INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO REY DAVID

TESINA
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

TEMA:

Plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.

AUTORES:

Guanuchi Tocto Manuel Vicente
León Jaramillo Paul Antonio

TUTOR:
Ing. Oscar Gutiérrez Franco Mgs

DAULE – ECUADOR

2024

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESINA

TÍTULO Y SUBTÍTULO:

Plan de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional Alineado con los Requerimientos del Ministerio del Trabajo para una Empresa de Servicios de Alimentación Complementaria en Guayaquil, Ecuador

AUTOR/ES:	TUTOR:
Guanuchi Tocto Manuel Vicente León Jaramillo Paul Antonio	Ing. Oscar Gutiérrez Franco M.Sc
	REVISORES: Eco. Roberto Caicedo Meza Ing. David Caicedo Chiriboga

INSTITUCIÓN:
Instituto Superior Tecnológico Rey David

CARRERA:
SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

FECHA DE PUBLICACIÓN:	No. DE PÁGS:

TÍTULO OBTENIDO:
Técnico Superior en Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales

ÁREAS TEMÁTICAS:

PALABRAS CLAVE:

Ministerio del Trabajo, sistema de gestión, lista de verificación, accidentes, enfermedades.

RESUMEN: La problemática abordada en esta tesina se centra en el diseño de un plan de gestión seguridad y salud ocupacional en una empresa de servicios alimentarios, basado en los requerimientos establecidos por Ministerio del Trabajo, y el cual influye directamente en la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional. Los objetivos principales son: identificar los riesgos laborales específicos del sector alimentario, desarrollar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional acorde a los requisitos legales, e implementar medidas

preventivas para minimizar dichos riesgos. El Plan de gestión contempló el uso de la lista de verificación del Ministerio del Trabajo estipulado para empresas de más de 10 colaboradores, donde se detallan las siguientes categorías: gestión de talento humano, gestión documental, gestión de prevención de riesgos laborales, amenazas naturales y riesgos antrópicos, gestión de salud en el trabajo y servicios permanentes. Al Implementar este plan en la empresa, se contribuirá significativamente a mejorar el ambiente laboral, reducir accidentes y enfermedades profesionales, y garantizar el bienestar de los empleados, alineándose con las exigencias legales vigentes, tomando en consideración que el Ministerio del Trabajo realiza inspecciones aleatorias a la empresa y usan en esquema descrito en esta tesina para poder evaluar los cumplimientos de las empresas.

No. DE REGISTRO:	No. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	☐ SI	☐ NO
CONTACTO CON AUTOR/ES	Teléfono:	E-mail:
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Ing. Elsy Alvarado Arévalo	
	Teléfono:	
	E-mail:	

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO O FIN DE CARRERA

Guayaquil, 22 de junio del 2024

Ab. Bayardo Caicedo González

Rector

En su despacho. -

En virtud de la designación emitida por el Instituto Tecnológico Superior Rey David, de fecha 22 de junio del 2024, en la cual me designa como Tutor del trabajo de grado para estudiantes de la carrera de: **Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales**, tengo a bien informar a usted que:

El/ Los estudiantes/es: Guanuchi Tocto Manuel Vicente, León Jaramillo Paul Antonio, ejecutó/aron el proyecto de grado titulado:
"Plan de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional Alineado con los Requerimientos del Ministerio del Trabajo para una Empresa de Servicios de Alimentación Complementaria en Guayaquil, Ecuador". La misma ha cumplido de manera satisfactoria las directrices y recomendaciones dadas por el suscrito y atendiendo a que ha desarrollado las diferentes etapas constitutivas de la tesis; se procede a APROBAR este documento como trabajo de titulación y pone a vuestra consideración el informe de rigor para los fines legales correspondientes

Atentamente,

_____

Tutor: Ing. Oscar Gutiérrez Franco M.Sc

Documento analizado: Tesina-Plan de SSO Guanuchi & León-1.docx Licenciado para: DAVID CAICEDO

Preajuste de comparación: Palabra a palabra Idioma detectado: Es

Tipo de verificación: Control de internet

TEE y codificación: DocX n/a

Análisis detallado del cuerpo del documento:

Tabla de relaciones:

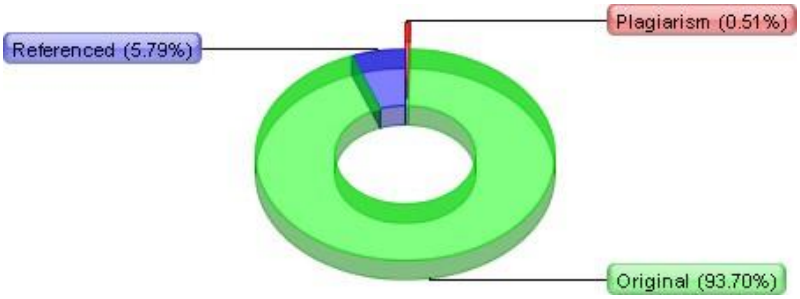


Gráfico de distribución:

Principales fuentes de plagio: 66

22%	1040	1. https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2024/01/Guia-para-la-implementacion-del-programa-de-prevencion-de-riesgo-psicosocial.pdf
6%	268	2. https://www.gob.ec/index.php/regulaciones/acuerdo-ministerial-no-mdt-2017-0135-instructivo-cumplimiento-obligaciones-empleadores
5%	275	3. https://www.bcseguridadysalud.com/paquete1a10trabajadores

Detalles de recursos procesados: 212 - Okay / 3 - Ha fallado

Notas importantes:

Wikipedia:	Libros de Google:	Servicios de escritura fantasma:	Anti-trampa:
Wiki detectado!	[no detectado]	[no detectado]	[no detectado]

Informe anti trampas de UACE:

1. Estado: Analizador **Encendido** Normalizador **Encendido** similitud de caracteres establecida en **100%**
2. Porcentaje de contaminación UniCode detectado: **0%** con límite de: 2%
3. Documento no normalizado: porcentaje no alcanzado 2%
4. Todos los símbolos sospechosos se marcarán en color violeta: Abcd...
5. Símbolos invisibles encontrados: 0

Estadísticas del alfabeto y análisis de símbolos:

Referencias activas (URL extraídas del documento):

1. https://sut.trabajo.gob.ec/mrl/publico/archivoFrm.xhtml
2. https://www.gob.ec/mt/tramites/aprobacion-reglamentos-higiene-seguridad-trabajo
3. https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-11/Documento_Acuerdo-Ministerial-MDT-2017-0135.pdf
4. https://www.trabajo.gob.ec/reglamento-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo/

URL excluidas:

No se detectaron URL

URL incluidas:

No se detectaron URL

TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES TEMA: Plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo

para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. AUTORES: Guanuchi Tocto Manuel Vicente León Jaramillo Paul Antonio TUTOR: Ing. Oscar Gutiérrez Franco Mgs DAULE – ECUADOR 2024 Índice General Capítulo I: Presentación8 1.1.Planteamiento del Problema8 1.2.Objetivos9 1.2.1.Objetivo General:9 1.2.2.Objetivos Específicos:9 Capítulo II: Alternativas de Solución11 2.1. Análisis de las Alternativas posibles11 2.2. Justificación de la Alternativa principal (más factible de realizar)18 2.3. Presupuesto de la ejecución20 Capítulo III: Conclusiones22 3.1. Conclusiones22 Referencias Bibliográficas23 Índice de tablas Tabla 1 Presupuesto .....20 Tabla 2 Actividades a realizar… .....21 Índice figuras Figura 1 Diagrama de Gantt… ..... 21 Dedicatoria A nuestros padres, por su amor incondicional, su apoyo constante y por enseñarnos el valor del esfuerzo y la perseverancia. La confianza de ellos ha sido el motor que nos ha impulsado a lo largo de este camino. A nuestros profesores y tutores, especialmente a Ing. Oscar Gutiérrez Franco Mgs, por su guía, paciencia y por compartir con nosotros su conocimiento y experiencia. Sus consejos han sido vitales para la realización de esta tesina. Certificado del Tutor El suscrito certifica que la Tesina realizada como requisito previo a la obtención del título de Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales y cuyo tema es:

Cotizaciones detectadas: **0,52%** id: **2**

“Plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.”,

de autoría de los estudiantes Paul Antonio León Jaramillo y Manuel Vicente Guanuchi Tocto, ha sido revisado en todos sus componentes. Daule, junio del 2024 .....Tutor Académico Certificación de Revisores Los suscritos certificamos que la Tesina realizada como requisito previo a la obtención del título de Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales, cuyo tema es:

Cotizaciones detectadas: **0,52%** id: **3**

“plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.”,

de autoría de los estudiantes Paul Antonio León Jaramillo y Manuel Vicente Guanuchi Tocto, ha sido revisado en todos sus componentes, bajos los parámetros establecidos por los formatos del INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR REY DAVID, cuya calificación es la siguiente: Daule, junio del 2024. Calificación de docente corrector 1: Calificación de docente corrector 2: .....Docente Corrector 1 ….....Docente Corrector 2 Resumen La problemática abordada en esta tesina se centra en el diseño de un plan de gestión seguridad y salud ocupacional en una empresa de servicios alimentarios, basado en los requerimientos establecidos por Ministerio del Trabajo, y el cual influye directamente en la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional. Los objetivos principales son: identificar los riesgos laborales específicos del sector alimentario, desarrollar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional acorde a los requisitos legales, e implementar medidas preventivas para minimizar dichos riesgos. El Plan de gestión contempló el uso de la lista de verificación del Ministerio del Trabajo estipulado para empresas de más de 10 colaboradores, donde se detallan las siguientes categorías: gestión de talento humano, gestión documental, gestión de prevención de riesgos laborales, amenazas naturales y riesgos antrópicos, gestión de salud en el trabajo y servicios permanentes. Al Implementar este plan en la empresa, se contribuirá significativamente a mejorar el ambiente laboral, reducir accidentes y enfermedades profesionales, y garantizar el bienestar de los empleados, alineándose con las exigencias legales vigentes, tomando en consideración que el Ministerio del Trabajo realiza inspecciones aleatorias a la empresa y usan en esquema descrito en esta tesina para poder evaluar los cumplimientos de las empresas. Palabras claves: Ministerio del Trabajo, sistema de gestión, lista de verificación, accidentes, enfermedades. Abstract The problem addressed in this thesis focuses on the design of an occupational health and safety management plan in a food service company, based on the requirements established by the Ministry of Labor, and which directly influences the prevention of accidents and illnesses. occupational origin. The main objectives are: to identify specific occupational risks in the food sector, develop an occupational health and safety management plan in accordance with legal requirements, and implement preventive measures to minimize said risks. The management plan contemplated the use of the Ministry of Labor checklist stipulated for companies with more than 10 employees, which details the following categories: human talent management, document management, occupational risk prevention management, natural threats and anthropic risks, occupational health management and permanent services. By implementing this plan in the company, it will significantly contribute to improving the work environment, reducing accidents and occupational diseases, and guaranteeing the well-being of employees, aligning with current legal requirements, taking into consideration that the Ministry of Labor carries out random inspections to the company and use the scheme described in this thesis to evaluate the companies' compliance. Keywords: Ministry of Labor,

no cuenta con el respaldo de profesionales en el área de forma continua. Actualmente, los empleados están expuestos a diversos riesgos laborales, como las posturas forzadas, la manipulación de cargas, cortes, tropezones, caídas, se evidencia condiciones de trabajo que no cumplen con las normativas vigentes. Estos problemas no solo ponen en peligro la salud y seguridad de los trabajadores, sino que también aumentan la probabilidad de accidentes laborales y enfermedades profesionales, afectando la productividad y reputación de la empresa. La empresa en cuestión, es auditada con frecuencia por parte de los clientes donde brindan el servicio, sin embargo y solo presentan la documentación puntualmente solicitada sin ningún respaldo de esta. La falta de un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional también implica incumplimiento de las regulaciones establecidas por el Ministerio del Trabajo quien es el ente rector en regular estos temas. Considerando que en el Acuerdo Ministerial 0135-2017, en el Capítulo IV, donde se establecen las obligaciones del empleador en materia

Referenciado: **0,21%** en:https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads… id: **4**

de seguridad, salud en el trabajo y gestión integral de riesgos,

en el artículo 10, se habla de que

Cotizaciones detectadas: **2,26%** id: **5**

“el empleador deberá efectuar el registro aprobación, notificación y/o reporte de obligaciones laborales en materia de seguridad y salud en el trabajo, respecto de los siguientes temas: accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, incidentes, mediciones, identificación y evaluación de riesgos laborales, planes de seguridad, higiene, salud ocupacional, emergencias, contingencias, planos, programas, reglamento de higiene y seguridad, responsables de seguridad e higiene, organismos paritarios, unidad de seguridad e higiene, vigilancia de la salud, servicios médicos de empresa, brigadas, simulacros, matriz de recursos, formación y capacitación de personal en prevención de riesgos laborales, adecuación de los puestos para personas con discapacidad, medidas de seguridad, higiene y prevención, otros que fueran definidos por la autoridad laboral en base a la normativa legal en la materia”.

Por su parte, estas regulaciones, diseñadas para proteger a los trabajadores, son de carácter obligatorio y su incumplimiento puede derivar en sanciones legales, multas económicas de hasta USD $200 por trabajador expuesto hasta un máximo de 20 salarios básicos unificados y, en casos extremos, el cierre de la empresa, según en Acuerdo Ministerial MDT -2017-0135, las empresas deben implementar sistemas de gestión que aseguren un entorno de trabajo seguro y saludable, previniendo accidentes y enfermedades laborales. Implementar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional no solo mejora las condiciones laborales y protege a los empleados, sino que también aporta beneficios significativos a la empresa. Estos incluyen una mayor productividad, reducción de costos asociados a accidentes y enfermedades, y el fortalecimiento de la imagen corporativa al demostrar un compromiso sólido con la seguridad y el bienestar de sus trabajadores. Objetivos Objetivo General: Implementar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. Objetivos Específicos: Identificar los riesgos laborales en la empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. Aplicar la lista de verificación del Ministerio del trabajo para evaluar el cumplimiento de la empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. Justificar la existencia de gestión documental que respalde la gestión de seguridad y salud ocupacional de una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. Capítulo II: Alternativas de Solución 2.1. Análisis de las Alternativas posibles Entre las alternativas evaluadas para desarrollar la presente investigación, se consideraron las siguientes: Bajo la estructura establecida por el Ministerio del Trabajo para las inspecciones realizadas por este ente rector, se utiliza la lista de verificación para empresas de más de 10 colaboradores. Considerando que esta estructura, lista todas las obligaciones básicas con las que deben cumplir las empresas a nivel nacional, en este caso, listamos los puntos considerados en dicha lista de verificación y considerando que la empresa en cuestión tiene más de 10 colaboradores: GESTIÓN DE TALENTO HUMANO: ¿Cuenta con la Unidad de Seguridad e Higiene (SH) dirigida por un técnico en la materia? ¿Cuenta con responsable de la Gestión

Referenciado: **0,21%** en:https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads… id: **6**

de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?

¿Cuenta con médico ocupacional para realizar la gestión de salud en el trabajo? ¿Cuenta con servicio médico con la planta física adecuada? ¿Cuenta con certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales? ¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción? GESTIÓN DOCUMENTAL ¿Cuenta con el registro del Organismo Paritario en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? Informe anual de gestión del Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT) Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo ¿Se ha realizado sesiones mensuales del Sub Comité de Seguridad e Higiene del trabajo? Reglamento de Higiene y Seguridad en el trabajo ¿Cuenta con el registro del plan anual de

de prevención de riesgos psicosociales? ¿Cuenta con el registro del programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, trabajo u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? ¿Se ha implementado el programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, tabaco u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados? PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE SALUD EN EL TRABAJO ¿Cuenta con el registro de actividades de la promoción y prevención de salud en el trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? ¿Cuenta con índice de ausentismo? Inspecciones sanitarias realizadas a las instalaciones (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo). Inmunizaciones aplicadas a los trabajadores/servidores GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores/servidores en Seguridad y Salud en el trabajo. Examen inicial o diagnóstico de factores de riesgos laborales cualificado o ponderado por puesto de trabajo. Riesgos físicos, 26. Riesgos mecánicos, 27. Riesgos químicos, 28. Riesgos biológicos, 29. Riesgos ergonómicos, 30. Riesgos psicosociales. Equipos de protección personal. Ropa de trabajo. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ¿La estructura de prevención contra caída de objetos y personas está en buen estado y bajo norma? (Plataformas de trabajo, barandillas, rodapiés, escaleras fijas y de servicio, cadenas, cuerdas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar). ¿Los locales se encuentran limpios y ordenados? (Áreas de trabajo, pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados correctamente). ¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro? ¿Los productos y materiales inflamables se almacenan en locales distintos a los de trabajo o en recintos completamente aislados y los recipientes que los contienen se encuentran debidamente rotulados conforme la norma vigente? ¿Los bidones, baldes, barriles, garrafas, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso? ¿Se aplica medidas de bioseguridad para la prevención y control de agentes biológicos? TRABAJOS DE ALTO RIESGO Se han tomado medidas de prevención y protección para: trabajos en altura, trabajos en caliente, trabajos en espacios confinados, trabajos con en instalaciones eléctricas energizadas, trabajos en excavaciones, izajes de cargas (montacargas / grúas). SEÑALIZACIÓN Señalización preventiva. Señalización prohibitiva. Señalización de información. Señalización de obligación. Señalización de equipos contra incendio. Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia. AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS ¿Cuenta con un plan de emergencia / autoprotección? ¿Se ha capacitado a los trabajadores/servidores sobre la prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos? ¿Cuenta con brigadas o responsable de emergencia? ¿Se ha realizado simulacros? ¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia, libres de obstáculos? ¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo? ¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso? ¿La empresa cuenta con Bocas de Incendio? ¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia? ¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores/servidores (Historia Médica Ocupacional)? ¿Se ha realizado los exámenes médicos ocupacionales a los trabajadores? ¿Se ha comunicado al trabajador/servidor los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral? ¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores/servidores? ¿Se han producido accidentes de trabajo? ¿Se han producido presunciones de enfermedad profesional u ocupacional? ¿Se ha realizado la identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad? ¿En caso de existir personas con discapacidad, se ha adaptado el puesto de trabajo habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo? Se han implementado medidas preventivas para evitar la exposición a riesgos laborales. SERVICIOS PERMANENTES ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios? ¿Cuenta con local de enfermería (25 o más trabajadores/servidores)? ¿El comedor cuenta con una adecuada salubridad y ambientación? ¿En caso de existir servicios de cocina, se cuenta con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios? ¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano? ¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres? ¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres? ¿Cuenta con duchas en buenas condiciones? ¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal? ¿Cuenta campamentos en buenas condiciones? Los puntos listados con anterioridad, detallan la estructura que se pretende seguir al realizar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. Para el diagnostico inicial se obtienen los resultados observados en el anexo N° 1. La creación de un comité paritario de seguridad y salud ocupacional, el cual, según el Decreto Ejecutivo N° 255-2024, titulo VI, capítulo I, artículo 30,

Cotizaciones detectadas: **1,14%** id: **7**

“los organismos paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo, son instancias internas de participación en materia de seguridad y salud en el trabajo, integrados por los trabajadores del lugar y/o centro de trabajo, con

cédula de identidad de los 12 integrantes y su posición dentro del Comité Paritario. La desventaja a considerar en este paso, es que se debe coordinar una reunión y una convocatoria a elecciones ya que debe realizarse de forma democrática. Brindar capacitación intensiva del personal en prácticas seguras y saludables en el trabajo: según lo indicado en el Decreto Ejecutivo N° 255-2024, titulo IV, capítulo I, artículo 15, numeral 3, el empleador tiene el deber de capacitar e informar a los trabajadores sobre las medidas de prevención y protección a adoptar. La ventaja de esta alternativa es que se puede establecer un plan de capacitaciones para un período de 1 año y solicitar con anticipación a la gerencia, el agendamiento a la capacitación. La desventaja de esta alternativa es que no todos los colaboradores pueden asistir a las capacitaciones dentro de su jornada laboral. Identificar los factores de riesgos y los controles existentes en el lugar de trabajo, siendo esto un deber del empleador. Es una gestión donde implica conocer todos los procesos de la empresa, evaluar cada actividad realizada por el ocupante de cada cargo, verificar antecedentes, elegir la matriz de riesgos apropiada a usar. La ventaja de esto es que da un punto de partida para conocer el funcionamiento de la empresa. En la empresa en cuestión se realiza la identificación de riesgos por medio de la matriz de riesgos usando la metodología INSHT. 2.2. Justificación de la Alternativa principal (más factible de realizar) Tras analizar las ventajas y desventajas de los 4 puntos principalmente desglosados en cada opción, se determinó que la alternativa más factible es la de seleccionar los puntos aplicables a la empresa de servicios de alimentación, tomando en consideración el número total de trabajadores, que para el caso de esta empresa supera los 50 trabajadores. Los puntos a considerar correspondiente a la lista de verificación del Ministerio del Trabajo y siendo la alternativa más viable, son los siguientes: Registro de un técnico y un médico en el portal del SUT, para esto, la empresa deberá realizar la contratación directa o por servicios prestados de este personal. Elecciones del Comité Paritario: coordinar una jornada de postulación de los colaboradores, coordinar fechas de elecciones, realizar convocatoria a las elecciones, y formalizar miembros del comité paritario. Elaboración de las matrices de identificación de riesgos laborales: seleccionar la metodología a utilizar para elaborar las matrices, solicitar listado de cargos, número de ocupantes, listado de actividades, realizar recorridos y observar las actividades realizadas por cada cargo, desarrollar la matriz indicando medidas de control, actuales y propuestas para reducir el riesgo. Ver Anexo 2 y Anexo 3. Elaboración de un reglamento de higiene y seguridad: elaborar el reglamento de higiene y seguridad de la empresa, de acuerdo a la estructura establecida por el Ministerio del Trabajo Elaboración de un plan anual de capacitaciones: identificar los riesgos asociados a la actividad, proponerlos en el plan de capacitaciones, establecer un cronograma anual de capacitaciones tomando en consideración las capacitaciones obligatorias en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo. Ejecución de los programas de riesgo psicosocial y uso y consumo de alcohol y drogas en espacios laborales. Conformación de brigadas de emergencia: evaluar los posibles candidatos, revisar las contraindicaciones médicas, formalizar su cooperación en las brigadas de emergencias. Simulacros de evacuación: realizar al menos 2 veces al año prácticas de simulacros, pudiendo ser estos, evacuación por sismo y simulacros de incendio. Registro de riesgos naturales y antrópicos: formalizar registro en el Sistema Único del Trabajo SUT. Esta combinación permite un enfoque integral, fomentando una cultura de seguridad dentro de la empresa y asegurando el cumplimiento continuo de las normativas del Ministerio del Trabajo. 2.3. Presupuesto de la ejecución A continuación, se indica el presupuesto que debe considerarse como mínimo para ejecutar las alternativas indicadas con anterioridad tomando en consideración que es un presupuesto anual: Tabla 1. Presupuesto CLASIFICACIÓN DESCRIPCIÓN PRESUPUESTO MENSUAL PRESUPUESTO PARA EL AÑO Personal de SST Técnico $ 200 $ 2.400 Médico $ 300 $ 3.600 Insumos SST Tecnológicos, papelería… $ 10 $ 120 Plan de emergencias Señalización --- $ 100 Extintores --- $ 200 Medicina preventiva Exámenes médicos --- $ 1.200 Capacitación Programa de capacitaciones/refrigerios $ 30 $ 300 Fuente: Elaboración propia En la tabla número 1 se describe el presupuesto considerado para llevar a cabo las alternativas mas favorables consideradas en la tesina. Nombre de la actividad Fecha de inicio Duración en días Fecha de fin Registro de un técnico y un médico en el portal del SUT 1-feb 1 1-feb Postulación a elecciones del Comité 2-feb 5 7-feb Convocatoria a elecciones 8-feb 3 11-feb Elecciones de comité 12-feb 1 12-feb Identificación de riesgos laborales 13-feb 20 5-mar Elaboración de matrices de riesgos laborales 6-mar 5 11-mar Elaboración del reglamento de Higiene y Seguridad 12-mar 7 19-mar Elaboración del Plan anual de capacitaciones 20-mar 5 25-mar programas de riesgo psicosocial y uso y consumo de alcohol y drogas en espacios laborales. 26-mar 10 6-abr Conformación de brigadas de emergencia 7-abr 3 10-abr Simulacros de evacuación 15-abr 1 15-abr Registro de riesgos naturales y antrópicos 16-abr 2 17-abr 2.4. Cronograma de ejecución Tabla 2. Actividades a realizar Fuente: elaboración propia Figura 1. Diagrama de Gantt Capítulo III: Conclusiones 3.1. Conclusiones La implementación de un Plan de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (SGSST) alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador, ha demostrado ser esencial para mejorar las condiciones laborales y asegurar el bienestar de los empleados. A lo largo de este trabajo, se han logrado identificar varios objetivos que contribuyen significativamente a la estructuración de este plan. El plan de gestión desarrollado asegura el cumplimiento de las normativas del Ministerio del Trabajo, lo que no solo evita sanciones legales, sino que también mejora la reputación de la empresa como un empleador responsable y comprometido con la seguridad y el bienestar de sus trabajadores. Una de las ventajas en el desarrollo del plan es que se mantiene la participación Activa de los colaboradores ya que ellos son los primeros

de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. Referencias Bibliográficas Trabajo, M. d. (2 de mayo de 2024). Decreto Ejecutivo 255. Obtenido de https://www.trabajo.gob.ec/

Referenciado: **0,02%** en:https://www.trabajo.gob.ec/reglamento-de-segu… id: **8**

reglamento-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo

/ Trabajo, M. d. (s.f.). Acuerdo Ministerial 0135. Obtenido de https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-11/Documento_Acuerdo-Ministerial-MDT-2017-0135.pdf Trabajo, M. d. (s.f.). Estructura del Reglamento de Higiene y Seguridad V5. Obtenido de https://www.gob.ec/mt/tramites/aprobacion-reglamentos-higiene-seguridad-trabajo Trabajo, M. d. (s.f.). Lista de verificación de seguridad y salud en el trabajo más de 10 trabajadores. Obtenido de https://sut.trabajo.gob.ec/mrl/publico/archivoFrm.xhtml Anexos Anexo 1. Lista de verificación del Ministerio del Trabajo. Aplicada a la empresa Annilunch S.A. Empresas con más de 10 trabajadores LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CUMPLIMIENTO LEGAL INSPECCIÓN GESTIÓN TALENTO HUMANO CUMPLE NO CUMPLE NO APLICA 1 1. ¿Cuenta con la Unidad de Seguridad e Higiene (SH) dirigida por un técnico en la materia?

Aplica para empleadores que cuenten con 100 o más trabajadores y/o servidores; o empleadores de sectores catalogados como de alto riesgo con más de 50 trabajadores/servidores X 2 2. ¿Cuenta con responsable de la Gestión

Referenciado: **0,21%** en:https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads… id: **9**

de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?

X 3 3. ¿Cuenta con médico ocupacional para realizar la gestión de salud en el trabajo? X 4 4. ¿Cuenta con servicio médico con la planta física adecuada?

Aplica para empresas e instituciones con más de 100 trabajadores y/o servidores X 5 5. ¿Cuenta con certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales? X 6 6. ¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción? X TOTAL 3,33% 13,33% 3,33% GESTIÓN DOCUMENTAL CUMPLE NO CUMPLE NO APLICA 1 7. ¿Cuenta con el registro del Organismo Paritario en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? X 2 8. Informe anual de gestión del Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT)
X 3 9. Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo.
X 4 10. ¿Se ha realizado sesiones mensuales del Sub Comité de Seguridad e Higiene del trabajo? X 5 11. Reglamento de Higiene y Seguridad en el trabajo
X 6 12. ¿Cuenta con el registro del plan anual de capacitación en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? X 7 13. ¿Cuenta con el registro de implementación de la sala de apoyo a la lactancia materna en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? X 8 14. ¿Cuenta con el certificado de registro de prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos? X 9 15. ¿Cuenta con el certificado de registro del programa de prevención de riesgos psicosociales en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? X 10 16. Se ha implementado el programa de prevención de riesgos psicosociales? X 11 17. ¿Cuenta con el registro del programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, trabajo u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? X 12 18. ¿Se ha implementado el programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, tabaco u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados? X PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE SALUD EN EL TRABAJO 13 19. ¿Cuenta con el registro de actividades de la promoción y prevención de salud en el trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT)? X 14 20. ¿Cuenta con índice de ausentismo por: X 15 21. Inspecciones sanitarias realizadas a las instalaciones (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo) X 16 22.Inmunizaciones aplicadas a los trabajadores/servidores X TOTAL 1,88% 13,13% 0,00% GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES CUMPLE NO CUMPLE NO APLICA 1 23. Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores/servidores en Seguridad y Salud en el trabajo. X 2 24. Examen inicial o diagnóstico de factores de riesgos laborales cualificado o ponderado por puesto de trabajo.

(Matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales, incluye puestos de trabajo de trabajadores/servidores que laboran en jornada presencial y teletrabajo). X 3 25. Riesgos físicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo. X 4 26. Riesgos mecánicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo. X 5 27. Riesgos químicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo. X 6 28. Riesgos biológicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo. X 7 29. Riesgos ergonómicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo. X 8 30. Riesgos psicosociales (metodologías,

DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

11 33. ¿La estructura de prevención contra caída de objetos y personas está en buen estado y bajo norma? (Plataformas de trabajo, barandillas, rodapiés, escaleras fijas y de servicio, cadenas, cuerdas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar) X 12 34. ¿Los locales se encuentran limpios y ordenados? (Áreas de trabajo, pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados correctamente) X 13 35. ¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro?
X 14 36. ¿Los productos y materiales inflamables se almacenan en locales distintos a los de trabajo o en recintos completamente aislados y los recipientes que los contienen se encuentran debidamente rotulados conforme la norma vigente? X 15 37. ¿Los bidones, baldes, barriles, garrafas, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso? X 16 38. ¿Se aplica medidas de bioseguridad para la prevención y control de agentes biológicos? X AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS CUMPLE NO CUMPLE NO APLICA 1 46. ¿Cuenta con un plan de emergencia / autoprotección? X 2 47. ¿Se ha capacitado a los trabajadores/servidores sobre la prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos? X 3 48. ¿Cuenta con brigadas o responsable de emergencia? X 4 49. ¿Se ha realizado simulacros? X 5 50. ¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia, libres de obstáculos? X 6 51. ¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo? X 7 52. ¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso? X 8 53. ¿La empresa cuenta con Bocas de Incendio? X 9 54. ¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia? X TOTAL 6,67% 8,33% 0,00% GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO CUMPLE NO CUMPLE NO APLICA 1 55. ¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores/servidores (Historia Médica Ocupacional)?

Historia clínica ocupacional (Formato publicado por el Ministerio de Salud Pública). X 2 56. ¿Se ha realizado los exámenes médicos ocupacionales a los trabajadores?
X 3 57. ¿Se ha comunicado al trabajador/servidor los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral? X 4 58. ¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores/servidores?
(Certificado de aptitud médica de ingreso, periódico).

El certificado deberá contener firma del trabajador/servidor y firma del médico ocupacional. X 5 59. ¿Se han producido accidentes de trabajo? X 6 60. ¿Se han producido presunciones de enfermedad profesional u ocupacional? X 7 61. ¿Se ha realizado la identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad? X 8 62. ¿En caso de existir personas con discapacidad, se ha adaptado el puesto de trabajo habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo? X 9 63. Se han implementado medidas preventivas para evitar la exposición a riesgos laborales de:

X TOTAL 4,44% 13,33% 0,00% SERVICIOS PERMANENTES CUMPLE NO CUMPLE NO APLICA 1 64. ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?
Aplica para todos los centros de trabajo X 2 65. ¿Cuenta con local de enfermería (25 o más trabajadores/servidores)? X 3 66. ¿El comedor cuenta con una adecuada salubridad y ambientación?
Aplica para centros de trabajo con cincuenta o más trabajadores y situados a más de dos kilómetros de la población más cercana. X 4 67. ¿En caso de existir servicios de cocina, se cuenta con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios? X 5 68. ¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano? X 6 69. ¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?
X 7 70. ¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres? X 8 71. ¿Cuenta con duchas en buenas condiciones?

Duchas: 1 por cada 30 varones o fracción/1 por cada 30 mujeres o fracción X 9 72 ¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?

Lavabos 1 por cada 10 trabajadores o fracción X 10 73. ¿Cuenta campamentos en buenas condiciones?

X TOTAL 8,00% 1,00% 1,00% PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO EN LA INSPECCIÓN/ REINSPECCIÓN 34,89% PORCENTAJE TOTAL DE INCUMPLIMIENTO 65,11% Anexo 2. Matriz de riesgos laborales. Ayudante de Cocina Anexo 3. Matriz de riesgos laborales. Cocinero

Descargo de responsabilidad:

¡Este informe debe ser interpretado y analizado correctamente por una persona calificada que asuma la responsabilidad de la evaluación!

Cualquier información proporcionada en este informe no es final y está sujeta a revisión y análisis manual. Siga las pautas: Recomendaciones de evaluación

Índice General

Dedicatoria i
Resumen ii
Abstract iii
Capítulo I: Presentación 1
1.1. Planteamiento del Problema 1
1.2. Objetivos 2
1.2.1. Objetivo General 2
1.2.2. Objetivos Específicos 3
Capítulo II: Alternativas de Solución 4
2.1. Análisis de las Alternativas posibles 4
2.2. Justificación de la Alternativa principal (más factible de realizar) 11
2.3. Presupuesto de la ejecución 13
Capítulo III: Conclusiones 15
3.1. Conclusiones 15
Referencias Bibliográficas 16
Anexos 17

Índice de tablas

Tabla 1 Presupuesto 20
Tabla 2 Actividades a realizar 21

Índice figuras

Figura 1 Diagrama de Gantt 21

Dedicatoria

A nuestros padres, por su amor incondicional, su apoyo constante y por enseñarnos el valor del esfuerzo y la perseverancia. La confianza de ellos ha sido el motor que nos ha impulsado a lo largo de este camino.

A nuestros profesores y tutores, especialmente a Ing. Oscar Gutiérrez Franco Mgs, por su guía, paciencia y por compartir con nosotros su conocimiento y experiencia. Sus consejos han sido vitales para la realización de esta tesina.

Resumen

La problemática abordada en esta tesina se centra en el diseño de un plan de gestión seguridad y salud ocupacional en una empresa de servicios alimentarios, basado en los requerimientos establecidos por Ministerio del Trabajo, y el cual influye directamente en la prevención de accidentes y enfermedades de origen ocupacional. Los objetivos principales son: identificar los riesgos laborales específicos del sector alimentario, desarrollar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional acorde a los requisitos legales, e implementar medidas preventivas para minimizar dichos riesgos. El Plan de gestión contempló el uso de la lista de verificación del Ministerio del Trabajo estipulado para empresas de más de 10 colaboradores, donde se detallan las siguientes categorías: gestión de talento humano, gestión documental, gestión de prevención de riesgos laborales, amenazas naturales y riesgos antrópicos, gestión de salud en el trabajo y servicios permanentes. Al Implementar este plan en la empresa, se contribuirá significativamente a mejorar el ambiente laboral, reducir accidentes y enfermedades profesionales, y garantizar el bienestar de los empleados, alineándose con las exigencias legales vigentes, tomando en consideración que el Ministerio del Trabajo realiza inspecciones aleatorias a la empresa y usan en esquema descrito en esta tesina para poder evaluar los cumplimientos de las empresas.

Palabras claves: Ministerio del Trabajo, sistema de gestión, lista de verificación, accidentes, enfermedades.

Abstract

The problem addressed in this thesis focuses on the design of an occupational health and safety management plan in a food service company, based on the requirements established by the Ministry of Labor, and which directly influences the prevention of accidents and illnesses. occupational origin. The main objectives are: to identify specific occupational risks in the food sector, develop an occupational health and safety management plan in accordance with legal requirements, and implement preventive measures to minimize said risks. The management plan contemplated the use of the Ministry of Labor checklist stipulated for companies with more than 10 employees, which details the following categories: human talent management, document management, occupational risk prevention management, natural threats and anthropic risks, occupational health management and permanent services. By implementing this plan in the company, it will significantly contribute to improving the work environment, reducing accidents and occupational diseases, and guaranteeing the well-being of employees, aligning with current legal requirements, taking into consideration that the Ministry of Labor carries out random inspections to the company and use the scheme described in this thesis to evaluate the companies' compliance.

Keywords: Ministry of Labor, management system, checklist, accidents, diseases.

Capítulo I: Presentación

1.1. Planteamiento del Problema

La empresa de servicios alimentarios Annilunch S.A. la cual cuenta con 60 trabajadores, se encuentra ubicada en Mapasingue Oeste, justo al lado del Mercado de Mapasingue, esta empresa tiene 1 solo centro de trabajo y en la actualidad se enfrenta a serias deficiencias en su gestión de seguridad y salud ocupacional, motivado a que no cuenta con el respaldo de profesionales en el área de forma continua. Actualmente, los empleados están expuestos a diversos riesgos laborales, como las posturas forzadas, la manipulación de cargas, cortes, tropezones, caídas, se evidencia condiciones de trabajo que no cumplen con las normativas vigentes. Estos problemas no solo ponen en peligro la salud y seguridad de los trabajadores, sino que también aumentan la probabilidad de accidentes laborales y enfermedades profesionales, afectando la productividad y reputación de la empresa. La empresa en cuestión, es auditada con frecuencia por parte de los clientes donde brindan el servicio, sin embargo y solo presentan la documentación puntualmente solicitada sin ningún respaldo de esta.

La falta de un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional también implica incumplimiento de las regulaciones establecidas por el Ministerio del Trabajo quien es el ente rector en regular estos temas. Considerando que en el Acuerdo Ministerial 0135-2017, en el Capítulo IV, donde se establecen las obligaciones del empleador en materia de seguridad, salud en el trabajo y gestión integral de riesgos, en el artículo 10, se habla de que “el empleador deberá efectuar el registro aprobación, notificación y/o reporte de obligaciones laborales en materia de seguridad y salud en el trabajo, respecto de los siguientes temas: accidentes de trabajo, enfermedades profesionales, incidentes, mediciones, identificación y evaluación de riesgos laborales, planes de seguridad, higiene, salud ocupacional, emergencias, contingencias, planos, programas, reglamento de higiene y seguridad, responsables de seguridad e higiene,

organismos paritarios, unidad de seguridad e higiene, vigilancia de la salud, servicios médicos de empresa, brigadas, simulacros, matriz de recursos, formación y capacitación de personal en prevención de riesgos laborales, adecuación de los puestos para personas con discapacidad, medidas de seguridad, higiene y prevención, otros que fueran definidos por la autoridad laboral en base a la normativa legal en la materia".

Por su parte, estas regulaciones, diseñadas para proteger a los trabajadores, son de carácter obligatorio y su incumplimiento puede derivar en sanciones legales, multas económicas de hasta USD $200 por trabajador expuesto hasta un máximo de 20 salarios básicos unificados y, en casos extremos, el cierre de la empresa, según en Acuerdo Ministerial MDT -2017-0135, las empresas deben implementar sistemas de gestión que aseguren un entorno de trabajo seguro y saludable, previniendo accidentes y enfermedades laborales.

Implementar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional no solo mejora las condiciones laborales y protege a los empleados, sino que también aporta beneficios significativos a la empresa. Estos incluyen una mayor productividad, reducción de costos asociados a accidentes y enfermedades, y el fortalecimiento de la imagen corporativa al demostrar un compromiso sólido con la seguridad y el bienestar de sus trabajadores.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General:

Implementar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.

1.2.2. Objetivos Específicos:

- Identificar los riesgos laborales en la empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.
- Aplicar la lista de verificación del Ministerio del trabajo para evaluar el cumplimiento de la empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.
- Justificar la existencia de gestión documental que respalde la gestión de seguridad y salud ocupacional de una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.

Capítulo II: Alternativas de Solución

2.1. Análisis de las Alternativas posibles

Entre las alternativas evaluadas para desarrollar la presente investigación, se consideraron las siguientes:

1. Bajo la estructura establecida por el Ministerio del Trabajo para las inspecciones realizadas por este ente rector, se utiliza la lista de verificación para empresas de más de 10 colaboradores. Considerando que esta estructura, lista todas las obligaciones básicas con las que deben cumplir las empresas a nivel nacional, en este caso, listamos los puntos considerados en dicha lista de verificación y considerando que la empresa en cuestión tiene más de 10 colaboradores:

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO:

1. ¿Cuenta con la Unidad de Seguridad e Higiene (SH) dirigida por un técnico en la materia?
2. ¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?
3. ¿Cuenta con médico ocupacional para realizar la gestión de salud en el trabajo?
4. ¿Cuenta con servicio médico con la planta física adecuada?
5. ¿Cuenta con certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales?
6. ¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción?

GESTIÓN DOCUMENTAL

7. ¿Cuenta con el registro del Organismo Paritario en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?

8. Informe anual de gestión del Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT)
9. Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo
10. ¿Se ha realizado sesiones mensuales del Sub Comité de Seguridad e Higiene del trabajo?
11. Reglamento de Higiene y Seguridad en el trabajo
12. ¿Cuenta con el registro del plan anual de capacitación en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?
13. ¿Cuenta con el registro de implementación de la sala de apoyo a la lactancia materna en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?
14. ¿Cuenta con el certificado de registro de prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos?
15. ¿Cuenta con el certificado de registro del programa de prevención de riesgos psicosociales en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?
16. ¿Se ha implementado el programa de prevención de riesgos psicosociales?
17. ¿Cuenta con el registro del programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, trabajo u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?
18. ¿Se ha implementado el programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, tabaco u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados?

PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE SALUD EN EL TRABAJO

19. ¿Cuenta con el registro de actividades de la promoción y prevención de salud en el trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?
20. ¿Cuenta con índice de ausentismo?

21. Inspecciones sanitarias realizadas a las instalaciones (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo).
22. Inmunizaciones aplicadas a los trabajadores/servidores

GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

23. Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores/servidores en Seguridad y Salud en el trabajo.
24. Examen inicial o diagnóstico de factores de riesgos laborales cualificado o ponderado por puesto de trabajo.
25. Riesgos físicos, 26. Riesgos mecánicos, 27. Riesgos químicos, 28. Riesgos biológicos, 29. Riesgos ergonómicos, 30. Riesgos psicosociales.
31. Equipos de protección personal.
32. Ropa de trabajo.

CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

33. ¿La estructura de prevención contra caída de objetos y personas está en buen estado y bajo norma? (Plataformas de trabajo, barandillas, rodapiés, escaleras fijas y de servicio, cadenas, cuerdas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar).
34. ¿Los locales se encuentran limpios y ordenados? (Áreas de trabajo, pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados correctamente).
35. ¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro?
36. ¿Los productos y materiales inflamables se almacenan en locales distintos a los de trabajo o en recintos completamente aislados y los recipientes que los contienen se encuentran debidamente rotulados conforme la norma vigente?

37. ¿Los bidones, baldes, barriles, garrafas, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?
38. ¿Se aplica medidas de bioseguridad para la prevención y control de agentes biológicos?

TRABAJOS DE ALTO RIESGO

39. Se han tomado medidas de prevención y protección para: trabajos en altura, trabajos en caliente, trabajos en espacios confinados, trabajos con en instalaciones eléctricas energizadas, trabajos en excavaciones, izajes de cargas (montacargas / grúas).

SEÑALIZACIÓN

40. Señalización preventiva.
41. Señalización prohibitiva.
42. Señalización de información.
43. Señalización de obligación.
44. Señalización de equipos contra incendio.
45. Señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia.

AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS

46. ¿Cuenta con un plan de emergencia / autoprotección?
47. ¿Se ha capacitado a los trabajadores/servidores sobre la prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos?
48. ¿Cuenta con brigadas o responsable de emergencia?
49. ¿Se ha realizado simulacros?
50. ¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia, libres de obstáculos?
51. ¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?
52. ¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?

53. ¿La empresa cuenta con Bocas de Incendio?
54. ¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?
55. ¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores/servidores (Historia Médica Ocupacional)?
56. ¿Se ha realizado los exámenes médicos ocupacionales a los trabajadores?
57. ¿Se ha comunicado al trabajador/servidor los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?
58. ¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores/servidores?
59. ¿Se han producido accidentes de trabajo?
60. ¿Se han producido presunciones de enfermedad profesional u ocupacional?
61. ¿Se ha realizado la identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?
62. ¿En caso de existir personas con discapacidad, se ha adaptado el puesto de trabajo habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo?
63. Se han implementado medidas preventivas para evitar la exposición a riesgos laborales.

SERVICIOS PERMANENTES

64. ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios?
65. ¿Cuenta con local de enfermería (25 o más trabajadores/servidores)?
66. ¿El comedor cuenta con una adecuada salubridad y ambientación?
67. ¿En caso de existir servicios de cocina, se cuenta con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios?
68. ¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?
69. ¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?

70. ¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?
71. ¿Cuenta con duchas en buenas condiciones?
72. ¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal?
73. ¿Cuenta campamentos en buenas condiciones?

Los puntos listados con anterioridad, detallan la estructura que se pretende seguir al realizar un plan de gestión de seguridad y salud ocupacional alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador. Para el diagnostico inicial se obtienen los resultados observados en el anexo N° 1.

2. La creación de un comité paritario de seguridad y salud ocupacional, el cual, según el Decreto Ejecutivo N° 255-2024, titulo VI, capítulo I, artículo 30, "los organismos paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo, son instancias internas de participación en materia de seguridad y salud en el trabajo, integrados por los trabajadores del lugar y/o centro de trabajo, con el objetivo de mejorar las condiciones de trabajo, su protección y la productividad laboral. La participación en organismos paritarios, será voluntaria, rotativa y sin remuneración adicional". La ventaja de considerar esta alternativa es que su proceso de registro en el SUT (Sistema Único del Trabajo) es bastante sencillo, para esto solo se requiere acceso a la plataforma, manejo de la plataforma, número de cédula de identidad de los 12 integrantes y su posición dentro del Comité Paritario. La desventaja a considerar en este paso, es que se debe coordinar una reunión y una convocatoria a elecciones ya que debe realizarse de forma democrática.
3. Brindar capacitación intensiva del personal en prácticas seguras y saludables en el trabajo: según lo indicado en el Decreto Ejecutivo N° 255-2024, titulo IV, capítulo I, artículo 15, numeral 3, el empleador tiene el deber de capacitar e informar a los trabajadores sobre las

medidas de prevención y protección a adoptar. La ventaja de esta alternativa es que se puede establecer un plan de capacitaciones para un período de 1 año y solicitar con anticipación a la gerencia, el agendamiento a la capacitación. La desventaja de esta alternativa es que no todos los colaboradores pueden asistir a las capacitaciones dentro de su jornada laboral.

4. Identificar los factores de riesgos y los controles existentes en el lugar de trabajo, siendo esto un deber del empleador. Es una gestión donde implica conocer todos los procesos de la empresa, evaluar cada actividad realizada por el ocupante de cada cargo, verificar antecedentes, elegir la matriz de riesgos apropiada a usar. La ventaja de esto es que da un punto de partida para conocer el funcionamiento de la empresa. En la empresa en cuestión se realiza la identificación de riesgos por medio de la matriz de riesgos usando la metodología INSHT.

2.2. Justificación de la Alternativa principal (más factible de realizar)

Tras analizar las ventajas y desventajas de los 4 puntos principalmente desglosados en cada opción, se determinó que la alternativa más factible es la de seleccionar los puntos aplicables a la empresa de servicios de alimentación, tomando en consideración el número total de trabajadores, que para el caso de esta empresa supera los 50 trabajadores.

Los puntos a considerar correspondiente a la lista de verificación del Ministerio del Trabajo y siendo la alternativa más viable, son los siguientes:

a. Registro de un técnico y un médico en el portal del SUT, para esto, la empresa deberá realizar la contratación directa o por servicios prestados de este personal.
b. Elecciones del Comité Paritario: coordinar una jornada de postulación de los colaboradores, coordinar fechas de elecciones, realizar convocatoria a las elecciones, y formalizar miembros del comité paritario.
c. Elaboración de las matrices de identificación de riesgos laborales: seleccionar la metodología a utilizar para elaborar las matrices, solicitar listado de cargos, número de ocupantes, listado de actividades, realizar recorridos y observar las actividades realizadas por cada cargo, desarrollar la matriz indicando medidas de control, actuales y propuestas para reducir el riesgo. Ver Anexo 2 y Anexo 3.
d. Elaboración de un reglamento de higiene y seguridad: elaborar el reglamento de higiene y seguridad de la empresa, de acuerdo a la estructura establecida por el Ministerio del Trabajo
e. Elaboración de un plan anual de capacitaciones: identificar los riesgos asociados a la actividad, proponerlos en el plan de capacitaciones, establecer un

cronograma anual de capacitaciones tomando en consideración las capacitaciones obligatorias en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo.

f. Ejecución de los programas de riesgo psicosocial y uso y consumo de alcohol y drogas en espacios laborales.
g. Conformación de brigadas de emergencia: evaluar los posibles candidatos, revisar las contraindicaciones médicas, formalizar su cooperación en las brigadas de emergencias.
h. Simulacros de evacuación: realizar al menos 2 veces al año prácticas de simulacros, pudiendo ser estos, evacuación por sismo y simulacros de incendio.
i. Registro de riesgos naturales y antrópicos: formalizar registro en el Sistema Único del Trabajo SUT.

Esta combinación permite un enfoque integral, fomentando una cultura de seguridad dentro de la empresa y asegurando el cumplimiento continuo de las normativas del Ministerio del Trabajo.

2.3. Presupuesto de la ejecución

A continuación, se indica el presupuesto que debe considerarse como mínimo para ejecutar las alternativas indicadas con anterioridad tomando en consideración que es un presupuesto anual:

Tabla 1. *Presupuesto*

CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRESUPUESTO MENSUAL	PRESUPUESTO PARA EL AÑO
Personal de SST	Técnico	$ 200	$ 2.400
	Médico	$ 300	$ 3.600
Insumos SST	Tecnológicos, papelería…	$ 10	$ 120
Plan de emergencias	Señalización	---	$ 100
	Extintores	---	$ 200
Medicina preventiva	Exámenes médicos	---	$ 1.200
Capacitación	Programa de capacitaciones/refrigerios	$ 30	$ 300

Fuente: Elaboración propia

En la tabla número 1 se describe el presupuesto considerado para llevar a cabo las alternativas mas favorables consideradas en la tesina.

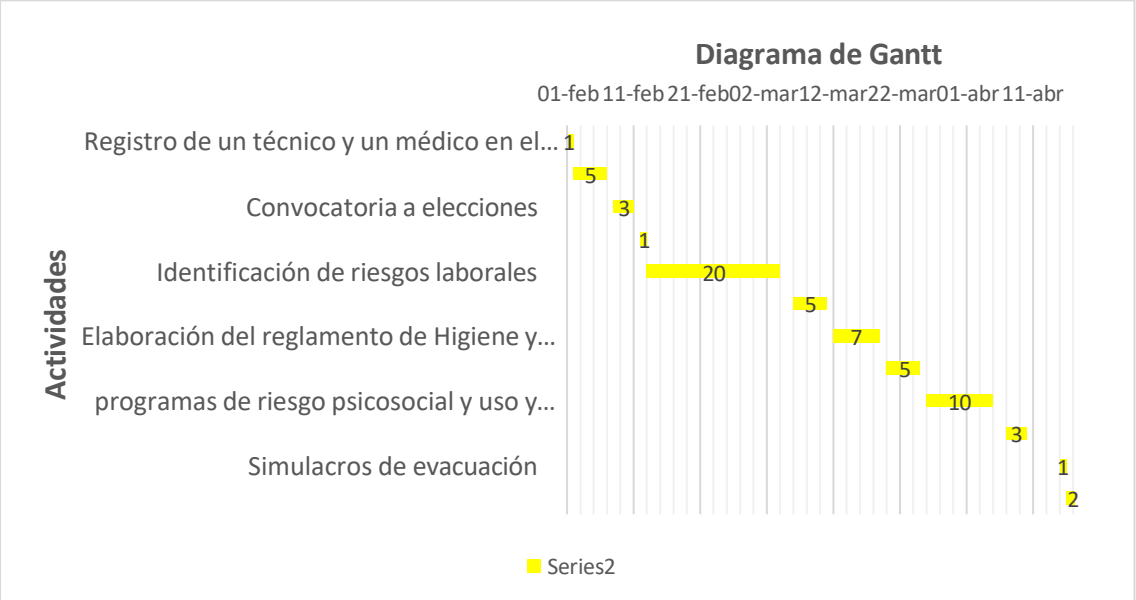
2.4. Cronograma de ejecución

Tabla 2. *Actividades a realizar*

Nombre de la actividad	Fecha de inicio	Duración en días	Fecha de fin
Registro de un técnico y un médico en el portal del SUT	1-feb	1	1-feb
Postulación a elecciones del Comité	2-feb	5	7-feb
Convocatoria a elecciones	8-feb	3	11-feb
Elecciones de comité	12-feb	1	12-feb
Identificación de riesgos laborales	13-feb	20	5-mar
Elaboración de matrices de riesgos laborales	6-mar	5	11-mar
Elaboración del reglamento de Higiene y Seguridad	12-mar	7	19-mar
Elaboración del Plan anual de capacitaciones	20-mar	5	25-mar
programas de riesgo psicosocial y uso y consumo de alcohol y drogas en espacios laborales.	26-mar	10	6-abr
Conformación de brigadas de emergencia	7-abr	3	10-abr
Simulacros de evacuación	15-abr	1	15-abr
Registro de riesgos naturales y antrópicos	16-abr	2	17-abr

Fuente: elaboración propia

Figura 1. Diagrama de Gantt



Capítulo III: Conclusiones

3.1. Conclusiones

La implementación de un Plan de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional (SGSST) alineado con los requerimientos del Ministerio del Trabajo para una empresa de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador, ha demostrado ser esencial para mejorar las condiciones laborales y asegurar el bienestar de los empleados. A lo largo de este trabajo, se han logrado identificar varios objetivos que contribuyen significativamente a la estructuración de este plan.

El plan de gestión desarrollado asegura el cumplimiento de las normativas del Ministerio del Trabajo, lo que no solo evita sanciones legales, sino que también mejora la reputación de la empresa como un empleador responsable y comprometido con la seguridad y el bienestar de sus trabajadores.

Una de las ventajas en el desarrollo del plan es que se mantiene la participación Activa de los colaboradores ya que ellos son los primeros beneficiados

La implementación del Plan de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional garantizará un ambiente laboral más seguro y saludable, con una notable reducción de riesgos y un cumplimiento riguroso de las normativas del Ministerio del Trabajo. Este proyecto no solo busca mejorar la calidad de vida de los empleados, sino que también fortalecer la competitividad y sostenibilidad de la empresa en el sector de servicios de alimentación complementaria en Guayaquil, Ecuador.

Referencias Bibliográficas

Trabajo, M. d. (2 de mayo de 2024). *Decreto Ejecutivo 255.* Obtenido de https://www.trabajo.gob.ec/reglamento-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo/

Trabajo, M. d. (s.f.). *Acuerdo Ministerial 0135.* Obtenido de https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-11/Documento_Acuerdo-Ministerial-MDT-2017-0135.pdf

Trabajo, M. d. (s.f.). *Estructura del Reglamento de Higiene y Seguridad V5.* Obtenido de https://www.gob.ec/mt/tramites/aprobacion-reglamentos-higiene-seguridad-trabajo

Trabajo, M. d. (s.f.). *Lista de verificación de seguridad y salud en el trabajo más de 10 trabajadores.* Obtenido de https://sut.trabajo.gob.ec/mrl/publico/archivoFrm.xhtml

Anexos

Anexo 1. Lista de verificación del Ministerio del Trabajo. Aplicada a la empresa Annilunch S.A. Empresas con más de 10 trabajadores

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA LEGAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
CUMPLIMIENTO LEGAL		**INSPECCIÓN**		
GESTIÓN TALENTO HUMANO		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**
1	1. ¿Cuenta con la Unidad de Seguridad e Higiene (SH) dirigida por un técnico en la materia? Aplica para empleadores que cuenten con 100 o más trabajadores y/o servidores; o empleadores de sectores catalogados como de alto riesgo con más de 50 trabajadores/servidores		**X**	
2	2. ¿Cuenta con responsable de la Gestión de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos?		**X**	
3	3. ¿Cuenta con médico ocupacional para realizar la gestión de salud en el trabajo?		**X**	
4	4. ¿Cuenta con servicio médico con la planta física adecuada? Aplica para empresas e instituciones con más de 100 trabajadores y/o servidores		**X**	
5	5. ¿Cuenta con certificación de competencias laborales en prevención de riesgos laborales o licencia de prevención de riesgos laborales?			**X**
6	6. ¿El personal que opera vehículos (Motorizados, automóviles, equipo pesado, montacargas, etc.) tiene la licencia respectiva de conducción?	**X**		
	TOTAL	3,33%	13,33%	3,33%
GESTIÓN DOCUMENTAL		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**
1	7. ¿Cuenta con el registro del Organismo Paritario en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?		X	
2	8. Informe anual de gestión del Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT)		X	
3	9. Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo.		X	
4	10. ¿Se ha realizado sesiones mensuales del Sub Comité de Seguridad e Higiene del trabajo?		X	

5	11. Reglamento de Higiene y Seguridad en el trabajo		X	
6	12. ¿Cuenta con el registro del plan anual de capacitación en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?		X	
7	13. ¿Cuenta con el registro de implementación de la sala de apoyo a la lactancia materna en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?		X	
8	14. ¿Cuenta con el certificado de registro de prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos?		X	
9	15. ¿Cuenta con el certificado de registro del programa de prevención de riesgos psicosociales en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?		X	
10	16. Se ha implementado el programa de prevención de riesgos psicosociales?		X	
11	17. ¿Cuenta con el registro del programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, trabajo u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?		X	
12	18. ¿Se ha implementado el programa de prevención integral del uso y consumo de alcohol, tabaco u otras drogas en los espacios laborales públicos y privados?		X	
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE SALUD EN EL TRABAJO				
13	19. ¿Cuenta con el registro de actividades de la promoción y prevención de salud en el trabajo en el Sistema Único de Trabajo (SUT)?		X	
14	20. ¿Cuenta con índice de ausentismo por:		X	
15	21. Inspecciones sanitarias realizadas a las instalaciones (baños, comedores, servicios higiénicos, suministros de agua potable y otros en los sitios de trabajo)	X		
16	22.Inmunizaciones aplicadas a los trabajadores/servidores	X		
	TOTAL	1,88%	13,13%	0,00%
GESTIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**
1	23. Evidencia de capacitación, formación e información recibida por los trabajadores/servidores en Seguridad y Salud en el trabajo.	X		

2	24. Examen inicial o diagnóstico de factores de riesgos laborales cualificado o ponderado por puesto de trabajo. (Matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales, incluye puestos de trabajo de trabajadores/servidores que laboran en jornada presencial y teletrabajo).	X		
3	25. Riesgos físicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.		X	
4	26. Riesgos mecánicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.		X	
5	27. Riesgos químicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.		X	
6	28. Riesgos biológicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.		X	
7	29. Riesgos ergonómicos (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.		X	
8	30. Riesgos psicosociales (metodologías, métodos, norma técnica) para la evaluación y control del riesgo.		X	
9	31. Equipos de protección personal	X		
10	32. Ropa de trabajo.	X		
	CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
11	33. ¿La estructura de prevención contra caída de objetos y personas está en buen estado y bajo norma? (Plataformas de trabajo, barandillas, rodapiés, escaleras fijas y de servicio, cadenas, cuerdas, cables, eslingas, ganchos, poleas, tambores de izar)	X		
12	34. ¿Los locales se encuentran limpios y ordenados? (Áreas de trabajo, pasillos, galerías y corredores libres de obstáculos y objetos almacenados correctamente)	X		
13	35. ¿Los dispositivos de paradas, pulsadores de parada y dispositivos de parada de emergencia están perfectamente señalizados, fácilmente accesibles y están en un lugar seguro?	X		
14	36. ¿Los productos y materiales inflamables se almacenan en locales distintos a los de trabajo o en recintos completamente aislados y los recipientes que los contienen se encuentran debidamente rotulados conforme la norma vigente?	X		

15	37. ¿Los bidones, baldes, barriles, garrafas, tanques y en general cualquier tipo de recipiente que tenga productos corrosivos o cáusticos, están rotulados con indicaciones de tal peligro y precauciones para su uso?	X		
16	38. ¿Se aplica medidas de bioseguridad para la prevención y control de agentes biológicos?	X		
AMENAZAS NATURALES Y RIESGOS ANTRÓPICOS		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**
1	46. ¿Cuenta con un plan de emergencia / autoprotección?		X	
2	47. ¿Se ha capacitado a los trabajadores/servidores sobre la prevención de amenazas naturales y riesgos antrópicos?		X	
3	48. ¿Cuenta con brigadas o responsable de emergencia?		X	
4	49. ¿Se ha realizado simulacros?		X	
5	50. ¿La empresa cuenta con puertas y salidas de emergencia, libres de obstáculos?	X		
6	51. ¿La empresa ha instalado sistemas de detección de humo?	X		
7	52. ¿Los extintores se encuentran en lugares de fácil visibilidad y acceso?	X		
8	53. ¿La empresa cuenta con Bocas de Incendio?		X	
9	54. ¿La empresa cuenta con dispositivos de iluminación de emergencia?	X		
TOTAL		6,67%	8,33%	0,00%
GESTIÓN EN SALUD EN EL TRABAJO		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**
1	55. ¿Cuenta con Historial de exposición laboral de los trabajadores/servidores (Historia Médica Ocupacional)? Historia clínica ocupacional (Formato publicado por el Ministerio de Salud Pública).		X	
2	56. ¿Se ha realizado los exámenes médicos ocupacionales a los trabajadores?		X	
3	57. ¿Se ha comunicado al trabajador/servidor los resultados de los exámenes médicos ocupacionales practicados con ocasión de la relación laboral?		X	

4	58. ¿Cuenta con el Certificado de aptitud médica de los trabajadores/servidores? (Certificado de aptitud médica de ingreso, periódico). El certificado deberá contener firma del trabajador/servidor y firma del médico ocupacional.		X	
5	59. ¿Se han producido accidentes de trabajo?		X	
6	60. ¿Se han producido presunciones de enfermedad profesional u ocupacional?		X	
7	61. ¿Se ha realizado la identificación de grupos de atención prioritaria y condiciones de vulnerabilidad?	X		
8	62. ¿En caso de existir personas con discapacidad, se ha adaptado el puesto de trabajo habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo?	X		
9	63. Se han implementado medidas preventivas para evitar la exposición a riesgos laborales de:		X	
TOTAL		4,44%	13,33%	0,00%
SERVICIOS PERMANENTES		**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**NO APLICA**
1	64. ¿Cuenta con botiquín de emergencia para primeros auxilios? Aplica para todos los centros de trabajo	X		
2	65. ¿Cuenta con local de enfermería (25 o más trabajadores/servidores)?		X	
3	66. ¿El comedor cuenta con una adecuada salubridad y ambientación? Aplica para centros de trabajo con cincuenta o más trabajadores y situados a más de dos kilómetros de la población más cercana.	X		
4	67. ¿En caso de existir servicios de cocina, se cuenta con una adecuada salubridad y almacenamiento de productos alimenticios?	X		
5	68. ¿En el centro de trabajo se dispone de abastecimiento de agua para el consumo humano?	X		
6	69. ¿Cuenta con vestuarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	X		
7	70. ¿Cuenta con servicios higiénicos, excusados y urinarios en buenas condiciones con separación para hombres y mujeres?	X		
8	71. ¿Cuenta con duchas en buenas condiciones? Duchas: 1 por cada 30 varones o fracción/1 por cada 30 mujeres o fracción	X		

9	72 ¿Cuenta con lavabos en buenas condiciones y con útiles de aseo personal? Lavabos 1 por cada 10 trabajadores o fracción	X		
10	73. ¿Cuenta campamentos en buenas condiciones?			X
TOTAL		8,00%	1,00%	1,00%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO EN LA INSPECCIÓN/ REINSPECCIÓN	34,89%
PORCENTAJE TOTAL DE INCUMPLIMIENTO	65,11%

Anexo 2. Matriz de riesgos laborales. Ayudante de Cocina

Matriz de Identificación de Peligro y Evaluación General de Riesgos
Método de Evaluación General de Riesgos del INSHT- ESPAÑA

Empresa: ANNILUNCH S.A.	Principales Actividades: Realizar el pre elaborado de la materia prima a utilizar, mantener limpio su área de trabajo, lavar y limpiar la vajilla, embalar y descargar alimentos, preparar los alimentos, etc.
Puesto de Trabajo: AYUDANTE DE COCINA	
Nº de Trabajadores expuestos	

Hombres	Mujeres	Discapacitado	Evaluación		Fecha evaluación: 01/03/2024
9	6	0	Inicial ☐	Periódica ☐	
TOTAL		15			Fecha actualización: 01/03/2025

Factor de Riesgo	Riesgo identificado	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgos				
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	IM	IN
M01	Trabajos en altura							-	-	-	-	-
M02	Caídas de personas al mismo nivel		x			x		-	-	RM	-	-
M03	Atrapamiento por entre objetos	x			x			RT	-	-	-	-
M04	Golpes contra objetos	x			x			RT	-	-	-	-
M05	Caída de objetos en manipulación		x		x			-	TO	-	-	-
M06	Caída de objetos desprendidos	x			x			RT	-	-	-	-
M07	Cortes por objetos o herramientas		x			x		-	-	RM	-	-
M08	Desplazamiento en transporte terrestre	x			x			RT	-	-	-	-
M09	Quemaduras al tener contacto con objetos calientes		x			x		-	-	RM	-	-
M10	Proyección de fragmentos o partículas		x		x			-	TO	-	-	-
M11	Incendios o desastres naturales	x			x			RT	-	-	-	-
M12	Atropellos por circulación de vehículos	x			x			RT	-	-	-	-
M13	Orden y limpieza	x			x			RT	-	-	-	-
M14	Espacios confinados							-	-	-	-	-
M15	Pisada de objetos, obstáculos en el piso		x		x			-	TO	-	-	-
M16	contactos con superficies o materiales calientes		x			x		-	-	RM	-	-
F01	Iluminación insuficiente o excesiva	x			x			RT	-	-	-	-
F02	Ruidos	x			x			RT	-	-	-	-
F03	Radiaciones ionizantes							-	-	-	-	-
F04	Radiaciones no ionizantes, radiación solar							-	-	-	-	-
F05	Manejo eléctrico inadecuado	x			x			RT	-	-	-	-
F06	Temperaturas bajas							-	-	-	-	-
F07	Temperaturas altas		x			x		-	-	RM	-	-
F08	Vibraciones							-	-	-	-	-
Q01	Polvos orgánicos e inorgánicos	x			x			RT	-	-	-	-
Q02	Gases y vapores (detectables organolépticamente)	x			x			RT	-	-	-	-
Q03	Gases y vapores (no detectables)							-	-	-	-	-
Q04	Nieblas							-	-	-	-	-
Q05	Aerosoles							-	-	-	-	-
Q06	Smog							-	-	-	-	-
Q07	Líquidos							-	-	-	-	-
Q08	Humos							-	-	-	-	-
B01	Virus		x			x		-	-	RM	-	-
B02	Bacterias	x			x			RT	-	-	-	-
B03	Hongos		x			x		-	-	RM	-	-
B04	Parásitos							-	-	-	-	-
B05	Animales peligrosos y salvajes							-	-	-	-	-
B06	Animales venenosos o ponzoñosos							-	-	-	-	-
E01	Diseño del puesto trabajo		x		x			-	TO	-	-	-
E02	Sobrecarga y esfuerzo físico	x			x			RT	-	-	-	-
E03	Levantamiento manual de Cargas	x			x			RT	-	-	-	-
E04	Posturas forzadas (de pie, sentada, encorvada)		x		x			-	TO	-	-	-
E05	Movimiento repetitivo	x			x			RT	-	-	-	-
E06	Pantalla de visualización de datos PDV							-	-	-	-	-
PS01	Monotonía							-	-	-	-	-
PS02	Sobretiempo							-	-	-	-	-
PS03	Carga de trabajo							-	-	-	-	-

Anexo 3. Matriz de riesgos laborales. Cocinero

Matriz de Identificación de Peligro y Evaluación General de Riesgos
Método de Evaluación General de Riesgos del INSHT- ESPAÑA

Empresa: ANNILUNCH S.A.	Principales Actividades: Preparar los platos de acuerdo a lo establecido en menú, asegurar de utilizar materia prima en buen estado, cumplir los procedimientos y estándares establecidos en el área.
Puesto de Trabajo: COCINERO	
Nº de Trabajadores expuestos	

Hombres	Mujeres	Discapacitado
3	3	0
TOTAL		6

Evaluación: Inicial ☐ Periódica ☐
Fecha evaluación: 01/03/2024
Fecha actualización: 01/03/2025

Factor de Riesgo	Riesgo identificado	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgos				
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	IM	IN
M01	Trabajos en altura							-	-	-	-	-
M02	Caídas de personas al mismo nivel		X			X		-	-	RM	-	-
M03	Atrapamientos por o entre objetos	X			X			RT	-	-	-	-
M04	Golpes contra objetos	X			X			RT	-	-	-	-
M05	Caída de objetos en manipulación		X		X			-	TO	-	-	-
M06	Caída de objetos desprendidos	X			X			RT	-	-	-	-
M07	Cortes por objetos o herramientas		X			X		-	-	RM	-	-
M08	Desplazamiento en transporte terrestre	X			X			RT	-	-	-	-
M09	Quemaduras al tener contacto con objetos calientes		X			X		-	-	RM	-	-
M10	Proyección de fragmentos o partículas		X		X			-	TO	-	-	-
M11	Incendios o desastres naturales	X			X			RT	-	-	-	-
M12	Atropellos por circulación de vehículos	X			X			RT	-	-	-	-
M13	Orden y limpieza	X			X			RT	-	-	-	-
M14	Espacios confinados							-	-	-	-	-
M15	Presión de objetos, obstáculos en el piso		X		X			-	TO	-	-	-
M16	contactos con superficies o materiales calientes		X			X		-	-	RM	-	-
F01	Iluminación insuficiente o excesiva	X			X			RT	-	-	-	-
F02	Ruidos	X			X			RT	-	-	-	-
F03	Radiaciones ionizantes							-	-	-	-	-
F04	Radiaciones no ionizantes, radiación solar							-	-	-	-	-
F05	Manejo eléctrico inadecuado	X			X			RT	-	-	-	-
F06	Temperaturas bajas							-	-	-	-	-
F07	Temperaturas altas		X			X		-	-	RM	-	-
F08	Vibraciones							-	-	-	-	-
Q01	Polvos orgánicos e inorgánicos	X			X			RT	-	-	-	-
Q02	Gases y vapores (detectables organolépticamente)	X			X			RT	-	-	-	-
Q03	Gases y vapores (no detectables)							-	-	-	-	-
Q04	Nieblas							-	-	-	-	-
Q05	Aerosoles							-	-	-	-	-
Q06	Smog							-	-	-	-	-
Q07	Líquidos							-	-	-	-	-
Q08	Humos							-	-	-	-	-
B01	Virus		X			X		-	-	RM	-	-
B02	Bacterias	X			X			RT	-	-	-	-
B03	Hongos		X			X		-	-	RM	-	-
B04	Parásitos							-	-	-	-	-
B05	Animales peligrosos y ponzoñosos							-	-	-	-	-
B06	Animales venenosos o ponzoñosos							-	-	-	-	-
E01	Diseño del puesto trabajo		X		X			-	TO	-	-	-
E02	Sobrecarga y esfuerzo físico	X			X			RT	-	-	-	-
E03	Levantamiento manual de Cargas	X			X			RT	-	-	-	-
E04	Posturas forzadas (de pie, sentada, encorvada)		X			X		-	-	RM	-	-
E05	Movimiento repetitivo	X			X			RT	-	-	-	-
E06	Pantalla de visualización de datos PDV							-	-	-	-	-
PS01	Monotonía							-	-	-	-	-
PS02	Sobretiempo							-	-	-	-	-
PS03	Carga de trabajo							-	-	-	-	-
PS04	Tratar con clientes							-	-	-	-	-
PS05	Estrés individual(alta responsabilidad)	X			X			RT	-	-	-	-
PS06	Monotonidad de la tarea							-	-	-	-	-
PS07	Estrés grupal							-	-	-	-	-
PS08	Turnos rotativos							-	-	-	-	-
PS09	Trabajo nocturno							-	-	-	-	-
PS10	Amenaza delincuencial							-	-	-	-	-

Para riesgos estimados M,I M, IN, y utilizando el mismo número de identificación de peligro, completar la siguiente tabla:

Riesgo #	Controles			¿Riesgo Controlado?	
	Fuente	Medio	Persona	Si	No
M02		Establecer programas de orden y limpieza. Mantener las áreas limpias y ordenada.	Usar calzado de seguridad con suela antideslizante	x	
M07	Mantener en buen estado los cuchillos y herramientas de trabajo	Establecer y capacitar al personal en cuanto a procedimientos de trabajo.	Hacer practicas correctas de producción	x	
M09	Mantener en buen estado los implementos de cocina. Realizar mantenimiento programado a los equipos y cocinas usados	Diseñar procedimientos de trabajo	Hacer practicas correctas de producción	x	
M16	Mantener en buen estado los implementos de cocina. Realizar mantenimiento programado a los equipos y cocinas usados	Diseñar procedimientos de trabajo	Hacer practicas correctas de producción	x	
F07	Mantener los equipos en optimas condiciones	Mantener en buen estado de funcionamiento los extractores.	Mantenerse hidratado	x	
B01	Realizar jornadas de inmunizaciones	Seguir los procedimientos de trabajo	Lavarse todo momento protección respiratoria. No consumir alimentos crudos.	x	
B03	Realizar jornadas de inmunizaciones	Seguir los procedimientos de trabajo	Lavarse todo momento protección respiratoria. No consumir alimentos crudos.	x	
E04			Realizar pausas activas	x	

Si el riesgo no esta controlado, completar la siguiente tabla:

Plan de Acción				
Riesgo #	Medidas de Control	Responsable	Fecha de finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y Fecha)
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Requiere EPP

Calzado de seguridad antideslizante, cofia, delantal, guantes, protección respiratoria.