceso a equipos contra incendios.
- Prohibido el ingreso a menores de edad o personal ajena a la actividad de la empresa

6.8. Normas de Seguridad Industrial específicas para el área de producción N.º 01

- Mantener el orden y la limpieza del área durante toda la jornada laboral
- Utilizar los EPP dotados por la empresa de acuerdo a los riesgos presentes en el puesto de trabajo.
- Reportar a jefe inmediato, averías identificadas en máquinas, instalaciones eléctricas, infraestructura del área, etc.
- Prohibido operar maquinaria bajo el efecto de bebidas alcohólicas o estupefacientes
- Solo personal autorizado podrá operar maquinaria.
- Prohibido manipular instalaciones eléctricas, SOLO autorizado.
- Prohibido obstaculizar acceso a equipos contra incendios o vías de evacuación.
- Realizar levantamiento manual de cargas de acuerdo a instructivo interno

6.9. Normas de Seguridad Industrial específicas para el área de producción N.º 02

6.9.1. Área de empaque Manual

- Realizar levantamiento manual de cargas de acuerdo a instructivo interno
- Mantener despejado vías de evacuación, pasos peatonales, accesos a equipos contra incendio.
- Reportar a jefe inmediato averías identificadas en: mesas de trabajo, instalaciones eléctricas, equipos eléctricos, etc.
- Utilizar EPP, dotados por la empresa de acuerdo al puesto de trabajo.

6.9.2. Área de procesamiento de granos

- Realizar levantamiento de cargas de acuerdo a instructivo interno

- Mantener despejado vías de evacuación, pasos peatonales, accesos a equipos contra incendio.
- Reportar a jefe inmediato averías identificadas en: mesas de trabajo, instalaciones eléctricas, equipos eléctricos, etc.
- Utilizar EPP, dotados por la empresa de acuerdo al puesto de trabajo.

6.10. Normas de Seguridad Industrial específicas para el área de cocción.

- Mantener piso seco y limpio.
- Realizar levantamiento de cargas de acuerdo a instructivo interno
- Mantener despejado vías de evacuación, pasos peatonales, accesos a equipos contra incendio.
- Reportar a jefe inmediato averías identificadas en: instalaciones eléctricas, equipos eléctricos, máquinas, etc.
- Utilizar EPP, dotados por la empresa de acuerdo al puesto de trabajo.
- Mantenga en perfectas condiciones (limpieza) gradas.
- Evite manipular (tocar) directamente con las manos las cañerías y/o elementos calientes.

6.11. Normas de Seguridad Industrial específicas para las áreas de molinos.

- Realizar levantamiento de cargas de acuerdo a instructivo interno
- Mantener despejado vías de evacuación, pasos peatonales, accesos a equipos contra incendio.
- Reportar a jefe inmediato averías identificadas en: instalaciones eléctricas, equipos eléctricos, máquinas, etc.
- Utilizar los equipos de protección personal (EPP), dotados por la empresa de acuerdo al puesto de trabajo, en especial protección auditiva.
- Prohibido introducir las extremidades superiores en los elementos en movimiento.
- No corra en los pasillos que se encuentra a desnivel, en el área de trabajo.

6.12. Normas de Seguridad Industrial específicas para la línea de la cebolla

- Realizar levantamiento manual de cargas de acuerdo a instructivo
- Mantener despejado vías de evacuación, pasos peatonales, accesos a equipos contra incendio.
- Reportar a jefe inmediato averías identificadas en: instalaciones eléctricas, equipos eléctricos, etc.
- Utilizar EPP, dotados por la empresa de acuerdo al puesto de trabajo, en especial protección auditiva.

- NO manipule instalaciones con las manos mojadas o sobre piso mojado.
- NO corra en áreas que se encuentran limitadas de espacio o a desnivel.
- Prohibido introducir cualquier parte del cuerpo en elementos en movimiento.
- Mantenga una comunicación clara y precisa con el equipo de trabajo de la línea de producción.

6.13. Normas de Seguridad Industrial específicas para trabajos de mantenimiento industrial

6.13.1. Para trabajos en caliente (soldadura)

- Realice la apertura de permiso de trabajo para actividades NO rutinarias en caliente (soldadura) de acuerdo a instructivo de trabajo.
- Prohibido realizar trabajos de soldadura cerca o junto a productos o áreas inflamables
- Prohibido realizar trabajos de soldadura en elementos energizados o áreas de trabajo que se encuentren mojados.
- Señalizar / limitar área trabajo asignado.
- Utilizar ropa de trabajo adecuada (jeans) y equipo de protección de soldadura.
- Prohibido improvisar conexiones eléctricas a equipos de sueldas

6.13.2. Para trabajos eléctricos

- Realice la apertura de permiso de trabajo para actividades NO rutinarias (trabajos eléctricos)
- Desconecte cualquier fuente de alimentación eléctrica
- Bloquee y señalice los elementos eléctricos para prevenir cualquier realimentación.
- Utilice los equipos de protección personal dotados por la empresa, de acuerdo al riesgo expuesto.
- Mantenga el orden y limpieza del área de trabajo.
- Prohibido improvisar conexiones eléctricas.
- Prohibido realizar trabajos eléctricos en conexiones eléctricas vivas y en áreas mojadas.
- Mantenga en el área de trabajo todas la herramientas y materiales a utilizar (en condiciones óptimas).

6.13.3. Para trabajos en altura

- Realice la apertura de permiso de trabajo en actividades NO rutinarias (igual o superior a 1,80 metros de altura).
- Señalice o limite el área con informativos de ejecución de trabajos en altura.
- Utilice y asegure correctamente el arnés en actividades que demanden del mismo.
- Mantenga el orden y limpieza del área de trabajo

- Informe a la persona más cercana al puesto de trabajo, sobre las actividades que se están ejecutando, con el objetivo de recibir apoyo en el caso de presentarse una emergencia.
- Revise el óptimo estado de los materiales y herramientas a utilizar para el trabajo en alturas: escaletas, andamios, plataformas, arnés etc.

6.13.4. Para trabajos de obra civil

- Señalice o limite el área con informativos de prevención de trabajos de obra civil.
- Mantenga el orden y limpieza del área de trabajo.
- Utilice los equipos de protección personal (EPP) en especial: casco, botas o zapatos de seguridad y chaleco.
- Mantenga las herramientas de trabajo en el lugar asignado.
- NO obstaculice pasos peatonales, vías de evacuación, equipos contra incendio, puertas de ingreso o salida, etc.
- NO improvise elementos o herramientas de trabajo.
- Identifique peligros alrededor del área de trabajo (instalaciones eléctricas, redes hídricas, excavaciones, etc.) y tome todas las medidas preventivas del caso.
- Mantenga una comunicación efectiva y coordinada con su equipo de trabajo y jefe inmediato sobre los avances o cambios de los trabajos.

6.14. Normas de Seguridad Industrial específicas para oficinas

- Mantener ordenado y limpio el puesto de trabajo
- No dejar cajones de los mobiliarios abiertos para evitar golpes.
- No cargar en exceso los cajones, para evitar que puedan soltarse y golpearse al abrirlos.
- No almacenar o guardar elementos cortopunzantes en los cajones de los mobiliarios.
- Realizar pausas activas grupales o individuales por un corto tiempo durante la jornada laboral, con el fin de revitalizar la energía corporal y refrescar la mente.
- Realizar levantamiento manual de cargas de acuerdo al instructivo
- Mantener una postura adecuada en su puesto de trabajo.
- Mantener una hidratación constante durante la jornada laboral.
- Trabaje en equipo, mantenga una comunicación efectiva y cordial con su equipo de trabajo.
- No corra al subir o bajar las gradas.
- Si identifica instalaciones eléctricas, mobiliarios, equipos, infraestructura, etc. En mal estado reporte a su jefe inmediato o responsable de Seguridad y Salud Ocupacional.

6.15. Normas de Seguridad Industrial específicas transportistas y ayudantes

- Realizar check list diario al vehículo que se encuentra bajo su responsabilidad.

- Evitar utilizar el celular mientras conduce.
- Cumplir con las leyes de tránsito con el fin de prevenir accidentes de tránsito.
- Mantener un descanso adecuado (dormir), con el fin de prevenir accidentes de tránsito.
- Portar de manera diaria la identificación personal (cédula y/o carnet corporativo).
- Mantener una hidratación constante durante todo el día.
- Planificar y ejecutar de manera diaria las actividades laborales con el fin de evitar retrasos que a su vez cause tensión física y/o emocional.
- Mantener una alimentación saludable diaria de acuerdo a su dieta personal, con el fin de mantener un buen estado de salud física, mental y emocional.

7. Recomendaciones Generales

7.1. Control de pesos de productos en proceso.

Analizar factibilidad de controlar pesos de productos en proceso que superan los 25 kg, como por ejemplo en el área de alérgenos, donde el trabajador debe levantar a la tolva envases con producto con peso aproximado del 40 kg c/u. se podría disminuir el peso a 25 kg aproximadamente con el objetivo que el trabajador realice menor esfuerzo físico y se un aporte a la prevención de riesgos laborales.

	Elaborado por: <hr/> Freddy Mauricio Quishpe	Aprobado por: <hr/> Gerencia General

c) Estrategias y/o técnicas

Como estrategia para el desarrollo del manual de Seguridad y Salud Ocupacional se utilizó la comunicación directa y el trabajo en equipo con la Asesora de Seguridad y Salud Ocupacional, Recursos Humanos y jefa de Producción, son quienes facilitaron la información necesaria para el desarrollo del producto final.

Como técnicas para el desarrollo del manual de Seguridad y Salud Ocupacional se utilizó la observación en la visita de campo realizada a los diferentes puestos de trabajo, donde se conoció e identificó los procesos productivos, las instalaciones, los equipos, las máquinas, a los trabajadores y las medidas de seguridad existente.

2.3. Validación de la propuesta

La validación de la propuesta del presente trabajo se realizó a través del método de criterio de 2 especialistas que se detalla a continuación:

Experto 1. Se eligió por su perfil profesional que corresponde a: Magister en Seguridad Salud y Ambiente con 10 años de experiencia en el campo laboral, la validación se evidencia en el anexo 4.

Experto 2. Se eligió por su perfil profesional que corresponde a: Magister en Seguridad y Salud Laboral, con 4 años de experiencia en el campo laboral, la validación se evidencia en el anexo 5.

2.4. Matriz de articulación de la propuesta

En la presente matriz se sintetiza la articulación del producto realizado con los sustentos teóricos, metodológicos, estratégicos-técnicos y tecnológicos empleados.

TABLA 55

MATRIZ DE ARTICULACIÓN

EJES O PARTES PRINCIPALES	SUSTENTO TEÓRICO	SUSTENTO METODOLÓGICO	ESTRATEGIAS / TÉCNICAS	DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS	INSTRUMENTOS APLICADOS
Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.	Estudios demuestran que las ausencias de procedimientos documentados en materia de Seguridad y Salud Ocupacional en los centros de trabajo, incrementa la posibilidad de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales	Identificación de riesgos de la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.	Comunicación directa y observación en los diferentes puestos de trabajo	Al realizar la autoevaluación del Ministerio de Trabajo – SUT al cumplimiento de normativa legal, se obtuvo el 89.68 % de cumplimiento. El método de evaluación general de riesgos INSHT, determinó que los riesgos moderados que se repiten son: presencia de partículas (orgánicas) en el ambiente, caídas a mismo nivel.	1). Organigrama estructural 2) Lista de verificación del cumplimiento de normativa legal en seguridad y salud en el trabajo, para empresas de 10 trabajadores en adelante. 3) Método de evaluación general de riesgos del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo INSHT.

Fuente: elaborado por: Freddy Mauricio Quishpe

CONCLUSIONES

- ECONESPECIAS CIA LTDA, cuenta con una estructura organizacional muy bien establecida que permite obtener información de manera clara y precisa sobre las funciones de los diferentes puestos de trabajo.
- De acuerdo al diagnóstico situacional ECONESPECIAS CIA LTDA, tiene un porcentaje de cumplimiento legal en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo del 89.68% y de acuerdo a la evaluación general de riesgos del INSHT, los riesgos de mayor ponderación (moderados) son: levantamiento manual de cargas, caídas al mismo nivel y material particulado con presencia del peligro identificado en el 80% en los puestos evaluados.
- Las presentaciones de los productos en proceso, que superan los 25 kg y llegan hasta 50 kg C/U (maní, pastas) pueden ser evaluados internamente para disminuir su peso y esto facilite en el levantamiento manual de cargas.
- En los puestos de trabajo donde existe presencia de material particulado (selección – moliendas), es necesario la utilización de mascarillas para partículas y/o $\frac{1}{2}$ cara y jafas de protección durante toda la jornada laboral.
- La limitación de espacios en los puestos de trabajo (producción 1 y 2) es uno de los factores principales que provoca la obstaculización de los pasos peatonales que por ende aumenta el nivel de riesgo de caídas al mismo nivel.
- Las jornadas extendidas de trabajo, en especial las jefaturas del área de producción, es una de las causas que provoca el stress laboral y el agotamiento físico.
- El desarrollar, documentar y estandarizar procedimientos de trabajo seguro en el Manual de Seguridad y Salud Ocupacional permiten a ECONESPECIAS CIA LTDA, prevenir riesgos laborales (accidente y/o enfermedades profesionales).
- El crecimiento empresarial continuo de ECONESPECIAS CIA LTDA, exige cumplir con mayores requisitos legales en Materia de SST.

RECOMENDACIONES

- Mantener actualizada la información que compete a la gestión administrativa como: organigrama estructural, mapa de procesos, profesiogramas.
- Realizar los esfuerzos necesarios para reducir el nivel de riesgo (moderado), de acuerdo al criterio de valoración de riesgos establecidos por el INSHT.
- Mermar y estandarizar los pesos de los productos envasados al granel hasta máximo 25 kg.
- Concienciar a los trabajadores y realizar inspecciones periódicas en los puestos de trabajo con el objetivo de controlar el uso correcto del EPP entregado.
- Implementar señalización horizontal en el área de producción 1 y 2, con el objetivo de optimizar, limitar y organizar los espacios disponibles en los puestos de trabajo de las áreas de producción.
- Realizar cronograma de responsables a cubrir las jordanas extendidas, en el cual se asignen de manera secuencial a cada uno de los trabajadores (as) con el objetivo de fortalecer el trabajo en equipo y permitir que todos disfruten de sus espacios personales, familiares y sociales.
- Implementar y socializar con los trabajadores, los procedimientos de Seguridad y Salud Ocupacional propuestos en el presente trabajo, lo cual permitiría mantener puestos de trabajo seguros, trabajadores capacitados y esto aportaría a mantener y/o incrementar la productividad laboral.
- Elaborar una matriz de requisitos legales que debe cumplir ECONESPECIAS CIA LTDA, en materia de SST, con el objetivo de salvaguardar la integridad física y psicológica de sus trabajadores (as), instalaciones y/o partes interesadas.

BIBLIOGRAFIA

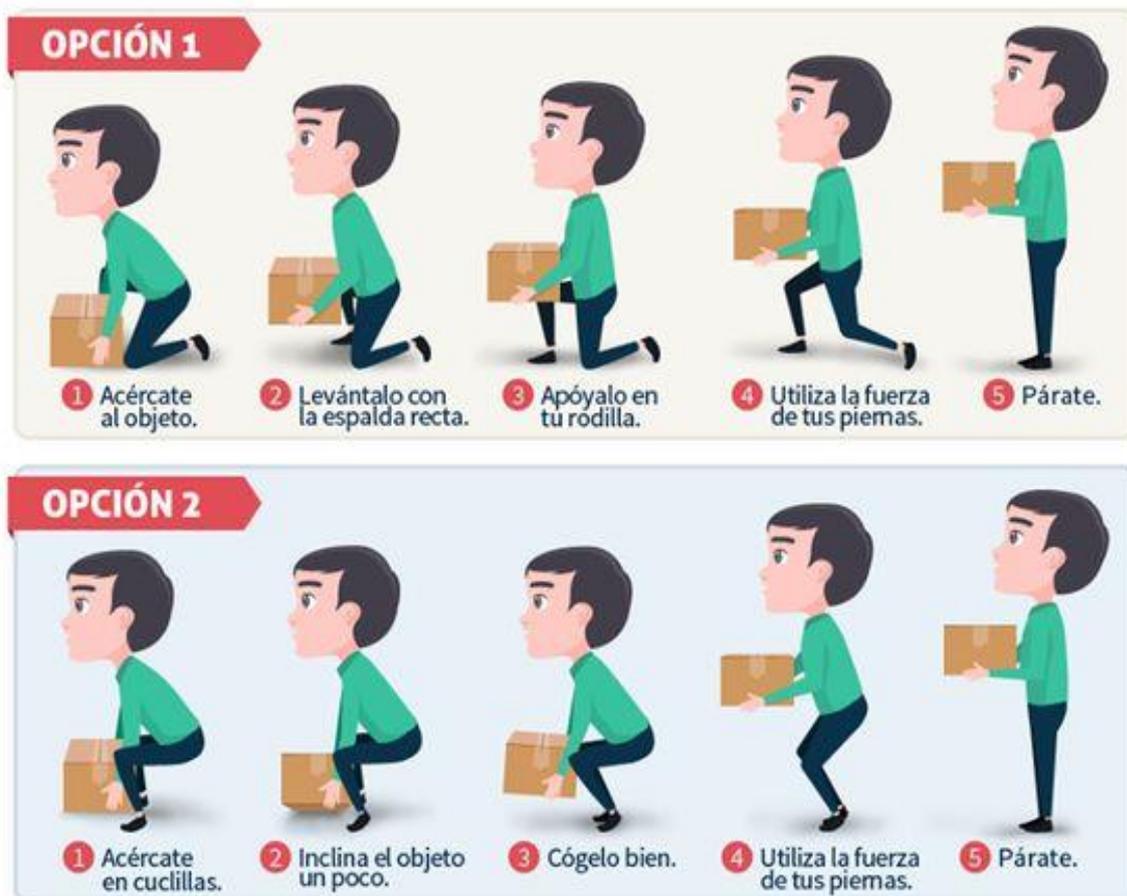
- Belduma, L. (2022). *Diseño de un manual de Seguridad y Salud Ocupacional para trabajadores expuestos al ruido en la empresa Palets Ochoa de la Ciudad de Machala*. (Proyecto de titulación, Universidad Tecnológica Israel). Obtenido de <https://repositorio.uisrael.edu.ec/>
- Camba, V. (2015). *Identificación y evaluación de factores de riesgo laborales por puesto de trabajo en la empresa plásticos panamericanos S.A, por método de evaluación de riesgos del INSHT* (tesis maestría, universidad de Guayaquil). Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/>
- Carpio, P. (2022). *Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la Mecánica Automotriz CST- Centro de Soluciones Técnicas*. (Proyecto de titulación, Universidad Tecnológica Israel). Obtenido de <https://repositorio.uisrael.edu.ec/>
- Decisión 584. (2004). *Ministerio de trabajo*. Recuperado el 2022, de <https://www.trabajo.gob.ec/seguridad-y-salud-en-el-trabajo/>
- Decreto ejecutivo 2393. (2003) *Ministerio de trabajo*. Obtenido de Recuperado de: <https://www.trabajo.gob.ec/>
- Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. (s.f). obtenido de <https://www.insst.es/materias/riesgos/seguridad-en-el-trabajo>
- Ministerio del Trabajo. (06 de 03 de 2022). Obtenido de <https://www.trabajo.gob.ec/seguridad-y-salud-en-el-trabajo/>
- Pérez Sánchez, V. (2017). *Seguridad y Salud*. Málaga: IC editorial. Obtenido de <https://ellibro.net/es/lc/uisrael/>
- Solorzano, E. (2022). *Diseño de un Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo basado en la guía OIT SSO en la clínica CC Preventy*. (Proyecto de titulación, Universidad Tecnológica Israel). Obtenido de <https://repositorio.uisrael.edu.ec/>
- Valle, F. (2022). *Curso Técnico superior en prevención de riesgos laborales*. (H. Mariño, recopilador) Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

ANEXOS

ANEXO 1

Instructivo levantamiento manual de cargas

¿CÓMO LEVANTAR PESO ADECUADAMENTE?



ANEXO 2 - PERMISO DE TRABAJO

DESDE / /	VALIDA HASTA / /	HASTA / /	Visto bueno Supervisor
Instalación afectada:	Equipos:	Lugar:	
Descripción detallada del trabajo:			
Equipos necesarios:			
Otro material:			

TIPO DE TRABAJO A EFECTUARSE

TRABAJO EN FRÍO
 TRABAJO EN CALIENTE
 INGRESO Y TRABAJO EN ESPACIO CONFINADO
 OTRO VALIDADO SSO

PELIGROS POTENCIALES

(T) Tache los ítems no aplicables		(C) Complete o detalle en estos casos	
1 <input type="checkbox"/> Línea / cable (corte en caliente) (T) 2 <input type="checkbox"/> Choque / amblorlag (T) 3 <input type="checkbox"/> Fuego / inflamación espontánea (T) (C) 4 <input type="checkbox"/> Prod. inflamables / volátiles / corrosivos (T) (C) 5 <input type="checkbox"/> Asfixia / intoxicación (T) (C) 6 <input type="checkbox"/> Presencia de tuberías / cables (T) (C) 7 <input type="checkbox"/> Trabajos en alturas 8 <input type="checkbox"/> Equipo empujado (C) 9 <input type="checkbox"/> Adelantamiento simple (C) 10 <input type="checkbox"/> Equipos / aire / gas. bajo presión (T) (C) 11 <input type="checkbox"/> Evacuación equipos pesados / débiles (T) (C) 12 <input type="checkbox"/> Espacios confinados (C) 13 <input type="checkbox"/> Otros trabajos similares (C)	16 <input type="checkbox"/> Electricidad estática (C) 17 <input type="checkbox"/> Emisión de radiaciones (C) 18 <input type="checkbox"/> Altas / bajas temperaturas (T) (C) 19 <input type="checkbox"/> Proximidad de descargas / líneas (T) (C) 20 <input type="checkbox"/> Puntos en movimiento (C) 21 <input type="checkbox"/> Inesperancia en el trabajo 22 <input type="checkbox"/> Deterioro del sistema de seguridad (T) (C) 23 <input type="checkbox"/> Alta nivel de ruido (C) 24 <input type="checkbox"/> Corte de telecomunicaciones (C) 25 <input type="checkbox"/> Ruido de trabajo (C) 26 <input type="checkbox"/> Incidentes / accidentes anteriores (C) 27 <input type="checkbox"/> Zona de riesgos particulares (C) 28 <input type="checkbox"/> Operaciones simultáneas (C)	Interfaz(es) / permiso(s) de trabajo: _____ Interfaz(es) operación(es): _____ Tarjetas aislamiento N°: _____ N° / Complementos o detalles: _____ _____ _____ _____	

PRECAUCIONES

(T) Tache los ítems no aplicables		(C) Complete o detalle en estos casos																																					
1 <input type="checkbox"/> Máscara / mascarilla (T) (C) 2 <input type="checkbox"/> Protección facial / protección de vidrios / goggles Lentes de seguridad (T) 3 <input type="checkbox"/> Casco 4 <input type="checkbox"/> Protección auditiva 5 <input type="checkbox"/> Calzado de seguridad 6 <input type="checkbox"/> Guantes de tela / cuero / protección química (T) 7 <input type="checkbox"/> Ropa de trabajo / desechable / post. química (T) 8 <input type="checkbox"/> SCBA / línea de vida (T) 9 <input type="checkbox"/> Arnés de seguridad / cinturón (T) 10 <input type="checkbox"/> Detectores de gases 11 <input type="checkbox"/> Revisión de procedimientos 12 <input type="checkbox"/> Correos escritos a los participantes 13 <input type="checkbox"/> Vigilancia permanente (C) 14 <input type="checkbox"/> Anuncios / señalización / zona protegida (T) (C) 15 <input type="checkbox"/> Listado de permisos adjunta (C) 16 <input type="checkbox"/> Manual de procedimientos (C)	17 <input type="checkbox"/> Chequeo previo / procedimiento N° (T) (C) 18 <input type="checkbox"/> Listado de verificaciones eléctricas (C) 19 <input type="checkbox"/> Plan de ploteaje (C) 20 <input type="checkbox"/> Listado de verificaciones mecánicas (C) 21 <input type="checkbox"/> Doble aislamiento / atmosférico (T) (C) 22 <input type="checkbox"/> Equipo contra incendios complementario (C) 23 <input type="checkbox"/> Protección de choques / cortina de agua (T) (C) 24 <input type="checkbox"/> Herramientas anti-fuego 25 <input type="checkbox"/> Conexión equipotencial (C) 26 <input type="checkbox"/> Eliminación de mat. combustible del lugar (C) 27 <input type="checkbox"/> Medición de gas presión / soporte / continua (T) 28 <input type="checkbox"/> Descompresión / purga / limpieza (T) (C) 29 <input type="checkbox"/> Anuncios / ventilación (T) 30 <input type="checkbox"/> Colocar pasarelas / andamios (T) (C) 31 <input type="checkbox"/> Manejo de materiales / procedimientos (T) (C) 32 <input type="checkbox"/> Suspensión de equipos de trabajo 33 <input type="checkbox"/> Control de radiaciones (C)	<h4 style="text-align: center;">MEDICIÓN DE GASES</h4> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">FECHA / HORA</th> <th style="width: 15%;">% O₂</th> <th style="width: 15%;">% LEL</th> <th style="width: 15%;">% H₂S / CO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> N° / Complementos o detalles: _____ _____ _____ _____		FECHA / HORA	% O ₂	% LEL	% H ₂ S / CO																																
FECHA / HORA	% O ₂	% LEL	% H ₂ S / CO																																				

PETICIÓN

APROBACIÓN

NOMBRE: _____ FIRMA: _____ SOLICITANTE	NOMBRE: _____ FIRMA: _____ RES. INTERVENCIÓN / EJECUTOR
NOMBRE: _____ FIRMA: _____ RES. OPERACIONAL	NOMBRE: _____ FIRMA: _____ RES. SSO

EXTENSIÓN

SUSPENSIÓN

<input type="checkbox"/> A diario <input type="checkbox"/> Con cambio de responsable <input type="checkbox"/> Antes de cada maniobra			<input type="checkbox"/> Por falta de recursos		
FECHA	RES. OPERACIONAL	RES. INTERVENCIÓN / EJECUTOR	FECHA	RES. OPERACIONAL	RES. INTERVENCIÓN / EJECUTOR

Porque se suspendió el trabajo

TERMINACIÓN

/ /	/ /	/ /	/ /
RES. INTERVENCIÓN / EJECUTOR	RES. OPERACIONAL	RES. OPERACIONAL	RES. RESPONSABLE SSO
ANÁLISIS DE RIESGOS ELIC. / MEC. <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO SEÑAL DE SEGURIDAD <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	CONCLUIDO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO CANCELADO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	TRABAJOS COMPLEMENTARIOS TERMINADO SI NO TRABAJOS COMPLEMENTARIOS TERMINADO SI NO CONTINUAR CON OTRO PERMISO DE TRABAJO N°	

ANEXO 3

Método General de Evaluación de Riesgo del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene del trabajo INSHT

EVALUACIÓN DE RIESGOS							Hoja 1 de 2				
Localización:							Evaluación:				
Puestos de trabajo:							<input type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/> Periódica				
Nº de trabajadores: Adjuntar relación nominal							Fecha Evaluación:				
							Fecha última evaluación:				
Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo				
	B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN
1.-											
2.-											
3.-											
4.-											
5.-											
6.-											
7.-											
8.-											

ANEXO 4

Validación por experto 1

VALIDACIÓN POR EXPERTOS

Título del Trabajo/Artículo: Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.

Autor del Trabajo/Artículo: Freddy Mauricio Quishpe Paucar

Fecha: 2022/08/24

Objetivos del Trabajo/Artículo:

Objetivo General: Diseñar un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.

- Objetivo específico 1:** Identificar organigrama estructural y mapa de procesos de ECONESPECIAS CIA LTDA, como punto de partida para el desarrollo del presente trabajo.
- Objetivo específico 2:** Diagnosticar situación actual en Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA, en base al cumplimiento de la normativa legal y la evaluación general de riesgos del INSHT.
- Objetivo específico 3:** Desarrollar los procedimientos necesarios para la creación del Manual de Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA.

Datos del experto:

Nombre y Apellido	No. Cédula	Título académico de mayor nivel	Tiempo de experiencia
Maritza Ximena Collaguazo Narváez	1708835903	MAGISTER EN SEGURIDAD SALUD Y AMBIENTE	10 años

Criterios de evaluación:

Criterios	Descripción
Impacto	Representa el alcance que tendrá el modelo de gestión y su representatividad en la generación de valor público.
Aplicabilidad	La capacidad de implementación del modelo considerando que los contenidos de la propuesta sean aplicables.
Conceptualización	La propuesta tiene como base conceptos y teorías propias de la gestión por resultados de manera sistémica y articulada.
Actualidad	Los contenidos consideran procedimientos actuales y cambios científicos y tecnológicos.
Calidad Técnica	Miden los atributos cualitativos del contenido de la propuesta.
Factibilidad	Nivel de utilización del modelo propuesto por parte de la Entidad.
Pertinencia	Los contenidos son conducentes, concernientes y convenientes para solucionar el problema planteado.

Evaluación:

Criterios	En total desacuerdo	En Desacuerdo	De acuerdo	Totalmente De acuerdo
Impacto				X
Aplicabilidad				X
Conceptualización				X
Actualidad				X
Calidad técnica				X
Factibilidad				X
Pertinencia				X

Resultado de la Validación:

VALIDADO	X	NO VALIDADO		FIRMA DEL EXPERTO	
----------	---	-------------	--	-------------------	---

ANEXO 5

Validación de expertos 2

VALIDACIÓN POR EXPERTOS

Título del Trabajo/Artículo: Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.

Autor del Trabajo/Artículo: Freddy Mauricio Quishpe Paucar

Fecha: 2022/08/24

Objetivos del Trabajo/Artículo:

Objetivo General: Diseñar un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.

- Objetivo específico 1:** Identificar organigrama estructural y mapa de procesos de ECONESPECIAS CIA LTDA, como punto de partida para el desarrollo del presente trabajo.
- Objetivo específico 2:** Diagnosticar situación actual en Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA, en base al cumplimiento de la normativa legal y la evaluación general de riesgos del INSHT.
- Objetivo específico 3:** Desarrollar los procedimientos necesarios para la creación del Manual de Seguridad y Salud Ocupacional de ECONESPECIAS CIA LTDA.

Datos del experto:

Nombre y Apellido	No. Cédula	Título académico de mayor nivel	Tiempo de experiencia
Sandra Maricela Luna Zhapa	1104220676	Magister En Seguridad Y Salud Laboral	4 años

Criterios de evaluación:

Criterios	Descripción
Impacto	Representa el alcance que tendrá el modelo de gestión y su representatividad en la generación de valor público.
Aplicabilidad	La capacidad de implementación del modelo considerando que los contenidos de la propuesta sean aplicables.
Conceptualización	La propuesta tiene como base conceptos y teorías propias de la gestión por resultados de manera sistémica y articulada.
Actualidad	Los contenidos consideran procedimientos actuales y cambios científicos y tecnológicos.
Calidad Técnica	Miden los atributos cualitativos del contenido de la propuesta.
Factibilidad	Nivel de utilización del modelo propuesto por parte de la Entidad.
Pertinencia	Los contenidos son conducentes, concernientes y convenientes para solucionar el problema planteado.

Evaluación:

Criterios	En total desacuerdo	En Desacuerdo	De acuerdo	Totalmente De acuerdo
Impacto				X
Aplicabilidad				X
Conceptualización				X
Actualidad				X
Calidad técnica				X
Factibilidad				X
Pertinencia				X

Resultado de la Validación:

VALIDADO	x	NO VALIDADO		FIRMA DEL EXPERTO	 <small>VALIDADO DIGITALMENTE POR</small> SANDRA MARICELA LUNA ZHAPA
----------	---	-------------	--	-------------------	--

ANEXO 5

Formato de vinculación

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL / ESCUELA DE POSGRADOS

FORMATO PARA DESCRIBIR LOS APORTES A LA INVESTIGACIÓN Y VICULACIÓN CON LA SOCIEDAD EN EL TRABAJO DE TITULACIÓN – (RESUMEN INV + VCS)

(Según el instructivo de Estructura y Normas de Trabajos de Titulación para grado y Posgrado UISRAEL 2021)

Estudiante (s):	Freddy Mauricio Quishpe Paucar
Programa de maestría:	Maestría en Seguridad y Salud Ocupacional
Proyecto desarrollado:	Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA.
Fecha de entrega final de TT:	2022/09/03
Línea de investigación institucional a la cual tributa el proyecto:	Gestión Integrada de organizaciones y competitividad sostenible
Beneficiarios directos e indirectos del proyecto:	El presente trabajo beneficiaria directamente a los trabajadores de la empresa ECONESPECIAS CIA LTDA, tanto del área operativa, administrativa y gerencial, ya que dispondrán de un manual de Seguridad y Salud Ocupacional, en el cual se detalla los procedimientos para realizar las actividades laborales diarias de una manera segura y sea un aporte para mantener puestos de trabajo seguros, trabajadores capacitados y a si se mantenga y/o incremente la productividad.
Resumen de los aportes de la investigación para el área de conocimiento:	El diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPECIAS CIA LTDA, será una contribución al área del conocimiento ya que dicho trabajo puede servir como guía para actividades investigativas educativas y/o laborales en el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, ya que se detalla de manera clara los procedimientos a seguir para una correcta gestión de riesgos laborales.
Resumen de los aportes de vinculación con la sociedad: empresas, organizaciones y comunidades:	El desarrollo del presente trabajo tiene un enfoque social ya que las empresas, organizaciones y comunidades contarán con personas capacitadas en materia de Seguridad y Salud Ocupacional con criterio formado, con capacidad de identificar y prevenir actos y condiciones inseguras que ocasionen accidentes e incidentes y que estos eventos negativos afecten a los: trabajadores, familias y sociedad.
Nota: se adjunta al proyecto	

Firmas de responsabilidad

Estudiante	Profesor – tutor del proyecto Dra. Ana Verónica Salazar	Coordinador del programa de Maestría Ing. Henry Mariño PhD
		

Revisado por:

Coordinación de Vinculación con la sociedad	Coordinación de investigación

ANEXO 6

Aprobación solicitud



APROBACIÓN SOLICITUD

Sr. Freddy Mauricio Quishpe

Estimado Freddy Mauricio Quishpe Paucar, portador de la CC. 171625792-6, estudiante de la Maestría en Seguridad y Salud Ocupacional de la Universidad Tecnológica Israel (Quito – Ecuador). Le comunico que está aprobada su solicitud de para desarrollar su plan de trabajo de titulación, en la Empresa Líder en la Elaboración de Condimentos y Especies de Calidad, ECONESPESCIAS CIA LTDA.

Tema de trabajo de titulación: Diseño de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional para la empresa de alimentos ECONESPESCIAS CIA LTDA.

Para la realización colaborará con la asesora de SSO la ingeniera Adriana Picado Pérez.

Que autorizado el levantamiento de información y ejecución in situ, uso del nombre y logo de la empresa y aprobación para que el producto final sea almacenado en el repositorio académico de la Universidad Tecnológica Israel (con fines académicos).

Se solicita el buen uso y confidencialidad de la información.

Agradecemos su colaboración y aporte enriquecedor para la empresa.

Atentamente,



Walter Fajardo
Gerente General
ECONESPESCIAS CIA.LTDA.