

Facultad de tecnología de la industria

Evaluación inicial de riesgo del hotel Coco's ubicado en Moyogalpa, Isla de Ometepe.

Trabajo monográfico para optar al título de Ingeniero Industrial

Elaborado por:

Br. David Yahir
Rodríguez Arcia

Carnet:
2017-0128i

Br. Belsy
Guadalupe
González Flores

Carnet:
2017-0200i

Br. Joshua
Moisés Obando
Carvajal

Carnet:
2017-0019i

Tutor:

Mba. Juan
Carlos Áreas
Suárez

26 de septiembre de 2023

Managua, Nicaragua

Contenido

.....	1
Resumen ejecutivo	7
1. INTRODUCCIÓN	8
2. ANTECEDENTES	9
3. JUSTIFICACIÓN	10
4. OBJETIVOS	11
4.1. Objetivo General.....	11
4.2. Objetivos Específicos.....	11
5. MARCO TEÓRICO	12
5.1 Seguridad.....	12
5.1.1 Higiene industrial.....	12
5.1.2 Ergonomía	12
5.1.3 Ambiente de trabajo.....	12
5.1.4 Seguridad del trabajo.....	13
5.1.5 Riesgo	13
5.1.5.1 Evaluación de riesgo	13
5.1.5.2 Exposición	13
5.1.5.3 Peligro.....	13
5.1.5.4 Identificación de peligro	13
5.1.5.5 Estimación de riesgo	14
5.1.5.6 Valoración de riesgo.....	14
5.1.5.7 Riesgo profesional	14
5.1.5.8 Riesgos físicos de los lugares de trabajo.....	14
5.1.6 Plan de acción	14
5.1.7. Mapa de riesgos.....	15
5.2. Proceso para Evaluación de Riesgo	15
5.2.1. Análisis de Riesgo.....	15
5.2.2. Valoración de Riesgo.....	15
5.2.3. Procedimiento técnico para la evaluación de riesgos laborales.....	16
Tabla 1: Condiciones para calcular la probabilidad	17
Tabla 2: valor cuantitativo	18

Tabla 3: Severidad del daño.....	19
Tabla 4: Estimación de riesgo.....	20
Tabla 5: Niveles de Riesgo.....	21
Tabla 6: Evaluación de Riesgo	22
Tabla 7: Plan de Acción	23
Figura 1.....	26
Tabla 8: Ejemplo accidente y enfermedades.....	27
Tabla 9: Matriz de mapa de riesgo.....	28
5.2.4. Método de evaluación mediante cuestionario de variación.....	29
5.2.5. Método de Riesgos Medibles	29
Tabla 10: Ruido (nivel sonoro en dB).....	31
6. DISEÑO METODOLÓGICO	33
6.1. Según el enfoque de la investigación.....	33
6.2. Según el enlace de los resultados.....	33
6.3. Población y muestra.....	33
II. Capítulo 2: Generalidades del Hotel Coco's	37
8. ORGANIGRAMA	37
Gráfico 1: Organigrama.....	37
9. DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO.....	38
Tabla 11: Administrador	38
Tabla 12: Contador	39
Tabla 13: Chef	40
Tabla 14: Recepcionista.....	41
Tabla 15: Ayudante de Chef.....	42
Tabla 16: Meseros	43
Tabla 17: Botones	44
Tabla 18: Afanadora	45
Tabla 19: Guarda de seguridad	46
III. Capítulo 3: Diagnóstico de la situación actual del Hotel Coco's	47
10. RESULTADO DEL CHECKLIST.....	47
Tabla 20: Resultado del Check List.....	47
11. ANÁLISIS DEL RESULTADO DEL CHECK LIST.....	74
Tabla 21: Resultados del Check List.....	74

Gráfico 2: Nivel de cumplimiento general de la Check List	74
Gráfico 3: Aspectos Técnicos Organizativos	75
Gráfico 4: Condiciones de higiene de trabajo.....	75
Gráfico 5: Condiciones de seguridad del trabajo	76
Gráfico 6: Ergonomía industrial.	77
11.1. Resultados de la encuesta	78
Tabla 22: Peligros y causas	80
Gráfico 7: Peligros presentes en el hotel.	81
12. MEDICIONES HIGIÉNICO - INDUSTRIALES	82
12.1. MEDICIONES DE LOS NIVELES DE ILUMINACIÓN.....	83
12.1.1 Niveles de Iluminación Recomendados por Área de Trabajo.....	83
Tabla 23: Niveles de Iluminación Recomendados por Área de Trabajo	83
12.1.2. Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Administración.....	85
Tabla 24: Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Administración	85
12.1.3. Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Zona Operativa/servicios.....	86
Tabla 25: Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Zona Operativa/servicios	86
12.2. MEDICIONES DE LOS NIVELES DE RUIDO	87
Tabla 26: Exposición a Niveles de Ruido Continuo e Intermitente	87
Tabla 27: Medición de sonido.	88
IV. Capítulo 4: Tablas, Cálculo de matrices y mapa de riesgo.	89
13. IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO Y ESTIMACIÓN DEL RIESGO POR PUESTO DE TRABAJO.	89
Tabla 28: Identificación de peligro, Administrador	89
Tabla 29: Identificación de peligro, Contador	90
Tabla 30: Identificación de peligro, chef.....	91
Tabla 31: Identificación de peligro, Recepcionista.....	92
Tabla 32: Identificación de peligro, Ayudante de chef.....	93
Tabla 33: Identificación de peligro, Mesero	94
Tabla 34: Identificación de peligro, Botones.....	95
Tabla 35: Identificación de peligro, Afanadora	96
Tabla 36: Identificación de peligro, Guardia de seguridad.	97
14. ESTIMACIÓN DE RIESGOS POR PUESTO DE TRABAJO.....	98
Tabla 37: Probabilidad de riesgo, administrador.....	98

Tabla 38: Probabilidad de riesgo, contador	99
Tabla 39: Probabilidad de riesgo, chef	100
Tabla 40: Probabilidad de riesgo, Recepcionista.....	101
Tabla 41: Probabilidad de riesgo, ayudante de chef	102
Tabla 42: Probabilidad de riesgo, Mesero.....	103
Tabla 43: Probabilidad de riesgo, Botones	104
Tabla 44: Probabilidad de riesgo, limpieza	105
Tabla 45: Probabilidad de riesgo, Guardia de seguridad	106
15. EVALUACIÓN DE RIESGOS POR PUESTOS DE TRABAJO.	107
Tabla 46: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Administrador	107
Tabla 47: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Contador	108
Tabla 48: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Chef	109
Tabla 49: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Recepcionista.....	110
Tabla 50: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Ayudante de Chef.....	111
Tabla 51: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Mesero	112
Tabla 52: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Botones.....	112
Tabla 53: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Limpieza.....	113
Tabla 54: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Guardia de seguridad	115
16. MATRIZ DE RIESGOS OCUPACIONALES	116
Tabla 55: Matriz de riesgos ocupaciones: Chef	117
Tabla 56: Matriz de riesgos ocupaciones: Contador	118
Tabla 57: Matriz de riesgos ocupaciones: Chef	119
Tabla 58: Matriz de riesgos ocupaciones: Recepción.....	120
Tabla 59: Matriz de riesgos ocupaciones: Ayudante de Chef.....	121
Tabla 60: Matriz de riesgos ocupaciones: Mesero	122
Tabla 61: Matriz de riesgos ocupaciones: Botones	123
Tabla 62: Matriz de riesgos ocupaciones: Afanadora	124
Tabla 63: Matriz de riesgos ocupaciones: Guarda de seguridad	124
17. MAPA DE RIESGO OCUPACIONAL	125
Figura 2: Mapa de riesgo ocasional Hotel Coco´s	126
Tabla 64: Matriz del mapa de riesgo.....	127
V. Capítulo 5: Propuesta de Plan de Prevención	128
18. PLAN DE PREVENCIÓN	128

Tabla 65: Plan de Prevención, Administrador	129
Tabla 66: Plan de Prevención, Contador.....	131
Tabla 67: Plan de Prevención, Chef.	133
Tabla 68: Plan de Prevención, Recepción.....	135
Tabla 69: Plan de Prevención, Ayudante de chef.....	137
Tabla 70: Plan de Prevención, Mesero.....	139
Tabla 71: Plan de Prevención, Botones.	141
Tabla 72: Plan de Prevención, Afanadora.	143
Tabla 73: Plan de Prevención, Guarda de seguridad.	145
19. CONCLUSIONES	147
20. RECOMENDACIONES	150
21. BIBLIOGRAFÍA.....	151
22. ANEXOS.....	153
Anexo 1: Puntuación Booking 2017	153
Anexo 2: Servicios que ofrece el Hotel.....	153
Anexo 3: Baño de huéspedes	154
Anexo 4: Recepción.....	155
Anexo 5: Pasillo principal.....	156
Anexo 6: Comedor	156
Anexo 7: Dormitorios	157
Anexo 8: Encuesta a los trabajadores del hotel Coco's.....	158

Resumen ejecutivo

Este estudio cuenta con 5 capítulos.

Capítulo 1: Generalidades del estudio.

Se presenta el enfoque de la tesis, que se centra en la evaluación inicial de riesgo en el Hotel Coco's ubicado en Moyogalpa, Isla de Ometepe. Se establece la importancia de esta evaluación en la protección de la seguridad y salud de trabajadores y visitantes, Los objetivos, el marco teórico y la metodología son esbozados elocuentemente.

Capítulo 2: Generalidades de la empresa.

Se brinda una descripción general de cada uno de los puestos por cada área del Hotel Coco's, como el nombre del puesto y el área a la que pertenece, las características, objetivo general del puesto y sus funciones generales.

Capítulo 3: Diagnóstico de la Situación Actual del Hotel Coco's.

Se centra en el diagnóstico de la situación actual del hotel en términos de seguridad y riesgos laborales. Se investiga y analiza el entorno laboral, la cultura de seguridad existente y se identifican áreas de mejora. El diagnóstico sienta las bases para la evaluación de riesgo.

Capítulo 4: Tablas y Cálculo de Matrices.

Se presenta un análisis detallado de los peligros identificados en el hotel, abarcando aspectos como infraestructura, procesos y condiciones de trabajo. Se describe la metodología utilizada para calcular las matrices de riesgo, que combina la probabilidad de ocurrencia y la severidad del daño, proporcionando una evaluación cuantitativa.

Capítulo 5: Propuesta de Plan de Prevención.

Basado en los resultados de la evaluación de riesgo, se presentan estrategias de mitigación y medidas preventivas específicas para cada peligro identificado. Estas medidas incluyen cambios en los procedimientos operativos, ajustes en el diseño de ciertas áreas y la capacitación del personal en prácticas de seguridad laboral.

I. Capítulo 1: Generalidades del estudio.

1. INTRODUCCIÓN

En el ámbito laboral el tema de Higiene y Seguridad es una de las actividades indispensables. La ejecución de dicha disciplina es una condición necesaria para garantizar la salud tanto física, como psicológica en los colaboradores y huéspedes, preservando uno de los recursos más vitales dentro de una organización como lo es el recurso humano siendo este el principal activo, como también las instalaciones que implican inversión (capital). Estos componentes están ligados por riesgos que pueden ser controlados por herramientas de la higiene seguridad laboral.

El Hotel Coco's es una instalación ubicada en Moyogalpa (Isla de Ometepe) cuenta con 15 habitaciones, servicio de restaurante y lavandería; ofrece otros servicios como limpieza, seguridad, atención al huésped, WI-FI.

Hotel Coco's cuenta con un personal que labora en el área de cocina, limpieza, administración, recepción, meseros, botones y seguridad, los cuales están expuestos a diversos tipos de riesgos de acuerdo a la actividad que estos ejercen en sus respectivos puestos de trabajo. Dentro de este contexto se han presentado hechos relacionados con accidentes que han sufrido algunos trabajadores tales como: caídas a distintos niveles, ocurriendo fracturas en pie y mano. Y también quemaduras debido a las altas temperaturas en el área de cocina.

El tema de higiene y seguridad es de gran importancia, por tal motivo es necesario el desarrollo de la evaluación de los riesgos laborales en todas las áreas del Hotel Coco's, con el propósito de analizar las condiciones actuales de las instalaciones y realizar el plan de acción con la finalidad de reducir y prevenir riesgos laborales en los colaboradores, tomando en cuenta la Ley General de Higiene y Seguridad del Trabajo y Normas implementadas a este ámbito.

2. ANTECEDENTES

La Higiene y seguridad del trabajo en Nicaragua está regulada por la ley 618, aprobada en el año 2007 donde se rige “la integridad física, la salud, la higiene y la disminución de los riesgos laborales para hacer efectiva la seguridad ocupacional del colaborador” que todo empleador debe garantizar a sus colaboradores, esto con el fin de asegurar un nivel de protección en la salud de los colaboradores, frente a los riesgos que pueden ser derivados de las condiciones de trabajo.

En el Hotel Coco's no existe un comité especializado en el área de higiene y seguridad laboral, por la visita realizada se pudo obtener que el hotel cuenta con 15 colaboradores, 1 administrador, 1 contador, 1 recepcionista, 2 chefs, 2 ayudantes de chef, 3 meseros, 2 de servicio de limpieza, 2 botones y 1 guarda de seguridad; de los cuales los más propensos a riesgos son los de limpieza y cocina.

De acuerdo con la información recolectada, el hotel no cuenta con un área encargada de velar por los colaboradores y no se han realizado estudios profesionales con respecto a la Higiene y Seguridad laboral en el trabajo, así como también no llevan registros de accidentes que hayan ocurrido anteriormente en las instalaciones.

El hotel ha ido creciendo poco a poco, en infraestructura y en número de trabajadores, por lo que también han aumentado el número de accidentes a uno por semana, esto es preocupante para el dueño del hotel por lo que apoya este estudio de evaluación de riesgos en cada puesto de trabajo de dicho hotel.

3. JUSTIFICACIÓN

Los accidentes y enfermedades laborales profesionales han venido aumentando, lo que genera que las empresas e instituciones disminuyan su productividad o deficiencia en el ámbito de higiene y seguridad, por tanto, la formación para la prevención de riesgos laborales en Nicaragua se ha venido fomentando en los últimos años.

Según el Instituto Nacional de Seguro Social (INSS) en la serie histórica de Nicaragua con respecto a los años de estudio 2009-2018. Para el año 2017 fue dónde se registraron más accidentes laborales con un número de 42,024 accidentes, en comparación con el año 2018 que fue de 37,621 accidentes lo cual se observa una disminución en el trayecto. Sin embargo, esta disminución se puede explicar por una parte los acontecimientos sociopolíticos del año 2018 lo cual cerraron muchas empresas e industrias.

El Hotel Coco's siendo un lugar muy frecuentado por huéspedes, llegó a la conclusión de que es necesario hacer una primera evaluación de riesgos laborales. El estudio contendrá una evaluación diagnóstica para la identificación de riesgos presentes, una matriz de riesgo y un mapa de riesgo, y por último se realizará y propondrá un plan de prevención de higiene y seguridad para el control y reducción de riesgo.

De este modo los principales beneficiados con el desarrollo de este estudio de evaluación de riesgos serán directamente los colaboradores de los puestos mencionados e indirectamente a los huéspedes y directivos, que, aunque no trabajen directamente en las instalaciones del hotel, estos se encontrarán ejerciendo acciones en un ambiente más seguro, con accidentes y enfermedades profesionales reducidas.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo General

Evaluar los riesgos laborales por puestos de trabajo a los que están expuestos los colaboradores del Hotel Coco´s aplicando la metodología del ministerio del trabajo.

4.2. Objetivos Específicos

1. Realizar un diagnóstico de la situación actual referente a los riesgos presentes en los diferentes puestos de trabajo del hotel Coco´s.
2. Determinar la probabilidad y la gravedad del riesgo en los puestos de trabajo a través una matriz de riesgo.
3. Elaborar un mapa de riesgo para la caracterización de los peligros existentes en las distintas áreas del hotel Coco´s, aplicado a la ley N° 618, Ley de Higiene y Seguridad Laboral.
4. Hacer un plan de prevención de higiene y seguridad en las distintas áreas de trabajo del hotel Coco´s mediante el procedimiento de la evaluación de riesgo.

5. MARCO TEÓRICO

5.1 Seguridad

“La seguridad es el conjunto de actividades humanas que inducen un estado de ausencia de peligros o riesgos que, a su vez, derivan en la confianza de quien está sujeto a dichas actividades. Estar y sentirnos seguros. En esto se basa, como su propio nombre indica, todas aquellas prácticas vinculadas a la seguridad y a la prevención de potenciales amenazas para la integridad física y/o psicológica de las personas.” (Beltrán Prieto, 2022)

5.1.1 Higiene industrial

“Es una técnica no médica dedicada a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores ambientales o tensiones emanadas (ruido, iluminación, temperatura, contaminantes químicos y contaminantes biológicos) o provocadas por el lugar de trabajo que pueden ocasionar enfermedades o alteración de la salud de los trabajadores.” (LEY GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD DEL TRABAJO, 2007, Artículo 3)

Entre los objetivos principales de la Higiene del trabajo están los siguientes:

1. Eliminar las causas de enfermedades profesionales.
2. Reducir los efectos perjudiciales provocados por el trabajo en personas enfermas portadores de defectos físicos.
3. Prevenir el empeoramiento de enfermedades y lesiones.
4. Mantener la salud de los trabajadores y aumentar la productividad por medio del control del ambiente de trabajo.

5.1.2 Ergonomía

La ergonomía es el estudio de las formas en las que se puede ayudar a las personas a trabajar de manera más eficiente y sin lesiones en su entorno. En un área de trabajo, la ergonomía ayuda a adaptar el trabajo al trabajador. (Texas Department of Insurance, Division of Workers' Compensation, s.f)

5.1.3 Ambiente de trabajo

De acuerdo con la Ley 618 el Ambiente de Trabajo se lee que “cualquier característica de este que pueda tener una influencia significativa sobre la generación de riesgos para la salud del trabajador, tales como locales, instalaciones, equipos, productos, energía,

procedimientos, métodos de Organización y ordenación del trabajo entre otros.” (LEY GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD DEL TRABAJO, 2007, Artículo 3).

5.1.4 Seguridad del trabajo

Es “el conjunto de técnicas y procedimientos que tienen como objetivo principal la prevención y protección contra los factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajo” como se define en la ley 618, Ley General de Higiene y Seguridad del Trabajo, en su Título I, Capítulo II.

5.1.5 Riesgo

Según el acuerdo ministerial “Es la probabilidad o posibilidad de que una persona trabajadora sufra un determinado daño a la salud, a instalaciones físicas, máquinas, equipos y medio ambiente.” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.5.1 Evaluación de riesgo

Según el Acuerdo Ministerial "es el proceso dirigido a estimar la magnitud de los riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo información necesaria para que el tomador de decisiones de la empresa adopte las medidas pertinentes que garanticen sobre todo salud y seguridad a los trabajadores. (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.5.2 Exposición

De acuerdo a lo estipulado en el Acuerdo Ministerial “es la presencia de uno o varios contaminantes en un puesto de trabajo bajo cualquier circunstancia y donde no se evita el contacto de éste con el trabajador. La exposición va siempre asociada a la intensidad o concentración de estos contaminantes durante el contacto y su tiempo de exposición” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.5.3 Peligro

De acuerdo a lo que se lee en el Acuerdo Ministerial el peligro “Es la fuente, acto o situación con el potencial de daño en términos de lesiones o enfermedades, daños a la propiedad, daño al ambiente de trabajo o la combinación de ellos.” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.5.4 Identificación de peligro

Según el Acuerdo Ministerial “es el proceso mediante el cual se Identifica una condición o acto, capaz de causar daño a las personas, propiedad, procesos y medio ambiente,

tomando en cuenta si existe una fuente de daño, quien puede hacerlo y cómo puede ocurrir” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.5.5 Estimación de riesgo

Según el Acuerdo Ministerial “es el resultado de vincular la Probabilidad que ocurra un determinado daño y la Severidad del mismo (Consecuencias)” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.5.6 Valoración de riesgo

Según el Acuerdo Ministerial “una vez calificado el grado del Riesgo, la valoración nos permite decidir si es necesario adoptar medidas preventivas para sustituirlo, evitarlo o reducirlo y, si lo es, asignar la prioridad relativa con que deben implementarse tales medidas. Es un juicio sobre la aceptabilidad de los riesgos” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.5.7 Riesgo profesional

En el código del trabajo, ley No 185, se estipula que “Se entiende por riesgos profesionales los accidentes y las enfermedades a que están expuestos los trabajadores en ocasión del trabajo.” (Código del trabajo, Ley 185, 1996)

5.1.5.8 Riesgos físicos de los lugares de trabajo

El movimiento de personas y materiales en los centros de trabajo se realizará a través de los pasillos de tránsito, las rampas, las puertas, etc., y el hecho de circular por ellas conlleva a la ocurrencia de un sin número de accidentes principalmente caídas, golpes y choques. (Narváez, 2015)

Los tipos de riesgos asociados normalmente al desplazamiento por las superficies de trabajo son principalmente dos: a. Caídas al mismo y distinto nivel. b. Golpes o choques con objetos diversos.

5.1.6 Plan de acción

Según el Acuerdo Ministerial “Una vez estimado el riesgo, el plan nos permite definir acciones requeridas, para prevenir un determinado daño a la salud de las personas trabajadoras” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.1.7. Mapa de riesgos

“Es la caracterización de los riesgos a través de una matriz y un mapa, estos se determinarán del resultado de la estimación de riesgo por áreas y puestos de trabajo de las empresas, donde se encuentra directa e indirectamente el trabajador en razón de su trabajo” (JCHG-000-08-09, 2008)

5.2. Proceso para Evaluación de Riesgo

5.2.1. Análisis de Riesgo

1. Se identifica el peligro.
2. Se estima el riesgo, valorando conjuntamente la probabilidad de ocurrencia y consecuencia de que se materialice el peligro.
3. El análisis de riesgo proveerá el orden la magnitud es el riesgo.

(Gestión de la PRL evaluación de riesgos.)

5.2.2. Valoración de Riesgo

Mediante la comparación del valor de riesgo obtenido con el valor de riesgo tolerable se puede emitir un juicio sobre la tolerabilidad del riesgo en análisis.

La evaluación inicial de riesgos se hará en todos y cada uno de los puestos de trabajo del Hotel Coco's, teniendo en cuenta:

1. Las condiciones de trabajos existentes o previstas.
2. La probabilidad de que el trabajador que lo ocupe sea especialmente sensible, por sus características personales o estado biológicos conocido, a alguna de dichas condiciones.

Finalmente, la evaluación de riesgo quedará documentada y registrada debiendo reflejarse, para cada puesto de trabajo el cual manifestará específicamente en qué áreas está más expuestas a riesgos para tomar unas medidas preventivas, se tomará en cuenta:

1. Identificación de los puestos de trabajo.

2. El riesgo o riesgos existente.
3. La relación de trabajadores afectados.
4. Resultado de la evaluación y las medidas preventivas procedentes.
5. Referencia a los criterios y procedimiento de evaluación, de los métodos de medición, análisis o ensayo utilizados, si procede.

5.2.3. Procedimiento técnico para la evaluación de riesgos laborales.

La metodología que se utilizará será la Legislación Nicaragüense para evaluación de riesgo laboral, la cual se encuentra constituida bajo la disposición en el Título II, Capítulo I, artículo 18 numeral 4 de la Ley 618, Ley General de Higiene y Seguridad del Trabajo.

Procedimiento

De acuerdo con el artículo 9 del Acuerdo Ministerial, se conoció la forma de evaluación de riesgo que consta de las siguientes etapas:

1. Identificación de peligro.
2. Estimación de Riesgo.
3. Valoración de Riesgo.
4. Caracterización del riesgo.

De acuerdo con el artículo 11, del Acuerdo Ministerial para la evaluación de los puestos de trabajo con exposición a riesgos laborales, se debió considerar los siguientes aspectos: (JCHG-000-08-09, 2008).

1. Descripción de puesto de trabajo.
2. Tipo de trabajo (leve, moderado y pesado).
3. Probabilidad de presencia de los agentes presente en el proceso habitual de trabajo.
4. Frecuencia de la exposición.
5. Factores relativos a la organización y procedimientos de trabajo.

6. Conocimiento de los posibles riesgos por parte de los trabajadores.
7. Identificar actitudes y prácticas laborales riesgosas.

5.2.3.1. Determinación de la probabilidad de ocurrencia

De acuerdo con el artículo 12, la estimación de la probabilidad presente en los puestos de trabajo se realizó mediante la siguiente tabla 1.

Tabla 1: Condiciones para calcular la probabilidad

Como se puede apreciar la tabla 1, posee una escala de valoración con un valor máximo de 10 y un valor mínimo de 0, que se asigna en funciones de la respuesta obtenida a cada una de las condiciones preestablecidas para la determinación de la probabilidad. Una vez obtenido el total mediante la sumatoria de cada uno de los indicadores por fila, se procede a relacionar el valor obtenido con la escala cuantitativa de la siguiente tabla 2:

Condiciones	Indicador	Valor	Indicador	Valor
La frecuencia de exposición al Riesgos es mayor que media jornada	Si	10	No	0
Medidas de control ya implantadas son adecuadas	No	10	Si	0
Se cumplen los requisitos legales y las recomendaciones de buenas prácticas	No	10	Si	0
Protección suministrada por los EPP	No	10	Si	0
Tiempo de mantenimiento de los EPP adecuada	No	10	Si	0
Condiciones inseguras de trabajo	Si	10	No	0
Trabajadores sensibles a determinados Riesgos	Si	10	No	0
Fallos en los componentes de los equipos, así como en los dispositivos de protección	Si	10	No	0
Actos inseguros de las personas (errores no intencionados o violaciones intencionales de los procedimientos establecidos)	Si	10	No	0
Se llevan estadísticas de accidentes de trabajo	No	10	Si	0
Total		100		0

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

Tabla 2: valor cuantitativo

Probabilidad	Significado	
	Cualitativo	Cuantitativo
Alta	Ocurrirá siempre o casi siempre el daño	70 – 100
Media	Ocurrirá en algunas ocasiones	30 – 69
Baja	Ocurrirá raras veces	0 - 29

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

A través de la tabla anterior se logró determinar la probabilidad de ocurrencia de materialización del peligro (Alto, Medio o Bajo).

5.2.3.2. Severidad del daño

Tabla 3: Severidad del daño

Severidad del daño	Significado
Baja Ligeramente Dañino	Daños superficiales (pequeños cortes, magulladuras, molestias e irritación de los ojos por polvo). Lesiones previamente sin baja o con baja inferior a 10 días.
Medio Dañino	Quemaduras, conmociones, torceduras importantes, fracturas, amputaciones menores graves (dedos), lesiones múltiples, sordera, dermatitis, asma, trastornos musculo esqueléticos, intoxicaciones previsiblemente no mortales, enfermedades que lleven a incapacidades menores. Lesiones con baja prevista en un intervalo superior a los 10 días.
Alta E. D	Amputaciones muy graves (manos, brazos) lesiones y pérdidas de ojos; cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida, lesiones muy graves ocurridas a varias o a muchas personas y lesiones mortales.

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

Como se ve en la tabla anterior, la severidad del daño puede ir desde daños superficiales hasta lesiones mortales, todo basado en la opinión del colaborador ante la posible materialización del riesgo.

5.2.3.3. Estimación de riesgo, acción y temporización

De acuerdo con el artículo 14, del Acuerdo Ministerial, el cálculo de la estimación de riesgo será el resultado de la probabilidad y la severidad del daño, para ellos se utilizó la siguiente tabla 4.

Tabla 4: Estimación de riesgo

		Severidad del daño		
		Baja LD	Media D	Alta ED
Probabilidad	Baja	Trivial	Tolerable	Moderado
	Media	Tolerable	Moderado	Importante
	Alta	Moderado	Importante	Intolerable

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

En la siguiente tabla 5 se muestra un criterio sugerido como un punto de partida para la toma de decisión. Esta tabla también indica que los esfuerzos precisos para el control de los riesgos y la urgencia con la que deben adoptarse las medidas de control fueron proporcional al riesgo.

Tabla 5: Niveles de Riesgo.

Riesgo	Acción y temporización
Trivial	No se requiere acción específica.
Tolerable	No se necesita mejorar la acción preventiva; sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejora que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficiencia de las medidas de control.
Moderado	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implementarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado esté 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 medidas de control.
Importante	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 corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior a los riesgos moderados.
Intolerable	No debe comenzar, ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible reducirlo, incluso con recurso ilimitado, debe prohibirse el trabajo.

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

Tabla 7: Plan de Acción

Plan de acción				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (firma y fecha)

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

A través de la tabla 7, se puede evidenciar que esta contiene de manera resumida los aspectos de un plan de acción para riesgo laborales, en la secuencia en la cual primero se identifica el peligro, luego se toma la medida preventiva, se determina el responsable de la ejecución de la acción, el periodo de realización de la acción y finalmente la comprobación de la ejecución.

5.2.3.4. Mapa de Riesgo

La metodología para la elaboración de mapa de riesgo se contempla en el Ministerial JCHG-000-08-09 procedimiento técnico de higiene y seguridad del trabajo para la evaluación de riesgo laboral. La metodología es la siguiente de acuerdo con el artículo 20 del Acuerdo Ministerial:

1. **Caracterización del lugar:** De conformidad al Arto. 7, se debió definir el lugar a estudiar, ya sea los puestos de trabajo, una unidad, un departamento o la empresa en su totalidad (o bien una zona agrícola, un distrito industrial, una fábrica, etc.). Además, se debió averiguar la cantidad de personas trabajadoras presentes en ese espacio.
2. **Dibujo de la planta y del proceso:** Se realizó un plano del espacio en el cual se llevó a cabo la actividad a analizar, especificando cómo se distribuyen en el espacio las diversas etapas del proceso y las principales máquinas empleadas, donde se reflejaron los diferentes puestos de trabajo del hotel.

3. **Ubicación de los riesgos:** Se caracterizarán de conformidad a lo definido en el Arto. 18, señalando en el dibujo de planta los puntos donde están presentes. Se identificarán separadamente los riesgos y las personas trabajadoras expuestas.
4. **Valoración de los riesgos:** Se debió representar en el dibujo de planta, la ubicación y estimación de los riesgos, así como el número de personas o trabajadores expuestos. Esto se presenta en un cajetín anexo al dibujo de planta. Esta actividad se realiza siguiendo una simple escala sobre la gravedad de riesgos y como resultado de la valoración, cada riesgo habrá sido identificado con una de las cinco categorías siguientes:

1. Trivial (T)
2. Tolerable (TL)
3. Moderado (M)
4. Importante (IM)
5. Intolerable (IN)

Una vez definido los pasos a seguir en la elaboración del mapa de riesgo es de indispensable mención “los colores que se utilizaron para ilustrar los grupos de factores de riesgo” (JCHG-000-08-09, 2008). Estos están indicados de la siguiente manera:

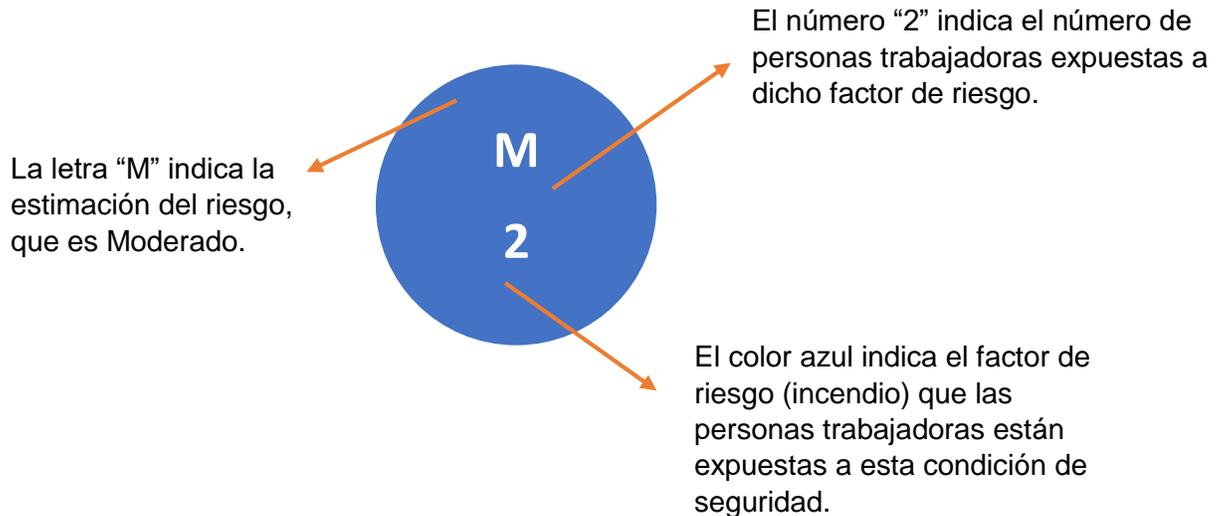
1. **Verde:** Representa al grupo de factores de riesgo derivados de la presencia de agentes físicos: la temperatura, la ventilación, la humedad, el espacio de trabajo, la iluminación, el ruido, las vibraciones, los campos electromagnéticos, las radiaciones no ionizantes, las radiaciones ionizantes. Y que pueden provocar enfermedad ocupacional a las personas trabajadoras.
2. **Rojo:** Representa el grupo de factores de riesgo derivados de la presencia de agentes químicos que se pueden presentar bajo forma de: polvos o fibras,

líquidos, vapores, gases, aerosoles y humos y pueden provocar tanto accidentes como enfermedades ocupacionales a las personas trabajadoras.

3. **Café:** Representa el grupo de factores de riesgo derivados de la presencia de agentes biológicos: bacterias, virus, parásitos, hongos, otros.
4. **Amarillo:** Representa el grupo de factores de riesgo de origen organizativo, considerando todos los aspectos de naturaleza ergonómica y de organización del trabajo que pueden provocar trastornos y daños de naturaleza física y psicológica.
5. **Azul:** Representa el grupo de factores de riesgo para la seguridad: que conllevan el riesgo de accidente. Este puede ser de diverso tipo según la naturaleza del agente (mecánico, eléctrico, incendio, espacio funcional de trabajo, físico, químico, biológico y ergonómico/organizativa del trabajo) determinante o contribuyente.
6. **Rosado:** El daño a la salud reproductiva: El daño a la salud reproductiva no solo es de prerrogativa de la mujer que trabaja y por lo tanto deben valorarse los riesgos de esterilidad incluso para los hombres. Pero considerando las posibles consecuencias sobre el embarazo y la lactancia materna es necesario abordar su situación con especial atención... (JCHG-000-08-09, 2008).

Sin embargo, la representación por medio de los colores no es suficiente, por lo cual a la estructura de cada círculo se le añade la siguiente nomenclatura con el fin de hacerle de mejor comprensión, quedando reflejado en la siguiente figura 1:

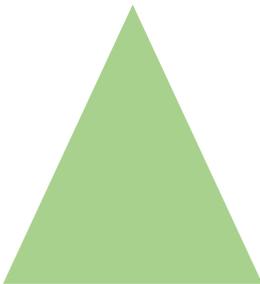
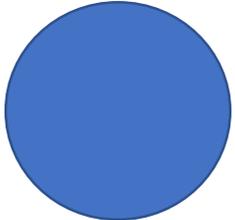
Figura 1: Color de los factores de riesgo



De esta forma ha quedado estipulado la realización de la representación de cada factor de riesgo. Como se puede observar en el círculo representador del factor se le agrega la valoración de riesgo, así como la cantidad de persona que se encuentre expuestas al mismo.

Según el Acuerdo Ministerial en el artículo 22, "una vez dibujado el mapa, e incorporado el color de los factores de riesgo, la inicial del riesgo estimado y el número de personas expuestas. Se debe ubicar en la parte inferior y/o al lado del mapa, un cajetín que aclare y/o indique el riesgo estimado y las estadísticas de los riesgos laborales (accidentes y enfermedades). A continuación, se detalla un ejemplo" (JCHG-000-08-09, 2008).

Tabla 8: Ejemplo accidente y enfermedades

Color	Factor de riesgo	Categoría estimación del riesgo	Número de trabajadores expuestos	Efecto a la salud (riesgo laboral) y número de casos
	Agente físico	T (trivial) TL (Tolerable) M (Moderado) IM (Importante) IN (Intolerable)	#	 Enfermedades laborales
	Agente químico			
	Agente biológico			
	Músculo esquelético y de organización del trabajo			 Accidentes laborales
	Condición de seguridad			
	Salud reproductiva			

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

Por lo tanto, una vez realizado el cajetín y ubicado en el mapa de riesgo se procede a realizar una matriz del mapa de riesgo laboral que contendrá lo siguiente en la tabla 9.

Tabla 9: Matriz de mapa de riesgo

Áreas	Peligro identificado	Estimación de riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas preventivas (derivadas de la evaluación de riesgo)
Cocina 2 Chefs 2 ayudantes de chefs	1) Iluminación y ruido (luminaria y la unidad de aire acondicionados) 2) Movimiento repetitivo, postura incomoda y estática (superficie de trabajo, silla, luminaria, otros) 3) Otros.	1) Moderado y Tolerable 2) Importante 3) Intolerable	4	1) Realizar mantenimiento preventivo al sistema de iluminación y la unidad aire acondicionado. 2) Realizar diseño del puesto de trabajo de acuerdo a la anatomía de cada trabajador. 3) Brindar capacitaciones sobre los trastornos músculo esquelético, el ruido en el lugar de trabajo. Los temas deberán estar vinculado al perfil de riesgo del puesto de trabajo y/o áreas. 4) Otros.

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

De tal manera la matriz anterior se deberá adaptar a los riesgos y situaciones que se encuentren en cada una de las áreas del hotel donde se realice el mapa de riesgo.

5.2.4. Método de evaluación mediante cuestionario de variación

Por razones de verificación se puede definir como un formato de inspección que contiene los diversos peligros o condiciones a evaluar en dependencia de la organización. Mediante su complementación con otros métodos ayuda a reconocer anomalías o carencias preventivas en el área que se aplica, las cuales a partir de su nivel de implicación y carácter determinante respecto al riesgo que se analizó.

5.2.5. Método de Riesgos Medibles

Existe muchos factores de riesgo que se debe valorar de manera cualitativa (utilizando, por ejemplo, algunos de los dos métodos anteriores), existen algunos que se pueden valorar de manera objetiva, bien por qué hay una legislación que indica unos valores máximos, bien porqué existen normativas nacional o internacional (editada por alguna institución de reconocido prestigio – ACGIH, OSHAS, ISO, INSHT, etc.).

5.2.5.1. Iluminación

Según Chiavenato, afirma que: La cantidad de luminosidad que se presenta en el sitio de trabajo del empleado. No se trata de la iluminación general si no de la cantidad de luz en el punto focal del trabajo (2001, p. 482).

5.2.5.1.1. Iluminación General

Compilación de Ley y Normativa en Materia de Higiene y Seguridad, afirma que en el Arto 7: “Todos los lugares de trabajo o de tránsito tendrán iluminación natural, artificial o mixta apropiada a las operaciones que se ejecuten. Siempre que sea posible se empleará la iluminación natural. Se aumentará la iluminación en máquinas peligrosas, lugares de tránsito con riesgos de caídas, escaleras y salidas de urgencias. En lo que se deberá graduar la luz en lugares de acceso a zonas de distintas intensidades luminosas” (2008, p. 124).

5.2.5.1.2. Iluminación Natural

Según la Compilación de Ley y Normativas en Materia de Higiene y Seguridad “Cuando exista iluminación natural se evitarán en los pasillos las sombras que dificulten las operaciones a ejecutar. La intensidad luminosa en cada zona de trabajo será uniforme evitando los reflejos y deslumbramiento al trabajador. Se realizará una limpieza periódica y la renovación en caso necesario de superficie iluminante para asegurar su constante transparencia. El área de las superficies iluminantes representará como mínimo un sexto de la superficie del suelo del local” (2008, p. 124).

5.2.5.2. Ruido

El ruido se entiende como un sonido o barullo indeseable que tiene dos características principales frecuencia e intensidad. La frecuencia del sonido: se refiere al número de vibraciones por segundo que emite la fuente de ruido y se mide en ciclo por segundo (CPS) la intensidad del sonido se mide en decibeles (dB). Algunas investigaciones arrojan evidencia de que el ruido no provoca que disminuya el desempeño del trabajo. (Chiavenato, 2001)

Según La Ley 618, Arto: 121. “(Ruidos) A partir de los 85 dB, para 8 horas de exposición y siempre que no se logre la disminución del nivel sonoro por otros procedimientos se establecerá obligatoriamente dispositivos de protección personal tales como: orejeras o tapones. En ningún caso se permitirá sin protección auditiva la exposición a ruidos de impacto o impulso que superen los 140 dB (c) como nivel pico ponderado” (2007), se reflejará en la tabla 10.

Tabla 10: Ruido (nivel sonoro en dB)

Duración por día	Nivel sonoro en Decibelios dB(A)
8 horas	85 dB(A)
4 horas	80 dB(A)
2 horas	91 dB(A)
1 hora	94 dB(A)
1/2 hora	94 dB(A)
1/4 hora	97 dB(A)
1/8 hora	100 dB(A)
1/16 hora	103 dB(A)
1/32 hora	106 dB(A)
1/34 hora	109 dB(A)
1/64 hora	112 dB(A)
1/128 hora	115 dB(A)

Fuente: Ley 618. Art. 121(Ruido)

5.2.5.3. Temperatura

Según Arto 120. La Ley 618, “Define temperatura como un Ambiente térmico: En los lugares de trabajo donde existan variaciones constantes de temperatura, deberán existir lugares intermedios donde el trabajador se adapte gradualmente en una u otra” (2007).

5.2.5.4. Señalización

Señalización de Higiene y Seguridad del Trabajo (Ley 618, 2007): Es una medida que proporciona una indicación o una obligación relativa a la Higiene o Seguridad del Trabajo, mediante una señal en forma de panel, un color, una señal luminosa o acústica, una comunicación verbal o una gestual, referida a un objeto, actividad o situación determinada. En la Compilación de Ley y Normativa en Materia higiene y seguridad (2008, p.169) afirma: Que existen diferentes tipos de señales respectivamente se mencionan las siguientes:

1. Señal de Prohibición

Es una señal que indica la abstención de un comportamiento que provoca peligro.

2. Señal de Advertencia

Una señal que indica la probabilidad de un daño o peligro.

3. Señal de Obligación

Una señal que exige la obligatoriedad de un comportamiento determinado.

4. Señal Luminosa

Una señal emitida por medio de un dispositivo formado por materiales transparentes o translúcidos iluminados desde atrás o desde el interior, de tal manera que aparezca por sí mismo como una superficie luminosa.

5. Señal de Salvamento o de Emergencia

Una señal que proporciona indicaciones relativas a las salidas de emergencia o a los primeros auxilios o a los dispositivos de salvamento.

6. DISEÑO METODOLÓGICO

6.1. Según el enfoque de la investigación

La investigación se realizará basándose en el enfoque cualitativo que utiliza la recolección de diferentes tipos de datos como entrevistas, documentos, observación, imágenes, audios. La investigación está basada en un criterio de ocurrencia de tipo prospectivo debido a que durante el estudio y su redacción los hechos se irán observando y registrando, en un periodo determinado de tiempo desde enero del año 2023.

6.2. Según el enlace de los resultados

El nivel de profundidad del estudio es descriptivo aplicado a una metodología de encuesta, observación y entrevista debido a que se reflejan las condiciones de seguridad con las que se cuentan actualmente.

6.3. Población y muestra

La población está conformada por 15 trabajadores en “Hotel Coco’s”, como se trata de un personal laboral pequeño, se tomará como muestra a todos los colaboradores que se desempeñan en las distintas áreas como recepción, administración, cocina y limpieza respectivamente.

La investigación empieza haciendo un estudio en Hotel Coco’s, en el departamento de Rivas, Moyogalpa, Isla de Ometepe, Nicaragua, que es un medio de alojamiento turístico que recibe a extranjeros de distintas partes del mundo con la finalidad de ofrecerles un servicio.

Para la realización del presente trabajo investigativo, se llevará a cabo la siguiente secuencia con el fin de realizar la Evaluación de Riesgos Laborales en los puestos de trabajo del Hotel Coco’s.

Se usarán patrones, factores determinantes dependientes e independientes que se toman para determinar probabilidades generales y específicas a base de esos criterios, siempre son de utilidad para la toma de decisiones al final de la investigación, los resultados obtenidos van a depender de como usemos las variables.

Variable tipo 1:

Características sociodemográficas y laborales:

1. Edad
2. Sexo
3. Ocupación
4. Tipo de contrato
5. Experiencia
6. Área de trabajo

Variable tipo 2: Caracterización de los accidentes laborales:

1. Forma del accidente
2. Naturaleza de la lesión
3. Gravedad del accidente
4. Día del accidente
5. Hora del accidente
6. Agente material
7. Parte del cuerpo afectado

Variable tipo 3: Cumplimiento de disposiciones legales:

1. Medidas organizativas

1. Fuente de Información.
 - 1.1 Primarias
 - 1.2 Secundarias

Las principales fuentes de información fueron los colaboradores, así como también el propietario del hotel, quienes nos brindaran toda la información necesaria para la elaboración del presente proyecto.

2. Técnicas de recolección de datos.

2.1 Encuestas y entrevistas:

La encuesta y entrevista va dirigida a los colaboradores y propietario. Tales preguntas serán cerradas y abiertas, en relación a los puestos de trabajo con respecto a los riesgos laborales; con el objetivo de contar con la información necesaria para esta investigación.

2.2 Observaciones

Este punto de la investigación es de gran importancia ya que es donde se puede identificar y analizar cualquier riesgo o situación de peligro que pueda darse en las instalaciones del hotel con respecto a la investigación, aquí se incluyen las técnicas para la obtención de la información que fueron las entrevistas y encuestas.

Para las fuentes de información se elaborará una matriz de recolección de datos, en la que se registrará la información de interés requerida para la investigación.

1. Cuestionario: para recopilación de información cuantitativa.
2. Guía de preguntas: para la recopilación de información cualitativa.

Además, se usarán los siguientes programas:

1. Microsoft Word: Para la redacción y edición del informe.
2. Microsoft Excel: Para cálculos y análisis de los datos recopilados

6.4 Trabajo de campo

Para realizar el presente estudio, en el Hotel Coco's se solicitará permiso para la visita y hacer las entrevistas y encuestas correspondientes.

Plan general de la ejecución de la información.

Para la elaboración de la presente investigación se utilizarán herramientas recopiladas a través de la metodología científica y empírica a base de la ley 618 así como otras fuentes de información en materia de Higiene y Seguridad del trabajo.

II. Capítulo 2: Generalidades del Hotel Coco's

8. ORGANIGRAMA

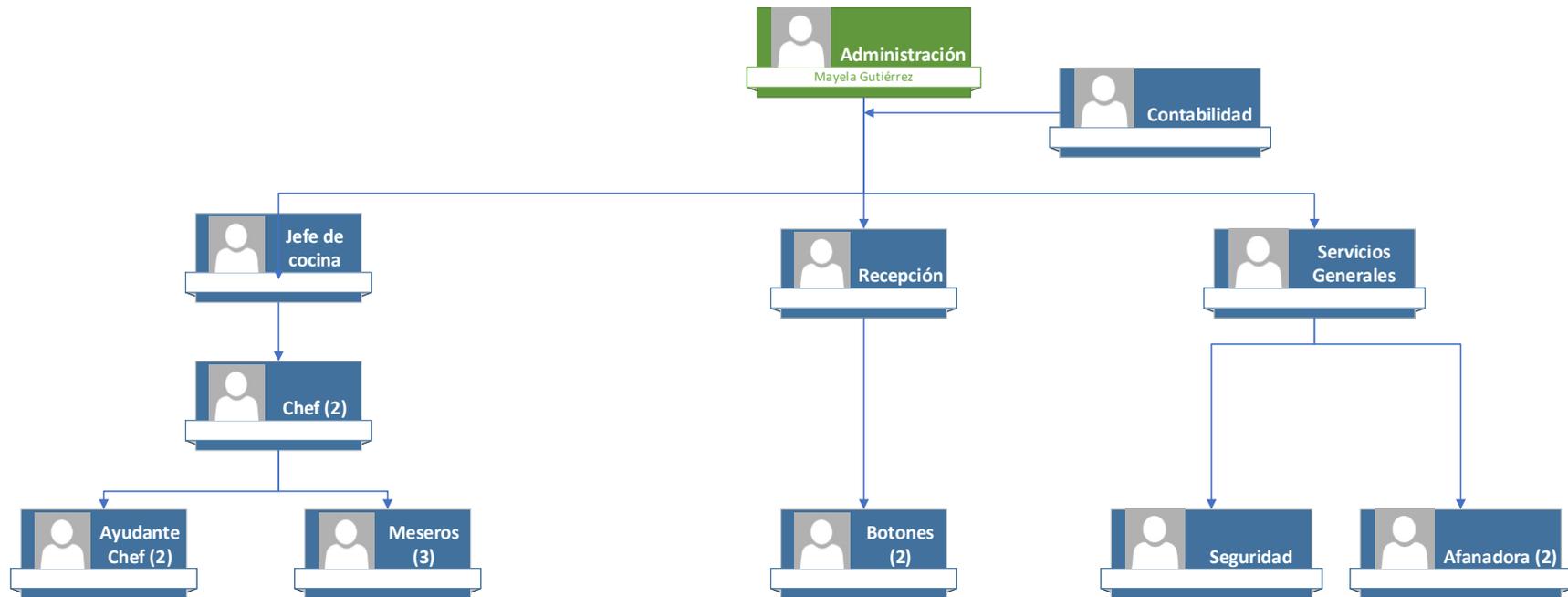


Gráfico 1: Organigrama
Elaboración propia.

9. DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO

En las siguientes tablas se muestra la descripción de cada uno de los puestos de trabajo en las áreas de estudios que son: cocina, limpieza, administración, recepción y seguridad, así como descripción de las funciones generales donde se utilizó las siguientes nomenclaturas de referencia la letra M: para mujer, H: para hombre y T: significa el total.

Tabla 11: Administrador

Nombre del puesto			Administrador					
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administración	computadora	alta	H	0	M	1	T	1
	teléfono							
	escritorio							
	caja de seguridad							
	pizarra							
	marcador							
calculadora								
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 8:00am - 8:30am y el almuerzo es de 12:00pm - 1:00pm)						
Objetivo general del puesto:								
garantizar que el hotel funcione de manera efectiva y eficiente, brindando un servicio excepcional a los huéspedes y maximizando la rentabilidad del hotel.								
Funciones generales:								
Supervisar y coordinar las actividades de los departamentos del hotel, como recepción, limpieza, mantenimiento, alimentos y bebidas, marketing y finanzas.								
Desarrollar y ejecutar estrategias de marketing y ventas para atraer a nuevos huéspedes y aumentar la ocupación del hotel.								
Supervisar la contabilidad y las finanzas del hotel, incluyendo la elaboración de presupuestos, la gestión de ingresos y gastos, y el mantenimiento de registros financieros precisos.								
Garantizar que el hotel cumpla con los requisitos de seguridad y salud, las leyes y regulaciones locales y federales, y las políticas internas del hotel.								
Gestionar y motivar al personal del hotel, incluyendo la contratación, formación y desarrollo del personal, la gestión del rendimiento y la resolución de conflictos.								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 12: Contador

Nombre del puesto			Contador					
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Finanzas	Software de contabilidad	Alta	H	1	M	0	T	1
	Herramientas de gestión de presupuestos							
	Software de gestión de tesorería							
	Herramientas de análisis financiero							
	Sistemas de gestión de riesgos							
	Software de planificación financiera y previsión							
	Sistemas de gestión de proyectos							
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 9:30am - 10:00am y el almuerzo es de 1:30pm - 2:30pm)						
Objetivo general del puesto:								
gestionar eficientemente los recursos financieros de la empresa u organización para garantizar la estabilidad económica, el cumplimiento de obligaciones financieras y la toma de decisiones financieras estratégicas que impulsen el crecimiento y la rentabilidad de la entidad.								
Funciones generales:								
El encargado de finanzas debe participar en la elaboración del presupuesto anual de la empresa, estableciendo metas financieras realistas y garantizando que se cumplan durante el período.								
Es responsabilidad del encargado de finanzas supervisar el flujo de efectivo de la empresa, asegurando que haya suficientes fondos para cubrir gastos operativos y compromisos financieros.								
El encargado de finanzas debe controlar los gastos de la empresa, buscando optimizar los costos y evitar derroches innecesarios.								
Debe identificar y evaluar los riesgos financieros a los que se enfrenta la empresa, desarrollando estrategias para mitigarlos.								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 13: Chef

Nombre del puesto			Chef					
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Cocina	Cuchillos	Alta	H	1	M	1	T	2
	Tablas para cortar							
	Batidoras							
	Ralladores							
	Cucharas y tazas medidoras							
	utensilios de cocina							
Ollas y sartenes								
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 9:30am - 10:00am y el almuerzo es de 1:30pm - 2:30pm)						
Objetivo general del puesto:								
Liderar y gestionar la cocina de manera eficiente y creativa, garantizando la calidad de los platos y la satisfacción de los clientes.								
Funciones generales:								
El chef es responsable de diseñar y planificar el menú, asegurándose de que haya variedad, creatividad y calidad en los platos ofrecidos.								
El chef lidera y supervisa a todo el equipo de cocina. Esto implica asignar tareas, entrenar al personal, mantener altos estándares de higiene y asegurar una comunicación efectiva dentro del equipo.								
Garantizar la consistencia y calidad de los platos que salen de la cocina es una función fundamental del chef principal. Debe realizar degustaciones y verificar que todos los platos cumplan con los estándares establecidos.								
El chef principal también puede estar involucrado en la gestión de costos de alimentos, asegurándose de que los platos sean rentables y que se cumplan los presupuestos establecidos.								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 14: Recepcionista

Nombre del puesto			Recepcionista					
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administración	computadora	alta	H	1	M	0	T	1
	muebles							
	teléfono							
	bloc de notas							
	lapicero							
	escritorio							
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 8:30am - 9:00am y el almuerzo es de 1:00pm a 2:00pm)						
Objetivo general del puesto:								
brindar un servicio al cliente excepcional para garantizar que los huéspedes tengan una experiencia agradable y satisfactoria durante su estadía en el hotel.								
Funciones generales:								
dar la bienvenida a los huéspedes a su llegada, y proporcionar información sobre el hotel, las instalaciones y los servicios.								
Realizar el check-in y check-out de los huéspedes, procesar los pagos y gestionar las reservas.								
Proporcionar información turística y asistencia en la planificación de itinerarios a los huéspedes.								
Atender llamadas telefónicas y responder a correos electrónicos y mensajes de texto de los huéspedes.								
Resolver quejas y problemas de los huéspedes y asegurarse de que estén satisfechos con su estancia.								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 15: Ayudante de Chef

Nombre del puesto		Ayudante de chef						
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Cocina	Cuchillos	Alta	H	2	M	0	T	2
	Tablas para cortar							
	Batidoras							
	Ralladores							
	Cucharas y tazas medidoras							
	utensilios de cocina							
	Ollas y sartenes							
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 9:30am - 10:00am y el almuerzo es de 1:30pm - 2:30pm)						
Objetivo general del puesto:								
ser un apoyo fundamental para el chef principal, asistiendo en todas las tareas necesarias para la preparación de los alimentos, manteniendo los estándares de calidad y garantizando el buen funcionamiento de la cocina.								
Funciones generales:								
Preparación de ingredientes: El ayudante de chef es responsable de la limpieza, corte, picado y preparación de los ingredientes necesarios para la elaboración de los platos. Esto incluye asegurarse de que los ingredientes estén en las cantidades correctas y en el estado								
Ayudar en la preparación de los platos durante el proceso de cocción, manteniendo la estación de trabajo organizada y garantizando que los alimentos se cocinen de acuerdo con las especificaciones y estándares del chef.								
Control de calidad: Participar en el control de calidad de los platos preparados, asegurando que cumplan con los estándares de presentación y sabor establecidos por el chef.								
Apoyo en la planificación del menú: Colaborar con el chef en la creación de menús y la selección de ingredientes adecuados para cada plato.								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 16: Meseros

Nombre del puesto			Meseros					
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Cocina	Bandeja de servicio	Alta	H	3	M	0	T	3
	Libretas de pedidos							
	Posavasos							
	Cuchillos de servicio							
	Abridores de botellas							
	Ceniceros							
	Servilletas							
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 9:30am - 10:00am y el almuerzo es de 1:30pm - 2:30pm)						
Objetivo general del puesto:								
proporcionar un servicio de calidad y crear una experiencia positiva para los huéspedes, lo que a su vez contribuye al éxito del negocio y a la fidelidad de los clientes.								
Funciones generales:								
Anotar los pedidos de comida y bebida de los clientes, asegurándose de registrar los detalles correctos y cualquier solicitud especial.								
Proporcionar información sobre el menú, los platillos y las bebidas disponibles, y recomendar opciones según las preferencias del cliente.								
Llevar los platos y bebidas de la cocina o bar a las mesas de los clientes de manera cuidadosa y eficiente.								
Asegurarse de que las mesas estén limpias, ordenadas y adecuadamente equipadas con utensilios, servilletas y otros elementos necesarios.								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 17: Botones

Nombre del puesto			Botones					
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administración	computadora	alta	H	2	M	0	T	2
	muebles							
	teléfono							
	bloc de notas							
	lapicero							
	escritorio							
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 8:30am - 9:00am y el almuerzo es de 1:00pm a 2:00pm)						
Objetivo general del puesto:								
brindar un servicio al cliente excepcional para garantizar que los huéspedes tengan una experiencia agradable y satisfactoria durante su estadía en el hotel.								
Funciones generales:								
dar la bienvenida a los huéspedes a su llegada, y proporcionar información sobre el hotel, las instalaciones y los servicios.								
Realizar el check-in y check-out de los huéspedes, procesar los pagos y gestionar las reservas.								
Proporcionar información turística y asistencia en la planificación de itinerarios a los huéspedes.								
Atender llamadas telefónicas y responder a correos electrónicos y mensajes de texto de los huéspedes.								
Resolver quejas y problemas de los huéspedes y asegurarse de que estén satisfechos con su estancia.								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 18: Afanadora

Nombre del puesto		Afanadora						
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Servicios generales/Limpieza	Equipos de seguridad y protección personal	Alta	H	0	M	2	T	2
	Lampazo y cubo							
	Escobas y recogedores							
	Cepillos							
	productos químicos de limpieza							
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 8:00am - 8:30am y el almuerzo es de 12:00pm - 1:00pm)						
Objetivo general del puesto:								
garantizar un entorno limpio, higiénico y agradable para los huéspedes y el personal.								
Funciones generales:								
Limpieza de habitaciones y áreas comunes: La función principal del área de limpieza es limpiar y mantener las habitaciones de los huéspedes y las áreas comunes del hotel, como los pasillos, el lobby, los restaurantes y las instalaciones recreativas. Esto incluye la limpieza de pisos, superficies, muebles, espejos, ventanas y baños.								
Cambio de ropa de cama y toallas: El personal de limpieza se encarga de cambiar las sábanas, las fundas de almohadas y las toallas en las habitaciones de los huéspedes, asegurando que estén limpias y frescas.								
Reposición de suministros: El área de limpieza se encarga de reponer los suministros esenciales en las habitaciones y áreas comunes, como papel higiénico, jabón, champú, toallas de papel y productos de limpieza.								
Gestión de la eliminación de residuos: El área de limpieza se encarga de la correcta gestión de los residuos generados en el hotel.								
Mantenimiento de la higiene y desinfección: El personal de limpieza se asegura de mantener altos estándares de higiene y desinfección en todas las áreas del hotel								

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 19: Guarda de seguridad

Nombre del puesto			Guarda de seguridad					
Área	Maquinaria y herramientas	Características (habilidades)	Cantidad de trabajadores					
Servicios generales/Seguridad	Linterna	alta	H	1	M	0	T	1
	Cámaras de seguridad							
	Radio							
	Kit de primeros auxilios							
	llaves y tarjetas de acceso							
	Extintor de incendios							
	Detector de metales							
Jornada laboral		7:00am - 9:00pm (desayuno es de 8:30am - 9:00am y el almuerzo es de 1:00pm a 2:00pm)						
Objetivo general del puesto:								
garantizar la tranquilidad y seguridad de los huéspedes y el personal, brindando un ambiente acogedor y protegido para todos los que visitan el establecimiento.								
Funciones generales:								
El guarda de seguridad debe mantener una constante vigilancia en las áreas comunes, como vestíbulos, pasillos, estacionamientos y zonas de acceso público. También puede supervisar las cámaras de seguridad y sistemas de monitoreo para detectar posibles situaciones de riesgo.								
prevenir actos delictivos, como robos y hurtos, tanto en las habitaciones de los huéspedes como en las áreas comunes del hotel.								
En caso de incendios, desastres naturales u otras emergencias, el guarda de seguridad debe estar capacitado para tomar medidas inmediatas, como evacuaciones ordenadas y el uso adecuado de los equipos de seguridad.								
El guarda de seguridad debe mantener el orden y la disciplina en el hotel, evitando comportamientos inapropiados o disturbios que puedan perturbar la tranquilidad de otros huéspedes.								
El guarda de seguridad debe coordinarse y colaborar con otros departamentos del hotel, como recepción, servicio de limpieza y mantenimiento, para asegurar una respuesta rápida y efectiva ante cualquier situación.								

Fuente: Elaboración propia.

III. Capítulo 3: Diagnóstico de la situación actual del Hotel Coco's

10. RESULTADO DEL CHECKLIST

Tabla 20: Resultado del Check List

CÓDIGO	INFRACCIÓN GENÉRICA DISPOSICIÓN LEGAL (ARTÍCULOS Y NUMERALES)	SI / NO / N.A.	OBSERVACIONES
BLOQUE1: ASPECTOS TÉCNICOS ORGANIZATIVOS			
1.1	Se tiene a una persona encargada de atender la higiene y seguridad (Art18, núm.3). Ley618	No	No cuentan con un encargado en higiene y seguridad.
1.2	Se realizo evaluación inicial de los riesgos, mapa de riesgo y plan de intervención. (Art 18, núm. 4 y 5). Ley 618	No	No se ha hecho ninguna evaluación inicial de riesgo.
1.3	Tiene licencia en materia de higiene y seguridad (Art18, núm.6) Ley 618	No	No cuentan con licencia.
1.4	Tiene elaborado e implementado su plan de emergencia (primeros auxilios, prevención de incendios y evaluación). (Arto 18, núm.10, Arto.179 ley 618)	Si	Se adoptan las medidas necesarias en cuanto a primeros auxilios, prevención de incendios.
	Tienen inscritos a los trabajadores en régimen del seguro social. (Arto 18, Núm.15 Ley 618)	No	Los trabajadores no son inscritos en el INSS.

	Hay botiquín de primeros auxilios (Arto 18, núm.16 Ley 618)	Si	Cuentan con un botiquín de primeros auxilios.
1.5	Se da formación e información en materia de higiene, seguridad y salud (Arto 19 y 20 Ley 618)	Si	Realizan charlas y capacitaciones en cuanto a higiene y seguridad.
1.6	Se realiza capacitación en los temas de: primeros auxilios, prevención de incendio y evaluación de los trabajadores notificando al ministerio del trabajo (Arto 21. Ley 618)	Si	Los colaboradores reciben capacitaciones.
1.7	Se realizan los exámenes médicos preempleo y periódicos, se lleva expediente médico. (Arto 23,25 y 26 Ley 618)	No	No se realizan los exámenes a cada colaborador.
1.8	Se da la información a los trabajadores de su estado de salud basados en los resultados de las valoraciones médicas practicadas. (Arto 24 Ley 618)	no	No se le brinda el informe de su estado.
1.9	Se notifican los resultados de los exámenes médicos al MITRAB en el plazo de los 5 días después de su realización (Arto 27 Ley 618)	no	No se proporciona una copia de los resultados.
1.1		No	

	Reportan al MITRAB los accidentes leves, graves, muy graves y mortales en formato establecido. (Arto 28 Ley 618)		No se pasan reportes al MITRAB
1.11	Reportan al MITRAB la ocurrencia de los accidentes (Arto 29 Ley 618)	No	No se da reporte cuando suceden accidentes.
1.12	Llevan registro de las estadísticas de los accidentes y enfermedades laborales (Arto 31 Ley 618)	No	No se cuenta con un registro de accidentes y enfermedades.
1.13	El empleador, dueño o el representante legal del establecimiento principal exige a contratistas y subcontratistas que cumplan con las disposiciones en materia de prevención de riesgos laborales (Arto 35 Ley 618)	N.A.	
	Los contratistas y subcontratistas están dando cumplimiento a las disposiciones en materia de higiene y seguridad del trabajo en relación a sus trabajadores. (Arto 33 y 35 Ley 618)	N.A.	
1.14	El empleador que utilice el servicio de contratistas y permitiese a estos la subcontratación, les exige a ambos la	N.A.	

	inscripción ante el instituto nicaragüense de seguridad Social. (Arto 34 Ley 618)		
1.15	Se notifica mensualmente al Ministerio de trabajo, el listado de los Importadores y productos químicos autorizados para su importación. (Arto 36 Ley 618)	N.A.	
1.16	Se tiene conformada y/o actualizada la Comisión Mixta de Higiene y Seguridad del trabajo. (Arto41 Ley 618)	No	No está conformada
1.17	Se solicita al MITRAB la autorización de despido de uno de los miembros de las CMHST, con previa comprobación de la causa justa alegada. (Arto 47 Ley 618)	No	No está conformada la comisión mixta
	Se notifica al MITRAB la modificación y/o reestructuración que se realice en la CMHST. (Arto49 y 54 Ley 618)	No	No está conformada la comisión mixta
1.18	La Comisión Mixta registrada tiene elaborado y aprobado su plan de trabajo anual. (Arto 53 Ley 618)	No	No está conformada la comisión mixta
	La Comisión Mixta registrada tiene elaborado y aprobado Reglamento Interno de Funcionamiento (Arto 55 Ley 618)	No	No está conformada la comisión mixta

1.19	Los miembros de la comisión mixta se están reuniendo al menos una vez al mes. (Arto 59 Ley 618)	No	No está conformada la comisión mixta
	Se registran en el libro de actas los acuerdos de las reuniones. (Arto 60 Ley 618)	no	las actividades no son registradas en un libro.
1.2	El empleador tiene elaborado y aprobado el reglamento técnico organizativo en materia de Higiene y Seguridad del Trabajo. (Arto 61 y 66 Ley 618)	Si	Este de cumplir todas las disposiciones contenidas al menos en un 80%.
	El reglamento técnico organizativo en materia de Higiene y Seguridad del trabajo es del conocimiento de los trabajadores. (Arto.67 Ley 618)	Si	Cada trabajador tiene conocimiento sobre esto.
1.21	El empleador le da cumplimiento a las medidas y regulaciones sobre prevención de riesgos laborales contenidas en el RTO de su centro de trabajo. (Arto 68 Ley 618)	Si	Se realizo un entrenamiento personal empírico al personal que lo integra.
	El empleador tiene actualizado el contenido de los reglamentos técnicos organizativos en materia de HST. (Arto. 72 ley 618)	Si	Se garantizan las condiciones mínimas que garantiza la ley.
1.22		Si	

	El empleador le brinda al personal que integran las brigadas contra incendios, entrenamiento sobre el manejo y conservación de los extintores, señales de alarma, evacuación, entre otros. (Arto 197 Ley 618)		Se realiza entrenamiento empírico.	
1.23	Se está garantizando la seguridad de los equipos y dispositivos de trabajo que deben de reunir los requisitos técnicos de instalación, operación, protección y mantenimiento preventivo de los mismos. (Manuales técnicos y/o operación). (Arto 131 Ley 618)	Si	Se cuenta con la seguridad de los equipos, protección y mantenimiento.	
1.24	El empleador ha realizado evaluación de los riesgos higiénicos industriales (físicos, químicos o biológicos) que contenga el mapa de riesgos y plan de intervención correspondiente. (Arto 114 Ley 618)	No	No se han realizado evaluaciones de riesgos higiénicos.	
1.24	El empleador está actualizando la evaluación de riesgos al producirse modificaciones en el proceso productivo para la elección de sustancias o preparados químicos, en la modificación de los lugares	No	No ha realizado evaluación inicial de riesgos.	

	de trabajo cuando se detecte que un trabajador presente alteraciones a la salud. (Arto 114 numeral 2 Ley 618)		
1.25	Se lleva registro de los datos obtenidos de las evaluaciones, lista de trabajadores expuestos, agentes nocivos y registro del historial médico individual. (Arto 115 Ley 618)	No	No se lleva un registro.
1.26	El empleador tiene elaborado un plan de comprobación del uso y manejo de los equipos de protección personal a utilizarse a la exposición de los riesgos especiales. (Arto 291 Ley 618)	Si	Se mantiene el plan de comprobación, con la finalidad de no exponer a los trabajadores.
1.27	El empleador está cumpliendo en suspender a lo inmediato los puestos de trabajo que impliquen un riesgo inminente laboral. (Arto 18, numeral 13)	Si	Se supervisa y se suspende si este representa un riesgo inminente.
CÓDIGO	INFRACCIÓN GENÉRICA DISPOSICIÓN LEGAL (ARTÍCULOS Y NUMERALES)	SI/NO/N.A.	OBSERVACIONES

BLOQUE 2: CONDICIONES DE HIGIENE DEL TRABAJO

Sub-Bloque 2.1: Ambiente térmico

2.1.1		No	
-------	--	----	--

	Las condiciones del ambiente térmico en los lugares de trabajo no son fuente de incomodidad y se encuentren ventilados. (Arto 118 Ley 618)		El ambiente térmico en algunos lugares (cocina) puede incomodar a los colaboradores.
2.1.2	Los lugares de trabajo se ventilan por medios naturales o artificiales para evitar la acumulación de aire contaminado, calor o frío. (Arto119 Ley 618)	Si	Se cuenta con ventilación artificial y natural en todas las áreas.
	En los lugares de trabajo donde existan variaciones constantes de temperatura, se cumplan con el requisito de disponer de lugares intermedios donde el trabajador se adapte gradualmente a estos cambios. (Arto 120 Ley 618)	Si	Existen corredores con ventilación natural de los cuales pueden disponer ante los cambios de temperatura.

Sub-Bloque 2.2: Ruidos

2.2.1	En los riesgos de exposición a ruidos y/o vibraciones se cumple en evitar o reducir en lo posible su foco de origen, tratando de disminuir su propagación a los locales de trabajo. (Arto 121 Ley 618)	Si	Se cumple la disminución de ruido, cuando el trabajo puede ser molesto.
-------	--	----	---

Sub-Bloque 2.3: Iluminación

2.3.1		Si	
-------	--	----	--

	La iluminación de los lugares de trabajo reúne los niveles de iluminación adecuados para circular y desarrollar las actividades laborales sin riesgo para su seguridad y la de terceros con un confort visual aceptable. (Arto 76 Ley 618)		Todas las áreas del local cuentan con iluminación visual aceptable.	
--	--	--	---	--

Sub-Bloque 2.4: Radiaciones no ionizantes

2.4.1	El empleador ha adoptado medidas de higiene y seguridad en los lugares de trabajo donde existe exposición a radiaciones no ionizantes. (Arto.122 Ley 618)	N.A.		
	En los locales de trabajo que existe exposición a radiaciones no ionizantes el empleador ha adoptado el uso de equipo de protección personal necesario para la actividad que realizan. (Arto 123 Ley 618)	Si	La exposición en las áreas de trabajo es de baja frecuencia.	
2.4.2	El empleador ha brindado a los trabajadores sometidos a radiaciones ultravioletas en cantidad nociva, información suficiente, en forma repetida, verbal y escrita, del riesgo al que están expuestos (Arto 124 Ley 618)	Si	Se brinda toda la información necesaria.	

Sub-Bloque 2.5: Radiaciones ionizantes

2.5.1	El empleador está brindando a los trabajadores sometidos a radiación, información suficiente y permanente de forma verbal y escrita del riesgo al que están expuestos y de las medidas preventivas que deben adoptar (Arto. 126 ley 618)	Si	Se brinda información, pero el personal no es sometido a radiación.
2.5.2	El empleador está cumpliendo en exigirles a los trabajadores que laboran bajo radiaciones ionizantes el uso de sus respectivos equipos de protección personal (Arto.127 Ley 618)	N.A.	
	El empleador en los riesgos de exposición a radiaciones ionizante cumple con la dosis efectiva máxima permitida sea de 20 mts	N.A.	

Sub-Bloque 2.6: Sustancias químicas en ambientes industriales

2.6.2	El empleador les exige a sus proveedores que los productos utilizados en el proceso están debidamente etiquetados de material durable y resistente a la manipulación. (Arto. 172 ley 618)	Si	Todos los insumos son revisados y están etiquetados.
2.6.3		N.A.	

	El empleador ha puesto baños en óptimas condiciones a disposición de los trabajadores expuestos a plaguicidas y agroquímicos. (Arto.175 Ley 618)			
--	--	--	--	--

BLOQUE 3: CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL TRABAJO

Sub-bloque 3.1: De las condiciones de los lugares de trabajo

3.1.1	El empleador verifica el diseño y características estructurales (superficie, suelo, techo, paredes, puertas, entre otros) de los lugares de trabajo. (Arto.73 hasta 113 Ley 618)	Si	Las estructuras garantizan las características que establece la ley.	
	El diseño y característica constructiva de los lugares de trabajo facilita el control de las situaciones de emergencia de incendio. (Arto.74, 93 al 95 Ley 618)	Si	Adecuada para cualquier emergencia.	
	El diseño y características de las instalaciones de los lugares de trabajo reúne los requisitos de: a) Las instalaciones de servicio o de protección anexas a los lugares de trabajo sean utilizadas sin peligro para la salud y la seguridad de los trabajadores. (Arto 75 literal a) Ley 618)	Si	Las áreas están libres de todo peligro que exponga la salud y seguridad de los trabajadores.	

	b) Las instalaciones y dispositivos reúnen los requisitos de dar, protección efectiva frente a los riesgos expuestos. (Arto.75 literal n) Ley 618)	Si	Brindan la protección frente a cualquier riesgo.
3.1.2	Las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo están libres de obstáculos, de forma que permita su evacuación. Arto.79 Ley 618	Si	Se cuenta con un espacio amplio en todas las zonas de paso.
3.1.3	Los lugares de trabajo, incluidos los locales de servicio y sus respectivos equipos e instalaciones, se les han dado mantenimiento y limpieza periódica. (Arto.80 Ley 618)	Si	Se realiza la limpieza al inicio, mediante y al finalizar la jornada laboral y mantenimientos necesarios.
	Las operaciones de limpieza no representan fuentes de riesgos para los trabajadores que los efectúan o para terceros, estas se realizan en los momentos, en la forma adecuada y con los medios adecuados. (Arto.81 Ley 618)	Si	Se cuenta con todos los medios necesarios para la ejecución de limpieza y no se presentan fuentes de riesgo.
	Los cimientos, pisos y demás elementos de los edificios, ofrecen resistencia segura. (Fisuras, fracturas, entre otros) (Arto 83. Ley 618	Si	Están en buenas condiciones.

3.1.4	Los locales de trabajo reúnen los espacios mínimos: a. Tres metros de altura desde el piso al techo. B. Dos metros cuadrados de superficie por cada trabajador. C. Diez metros cúbicos por cada trabajador (Arto 85. Ley 618)	Si	La altura supera los tres metros, en algunas áreas dos metros cuadrados por trabajador.
	En los establecimientos comerciales, de servicios y locales destinados a oficinas y despachos, la altura es de 2.5 mts y diez metros cúbicos por cada trabajador, siempre que se remueva las masas de aire. (Arto.86 Ley 618)	Si	Se cumple a cabalidad.
3.1.5	El piso constituye un conjunto homogéneo, llano y liso sin soluciones de continuidad; de material consistente, no resbaladizo o susceptible de serlo con el uso de fácil limpieza al mismo nivel y de no ser así se salvarán las diferencias de alturas por rampas de pendiente no superior al ángulo de 10 por 100 (Arto. 87 ley 618)	Si	El piso constituye un conjunto homogéneo que permite una limpieza fácil, no resbaladizo.
	Las paredes son lisas y pintadas en tonos claros y susceptibles de ser lavadas o blanqueadas. (Arto.88 Ley 618)	Si	Las paredes son lisas y pintadas en tono claro.

	Los techos reúnen las condiciones suficientes para resguardar a los trabajadores de las inclemencias del tiempo. (Arto.89 Ley 618)	Si	Ofrece una buena resistencia y es seguro para los trabajadores.
3.1.6	Los corredores, galerías y pasillos tienen una anchura adecuada al número de personas que hayan de circular por ellos y a las necesidades propias del trabajo. Sus dimensiones mínimas serán las siguientes: a. 1.20 metros de anchura para los pasillos principales. b. Un metro de anchura para los pasillos secundarios. (Arto 90 Ley 618)	Si	Supera los 1.20 metros de ancho, los pasillos principales y secundarios.
3.1.7	La separación entre máquinas u otros aparatos no debe ser menor a 0.80 metros, del punto más saliente del recorrido de los órganos móviles de cada máquina. (Arto.91 Ley 618)	Si	Cuentas con el espacio necesario para la ejecución de las labores.
	Cuando los aparatos con órganos móviles, invadan en su desplazamiento una zona de espacio libre de la circulación del personal, este espacio está señalizado con franjas pintadas en el piso, y delimitado el lugar por donde debe transitarse. (Arto.92 Ley 618)	No	No está delimitado.

3.1.8	Las salidas y las puertas exteriores de los centros de trabajo, cuyo acceso es visible y está debidamente señalizado, son suficientes en número y anchura para que todos los trabajadores puedan abandonarlos con rapidez y seguridad. (Arto.93 Ley 618)	Si	Tienen las medidas necesarias para el tránsito del personal.
	Las puertas transparentes tienen una señalización a la altura de la vista y están protegidas contra la rotura o son de material de seguridad, cuando puedan suponer un peligro para los trabajadores. (Arto.39 Ley 618)	No	No existen puertas transparentes.
	Las puertas de comunicación en el interior de los centros de trabajo reúnen las condiciones mínimas: si estas se cierran solas, tienen las partes transparentes que permitan la visibilidad de la zona a la que se accede. (Arto.94 Ley 618)	No	Las puertas no tienen visibilidad a la zona de acceso.
	Las puertas de acceso a los puestos de trabajo a su planta se mantienen libres de obstáculos, aunque estén cerradas. (Arto.95 Ley 618)	Si	No se encuentran obstáculos cerca de ellas.

	Los locales destinados a dormitorios del personal reúnen las condiciones mínimas higiene y seguridad del trabajo. (Arto.96 Ley 618)	Si	Cuentan con las medidas de seguridad adecuadas.
3.1.9	Las instalaciones del comedor están ubicadas en lugares próximos a los de trabajos, y separadas de otros locales y de focos insalubres o molestos. (Arto97. Ley 618)	Si	Es una zona al aire libre, separada de los demás locales.
	Los comedores tienen mesas y asientos en correspondencia al número de trabajadores. (Arto.99 Ley 618)	Si	Se tiene para el número de trabajadores y tienen extras.
	Se disponen de agua potable para la limpieza de utensilios y vajilla. Independiente de estos fregaderos y no estén inodoros y lavamanos próximos a estos locales. (Arto.100 Ley 618)	Si	Cuentan con agua potable las 24 hrs.
3.1.10	Los locales destinados a cocinas se están cumpliendo con los requisitos siguientes: a. Se realiza la captación de humos, vapores y olores desagradables, mediante campana- ventilación. Los alimentos se conservan en el lugar y a la temperatura	Si	Se cuenta con ventilación, los alimentos se conservan en un ambiente con temperatura adecuada y en refrigeración.

	adecuada, y en refrigeración si fuere necesario. (Arto.101 Ley 618)		
3.1.11	El centro de trabajo tiene abastecimiento suficiente de agua potable en proporción al número de trabajadores, fácilmente accesible a todos ellos y distribuido en lugares próximos a los puestos de trabajo. (Arto.102 Ley 618)	Si	Se cuenta con el agua necesaria para los trabajadores y las áreas del local.
	La empresa supervisa de no trasegar agua para beber por medio de barriles, cubos u otros recipientes abiertos o cubiertos provisionalmente. (Arto 103 Ley 618)	Si	Se mantiene un control.
	Se indica mediante carteles si el agua es o no potable. (Arto. 104 ley 618)	No	No hay carteles que indiquen.
3.1.12	Están provistos de asientos y de armarios individuales, con llave para guardar sus objetos personales. (Arto.107 Ley 618)	Si	Cuentan con su propio espacio para guardar sus pertenencias.
	Existen lavamanos con su respectiva dotación de jabón. (Arto. 108 ley 618)	Si	Se brinda jabón para la higiene personal.
CÓDIGO	INFRACCIÓN GENÉRICA DISPOSICIÓN LEGAL (ARTÍCULOS Y NUMERALES)	SI/NO/N.A.	OBSERVACIONES

3.1.13	El centro de trabajo cuenta con servicios sanitarios en óptimas condiciones de limpieza. (Arto.109 Ley 618)	Si	Se conserva un ambiente limpio y agradable.	
	Se cumple con lo mínimo de un inodoro por cada 25 hombres y otro por cada 15 mujeres y en lo sucesivo un inodoro por cada 10 personas. (Arto 110. Ley 618)	Si	Se cumple con lo estipulado.	
	Los inodoros y urinarios se encuentran instalados en debidas condiciones de desinfección, desodorización y supresión de emanaciones. (Arto. 111 ley 618)	Si	Se cuenta con personal para la limpieza y desinfección.	

Sub-bloque 3.2: De los equipos de protección personal

3.2.1	Los equipos de protección personal se utilizan en forma obligatoria y permanente, cuando existe riesgo. (Arto 133 Ley 618)	Si	Siempre hacen uso de sus equipos de protección.	
	El empleador está supervisando sistemáticamente el uso de los equipos de protección personal. (Arto.134 Ley 618)	Si	Se mantiene la supervisión.	
3.2.2	La ropa utilizada en el trabajo, ya sea de origen natural o sintético, es adecuada para proteger a los trabajadores de los agentes	Si	Si, además de los equipos de protección que le brinda el hotel.	

	físicos, químicos y biológicos, o suciedad. (Arto.136 Ley 618)		
	Los equipos de protección personal asignados son de uso exclusivo del trabajador. (Arto 135 inciso c ley 618)	Si	Son de uso exclusivo, desde guantes, mascarilla, botas, etc.
	La ropa de trabajo es acorde con las necesidades y condiciones del puesto de trabajo. (Arto.137 Ley 618)	Si	Se cumple con lo estipulado.
3.2.3	Los equipos de protección personal son suministrados por el empleador de manera gratuita a los trabajadores, son adecuados y brindan una protección eficiente. (Arto.138 Ley 618)	Si	Son entregados de forma gratuita y brindan la seguridad necesaria.

Sub-Bloque 3.3: De la señalización

3.3.1	El empleador está adoptando correctamente la señalización como técnica complementaria de seguridad, en los lugares de trabajo. (Arto.140 ley 618)	Si	Vías de evacuación, equipos de extinción de incendios, ruta de evacuación.
	El empleador ha colocado las señalizaciones de forma que todos los trabajadores la observen y sean capaces de interpretarlas. (Arto 141 Ley 618)	Si	Se localizan en zonas visibles para el personal.

	La señalización que se usa en la empresa es de acuerdo al área a cubrir, tipo de riesgo y el número de trabajadores expuestos. (Arto.142 Ley 618)	Si	Aunque no se detalla el número de trabajadores expuestos.	
	Los trabajadores están recibiendo capacitación, orientación e información adecuada sobre el significado de la señalización de higiene y seguridad. (Arto. 143 ley 618)	Si	Se brindan orientaciones frecuentes.	
3.3.2	La técnica de señalización de higiene y seguridad se realiza cumpliendo con los requisitos y especificaciones técnicas sobre los colores, formas, símbolos, señalizaciones peligrosas, señalizaciones especiales, señales luminosas, acústicas, comunicaciones verbales y señales gestuales. (Arto. 144 ley 618 y normativa de señalización)	Si	Se cumple con los colores, formas y símbolos.	
	La señalización de riesgos de choques contra obstáculos, de caídas de objetos o personas es mediante franjas alternas amarillas y negras o rojas y blancas. (Arto.145 Ley 618)	No.	No cuentan con señalización de choque de obstáculos.	

3.3.3	Las vías de circulación de vehículos en el centro de trabajo están debidamente identificadas para la protección de los trabajadores. (Arto.146 Ley 618)	Si	El área se encuentra aparte.	
3.3.4	Toda sustancia líquida o solida que sea manipulada en la empresa reúne los requisitos de llevar adherido su embalaje, etiqueta o rótulo en idioma español, o bien en idioma local si es necesario, (Arto.147 Ley 618)	Si	Todo está debidamente señalado.	
	Todo recipiente que contenga fluidos a presión (tuberías, ductos, entre otros) cumple en llevar grabada su identificación en lugar visible, su símbolo químico, su nombre comercial y su color correspondiente. (Arto.148 Ley 618)	Si	Se encuentra señalado respectivamente.	

Sub-Bloque 3.4: De los equipos e instalaciones eléctricas

3.4.1	El empleador está garantizando el suministro de herramientas y equipos de trabajo necesarios para realizar tareas en equipos o circuitos eléctricos (detectores de ausencia de tensión, pértigas de fibra de	No	Para tales labores hacen contratos con personas externas.	
-------	--	----	---	--

	vidrio, alfombras y plataformas aislantes, entre otros). (Arto.152 Ley 618)		
3.4.4	Los interruptores, fusibles, breaker y corta circuitos están cubiertos y se toman las medidas de seguridad. (Arto 160 Ley 618)	Si	Se cumple con el reglamento.
	El empleador prohíbe el uso de interruptores de palanca o de cuchillas que no estén con las medidas de seguridad requeridas. (Arto.161 Ley 6189)	Si	Hay una persona encargada de verificar que se cumpla con lo que se establece.
	La tensión de alimentación en las herramientas eléctricas portátiles no excede de los 250 voltios con relación al polo tierra. (Arto 163 Ley 618)	Si	Se cumple con el reglamento.
3.4.5	En los trabajos en líneas eléctricas aéreas se conservan las distancias requeridas de seguridad. (Arto 165.Ley 618)	Si	Las distancias están estipuladas.
	El empleador ha adoptado en los lugares de trabajo donde este lloviendo o con tormenta eléctrica se suspenda la labor. (Arto.166 Ley 618)	Si	Se suspende toda labor que ponga en riesgo al trabajador en momentos de lluvia/tormenta.

Sub-Bloque 3.5: Prevención y protección contra incendios

3.5.1		Si	
-------	--	----	--

	El centro de trabajo cuenta con extintores de incendio del tipo adecuado a los materiales usado y a la clase de fuego. (Arto. 193 ley 618)		De CO2: fuego, clase A, B, C y eléctricos.
	Los extintores de incendio están en perfecto estado de conservación y funcionamiento y son revisados anualmente. (Arto. 194 ley 618)	Si	Se encuentran en perfecto estado y son revisados.
	Los extintores están visiblemente localizados en lugares de fácil acceso y a la disposición de uso inmediato en caso de incendio. (Arto 195 Ley 618)	Si	Se encuentran visibles y con fácil acceso.
3.5.2	Los locales en que se produzcan o empleen sustancias fácilmente combustibles que no estén expuestos a incendios súbitos o de rápida propagación, se construyen a conveniente distancia y estén aislados del resto de los puestos de trabajo. (Arto 181. Ley 618)	Si	Se encuentran en un área destinada para eso.
3.5.3	Los pisos de los pasillos y corredores de los locales con riesgo de incendio, son contruidos de material incombustible, y los	Si	Los pisos de los pasillos son de material incombustible.

	mantengan libre de obstáculos. (Arto. 185 ley 618)		
3.5.4	Las puertas de acceso al exterior están siempre libres de obstáculos y abren hacia fuera, sin necesidad de emplear llaves, barras o útiles semejantes. (Arto.186 Ley 618)	Si	No tiene obstáculos cerca y siempre se encuentran abiertas.
	Las ventanas que se utilicen como salidas de emergencia cumplen con los requisitos de carecer de rejas y abren hacia el exterior. (Arto.187 Ley 618)	N. A	No cuentan con ventanas de salidas de emergencia.
	Las escaleras están recubiertas con materiales ignífugos. (Arto 188 Ley 618)	N. A	
3.5.5	Las cabinas de los ascensores y montacargas son de material aislante al fuego. (Arto 189 Ley 618)	N. A	
3.5.6	En los sectores vulnerables a incendios está instalado un sistema de alarma que emita señales acústicas y lumínicas. (Arto. 196 ley 618)	No	No cuentan con un sistema de alarmas.
		si	

	En el centro de trabajo existe brigada contra incendio instruida y capacitada en el tema. (Arto 197 Ley 618)		Pero con conocimientos empíricos.	
--	--	--	-----------------------------------	--

Sub-Bloque 3.6: De la seguridad de los equipos de trabajo

3.7.1	Los equipos y dispositivos de trabajo empleados en los procesos productivos cumplen con los requisitos técnicos de instalación, operación, protección y mantenimiento de los mismos. (Arto 132 Ley 618)	Si	Se garantizan las condiciones mínimas.	
	El empleador solicito inspección previa para iniciar sus operaciones al ministerio de trabajo. (Arto.132 Ley 618)	Si	Si se solicitó la inspección.	

Sub-Bloque 3.7: De las escaleras de mano

3.8.1	Las escaleras de mano están en perfecto estado de conservación y las partes y accesorios deteriorados se repararán inmediatamente. (Arto 34 Normativa de construcción)	Si	Están en buen estado y se reparan los accesorios dañados.	
CÓDIGO	INFRACCIÓN GENÉRICA DISPOSICIÓN LEGAL (ARTÍCULOS Y NUMERALES)	SI/NO/N.A.	OBSERVACIONES	

BLOQUE 4: ERGONOMÍA INDUSTRIAL

4.1	El empleador establece por rótulos el peso de la carga de bultos según las características de cada trabajador. (Arto.216 Ley 618)	No	No se cuenta con señalización que lo indique.
4.2	La carga manual que excede los 25mts, se está haciendo por medios mecánicos. (Arto.217 Ley 618)	Si	Con el uso de carretillas.
4.3	Los bultos, sacos o fardos llevan rotulación en forma clara y legible de su peso exacto. (Arto218 Ley 618)	Si	Todo cuenta con su respectiva señalización.
4.4	El empleador brinda las condiciones para que la labor o tarea se realice cómodamente, de acuerdo a las particularidades de cada puesto. (Arto 292 Ley 618)	Si	Se brindan las condiciones necesarias.
4.5	El empleador ha adoptado las medidas necesarias en cuanto a ergonomía si el trabajo que se va a realizar es 100% sentado. (Arto 293 Ley 618)	Si	Se le brinda las condiciones mínimas para que puedan ejercer su trabajo.
4.6	Los asientos satisfacen las prescripciones ergonómicas establecidas en la presente ley. (Arto 294 Ley 618)	No	Los asientos no son ergonómicos ni reclinables.

4.7	El empleador ha adoptado las medidas previas cuando el trabajador vaya a realizar una labor repetitiva. (Arto.295 Ley 618)	Si	Se realizan pausas o cambio de personal para evitar la labor repetitiva.	
4.8	Al trabajador que permanece mucho tiempo de pie, se le dota de sillas, estableciendo pausas o tiempo para interrumpir los periodos largos de pie. (Arto.296 Ley 618)	Si	Cuentan con asientos para establecer las pausas.	

Fuente: MITRAB

11. ANÁLISIS DEL RESULTADO DEL CHECK LIST

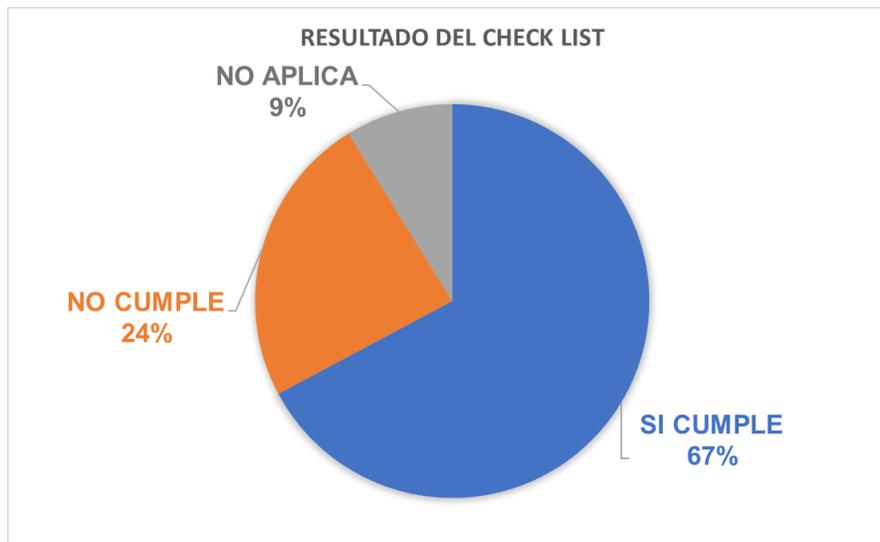
El análisis cuantitativo se ve reflejado en el gráfico y el análisis cualitativo en la explicación.

Tabla 21: Resultados del Check List

Resultado del CheckList	Si	No	N.A.	Total
BLOQUE1: ASPECTOS TÉCNICOS ORGANIZATIVOS	12	20	4	36
BLOQUE 2: CONDICIONES DE HIGIENE DEL TRABAJO	8	1	4	13
BLOQUE 3: CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL TRABAJO	58	7	3	68
BLOQUE 4: ERGONOMÍA INDUSTRIAL	6	2	0	8
TOTAL	84	30	11	125

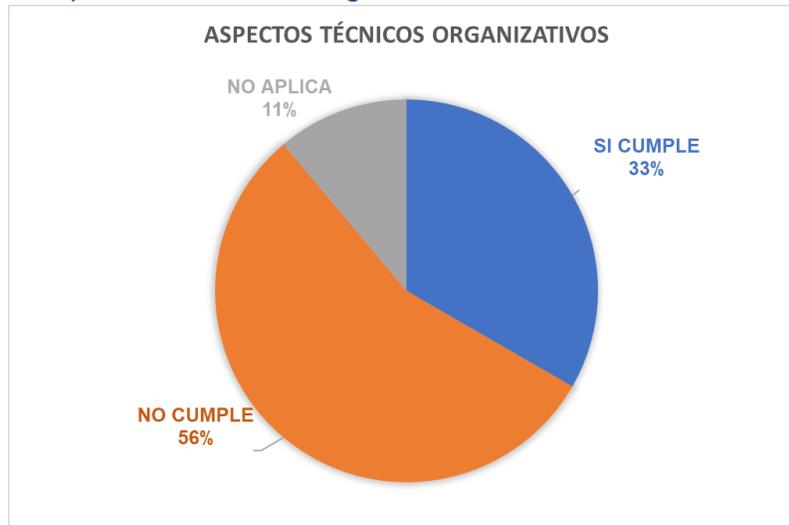
Fuente:elaboración propia.

Gráfico 2: Nivel de cumplimiento general de la Check List



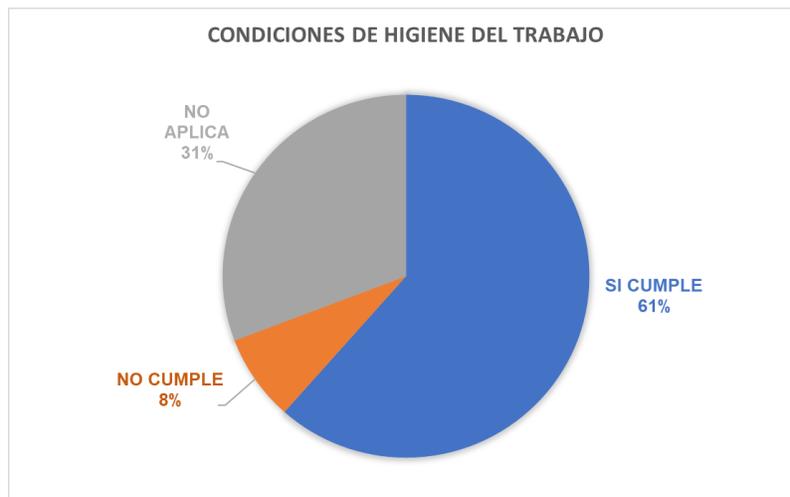
Los resultados obtenidos de nuestro Check List en el Hotel Coco´s se encuentran representados de forma general en el gráfico, demuestra que un 67% cumple las disposiciones de la ley general de higiene y seguridad del Ministerio del Trabajo (Ley 618) de las disposiciones reglamentarias aplicadas en la totalidad de las áreas. no cumple un 24% y no aplica un 9%.

Gráfico 3: Aspectos Técnicos Organizativos



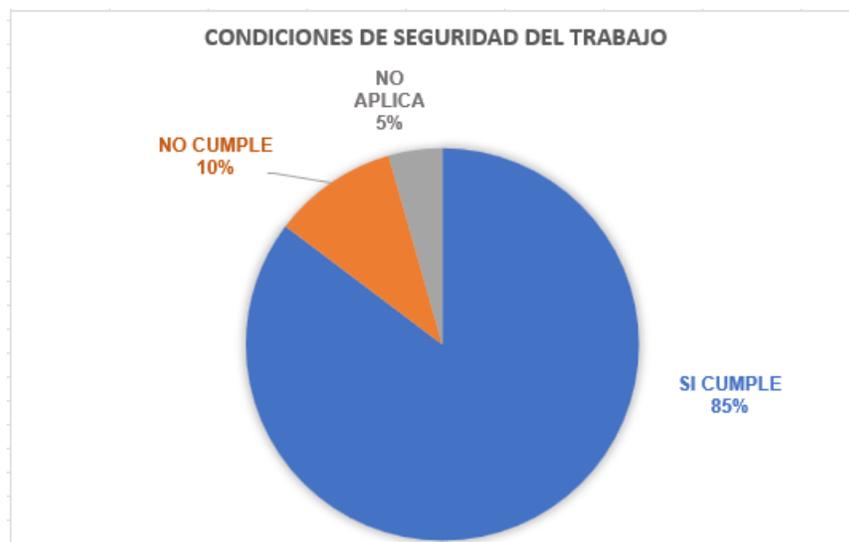
En este análisis se observó que el Hotel Coco's cumple en un 33% con las condiciones de lugares de trabajo, esto quiere decir que el hotel debe mejorar para que exista un mayor compromiso por el bienestar de los empleados para los colaboradores pueden realizar sus labores satisfactoriamente.

Gráfico 4: Condiciones de higiene de trabajo



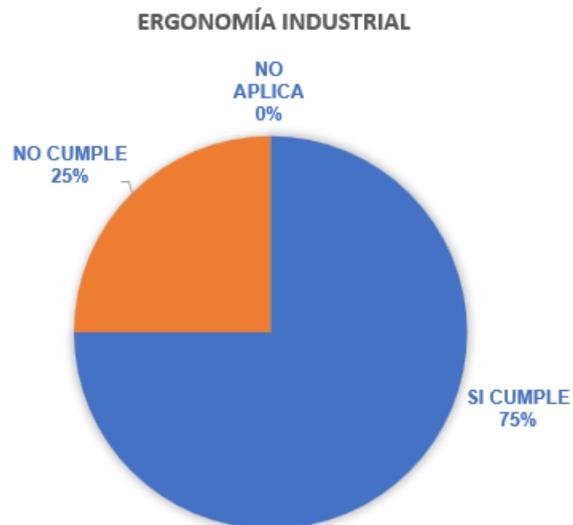
En la parte de las condiciones de higiene del trabajo, el hotel cumple un 61% las disposiciones reguladas por el MITRAB, No cumplen un 8% y no aplica un 31%.

Gráfico 5: Condiciones de seguridad del trabajo



El hotel cumple con las medidas de seguridad en un 85%, cuentan con casi todas las disposiciones requeridas por el MITRAB.

Gráfico 6: Ergonomía industrial.



En el ámbito ergonómico, el 75% de las disposiciones reguladas por el MITRAB se cumplen y únicamente un 25% no se cumple.

11.1. Resultados de la encuesta

Las áreas laborales presentes son: Administración, Finanzas, Cocina, Servicios generales y limpieza.

Administrador: Se encarga de administrar tanto el hotel como a los colaboradores dentro de cada área de trabajo; se encarga de las capacitaciones y contratación de cada uno de ellos.

Contador: Encargado de las finanzas del hotel. Este tiene acceso a información confidencial tanto del hotel, colaboradores y huéspedes.

Chef: es el que lleva control de toda el área de cocina y en la elaboración de los alimentos.

Recepción: Es el primero en atender a los visitantes. Registra la entrada y salida a los huéspedes.

Ayudante de chef: Es el que colabora en la preparación de los alimentos.

Meseros: Llevan los alimentos, bebidas, etc., a los huéspedes una vez que los platillos ordenados están listos.

Botones: Transportan el equipaje de los huéspedes a sus respectivas habitaciones una vez que se han registrado

Afanadoras: Mantienen el hotel en condiciones higiénicas y salubres

Guarda de seguridad: Vela por la seguridad del hotel, los colaboradores y los huéspedes.

Cabe recalcar que los colaboradores no están inscritos en el INSS.

En cada área se cuenta con el equipo específico para las características de cada persona, en la mayoría de puestos se utilizan equipos de protección personal para laborar de manera correcta, limpia y ordenada. El hotel cuenta con muebles en

buenas condiciones en la mayoría de las áreas de trabajo para uso de los colaboradores.

Hasta el momento no se ha registrado ningún accidente dentro del local, sino que lo que ocurre es que los huéspedes llegan a accidentarse fuera del hotel (ajenos al hotel). No se ha registrado ningún accidente en caídas de distinto/mismo nivel.

Dentro del hotel no existe ninguna fuente que genere ruido molesto o aturdidor, sin embargo, el hotel vecino suele poner música con altos decibeles que llega a molestar a los trabajadores y huéspedes de este hotel.

Temperaturas altas están presentes solamente en el área de cocina, ya que es donde están más cercanos a fuentes de calor como la cocina además de estar en contacto con utensilios que pueden encontrarse calientes, La temperatura ambiente es del agrado de los huéspedes, pero en lo que corresponde a las habitaciones los huéspedes solicitaban instalación de aires acondicionados, pero el hotel solo cuenta con ventiladores.

El hotel cuenta con un solo extintor; los empleados han recibido capacitación para actuar ante incendios, también cuentan con botiquín de primeros auxilios en caso de lesiones leves o menores.

El hotel no cuenta con ningún sistema de señalizaciones o alguna ruta se salida en casos de emergencia.

Una vez obtenidos los resultados de las encuestas se pudo adquirir un vistazo inicial de la situación actual de los colaboradores y del hotel.

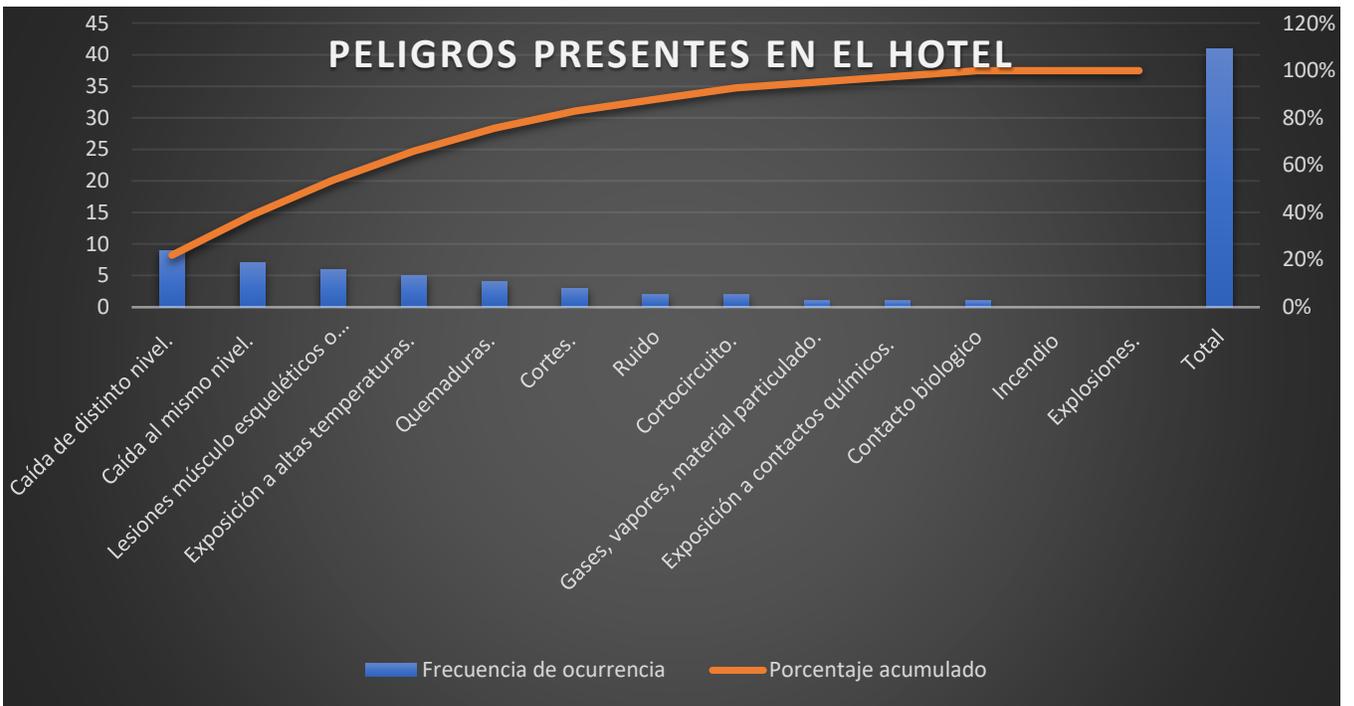
12. DIAGRAMA DE PARETO

Se utilizó el diagrama de Pareto, como apoyo para apreciar visualmente sobre que peligros están más presentes en el hotel, de esta manera podemos detectar fácilmente cuales son los aspectos más significativos en los cuales se deben dirigir los esfuerzos para mejorar y evitar el seguimiento de estos.

Tabla 22: Peligros y causas

Peligros	Causas	Frecuencia de ocurrencia	Porcentaje acumulado	
Caída de distinto nivel.	Al momento de realizar limpieza/escalones.	9	22%	9
Caída al mismo nivel.	Piso resbaladizo, obstáculos o sustancias.	7	39%	16
Lesiones músculo esqueléticos o ergonómicos	Cargas pesadas, posturas forzadas, esfuerzo físico.	6	54%	22
Exposición a altas temperaturas.	Al momento de hacer comidas en el área de cocina.	5	66%	27
Quemaduras.	Al manipular comida o líquidos.	4	76%	31
Cortes.	Por el uso de utensilios punzo cortantes.	3	83%	34
Ruido	Por el uso de herramientas o material de trabajo.	2	88%	36
Cortocircuito.	Cables en mal estado, sobre carga de elementos en un mismo enchufe.	2	93%	38
Gases, vapores, material particulado.	Almacenamiento inadecuado de productos y herramientas/manipulación inadecuada	1	95%	39
Exposición a contactos químicos.	Al manipular los productos de limpieza	1	98%	40
Contacto biológico	Al manipular alimentos o cambiar sábanas, toallas o limpiar baños.	1	100%	41
Incendio	Por chispa o mal mantenimiento de aparatos electrónicos	0	100%	41
Explosiones.	Mala manipulación de aparatos.	0	100%	41
Total		41		Frec. Acum.

Gráfico 7: Peligros presentes en el hotel.



Elaboración propia

12. MEDICIONES HIGIÉNICO - INDUSTRIALES

Los niveles de ruido, temperatura, e iluminación pueden tener un impacto significativo en el ambiente laboral ocasionando problemas que pueden ir desde problemas en la comunicación verbal lo que puede conllevar a errores en el trabajo, problemas auditivos, deshidratación y problemas del rendimiento cognitivo, enfermedades respiratorias problemas de visión; lo que afecta al bienestar y productividad de los trabajadores.

En iluminación, al tratarse de un hotel se debe contar con una correcta iluminación que permita realizar trabajos tanto de oficina como también distinguir cualquier tipo de obstáculo o sustancia que pueda provocar lesiones o caídas del mismo nivel en las zonas de circulación o áreas de uso general, por lo que según la normativa de higiene y seguridad su valor se extiende a 200 lux tomándose así que las exigencias visuales son de tipo moderado. La relación entre los valores mínimos y máximos de iluminación medida en lux nunca será inferior a 0.80 para asegurar la uniformidad de la iluminación. El hotel al contar la mayor parte del día con iluminación natural, estas mediciones se realizaron por la noche cuando la iluminación artificial es requerida. Para el ruido, la normativa de higiene y seguridad del trabajo describe que para una jornada de 8 horas el nivel permisible de ruido es de 85 db.

En ambiente térmico, en base a como está estructurada la jornada laboral 75% de trabajo y 25% de descanso, la temperatura máxima es de 31.4 °C, para el área de operaciones.

Los Instrumentos utilizados fueron los siguientes:

Luxómetro: Mediciones de luz (Lux)

Sonómetro: Ruido (dBA)

12.1. MEDICIONES DE LOS NIVELES DE ILUMINACIÓN

METODOLOGÍA APLICADA

El método usualmente utilizado para medir los niveles de iluminación se basa en la utilización de instrumentos sensibles a las longitudes de onda del espectro visible, que dan una respuesta dependiendo de la iluminación recibida.

El instrumento normalmente utilizado es el luxómetro, Es un instrumento de medición que permite medir simple y rápidamente la iluminancia real y no subjetiva de un ambiente. Contiene una célula fotoeléctrica que capta la luz y la convierte en impulsos eléctricos, los cuales son interpretados y representada en un display o aguja con la correspondiente escala de lux.

Se evaluará las localizaciones donde mayormente permanece el colaborador en su puesto de trabajo, debido a que el nivel de iluminación depende de la posición del trabajador en este, de igual forma, depende del tipo de iluminación sea tanto natural como artificial, así como de los posibles obstáculos que pueden generar sombras sobre ellos.

Se efectuarán **3** mediciones en cada punto del día; el tiempo mínimo de evaluación por medición puede ser de 3 minutos.

Diferencia de Iluminación = Lux Muestreado – Lux Recomendado Dónde:

Lux Muestreado (el nivel que presenta el luxómetro en el sitio de trabajo) Lux Recomendado (El Nivel exigido de Lux en sitio de trabajo).

12.1.1 Niveles de Iluminación Recomendados por Área de Trabajo

Tabla 23: Niveles de Iluminación Recomendados por Área de Trabajo

Fuente: (La Gaceta, 2007)

En cada localización de puestos de trabajo se medirán 3 puntos para analizar si cumple con el nivel de iluminación y con la uniformidad, al vincular el valor mínimo

Zona o parte del lugar de trabajo	Nivel mínimo de iluminación (lux)
Zonas donde se ejecutan tareas como:	
<ul style="list-style-type: none"> Bajas exigencias visuales 	100
<ul style="list-style-type: none"> Exigencias visuales moderadas 	200
<ul style="list-style-type: none"> Exigencias visuales altas 	500
<ul style="list-style-type: none"> Exigencias visuales muy altas 	1000
<ul style="list-style-type: none"> Áreas o locales de uso ocasional 	50
<ul style="list-style-type: none"> Áreas o locales de uso habitual 	100
<ul style="list-style-type: none"> Vías de circulación de uso ocasional 	25
<ul style="list-style-type: none"> Vías de circulación de uso habitual 	50

y el máximo medido, el cual debe ser mayor o igual a 0.8.

La relación de uniformidad está dada con la siguiente fórmula:

El promedio de la suma de los valores arrojados por el luxómetro y el nivel permitido de en Lux = Valor promedio menor/Valor promedio mayor ≥ 0.8

12.1.2. Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Administración

Tabla 24: Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Administración

Área	Nivel Permitido (LUX)	P1	P2	P3	Diferencia Lumínica			Relación de Uniformidad	Observación
					P1	P2	P3		
Administración	200	130.1	175	156	-69.9	-25	-44	0.76	No cumplen con el nivel de uniformidad
Contador General	200	150	175	180	-50	-25	-20	0.84	Si cumplen con el nivel de uniformidad

En la zona administrativa el 50% de los puestos cumple con este nivel de uniformidad. Mas no cumplen con el nivel de iluminación requerida (200 Lux).

12.1.3. Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Zona Operativa/servicios

Tabla 25: Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad, Zona Operativa/servicios

Área	Nivel Permitido (LUX)	P1	P2	P3	Diferencia Lumínica			Relación de Uniformidad	Observación
					P1	P2	P3		
Cocina	200	125.3	180	110	-74.7	-20	-90	0.61	No cumplen con el nivel de uniformidad
Recepción	200	150	160	196	-50	-40	-4	0.87	Si cumplen con el nivel de uniformidad
Bodega	200	123.9	177	152	-76.1	-13	-48	0.70	No cumplen con el nivel de uniformidad
Pasillos	200	180	159	164	-20	-41	-36	0.88	Si cumplen con el nivel de uniformidad
Área Recreativa	200	180	177	187	-20	-23	-13	0.90	Si cumplen con el nivel de uniformidad

Fuente: Elaboración Propia

En la zona operativa solamente el 40% de los puestos no cumple con este nivel de uniformidad. Mas ningún puesto cumple con el nivel requerido de iluminación.

12.2. MEDICIONES DE LOS NIVELES DE RUIDO

Tabla 26: Exposición a Niveles de Ruido Continuo e Intermitente

N.º de horas de exposición	Nivel de sonido en DB
8	85
6	90
4	92
3	97
2	100
1 ½	102
1	105
½	110
¼ o menos	115

Fuente: (La Gaceta, 2007)

12.2.1. NIVEL DE SONIDO AMBIENTAL / FONDO.

Estos niveles de ruido son variables y pueden ser irregulares y no deseables, tales sonidos no son controlables y se pueden producir de forma simultánea a la hora de realizar la medición.

La evaluación del ruido de fondo es de gran importancia, y se debe verificar que la única circunstancia "acústica" distinta entre las medidas sea el apagado de la fuente de ruido.

En una zona rural con poco tráfico, el sonido ambiental es menor en comparación de carácter industrial y zonas con mayor tráfico. De este modo se dio como nivel de 60 DBA de ruido durante el día, en donde se incluyen los sonidos provenientes de la cocina y del entorno del hostel; la cocina cuenta con un nivel de 80 DBA. Por la noche, los niveles de ruido se reducen quedando en un nivel ambiental de 40 DBA; lo que equivale conversaciones o acciones de niveles bajos.

Para las mediciones del ruido se tomaron en cuenta cuatro puntos que son donde más flujo de personas hay y donde se realizan actividades que más ruido generan. Estos puntos son Cocina, Recepción, Zona recreativa, y el pasillo de acceso a las habitaciones.

Tabla 27: Medición de sonido.

Área	Niveles de ruido (DBA)		
	Día	Noche	Observación
Cocina	80	50	Niveles más altos de ruido.
Recepción	60	40	Nivel de ruido con sonido ambiental.
Zona Recreativa	60	40	Nivel de ruido con sonido ambiental.
Pasillo	60	40	Nivel de ruido con sonido ambiental.

Fuente: elaboración propia

IV. Capítulo 4: Tablas, Cálculo de matrices y mapa de riesgo.

13. IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO Y ESTIMACIÓN DEL RIESGO POR PUESTO DE TRABAJO.

Tabla 28: Identificación de peligro, Administrador

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Área	Puesto de Trabajo
Administración	Administrador.
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
Caídas a distinto nivel	Escaleras de acceso al segundo nivel del hotel.
Riesgo de violencia o agresiones	Clientes insatisfechos, huéspedes conflictivos o personas externas.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura ambientales	El calor o humedad ambiental puede ser fatigante.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos o de mala calidad.
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Fatiga postural	Postura sedentaria, frente a escritorio o computadora.
Riesgo ocular	Uso prolongado de pantallas y equipos electrónicos.
Fatiga mental	-Estrés debido a las demandas y responsabilidades del puesto, como la gestión de personal, la atención al cliente y la resolución de problemas. -Síndrome de burnout debido a la carga de trabajo intensa y la presión constante

Fuente: elaboración propia

Tabla 29: Identificación de peligro, Contador

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Área	Puesto de Trabajo
Administración	Contador
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
Exposición a datos confidenciales	Falta de seguridad puede provocar problemas de privacidad y robos de identidad.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura ambientales	El calor o humedad ambiental puede ser fatigante.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos.
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Fatiga postural	Ergonomía inadecuada
Riesgo ocular	Fatiga visual por uso prolongado de pantallas y equipos electrónicos.
Fatiga mental	Estrés y carga de trabajo

Fuente: elaboración propia

Tabla 30: Identificación de peligro, chef.

IDENTIFICACION DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Area	Puesto de Trabajo
Cocina	Chef
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Cortes	Cuchillos y utensilios afilados.
Choque contra objetos inmóviles	Mesas y otros objetos que obstaculicen la libre circulación.
Quemaduras	Aceites, utensilios calientes como sartenes o cucharas de cocinar, fuego de la cocina.
Contacto térmico por calor	Hornos, freidoras, planchas de cocinas.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura extrema (calor)	Extenuante calor en el área de cocina debido al equipo utilizado en esa área.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos, (30-35 lux).
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ El puesto requiere estar de pie. ▶ Constante movimiento la mayor parte de la jornada.
Fatiga mental	Estrés

Fuente: elaboración propia

Tabla 31: Identificación de peligro, Recepcionista

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Area	Puesto de Trabajo
Recepción	Recepcionista
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura ambientales	El calor o humedad ambiental puede ser fatigante.
Exposición a agentes infecciosos	Riesgo de exposición a agentes infecciosos al recibir documentos o paquetes de personas externas.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos, (40-55 lux).
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Fatiga postural	El puesto requiere estar sentado, la mayor parte de la jornada.
Fatiga mental	Estrés o agotamiento debido a la interacción constante con clientes, especialmente en situaciones desafiantes.
Lesiones por movimientos repetitivos.	Utilización de equipos de oficina, como computadoras y teléfonos.
Fatiga visual	Por Pantalla de computadora y poca iluminación.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 32: Identificación de peligro, Ayudante de chef.

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Área	Puesto de Trabajo
Administración	Ayudante de chef
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
Choque contra objetos inmóviles	Mesas y otros objetos que obstaculicen la libre circulación.
Contacto térmico por calor	Aceites, superficies de cocción, utensilios calientes como sartenes o cucharas de cocinar.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a altas temperaturas y humo	-Altas temperaturas debido a equipos de cocción y fogones encendidos. -Exposición al humo y vapores perjudiciales para la salud respiratoria.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos.
Ruido	Sonidos de equipos de cocción, sartenes
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Lesiones musculo-esqueléticas	-El puesto requiere estar de pie. -Movimientos repetitivos. -Levantamiento de objetos pesados.
Riesgo ocular	Cansancio en la vista por iluminación deficiente.
Fatiga mental	Estrés por horarios irregulares y picos de trabajo en horas de mayor demanda.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 33: Identificación de peligro, Mesero

IDENTIFICACION DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Area	Puesto de Trabajo
Cocina	Meseros
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
Choque contra objetos inmóviles	Mesas y otros objetos que obstaculizan el libre acceso.
Quemaduras	Manipulación de platos y bebidas calientes.
Caídas a distinto nivel	Escaleras de acceso al segundo nivel del hotel.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura ambientales	El calor o humedad ambiental puede ser fatigante.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos, (30-35 lux).
IV. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Lesiones Musculoesqueléticas	-El puesto requiere estar de pie. -Movimientos repetitivos.
Fatiga mental	Estrés.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 34: Identificación de peligro, Botones

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Área	Puesto de Trabajo
Recepción	Botones
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
Caídas a distinto nivel	Escaleras de acceso al segundo nivel del hotel.
Choque contra objetos inmóviles	Abanicos. Escaleras. Equipaje.
<i>Lesiones por contacto</i>	Contacto con objetos puntiagudos o cortantes.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura ambientales	El calor o humedad ambiental puede ser fatigante.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos, (40-55 lux).
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Fatiga postural	El puesto requiere estar de pie, la mayor parte de la jornada.
Lesiones Musculo esqueléticas	Manejo de equipaje pesado.
Fatiga mental	Estrés.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 35: Identificación de peligro, Afanadora

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Área	Puesto de Trabajo
Limpieza	Afanadora
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
Caídas a distinto nivel	Escaleras de acceso al segundo nivel del hotel.
Choque contra objetos inmóviles	-Abanicos. -Escaleras. -Muebles
Irritación en la piel	-Químicos -Detergentes -Desinfectantes.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura ambientales	El calor o humedad ambiental puede ser fatigante.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos, (40-55 lux).
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Fatiga postural	El puesto requiere estar en posiciones incómodas.
Fatiga mental	Estrés.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 36: Identificación de peligro, Guardia de seguridad.

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS/FACTORES DE RIESGOS	
Área	Puesto de Trabajo
Seguridad	Guardia de seguridad.
I. Condiciones de Seguridad	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Caídas al mismo nivel	Piso mojado u objetos en el piso que obstaculizan el tránsito.
Caídas a distinto nivel	Escaleras de acceso al segundo nivel del hotel.
Lesiones	Manipulación incorrecta de equipos de seguridad. Robos o asaltos.
II. Condiciones de Higiene	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Exposición a temperatura ambientales	El calor o humedad ambiental puede ser fatigante.
Iluminación deficiente	Cantidad insuficiente de bombillos, (40-55 lux).
III. Trastorno músculo-esquelético Psicosocial	
Peligro identificado	Fuentes generadoras de peligro
Fatiga postural	El puesto requiere estar de pie, la mayor parte de la jornada.
Lesiones musculares o esqueléticas	-Lesiones musculares o esqueléticas debido a la necesidad de estar de pie o caminar durante largos períodos de tiempo. -Mala ergonomía en la posición de trabajo, como falta de apoyo para la espalda
Fatiga mental	Turnos prolongados, falta de descanso adecuado o exposición a situaciones estresantes.

Fuente: elaboración propia

14. ESTIMACIÓN DE RIESGOS POR PUESTO DE TRABAJO

Tabla 37: Probabilidad de riesgo, administrador

Administrador		Frecuencia de exposición es mayor a la media	Medidas de control implementadas no adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas practicas	Protección suministrada por los epp adecuados	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados riesgos	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallas en los componentes de los equipos mecánicos o de protección	Se lleva estadísticas de los accidentes laborales	Total de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	10	0	10	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
2	Choque contra objetos inmóviles	10	10	0	0	0	10	0	0	0	0	30	Media
3	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
4	Exposición a ruido	10	10	0	0	0	0	0	0	0	10	30	Media
5	Iluminación deficiente	0	10	10	0	0	10	0	0	0	0	30	Media
6	Fatiga postural	10	10	10	10	0	10	0	0	0	0	50	Media
7	Fatiga mental	10	10	0	0	0	10	0	0	0	0	30	Media

Fuente: Elaboración propia

Tabla 38: Probabilidad de riesgo, contador

Contador		Frecuencia de exposición es mayor a la media	Medidas de control implementadas no adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas prácticas	Protección suministrada por los epp adecuados	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados riesgos	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallas en los componentes de los equipos mecánicos o de protección	Se lleva estadísticas de los accidentes laborales	Total de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
2	Choque contra objetos inmóviles	0	10	0	0	0	10	0	0	0	10	30	Media
3	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
4	Exposición a ruido	10	10	0	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
5	Iluminación deficiente	0	10	10	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
6	Fatiga postural	10	10	10	0	0	10	0	0	0	10	50	Media
7	Fatiga mental	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	20	Baja

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 39: Probabilidad de riesgo, chef

Chef		Frecuencia de exposición es mayor a la media	Medidas de control implementadas no adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas practicas	Protección suministrada por los epp adecuados	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados riesgos	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallas en los componentes de los equipos mecánicos o de protección	Se lleva estadísticas de los accidentes laborales	Total, de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	10	10	0	0	0	0	0	0	0	10	30	Media
2	Choque contra objetos inmóviles	10	0	10	0	0	0	0	0	0	0	20	Baja
3	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	10	0	10	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
4	Exposición a ruido	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	20	Baja
5	Iluminación deficiente	10	0	10	0	0	10	0	0	0	0	30	Baja
6	Fatiga postural	10	10	10	10	10	0	0	0	0	10	60	Media
7	Fatiga mental	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	20	Baja

Fuente: Elaboración propia

Tabla 40: Probabilidad de riesgo, Recepcionista

Recepcionista		Frecuencia de exposición es	Medidas de control	Se cumplen los requisitos legales y	Trabajadores sensibles a	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los	Fallos en los componentes de los	Se lleva estadísticas	Total, de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado											
1	Caída al mismo nivel	10	10	0	0	0	10	0	10	40	Media
2	Exposición a agentes infecciosos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Baja
5	Exposición a temperaturas ambientales	10	10	0	10	0	0	0	10	40	Media
7	Iluminación deficiente	0	10	10	10	0	0	0	10	40	Media
	Lesiones por movimientos repetitivos	10	10	10	0	0	0	0	10	40	Media
8	Fatiga postural	10	10	10	10	0	10	0	10	60	Media
9	Fatiga mental	10	10	10	10	0	10	0	10	60	Media
	Fatiga Visual	10	10	10	0	0	0	0	10	60	Media

Fuente: Elaboración propia

Tabla 41: Probabilidad de riesgo, ayudante de chef

Ayudante de chef		Frecuencia de exposición es mayor a la media	Medidas de control implementadas no adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas practicas	Protección suministrada por los epp	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados riesgos	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallas en los componentes de los equipos mecánicos o de producción	Se lleva estadísticas de los accidentes laborales	Total de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	10	10	0	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
2	Choque contra objetos inmóviles	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	20	Baja
3	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	10	10	0	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
4	Exposición a ruido	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
5	Iluminación deficiente	10	10	10	0	0	10	0	0	0	0	40	Media
6	Fatiga postural	10	10	10	10	0	10	0	0	0	10	60	Media
7	Fatiga mental	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	20	Baja

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 42: Probabilidad de riesgo, Mesero

Mesero		Frecuencia de exposición es mayor a la media	Medidas de control implementadas no adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas practicas	Protección suministrada por los epp adecuados	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados riesgos	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallas en los componentes de los equipos mecánicos o de protección	Se lleva estadísticas de los accidentes laborales	Total, de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	10	10	0	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
2	Choque contra objetos inmóviles	10	0	0	0	0	10	0	0	0	10	30	Media
3	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	10	10	0	0	0	0	0	0	0	10	30	Baja
4	Exposición a ruido	10	10	0	0	0	10	0	0	0	0	30	Media
5	Iluminación deficiente	0	10	10	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
6	Fatiga postural	10	10	10	10	0	10	0	0	0	10	60	Media
7	Fatiga mental	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	20	Baja

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 43: Probabilidad de riesgo, Botones

Botones		Frecuencia de exposición es mayor a la media	Medidas de control implementadas son adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas prácticas	Protección suministrada por los epp	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallos en los componentes de los equipos mecánicos o de protección	Se lleva estadísticas de accidentes	Total, de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	10	10	0	0	0	0	0	10	0	10	40	Baja
2	Caídas a distinto nivel	10	0	0	10	0	10	0	0	0	10	40	Media
3	Choque contra objetos inmóviles	10	0	0	10	10	0	0	10	0	10	40	Media
4	Lesiones por contacto	10	10	0	0	0	10	10	0	0	10	50	Media
5	Exposición a temperaturas ambientales	10	0	0	0	0	10	0	0	0	10	30	Media
6	Iluminación deficiente	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
7	Fatiga postural	10	10	10	0	0	10	0	0	0	10	50	Media
8	Lesiones Musculo esqueléticas	10	10	10	10	0	0	10	0	0	10	60	Media
9	Fatiga mental	10	10	0	0	0	0	0	0	0	10	30	Media

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 44: Probabilidad de riesgo, limpieza

Afanadora		Frecuencia de exposición es mayor a la media	Medidas de control implementadas no adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas practicas	Protección suministrada por los epp adecuados	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados riesgos	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallas en los componentes de los equipos mecánicos o de	Se lleva estadísticas de los accidentes laborales	Total, de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	10	10	0	0	0	10	0	0	0	10	40	Media
2	Choque contra objetos inmóviles	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	20	Baja
3	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
4	Exposición a ruido	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	20	Baja
5	Iluminación deficiente	0	10	10	0	0	0	0	0	0	10	30	Media
6	Fatiga postural	10	10	10	10	0	0	0	0	0	10	50	Media
7	Fatiga mental	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	20	Baja

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 45: Probabilidad de riesgo, Guardia de seguridad

Guardia de seguridad		Frecuencia de exposición es mayor a la media jornada	Medidas de control implementadas son adecuadas	Se cumplen los requisitos legales y recomendaciones de buenas prácticas	Protección suministrada por los epp	Tiempo de mantenimiento de los epp adecuados	Trabajadores sensibles a determinados riesgos	Condiciones inseguras de trabajo	Actos inseguros de los colaboradores (errores no intencionados)	Fallos en los componentes de los equipos mecánicos o de protección	Se lleva estadísticas de accidentes laborales	Total, de probabilidad	Nivel de probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída al mismo nivel	10	10	0	0	0	0	0	0	0	10	30	Media
2	Caídas a distinto nivel	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
3	Lesiones	10	0	0	10	10	0	0	0	0	10	40	Media
4	Exposición a temperaturas ambientales	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	20	Baja
5	Iluminación deficiente	0	10	0	10	10	10	0	0	0	10	50	Media
6	Fatiga postural	10	10	10	0	0	10	0	0	0	10	50	Media
7	Lesiones Musculo esqueléticas	10	0	10	0	0	0	0	0	0	10	30	Media
8	Fatiga mental	10	10	0	0	0	0	0	0	0	10	30	Media

Fuente: Elaboración propia

15. EVALUACIÓN DE RIESGOS POR PUESTOS DE TRABAJO.

Tabla 46: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Administrador

Evaluación de riesgo																			
Localización:		Administración		Evolución										Medidas preventivas ante peligro	Procedimiento de trabajo para este peligro	Información y formación sobre este peligro	Riesgo controlado		
Puesto de trabajo evaluado:		Administrador		Inicial:					Seguimiento:										
Trabajadores expuestos:		1		Inicio de evaluación:															
Mujeres: 1		Hombres:		Ultima Evaluación:															
N°	Peligro identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgo									Si	No
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN						
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, torceduras, raspones, fractura.		X			X				X				NO	NO	NO		X
2	Choque contra objetos inmóviles	Cortes, desgarros, torceduras, contusiones, hematomas, heridas.		X			X				X				SI	NO	NO		X
3	Cortes o magulladuras	Heridas, infecciones, hematomas	X			X					X				SI	NO	NO		X
4	Contacto térmico por calor	Quemaduras	X			X					X				NO	NO	NO		X
5	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Deshidratación, fatiga, golpes de calor	X			X					X				SI	NO	NO		X
6	Exposición a ruido	Perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		X			X				X				SI	SI	NO		X
7	Iluminación deficiente	Perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza	X				X				X				SI	SI	NO		X
8	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		X			X				X				SI	SI	SI	X	
9	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc, caída de cabello, pérdida de memoria		X			X				X				SI	SI	NO		X

Tabla 47: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Contador

Evaluación de riesgo																					
Localización:		Administración		Evolución										Medidas preventivas	Procedimiento de trabajo para este	Información y formación sobre	Riesgo controlado				
Puesto de trabajo evaluado:		Contador		Inicial:		x		Seguimiento:													
Trabajadores expuestos:		1		Inicio de evaluación:																	
Mujeres:		Hombres: 1		Ultima Evaluación:....																	
N°	Peligro identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgo								Si	No			
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN								
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, torceduras, raspones, fractura.	X				X							X			SI	NO	NO		X
2	Choque contra objetos inmóviles	Cortes, desgarros, torceduras, contusiones, hematomas, heridas.	X				X						X				SI	NO	NO		X
3	Cortes o magulladuras	Heridas, infecciones, hematomas	X				X						X				SI	SI	NO		X
4	Contacto térmico por calor	Quemaduras	X				X						X				SI	NO	NO		X
5	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Deshidratación, fatiga, golpes de calor	X				X						X				SI	NO	NO		X
6	Exposición a ruido	Perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		X				X					X				SI	SI	SI	X	
7	Iluminación deficiente	Perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza	X					X					X				SI	NO	SI		X
8	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		X					X				X				SI	SI	SI	X	
9	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc, caída de cabello, pérdida de memoria		X					X				X				SI	SI	NO		X

Tabla 48: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Chef

Evaluación de riesgo																					
Localización:		Cocina		Evolución												Medidas preventivas ante peligro	Procedimiento de trabajo para este peligro	Información y formación sobre este peligro	Riesgo controlado		
Puesto de trabajo evaluado:		Chef		Inicial:			x			Seguimiento:											
Trabajadores expuestos:		2		Inicio de evaluación:																	
Mujeres: 2		Hombres:		Ultima Evaluación:																	
N°	Peligro identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgo						Si	No					
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN								
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, torceduras, raspones, fractura.		X				X						X			SI	SI	NO		X
2	Choque contra objetos inmóviles	Cortes, desgarros, torceduras, contusiones, hematomas, heridas.		X				X					X				SI	NO	NO		X
3	Cortes o magulladuras	Heridas, infecciones, hematomas			X		X							X			SI	SI	SI	X	
4	Contacto térmico por calor	Quemaduras			X		X							X			SI	SI	SI	X	
5	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Deshidratación, fatiga, golpes de calor		X			X							X			SI	SI	NO		X
6	Exposición a ruido	Perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		X			X						X				NO	NO	NO		X
7	Iluminación deficiente	Perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza	X				X							X			SI	SI	NO		X
8	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		X			X							X			NO	NO	NO		X
9	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc, caída de cabello, pérdida de memoria		X			X							X			NO	NO	NO		X

Tabla 49: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Recepcionista.

EVALUACION DE RIESGOS																					
Localización: Recepción										Evaluación											
Puesto de trabajo Evaluados: Recepcionista										Inicial	X	Seguimiento					Medidas preventivas ante peligro	Procedimiento de trabajo, para	Información / Formación sobre	Riesgo controlado	
Trabajadores expuestos: 1										Inicio de evaluación:											
Mujeres: 1 Hombres: 0										Última evaluación:											
N.º	Peligro Identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de Riesgo					Sí	No						
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN								
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, heridas, torceduras, raspones, fracturas.,	X				X				X				Si	Si	Si	X			
5	Exposición a temperatura ambientales	Deshidratación, fatiga, golpes de calor.		X		X					X				Si	Si	Si	X			
6	Exposición aruido	Pérdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza.	X			X				X					No	Si	No		X		
7	Iluminación deficiente	Pérdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor decabeza.		X		X					X				Si	Si	Si	X			
8	Exposición a agentes infecciosos	Enfermedades, infecciones	X			X				X					No	No	Si		X		
9	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies.		X			X				X				No	Si	Si		X		
10	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida dememoria.	X			X				X					No	No	No		X		
11	Lesión por movimientos repetitivos	Síndrome del túnel carpiano, Tendinitis, Epicondilitis lateral, Bursitis		X			X				X				No	No	No		X		
12	Fatiga visual	Visión borrosa, ojos pesados, ardor.		X			X				X				No	No	No		X		

Tabla 50: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Ayudante de Chef.

Evaluación de riesgo																			
Localización:		Cocina		Evolución										Medidas preventivas ante peligro	Procedimiento de trabajo para este peligro	Información y formación sobre este peligro	Riesgo controlado		
Puesto de trabajo evaluado:		Ayudante de chef		Inicial:		x		Seguimiento:											
Trabajadores expuestos:		2		Inicio de evaluación:															
Mujeres: 2		Hombres:		Ultima Evaluación:															
N°	Peligro identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgo						Si	No			
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN						
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, torceduras, raspones, fractura.		X			X					X			SI	SI	NO		X
2	Choque contra objetos inmóviles	Cortes, desgarros, torceduras, contusiones, hematomas, heridas.		X			X				X				SI	SI	NO		X
3	Cortes o magulladuras	Heridas, infecciones, hematomas			X		X					X			SI	SI	SI	X	
4	Contacto térmico por calor	Quemaduras		X			X					X			SI	NO	NO		X
5	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Deshidratación, fatiga, golpes de calor		X			X					X			SI	SI	NO		X
6	Exposición a ruido	Perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza	X				X				X				SI	NO	NO		X
7	Iluminación deficiente	Perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza	X				X					X			SI	NO	NO		X
8	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		X			X					X			SI	SI	NO		X
9	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc, caída de cabello, pérdida de memoria		X			X					X			NO	NO	NO		X

Tabla 51: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Mesero

Evaluación de riesgo																				
Localización:		Cocina		Evolución										Medidas preventivas ante peligro	Procedimiento de trabajo para este peligro	Información y formación sobre este peligro	Riesgo controlado			
Puesto de trabajo evaluado:		Mesero		Inicial:			x	Seguimiento:												
Trabajadores expuestos:		3		Inicio de evaluación:																
Mujeres: 1		Hombres: 2		Ultima Evaluación:																
N°	Peligro identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgo								Riesgo controlado			
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN				Si	No		
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, torceduras, raspones, fractura.		X			X						X			SI	SI	SI	X	
2	Choque contra objetos inmóviles	Cortes, desgarros, torceduras, contusiones, hematomas, heridas.		X			X						X			SI	SI	NO		X
3	Cortes o magulladuras	Heridas, infecciones, hematomas		X			X					X				SI	SI	SI	X	
4	Contacto térmico por calor	Quemaduras	X				X					X				SI	SI	NO		X
5	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Deshidratación, fatiga, golpes de calor	X				X					X				SI	NO	NO		X
6	Exposición a ruido	Perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza	X				X					X				SI	NO	NO		X
7	Iluminación deficiente	Perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza	X				X					X				SI	SI	NO		X
8	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		X			X					X				SI	SI	NO		X
9	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc, caída de cabello, pérdida de memoria		X			X					X				NO	NO	NO		X

Tabla 52: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Botones.

Tabla 53: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Limpieza

Evaluación de riesgo																			
Evaluación De Riesgos																			
Localización: Recepción				Evaluación									Medidas Preventivas Ante Peligro	Procedimiento De Trabajo, Para Esta Información / Formación	Riesgo Controlado				
Puesto De Trabajo Evaluados: Botones				Inicial			X			Seguimiento									
Trabajadores Expuestos: 1				Inicio De Evaluación:															
Mujeres: 0 Hombres: 1				Última Evaluación:															
N.º	Peligro Identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación De Riesgo					Sí	No				
			B	M	A	Ld	D	Ed	T	TI	M	IM	IN						
1	Caídas Al Mismo Nivel	Golpes, Hematomas, Heridas, Torceduras, Raspones, Fracturas.,		X			X				X				Si	Si	No		X
2	Caídas A Distinto Nivel	Golpes, Hematomas, Heridas, Torceduras, Raspones, Fracturas, Muerte.		X			X				X				Si	No	No		X
3	Choques Contra Objetos Inmóviles	Hematomas, Heridas, Infecciones		X		X				X					No	No	Si		X
4	Lesiones Por Contacto	Cortaduras, Heridas, Infecciones		X			X				X				Si	No	Si		X
5	Exposición A Temperatura Ambientales	Deshidratación, Fatiga, Golpes De Calor.		X		X					X				Si	Si	Si	X	
7	Iluminación Deficiente	Pérdida De La Agudeza Visual, Fatiga Visual, Dolor De Cabeza.	X			X						X			Si	Si	Si	X	
9	Fatiga Postural	Dolor Muscular, Fatiga, Juanetes, Varices, Hinchazón En Los Pies, Hormigueo En Los Pies.		X			X					X			No	Si	Si		X
10	Fatiga Mental	Trastornos Gástricos, Musculares, Pérdida De Memoria.		X		X					X				No	No	No		X
11	Lesión Por Movimientos Repetitivos	Síndrome Del Túnel Carpiano, Tendinitis, Epicondilitis Lateral, Bursitis		X			X					X			No	No	No		X

Localización:		Local	Evolución										Medidas preventivas ante	Procedimiento de trabajo para este	Información y formación sobre	Riesgo controlado				
Puesto de trabajo evaluado:		Limpieza	Inicial:	x	Seguimiento:															
Trabajadores expuestos:		2	Inicio de evaluación:																	
Mujeres: 2		Hombres:		Ultima Evaluación:																
N°	Peligro identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de riesgo							Si	No			
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM						IN		
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, torceduras, raspones, fractura.		X			X						X			SI	SI	NO		X
2	Choque contra objetos inmóviles	Cortes, desgarros, torceduras, contusiones, hematomas, heridas.		X			X						X			SI	SI	NO		X
3	Cortes o magulladuras	Heridas, infecciones, hematomas		X			X						X			SI	SI	NO		X
4	Contacto térmico por calor	Quemaduras	X				X						X			SI	NO	NO		X
5	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Deshidratación, fatiga, golpes de calor	X				X					X				SI	SI	NO		X
6	Exposición a ruido	Perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza	X				X					X				SI	NO	NO		X
7	Iluminación deficiente	Perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza	X				X					X				SI	SI	NO		X
8	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		X			X						X			SI	SI	NO		X
9	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc, caída de cabello, pérdida de memoria		X			X						X			SI	SI	NO		X

Tabla 54: Evaluación de riesgos por puestos de trabajo: Guardia de seguridad

EVALUACION DE RIESGOS																						
Localización: Seguridad						Evaluación												Medidas preventivas ante peligro	Procedimiento de trabajo, para	Información / Formación	Riesgo controlado	
Puesto de trabajo Evaluados: Guardia de seguridad						Inicial			X			Seguimiento									Sí	No
Trabajadores expuestos: 1						Inicio de evaluación:																
Mujeres: 0 Hombres: 1						Última evaluación:																
N.º	Peligro Identificado	Efectos	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de Riesgo						SI	NO	SI	NO				
			B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN									
1	Caídas al mismo nivel	Golpes, hematomas, heridas, torceduras, raspones, fracturas.,		X			X						X			SI	SI	SI	X			
2	Caídas a distinto nivel	Golpes, hematomas, heridas, torceduras, raspones, fracturas, muerte.	X				X					Xg			SI	NO	NO			X		
3	Lesiones	Hematomas, heridas, infecciones	X				X				X				NO	NO	SI			X		
5	Exposición a temperatura ambientales	Deshidratación, fatiga, golpes de calor.		X		X					X				SI	SI	SI	X				
7	Iluminación deficiente	Pérdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor decabeza.		X		X					X				SI	SI	SI	X				
9	Fatiga postural	Dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies.		X			X				X				NO	SI	SI			X		
10	Fatiga mental	Trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc, caída de cabello, pérdida dememoria.		X		X						X			NO	NO	NO			X		
11	Lesión Musculares o esqueléticas	Dolor de pies, dolor de rodillas, dolor de espalda.		X			X					X			NO	NO	NO			X		

16. MATRIZ DE RIESGOS OCUPACIONALES

Una vez que se completó la evaluación de riesgos se procedió a elaborar la matriz de riesgos ocupacionales, en donde se explica detalladamente la evaluación de cada riesgo por puesto de trabajo, la cantidad de colaboradores expuestos y también las medidas preventivas para controlarlos.

Dicha información se muestra en las tablas a continuación siguiendo el formato establecido en el artículo 24 de los procedimientos para la elaboración de la evaluación de riesgos de MITRAB.

Tabla 55: Matriz de riesgos ocupaciones: Chef

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
ADMINISTRADOR	Caídas al mismo nivel	Tolerable	2	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar al momento de limpiar el piso. ✚ No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. ✚ Informar sobre áreas mojadas. ✚ No correr en el trabajo.
	Choque contra objetos inmóviles	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. ✚ Asegurarse que los utensilios estén en buen estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. ✚ Brindar tiempos de descanso. ✚ Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. ✚ Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. ✚ Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatiga postural	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar pausas activas ✚ Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.

Tabla 56: Matriz de riesgos ocupaciones: Contador

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
CONTADOR	Caídas al mismo nivel	Moderado	1	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar al momento de limpiar el piso. ✚ No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. ✚ Informar sobre áreas mojadas. No correr en el trabajo.
	Choque contra objetos inmóviles	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. Asegurarse que los utensilios estén en bus estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. ✚ Brindar tiempos de descanso. ✚ Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatua postural	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar pausas activas. Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.
	Fatiga mental	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> Realizar estudio de balance del personal.

Tabla 57: Matriz de riesgos ocupaciones: Chef

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
CHEF	Caídas al mismo nivel	Moderado	2	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar al momento de limpiar el piso. ✚ No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. ✚ Informar sobre áreas mojadas. ✚ No correr en el trabajo.
	Choque contra objetos inmóviles	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Importante		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. ✚ Asegurarse que los utensilios estén en buen estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. ✚ Brindar tiempos de descanso. ✚ Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. ✚ Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. ✚ Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatiga postural	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar pausas activas ✚ Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.
	Fatiga mental	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar estudio de balance del personal.

Tabla 58: Matriz de riesgos ocupaciones: Recepción

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
RECEPCION	Caídas al mismo nivel	Tolerable	1	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar al momento de limpiar el piso. ✚ No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. ✚ Informar sobre áreas mojadas. No correr en el trabajo.
	Choque contra objetos inmóviles	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. Asegurarse que los utensilios estén en buen estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. ✚ Brindar tiempos de descanso. ✚ Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatiga postural	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar pausas activas. Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.
	Fatiga mental	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> Realizar estudio de balance del personal.

Tabla 59: Matriz de riesgos ocupaciones: Ayudante de Chef

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
AYUDANTE DE CHEF	Caídas al mismo nivel	Moderado	2	<ul style="list-style-type: none"> + Señalizar al momento de limpiar el piso. + No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. + Informar sobre áreas mojadas. No correr en el trabajo.
	Choque contra objetos inmóviles	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> + Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Importante		<ul style="list-style-type: none"> + Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. + Asegurarse que los utensilios estén en buen estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> + Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. + Brindar tiempos de descanso. + Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. + Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> + Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> + Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. + Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatiga postural	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> + Realizar pausas activas. + Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.
	Fatiga mental	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> + Realizar estudio de balance del personal.

Tabla 60: Matriz de riesgos ocupaciones: Mesero

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
MESERO	Caídas al mismo nivel	Moderado	3	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar al momento de limpiar el piso. ✚ No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. ✚ Informar sobre áreas mojadas. No correr en el trabajo.
	Choque contra objetos inmóviles	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. Asegurarse que los utensilios estén en buen estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. ✚ Brindar tiempos de descanso. ✚ Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatiga postural	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar pausas activas. Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.
	Fatiga mental	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> Realizar estudio de balance del personal.

Tabla 61: Matriz de riesgos ocupaciones: Botones

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
BOTONES	Caídas al mismo nivel	Tolerable	2	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar al momento de limpiar el piso. ✚ No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. ✚ Informar sobre áreas mojadas. ✚ No correr en el trabajo.
	Caída a distinto nivel	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar el desnivel (escalones/ramplas) ✚ Tener los pasillos libres de obstáculos.
	Choque contra objetos inmóviles	Trivial		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. <p>Asegurarse que los utensilios estén en bus estado.</p>
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. ✚ Brindar tiempos de descanso. ✚ Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. <p>Asegurar que el área tenga ventilación.</p>
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. <p>Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.</p>
	Fatua postural	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar pausas activas. <p>Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.</p>
	Fatiga mental	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar estudio de balance del personal.

Tabla 62: Matriz de riesgos ocupaciones: Afanadora

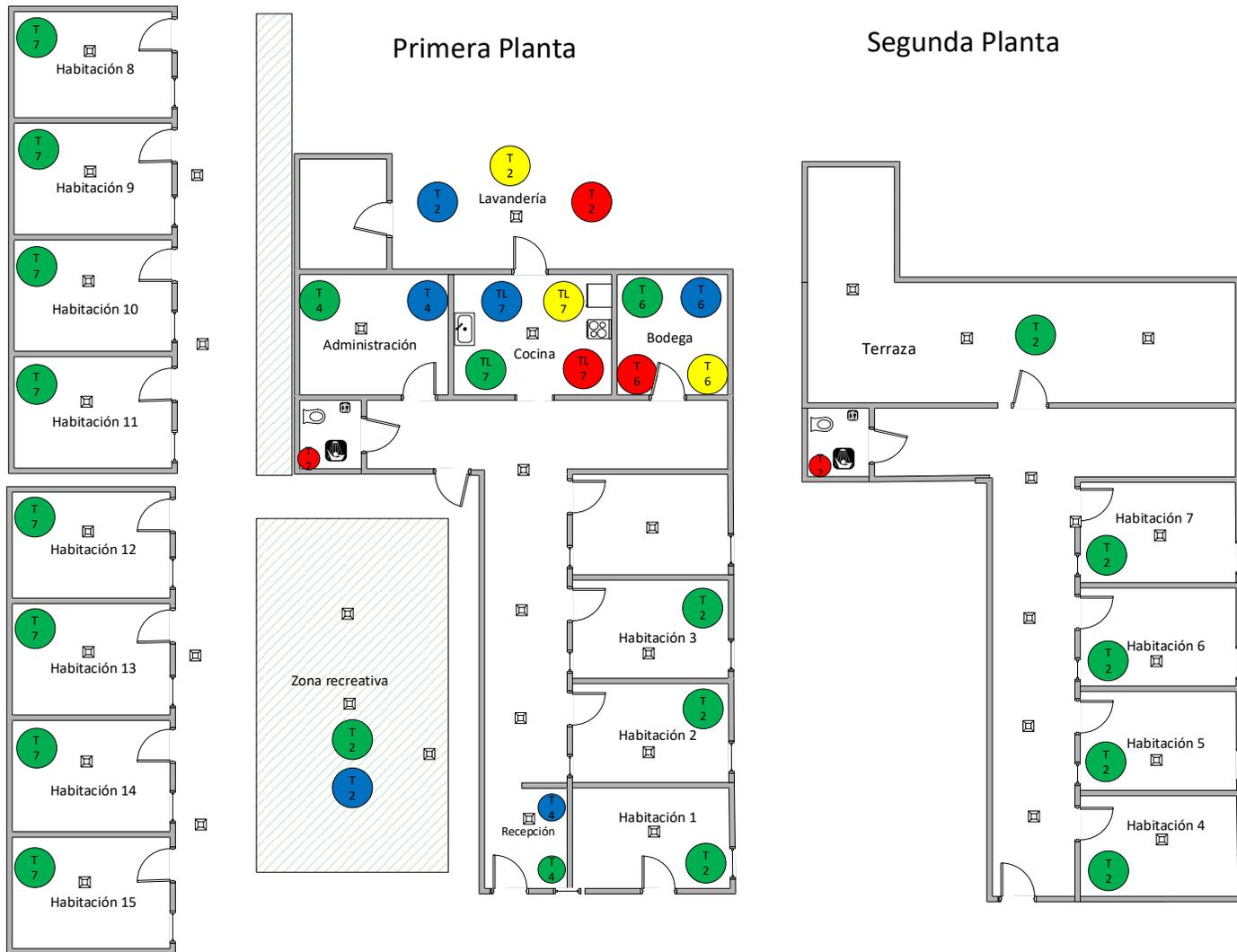
Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
AFANADORA	Caídas al mismo nivel	Moderado	2	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar al momento de limpiar el piso. ✚ No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. ✚ Informar sobre áreas mojadas. No correr en el trabajo.
	Caída a distinto nivel	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar el desnivel (escalones/rampas) ✚ Tener los pasillos libres de obstáculos.
	Choque contra objetos inmóviles	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. Asegurarse que los utensilios estén en bus estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. ✚ Brindar tiempos de descanso. ✚ Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatua postural	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar pausas activas. Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.
	Fatiga mental	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> Realizar estudio de balance del personal.

Tabla 63: Matriz de riesgos ocupaciones: Guarda de seguridad

Puesto de trabajo	Peligro identificado	Estimación de riesgo	trabajadores expuestos	Medidas preventivas
GUARDA DE SEGURIDAD	Caídas al mismo nivel	Moderado	1	<ul style="list-style-type: none"> + Señalizar al momento de limpiar el piso. + No tener obstáculos en entradas ni salidas o pasillos. + Informar sobre áreas mojadas. No correr en el trabajo.
	Caída a distinto nivel	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> + Señalizar el desnivel (escalones/rampas) + Tener los pasillos libres de obstáculos.
	Choque contra objetos inmóviles	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> + Señalizar las vías de paso peatonal.
	Cortes y magulladuras	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> + Tener precaución y cuidado a la hora de manejar los utensilios corto punzantes. Asegurarse que los utensilios estén en buen estado.
	Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> + Concientizar que el colaborador se hidrate de manera correcta. + Brindar tiempos de descanso. + Ofrecer suficiente agua o bebidas hidratantes al colaborador. Asegurar que el área tenga ventilación.
	Exposición a ruido	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> + Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes.
	Iluminación deficiente	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> + Verificar con un ingeniero industrial los niveles existentes. Adecuar el área de acuerdo a la evaluación del ingeniero.
	Fatiga postural	Tolerable		<ul style="list-style-type: none"> + Realizar pausas activas. Informarle al trabajador sobre posturas ergonómicas para reducir la fatiga en tiempos de descanso.
	Fatiga mental	Moderado		<ul style="list-style-type: none"> Realizar estudio de balance del personal.

17. MAPA DE RIESGO OCUPACIONAL

Figura 2: Mapa de riesgo ocasional Hotel Coco's



Fuente: elaboración propia

Tabla 64: Matriz del mapa de riesgo

Color	Factor de riesgo	Estimación de riesgo	Número de trabajadores expuestos	Efectos de riesgo laborales y número de casos
	Agente Físico	Trivial (T)	<h1>13</h1>	 Enfermedades laborales  Accidentes laborales
		Tolerable (TL)		
	Agente Químico	Trivial (T)		
		Tolerable (TL)		
	Músculo esquelético y de organización del trabajo	Trivial (T)		
		Tolerable (TL)		
	Condición de seguridad	Trivial (T)		
		Tolerable (TL)		

Fuente: elaboración propia.

V. Capítulo 5: Propuesta de Plan de Prevención.

18. PLAN DE PREVENCIÓN

Se plantea una propuesta de plan de prevención para el Hotel Coco's en Moyogalpa, Isla de Ometepe. Con el objetivo de minimizar los riesgos a los que tanto los colaboradores como los huéspedes pueden estar expuestos, mediante acciones que garanticen un área de trabajo más segura.

Este documento se ha creado siguiendo las directrices del artículo 18 del proceso establecido para realizar la evaluación de riesgos por parte del MITRAB. En su elaboración, se han incorporado las directrices mencionadas en los artículos 16 y 17. Se ha considerado la jerarquía de prioridades como base fundamental para tomar decisiones, junto con la urgencia que implica la implementación de medidas preventivas para mitigar los riesgos.

Tabla 65: Plan de Prevención, Administrador

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Caídas a distinto nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación y entrenamiento ▶ Inspecciones regulares en las escaleras y barandas. ▶ Mantenimiento y reparación en escaleras y pasarelas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Riesgo de violencia o agresiones	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Entrenamiento en servicio al cliente y manejo de conflictos. ▶ Políticas de comportamiento. ▶ Personal de seguridad y vigilancia. ▶ Comunicación afectiva. ▶ Capacitación de primeros auxilios y manejo de crisis. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas ambientales (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación sobre los riesgos del calor y como evitarlos. ▶ Proporcionar acceso a agua potable en todo momento, así como alentar a los empleados para mantenerse hidratados. ▶ Ventilación y uso de aire acondicionado o abanicos en buen estado para asegurar un ambiente más fresco. ▶ Tener en lugar planes de emergencia para casos de golpe de calor y asegurarse de que todos los empleados sepan cómo actuar en caso de una emergencia relacionada con el calor 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. 	Propietario/Administrador.	Nov 2023 – Dec 2023 Nov 2023 –	Comisión mixta, anualmente.

deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Área administrativa.	Dec 2023	
Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muelles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del empleado. ▶ Pausas regulares para que el empleado pueda descansar y estirarse. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 		Nov 2023 – Dec 2023	

Tabla 66: Plan de Prevención, Contador

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a datos confidenciales	<ul style="list-style-type: none"> ▶ No acceder páginas de carácter sospechoso que puedan contener algún tipo de virus que pueda poner en riesgo los datos personales de todas las personas. ▶ Capacitar al empleado sobre la importancia del manejo y buen uso de los datos tanto de los compañeros como de los huéspedes. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas ambientales (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación sobre los riesgos del calor y como evitarlos. ▶ Proporcionar acceso a agua potable en todo momento, así como alentar a los empleados para mantenerse hidratados. ▶ Ventilación y uso de aire acondicionado o abanicos en buen estado para asegurar un ambiente más fresco. ▶ Tener en lugar planes de emergencia para casos de golpe de calor y asegurarse de que todos los empleados sepan cómo actuar en caso de una emergencia relacionada con el calor 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muelles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del empleado. ▶ Pausas regulares para que el empleado pueda descansar y estirarse. 			Comisión mixta,

Fatiga postural		Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

Tabla 67: Plan de Prevención, Chef.

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Cortes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación en seguridad alimentaria y manejo de cuchillos y otros utensilios de corte. ▶ Elegir cuchillos de calidad y asegurarse que estén afilados y bien mantenidos. ▶ Mantener el área de trabajo limpia y organizada para reducir el riesgo de movimientos bruscos que puedan provocar cortes. ▶ Asegurarse de que haya equipos de primeros auxilios y suministros de vendaje en la cocina en caso de que ocurran cortes. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Quemaduras y contacto térmico por calor	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación en el manejo de utensilios y equipos calientes. ▶ Uso de EPP adecuados como guantes resistentes al calor. ▶ Mantener distancia segura de las fuentes de calor y líquidos calientes para evitar salpicaduras y contacto accidental. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas extremas (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación a los chefs sobre los riesgos del calor extremo y cómo prevenir el agotamiento por calor y el golpe de calor. ▶ Proporcionar uniformes ligeros, transpirables y de colores claros que ayuden a los chefs a mantenerse frescos y cómodos ▶ Asegurarse de que los chefs tengan acceso fácil a agua potable y alienta a beber líquidos regularmente para mantenerse hidratados. ▶ Fomentar pausas regulares en áreas frescas y sombreadas donde los chefs puedan descansar y recuperarse del calor. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.

Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muebles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del empleado. ▶ Pausas regulares para que el colaborador pueda descansar y estirarse. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

Tabla 68: Plan de Prevención, Recepción.

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Riesgo de violencia o agresiones	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Entrenamiento en servicio al cliente y manejo de conflictos. ▶ Políticas de comportamiento. ▶ Personal de seguridad y vigilancia. ▶ Comunicación afectiva. ▶ Capacitación de primeros auxilios y manejo de crisis. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas extremas (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación sobre los riesgos del calor y como evitarlos. ▶ Proporcionar acceso a agua potable en todo momento, así como alentar a los empleados para mantenerse hidratados. ▶ Ventilación y uso de aire acondicionado o abanicos en buen estado para asegurar un ambiente más fresco. ▶ Tener en lugar planes de emergencia para casos de golpe de calor y asegurarse de que todos los empleados sepan cómo actuar en caso de una emergencia relacionada con el calor 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muelles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del empleado. ▶ Pausas regulares para que el colaborador 			Comisión

Fatiga postural	pueda descansar y estirarse.	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

Tabla 69: Plan de Prevención, Ayudante de chef.

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Cortes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación en seguridad alimentaria y manejo de cuchillos y otros utensilios de corte. ▶ Elegir cuchillos de calidad y asegurarse que estén afilados y bien mantenidos. ▶ Mantener el área de trabajo limpia y organizada para reducir el riesgo de movimientos bruscos que puedan provocar cortes. ▶ Asegurarse de que haya equipos de primeros auxilios y suministros de vendaje en la cocina en caso de que ocurran cortes. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Quemaduras y contacto térmico por calor	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación en el manejo de utensilios y equipos calientes. ▶ Uso de EPP adecuados como guantes resistentes al calor. ▶ Mantener distancia segura de las fuentes de calor y líquidos calientes para evitar salpicaduras y contacto accidental. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas extremas (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación a los chefs sobre los riesgos del calor extremo y cómo prevenir el agotamiento por calor y el golpe de calor. ▶ Proporcionar uniformes ligeros, transpirables y de colores claros que ayuden a los chefs a mantenerse frescos y cómodos ▶ Asegurarse de que los chefs tengan acceso fácil a agua potable y alienta a beber líquidos regularmente para mantenerse hidratados. ▶ Fomentar pausas regulares en áreas frescas y sombreadas donde los chefs puedan descansar y recuperarse del calor. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.

Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muelles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del empleado. ▶ Pausas regulares para que el empleado pueda descansar y estirarse. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

Tabla 70: Plan de Prevención, Mesero.

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Cortes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación en seguridad alimentaria y manejo de cuchillos y otros utensilios de corte. ▶ Elegir cuchillos de calidad y asegurarse que estén afilados y bien mantenidos. ▶ Mantener el área de trabajo limpia y organizada para reducir el riesgo de movimientos bruscos que puedan provocar cortes. ▶ Asegurarse de que haya equipos de primeros auxilios y suministros de vendaje en la cocina en caso de que ocurran cortes. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Quemaduras y contacto térmico por calor	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación en el manejo de utensilios y equipos calientes. ▶ Mantener distancia segura de las fuentes de calor y líquidos calientes para evitar salpicaduras y contacto accidental. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas extremas (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación sobre los riesgos del calor y como evitarlos. ▶ Proporcionar acceso a agua potable en todo momento, así como alentar a los empleados para mantenerse hidratados. ▶ Ventilación y uso de aire acondicionado o abanicos en buen estado para asegurar un ambiente más fresco. ▶ Tener en lugar planes de emergencia para casos de golpe de calor y asegurarse de que todos los empleados sepan cómo actuar en caso de una emergencia relacionada con el calor 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.

Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muebles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del empleado. ▶ Pausas regulares para que el empleado pueda descansar y estirarse. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el empleado pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

Tabla 71: Plan de Prevención, Botones.

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Caídas a distinto nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación y entrenamiento ▶ Inspecciones regulares en las escaleras y barandas. ▶ Mantenimiento y reparación en escaleras y pasarelas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Cortes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área de trabajo limpia y organizada para reducir el riesgo de movimientos bruscos que puedan provocar cortes. ▶ Asegurarse de que haya equipos de primeros auxilios y suministros de vendaje en la cocina en caso de que ocurran cortes. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas extremas (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación sobre los riesgos del calor y como evitarlos. ▶ Proporcionar acceso a agua potable en todo momento, así como alentar a los empleados para mantenerse hidratados. ▶ Ventilación y uso de aire acondicionado o abanicos en buen estado para asegurar un ambiente más fresco. ▶ Tener en lugar planes de emergencia para casos de golpe de calor y asegurarse de que todos los empleados sepan cómo actuar en caso de una emergencia relacionada con el calor. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.

Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muebles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del colaborador. ▶ Pausas regulares para que el empleado pueda descansar y estirarse. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

Tabla 72: Plan de Prevención, Afanadora.

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Caídas a distinto nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación y entrenamiento ▶ Inspecciones regulares en las escaleras y barandas. ▶ Mantenimiento y reparación en escaleras y pasarelas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Cortes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación en seguridad alimentaria y manejo de cuchillos y otros utensilios de corte. ▶ Mantener el área de trabajo limpia y organizada para reducir el riesgo de movimientos bruscos que puedan provocar cortes. ▶ Asegurarse de que haya equipos de primeros auxilios y suministros de vendaje en la cocina en caso de que ocurran cortes. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Quemaduras y contacto térmico por calor	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación en el manejo de utensilios y equipos calientes. ▶ Uso de EPP adecuados como guantes resistentes al calor. ▶ Mantener distancia segura de las fuentes de calor y líquidos calientes para evitar salpicaduras y contacto accidental. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas extremas (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación sobre los riesgos del calor y como evitarlos. ▶ Proporcionar acceso a agua potable en todo momento, así como alentar a los empleados para mantenerse hidratados. ▶ Ventilación y uso de aire acondicionado o abanicos en buen estado para asegurar un ambiente más fresco. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tener en lugar planes de emergencia para casos de golpe de calor y asegurarse de que todos los empleados sepan cómo actuar en caso de una emergencia relacionada con el calor. 			
Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muelles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del colaborador. ▶ Pausas regulares para que el empleado pueda descansar y estirarse. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

Tabla 73: Plan de Prevención, Guarda de seguridad.

PLAN DE ACCIÓN				
Peligro identificado	Medidas preventivas y/o Acción requerida	Responsable de la ejecución	Fecha de inicio y finalización	Comprobación eficacia de la acción (Firma y fecha)
Caídas al mismo nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área limpia y ordenada ▶ Colocar señales de advertencia ▶ Proporcionar iluminación adecuada ▶ Usar calzado adecuado ▶ Capacitación y concientización sobre los riesgos de caídas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Caídas a distinto nivel	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Capacitación y entrenamiento ▶ Inspecciones regulares en las escaleras y barandas. ▶ Mantenimiento y reparación en escaleras y pasarelas. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Cortes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mantener el área de trabajo limpia y organizada para reducir el riesgo de movimientos bruscos que puedan provocar cortes. ▶ Asegurarse de que haya equipos de primeros auxilios y suministros de vendaje en la cocina en caso de que ocurran cortes. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Exposición a temperaturas extremas (calor)	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Proporcionar capacitación sobre los riesgos del calor y como evitarlos. ▶ Proporcionar acceso a agua potable en todo momento, así como alentar a los empleados para mantenerse hidratados. ▶ Ventilación y uso de aire acondicionado o abanicos en buen estado para asegurar un ambiente más fresco. ▶ Tener en lugar planes de emergencia para casos de golpe de calor y asegurarse de que todos los empleados sepan cómo actuar en caso de una emergencia relacionada con el calor. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Iluminación deficiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborar plan de iluminación que tengan cuenta las necesidades de cada área específica. ▶ Reemplazar bombillas y lámparas viejas y defectuosas con tecnología más eficiente y brillante. ▶ Maximizar la entrada de fuentes de luz natural mediante ventanas o tragaluces. 	Propietario/Administrador. Área administrativa.	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.

Fatiga postural	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diseño de muelles y equipos ergonómicos que se adapten a la necesidad del empleado. ▶ Pausas regulares para que el colaborador pueda descansar y estirarse. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, verificación diaria.
Fatiga mental	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar la mente. ▶ Cargas de trabajos equilibrada para evitar sobre carga mental. ▶ Ambiente de trabajo positivo de apoyo. 	Propietario/Administrador. Área administrativa	Nov 2023 – Dec 2023	Comisión mixta, anualment e.
Fatiga visual	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descansos regulares para que el colaborador pueda descansar los ojos. ▶ Iluminación adecuada que evite el cansancio visual. ▶ Animar a los empleados a realizar ejercicios oculares regulares para mantener la flexibilidad y aliviar la tensión ocular. 			

19. CONCLUSIONES

- Se puede afirmar que la evaluación de riesgos realizada en Coco's Hotel se basó en la observación directa, la implementación de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo 618 y una herramienta de verificación (Check List). Este método permitió analizar en profundidad los factores de riesgo a los que están expuestos los empleados en su trabajo.

El resultado del proceso fue una visión clara y precisa de la situación actual del hotel en términos de higiene y seguridad laboral. Identificar y documentar riesgos específicos son pasos importantes para implementar medidas efectivas y garantizar la protección de los trabajadores.

Así, Hotel Coco's se encuentra en una sólida posición para implementar estrategias y acciones específicas destinadas a mejorar la seguridad y el bienestar de los empleados, cumplir con las leyes y promover un ambiente de trabajo más seguro. Este enfoque beneficia directamente al personal y, por tanto, a la experiencia de los huéspedes.

- La evaluación de riesgos de Coco's Hotel se realizó utilizando herramientas de procesamiento de datos como identificación, evaluación, formularios de evaluación y matriz de riesgos. Utilizando estas herramientas, pudimos identificar los 10 principales riesgos que cubren áreas críticas de la seguridad laboral: Condiciones de seguridad: Estos riesgos incluyen caídas a diferentes niveles, caídas al mismo nivel, cortes o contusiones y quemaduras, todo lo cual puede afectar gravemente la salud y seguridad de los trabajadores. Condiciones de higiene industrial: la exposición al ruido, los problemas de iluminación y las temperaturas ambientales extremas son factores que también pueden afectar el confort y bienestar de los trabajadores. Enfermedades musculoesqueléticas: Los riesgos relacionados con la postura, la fatiga mental y visual son importantes y pueden afectar la salud de los trabajadores a largo plazo. Así, esta evaluación detallada proporciona un conocimiento completo de los riesgos laborales del hotel, lo que facilita la implementación de medidas preventivas y crea un ambiente de

trabajo más seguro y saludable para empleados y huéspedes. Identificar con precisión estos peligros es esencial para tomar decisiones informadas y promover la seguridad laboral en Coco's Hotel.

- Como resultado de la evaluación de riesgos, se desarrolló una matriz de riesgos del hotel Coco's. Esta matriz se basa en los resultados detallados de la evaluación de riesgos y proporciona una descripción general sistemática de los peligros asociados con cada trabajo.

Además, se brindó una descripción detallada del panorama de riesgos en el entorno laboral del hotel. Este análisis integral destacó la naturaleza y el alcance de los riesgos identificados y proporcionó una imagen integral de los desafíos relacionados con la seguridad y el bienestar de los trabajadores.

Estos dos elementos, la matriz de riesgos y la descripción detallada del panorama de riesgos, constituyeron una base sólida para la preparación del plan de acción. Este plan propone medidas específicas y estratégicas para reducir y mitigar los riesgos de Coco's Hotel. Al abordar estos riesgos de manera proactiva, se ayuda a crear un ambiente de trabajo más seguro y saludable para los empleados e invitados.

En última instancia, este enfoque en la evaluación y gestión de riesgos respalda el compromiso del hotel con la seguridad ocupacional y el bienestar de sus empleados, lo que a su vez contribuye al éxito continuo y a la mejora de la experiencia del cliente del Hotel Coco's.

- Implementar un plan de acción detallado es una parte importante de la seguridad y el bienestar del personal y los huéspedes del Hotel Coco's. Abordar los riesgos identificados en estas áreas críticas es esencial para crear un entorno de trabajo más seguro y saludable.

Este enfoque proactivo no sólo protege a los empleados de posibles amenazas, sino que también mejora la experiencia de los huéspedes al garantizar un servicio

fluido y de alta calidad. Además, el cumplimiento de la normativa legal es un requisito básico, y el plan de acción ayuda al hotel a ser consciente de los requisitos de seguridad laboral.

La adopción de medidas concretas y eficaces traerá en última instancia beneficios tangibles, como la reducción de los costes de los accidentes y lesiones relacionados con el trabajo, la mejora de la imagen de la empresa y la promoción de un entorno de trabajo más saludable y productivo. Este enfoque refleja el compromiso del Hotel Coco's con la seguridad y la calidad de vida laboral y contribuye al éxito continuo del hotel y a la satisfacción de los empleados y huéspedes.

20. RECOMENDACIONES

- Instalar lámparas y bombillas de alta calidad que proporcionen una iluminación uniforme y sin sombras. Para esto la iluminación LED es más eficiente en energía y tienen mayor vida útil. Al igual que incorporar luz natural en las áreas donde mayormente existen problemas con la iluminación.
- Colocar señalización clara, visibles y legibles en lugares estratégicos. Para obtener una mayor legibilidad se deben usar colores contrastantes y texto claro para facilitar la comprensión. Actualizarla de manera regular para mantenerla actualizada y en buen estado.
- Asegurarse de cumplir con todas las normas y regulaciones locales y nacionales relacionadas con la iluminación y la señalización en establecimientos hoteleros. Investigar las leyes y códigos de construcción relevantes para garantizar que el hotel esté en conformidad. Realizar inspecciones regulares para asegurarte de que todo esté en orden y se cumplan los requisitos.
- Asegurarse de que el personal esté capacitado para utilizar y mantener correctamente la iluminación y la señalización en el hotel. Proporcionar capacitación sobre la importancia de mantener una buena iluminación y señalización en el lugar de trabajo. Animar al personal a informar sobre cualquier problema de iluminación o señalización que encuentren y establece un sistema para solucionar estos problemas rápidamente.
- Capacitar al personal para saber que hacer en casos de emergencias o accidentes que puedan llegar a ocurrir, ya sea con los colaboradores o con los huéspedes. De manera que no entren en pánico y puedan actuar de manera rápida y efectiva haciendo lo que esté en sus manos para controlar la situación.

21. BIBLIOGRAFÍA

Asociación Española de Ergonomía. (s.f). *ergonomos*. Obtenido de <http://www.ergonomos.es/ergonomia.php>

Beltran Prieto, P. (2022, marzo 31). *medicoplus*. (P. Beltran Prieto, Editor) Obtenido de <https://medicoplus.com/ciencia/tipos-seguridad>

Bestratén Belloví Manuel. 4ta.Edición 2006. *Ergonomía*. Madrid. España. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Cavassa. *Ergonomía y Productividad*. 1994. México. Editorial Limusa.

Díaz Cortés Jose María. 2007 9ª ed . *Técnicas de prevención de riesgos laborales: Seguridad e Higiene del trabajo*. Madrid. Editorial TEBAR S.L.

DINARTE, K. C. (s.f.). *Academia edu*. Recuperado el enero 2021, 21, de https://www.academia.edu/39266727/Acuerdo_Ministerial_Evaluaci%C3%B3n_de

Fidalgo Vega Manuel. 2da.Edición 2006. *Psicosociología del trabajo*. Madrid. España. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la investigación*. (5ª edición)

JCHG-000-08-09 nacional, A. (2008). *Acuerdos ministeriales*. Obtenido de <http://legislacion.asamblea.gob.ni>

LA ASAMBLEA NACIONAL. (2007). *LEY GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD DEL TRABAJO* (Artículo 3 ed.). Managua: La Gaceta. Obtenido de [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/16624DBD812ACC1B06257347006A6C8C?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/16624DBD812ACC1B06257347006A6C8C?OpenDocument)

Ley 185 poder judicial. (1996). *Código de trabajo*. Managua. Obtenido de <https://www.poderjudicial.gob.ni/cjnejava/image/codigo-trabajo.pdf>

Ministerio del Trabajo. Dirección General de Higiene y Seguridad del Trabajo. 2008. *Compilación de Ley y Normativas en Materia de Higiene y Seguridad del Trabajo (1993-2008)*.

Mondelo Pedro. 1999. *Ergonomía3-Diseño de puestos de trabajo*. Barcelona. España. Edición Universidad Politécnica de Cataluña

Narváez, A. (2015, octubre 07). *SlideShare*. Obtenido de <://es.slideshare.net/iwannabehappy18/riesgos-fisicos-salud-ocupacional>

Niebel, W. Benjamín. 2004. *Ingeniería Industrial. Métodos, Estándares y Diseño del trabajo*. México. Editorial Alfaomega.

Osborne.1995. *Ergonomía en acción*. México. Editorial Trillas.

OIT. 1998. *Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo*. Ginebra. Oficina Internacional del Trabajo

Ramírez, C. 1998. *Seguridad Industrial. Un enfoque Integral*. Mexico. Limusa. Noriega Editores.

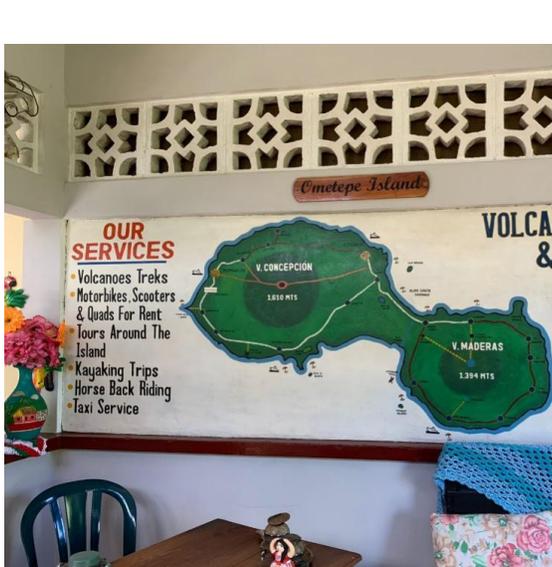
Texas Department of Insurance, Division of Workers' Compensation. (s.f). *La Ergonomía para la industria en general*. Texas Department of Insurance. (T. D. Insurance, Ed.) Obtenido de <https://www.tdi.texas.gov/pubs/videoresourcesp/spwpgenergo.pdf>

22. ANEXOS

Anexo 1: Puntuación Booking 2017



Anexo 2: Servicios que ofrece el Hotel



Anexo 3: Baño de huéspedes



Anexo 4: Recepción



Anexo 5: Pasillo principal



Anexo 6: Comedor



Anexo 7: Dormitorios



Anexo 8: Encuesta a los trabajadores del hotel Coco's

1. ¿A qué tipo de peligro considera que está más expuesto los trabajadores y huéspedes?
2. ¿Ha habido alguna vez algún accidente con algún empleado o huésped?
3. ¿Qué tipo de quejas o sugerencias han dado los clientes con respecto a la iluminación, aseo, olores, ventilación?
4. ¿Los colaboradores están capacitados para actuar ante una situación de emergencia como incendios o algún huésped sufra una lesión dentro de las instalaciones?
5. ¿Existen en el área de trabajo alguna exposición al ruido?
6. ¿Cuáles son las áreas y sus características?
7. ¿Cuáles son los puestos de trabajo y sus funciones?
8. ¿Existen en las áreas de trabajo exposición a temperaturas altas y bajas?
9. ¿Cuenta el hotel con sistemas de advertencias contra incendios fugas y señalizaciones?
10. ¿Están los empleados inscritos en el INSS?
11. ¿Tiene conocimiento de la existencia de un plan de seguridad y salud?
12. ¿Algún trabajo que realice lo mantiene expuesto frente a elementos nocivos para salud?
13. ¿En el transcurso del año pasado algún huésped o personal ha sufrido algún accidente?
14. ¿Cuentan con el equipo de protección personal adecuado para desempeñar de forma correcta sus tareas?
15. ¿Se han registrado caídas del mismo/distinto nivel?
16. ¿Existen antecedentes de Cortes y/o amputaciones?
17. Lesiones musculoesqueléticas y ergonómicas.