



Área de Conocimiento de Ingeniería y Afines

Evaluación inicial de riesgos en el Hotel Camino Real en el año 2024

Tesis monográfica para optar al título de Ingeniero Industrial

Elaborado por:

Br Andrea Vanessa
Rodríguez Ortiz
Carnet-2019-0052I

Br Geovanny Agustín
Guevara Urbina
Carnet-2019-0137I

Br Dilan Jesús
Chavarría Castillo
Carnet-2019-0101I

MBA. Juan Carlos
Areas Suárez

20 de Enero del 2025
Managua, Nicaragua

Contenido

I. Capítulo 1: GENERALIDADES DEL ESTUDIO	1
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. ANTECEDENTES.....	3
3. JUSTIFICACIÓN	4
4. OBJETIVOS.....	5
4.1. Objetivo General	5
4.2. Objetivos Específicos	5
5. MARCO TEÓRICO.....	6
5.1 Higiene industrial	6
5.1.1 Seguridad	6
5.1.2 Ergonomía	6
5.1.3 Ambiente de trabajo	7
5.1.4 Seguridad del trabajo	7
5.1.5 Riesgo.....	7
5.1.6. Mapa de riesgos.....	9
5.2. Proceso para Evaluación de Riesgo.....	9
5.2.1. Análisis de Riesgo	9
5.2.2. Valoración de Riesgo	9
5.2.3. Procedimiento técnico para la evaluación de riesgos laborales.	10
Tabla 1 Condiciones para calcular la probabilidad	11
Tabla 2 valor cuantitativo	12
Tabla 3 Severidad del daño.....	13
Tabla 4 Estimación de riesgo	14
Tabla 5 Niveles de Riesgo.	15
Tabla 6 Evaluación de Riesgo	16
5.2.4. Plan de acción	16
Tabla 7 Plan de Acción.....	16
Figura 1.....	19
Tabla 8 Ejemplo de accidente y enfermedades	20
Tabla 9 Matriz de mapa de riesgo.....	21

5.3. Método de evaluación mediante cuestionario de variación.....	21
5.3.1 Método de Riesgos Medibles	21
5.3.2 Ruido.....	22
Tabla 10 Ruido (nivel sonoro en dB)	22
5.3.3. Iluminación.....	23
6. DISEÑO METODOLÓGICO	26
6.1 Variable tipo 1:	27
6.2 Variable tipo 2: Caracterización de los accidentes laborales:	27
6.3 Variable tipo 3: Cumplimiento de disposiciones legales:	27
6.4 Fuente de Información.	27
6.5 Técnicas de recolección de datos.....	28
II. Capítulo 2: GENERALIDADES DEL HOTEL CAMINO REAL.....	30
7. ORGANIGRAMA	30
Gráfico 1: Organigrama	30
8. DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO	31
Tabla 11 Funciones de Puesto de trabajo del Gerente general.....	31
Tabla 12 Funciones de Puesto de trabajo Asistente de gerente general.....	32
Tabla 13 Funciones puesto de trabajo Gerente de recursos humanos	33
Tabla 14 Funciones puesto de trabajo Gerente de Habitaciones.....	34
Tabla 15 Funciones puesto de trabajo Gerente de Mantenimiento	35
Tabla 16 Funciones puesto de trabajo Gerente de Banquetes	36
Tabla 17 Funciones puesto de trabajo Gerente de mercadeo y ventas	37
Tabla 18 Funciones puesto de trabajo Contabilidad general	38
Tabla 19 Funciones puesto de trabajo Cuentas por cobrar / Cuentas por pagar	39
Tabla 20 Funciones puesto de trabajo Caja	40
Tabla 21 Funciones puesto de trabajo Responsable de seguridad e Higiene laboral.....	41
Tabla 22 Funciones puesto de trabajo Transporte	42
Tabla 23 Funciones puesto de trabajo Ama de llaves	43
Tabla 24 Funciones puesto de trabajo Recepción.....	44
Tabla 25 Funciones puesto de trabajo Bellboys / Botones	45
Tabla 26 Funciones puesto de trabajo Jefe de cocina.....	46
Tabla 27 Funciones puesto de trabajo Chef de cocina.....	47

Tabla 28 Funciones puesto de trabajo Auxiliares.....	48
Tabla 29 Funciones puesto de trabajo Meseros	49
Tabla 30 Funciones puesto de trabajo Caldereros	50
Tabla 31 Funciones puesto de trabajo Técnicos.....	51
Tabla 32 Funciones puesto de trabajo Jardinería / Piscina	52
Tabla 33 Funciones puesto de trabajo Supervisor de seguridad.....	53
III. Capítulo 3: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL HOTEL CAMINO REAL	54
1. RESULTADO DEL CHECKLIST.....	54
Tabla 34 Resultado del CHECKLIST.....	54
ANÁLISIS DEL RESULTADO DEL CHECK LIST	64
Resultado del Check List.....	64
Gráfico 1 Resultado de Check list	64
Gráfico 2 Aspectos técnicos organizativos.....	65
Gráfico 3 Condiciones de higiene	65
Gráfico 4 Condiciones de seguridad del trabajo	66
Gráfico 5 Ergonomía industrial.....	66
RESULTADO DE LA ENTREVISTA	67
DIAGRAMA DE COLUMNA.....	69
Tabla 35 Peligros y Causas	69
Gráfico 6 Peligros presentes en el Hotel.....	70
9. Mediciones de seguridad en el ambiente de trabajo.....	70
9.1 Evaluación de los niveles de iluminación.....	71
Tabla 36 Mínimos (LUX).....	72
Tabla 37 Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad,	73
9.2 NIVEL DE SONIDO EN AREAS DE TRABAJO	75
Tabla 39 Medición de sonido.....	75
IV. Capítulo 4 Determinar la probabilidad y la gravedad del riesgo en los puestos de Trabajo A Través Una Matriz De Riesgo.....	76
Tabla 40 De Probabilidad De Riesgo, Gerente General	76
Tabla 41 De Probabilidad De Riesgo, Asistente De Gerente General	77
Tabla 42 De Probabilidad De Riesgo, Contabilidad General.....	78
Tabla 43 De Probabilidad De Riesgo, Cuentas Por Cobrar Y Pagar	79
Tabla 44 De Probabilidad De Riesgo, Gerente De Mercadeo Y Ventas.....	80

Tabla 45 De Probabilidad De Riesgo, Caja.....	81
Tabla 46 De Probabilidad De Riesgo, Gerente De Banquetes	82
Tabla 47 Probabilidad De Riesgo, Gerente De Recursos Humanos	83
Tabla 48 Probabilidad De Riesgo, Gerente De Habitaciones	84
Tabla 49 Probabilidad De Riesgo, Gerente De Mantenimiento	85
Tabla 50 Probabilidad De Riesgo, Jefe De Cocina	86
Tabla 51 Probabilidad De Riesgo, Meseros	87
Tabla 52 Probabilidad De Riesgo, Transporte.....	88
Tabla 53 Probabilidad De Riesgo, Supervisor De Seguridad.....	89
Tabla 54 Probabilidad De Riesgo, Recepción	90
Tabla 55 Probabilidad De Riesgo, Botones.....	91
Tabla 56 Probabilidad De Riesgo, Ama De Llaves.....	92
Tabla 57 Probabilidad De Riesgo, Caldereros.....	93
Tabla 58 Probabilidad De Riesgo, Técnicos	94
Tabla 59 Probabilidad De Riesgo, Jardinería Y Piscina.....	95
Tabla 60 Probabilidad De Riesgo, Responsable De Seguridad E Higiene Laboral	96
Tabla 61 Probabilidad De Riesgo, Chef De Cocina.....	97
Tabla 62 Probabilidad De Riesgo, Auxiliar	98
TABLA 63 EVALUACIÓN DE RIESGOS POR PUESTOS DE TRABAJO: GERENTE GENERAL.....	99
tabla 64 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: asistente de gerente general	100
tabla 65 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: contabilidad general	101
tabla 66 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: cuentas por pagar / cobrar	102
tabla 67 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de mercadeo de ventas	103
tabla 68 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: caja	104
tabla 69 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de banquetes	105
tabla 70 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de recursos humanos	106
tabla 71 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de habitaciones	107
tabla 72 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de mantenimiento.....	108
tabla 73 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: jefe de cocina.....	109
tabla 74 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: meseros	110
tabla 75 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: transporte.....	111
tabla 76 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: supervisor de seguridad	112

tabla 77 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: recepción	113
tabla 78 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: ama de llaves.....	114
tabla 79 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: botones	115
tabla 80 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: calderero	116
tabla 81 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: técnicos	117
tabla 82 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: jardinería y piscina.....	118
tabla 83 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: responsable de seguridad e higiene laboral	119
tabla 84 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: chef cocina	120
tabla 85 evaluación de riesgos por puestos de trabajo auxiliar	121
Tabla 86 Matriz de riesgos, Gerente General.....	122
Tabla 87 Matriz de riesgo, Asistente del Gerente General	123
Tabla 88 Matriz de riesgo, Gerente de Mercadeo y Ventas	124
Tabla 89 Matriz de riesgos, Gerente de Banquetes	125
Tabla 90 Matriz de riesgos, Gerente de Recursos Humanos	126
Tabla 91 Matriz de riesgos, Gerente de Habitaciones.....	127
Tabla 92 Matriz de riesgos, Gerente de Mantenimiento	128
Tabla 93 Matriz de riesgos, Contabilidad General	129
Tabla 94 Matriz de riesgos, responsable de Seguridad e Higiene Laboral	130
Tabla 95 Matriz de riesgos, jefe de Cocina.....	131
Tabla 97 Matriz de riesgos, Cuentas por Cobrar / Pagar	133
Tabla 98 Matriz de riesgos, Caja	134
Tabla 99 Matriz de riesgos, Transporte.....	135
Tabla 100 Matriz de riesgos, Recepción	136
Tabla 101 Matriz de riesgos, Ama de Laves	137
Tabla 102 Matriz de riesgos, Caldereros.....	138
Tabla 105 Matriz de riesgos, Técnicos.....	141
Tabla 106 Matriz de riesgos, Auxiliares	142
Tabla 107 Matriz de riesgos, Jardinería y Piscinas	143
MAPA DE RIESGO OCUPACIONAL	145
Figura 2 Mapa de riesgo ocasional Hotel Camino Real	145
Tabla 109 Matriz del mapa de riesgo.....	146
V. Capítulo 5 PLAN DE ACCIÓN	147

Tabla 110 Plan de acción Administración	148
Tabla 111 plan de acción Recepción	149
Tabla 112 Plan de acción Mantenimiento	150
Tabla 113 Plan de Acción Limpieza y Servicio	151
Tabla 114 Plan de Acción Cocina	152
Tabla 115 Plan de Acción Transporte	153
CONCLUSIONES	155
RECOMENDACIONES	156
BIBLIOGRAFÍA	157
ANEXO 1 ENTREVISTA.....	159
ANEXOS 2 FOTOS.....	160
ANEXO 3 COTIZACIONES	168

AGRADECIMIENTOS BR. ANDREA RODRIGUEZ

Primeramente quiero agradecerle a Dios, por permitirme realizar esta Tesis Monográfica y llevarla a su término después de todo el procedimiento realizado desde su comienzo hasta su fin, gracias a Él por ayudarme en todo el proceso, en atravesar todas las dificultades a las que nos enfrentamos, por darme fortaleza y sabiduría para poder realizarla correctamente, gracias a Dios estoy a un paso de lograr una de las metas más grandes e importantes de mi vida, y estoy segura, de que si no fuera por Él, no estaría donde estoy, no sería la persona que soy, ni hubiera logrado todo lo que he logrado. Gracias Dios por darme dirección, fortaleza y por guiarme por el camino correcto, yo sé que todo lo puedo en Cristo que me fortalece, y vamos por más.

También quiero agradecerles a mis padres, porque en todo momento estuvieron para mí, aconsejándome, regañándome, instruyéndome, corrigiéndome y por, sobre todo, dándome todo su apoyo y amor incondicional, gracias porque no se rindieron conmigo, porque cada día de mi vida se han esforzado para que yo logre cumplir mis metas y sea una mujer profesional. Cada regaño, cada consejo, cada instrucción, me han llevado poco a poco al lugar donde estoy, me han ayudado a tomar decisiones correctas y son junto con mis hermanos y mi abuela, la razón por la que quiero ser una gran mujer en la vida, son mi inspiración y mis ganas de seguir adelante.

Le agradezco a mi tutor por llevarnos de la mano en todo este proceso y ayudarnos a poder realizar esta investigación de la mejor manera, para poder estar más cerca de ser Ingeniera Industrial, gracias por su sabiduría y apoyo en todo, le agradezco su esfuerzo grandemente.

DEDICATORIA BR. ANDREA RODRIGUEZ

Esta Tesis Monográfica quiero dedicársela por completo a mi Padre, el Ingeniero Electromecánico Miguel Ángel Rodríguez Espinoza, porque siempre fue su sueño el que yo fuera una Ingeniera, y aunque quise ser Ingeniera por él y por mi Madre, quiero dedicársela solo a él.

Lamentablemente no se encuentra conmigo en estos momentos, pero sé que está orgulloso por este objetivo que estoy alcanzando, él siempre me estuvo diciendo, aprende esto, aprende lo otro, pregúntales a los profesores, el que pregunta es inteligente, siempre me estuvo aconsejando, apoyando y regañando. Gracias por todo el esfuerzo que hizo para que yo fuera a la Universidad, gracias porque en ningún momento dudo de mí, gracias porque siempre me dijo que lo lograría y que no me rindiera.

La vida es incierta, cuando hablaba con mi Padre del día en que terminaría por fin con mi carrera y mi Tesis, expresábamos con emoción como lo celebraríamos, pero nada de lo que planeamos salió como lo queríamos, aquel primero de diciembre del 2022 cambio por completo nuestras vidas, y nuestra manera de ver la vida. No está conmigo para este momento en que termino mi Tesis, pero en mi corazón, él está a mi lado.

Habacuc 2:3 Aunque la visión tardará aún por un tiempo, más se apresura hacia su fin, y no mentirá; aunque tardare, espéralo, porque sin duda vendrá, no tardará.

Papá, este logro se lo dedico y le agradezco por todo lo que hizo por mí, un día el proceso terminará y celebraremos ésta y todas las victorias que están por venir, pronto.

AGRADECIMIENTOS GEOVANNY GUEVARA

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a Dios, quien ha sido mi guía, fortaleza y fuente constante de inspiración. Gracias a Él por darme la sabiduría y la paciencia para afrontar los desafíos que se presentaron en el camino hacia la culminación de este proyecto. Sin su apoyo incondicional, este trabajo no habría sido posible.

A mi madre, que ha sido mi mayor ejemplo de amor, sacrificio y dedicación. Su apoyo incansable, sus sabias palabras de aliento y su presencia constante me dieron la confianza necesaria para seguir adelante. Madre, gracias por siempre creer en mí, por brindarme todo lo que necesitaba para crecer y por ser la razón de mi esfuerzo.

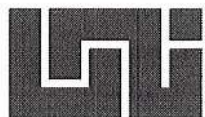
A toda mi familia, por su amor incondicional y su apoyo constante en cada etapa de mi vida. Gracias por estar a mi lado, por darme fuerzas cuando sentí que no podía más, y por enseñarme que los sueños se alcanzan con trabajo, dedicación y amor. A cada uno de ustedes, gracias por ser mi motor y por ayudarme a hacer realidad este logro.

DEDICATORIA GEOVANNY GUEVARA

Dedico esta monografía a Dios, fuente de mi fe y esperanza, por iluminar mi camino y permitirme alcanzar esta meta. A mi madre, quien con su amor, sacrificio y dedicación me enseñó el verdadero significado de la perseverancia. Sin ella, no estaría donde estoy hoy. A mi familia, cuyo respaldo y cariño constante me motivaron a seguir adelante en cada paso de este proceso. Gracias por ser el pilar fundamental de mi vida y por hacer posible este logro.

AGRADECIMIENTO DILAN CHAVARRIA

Agradezco principalmente a Dios por brindarme la sabiduría y darme las fuerzas para seguir adelante y poder resolver cada problema que se presentó en esta aventura e igual agradezco a mi Madre por siempre apoyarme y aconsejarme para seguir adelante y poder conseguir este logro, a mis hermanos que ellos siempre me motivaron y ayudaron logrando así culminar esta etapa que me abre puertas a muchas oportunidades más en la vida



Área de Conocimiento de Ingeniería y Afines

Managua, 04 de junio de 2024

Bachilleres
Dilan Jesús Chavarría Castillo
Geovanny Agustín Guevara Urbina
Andrea Vanessa Rodríguez Ortiz

Estimados Bachilleres:

Es de mi agrado informarles que el PROTOCOLO de su tema monográfico, titulado. "Evaluación inicial de riesgos en el Hotel Camino Real en el año 2024". Ha sido aprobado por esta Dirección.

Asimismo, les comunico estar totalmente de acuerdo, que el MBA. Ing. Juan Carlos Areas Suárez.

La fecha límite, para que presenten concluido su documento final, debidamente revisado por el tutor guía será el 04 de diciembre de 2024.

Esperando puntualidad en la entrega de la Tesis, me despido.

Atentamente,

MSc. Luis Alberto Chavarría Valverde
Director de Área de Conocimiento de
Ingeniería y Afines



CC: Protocolo
Archivo



Teléfono: (505) 2251 8276



Recinto Universitario Pedro Aráuz Palacios
Costado Sur de Villa Progreso,
Managua, Nicaragua.



luis.chavarria@fti.uni.edu.ni
www.uni.edu.ni

Managua 28 de octubre del 2024

MSC. Luis Alberto Chavarría Valverde

Director del Área del Conocimiento de Ingeniería y Afines

Estimado director:

Por este medio, hago constar que el estudio titulado: ***"Evaluación Inicial de Riesgos en el Hotel Camino Real en el año 2024"***, cuyos autores son los egresados:

- ✚ Br. Andrea Vanessa Rodríguez Ortiz carnet 2019-00521
- ✚ Br. Geovanny Agustín Guevara Urbina carnet 2019-01371
- ✚ Br. Dilan Jesús Chavarría Castillo carnet 2019-01011

Ha llegado a feliz término, siendo aceptado por esta institución. Los jóvenes dieron su mayor esfuerzo y visitaron numerosas veces el Hotel.

Sin más a que referirme, me despido.

Fraternalmente



Álvaro Diéguez
Gerente General Hotel Camino Real

Managua, 19 de Noviembre del 2024

Msc. Luis Alberto Chavarría
Director de área del conocimiento de ingeniería y afines.

Estimado Director:

En mi carácter de tutor, he revisado el trabajo monográfico:
Evaluación inicial de riesgos en el Hotel Camino Real en el año 2024
Cuyos autores son los egresados:

Br Andrea Vanessa Rodríguez Ortiz Carnet-2019-00521

Br Geovanny Agustín Guevara Urbina Carnet-2019-01371

Br Dilan Jesús Chavarría Castillo Carnet-2019-01011

Para optar al título de Ingeniero Industrial.

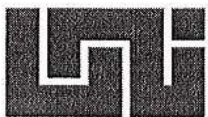
Doy fe que el documento cumple con los requisitos que la institución requiere, para
aprobación de tesis. Quedando a la espera que Ud. designe. El jurado calificador.

Fraternalmente,



Mba. Juan Carlos Areas Suárez.

Tutor.



Facultad de
Tecnología de
la Industria

SECRETARÍA DE FACULTAD

F-8: CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA

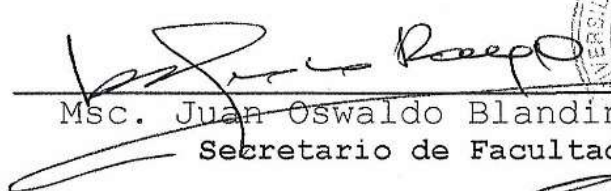
El Suscrito Secretario de la FACULTAD DE TECNOLOGIA DE LA INDUSTRIA hace constar que:

RODRIGUEZ ORTIZ ANDREA VANESSA

Carné: 2019-0052I Turno: Diurno Plan de Asignatura: 2015 de conformidad con el Reglamento Académico vigente en la Universidad, ha aprobado todas las asignaturas correspondientes a la carrera de INGENIERÍA INDUSTRIAL, y solo tiene pendiente la realización de una de las formas de culminación de estudio.

Se extiende la presente CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA, a solicitud del interesado en la ciudad de Managua, a los dos días del mes de agosto del año dos mil veinte y tres.

Atentamente,


Msc. Juan Oswaldo Blandino Rayo
Secretario de Facultad



(505) 2240 1653 - (505) 2248 6879
(505) 2251 8271 - (505) 2251 8276



Recinto Universitario Pedro Aráuz Palacios
Costado Sur de Villa Progreso.
Managua, Nicaragua



Facultad de
Tecnología de
la Industria

SECRETARÍA DE FACULTAD

F-8: CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA

El Suscrito Secretario de la FACULTAD DE TECNOLOGIA DE LA INDUSTRIA hace constar que:

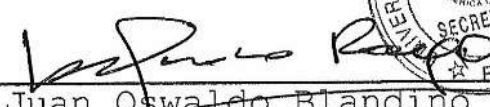
GUEVARA URBINA GEOVANNY AGUSTIN

Carné: 2019-0137I Turno: Diurno Plan de Asignatura: 2015 de conformidad con el Reglamento Académico vigente en la Universidad, ha aprobado todas las asignaturas correspondientes a la carrera de INGENIERÍA INDUSTRIAL, y solo tiene pendiente la realización de una de las formas de culminación de estudio.

Se extiende la presente CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA, a solicitud del interesado en la ciudad de Managua, a los trece días del mes de julio del año dos mil veinte y tres.

Atentamente,



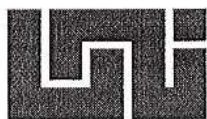

Msc. Juan Oswaldo Blandino Rayo
Secretario de Facultad



(505) 2240 1653 • (505) 2248 6879
(505) 2251 8271 • (505) 2251 8276



Recinto Universitario Pedro Aráuz Palacios
Costado Sur de Villa Progreso,
Managua, Nicaragua



Facultad de
Tecnología de
la Industria

SECRETARÍA DE FACULTAD

F-8: CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA

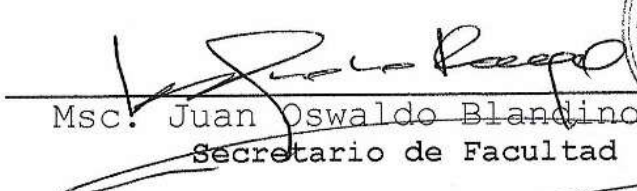
El Suscrito Secretario de la FACULTAD DE TECNOLOGIA DE LA INDUSTRIA hace constar que:

CHAVARRIA CASTILLO DILAN JESUS

Carné: 2019-0101I Turno: Diurno Plan de Asignatura: 2015 de conformidad con el Reglamento Académico vigente en la Universidad, ha aprobado todas las asignaturas correspondientes a la carrera de INGENIERÍA INDUSTRIAL, y solo tiene pendiente la realización de una de las formas de culminación de estudio.

Se extiende la presente CARTA DE FINALIZADO PLAN DE ASIGNATURA, a solicitud del interesado en la ciudad de Managua, a los dos días del mes de agosto del año dos mil veinte y tres.

Atentamente,


Msc. Juan Oswaldo Blandino Rayón
Secretario de Facultad



(505) 2240 1653 · (505) 2248 6879
(505) 2251 8271 · (505) 2251 8276



Recinto Universitario Pedro Aráuz Palacios
Costado Sur de Villa Progreso,
Managua, Nicaragua



No. Recibo **57320**

No. Inscripción **641**

TURNO: Diurno

SEMESTRE: SEGUNDO SEMESTRE
2024

FECHA: 09/09/2024

F:Frecuencia de Inscripciones de Asignatura R: Retiro de Asignatura

GRABADOR

FIRMA Y SELLO DEL
FUNCIONARIO

FIRMA DEL
ESTUDIANTE

cc:ORIGINAL:ESTUDIANTE - COPIA:EXPEDIENTE.

IMPRESO POR SISTEMA DE REGISTRO ACADEMICO EL 07-nov.-2024



No. Recibo **54350**

No. Inscripción **638**

NOMBRES Y APELLIDOS: Geovanny Agustin Guevara Urbina

CARRERA: INGENIERÍA INDUSTRIAL

CARNET: 2019-0137i

TURN0:

PLAN DE ESTUDIO: 2015

SEMESTRE: SEGUNDO SEMESTRE 2024

FECHA: 06/09/2024

F:Frecuencia de Inscripciones de Asignatura R: Retiro de Asignatura.

MLMEJIA

GRABADOR

cc:ORIGINAL:ESTUDIANTE - COPIA:EXPEDIENTE.

IMPRESO POR SISTEMA DE REGISTRO ACADEMICO EL 06-sep.-2024

FIRMA Y SELLO DEL
FUNCIONARIO

FIRMA DEL
ESTUDIANTE

RESUMEN

El objetivo principal de este estudio es realizar una evaluación inicial de los riesgos laborales en el Hotel Camino Real, siguiendo el procedimiento técnico establecido por el Ministerio del Trabajo para llevar a cabo esta evaluación en el Hotel. La metodología empleada consistió en identificar, evaluar y caracterizar los riesgos existentes, con el fin de desarrollar un plan de acción que incluya medidas preventivas para mitigar los riesgos laborales.

Este proceso contó con la colaboración activa del personal del hotel, cuyos aportes fueron cruciales para generar los resultados y análisis presentados en el informe. Además, la Gerencia, consciente de la importancia de mejorar la prevención y protección frente a los riesgos laborales, autorizó la Evaluación Inicial de Riesgos en el Hotel.

Se realizó un diagnóstico de las condiciones laborales de los empleados en cada área del hotel, permitiendo el análisis, estimación e identificación de los riesgos presentes en cada puesto de trabajo. Con esta información, se desarrolló un plan de acción dirigido a cada peligro identificado, así como un mapa de riesgos que ilustra de forma gráfica los riesgos a los que están expuestos los colaboradores.

Durante las visitas al Hotel Camino Real, se detectaron deficiencias en varios aspectos relacionados con la prevención de riesgos, como la falta de equipos de protección personal adecuados, la prevención de incendios, primeros auxilios, señalización y rutas de evacuación. Se elaboró una lista de los equipos de protección necesarios, así como la identificación de las áreas que requieren nueva rotulación y la reparación de señales de advertencia y obligación que han sido afectadas por el paso del tiempo.

I. Capítulo 1: GENERALIDADES DEL ESTUDIO

1. INTRODUCCIÓN

En lo 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 valiosos dentro de una organización como lo es el ser humano siendo este el principal activo, como también las instalaciones que implican inversión (capital). Estos componentes están enlazados por riesgos que pueden ser controlados por herramientas de la higiene y seguridad laboral.

El Hotel Camino Real es una instalación ubicada en el departamento de Managua cuenta con 125 habitaciones, servicio de restaurante y ofrece otros servicios como limpieza, seguridad, atención al huésped, WI-FI.

Hotel Camino Real cuenta con un personal que labora en el área de administración, recepción, botones, ama de llaves, cocina, mantenimiento 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 distinto nivel, Ocurriendo fracturas en pie y mano. Y también quemaduras debido a las altas temperaturas en el área de cocina, caídas y resbalones en el mismo nivel al limpiar los baños e inodoros, así como el piso cuando esta mojado. Estos accidentes han ocurrido a lo largo del tiempo, pero hoy son más frecuentes por lo que la dirección del hotel ha decidido realizar una evaluación inicial de riesgos. Porque estos accidentes ocasionan gastos al hotel en subsidios y en contratar trabajadores temporales que sustituyan a los afectados. El hotel posee comisión mixta desde el 07 de agosto del 2023 emitida por el MITRAB, tiene vigencia de 2 años y está conformada por 4 colaboradores titulares, 2 por parte del empleador y 2 por parte del trabajador, y 4 colaboradores suplentes, 2 por parte del empleador y 2 por parte del trabajador, el

departamento de Recursos Humanos lleva registros de los accidentes que han ocurrido y sus subsidios, pero no los remite al Ministerio del trabajo.

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 Camino Real, 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.

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 acción de higiene y seguridad para el control y reducción de riesgo.

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.

Se encontró el documento titulado: **EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL ÁREA DE COCINA** en el **HOTEL SEMINOLE**, elaborado por **Miguel Marcenaro Uriarte** en el año **2020**. El documento aborda la identificación de riesgos, su evaluación en una matriz de riesgo, señalización y las medidas preventivas para disminuir estos riesgos.

En el Hotel Camino Real existe una comisión mixta de higiene y seguridad laboral, en la visita realizada se pudo obtener que el hotel cuenta con 113 colaboradores, administrativo 28 trabajadores, recepción 7, botones 4, ama de llaves 16, cocina 27, mantenimiento 23 y seguridad 8; de los cuales los más propensos a riesgos son los de limpieza, mantenimiento y cocina.

De acuerdo con la información recolectada, el hotel cuenta con un titular encargado de la seguridad y de la higiene del trabajo, para velar por los colaboradores y se han realizado estudios con respecto a la realización de exámenes generales y específicos conforme a la Ley 618, a la Higiene y Seguridad laboral en el trabajo, así como también llevan registros de accidentes que han ocurrido anteriormente en las instalaciones. Pero recursos humanos no notifica al MITRAB.

El hotel a lo largo del tiempo ha ido creciendo, en infraestructura y en número de trabajadores, por lo que también han aumentado el número de accidentes a uno por mes en las diferentes áreas del hotel, es decir ha ido en aumento los accidentes dentro del hotel tanto a trabajadores como huéspedes, esto es preocupante para el gerente del hotel por lo que apoya este estudio de evaluación de riesgos en cada puesto de trabajo de dicho hotel par a reducir los accidentes y disminuir los riesgos.

3. JUSTIFICACIÓN

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

Según el Instituto Nacional de Seguro Social (INSS) en el anuario estadístico del año 2021 en el departamento de Managua se registraron más accidentes laborales con un número de 465 accidentes en el área de hoteles y restaurantes que representan el 67.9% del 100% de accidentes.

El Hotel Camino Real siendo un lugar muy frecuentado por muchos huéspedes, y aumentado el número de trabajadores, llegó a la conclusión de que es necesario hacer una primera evaluación de riesgos laborales. 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, ya que estos se encontrarán ejerciendo acciones en un ambiente más seguro, con accidentes y enfermedades profesionales reducidas. Además, el hotel ante los ojos de sus clientes será bien visto como un lugar seguro y se evitarán multas económicas y sanciones por parte del MITRAB al no cumplir con la ley 618.

4. OBJETIVOS

4.1. Objetivo General

Elaborar evaluación inicial de riesgo en el Hotel Camino real para la prevención de riesgos laborales aplicando la metodología del ministerio del trabajo.

4.2. Objetivos Específicos

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

5. MARCO TEÓRICO

5.1 Higiene industrial

“Es una técnica 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 por limitantes físicos
3. Prevenir las enfermedades y lesiones para la salud.
4. Mantener la salud de los trabajadores y aumentar la productividad por medio del control del ambiente de trabajo.

5.1.1 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)

5.1.2 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-00008-09, 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, 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. 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 Camino Real, teniendo en cuenta:

1. Las condiciones de trabajos existentes o previstos.
2. La probabilidad de que el trabajador que lo ocupe sea especialmente sensible, por sus características personales o estado biológicos conocidos, 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 existentes.
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

CONDICIONES	INDICADORES	VALOR	INDICADORES	VALOR
La frecuencia de exposición al riesgo es mayor que media jornada	SI	10	NO	0
Medidas de control ya implementadas 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

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 repuesta 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

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, 2008.

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, 2008.

Es necesario resaltar que se tomó en cuenta la jerarquía de prioridades como punto de partida para la toma de decisiones, esta jerarquía está compuesta en el siguiente orden de acuerdo con el artículo 16 del acuerdo Ministerial:

1. Intolerable

2. Importante

3. Moderado

4. Tolerable

5. Trivial: De esta forma se puede hacer presentación de un resumen de las condiciones de probabilidad de ocurrencia, así como de severidad de daños a través de la siguiente tabla 6.

Tabla 6 Evaluación de Riesgo

EVALUACIÓN DE RIESGOS																	
LOCALIZACIÓN						EVALUACIÓN							Medidas Preventivas /peligro Identificado	Procedimiento de trabajo, para este peligro	Información / formación para este peligro	Riesgo controlado	
Actividad / puesto de trabajo:						Inicial		Seguimiento									
Trabajadores expuestos:						Fecha de evaluación:											
Mujeres:			Hombres:			Fecha de la última evaluación:											
N°	Peligro Identificado	Probabilidad			Consecuencia			Estimación de Riesgo								Si	No
		B	M	A	LD	D	ED	T	TL	M	IM	IN					

Fuente: Acuerdo Ministerial JCHG-000-08-09

De acuerdo con el artículo 18, del Acuerdo Ministerial, señalando en los artículos 16 y 17 se integrará la evaluación del plan de acción conforme modelo indicado en este artículo en la siguiente tabla 7.

5.2.4. 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)

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, 2008.

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.

5.1.8 Mapa de Riesgo

La metodología para la elaboración de mapa de riesgo se contempla en el Ministerial JCHG-000-08-09, 2008 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. 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)

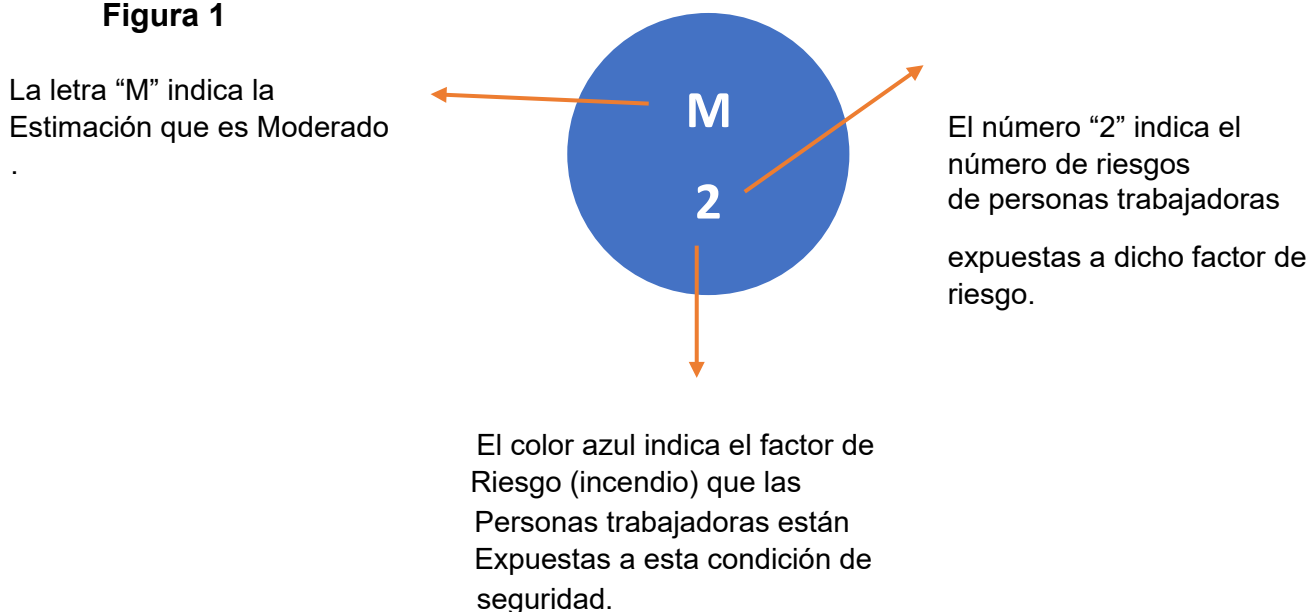
Una vez definido los pasos a seguir en la elaboración del mapa de riesgo es de indispensable mención “los colores que se utilizaron para ilustrar los grupos de factores de riesgo” (JCHG-000-08-09, 2008). Estos están indicados de la siguiente manera:

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.

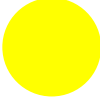
Figura 1



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 de 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)	#	
	Agente químico			
	Agente biológico			
	Músculo esquelético y de organización del trabajo			
	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)
		1) Moderado y Tolerable 2) Importante 3) Intolerable		

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.

A los trabajadores se les realizará exámenes de Orina EGO, excremento HECES y esputo BAAR, cada 6 meses en el área de cocina, lavandería y limpieza.

5.3. 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.

5.3.1 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 porque existen normativas nacional o internacional (editada por alguna institución de reconocido prestigio – ACGIH, OSHAS, ISO, INSHT, etc.).

5.3.2 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 siguiente.

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)

5.3.3. 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).

5.3.3.1. 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).

5.3.3.2. 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).

5.3.3.3. 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).

5.3.3.4. 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

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 abril a septiembre.

2. Según el enlace de los resultados

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

3. Población y muestra

La población está conformada por 113 trabajadores en “Hotel Camino real”, se tomará como muestra a todos los colaboradores que se desempeñan en las distintas áreas del hotel camino real.

La investigación empieza haciendo un estudio en Hotel Camino real, en el departamento de Managua, Nicaragua, que es un medio de alojamiento turístico que recibe a extranjeros de distintas partes del mundo con la finalidad de brindarles 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 Camino Real.

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

6.1 Variable tipo 1:

Características sociodemográficas y laborales:

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

6.2 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

6.3 Variable tipo 3: Cumplimiento de disposiciones legales:

1. Medidas organizativas

6.4 Fuente de Información.

Primarias

Las principales fuentes de información fueron los colaboradores del hotel, quienes brindaron toda la información necesaria para la elaboración del presente proyecto.

Secundarias.

Las fuentes secundarias proporcionan información de segunda mano y comentarios de otros investigadores. Los ejemplos incluyen libros académicos, bibliografías, artículos de revistas científicas, y páginas WEB.

Como otras fuentes de ministerio de trabajo.

6.5 Técnicas de recolección de datos.

1 Entrevistas:

La entrevista va dirigida a los colaboradores, 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.

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 Camino Real con respecto a la investigación

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
3. Trabajo de campo

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:

- LEY GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD DEL TRABAJO
LEY N°. 618, aprobada el 19 de abril de 2007
- CÓDIGO DEL TRABAJO

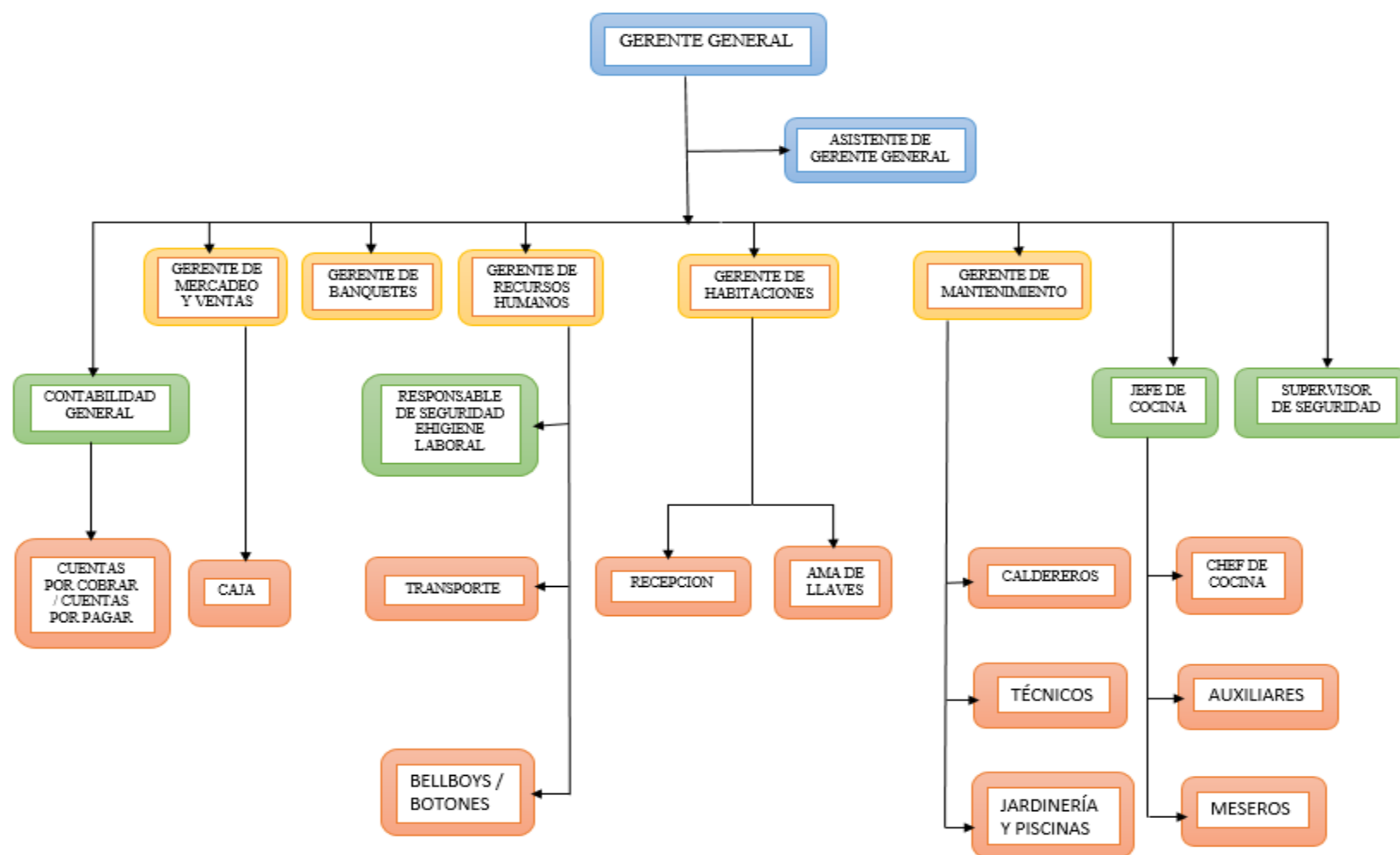
LEY N°. 185, aprobada el 05 de septiembre de 1996

- 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).
- OIT. 1998. Enciclopedia de Salud y Seguridad en el Trabajo. Ginebra. Oficina Internacional del Trabajo
- La guía técnica de inspección de higiene y seguridad, asamblea nacional.

II. Capítulo 2: GENERALIDADES DEL HOTEL CAMINO REAL

7. ORGANIGRAMA

Gráfico 1: Organigrama



Fuente: Hotel camino real

8. 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, etc. Y sus peligros, así como su medida preventiva.

Tabla 11 Funciones de Puesto de trabajo del Gerente general

Nombre del puesto		Gerente General							
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)		Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Caja de seguridad	ALTA		H	1	M	0	T	1
	Teléfono								
	Escritorio								
	Pizarra								
	Computadora								
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)							
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 camino real									
FUNCIONES GENERALES									
Coordinar las labores del personal a cargo.									
Desarrolla y gestiona el presupuesto anual, estableciendo metas financieras y asegurando el control de costos.									
Implementar prácticas sostenibles y busca innovaciones que mejoren la eficiencia y la experiencia del huésped.									
Evaluar información y tomar decisiones clave que afecten al hotel.									
Fomentar la innovación y buscar formas de mejorar procesos de servicios optimizados. Planificar, organizar, supervisar y evaluar todas las actividades y procesos administrativos del hotel.									
Debe gestionar y coordinar la contabilidad del hotel, analizar los estados financieros, establecer tarifas de habitaciones y controlar los costos y gastos.									
Interactúa con los huéspedes, maneja quejas y busca mejorar la calidad del servicio que reciben.									
Aprueba y pone en marcha estrategias de marketing y publicidad para promocionar los servicios del hotel.									
Monitorea que cada servicio y departamento del hotel funcione eficientemente y cumpla con los estándares de calidad establecidos por el hotel camino real.									
Colabora con agencias de viajes, proveedores y otros socios externos para planificar eventos y mejorar la oferta del hotel.									

Tabla 12 Funciones de Puesto de trabajo Asistente de gerente general

Nombre del puesto			Asistente de Gerente					
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Escritorio	ALTA	H	0	M	1	T	1
	Pizarra							
	Teléfono							
	Computadora							
	Calculadora							
Jornada Laboral			8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)					
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Colaborar con el gerente general en la planificación, organización y supervisión de las operaciones diarias del hotel, asegurando el cumplimiento de los objetivos estratégicos y mejorando la eficiencia organizativa.								
FUNCIONES GENERALES								
Proveer información y análisis para apoyar al gerente en la formulación de decisiones.								
Organizar reuniones, gestionar agendas y coordinar proyectos y actividades entre diferentes departamentos.								
Seguir el progreso de iniciativas y proyectos, asegurando que se cumplan los plazos y objetivos establecidos.								
Recibir llamadas, contestar correos electrónicos, sacar copias de archivos, redactar, archivar y revisar documentos, interactuar con clientes y demás departamentos.								
Brindar asistencia a la gerencia en las tareas rutinarias de la gerencia general								
Ayudar en la gestión y fluidez en el departamento de gerencia general de un hotel.								

Tabla 13 Funciones puesto de trabajo Gerente de recursos humanos

Nombre del puesto		Gerente de recursos humanos						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativo	Computadora	ALTA	H	1	M	0	T	1
	Calculadora							
	Pizarra							
	Llaves							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Desarrollar e implementar estrategias efectivas de gestión del talento humano que alineen los recursos humanos con los objetivos estratégicos del hotel camino real, promoviendo un entorno de trabajo positivo y productivo.								
FUNCIONES GENERALES								
Diseñar Procesos de reclutamiento y Publicar ofertas de empleo								
Realizar entrevistas y Seleccionar candidatos adecuados								
Organizar programas de formación y Desarrollar planes de carrera								
Evaluar el desempeño del personal y Fomentar el crecimiento profesional de los empleados								
Manejar conflictos y quejas y Asegurar el cumplimiento de las leyes laborales								
Fomentar un ambiente de trabajo positivo y agradable en las relaciones laborales entre empleados y jefes								
Gestionar salarios y beneficios y Evaluar ajustes de políticas de compensación								
Supervisar la nómina y Analizar las necesidades de personal								
Desarrollar estrategias de retención y Planificar la sucesión de puestos clave								
Implementar políticas de seguridad y Realizar inspecciones de seguridad								
Gestionar programas de bienestar y Asegurar el cumplimiento de las normativas laborales								
Mantener registros precisos y Gestionar auditorías y revisiones								
Asignar tareas a sus subordinados, supervisarlos y ejercer control sobre sus acciones.								

Tabla 14 Funciones puesto de trabajo Gerente de Habitaciones

Nombre del puesto		Gerente de habitaciones						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Computadora	ALTA	H	0	M	1	T	1
	archivos							
	llaves							
	Teléfono							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Garantizar el uso de las habitaciones del hotel y coordinar las áreas relacionadas con la limpieza y mantenimiento de las habitaciones en excelente estado según las exigencias de calidad del hotel								
FUNCIONES GENERALES								
Dirigir y coordinar al equipo de limpieza y mantenimiento, asegurando que se cumplan los estándares de calidad y servicio								
Realizar inspecciones regulares de las habitaciones y áreas comunes para garantizar que se mantengan limpios y en perfectas condiciones que cumplan con los estándares de calidad y servicio.								
Supervisar el inventario de suministros de limpieza y productos de tocador, asegurando que estén disponibles y en buen estado en las habitaciones.								
Asegurar que las habitaciones estén listas para los nuevos huéspedes a tiempo.								
Resolver problemas y quejas de los huéspedes relacionados con las habitaciones.								
Asegurar que las solicitudes especiales de los huéspedes se cumplan de manera oportuna.								
Implementar mejoras en los procesos de limpieza y mantenimiento								
Controlar los costos operativos relacionados con el mantenimiento y la limpieza de las habitaciones.								
Elaborar y gestionar el presupuesto del departamento de habitaciones.								
Planificar y coordinar las tareas diarias del personal de limpieza y mantenimiento.								
Asegurar una distribución eficiente del trabajo y el uso de recursos.								
Capacitar al personal en procedimientos de limpieza y servicio al cliente.								
Desarrollar programas de formación continua para mejorar las habilidades del equipo.								

Tabla 15 Funciones puesto de trabajo Gerente de Mantenimiento

Nombre del puesto		Gerente de mantenimiento						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Computadora	ALTA	H	1	M	0	T	1
	Pizarra							
	Escritorio							
	Calculadora							
	Estantes.							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Asegurar el correcto funcionamiento de las instalaciones, Máquinas y equipos del hotel camino real.								
FUNCIONES GENERALES								
Dirigir y coordinar al personal de mantenimiento, asignando tareas y asegurando el cumplimiento de los estándares de trabajo. Desarrollar y gestionar un calendario de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos e instalaciones. Controlar el presupuesto del departamento de mantenimiento, supervisando gastos y buscando formas de optimizar costos.								
Supervisar el funcionamiento de sistemas eléctricos, de plomería, ventilación y aire acondicionado (HVA)								
Gestionar el inventario de herramientas y materiales de mantenimiento.								
Realizar pedidos de suministros necesarios para el mantenimiento.								
Asegurar el cumplimiento de las normativas de seguridad y salud ocupacional.								
Implementar y supervisar medidas de seguridad para prevenir accidentes.								
Planificar y coordinar proyectos de renovación y mejora de las instalaciones.								
Supervisar contratistas y proveedores externos.								
Responder rápidamente a emergencias y problemas imprevistos.								
como cortes de energía o fallos en sistemas críticos								
Usar sus epp adecuadas al sito de visita.								

Tabla 16 Funciones puesto de trabajo Gerente de Banquetes

Nombre del puesto		Gerente de banquetes						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Computadora	ALTA	H	1	M	0	T	1
	Archivos							
	Escritorio							
	Teléfono							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Tiene un papel clave en la planificación y ejecución de eventos. Para que todo vaya acorde a lo planteado y el cliente quede satisfecho.								
FUNCIONES GENERALES								
Colaborar con clientes para entender sus necesidades y expectativas, diseñando menús y arreglos específicos para cada evento.								
Organizar todos los aspectos logísticos de los banquetes, incluyendo la disposición del espacio, decoración, y equipos necesarios.								
Elaborar y gestionar el presupuesto asignado a cada evento, asegurando que los costos se mantengan dentro de lo previsto.								
Dirigir y supervisar al equipo de banquetes, incluyendo camareros, cocineros y personal de limpieza.								
Asegurar que el personal esté bien capacitado y preparado para el evento.								
Trabajar en estrecha colaboración con otros departamentos del hotel, como cocina, limpieza y mantenimiento, para asegurar que todos los aspectos del evento estén cubiertos.								
Coordinar la logística del evento, incluyendo la disposición de las mesas, el equipo audiovisual y otros requisitos técnicos.								
Ser el punto de contacto principal para los clientes durante el evento.								
Resolver cualquier problema o solicitud especial que surja durante el evento								
Asegurar que todos los aspectos del evento cumplan con los estándares de calidad del hotel.								
Realizar inspecciones antes y durante el evento para asegurar que todo esté en orden.								
Negociar con proveedores externos para servicios adicionales, como floristas, músicos o fotógrafos.								
Asegurar que los proveedores cumplan con los estándares y requisitos del evento.								
Recopilar retroalimentación de los clientes después del evento.								
Evaluar el desempeño del equipo y buscar áreas de mejora para futuros eventos.								

Tabla 17 Funciones puesto de trabajo Gerente de mercadeo y ventas

Nombre del puesto			Gerente de mercadeo y ventas					
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Computadora	ALTA	H	1	M	0	T	1
	Archivos							
	Estantes							
	Teléfono							
	Escritorio							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Desempeñar un papel fundamental en el marketing, la promoción y venta de servicios del hotel.								
FUNCIONES GENERALES								
Diseñar y ejecutar planes de marketing que alineen los objetivos comerciales con las tendencias del mercado y las necesidades del cliente.								
Realizar estudios de mercado para identificar oportunidades, analizar la competencia y comprender mejor a los clientes.								
Dirigir y motivar al equipo de ventas del hotel, estableciendo metas y objetivos claros, y supervisando su desempeño								
Desarrollar campañas publicitarias y promocionales del hotel								
Establecer objetivos de ventas y desarrollar estrategias para alcanzarlos.								
Negociar contratos y acuerdos con clientes corporativos y agencias de viajes.								
Gestionar la imagen pública del hotel camino real.								
Coordinar con medios de comunicación y manejar relaciones públicas.								
Monitorear el rendimiento de las campañas de marketing y ventas.								
Elaborar y gestionar el presupuesto de marketing y ventas.								
Controlar los costos y asegurar un uso eficiente de los recursos.								
Asegurar que las ofertas del hotel sean competitivas y atractivas para los clientes								
Desarrollar programas de fidelización para retener a los clientes.								
Recopilar y analizar feedback de los huéspedes para mejorar la experiencia del cliente.								
Supervisar y optimizar los canales de distribución, como agencias de viajes en línea y operadores turísticos.								
Asegurar que el hotel esté bien representado en todas las plataformas de reserva.								

Tabla 18 Funciones puesto de trabajo Contabilidad general

Nombre del puesto		Contabilidad general						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Computadora	ALTA	H	1	M	0	T	1
	Archivos							
	calculadoras							
	Teléfono							
	Estantes							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Proporcionar información financiera útil y relevante sobre la situación económica y patrimonial del Hotel camino real, esta información permite a los interesados (como gerentes, inversores, acreedores y autoridades fiscales) tomar decisiones informadas sobre la gestión, inversión y financiamiento del Hotel camino real.								
FUNCIONES GENERALES								
Documentar todas las transacciones financieras del Hotel de manera cronológica y sistemática								
Agrupar las transacciones en categorías específicas (activos, pasivos, patrimonio, ingresos y gastos) para facilitar su análisis.								
Generar informes financieros, como el balance general, estado de resultados y estado de flujo de efectivo, mensuales, trimestrales y anuales que reflejan la situación económica del Hotel.								
Mantener libros contables precisos y actualizados.								
Analizar los estados financieros para identificar tendencias y áreas de mejora.								
Gestión de Cuentas por Pagar y Cobrar, Supervisando que las cuentas por pagar, que las facturas se paguen a tiempo.								
Gestionar las cuentas por cobrar, asegurando que los pagos de los clientes se reciban puntualmente.								
Elaborar y gestionar el presupuesto anual del hotel camino real.								
Realizar pronósticos financieros para ayudar en la toma de decisiones estratégicas.								
Asegurar el cumplimiento de las normativas fiscales y legales.								
Preparar y presentar declaraciones de impuestos.								
Coordinar y supervisar auditorías internas y externas.								
Implementar recomendaciones de auditoría para mejorar los controles financieros								
Analizar los costos operativos y buscar formas de reducir gastos.								
Implementar controles de costos para mejorar la eficiencia financiera.								
Procesar la nómina del personal del hotel, asegurándose que los empleados reciban sus pagos de manera precisa y puntual.								
Realizar análisis financieros para apoyar la toma de decisiones								

Tabla 19 Funciones puesto de trabajo Cuentas por cobrar / Cuentas por pagar

Nombre del puesto		Cuentas por cobrar/Cuentas por pagar								
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)			Cantidad de trabajadores					
Contabilidad	Computadora	ALTA			H	1	M	4	T	5
	Archivos									
	Calculadora									
	Teléfono									
	Tarjetero de bancos									
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)								
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO										
Asegurar una gestión eficiente y efectiva de las transacciones financieras relacionadas con los ingresos y gastos del hotel.										
FUNCIONES GENERALES										
Recibir, verificar y registrar las facturas de proveedores en el sistema contable.										
Realizar conciliaciones periódicas con los proveedores para asegurar que los saldos coincidan y resolver discrepancias.										
Asegurar que todas las transacciones cumplan con las políticas contables y normativas fiscales.										
Emitir facturas a los clientes por servicios proporcionados.										
Asegurar que las facturas sean precisas y se envíen a tiempo										
Registrar los pagos recibidos de los clientes y aplicar los pagos a las cuentas correspondientes.										
Monitorear las cuentas por cobrar y seguir los pagos atrasados.										
Enviar recordatorios de pago a los clientes.										
Preparar informes sobre el estado de las cuentas por cobrar.										
Analizar los datos para identificar tendencias y problemas potenciales										
Programar pagos a proveedores según los términos acordados.										
Priorizar pagos para mantener buenas relaciones con los proveedores.										
Monitorear el flujo de efectivo para asegurar que haya fondos suficientes para los pagos.										
Coordinar con el departamento de contabilidad para gestionar el efectivo disponible.										
Conciliar las cuentas por pagar con los registros contables.										
Preparar informes sobre el estado de las cuentas por pagar.										
Preparar documentación y asistir en auditorías internas y externas.										
Implementar recomendaciones de auditoría para mejorar los procesos.										
Trabajar en estrecha colaboración con otros departamentos, como contabilidad para asegurar una gestión financiera eficiente.										

Tabla 20 Funciones puesto de trabajo Caja

Nombre del puesto		Caja						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Mercadeo y ventas	Computadora	ALTA	H	0	M	5	T	5
	Archivos							
	Estantes							
	Teléfono							
	Lapicero							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Gestionar eficientemente las transacciones financieras en el hotel, garantizando un servicio al cliente de alta calidad, esto incluye recibir pagos, emitir comprobantes, mantener un registro preciso de las operaciones, manejar el efectivo de manera segura y contribuir a un ambiente de trabajo organizado y positivo								
FUNCIONES GENERALES								
Proporcionar un servicio amable y eficiente, respondiendo preguntas y resolviendo dudas a los clientes.								
Contar y organizar el dinero en caja, asegurando su correcta gestión y seguridad.								
Procesar pagos en efectivo, tarjetas de crédito y débito, así como otros métodos de pago de los huéspedes al momento del check-in y check-out.								
Mantener un registro preciso de todas las transacciones en efectivo.								
Realizar cierres de caja diarios para asegurar que los fondos coincidan con los registros.								
Emitir facturas detalladas a los huéspedes por su estancia y servicios adicionales.								
Asegurar que las facturas sean precisas y reflejen todos los cargos.								
Conciliar los pagos recibidos con las reservas y servicios prestados.								
Resolver discrepancias en los pagos y facturas.								
Proporcionar información sobre tarifas y políticas de pagos del hotel.								
Implementar medidas de seguridad para proteger los fondos y la información financiera.								
Asegurar el cumplimiento de las políticas y procedimientos financieros del hotel.								

Tabla 21 Funciones puesto de trabajo Responsable de seguridad e Higiene laboral

Nombre del puesto		Responsable de seguridad e Higiene laboral						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Seguridad e Higiene	Computadora	ALTA	H	1	M	0	T	1
	Archivos							
	EPP							
	Teléfono							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Garantiza un entorno laboral seguro y saludable, protegiendo la integridad física y mental de los empleados, así como minimizando riesgos y promoviendo prácticas adecuadas de higiene. Esto implica identificar, evaluar y controlar los riesgos laborales, implementar políticas y procedimientos de seguridad, realizar capacitaciones, y fomentar una cultura de prevención en la organización.								
FUNCIONES GENERALES								
Identificar y evaluar posibles peligros en el entorno laboral para implementar medidas preventivas.								
Crear y actualizar políticas y procedimientos de seguridad e higiene que cumplan con la normativa legal.								
Impartir formación a los empleados sobre prácticas seguras, manejo de equipos y procedimientos de emergencia.								
Remitir al MITRAB las fichas de seguridad de productos químicos								
Llevar registro de las estadísticas de los accidentes y enfermedades laborales.								
Supervisa la capacitación a las personas trabajadoras y a las brigadas de emergencias en los temas de: primeros auxilios, prevención de incendio y evacuación a los trabajadores								
Coordinar con los bomberos la capacitación de las brigadas de emergencia. Incendio y primeros auxilios								
Vigilar el uso correcto del equipo de seguridad en todo el hotel.								
Verificar las medidas de seguridad antes de empezar la jornada laboral.								
Reportar acciones riesgosas y situaciones peligrosas a la gerencia de recursos humanos								
Proponer mejoras en el lugar de trabajo.								
Tomar en cuenta los comentarios y sugerencias de los trabajadores.								
Elaborar diagnósticos de seguridad y salud en el trabajo.								
Crear programas preventivos y correctivos de seguridad y salud.								
Capacitar en seguridad e higiene a todos los trabajadores.								
Supervisar actividades y áreas de trabajo con respecto a higiene y seguridad del trabajo.								
Sugerir al administrador el tipo de equipo de epp a comprar.								
Cumplir con todo lo relacionado a la ley de higiene y seguridad del trabajo Ley 618.								

Tabla 22 Funciones puesto de trabajo Transporte

Nombre del puesto		Transporte						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Transporte	Ggtas	ALTA	H	6	M	0	T	6
	Busetas							
	Carros							
	Teléfono							
	Caja de herramientas							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Garantiza la planificación, ejecución y supervisión eficientes de las operaciones logísticas de transporte, asegurando la entrega oportuna y segura de servicios. Esto implica optimizar rutas, gestionar flotas, mantener la seguridad en el transporte y cumplir con las normativas legales y de calidad								
FUNCIONES GENERALES								
Diseñar y optimizar rutas de transporte para garantizar entregas eficientes y puntuales.								
Organizar la carga y descarga de mercancías, asegurando que se realice de manera segura y eficiente.								
Asegurarse de que todas las operaciones de transporte cumplan con las regulaciones y leyes aplicables.								
Recibir a los huéspedes en el aeropuerto y llevarlos al hotel. También, despedirlos y llevarlos de regreso a su punto de partida al finalizar su estancia.								
Organizar y proporcionar transporte para excursiones y tours locales, asegurando que los huéspedes lleguen a sus destinos de manera segura y puntual.								
Asegurarse de que los vehículos del hotel estén en buen estado, realizando revisiones periódicas y coordinando el mantenimiento y las reparaciones								
Atención al Cliente: Proveer un servicio amable y profesional, respondiendo a las preguntas de los huéspedes y ayudándolos con sus necesidades de transporte.								
Manejar las reservas de transporte, asegurándose de que haya disponibilidad y que los servicios se presten de manera eficiente.								

Tabla 23 Funciones puesto de trabajo Ama de llaves

Nombre del puesto		Ama de llaves						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Recepción	Artículos de limpieza	ALTA	H	0	M	16	T	16
	Lampazos							
	Llaves							
	Insumos de limpieza							
	Escobas							
Jornada Laboral		8:00 am - 6:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Asegurar que todas las áreas del hotel se mantengan limpias, organizadas y en óptimas condiciones, contribuyendo así a la satisfacción y bienestar de los huéspedes o residentes. Esto implica planificar y supervisar las actividades de limpieza, gestionar el inventario de productos y equipos, y garantizar que se sigan los protocolos de higiene y seguridad.								
FUNCIONES GENERALES								
Asegurarse de que las habitaciones estén limpias y ordenadas, incluyendo hacer las camas, cambiar las sábanas y toallas, limpiar los baños, y reponer los artículos de tocador.								
Mantener limpias y ordenadas las áreas comunes del hotel, como pasillos, vestíbulos, salas de estar y áreas de recreación.								
Gestionar el inventario de suministros de limpieza y artículos de tocador, asegurándose de que siempre haya suficiente stock y solicitando más cuando sea necesario.								
Realizar inspecciones regulares de las habitaciones y áreas comunes para asegurarse de que se mantengan los estándares de limpieza y reportar cualquier problema de mantenimiento.								
Responder a las solicitudes de los huéspedes relacionadas con la limpieza, como proporcionar toallas adicionales o limpiar una habitación a una hora específica.								
Asistir a las capacitaciones de los procedimientos y estándares de limpieza del hotel. (empleados nuevos)								
Asegurarse de que los residuos se gestionen de manera adecuada, incluyendo la separación de reciclables y la disposición correcta de la basura.								
Colaboración con Otros Departamentos: Trabajar en conjunto con otros departamentos, como recepción y mantenimiento, para coordinar la limpieza y resolver cualquier problema que surja.								
Usar sus epp como guantes de hule, mascarilla, botas antideslizantes.								

Tabla 24 Funciones puesto de trabajo Recepción

Nombre del puesto		Recepción						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Administrativa	Silla	ALTA	H	0	M	7	T	7
	Estante							
	Llaves							
	Teléfono							
	Computadora							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Actuar como el primer punto de contacto para clientes y visitantes, brindando un servicio al cliente excepcional y asegurando una experiencia positiva, esto implica gestionar las llamadas telefónicas, coordinar las citas, proporcionar información sobre los servicios del hotel, y realizar tareas administrativas								
FUNCIONES GENERALES								
Recibir a los visitantes, responder preguntas y proporcionar información sobre el hotel y sus servicios.								
Contestar y dirigir llamadas telefónicas, tomar mensajes y gestionar la correspondencia.								
Agendar y confirmar citas, así como gestionar el calendario de los profesionales que trabajan en el hotel.								
Check-in y Check-out: Registrar la entrada y salida de los huéspedes, asegurándose de que todos los datos estén correctos y asignando las habitaciones correspondientes								
Manejar las reservas de habitaciones, tanto las realizadas en persona como las que llegan a través de diferentes canales (teléfono, internet, agencias de viajes).								
Proporcionar información sobre el hotel y sus servicios, así como sobre atracciones turísticas locales.								
Colaborar con otros departamentos del hotel, como ama de llaves y mantenimiento, para asegurar que las solicitudes de los huéspedes se atiendan de manera eficiente.								
Escuchar y resolver quejas de los huéspedes de manera efectiva, asegurando que se sientan escuchados y que sus problemas se resuelvan rápidamente.								
Supervisar el acceso al hotel, asegurándose de que solo las personas autorizadas puedan ingresar y monitorear cualquier actividad sospechosa.								
Organizar servicios adicionales para los huéspedes, como transporte, reservas en restaurantes, y actividades recreativas								

Tabla 25 Funciones puesto de trabajo Bellboys / Botones

Nombre del puesto		Bellboys / Botones						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Recepción	Estante	ALTA	H	4	M	0	T	4
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Proporciona un servicio de atención al cliente de alta calidad, asistiendo a los huéspedes y visitantes en el transporte de su equipaje y en la orientación dentro de las instalaciones, esto incluye facilitar una experiencia agradable y cómoda, asegurando que los clientes se sientan bienvenidos y atendidos, así como contribuir a la imagen profesional y hospitalaria del hotel camino real.								
FUNCIONES GENERALES								
Ayudar a los huéspedes con el manejo y transporte de su equipaje tanto al llegar como al salir del hotel, esto incluye llevar las maletas a las habitaciones y recogerlas al momento del check-out.								
Dar la bienvenida a los clientes al llegar al hotel, asegurando una primera impresión positiva.								
Llevar y entregar correspondencia, paquetes y otros artículos a los huéspedes.								
Acompañar a los huéspedes a sus habitaciones, explicándoles el funcionamiento de las luces, aire acondicionado y otros servicios de la habitación.								
Solicitar taxis, organizar traslados y ayudar con la logística de transporte para los huéspedes.								
Proveer un servicio personalizado, respondiendo a las solicitudes de los huéspedes, como reservas en restaurantes, confirmación de vuelos y recomendaciones de actividades locales.								
Colaborar en el mantenimiento del orden y la limpieza de las zonas de recepción y ama de llaves.								
Ayudar a los huéspedes con los cambios de habitación, asegurándose de que el proceso sea lo más fluido posible.								
Manejar el control, almacenamiento y transporte de las maletas de los huéspedes, asegurándose de que estén seguras y bien cuidadas.								
Ofrecer el servicio de llamada despertador a los huéspedes que lo soliciten								

Tabla 26 Funciones puesto de trabajo Jefe de cocina

Nombre del puesto		Jefe de cocina						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Cocina	Cocinas	ALTA	H	2	M	1	T	3
	Marmitas							
	Computadora							
	Ollas de presión							
	Utensilios de cocinas							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Liderar y gestiona la operación culinaria del hotel camino real, asegurando la calidad y presentación de los platillos, la eficiencia en la preparación de alimentos, y el cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria, esto implica supervisar al equipo de cocina, planificar menús, controlar costos e inventarios, y fomentar un ambiente de trabajo colaborativo y creativo								
FUNCIONES GENERALES								
Diseñar y desarrollar menús que sean atractivos y rentables, considerando la estacionalidad y las tendencias del mercado, así como la disponibilidad de ingredientes frescos y las preferencias de los huéspedes								
Dirigir y coordinar al equipo de cocina, incluyendo cocineros y ayudantes, asegurando una correcta asignación de tareas								
Asegurarse de que se sigan las normas de higiene y seguridad alimentaria en todas las etapas de la preparación y manejo de alimentos.								
Liderar y coordinar al equipo de cocina, asignando tareas, supervisando la preparación de los platos y asegurando que se cumplan los estándares de calidad que el hotel ofrece.								
Controlar el inventario de alimentos y suministros, realizar pedidos de manera efectiva a los proveedores para obtener los mejores precios.								
Asegurar que todas las normas de higiene y seguridad alimentaria se cumplan estrictamente, protegiendo la salud de los clientes y la reputación del hotel.								
Evaluar y mejorar constantemente los procesos operativos en la cocina para alcanzar una mayor eficiencia y reducir el desperdicio alimentario.								
Formar continuamente al equipo de cocina en técnicas culinarias y estándares de calidad, asegurando su crecimiento profesional.								
Trabajar estrechamente con otros departamentos del hotel, como banquetes para garantizar una experiencia gastronómica integral para los huéspedes.								
Utilizar sus epp como gorros para cubrir cabellos, guantes de latex, delantales blancos y botas antideslizantes.								

Tabla 27 Funciones puesto de trabajo Chef de cocina

Nombre del puesto		Chef de cocina						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Cocina	Ollas de presión	ALTA	H	2	M	2	T	4
	Libreta							
	Marmitas							
	Pailas							
	Utensilios de cocina							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Asegurar la excelencia gastronómica del establecimiento mediante la dirección efectiva de todas las actividades culinarias								
FUNCIONES GENERALES								
Aplicar técnicas culinarias y procedimientos de higiene alimentaria en cada platillo								
Controlar el stock de ingredientes, realizar pedidos y supervisar el almacenamiento adecuado de productos.								
Cumplir con tareas asignadas por el jefe de cocina y asegurar que se cumplan los estándares de calidad en cada platillo.								
Cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad: Asegurar que todas las normas de higiene y seguridad alimentaria se cumplan estrictamente, protegiendo la salud de los clientes y la reputación del hotel.								
Mejorar constantemente los procesos operativos en la cocina para alcanzar una mayor eficiencia y reducir el desperdicio alimentario.								
Capacitarse continuamente en técnicas culinarias y estándares de calidad, asegurando su crecimiento profesional.								
Trabajar en conjunto con el auxiliar de cocina								
Utilizar sus epp como gorros para cubrir cabellos, guantes de latex, delantales blancos y botas antideslizantes.								

Tabla 28 Funciones puesto de trabajo Auxiliares

Nombre del puesto		Auxiliares						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Cocina	Utensilios de cocina	ALTA	H	3	M	7	T	10
	Marmita							
	Pailas							
	Ollas de presión							
Jornada L		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Brinda apoyo en diversas tareas operativas y de servicio dentro de la cocina, facilitando el funcionamiento eficiente del proceso culinario.								
FUNCIONES GENERALES								
Preparación de Ingredientes: Lavar, pelar y cortar verduras, frutas y otros alimentos. También pueden medir y pesar ingredientes.								
Limpieza: Mantener la cocina limpia y ordenada, incluyendo la limpieza de utensilios, superficies de trabajo y eliminación de residuos.								
Asistencia en la Elaboración de Platos: Ayudar en la preparación de platos básicos, como salsas simples, ensaladas y guarniciones.								
Asegurar que los alimentos se almacenen correctamente, manteniendo las temperaturas adecuadas y evitando la contaminación.								
Organizar los postres, alimentos fríos o calientes.								
Revisar que los suministros de los alimentos estén frescos y en buen estado.								
Cumplir con las Normas de Seguridad y Salud: Seguir las normas de seguridad e higiene alimentaria para garantizar la salubridad de los platos.								
Utilizar sus EPP como gorros para cubrir cabellos, guantes de látex, delantales blancos y botas antideslizantes.								

Tabla 29 Funciones puesto de trabajo Meseros

Nombre del puesto		Mesero						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Restaurante		ALTA	H	6	M	4	T	10
	Libreta							
	Lápiz							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Brindar un servicio de atención al cliente de alta calidad, facilitando una experiencia memorable para los comensales, sto incluye tomar pedidos de manera precisa, servir alimentos y bebidas de forma eficiente, y responder a las consultas y necesidades de los clientes.								
FUNCIONES GENERALES								
Recibir a los comensales, ofrecer un saludo cordial y garantizar una experiencia agradable desde el inicio								
Escuchar y anotar los pedidos de los clientes con precisión, ofreciendo recomendaciones cuando sea necesario								
Trabajar en conjunto con otros meseros y personal de cocina para asegurar un servicio fluido y eficiente								
Registrar con precisión las elecciones de los clientes y gestionar modificaciones según sus preferencias.								
Llevar los platos y bebidas a las mesas de manera oportuna y asegurarse de que los clientes reciban exactamente lo que pidieron.								
Familiarizarse con cada platillo, bebida y especialidad del menú para ofrecer recomendaciones.								
Llevar la factura cuando los clientes sean externos, no alojados en el hotel.								
Mantener la estación de trabajo limpia, organizada y abastecida durante el turno.								
Manejar situaciones desafiantes con clientes de manera diplomática y efectiva.								
Configurar las mesas con cubiertos, servilletas y vajilla según el protocolo del restaurante.								
Transmitir órdenes y solicitudes a la cocina de manera clara y precisa para evitar malentendidos.								
Promoción de Especiales: Promocionar platos especiales, promociones o eventos según la estrategia del restaurante y hotel.								
Vestir adecuadamente según uniforme del hotel.								

Tabla 30 Funciones puesto de trabajo Caldereros

Nombre del puesto		Caldereros						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Calderas		ALTA	H	8	M	0	T	8
	Herramientas de trabajo							
	EPP							
	Teléfono							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Garantizar el correcto funcionamiento y mantenimiento de calderas y sistemas de calefacción, asegurando su eficiencia y seguridad.								
FUNCIONES GENERALES								
Llevar a cabo revisiones periódicas y mantenimiento preventivo para asegurar el correcto funcionamiento y prolongar la vida útil de las calderas. Supervisar el rendimiento de las calderas, realizando ajustes y calibraciones según sea necesario.								
Asegurarse de que todas las instalaciones y reparaciones cumplan con las normativas de seguridad y medio ambiente.								
Dar aviso a su superior cuando la caldera recibirá mantenimiento preventivo y correctivo por terceros.								
Monitorear y controlar las calderas, asegurándose de que funcionen de manera segura y eficiente, esto incluye la supervisión de niveles de presión, temperatura y otros parámetros críticos.								
Realizar inspecciones periódicas de los equipos y sistemas para detectar problemas potenciales y realizar reparaciones preventivas.								
Trabajar en conjunto con otros departamentos del hotel para asegurar que las instalaciones cumplan con las normativas de seguridad y regulaciones.								
Usar sus epp como casco, guantes térmicos y caretas, botas antideslizantes								

Tabla 31 Funciones puesto de trabajo Técnicos

Nombre del puesto		Técnicos						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Mantenimiento	Soldador	ALTA	H	9	M	0	T	9
	Herramientas de trabajo							
	Cascos							
	Pistolas para pintura							
	Compresor							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Proporciona soporte técnico especializado en su área asegurando el correcto funcionamiento y mantenimiento de equipos y sistemas, esto implica diagnosticar y resolver problemas, realizar instalaciones, reparaciones y llevar a cabo mantenimiento preventivo y correctivo								
FUNCIONES GENERALES								
Identificar y analizar fallas en equipo y sistemas para determinar la causa raíz de los problemas.								
Realizar revisiones y mantenimiento programado para asegurar el funcionamiento óptimo y prolongar la vida útil de los equipos del hotel.								
Mantener registros precisos de las actividades realizadas, incluyendo informes de mantenimiento, reparaciones y cambios en equipos.								
Realizar el mantenimiento y las reparaciones necesarias en equipos de cocina y lavandería para mantener su funcionamiento constante.								
Realizar inspecciones rutinarias en las áreas del hotel para identificar problemas potenciales o necesidades de reparación en los equipos y máquinas.								
Ejecutar un calendario de mantenimiento preventivo para sistemas, equipos y estructuras, asegurando que todo funcione de manera eficiente								
Diagnosticar y resolver problemas técnicos y averías en las instalaciones, equipos o sistemas, incluyendo reparaciones eléctricas, de fontanería, HVAC (calefacción, ventilación, aire acondicionado y refrigeración), carpintería y otros aspectos técnicos.								
Usar sus epp como cascos, guantes de cuero, delantal y gabacha, botas antideslizantes y máscaras de soldar								
Trabajar con otros departamentos del hotel, como recepción y eventos, para coordinar reparaciones y preparar espacios para reuniones y conferencias.								
Mantener un registro de las herramientas, piezas y suministros necesarios para realizar reparaciones y mantenimiento, asegurándose de que haya suficientes suministros disponibles para abordar cualquier emergencia.								
Cumplimiento de Normas de Seguridad: Asegurarse de que todas las instalaciones y equipos cumplan con los estándares de seguridad y regulaciones relevantes.								
Asistir en proyectos de renovación, remodelación o expansión del hotel, proporcionando conocimientos técnicos y apoyo en la instalación de nuevos equipos o sistemas.								
Mantener registros precisos de las actividades de mantenimiento realizadas, las reparaciones efectuadas y los problemas identificados.								

Tabla 32 Funciones puesto de trabajo Jardinería / Piscina

Nombre del puesto		Jardinería / Piscina						
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores					
Planta exterior	Tijeras para jardinería		H	5	M	0	T	5
	Herramientas de trabajo							
	Cepillos							
	Machetes, palas							
	Mangueras							
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)						
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO								
Asegura el mantenimiento y cuidado óptimo de las áreas verdes, jardines y las instalaciones acuáticas, garantizando un entorno atractivo y funcional para los usuarios, esto incluye realizar tareas de jardinería, como el cuidado de plantas y paisajismo, así como el mantenimiento de piscinas, asegurando la calidad del agua y el funcionamiento de los equipos.								
FUNCIONES GENERALES								
Podar, regar, fertilizar y cuidar las plantas y arbustos para asegurar su salud y crecimiento.								
Identificar y tratar plagas o enfermedades que puedan afectar a las plantas, utilizando métodos adecuados y seguros.								
Mantenimiento de áreas verdes , cortar el césped, podar árboles y arbustos, desherbar y rastrillar hojas para mantener los jardines limpios y ordenados.								
Plantación y Cuidado de Plantas: Plantar y cuidar flores, árboles y otras plantas, asegurándose de que reciban el riego y fertilización adecuados.								
Diseño de Paisajes, crear y mantener diseños paisajísticos atractivos que mejoren la estética del hotel.								
Usar y mantener herramientas y maquinaria de jardinería, como cortadoras de césped, podadoras y sopladores de hojas.								
Asegurar que se cumplan las normas de seguridad en el área de la piscina, los niveles adecuados de limpieza y seguridad en el monitoreo de la zona y la señalización adecuada								
Limpiar la piscina regularmente, incluyendo la eliminación de hojas y escombros, y asegurarse de que el agua esté limpia y clara.								
Monitorear y ajustar los niveles de químicos en el agua, como cloro y pH, para asegurar que sean seguros para los bañistas.								
Realizar reparaciones menores y mantenimiento de los equipos de la piscina, como bombas, filtros y sistemas de calefacción.								
Asegurarse de que las áreas alrededor de la piscina sean seguras, incluyendo la supervisión de los sistemas de seguridad y la señalización adecuada.								
Proveer información y asistencia a los huéspedes sobre el uso de la piscina y las normas de seguridad.								
Usar sus epp para su debida protección, como guantes de cuero, mascarillas y sujetadores.								

Tabla 33 Funciones puesto de trabajo Supervisor de seguridad

Nombre del puesto		Supervisor de seguridad							
Área	Máquina y Herramientas	Características (Habilidades, mentales y físicas)	Cantidad de trabajadores						
Hotel		ALTA	H	8	M	0	T	8	
	Arma								
	Radios boqui toquis								
	Amansa locos								
Jornada Laboral		8:00 am - 5:00 pm (Almuerzo de 12:00 pm a 1:00 pm)							
OBJETIVO GENERAL DEL PUESTO									
Garantiza la protección de las personas, propiedades e instalaciones bajo su responsabilidad, implementando y supervisando políticas y procedimientos de seguridad, esto incluye coordinar las actividades del personal de seguridad, realizar evaluaciones de riesgos, responder a emergencias y asegurar el cumplimiento de normativas de seguridad.									
FUNCIONES GENERALES									
Coordinar y supervisar al equipo de seguridad, asignando tareas y asegurando un desempeño eficiente.									
Realizar evaluaciones de seguridad para identificar vulnerabilidades y establecer medidas preventivas									
Participar en formación y entrenamiento al personal de seguridad sobre protocolos de seguridad y manejo de emergencias									
Supervisar el acceso a las instalaciones, controlar el uso de sistemas de vigilancia y garantizar el cumplimiento de normas de seguridad.									
Crear y aplicar políticas y procedimientos de seguridad, asegurando que se cumplan las normativas y estándares del hotel.									
Realizar inspecciones periódicas para verificar la seguridad de las instalaciones, incluyendo la funcionalidad de los sistemas de seguridad y la integridad de las áreas restringidas.									
Coordinar la respuesta a situaciones de emergencia, activando protocolos de evacuación y comunicándose con las autoridades pertinentes.									
Trabajar en conjunto con otros departamentos del hotel para integrar la seguridad en todas las áreas operativas.									
Llevar a cabo investigaciones internas en caso de incidentes de seguridad, recopilando evidencias y presentando hallazgos para tomar medidas adecuadas.									

III. Capítulo 3: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL HOTEL CAMINO REAL

1. RESULTADO DEL CHECKLIST

Tabla 34 Resultado del CHECKLIST

CÓDIGO	INFRACCIÓN GENÉRICA/ DISPOSICIÓN LEGAL (ARTOSY NUMERALES)	SI NO N/A	MEDIO DE VERIFICACION / MEDIDAS PREVENTIVAS (PLAZO/AREA)
BLOQUE1: ASPECTOS TECNICOS ORGANIZATIVOS			
1.1.	Se tiene asignada o nombrada y capacitada a una persona que se encargue en atender lo referido a la higiene y seguridad en el centro de trabajo. (Arto 18, núm. 3). Ley 618	SI	El comité de higiene y seguridad laboral
1.2	Se realizó evaluación inicial de los riesgos, mapa de riesgo y plan de intervención de conformidad a la metodología del Acuerdo Ministerial. (Arto 18, núm. 4 y 5). Ley 618	SI	El hotel cuenta con una evaluación de riesgo obligatoria para sus operaciones, pero no esta tan detallada y completa en varios puntos que deben ser incluidos en la actualidad.
1.4	Tiene licencia vigente en materia de higiene y seguridad (Arto 18, núm. 6) Ley 618	SI	El hotel cuenta con toda la documentación al día necesaria para sus operaciones otorgadas por los centros gubernamentales debidos
1.6	Tiene elaborado, implementado y certificado el plan de emergencia y conformada las brigadas de primeros auxilios, prevención de incendios y evacuación por La Dirección General	SI	Se tiene personal capacitado en caso de cualquier emergencia y un plan para evacuaciones y acciones requeridas

	Bomberos. (Arto 18, núm. 10, Arto. 179 ley 618; Arto. 31 de la ley 837, Ley de la Dirección General de Bomberos de Nicaragua).	SI	El centro de bomberos brinda la capacitación requerida al personal
1.7	Tienen inscritas a todas las personas trabajadoras bajo el régimen de Seguridad Social del INSS, en la modalidad integral. (Arto 18, Núm. 15 Ley 618 y Arto 9 del Reglamento de la Ley 618).	NO	Algunos trabajadores son nuevos y en proceso de registro en el INSS
1.8	Existe botiquín de primeros auxilios con una provisión adecuada de medicina y artículos de primeros auxilios. (Arto 18, núm. 16 Ley 618).	SI	Si se cuenta con un botiquín de primeros auxilios
1.9	Se da formación e información en materia de higiene, seguridad y salud a las personas trabajadoras, según riesgo expuesto con personal docente acreditado ante el Ministerio del Trabajo. (Artos. 19, 20 y 22 Ley 618)	SI	Cada trabajador es informado de los riesgos y lesiones que se puedan provocar en su área de trabajo
1.10	Se realiza capacitación a las personas trabajadoras y a las brigadas de emergencias en los temas de: primeros auxilios, prevención de incendio y evacuación a las personas trabajadoras. (Arto 21. Ley 618)	SI	Cada área de trabajo cuenta con una persona capacitada en caso de cualquier emergencia
1.11	Se realizan los exámenes médicos pre empleo y períodos dan la información a las personas trabajadoras de su estado de salud, basados en los resultados de las valoraciones médicas practicadas y se notifican los resultados de los exámenes médicos al MITRAB en el plazo de los 5 días después de su realización. (Arto 23, 24, 25, 26 y 27 Ley 618).	NO	
1.12	Reportan en línea o en físico al MITRAB la ocurrencia o no de los accidentes de trabajo. (Arto 28 y 29 de Ley N° 618 y Acuerdo Ministerial ALBT 02-04-2013).	NO	Todos los accidentes en los trabajos son informados al INSS pero no al Mitrab.
1.13	Investigan los accidentes laborales en coordinación con la comisión mixta de higiene y seguridad. (Arto. 30 ley 618)	NO	

1.14	Llevar registro de las estadísticas de los accidentes Y enfermedades laborales. (Arto 31 Ley 618)	NO	Recursos humanos tiene algunos
1.15	La persona empleadora, dueño o el representante legal del establecimiento principal, le exigen y verifica a contratistas y subcontratistas que cumplan con las disposiciones en materia de prevención de riesgos laborales y de la inscripción ante el Instituto Nicaragüense de Seguridad Social. (Arto 35 Ley 618)	NO	Solo le preguntan no verifican
1.16	Las personas empleadoras, usuarios de productos químicos, están remitiendo al MITRAB las fichas de seguridad de estos productos. (Arto. 38 ley 618)	SI	Cada producto químico tiene su ficha técnica y hoja de seguridad y los trabajadores cuentan con las EPP requeridas para su manipulación y capacitación
1.17	Se tiene constituida y/o renovada o reestructurada la Comisión Mixta de Higiene y Seguridad del Trabajo. (Arto 41 Ley 618)	SI	La comisión de higiene y seguridad cuenta con personal capacitado y está en constante evolución de las nuevas técnicas y leyes necesarias
1.18	La Comisión Mixta está registrada ante el MITRAB y tiene aprobado su plan de trabajo anual así como el Reglamento Interno de Funcionamiento. (Arto. 52, 53 y 55 Ley 618)	SI	La comisión de higiene y seguridad cuenta con toda la documentación necesaria ante la ley y centros gubernamentales
1.19	Las personas trabajadoras que integran la comisión mixta se están reuniendo al menos una vez al mes y registran en el libro de actas los acuerdos de las reuniones. (Arto. 59 y 60 Ley 618)	NO	Se reúnen 1 vez cada dos meses para tratar todos los temas pendientes y necesarios
1.20	Las personas empleadoras, tiene aprobado y/o actualizado el Reglamento Técnico Organizativo en materia de Higiene y Seguridad del Trabajo y es del conocimiento de las personas trabajadoras. (Arto. 61, 66, 67 y 72 Ley 618)	SI	Cada trabajador es informado de este reglamento y se actualiza cuando es necesario
1.21	La persona empleadora ha realizado evaluación de los riesgos higiénicos industriales existentes (físicos, químicos o biológicos) que contenga su mapa de riesgos y plan de intervención. (Arto. 114 ley 618)	NO	Se encuentra desactualizada

1.22	La persona empleadora tiene elaborado los procedimientos y métodos de trabajos según al riesgo que se expone la persona trabajadora. Arto 18 numeral 4 incisos c y Arto 6 numeral 2 incisos c. de la Resolución Ministerial de Higiene y Seguridad del Trabajo.	NO	Aunque Cada área de trabajo cuenta con equipo de protección para los riesgos que son sometidos no cuentan con los procedimientos adecuados en cada área al momento del accidente
1.23	La persona empleadora realiza controles periódicos de las condiciones de trabajo a los equipos y dispositivos de trabajo en los procesos productivos para corregir situaciones técnicas de instalación, operación, protección y mantenimiento del mismo. (Arto. 131 de la Ley 618)	NO	
1.24	El Equipo Generador de Vapor de la empresa tiene licencia vigente de funcionamiento autorizada por el MITRAB. (Arto. 200 ley 618)	SI	Si todos los equipos cuentan con la documentación requerida para su funcionamiento
1.25	El Equipo Generador de Vapor de la empresa Tiene los respectivos libros de bitácora y mantenimiento autorizados por el MITRAB (Arto. 25 y 27 Norma EGV)	NO	
1.26	Las personas operadoras de los equipos generadores de vapor, tienen vigente su licencia autorizada por el MITRAB (Artos. 201 y 203 Ley 618)	SI	El supervisor de calderas está registrado y cuenta con licencia por el MITRAB
BLOQUE 2: CONDICIONES DE HIGIENE DEL TRABAJO			
Ambiente Térmico			
2.1	Las condiciones del ambiente térmico en los lugares de trabajo no son fuente de incomodidad y se encuentren ventilados por medio natural o artificial para evitar la acumulación de aire contaminado, calor o frío. (Arto. 118 y 119 Ley 618)	SI	El área de calderas esta ventilada naturalmente y el equipo cuenta con materiales de protección térmica

Ruidos			
2.2	En los puestos de trabajo el factor de 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)	NO	
Iluminación			
2.3	La iluminación de los lugares de trabajo es adecuada 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)	NO	Hay áreas de trabajo con iluminación deficiente
BLOQUE 3: CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL TRABAJO			
De las condiciones de los lugares de trabajo			
3.1	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	cada salida y entrada está debidamente rotulada y sin obstáculos para una evacuación sin riegos
3.2	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	Cada área de trabajo cuenta con mantenimientos preventivos y limpieza
3.3	Los cimientos y demás elementos de los edificios, ofrecen resistencia segura. (Fisuras, fracturas, entre otros) y 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 y 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. 83 y 87 Ley 618)	NO	La mayor parte del hotel está construida adecuadamente, pero hay algunos edificios que no están debidamente contruidos para su propósito por ejemplo algunas bodegas.

3.4	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 persona trabajadora. c. Diez metros cúbicos por cada trabajador. (Arto. 85 ley 618)	SI	Cada área de trabajo cuenta con las medidas y áreas libres debidamente para sus operaciones sin ningún riesgo
3.5	Las paredes son lisas y pintadas en tonos claros y susceptibles de ser lavadas o blanqueadas. (Arto. 88 ley 618)	SI	La mayoría de áreas de trabajo exceptuando las exteriores
3.6	Los techos reúnen las condiciones suficientes para resguardar a las personas trabajadoras de las inclemencias del tiempo. (Arto. 89 ley 618)	SI	El tejado está debidamente protegido y se realiza su mantenimiento preventivo
3.7	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	Todos los pasillos y áreas comunes cuentan con las especificaciones requeridas
3.8	La separación entre máquinas u otros aparatos no debe ser menor a 0.80 metros, del punto más saliente del exto de los órganos móviles de cada máquina, asimismo, cuando los aparatos con órganos móviles, invadan en su desplazamiento en una zona de espacio libre de la circulación del personal, este espacio se encuentra señalizado con franjas pintadas en el piso, y delimitado el lugar donde debe hacerse (Arto. 91 y 92 Ley 618)	SI	Toda la maquinaria está debidamente separada para su funcionamiento y evitar posibles riesgos

3.9	Las salidas, las puertas exteriores y puertas transparentes de los centros de trabajo, cuyo acceso es visible, están protegidas contra rotura y están debidamente señalizadas, son suficientes en número y anchura para que las personas trabajadoras puedan abandonarlos con rapidez y seguridad. (Arto. 93 ley 618)	SI	Están rotuladas y están hecha con materiales para evitar posibles riesgos
3.10	Las instalaciones del comedor están ubicadas en lugares próximos a los de trabajos, y separadas de otros locales y de focos insalubres o molestos y tienen mesas y asientos en correspondencia al número de las personas trabajadoras. (Arto. 97 y 99 Ley 618)	NO	El comedor de los trabajadores está en su centro de las instalaciones y solo hay 1 en todo el hotel y para algunas áreas deben caminar bastante y no tiene la capacidad para recibir a todo el personal a la vez.
3.11	Los locales destinados a cocinas se están cumpliendo con los requisitos siguientes: a. Se realiza la captación de humos, vapores y olores de los mediante campana-ventilación. b. Se mantiene en condición de absoluta limpieza y los alimentos se dejan en recipientes en hasta su evacuación. (Arto. 101 ley 618)	SI	El área de cocina está estrictamente con limpieza constante y con los equipos necesarios
3.12	El centro de trabajo tiene abastecimiento suficiente de agua potable en proporción al número de las personas trabajadoras, fácilmente accesible a todos ellos y distribuido en lugares próximos a los puestos de trabajo. (Arto. 102 ley 618)	SI	Cuenta con un almacén de agua potable suficiente en caso de requerirlo
3.13	Los centros de trabajo, que así bameriten, disponen de vestidores y de aseo para uso del personal debidamente diferenciado por sexo. (Arto. 106 ley 618)	SI	Están separados y cada uno cuenta con todo lo necesario
3.14	Están provistos de asientos y de armarios individuales, con llave para guardar sus efectos personales las personas trabajadoras. (Arto. 107 ley 618)	NO	Algunos trabajadores cuentan con casilleros pero no hay suficiente para todo el personal

3.15	Existe lugar para lavado de manos con su respectiva zona de jabón. (Arto. 108 ley 618)	SI	Cada área de trabajo cuenta con una zona de lavado de manos
3.16	El centro de trabajo cuenta con servicios sanitarios en óptimas condiciones de limpieza (desinfección, desodorizarían y supresión de emanaciones), y están estos servicios sanitarios Separados por sexo. (Arto. 109 ley 618)	SI	Cada área de trabajo cuenta con servicios de sanitario y su respectiva limpieza
De los equipos de Protección Personal			
3.17	Los equipos de protección personal y ropa de trabajo son suministrados por el empleador de manera gratuita a las personas trabajadoras. Estos deben ser adecuados y brindar una protección eficiente y son de uso exclusivo de las personas trabajadoras. (Arto. 135 y 138 Ley 618).	SI	Cada equipo de trabajo incluyendo el uniforme son suministrados de forma gratuita por el hotel
3.18	El empleador tiene por escrito plan de comprobación del uso y mantenimiento de los equipos de protección personal y está supervisando constantemente el uso de los mismos. (Arto. 134 y 291 Ley 618)	NO	
De la señalización			
3.19	El empleador está adoptando correctamente la señalización en los lugares de trabajo, como técnica complementaria de seguridad, y de acuerdo a la normativa que regula la materia, de forma que todas las personas trabajadoras la observen y sean capaces de interpretarlas. (Arto. 140, 141, de la Ley 618 y Arto 12 de la Norma Ministerial sobre los Lugares de Trabajo).	SI	Cada área de trabajo cuenta con las señalizaciones debidamente colocadas en cada equipo, puertas, y zonas de evacuación
De los equipos e instalaciones eléctricas			
3.22	Las herramientas y aparatos eléctricos están debidamente polarizados y con sus respectivos protectores. (Arto. 157 ley 618)	SI	Todo equipo que requiera de electricidad es protegido y se realiza mantenimientos periódicos

3.23	Los interruptores de palanca o cuchillas, fusibles, breaker y corta circuitos están debidamente protegidos con sus respectivas tapaderas, y se toman las medidas de seguridad en relación a despejar las áreas del piso y sin obstrucción de objetos y materiales. (Arto. 160 y Arto. 161 ley 618).	SI	Cada caja eléctrica y la de los equipos tiene sus protecciones y en óptimas condiciones
Prevención y protección contra incendios			
3.24	El centro de trabajo cuenta con extintores de incendio del tipo adecuado al material usado y a la clase de fuego, están en perfecto estado de conservación, funcionamiento, revisados anualmente, visiblemente localizados y de fácil acceso, asimismo, cuentan con un sistema de alarma que emita señales acústicas y lumínicas. (Arto. 193 194, 195 y 196 de la Ley 618)	SI	Cada área cuenta con varios extintores en lugares visibles de fácil acceso y debidamente rotulados
De los Equipos Generadores de Vapor			
3.25	Los accesorios: manómetros, indicadores de nivel, dispositivos de cierre y válvulas de seguridad, instalados en las calderas llevan su correspondiente señalización. (Arto. 206 y 207 Ley 618).	SI	Cada equipo de monitoreo y manipulación está debidamente rotulado
3.26	Realizan y notifican al Mitrab con anticipación las pruebas hidrostáticas que se le aplique al equipo generador de vapor. (Arto. 26 de la Norma Ministerial de equipos generadores de vapor).	SI	Es subcontratada una empresa autorizada por el Mitrab para sus pruebas y se le notifica debidamente
3.27	Las paredes y cimientos de la sala de caldera están construidas de mampostería reforzada o cualquier otro tipo de material que reúna el requisito anterior. (Arto. 49 y 50 de la Norma Ministerial de equipos generadores de vapor).	NO	Cuentan con una estructura fortalecida pero no como es requerida para su función
3.28	Tienen instaladas pasarelas y escaleras para conseguir acceso seguro a los lugares elevados	SI	Las instalaciones cuentan con escaleras instaladas en lugares elevados.

	Atención de la caldera. (Arto. 56 de la Norma Ministerialde equipos generadores de vapor).		
De la seguridad de los equipos de trabajo			
3.29	Se está garantizando la seguridad de los equipos y dispositivos de trabajo que deben de reunir los requisitos técnicos de instalación, operación (manuales), protección y mantenimiento (preventivo y correctivo) de los mismos. (Arto. 131 Ley 618)	NO	Cuentan con gran parte de equipo de seguridad pero no se les da mantenimientos tan requeridos solo cuando es correctivo.
De las escaleras de mano			
3.30	Las escaleras de mano están en perfecto estado de conservación y las partes y accesorios dañados se repararán inmediatamente. (Arto. 34 Normativa de Construcción)	SI	Cuentan con escaleras de mano en estado óptimo
BLOQUE 4: ERGONOMIA INDUSTRIAL			
4.1	La carga manual que excede los 25 mts, se está haciendo por medios mecánicos. (Arto. 217 ley 618)	SI	Se usan mulas de carga para los trabajos pesados
4.2	Los bultos, sacos o fardos llevan rotulación en forma clara y legible de su peso exacto. (Arto. 218 ley 618)	SI	Cada producto usado tiene su etiqueta de datos técnicos
4.3	El empleador ha adoptado las medidas necesarias en cuanto a ergonomía si el trabajo que se va a realizar es 100% sentado y los asientos satisfacen las prescripciones ergonómicas establecidas en la presente Ley. (Arto. 293 y 294 Ley 618)	NO	Los asientos no son ergonómicos
4.5	El empleador está adoptandolas medidas ergonómicas necesarias cuando el trabajo se hace de pie, para que las personas trabajadoras no se vean afectadas. Arto. 296 y 297 Ley 618	NO	

FUENTE: MITRAB, HOTEL CAMINO REAL

ANÁLISIS DEL RESULTADO DEL CHECK LIST

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

Resultados del Check List

Resultado del Check List

Resultado del CheckList	Si	No	N.A.	Total
BLOQUE1: ASPECTOS TÉCNICOS ORGANIZATIVOS	14	11	0	25
BLOQUE 2: CONDICIONES DE HIGIENE DEL TRABAJO	1	2	0	3
BLOQUE 3: CONDICIONES DE SEGURIDAD DEL TRABAJO	22	6	0	28
BLOQUE 4: ERGONOMÍA INDUSTRIAL	2	2	0	4
TOTAL	39	21	0	60

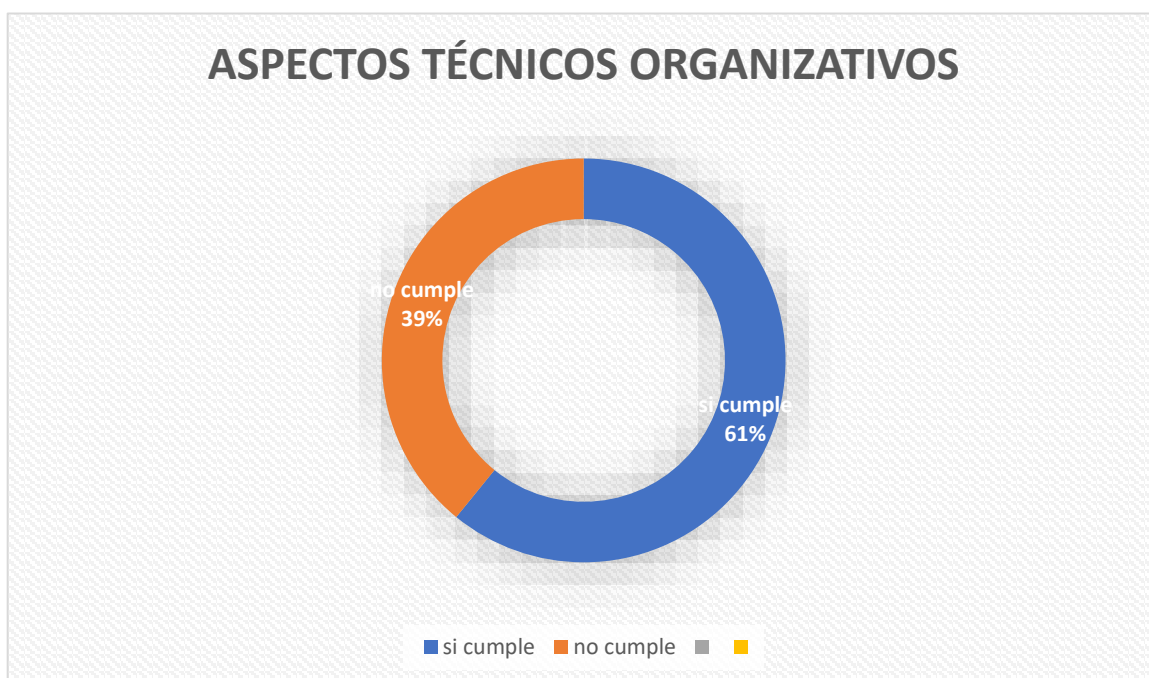
Fuente: elaboración propia.

Gráfico 1 Resultado de Check list



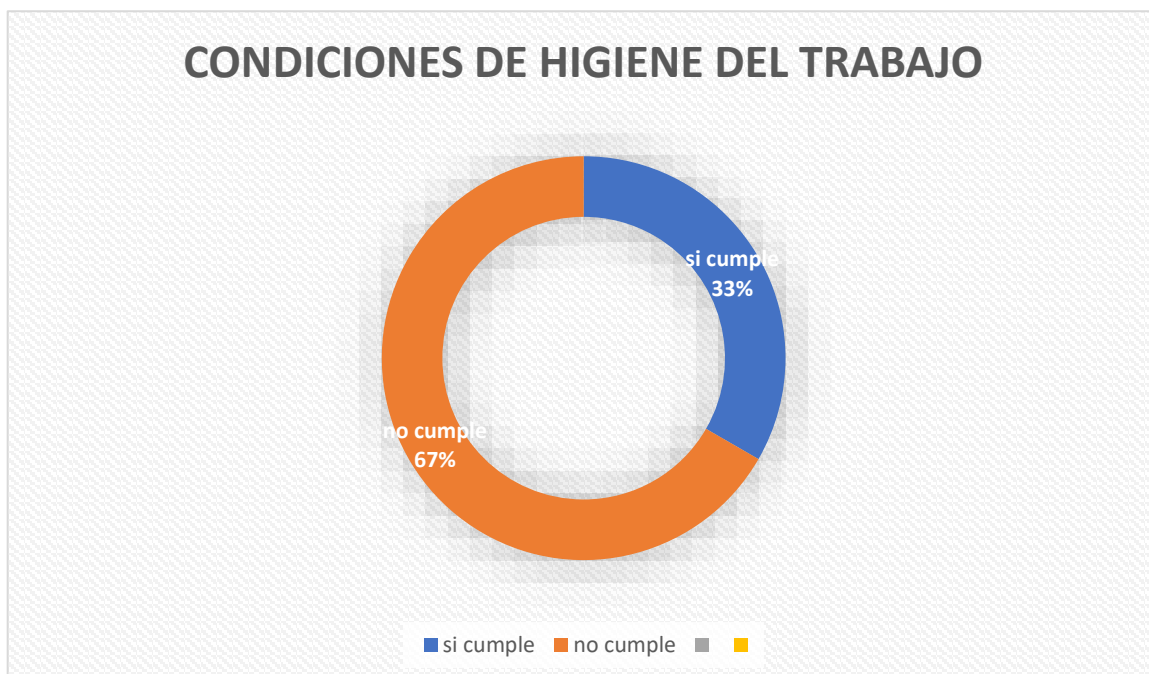
Los resultados obtenidos de nuestro Check List en el Hotel Camino Real se encuentran representados de forma general en el gráfico, demuestra que un 65% cumple las disposiciones de la ley general de higiene y seguridad del Ministerio del Trabajo (Ley 618) de las disposiciones reglamentarias aplicadas en la totalidad de las áreas. No cumple un 35%.

Gráfico 2 Aspectos técnicos organizativos



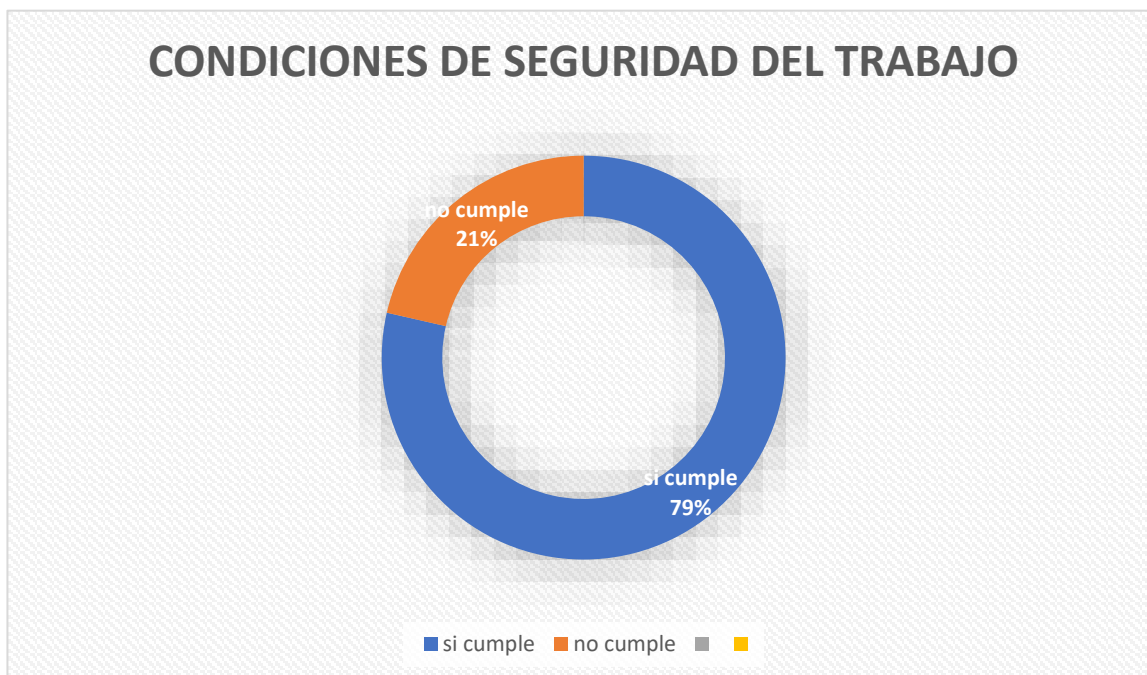
En la parte de ASPECTOS TÉCNICOS ORGANIZATIVOS, el hotel cumple un 61% las disposiciones reguladas por el MITRAB, No cumplen un 39%.

Gráfico 3 Condiciones de higiene



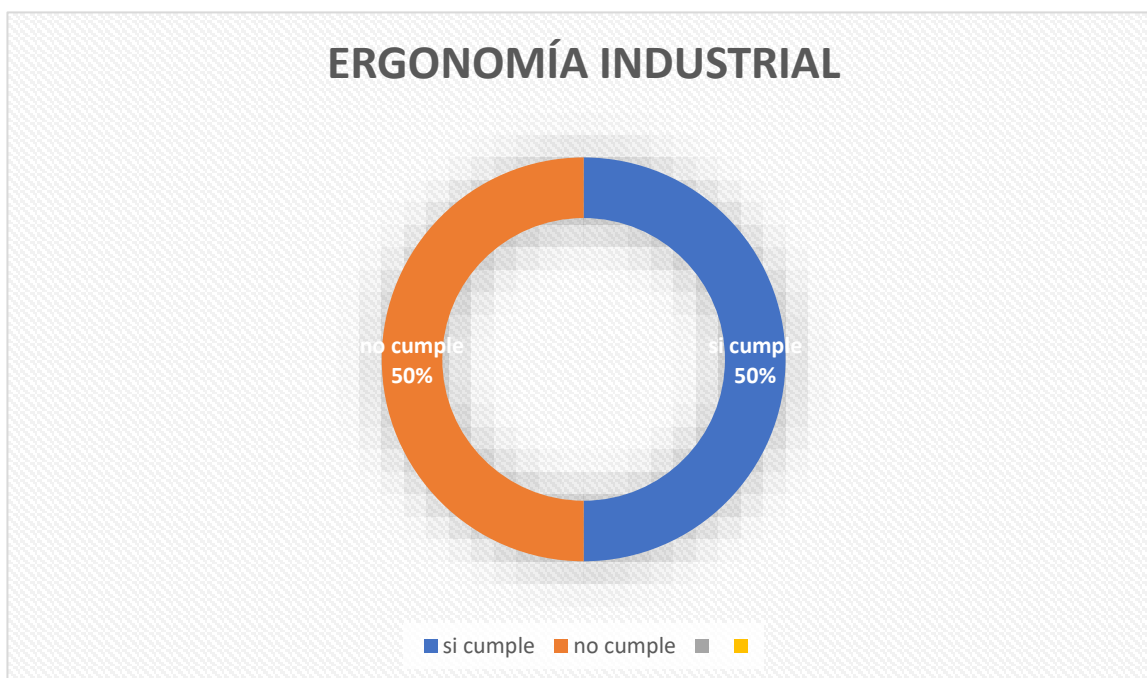
En la parte de las CONDICIONES DE HIGIENE DEL TRABAJO, el hotel cumple un 33% las disposiciones reguladas por el MITRAB. No cumplen un 67%.

Gráfico 4 Condiciones de seguridad del trabajo



El hotel cumple con las medidas de seguridad en un 78.5%, cuentan con las disposiciones requeridas por el MITRAB y un 21.5% que no se cumplen.

Gráfico 5 Ergonomía industrial



En la parte de ERGONOMÍA INDUSTRIAL, el hotel cumple un 50% las disposiciones reguladas por el MITRAB. No cumplen un 50%.

RESULTADO DE LA ENTREVISTA

Las áreas laborales presentes son: Gerencia General, Cocina, Mantenimiento, Recepción y Seguridad.

Gerente: La gerencia es la encargada de planificar, coordinar y gestionar los recursos físicos, económicos y humanos que requiere el hotel para el funcionamiento de todos sus servicios teniendo en cuenta las normas y leyes concernientes al sector turístico y otras que se hagan pertinentes.

Contador General: Es la encargada de preparar los estados financieros, además de coordinar y elaborar los presupuestos de ingresos y gastos de operación

Jefe de cocina: Es el responsable de la producción de alimentos, planificar los menús, manejo de presupuesto e incluso de la contratación y capacitación del personal de cocina

Meseros: incluyen saludar a los clientes, tomar pedidos de comida, informar a los clientes sobre ofertas especiales, comunicar solicitudes especiales a la cocina, servir comidas, limpiar mesas y recibir pagos de los clientes.

Caldereros: El calderero se dedica a mantener funcionando en óptimas condiciones las calderas y reparar estructuras metálicas, tuberías y otros instrumentos de metal.

Recepción: son el punto de referencia para los huéspedes durante toda su estancia, responsables de proporcionar toda la información sobre el hotel, sus instalaciones, productos y servicios.

Botones o Bellboys: es una figura que pertenece al departamento de recepción y su responsabilidad principal es la atención al cliente desde la entrada hasta la salida, ayudándole con las maletas o en otros servicios personalizados, como por ejemplo la solicitud de taxis.

Jefe de de seguridad: es responsable de proteger la propiedad, los activos y las personas, monitoreando el equipo de vigilancia y haciendo cumplir los procedimientos de seguridad.

El Hotel cuenta con instrumentos específicos para cada área de trabajo, en la mayoría de puestos de trabajo los trabajadores cuentan con equipo de protección

personal para poder laboral de manera más segura, limpia y ordenada. El hotel cuenta con muebles en buenas condiciones en la mayoría de las áreas de trabajo.

Hasta el momento no se ha registrado ningún accidente de gran gravedad dentro de las instalaciones.

Dentro del hotel se encuentran distintas áreas que generan ruidos molestos con altos decibeles que llegan a molestar a los trabajadores y huéspedes de este hotel, ejemplo la cocina, calderas y el área de mantenimiento.

Las temperaturas altas están presentes en el área de cocina, ya que están más cercanos a fuentes de calor como la cocina de gas y marmitas, además de estar en contacto con utensilios que pueden encontrarse calientes y en el área de las calderas, ya que laboran las 24 horas al día, los 7 días de la semana para poder proveer el agua caliente para las habitaciones y el vapor caliente al área de cocina.

El hotel cuenta con extintores contra incendios; 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 cuenta con sistemas de señalizaciones o rutas de salida en casos de emergencia.

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

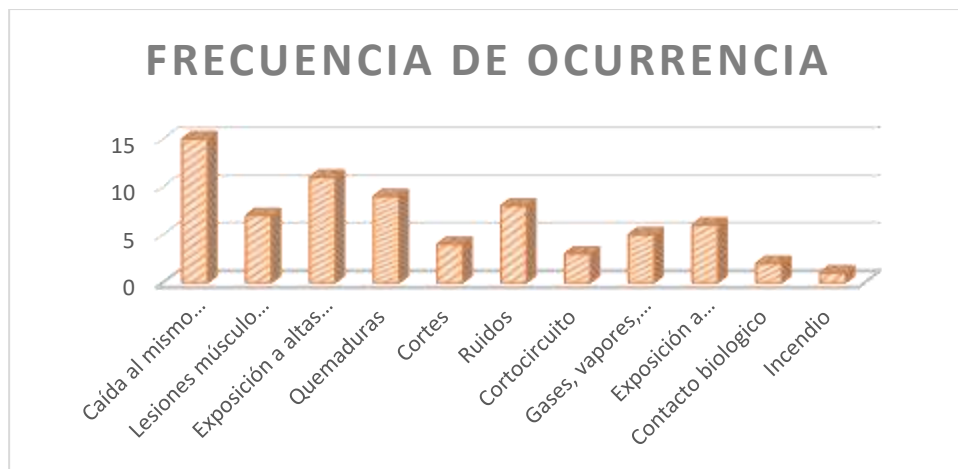
DIAGRAMA DE COLUMNA

Se utilizó el diagrama de Columna, 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 dar el seguimiento de estos.

Tabla 35 Peligros y Causas

Peligros	Causas	Frecuencia de ocurrencia	Porcentaje acumulado	Frecuencia acumulada
Caída al mismo nivel	Piso resbaladizo, obstáculos o sustancias	15	21%	15
Lesiones músculo esqueléticos o ergonómicas	Cargas pesadas, posturas forzadas, esfuerzo físico	7	31%	22
Exposición a altas temperaturas	Al momento de hacer comidas en el área de cocina y trabajar en calderas	11	46%	33
Quemaduras	Al manipular comida, líquidos y calderas	9	59%	42
Cortes	Por el uso de utensilios punzo cortantes	4	65%	46
Ruidos	Por el uso de herramientas o material de trabajo	8	76%	54
Cortocircuito	Cables en mal estado, sobre carga de elementos en un mismo enchufe	3	80%	57
Gases, vapores, material participado	Almacenamiento inadecuado de productos y herramientas/manipulación inadecuad	5	87%	62
Exposición a contactos químicos	Al manipular los productos de limpieza	6	96%	68
Contacto biológico	Al manipular alimentos o cambiar sabanas, toallas o limpiar baños	2	99%	70
Incendio	Por chispa o mal mantenimiento de aparatos electrónicos	1	100%	71
	Total	71	100%	71

Gráfico 6 Peligros presentes en el Hotel



9. Mediciones de seguridad en el ambiente de trabajo

Los niveles de ruido, temperatura e iluminación pueden influir de manera importante en el entorno laboral, provocando una variedad de problemas que pueden ir desde dificultades en la comunicación verbal, que podrían derivar en errores en el trabajo, hasta problemas auditivos, deshidratación y afectaciones en el rendimiento cognitivo, además de enfermedades respiratorias y problemas de visión; todos estos factores impactan negativamente en el bienestar y la productividad de los empleados.

En cuanto a la iluminación, dado que se trata de un hotel, es esencial contar con una iluminación adecuada que permita realizar tareas de oficina y también identificar cualquier obstáculo o sustancia que pueda causar lesiones o caídas a nivel del suelo en las zonas de tránsito o áreas de uso general. De acuerdo con la normativa de higiene y seguridad, el nivel de iluminación debe ser de al menos 200 lux, dado que las exigencias visuales se consideran moderadas. La relación entre los valores mínimos y máximos de iluminación medidos en lux nunca debe ser inferior a 0.80 para asegurar una iluminación uniforme. Dado que el hotel dispone en su mayoría del día de luz natural, estas mediciones se realizaron durante distintos momentos del día y la noche. En cuanto al ruido, la normativa de higiene y seguridad del trabajo establece que, para una jornada de 8 horas, el nivel de ruido permitido es de 85 db.

En relación al ambiente térmico, considerando que la jornada laboral se divide en 75% de trabajo y 25% de descanso, la temperatura máxima permitida en el área de operaciones es de 31.4 °C.

Los instrumentos utilizados para las mediciones fueron:

Luxómetro para medir la iluminación (Lux) y Sonómetro para medir el ruido (dBA).

9.1 Evaluación de los niveles de iluminación

Metodología empleada

Para medir los niveles de iluminación, se utiliza un método basado en instrumentos sensibles a las longitudes de onda del espectro visible, los cuales responden según la cantidad de luz que reciben. El instrumento principal es el luxómetro, que permite medir de manera rápida y precisa la iluminancia en un ambiente, sin depender de percepciones subjetivas. Este dispositivo, que cuenta con una célula fotoeléctrica que convierte la luz en impulsos eléctricos, muestra los resultados en un display o a través de una aguja con una escala de lux.

Se realizará la evaluación en las áreas donde el trabajador pasa más tiempo en su puesto, ya que el nivel de iluminación varía según su posición. Además, influyen factores como el tipo de iluminación (natural o artificial) y los posibles obstáculos que puedan crear sombras.

Se llevarán a cabo tres mediciones en distintos momentos del día, con un tiempo mínimo de evaluación de tres minutos por medición.

La diferencia de iluminación se calcula como:

Diferencia de Iluminación = Lux Muestreado – Lux Recomendado, donde:

- Lux Muestreado es el nivel de iluminación que registra el luxómetro en el lugar de trabajo.
- Lux Recomendado es el nivel de iluminación exigido para ese sitio de trabajo.

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

Tabla 36 Mínimos (LUX)

ÁREAS Y CLASES DE LOCAL	MÍNIMO (LUX)	ÓPTIMO (LUX)	MÁXIMO (LUX)
ZONAS GENERALES DE EDIFICIOS			
ZONAS DE CIRCULACIÓN Y PASILLOS	50	100	150
ESCALERAS, ROPEROS, LAVABOS, ALMACENES Y ARCHIVOS	100	150	200
OFICINAS			
OFICINAS, MECANOGRAFIADOS, SALAS DE PROCESO, CONFERENCIA	450	500	750
GRANDES OFICINAS	500	750	1000
INDUSTRIA			
TRABAJOS CON REQUERIMIENTOS VISUALES LIMITADOS	200	300	500
TRABAJOS CON REQUERIMIENTOS VISUALES NORMALES	500	750	1000
TRABAJOS CON REQUERIMIENTOS VISUALES ESPECIALES	1000	1500	2000

El reglamento de lugares de trabajo establece unos criterios de valoración desarrollados en la Guía Técnica correspondiente. Se indica que la relación entre el valor mínimo y el máximo de los niveles de iluminación existentes en el área del puesto donde se realiza la tarea sea superior 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 muestreado/valor nivel promedio ≥ 0.8

Tabla 37 Relación Lumínica y Diferencia de Uniformidad,

Área	Nivel promedio (lux)	P1	P2	P3	Diferencia lumínica			Relación uniformidad	Observaciones
					P1	P2	P3		
Recepción	500	412	468	484	-88	-32	-16	0.90	Si cumple con los niveles recomendados
Oficinas	500	482	460	502	-18	-40	2	0.96	Si cumple con los niveles recomendados
Contabilidad	500	323	367	398	-177	-133	-102	0.72	no cumple con los niveles recomendados
Cocina	500	458	487	469	-42	-13	-31	0.94	Si cumple con los niveles recomendados
Bodeguita de cocina	300	220	251	238	-80	-49	-62	0.78	no cumple con los niveles recomendados
Habitaciones	300	264	271	263	-36	-29	-37	0.88	Si cumple con los niveles recomendados

En las áreas operativas solamente el 66% de los puestos cumple con este nivel de iluminación

Tabla 38 MEDICIONES DE LOS NIVELES DE RUIDO
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

9.2 NIVEL DE SONIDO EN AREAS DE TRABAJO

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

De este modo se dio como nivel de 100 DBA de ruido durante el día en el área de calderas; 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 acciones de niveles bajos.

Para las mediciones del ruido se tomaron en cuenta cinco puntos que generen más sonido y flujo de personas, donde se realizan actividades que más ruido generan, Estos puntos son Cocina, Recepción, Oficinas, Habitaciones.

Tabla 39 Medición de sonido.

	Niveles de ruido (DBA)		
Área	Día	Noche	Observación
Cocina	100	60	Niveles más altos de ruido.
Bodeguita de la cocina	80	50	
Recepción	60	40	Nivel de ruido con sonido ambiental.
Oficinas	70	40	Nivel de ruido con sonido ambiental.
Habitaciones	40	20	Nivel de ruido con sonido ambiental.

IV. Capítulo 4 Determinar la probabilidad y la gravedad del riesgo en los puestos de Trabajo A Través Una Matriz De Riesgo

Tabla 40 De Probabilidad De Riesgo, Gerente General

Gerencia General		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son 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		Fallas En Los Componentes De Los Equipos	Se Lleva Estadísticas De Los Accidentes Laborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado														
1	Caída Al Mismo Nivel	10	0	0	0	0	10	0	10	0	0	0	30	Media
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	10	Baja
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas (Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11.11	0	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Fatiga Postural	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	0	30	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	30	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	0	0	0	0	40	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 41 De Probabilidad De Riesgo, Asistente De Gerente General

Asistente De Gerencia General		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALa Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los Accidentes Laborales	Total, D	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	10	0	0	0	0	10	0	10	0	0	30	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10	Baja
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11.11	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Fatiga Postural	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	30	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	0	0	10	0	0	0	0	30	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	0	0	0	40	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 42 De Probabilidad De Riesgo, Contabilidad General

Contabilidad		Frecuencia De Exposición Es Mayor Al A Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	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	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	30	Media
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	30	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11.11	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Iluminación Deficiente	12.5	0	0	N/A	N/A	12.5	12.5	0	0	0	37.5	Media
6	Fatiga Postural	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	30	Media
7	Fatiga Mental	10	10	0	0	0	10	0	0	0	0	30	Media
8	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	0	0	0	40	Media
9	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 43 De Probabilidad De Riesgo, Cuentas Por Cobrar Y Pagar

Cuentas Por Cobrar Y Pagar		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son 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	0	0	0	0	10	10	0	0	0	30	Media
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	0	0	0	0	0	0	10	10	0	0	20	Baja
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11.11	0	0	0	0	11.1	Baja
6	Fatiga Postural	0	0	0	0	0	0	10	10	10	0	30	Media
7	Fatiga Mental	10	10	0	0	0	10	10	0	0	0	40	Media
8	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	0	10	10	10	0	50	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 44 De Probabilidad De Riesgo, Gerente De Mercadeo Y Ventas

Gerencia De Mercadeo Y Ventas		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son 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	0	0	0	0	0	10	10	0	0	30	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10	Baja
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11.11	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Fatiga Postural	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	30	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	0	10	10	0	0	40	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 45 De Probabilidad De Riesgo, Caja

Caja		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALa Media	Medidas De Control Implementas Son 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	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11,11	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Fatiga Postural	10	0	0	0	10	10	10	10	0	0	50	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	10	0	10	10	10	0	0	60	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 46 De Probabilidad De Riesgo, Gerente De Banquetes

Gerencia De Banquetes		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALa Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos 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	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	10	0	0	10	0	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
4	Exposición A Ruido	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
5	Iluminación Deficiente	12.5	0	0	N/A	N/A	0	0	0	0	0	12.5	Baja
6	Fatiga Postural	10	10	10	10	10	10	0	10	0	0	70	Alta
7	Fatiga Mental	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	30	Baja
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Manipulación Con Objetos Cortopunzante	0	0	0	10	10	0	0	0	0	0	20	Baja
11	Quemaduras	0	0	0	0	10	10	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 47 Probabilidad De Riesgo, Gerente De Recursos Humanos

Gerencia De Recursos Humanos		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumple 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	0	0	0	10	10	0	0	0	0	30	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	0	10	0	0	0	20	Baja
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11.11	0	0	0	0	11.1	Baja
6	Fatiga Postural	10	10	10	0	10	10	0	0	0	0	50	Media
7	Fatiga Mental	10	0	10	0	0	10	10	0	0	0	40	Media
8	Fatiga Visual	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
9	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 48 Probabilidad De Riesgo, Gerente De Habitaciones

Gerencia De Habitaciones		Frecuencia De Exposición Es Mayor Ala Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los AccidentesLaborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
1	Caída Al Mismo Nivel	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12. 5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11,11	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Fatiga Postural	10	0	0	0	10	10	10	10	0	0	50	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	10	0	10	10	10	0	0	60	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 49 Probabilidad De Riesgo, Gerente De Mantenimiento

Gerencia De Mantenimiento		Frecuencia De Exposición Es Mayor Ala Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los Accidentes	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	12.5	0	0	0	N/A	12.5	12.5	0	N/A	0	37.5	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	10	0	0	0	30	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
4	Exposición A Ruido	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
5	Fatiga Postural	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
6	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
7	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
8	Contaminante Químico	N/A	0	0	0	11.1	0	0	11.1	0	0	22.2	Media

Tabla 50 Probabilidad De Riesgo, Jefe De Cocina

Jefe De Cocina		Frecuencia De Exposición Es Mayor Al	Medidas De Control Implementadas Son	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De	Protección Suministrada Por Los Empleados	Tiempo De Mantenimiento De Los Equipos	Trabajadores Sensibles A Determinados Factores	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores (Errores No	Fallas En Los Componentes De Los Equipos	Se Lleva Estadísticas De Los Accidentes	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	10	0	0	10	0	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
4	Exposición A Ruido	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
5	Iluminación Deficiente	12.5	0	0	N/A	N/A	0	0	0	0	0	12.5	Baja
6	Fatiga Postural	10	10	10	10	10	10	0	10	0	0	70	Alta
7	Fatiga Mental	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	30	Baja
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Manipulación Con Objetos Cortopunzante	0	0	0	10	10	0	10	10	10	0	50	Media
11	Quemaduras	0	0	0	0	10	10	10	10	0	0	40	Media

Tabla 51 Probabilidad De Riesgo, Meseros

Mesero		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALA Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los AccidentesLaborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	12.5	12.5	0	12.5	N/A	12.5	12.5	12.5	N/A	0	75	Alta
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	12.5	0	0	12.5	N/A	12.5	12.5	12,5	N/A	0	62.5	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	10	10	10	0	0	30	Media
4	Exposición A Ruido	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
5	Fatiga Postural	10	0	0	0	10	10	10	10	0	0	50	Media
6	Fatiga Mental	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Contaminante Químico	N/A	0	0	0	11.1	0	0	11.1	0	0	22.2	Media

Tabla 52 Probabilidad De Riesgo, Transporte

Transporte		Frecuencia De Exposición Es Mayor Ala Media	Medidas De Control Implementadas Son 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	0	0	0	0	0	0	10	0	0	20	Baja
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	0	10	10	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	0	0	10	10	10	0	0	10	0	50	Media
4	Fatiga Postural	0	0	0	10	10	10	0	10	0	0	40	Media
5	Fatiga Mental	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
6	Choque Contra Objetos Móviles	10	0	0	0	0	0	10	10	10	0	40	Media
7	Contaminantes Biológicos	0	0	0	0	10	0	10	10	10	0	40	Media

Tabla 53 Probabilidad De Riesgo, Supervisor De Seguridad

Supervisor De Seguridad		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALA Media	Medidas De Control Implementadas Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los AccidentesLaborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11,1 1	0	0	0	0	11. 1	Baja
5	Fatiga Postural	10	0	0	0	10	10	10	10	0	0	50	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	10	0	10	10	10	0	0	60	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 54 Probabilidad De Riesgo, Recepción

Recepcionista		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALA Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los AccidentesLaborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11,11	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Fatiga Postural	10	0	0	0	10	10	10	10	0	0	50	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	10	0	10	10	10	0	0	60	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 55 Probabilidad De Riesgo, Botones

Botones		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALA Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los AccidentesLaborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	N/A	0	0	0	0	11,11	0	0	0	0	11.1	Baja
5	Fatiga Postural	10	0	0	0	10	10	10	10	0	0	50	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	10	0	10	10	10	0	0	60	Media
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja

Tabla 56 Probabilidad De Riesgo, Ama De Llaves

Ama De Llaves		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALa Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A DeterminadosRiesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los AccidentesLaborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	10	0	0	0	0	10	10	0	0	0	30	Media
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	10	0	0	10	10	10	10	10	0	0	60	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	0	0	0	0	0	12.5	N/A	N/A	0	0	12.5	Baja
4	Exposición A Ruido	10	0	0	0	0	0	10	10	0	0	30	Media
5	Fatiga Postural	10	0	0	0	10	0	10	0	0	0	30	Media
6	Fatiga Mental	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	20	Baja
7	Fatiga Visual	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	20	Baja
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Contaminante Químico	10	0	0	0	10	0	10	10	0	0	40	Media

Tabla 57 Probabilidad De Riesgo, Caldereros

Caldereros		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son 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	12.5	0	0	0	N/A	12.5	12.5	0	N/A	0	37.5	Media
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	10	0	0	0	0	10	10	0	0	0	30	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
4	Exposición A Ruido	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
5	Fatiga Postural	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
6	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
7	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
8	Contaminante Químico	N/A	0	0	0	11.1	0	0	11.1	0	0	22.2	Media
9	Quemaduras	10	10	10	0	0	10	10	0	0	0	50	Media

Tabla 58 Probabilidad De Riesgo, Técnicos

Técnicos		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son 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	12.5	0	0	0	N/A	12.5	12.5	0	N/A	0	37.5	Media
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	10	0	0	0	0	10	10	0	0	0	30	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
4	Exposición A Ruido	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
5	Fatiga Postural	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
6	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
7	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
8	Contaminante Químico	N/A	0	0	0	11.1	0	0	11.1	0	0	22.2	Media
9	Quemaduras	10	10	10	0	0	10	10	0	0	0	50	Media

Tabla 59 Probabilidad De Riesgo, Jardinería Y Piscina

Jardinería Y Piscina		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son 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	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	0	0	10	0	10	10	10	10	0	0	50	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas (Calor)	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
4	Exposición A Ruido	10	0	0	0	0	10	10	10	0	0	40	Media
5	Fatiga Postural	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	80	Alta
6	Fatiga Mental	10	10	0	0	0	10	0	0	0	0	30	Media
7	Fatiga Visual	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	Baja
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Contaminante Químico	10	0	0	0	10	0	10	10	0	0	40	Media

Tabla 60 Probabilidad De Riesgo, Responsable De Seguridad E Higiene Laboral

Responsable De Seguridad E Higiene Laboral		Frecuencia De Exposición Es Mayor Al A Media	Medidas De Control Implementadas Son 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	12.5	0	0	0	N/A	12.5	12.5	0	N/A	0	37.5	Media
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	0	0	0	10	10	0	0	0	30	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
4	Exposición A Ruido	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
5	Fatiga Postural	10	0	10	0	0	10	10	10	0	0	50	Media
6	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
7	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
8	Contaminante Químico	N/A	0	0	0	11.1	0	0	11.1	0	0	22.2	Media

Tabla 61 Probabilidad De Riesgo, Chef De Cocina

Chef De Cocina		Frecuencia De Exposición Es Mayor ALA Media	Medidas De Control Implementadas Son Adecuadas	Se Cumplen Los Requisitos Legales Y Recomendaciones De Buenas Practicas	Protección Suministrada Por Los EppAdecuados	Tiempo De Mantenimiento De Los EppAdecuados	Trabajadores Sensibles A Determinados Riesgos	Condiciones Inseguras De Trabajo	Actos Inseguros De Los Colaboradores(Errores No Intencionados)	Fallas En Los Componentes De LosEquipos Mecánicos O De	Se Lleva Estadísticas De Los AccidentesLaborales	Total, De Probabilidad	Nivel De Probabilidad
Riesgo Identificado													
1	Caída Al Mismo Nivel	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
2	Choque Contra ObjetosInmóviles	10	0	10	0	0	10	0	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
4	Exposición A Ruido	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
5	Iluminación Deficiente	12.5	0	0	N/A	N/A	0	0	0	0	0	12.5	Baja
6	Fatiga Postural	10	10	10	10	10	10	0	10	0	0	70	Alta
7	Fatiga Mental	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	30	Baja
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Manipulación Con Objetos Cortopunzante	0	0	0	10	10	0	10	10	10	0	50	Media
11	Quemaduras	0	0	0	0	10	10	10	10	0	0	40	Media

Tabla 62 Probabilidad De Riesgo, Auxiliar

Auxiliares		Frecuencia De Exposición Es Mayor A La Media	Medidas De Control Implementadas Son 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 Daños	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	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
2	Choque Contra Objetos Inmóviles	10	0	10	0	0	10	0	10	0	0	40	Media
3	Exposición A Temperaturas Ambientales Extremas(Calor)	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
4	Exposición A Ruido	10	10	0	10	10	10	10	10	0	0	70	Alta
5	Iluminación Deficiente	12.5	0	0	N/A	N/A	0	0	0	0	0	12.5	Baja
6	Fatiga Postural	10	10	10	10	10	10	0	10	0	0	70	Alta
7	Fatiga Mental	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	30	Baja
8	Riesgo Eléctrico / Incendio/Quemadura	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
9	Contaminantes Biológicos	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20	Baja
10	Manipulación Con Objetos Cortopunzante	0	0	0	10	10	0	10	10	10	0	50	Media
11	Quemaduras	0	0	0	0	10	10	10	10	0	0	40	Media

TABLA 63 EVALUACIÓN DE RIESGOS POR PUESTOS DE TRABAJO: GERENTE GENERAL

evaluación de riesgo																		
localización:		administración		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlad o	
puesto de trabajo evaluado:		gerente general		inicial:			x	seguimiento:										
trabajadores expuestos:		1		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo								
mujeres		hombres 1																
n° peligro identificado:		efectos											si				no	
		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in						
1	caída 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	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas(calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor		x			x			x				si	si	si	x	
4	exposición a ruido	pérdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x			x				si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		x			x			x				si	si	si	x	
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x		x				x			si	n0	no		x
7	fatiga visual	pérdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x			x			si	no	no		x
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria		x			x			x				si	si	n0	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x			x			x				si	no	no		x

tabla 64 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: asistente de gerente general

evaluación de riesgo																			
localización:		administración		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		asistente de gerente general		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres 1		hombres																	
n° peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor		x			x			x					si	si	si	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x			x					si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		x			x			x					si	si	si	x	
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga visual	perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	si	si	x	
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas.		x				x		x					si	no	no		x

tabla 65 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: contabilidad general

evaluación de riesgo																		
localización:		administración	evolución											medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado	
puesto de trabajo evaluado:		contabilidad general	inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1	probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres 1																
nº peligro identificado:		efectos															si	no
			b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in					
1	caída 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	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor	x			x			x					si	si	no	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza	x			x			x					si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		x			x				x			si	si	si	x	
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria		x			x				x			si	si	si	x	
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.		x			x				x			si	si	si	x	
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria		x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,	x				x		x					si	no	no		x

tabla 66 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: cuentas por pagar / cobrar

evaluación de riesgo																			
localización:		contabilidad		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		cuentas por pagar / cobrar		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		5		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos															b	m	a
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor		x			x			x					si	no	no		x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x			x					si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x		x				x				si	si	no	x	
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	si	no	x	
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	si	no	x	
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x

tabla 67 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de mercadeo de ventas

evaluación de riesgo																			
localización:		administración		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		gerente de mercadeo de ventas		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
n° peligro identificado:		efectos															si	no	
				b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in					
1	caída 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	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor		x			x			x					si	si	no	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x			x					si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	si	si	x	
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	si	si	x	
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x

tabla 68 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: caja

evaluación de riesgo																			
localización:		administración		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		caja		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		5		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
n° peligro identificado:		efectos																	
				b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in					
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor		x				x			x				si	si	no	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x			x					si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	si	no	x	
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x		x				x				si	si	no	x	
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x

tabla 69 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de banquetes

evaluación de riesgo																		
localización:		administración	evolución											medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado	
puesto de trabajo evaluado:		gerente de banquetes	inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1	probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																
nº peligro identificado:		efectos	b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor		x			x				x			si	si	si	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x				x			si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria		x		x				x				no	si	no		x
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.		x			x				x			si	si	si	x	
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria		x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,	x				x		x					si	no	no		x
10	cortes con utensilios afilados	cortaduras ,sangrado, posibles mutilaciones	x			x			x					si	si	no	x	

tabla 70 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de recursos humanos

evaluación de riesgo																		
localización:		administración	evolución											medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado	
puesto de trabajo evaluado:		gerente de recursos humanos	inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1	probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																
n° peligro identificado:		efectos	b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor	x			x			x					si	si	no	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza	x			x			x					si	si	no	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria		x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.		x			x				x			si	si	si	x	
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria		x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,	x				x		x					si	no	no		x

tabla 71 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de habitaciones

evaluación de riesgo																			
localización:		recepción		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		gerente de habitación		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			no	si	no		x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x			x					si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	si	si	x	
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	no	no		x
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas.		x				x		x					si	no	no		x

tabla 72 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: gerente de mantenimiento

evaluación de riesgo																			
localización:		administración		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		gerente de mantenimiento		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	si	no	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza			x			x				x			si	si	si	x	
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	no	no		x
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			no	no	no		x
9	contaminante químico	irritación, reacción alérgica			x			x				x			si	si	no	x	
10	quemaduras	quemaduras en la piel			x			x				x			si	si	no	x	
11	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
12	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x

tabla 73 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: jefe de cocina

evaluación de riesgo																			
localización:		cocina		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		jefe de cocina		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		3		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	si	no	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza			x			x				x			si	no	no		x
5	iluminación deficiente	perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza		x			x			x					si	si	no	x	
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	si	no		x
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	no	no		x
9	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
10	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x
11	cortes con utensilios afilados	cortaduras ,sangrado, posibles mutilaciones		x			x			x					si	si	no	x	

tabla 74 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: meseros

evaluación de riesgo																			
localización:		cocina		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		meseros		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		10		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
n° peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	si	si	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza			x			x				x			si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	no	no		x
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas.		x				x		x					si	no	no		x

tabla 75 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: transporte

evaluación de riesgo																			
localización:		transporte		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		transporte		inicial:		x	seguimiento:												
trabajadores expuestos:		6		probabilidad		consecuencia		estimación de riesgo											
mujeres		hombres																	
n° peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	no	no		x
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	si	no	x	
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	no	no		x
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x
10	choque contra objetos móviles/ accidentes de tránsito	multas, daño a tercero		x			x			x					si	si	no	x	

tabla 76 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: supervisor de seguridad

evaluación de riesgo																			
localización:		seguridad		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		supervisor de seguridad		inicial:		x	seguimiento:												
trabajadores expuestos:		8		probabilidad		consecuencia			estimación de riesgo										
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im				in		
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	no	no		x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza			x			x				x			si	si	si	x	
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria		x			x			x					si	no	no		x
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	no	no		x
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas.		x				x		x					si	no	no		x

tabla 77 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: recepción

evaluación de riesgo																			
localización:		recepción	evolución											medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		repcionista	inicial:			x	seguimiento:												
trabajadores expuestos:		7	probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo										
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos																	
			b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in						
1	caída 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	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor	x			x			x						si	si	si	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza	x			x			x						si	no	no		x
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		x			x				x				si	si	si	x	
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria	x			x			x						si	no	no		x
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.	x			x			x						si	no	no		x
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria		x		x				x					si	si	si	x	
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,	x				x		x						si	no	no		x

tabla 78 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: ama de llaves

evaluación de riesgo																		
localización:		limpieza		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado	
puesto de trabajo evaluado:		ama de llaves		inicial:			x	seguimiento:										
trabajadores expuestos:		16		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo								
mujeres 16		hombres																
n° peligro identificado:		efectos															si	no
		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in						
1	caída 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	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor	x			x			x					si	si	si	x	
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza	x			x			x					si	no	no		x
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies		x			x				x			si	si	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria	x			x			x					si	no	no		x
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.	x			x			x					si	no	no		x
9	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria		x		x				x				si	si	si	x	
10	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,	x				x		x					si	no	no		x
11	contaminante químico	irritación, reacción alérgica		x			x				x			si	si	no	x	

tabla 79 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: botones

evaluación de riesgo																		
localización:		recepción		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado	
puesto de trabajo evaluado:		botones		inicial:			x	seguimiento:										
trabajadores expuestos:		4		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo								
mujeres		hombres 4																
nº peligro identificado:		efectos															si	no
		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in						
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	si	no	x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza		x			x			x					si	si	si	x
5	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no	x
6	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria		x			x			x					si	si	no	x
7	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.		x			x			x					si	si	no	x
8	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x			x					si	si	si	x
9	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas.		x				x		x					si	no	no	x

tabla 80 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: calderero

evaluación de riesgo																			
localización:		mantenimiento		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		caldereros		inicial:		x	seguimiento:												
trabajadores expuestos:		8		probabilidad	consecuencia			estimación de riesgo											
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	si	si	x	
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	no	no		x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza				x		x					x		si	no	no		x
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	no	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria		x			x			x					si	si	no	x	
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x			x				x			si	no	no		x
9	contaminante químico	irritación, reacción alérgica			x			x				x			si	si	no	x	
10	quemaduras	quemaduras en la piel			x			x				x			si	si	no	x	
11	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
12	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas.		x				x		x					si	no	no		x

tabla 81 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: técnicos

evaluación de riesgo																																			
localización:		mantenimiento		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado																		
puesto de trabajo evaluado:		técnicos		inicial:		x	seguimiento:																												
trabajadores expuestos:		9		probabilidad		consecuencia			estimación de riesgo																										
mujeres		hombres																																	
nº peligro identificado:		efectos		b		m		a		ld		d		ed		t		tl		m		im		in								si		no	
1	caída al mismo nivel	golpes, hematomas, torceduras, raspones, fractura.			x				x					x						x					si	no	no			x					
2	choque contra objetos inmóviles	cortes, desgarros, torceduras, contusiones, hematomas, heridas			x				x					x						x					si	no	no			x					
3	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor					x		x						x						x				si	no	no			x					
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza					x		x						x						x				si	no	no			x					
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x				x					x							x				si	no	no			x					
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x				x					x							x				si	no	no			x					
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.			x				x					x							x				si	no	no			x					
9	contaminante químico	irritación, reacción alérgica			x				x					x							x				si	si	no	x							
10	quemaduras	quemaduras en la piel			x				x					x							x				si	si	no	x							
11	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x			x					x												si	si	si	x							
12	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas.		x					x			x													si	no	no			x					

tabla 82 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: jardinería y piscina

evaluación de riesgo																			
localización:		mantenimiento		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		jardinería y piscina		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		5		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor				x		x					x		si	no	no		x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza			x			x				x			si	no	no		x
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies				x		x					x		si	no	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	no	no		x
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.		x			x			x					si	si	no	x	
9	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
10	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x
11	contaminante químico	irritación, reacción alérgica			x			x				x			si	si	no	x	

tabla 83 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: responsable de seguridad e higiene laboral

evaluación de riesgo																			
localización:		administración		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado		
puesto de trabajo evaluado:		responsable de seguridad e higiene laboral		inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		1		probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																	
nº peligro identificado:		efectos		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in				si	no
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x			x				x			si	no	no		x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza			x			x				x			si	si	no	x	
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x			x				x			si	si	no	x	
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria			x			x				x			si	no	no		x
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.		x			x			x					si	si	no	x	
9	contaminante químico	irritación, reacción alérgica			x			x				x			si	si	no	x	
10	quemaduras	quemaduras en la piel			x			x				x			si	si	no	x	
11	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x				si	si	si	x	
12	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x					si	no	no		x

tabla 84 evaluación de riesgos por puestos de trabajo: chef cocina

evaluación de riesgo																		
localización:		cocina		evolución										medidas preventivas ante peligro	procedimiento de trabajo para este peligro	información y formación sobre éste peligro	riesgo controlado	
puesto de trabajo evaluado:		chef cocina		inicial:		x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		4		probabilidad		consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																
nº peligro identificado:		efectos											si				no	
		b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in						
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor				x		x				x		si	no	no		x
4	exposición a ruido	pérdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza				x		x				x		si	no	no		x
5	iluminación deficiente	pérdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza		x			x			x				si	si	no	x	
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies				x		x				x		si	no	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria		x			x			x				si	si	no	x	
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.		x			x			x				si	si	no	x	
9	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria			x		x				x			si	si	si	x	
10	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,		x				x		x				si	no	no		x
11	cortes con utensilios	cortaduras ,sangrado, posibles mutilaciones		x			x			x				si	si	no	x	

tabla 85 evaluación de riesgos por puestos de trabajo auxiliar

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:		auxiliar	inicial:			x	seguimiento:											
trabajadores expuestos:		10	probabilidad			consecuencia			estimación de riesgo									
mujeres		hombres																
nº peligro identificado:		efectos	b	m	a	ld	d	ed	t	tl	m	im	in					
1	caída 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	exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	deshidratación, fatiga, golpes de calor			x		x					x		si	no	no		x
4	exposición a ruido	perdida de la agudeza auditiva, fatiga auditiva, dolor de cabeza			x		x					x		si	no	no		x
5	iluminación deficiente	perdida de la agudeza visual, fatiga visual, dolor de cabeza	x			x			x					si	si	si	x	
6	fatiga postural	dolor muscular, fatiga, juanetes, varices, hinchazón en los pies, hormigueo en los pies			x		x					x		si	no	no		x
7	fatiga mental	trastornos gástricos, cardiovasculares, musculares, etc., caída de cabello, pérdida de memoria	x			x			x					si	si	si	x	
8	fatiga visual	visión borrosa, ojos pesados, ardor.	x			x			x					si	si	si	x	
9	riesgo eléctrico / incendio/quemadura	entumecimiento, quemaduras, incendios, daños de maquinaria		x		x				x				si	si	si	x	
10	contaminantes biológicos	enfermedades tuberculosis-hepatitis, reacciones alérgicas,	x				x		x					si	no	no		x
11	cortes con utensilios afilados	cortaduras ,sangrado, posibles mutilaciones	x			x			x					si	si	no	x	

Tabla 86 Matriz de riesgos, Gerente General

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Gerente general	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1.	1. Mantén el área limpia y sin obstrucciones señaliza áreas húmedas o resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Organiza y delimita zonas de trabajo señaliza objetos y bordes peligrosos manten caminos libres de obstáculos
	2. Escritorio, Sillas y archivadores / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos periodicamente, poner tapas protectoras.
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios/quemadura)		3. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Computadora: daños a la vision, fatiga visual		3. proveer extintores contra incendios
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		3. Realizar capacitaciones bomberiles, señalizar y delimitar áreas con riesgo electrico inspeccionar cables y conexiones regularmente para detectar daños
	5. Contaminantes Físicos		4. Protector de pantalla LED
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		5-6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		5-6.proveer lava manos e inodoros y baños higienicos
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7-8. Proveer teclados, mouse y sillas ergonomicas, Realizar pausas activas
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) / fatiga postural		
	8. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		9.Planificar tareas y organiza prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo y manten un entorno laboral tranquilo y ordenado
	9.Fatiga mental/Estrés		

Tabla 87 Matriz de riesgo, Asistente del Gerente General

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Asistente de Gerente general	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1	1. Mantén el area limpia y sin obstrucciones señaliza areas humedas o resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Organiza y delimita zonas de trabajo señaliza objetos y bordes peligrosos manten caminos libres de obstaculos
	2. Escritorio, Sillas y archivadores / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos periodicamente, poner tapas protectoras.
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios/quemadura)		3. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Computadora: daños a la vision, fatiga visual		3. proveer extintores contra incendios
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		3. Realizar capacitaciones bomberiles, señalizar y delimitar areas con riesgo electrico inspeccionar cables y conexiones regularmente para detectar daños
	5. Contaminantes Físicos		4. Protector de pantalla LED
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		5-6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		5-6.proveer lava manos e inodoros y baños higienicos
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7-8. Proveer teclados, mouse y sillas ergonomicas, Realizar pausas activas
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) / fatiga postural		
	8. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		9.Planificar tareas y organiza prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo y manten un entorno laboral tranquilo y ordenado
	9.Fatiga mental/Estrés		

Tabla 88 Matriz de riesgo, Gerente de Mercadeo y Ventas

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Gerente de Mercadeo y Ventas	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1	1. Mantén el area limpia y sin obstrucciones señaliza areas humedas o resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Organiza y delimita zonas de trabajo señaliza objetos y bordes peligrosos manten caminos libres de obstaculos
	2. Escritorio, Sillas y archivadores / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos periodicamente, poner tapas protectoras.
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios/quemadura)		3. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Computadora: daños a la vision, fatiga visual		3. proveer extintores contra incendios
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		3. Realizar capacitaciones bomberiles, señalizar y delimitar areas con riesgo electrico inspeccionar cables y conexiones regularmente para detectar daños
	5. Contaminantes Físicos		4. Protector de pantalla LED
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		5-6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		5-6.proveer lava manos e inodoros y baños higienicos
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7-8. Proveer teclados, mouse y sillas ergonomicas, Realizar pausas activas
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) / fatiga postural		
	8. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		9.Planificar tareas y organiza prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo y manten un entorno laboral tranquilo y ordenado
	9.Fatiga mental/Estrés		

Tabla 89 Matriz de riesgos, Gerente de Banquetes

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Gerente de Banquetes	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar calzado antideslizante y señalizar áreas húmedas y resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo
	2. Mesas Sillas / Choque con objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (riesgo electrico / Incendios)		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Cuchillo / Manipulación de objeto corto punzante.		4.guardar heramientas afiladas en lugares seguros cuando no se usen, capacitar al persona en tecnicas de corte y manejo
	5. Cazuela / Contacto con objeto caliente , quemaduras.		5.usar guantes termicos al manejar objetos calientes, señaliza areas con objetos calientes
			6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		6. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	6. Contaminantes Biológicos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, servicios higienicos
	A. Hongos		
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES fatiga postural		7. Realizar pausas activas, adoptar posturas ergonomicas y alternar en estar sentado o estar de pie
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		8. planifica tareas y organisa prioridades , realiza pausas cortas durante el trabajo
	8. fatiga mental		9. utiliza protectores auditivas , limita el tiempo de exposicion a ruido elevado ,
	9. ruido		
	10.Exposicion a temperaturas ambientales extremas (calor)		10.hidratarse frecuentemente, usar ropa ligera y adecuada, descansa en areas frescas y sombreadas

Tabla 90 Matriz de riesgos, Gerente de Recursos Humanos

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Gerente de Recursos Humanos	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1	1. Mantén el area limpia y sin obstrucciones señaliza areas humedas o resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Organiza y delimita zonas de trabajo señaliza objetos y bordes peligrosos manten caminos libres de obstaculos
	2. Escritorio, Sillas y archivadores / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos periodicamente, poner tapas protectoras.
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios/quemadura)		3. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Computadora: daños a la vision, fatiga visual		3. proveer extintores contra incendios
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		3. Realizar capacitaciones bomberiles, señalizar y delimitar areas con riesgo electrico inspeccionar cables y conexiones regularmente para detectar daños
	5. Contaminantes Físicos		4. Protector de pantalla LED
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		5-6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		5-6.proveer lava manos e inodoros y baños higienicos
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7-8. Proveer teclados, mouse y sillas ergonomicas, Realizar pausas activas
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) / fatiga postural		
	8. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		9.Planificar tareas y organiza prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo y manten un entorno laboral tranquilo y ordenado
	9.Fatiga mental/Estrés		

Tabla 91 Matriz de riesgos, Gerente de Habitaciones

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Gerente de Habitaciones	1. Humedad, Irregularidad en el suelo caída al mismo nivel	1	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar zapatos antideslizante
	2. escritorio y Sillas / Contacto con objeto inmóvil		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, tener libres y limpios los pasillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	4. riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. Protector de pantalla LED
	5. Contaminantes Físicos/ fatiga visual		
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, una bandeja para desinfección del calzado
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7. Proveer teclados, mouses y sillas ergonomicos
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) fatiga postural		
	7. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		7. Realizar pausas activas
	8.Fatiga mental		8. planicar tareas e organizar prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo, manten un entorno tranquilo y ordenado

Tabla 92 Matriz de riesgos, Gerente de Mantenimiento

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Gerente de Mantenimiento	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer procedimientos de trabajo seguro, utilizar guantes termicos
	2. Caldera / Contacto con objeto caliente		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, cambiar extintores cada 6 meses Realizar capacitaciones bomberillos, evita sobrecargar enchufes y extensiones, inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)/ riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Tuberías / Choque con objetos inmobiles		4. Organizar y delimitar zonas de trabajo, señaliza objetos y bordes peligrosos, manten caminos libres de obstaculos
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. utilizar tapones auditivos, utilizar guantes termicos y el procedimiento adecuado para manejar la caldera
	5. Contaminantes Físicos		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico, proveer de lavamanos e inodoros higienicos
	A. Tuberías / Ruidos B. Calderas / Altas temperaturas/quemaduras		7. utilizar mascarillas en horarios laborales, Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	6. Contaminantes Biológicos		7. Proveer de máscara con filtro, gafas, ropa de trabajo, botas y guantes contra químicos
	A. Hongos B. Bacterias		
	7. Contaminantes Químicos		
	A. Gases B. Humo		8. Adopta postura ergonomica, alterna entre sentado y de pie, realizar pausas para estiramiento
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES / fatiga postural		
	8. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) 2. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		8. Realizar pausas activas

Tabla 93 Matriz de riesgos, Contabilidad General

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Contabilidad General	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1	1. Mantén el área limpia y sin obstrucciones señaliza áreas húmedas o resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Organiza y delimita zonas de trabajo señaliza objetos y bordes peligrosos manten caminos libres de obstaculos
	2. Escritorio, Sillas y archivadores / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos periodicamente, poner tapas protectoras.
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios/quemadura)		3. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Computadora: daños a la vision, fatiga visual		3. proveer extintores contra incendios
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		3. Realizar capacitaciones bomberiles, señalizar y delimitar areas con riesgo electrico inspeccionar cables y conexiones regularmente para detectar daños
	5. Contaminantes Físicos		4. Protector de pantalla LED
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		5-6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		5-6.proveer lava manos e inodoros y baños higienicos
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7-8. Proveer teclados, mouse y sillas ergonomicas, Realizar pausas activas
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) / fatiga postural		
	8. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		9.Planificar tareas y organiza prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo y manten un entorno laboral tranquilo y ordenado
	9.Fatiga mental/Estrés		

Tabla 94 Matriz de riesgos, responsable de Seguridad e Higiene Laboral

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Responsable de Seguridad e Higiene Laboral	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	1	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer procedimientos de trabajo seguro, utilizar guantes termicos
	2. Caldera / Contacto con objeto caliente		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, cambiar extintores cada 6 meses Realizar capacitaciones bomberillos, evita sobrecargar enchufes y extensiones, inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)/ riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Tuberías / Choque con objetos inmobiles		4. Organizar y delimitar zonas de trabajo, señaliza objetos y bordes peligrosos, manten caminos libres de obstaculos
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. utilizar tapones auditivos, utilizar guantes termicos y el procedimiento adecuado para manejar la caldera
	5. Contaminantes Físicos		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico, proveer de lavamanos e inodoros higienicos
	A. Tuberías / Ruidos B. Calderas / Altas temperaturas/quemaduras		7. utilizar mascarillas en horarios laborales, Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	6. Contaminantes Biológicos		7. Proveer de máscara con filtro, gafas, ropa de trabajo, botas y guantes contra químicos
	A. Hongos B. Bacterias		
	7. Contaminantes Químicos		
	A. Gases B. Humo		8. Adopta postura ergonomica, alterna entre sentado y de pie, realizar pausas para estiramiento
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES / fatiga postural		
	8. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) 2. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		8. Realizar pausas activas

Tabla 95 Matriz de riesgos, jefe de Cocina

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Jefe de Cocina	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	3	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar calzado antideslizante y señalizar áreas húmedas y resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo
	2. Mesas Sillas / Choque con objetos inmóviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (riesgo eléctrico / Incendios)		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Cuchillo / Manipulación de objeto corto punzante.		4. guardar herramientas afiladas en lugares seguros cuando no se usen, capacitar al persona en técnicas de corte y manejo
	5. Cazuela / Contacto con objeto caliente , quemaduras.		5. usar guantes térmicos al manejar objetos calientes, señaliza áreas con objetos calientes
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	A. Hongos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, servicios higiénicos
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES fatiga postural		7. Realizar pausas activas, adoptar posturas ergonómicas y alternar en estar sentado o estar de pie
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		8. planifica tareas y organiza prioridades , realiza pausas cortas durante el trabajo
	8. fatiga mental		9. utiliza protectores auditivos , limita el tiempo de exposición a ruido elevado ,
	9. ruido		
	10. Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)		10. hidratarse frecuentemente, usar ropa ligera y adecuada, descansa en áreas frescas y sombreadas

Tabla 96 Matriz de riesgos, Supervisor de Seguridad

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Supervisor de Seguridad	1. Humedad, Irregularidad en el suelo caída al mismo nivel	8	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar zapatos antideslizante
	2. escritorio y Sillas / Contacto con objeto inmóvil		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, tener libres y limpios los pasillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Prover de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	4. riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. Protector de pantalla LED
	5. Contaminantes Físicos/ fatiga visual		
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, una bandeja para desinfección del calzado
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7. Proveer teclados, mouses y sillas ergonomicos
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) fatiga postural		
	7. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		7. Realizar pausas activas
	8.Fatiga mental		8. planicar tareas e organizar prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo, manten un entorno tranquilo y ordenado

Tabla 97 Matriz de riesgos, Cuentas por Cobrar / Pagar

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Cuentas por Cobrar / Cuentas por Pagar	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	5	1. Mantén el area limpia y sin obstrucciones señaliza areas humedas o resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Organiza y delimita zonas de trabajo señaliza objetos y bordes peligrosos manten caminos libres de obstaculos
	2. Escritorio, Sillas y archivadores / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos periodicamente, poner tapas protectoras.
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios/quemadura)		3. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Computadora: daños a la vision, fatiga visual		3. proveer extintores contra incendios
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		3. Realizar capacitaciones bomberiles, señalizar y delimitar areas con riesgo electrico inspeccionar cables y conexiones regularmente para detectar daños
	5. Contaminantes Físicos		4. Protector de pantalla LED
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		5-6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		5-6.proveer lava manos e inodoros y baños higienicos
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7-8. Proveer teclados, mouse y sillas ergonomicas, Realizar pausas activas
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) / fatiga postural		
	8. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		9.Planificar tareas y organiza prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo y manten un entorno laboral tranquilo y ordenado
	9.Fatiga mental/Estrés		

Tabla 98 Matriz de riesgos, Caja

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Caja	1. Humedad, Irregularidad en el suelo caída al mismo nivel	5	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar zapatos antideslizante
	2. escritorio y Sillas / Contacto con objeto inmóvil		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, tener libres y limpios lo pasillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	4. riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. Protector de pantalla LED
	5. Contaminantes Físicos/ fatiga visual		
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, una bandeja para desinfección del calzado
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7. Proveer teclados, mouses y sillas ergonomicos
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) fatiga postural		
	7. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		7. Realizar pausas activas
	8.Fatiga mental		8. planicar tareas e organizar prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo, manten un entorno tranquilo y ordenado

Tabla 99 Matriz de riesgos, Transporte

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Transporte	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	6	1. usa equipos de carga como carretilla o montacargas capacita al personas en técnicas de levantamiento seguro
	1. carga y descarga de mercancías		2. manten el area limpia y sin obstrucciones usa calzado antideslizante
	2. caidas al mismo nivel		3. manejar con precaucion y respetar las señales de transito
	3. choque con objetos móviles		4. organisa y delimita zonas de trabajo
	4. choque contra objetos inmóviles		4. marca zonas y bordes peligroso
	5. exposicion a temperaturas ambientales extremas		5. Tener actualizado el plan de emergencia
	6. fatiga postural		5.guardar heramientas afiladas en lugares seguros cuando no se usen, capacitar al persona en técnicas de corte y manejo
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		6.usar guantes termicos al manejar objetos calientes, señaliza areas con objetos calientes
	7. Contaminantes Biológicos		7. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		7. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, servicios higienicos
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		8. Realizar pausas activas, adoptar posturas ergonomicas y alternar en estar sentado o estar de pie
	8. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		9. planifica tareas y organiza prioridades
	8. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		10.hidratarse frecuentemente, usar ropa ligera y adecuada, descansa en areas frescas y sombreadas
	9. fatiga mental		
	10. Exposicion a temperaturas ambientales extremas (calor)		

Tabla 100 Matriz de riesgos, Recepción

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Recepción	1. Humedad, Irregularidad en el suelo caída al mismo nivel	7	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar zapatos antideslizante
	2. escritorio y Sillas / Contacto con objeto inmóvil		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, tener libres y limpios lo pasillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	4. riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. Protector de pantalla LED
	5. Contaminantes Físicos/ fatiga visual		
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, una bandeja para desinfección del calzado
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) fatiga postural		7. Proveer teclados, mouses y sillas ergonomicos
	7. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		7. Realizar pausas activas
	8.Fatiga mental		8. planicar tareas e organizar prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo, manten un entorno tranquilo y ordenado

Tabla 101 Matriz de riesgos, Ama de Laves

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Ama de Laves	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	16	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar calzado antideslizante y señalar áreas húmedas y resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, organiza y determina zonas de trabajo, señaliza objetos y bordes peligrosos
	2. Mesas Sillas / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, usar medidas EPP(Equipo de proteccion personal)
	3. Tomacorriente / riesgo electrico /quemadura		3. Proveer de extintores contra incendios, realizar capacitaciones bomberillos
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4.contaminante quimicos		4.Usar equipo de proteccion personal EPP como guantes y mascarillas etiquetar correctamente los productos quimicos
	5. Contaminantes Biológicos		5. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico, Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón hacer el uso EPP
	A. Hongos		6. Realizar pausas activas, Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES / fatiga postural		6. adoptar posturas ergonomicas, alterna entre estar sentado y de pie
	6. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		
	6. Movimientos repetitivos, extremidades superiores y lesiones por sobreesfuerzo cargar o empujar objetos pesados		
	7. fatiga mental		7. califica tareas y prioriza prioridades realiza pausas cortas durante el trabajo mantienen un entorno laboral tranquilo y ordenado

Tabla 102 Matriz de riesgos, Caldereros

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Caldereros	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	8	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer procedimientos de trabajo seguro, utilizar guantes termicos
	2. Caldera / Contacto con objeto caliente		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, cambiar extintores cada 6 meses Realizar capacitaciones bomberillos, evita sobrecargar enchufes y extensiones, inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)/ riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Tuberías / Choque con objetos inmobiles		4. Organizar y delimitar zonas de trabajo, señaliza objetos y bordes peligrosos, manten caminos libres de obstaculos
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. utilizar tapones auditivos, utilizar guantes termicos y el procedimiento adecuado para manejar la caldera
	5. Contaminantes Físicos		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico, proveer de lavamanos e inodoros higienicos
	A. Tuberías / Ruidos B. Calderas / Altas temperaturas/quemaduras		7. utilizar mascarillas en horarios laborales, Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	6. Contaminantes Biológicos		7. Proveer de máscara con filtro, gafas, ropa de trabajo, botas y guantes contra químicos
	A. Hongos B. Bacterias		
	7. Contaminantes Químicos		
	A. Gases B. Humo		8. Adopta postura ergonomica, alterna entre sentado y de pie, realizar pausas para estiramiento
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES / fatiga postural		
	8. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) 2. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		8. Realizar pausas activas

Tabla 103 Matriz de riesgos, Chef de Cocina

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Chef de Cocina	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	3	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar calzado antideslizante y señalizar áreas húmedas y resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo
	2. Mesas Sillas / Choque con objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (riesgo electrico / Incendios)		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Cuchillo / Manipulación de objeto corto punzante.		4.guardar heramientas afiladas en lugares seguros cuando no se usen, capacitar al persona en tecnicas de corte y manejo
	5. Cazuela / Contacto con objeto caliente , quemaduras.		5.usar guantes termicos al manejar objetos calientes, señaliza areas con objetos calientes
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	A. Hongos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, servicios higienicos
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES fatiga postural		7. Realizar pausas activas, adoptar posturas ergonomicas y alternar en estar sentado o estar de pie
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		8. planifica tareas y organisa prioridades , realiza pausas cortas durante el trabajo
	8. fatiga mental		9. utiliza protectores auditivas , limita el tiempo de exposicion a ruido elevado ,
	9. ruido		10.hidratarse frecuentemente, usar ropa ligera y adecuada, descansa en areas frescas y sombreadas
	10.Exposicion a temperaturas ambientales extremas (calor)		

Tabla 104 Matriz de riesgos, BellBoys / Botones

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
BellBoys / Botones	1. Humedad, Irregularidad en el suelo caída al mismo nivel	4	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar zapatos antideslizante
	2. escritorio y Sillas / Contacto con objeto inmóvil		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, tener libres y limpios lo pasillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	4. riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. Protector de pantalla LED
	5. Contaminantes Físicos/ fatiga visual		
	A. Monitor de PC / Radiación no ionizante		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, una bandeja para desinfección del calzado
	A. Hongos		7. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES		7. Proveer teclados, mouses y sillas ergonomicos
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) fatiga postural		
	7. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		7. Realizar pausas activas
	8.Fatiga mental		8. planicar tareas e organizar prioridades, realizar pausas cortas durante el trabajo, manten un entorno tranquilo y ordenado

Tabla 105 Matriz de riesgos, Técnicos

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Técnicos	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	9	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer procedimientos de trabajo seguro, utilizar guantes termicos
	2. Caldera / Contacto con objeto caliente		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, cambiar extintores cada 6 meses Realizar capacitaciones bomberillos, evita sobrecargar enchufes y extensiones, inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (Incendios, quemaduras)/ riesgo electrico		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Tuberías / Choque con objetos inmobiles		4. Organizar y delimitar zonas de trabajo, señaliza objetos y bordes peligrosos, manten caminos libres de obstaculos
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		5. utilizar tapones auditivos, utilizar guantes termicos y el procedimiento adecuado para manejar la caldera
	5. Contaminantes Físicos		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico, proveer de lavamanos e inodoros higienicos
	A. Tuberías / Ruidos B. Calderas / Altas temperaturas/quemaduras		7. utilizar mascarillas en horarios laborales, Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	6. Contaminantes Biológicos		7. Proveer de máscara con filtro, gafas, ropa de trabajo, botas y guantes contra químicos
	A. Hongos B. Bacterias		
	7. Contaminantes Químicos		
	A. Gases B. Humo		8. Adopta postura ergonomica, alterna entre sentado y de pie, realizar pausas para estiramiento
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES / fatiga postural		
	8. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello) 2. Movimientos repetitivos, extremidades superiores		8. Realizar pausas activas

Tabla 106 Matriz de riesgos, Auxiliares

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Auxiliares	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	3	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar calzado antideslizante y señalizar áreas húmedas y resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo
	2. Mesas Sillas / Choque con objetos inmóviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, Proveer de extintores contra incendios, Realizar capacitaciones bomberillos
	3. Tomacorriente, paneles / reacción Físico - Químico (riesgo eléctrico / Incendios)		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4. Cuchillo / Manipulación de objeto corto punzante.		4. guardar herramientas afiladas en lugares seguros cuando no se usen, capacitar al persona en técnicas de corte y manejo
	5. Cazuela / Contacto con objeto caliente , quemaduras.		5. usar guantes termicos al manejar objetos calientes, señaliza áreas con objetos calientes
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		6. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico
	6. Contaminantes Biológicos		6. Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	A. Hongos		6. Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón, servicios higienicos
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES fatiga postural		
	7. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		7. Realizar pausas activas, adoptar posturas ergonomicas y alternar en estar sentado o estar de pie
	8. fatiga mental		8. planifica tareas y organisa prioridades , realiza pausas cortas durante el trabajo
	9. ruido		9. utiliza protectores auditivas , limita el tiempo de exposicion a ruido elevado ,
	10. Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)		10. hidratarse frecuentemente, usar ropa ligera y adecuada, descansa en áreas frescas y sombreadas

Tabla 107 Matriz de riesgos, Jardinería y Piscinas

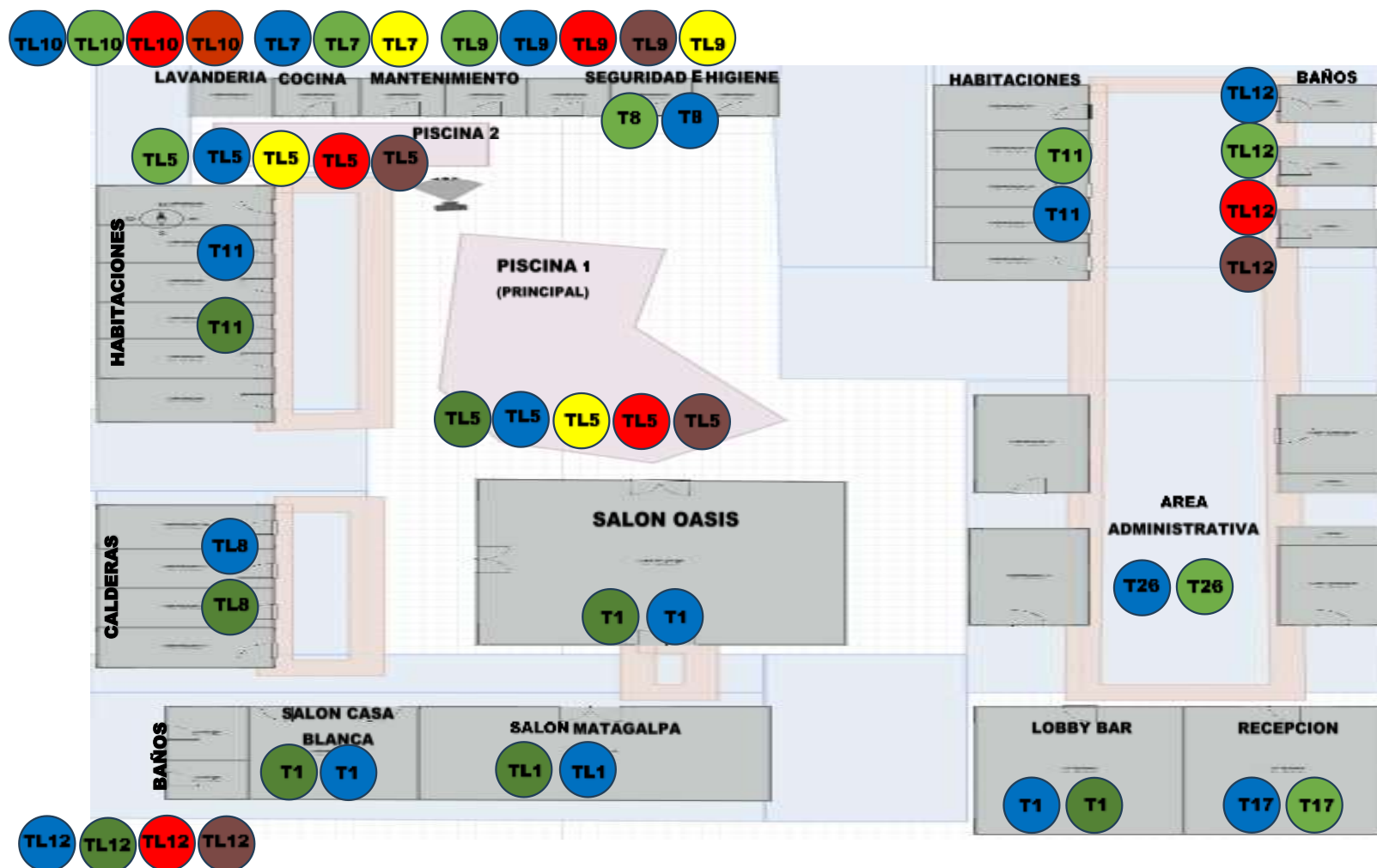
MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Jardinería y piscinas	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	5	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar calzado antideslizante y señalar áreas húmedas y resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, organiza y determina zonas de trabajo, señala objetos y bordes peligrosos
	2. Mesas Sillas / Choque contra objetos inmoviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, usar medidas EPP(Equipo de proteccion personal)
	3. Tomacorriente / riesgo eléctrico /quemadura		3. Proveer de extintores contra incendios, realizar capacitaciones bomberillos
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4.contaminante quimicos		4.Usar equipo de proteccion personal EPP como guantes y mascarillas etiquetar correctamente los productos quimicos
	5. Contaminantes Biológicos		5. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico, Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón hacer el uso EPP
	A. Hongos		
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES / fatiga postural		6. Realizar pausas activas, Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	6. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		6. adoptar posturas ergonomicas, alterna entre estar sentado y de pie
	6. Movimientos repetitivos, extremidades superiores y lesiones por sobreesfuerzo cargar o empujar objetos pesados		
	7. fatiga mental		7. califica tareas y prioriza prioridades realiza pausas cortas durante el trabajo mantienen un entorno laboral tranquilo y ordenado

Tabla 108 Matriz de riesgos, Meseros

MATRIZ DE RIESGO			
Área/Puesto	Identificación del Peligro / Riesgos	Trabajadores expuestos	Medidas Preventivas (Derivadas de la Identificación del peligro o de los factores de riesgo)
Meseros	I. CONDICIÓN DE SEGURIDAD	10	1. Establecer orden y limpieza en los puestos de trabajo, usar calzado antideslizante y señalar áreas húmedas y resbaladizas
	1. Humedad, Irregularidad en el suelo / caída al mismo nivel		2. Establecer normas de seguridad por puestos de trabajo, organiza y determina zonas de trabajo, señaliza objetos y bordes peligrosos
	2. Mesas Sillas / Choque contra objetos inmóviles		3. Realizar mantenimiento a sistemas eléctricos de equipos, usar medidas EPP(Equipo de protección personal)
	3. Tomacorriente / riesgo eléctrico /quemadura		3. Proveer de extintores contra incendios, realizar capacitaciones bomberillos
	II. CONDICIONES HIGIENICAS		4. Tener actualizado el plan de emergencia
	4.contaminante químicos		4.Usar equipo de protección personal EPP como guantes y mascarillas etiquetar correctamente los productos químicos
	5. Contaminantes Biológicos		5. Realizar exámenes médicos periódicos en salud ocupacional, según criterio médico, Proveer de lavamanos con dotación de agua y jabón hacer el uso EPP
	A. Hongos		6. Realizar pausas activas, Capacitación sobre factores de riesgo y Ley 618
	B. Bacterias		
	III. TRASTORNO MUSCULO-ESQUELÉTICOS Y PSICOSOCIALES / fatiga postural		7. adoptar posturas ergonomicas, alterna entre estar sentado y de pie
	6. Posturas incómodas y estáticas (Tronco, cuello)		
	7. Movimientos repetitivos, extremidades superiores y lesiones por sobreesfuerzo cargar o empujar objetos pesados		8. califica tareas y prioriza prioridades realiza pausas cortas durante el trabajo mantienen un entorno laboral tranquilo y ordenado
	8. fatiga mental		

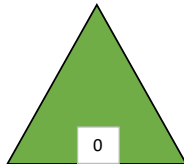
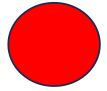
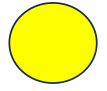
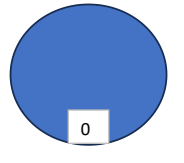
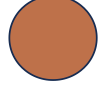
MAPA DE RIESGO OCUPACIONAL

Figura 2 Mapa de riesgo ocasional Hotel Camino Real



Fuente: Elaboración propia

Tabla 109 Matriz del mapa de riesgo

COLOR	FACTOR DE RIESGO	CATEGORIA ESTIMACION DE RIESGO	NUMERO DE TRABAJADORES EXPUESTOS	EFFECTO A LA SALUD (RIESGO LABORAL) Y NUMERO DE CASOS
	CONDICION DE SEGURIDAD	T (TRIVIAL) TL (TOLERABLE) M (MODERADO) IM (IMPORTANTE) IN (INTOLERABLE)	#113	 ENFERMEDADES LABORALES
	AGENTE FISICO			
	AGENTE QUIMICO			
	MUSCULO ESQUELETICO Y DE ORGANIZACION DEL TRABAJO			 ACCIDENTES LABORALES
	AGENTE BIOLOGICO			
	SALUD REPRODUCTIVA			

V. Capítulo 5 PLAN DE ACCIÓN

Se plantea una propuesta de plan de prevención para el Hotel Camino Real en Managua, Nicaragua. 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 110 Plan de acción Administración

PLAN DE ACCION EN AREA ADMINISTRATIVA: GERENTE GENERAL - ASISTENTE GERENTE GENERAL - CONTABILIDAD GENERAL - CUENTAS POR COBRAR/PAGAR - G. MERCADEO Y VENTAS - RECURSOS HUMANOS					
PELIGRO IDENTIFICADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN	COMPROBACIÓN DE EFICACIA DE LA ACCIÓN	PRESUPUESTO
Riesgo eléctrico/Incendio	proveer de extintores contra incendios cada seis meses Señaliza y delimita áreas con riesgo eléctrico. Inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños. realizar mantenimientos a equipos electricos periodicamente. tener actualizado el plan de emergencia. realizar capacitaciones bomberiles anuales	Gerente de Mantenimiento/ Responsable de higiene y seguridad	cada tres meses	Gerente general	Capacitaciones : 10,000
Caída al mismo nivel	Mantén el área limpia y sin obstrucciones. Señaliza áreas húmedas o resbaladizas.	Ama de llaves y Jardineria	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Choque contra objetos inmóviles	Organiza y delimita zonas de trabajo. Señaliza objetos y bordes peligrosos. Mantén caminos libres de obstáculos.	Responsable de mantenimiento /ama de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Compra de cintas:
Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Hidrátate frecuentemente. Usa ropa ligera y adecuada. Descansa en áreas frescas o sombreadas.	Todo el personal	Diario	Responsable de seguridad e higiene	compra de botellones de agua:
Iluminación deficiente	Instala fuentes de luz adecuadas para la tarea. Limpia regularmente lámparas y luminarias. Revisa y reemplaza bombillas dañadas.	Responsable de mantenimiento	cada 3 meses	Gerente general	Compra de lamparas: 1,000X102.16=102,160
Fatiga postural	Adopta posturas ergonómicas. Alternar entre estar sentado y de pie. Realiza pausas para estiramientos.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga mental / estrés	Planifica tareas y organiza prioridades. Realiza pausas cortas durante el trabajo. Mantén un entorno laboral tranquilo y ordenado.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga visual	Sigue la regla 20-20-20 (descansa cada 20 minutos mirando algo a 20 pies por 20 segundos). Ajusta la iluminación para evitar reflejos. Usa filtros de pantalla o gafas protectoras. Poner protector de pantalla a lapto.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
monitor de pc / radiacion no ionizante	realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos , poner protector de pantalla	Responsable de seguridad e higiene	cada seis meses	Gerente general	protector de pantalla:
contaminantes biologicos (hongos y bacterias)	proveer de lavamanos e inodoros y baños higienicos realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos	Responsable de seguridad e higiene	cada seis meses	Gerente general	Costo de exámenes

Fuente: Elaboración propia

Tabla 111 plan de acción Recepción

PLAN DE ACCION EN AREA RECEPCION : CAJA - BOTONES - RECEPCION - GERENTE DE HABITACIONES - SUPERVISOR DE SEGURIDAD					
PELIGRO IDENTIFICADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN	COMPROBACIÓN DE EFICACIA DE LA ACCIÓN	PRESUPUESTO ANUAL
Caída al mismo nivel	Mantén el área limpia y sin obstrucciones. Usa calzado antideslizante. Señaliza áreas húmedas o resbaladizas.	Amas de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Botas antideslizantes: 26x484.35=12,593.1
Choque contra objetos inmóviles	Organiza y delimita zonas de trabajo. Señaliza objetos y bordes peligrosos. Mantén caminos libres de obstáculos.	Responsable de mantenimiento /ama de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Cintas señalizadoras: 4x12x328.33=15,759.84
Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Hidrátate frecuentemente. Usa ropa ligera y adecuada. Descansa en áreas frescas o sombreadas.	Todo el personal	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Botellon de agua: 50x12x101=60,600
Fatiga postural	Adopta posturas ergonómicas. Alterna entre estar sentado y de pie. Realiza pausas para estiramientos.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Sillas ergonómicas: 17x9521.2=161,860.4
Fatiga mental	Planifica tareas y organiza prioridades. Realiza pausas cortas durante el trabajo. Mantén un entorno laboral tranquilo y ordenado. Establece prioridades claras y organiza tareas. Proporciona apoyo adicional en momentos de alta demanda.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga visual	Sigue la regla 20-20-20 (descansa cada 20 minutos mirando algo a 20 pies por 20 segundos). Ajusta la iluminación para evitar reflejos. Usa filtros de pantalla o gafas protectoras.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Protector de Pantalla: 17x659.16=11,205.72
Riesgo eléctrico/Incendio y quemaduras	proveer de extintores contra incendios cada seis meses Señaliza y delimita áreas con riesgo eléctrico. Inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños. realizar mantenimientos a equipos electricos periodicamente. tener actualizado el plan de emergencia. realizar capacitaciones de bomberiles	Responsable de Mantenimiento/R esponsable de seguridad e higiene	cada tres meses	Gerente general	Extintores: 20x2x3,799=151,960
contaminantes biologicos (hongos y bacterias)	proveer de lavamanos e inodoros y baños higienicos realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos	Responsable de seguridad e higiene	Cada seis meses	Gerente general	Exámenes médicos: 113x1,717.55=194,083.15
monitor de pc / radiacion no ionizante	realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos	Responsable de seguridad e higiene	Anual	Gerente general	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 112 Plan de acción Mantenimiento

PLAN DE ACCION EN AREA MANTENIMIENTO : GERENTE DE MANTENIMIENTO - CALDELERO - TECNICOS - RESPONSABLE DE HIGIENE Y SEGURIDAD					
PELIGRO IDENTIFICADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN	COMPROBACIÓN DE EFICACIA DE LA ACCIÓN	PRESUPUESTO
Riesgo eléctrico (incendios, quemaduras)	Usa herramientas y equipos con aislamiento adecuado. Señaliza y delimita áreas con riesgo eléctrico. Evita sobrecargar enchufes y extensiones. Inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños.	Gerente de mantenimiento	cada tres meses	Responsable de seguridad e higiene	Guantes termicos: 17x326=5,542
Caída al mismo nivel	Mantén el área limpia y sin obstrucciones. Usa calzado antideslizante. Señaliza áreas húmedas o resbaladizas.	Amas de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Botas polainas: 18x3,519.43=63,349 .74
Choque contra objetos inmóviles	Organiza y delimita zonas de trabajo. Señaliza objetos y bordes peligrosos. Mantén caminos libres de obstáculos.	Responsable de mantenimiento /ama de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Hidrátate frecuentemente. Usa ropa ligera y adecuada. Descansa en áreas frescas o sombreadas.	Todo el personal	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Exposición a ruido	Utiliza protectores auditivos (tapones o auriculares). Limita el tiempo de exposición a ruido elevado. Mantén y aísla fuentes de ruido.	Todo el personal de Mantenimiento	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Tapones auditivos:
Fatiga postural	Adopta posturas ergonómicas. Alterna entre estar sentado y de pie. Realiza pausas para estiramientos.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga mental	Planifica tareas y organiza prioridades. Realiza pausas cortas durante el trabajo. Mantén un entorno laboral tranquilo y ordenado.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga visual	Sigue la regla 20-20-20 (descansa cada 20 minutos mirando algo a 20 pies por 20 segundos). Ajusta la iluminación para evitar reflejos. Usa filtros de pantalla o gafas protectoras.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
contaminantes biológicos (hongos y bacterias)	proveer de lavamanos e inodoros y baños higienicos realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos	Responsable de seguridad e higiene	cada seis meses	Gerente general	
Contaminantes químicos Humo/Gases	Proveer de mascarillas con filtros, gafas protectoras, ropa de trabajo, guantes y botas contra químicos	Gerente de mantenimiento	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Mascarillas antigases: 6x2,069=12,414 Guantes contra químicos: 6x171.35=1,028.1

Fuente: Elaboración propia

Tabla 113 Plan de Acción Limpieza y Servicio

PLAN DE ACCION EN AREA LIMPIEZA Y SERVICIO : AMA DE LLAVES - MESEROS - JARDINERIA Y PISCINA					
PELIGRO IDENTIFICADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN	COMPROBACIÓN DE EFICACIA DE LA ACCIÓN	PRESUPUESTO
Contaminantes químicos	Usa equipo de protección personal (EPP) como guantes y mascarillas. Etiqueta correctamente los productos químicos y almacénalos en lugares seguros. Capacita al personal en el manejo seguro de sustancias químicas y en lectura de fichas de seguridad.	Amas de llaves y jardinería / piscina	Diario/ semanal	Responsable de seguridad e higiene	Guantes de limpieza: 26x4x67.85=7,056.4
Lesiones por sobreesfuerzo (cargar o empujar objetos pesados)	Utiliza carros o herramientas para transportar objetos pesados. Divide las tareas físicas pesadas en varias etapas para reducir esfuerzo. Capacita al personal en técnicas de levantamiento seguro.	Jardinería y piscina	Diario/ semanal	Responsable de seguridad e higiene	Guantes protectores de jardinería 5x2x107.53=1,075.3
Caída al mismo nivel	Mantén el área limpia y sin obstrucciones. Usa calzado antideslizante. Señaliza áreas húmedas o resbaladizas.	Ama de llaves y jardinería/ piscina	Diario/ semanal	Responsable de seguridad e higiene	
Choque contra objetos inmóviles	Organiza y delimita zonas de trabajo. Señaliza objetos y bordes peligrosos. Mantén caminos libres de obstáculos.	Responsable de mantenimiento / ama de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Hidrátate frecuentemente. Usa ropa ligera y adecuada. Descansa en áreas frescas o sombreadas.	Todo el personal	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Exposición a ruido	Utiliza protectores auditivos (tapones o auriculares). Limita el tiempo de exposición a ruido elevado. Mantén y aísla fuentes de ruido.	Ama de llaves y jardinería/ piscina	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga postural	Adopta posturas ergonómicas. Alterna entre estar sentado y de pie. Realiza pausas para estiramientos.	Responsable de cada área	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga mental	Planifica tareas y organiza prioridades. Realiza pausas cortas durante el trabajo. Mantén un entorno laboral tranquilo y ordenado.	Responsable de seguridad e higiene	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
contaminantes biológicos (hongos y bacterias)	proveer de lavamanos e inodoros y baños higienicos realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos	Responsable de seguridad e higiene	cada seis meses	Gerente general	
Riesgo eléctrico/Incendio, quemaduras	proveer de extintores contra incendios cada seis meses Señaliza y delimita áreas con riesgo eléctrico. Inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños. realizar mantenimientos a equipos electricos periodicamente. tener actualizado el plan de emergencia. realizar capacitaciones de bomberiles anuales	Gerente de Mantenimiento/ Responsable de higiene y seguridad	cada tres meses	Gerente general	

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 114 Plan de Acción Cocina

PLAN DE ACCION EN AREA DE COCINA : JEFE DE COCINA - CHEF DE COCINA - AUXILIARES - GERENTE DE BANQUETES					
PELIGRO IDENTIFICADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN	COMPROBACIÓN DE EFICACIA DE LA ACCIÓN	PRESUPUESTO
Cortes con utensilios afilados	Mantén cuchillos y utensilios afilados en buen estado. Guarda las herramientas afiladas en lugares seguros cuando no se usen. Capacita al personal en técnicas seguras de corte y manejo.	Chef de cocina	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Quemaduras por contacto con superficies calientes o líquidos	Usa guantes térmicos al manejar objetos calientes. Señaliza áreas con superficies calientes. Evita llenar recipientes con líquidos calientes hasta el borde.	Chef de cocina	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Guantes termicos: 10x409= 4,090
Caída al mismo nivel	Mantén el área limpia y sin obstrucciones. Usa calzado antideslizante. Señaliza áreas húmedas o resbaladizas.	Jefa de cocina/ama de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Choque contra objetos inmóviles	Organiza y delimita zonas de trabajo. Señaliza objetos y bordes peligrosos. Mantén caminos libres de obstáculos.	Jefa de cocina /ama de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Hidrátate frecuentemente. Usa ropa ligera y adecuada. Descansa en áreas frescas o sombreadas.	Todo el personal	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Exposición a ruido	Utiliza protectores auditivos (tapones o auriculares). Limita el tiempo de exposición a ruido elevado. Mantén y aísla fuentes de ruido.	Trabajadores del área de cocina	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Protectores auditivos: 36x27.49=989.64
Iluminación deficiente	Instala fuentes de luz adecuadas para la tarea. Limpia regularmente lámparas y luminarias. Revisa y reemplaza bombillas dañadas.	Responsable de mantenimiento	cada tres meses	Gerente general	
Fatiga postural	Adopta posturas ergonómicas. Alternar entre estar sentado y de pie. Realiza pausas para estiramientos.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga mental	Planifica tareas y organiza prioridades. Realiza pausas cortas durante el trabajo. Mantén un entorno laboral tranquilo y ordenado.	Responsable de cada area	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
contaminantes biológicos (hongos y bacterias)	proveer de lavamanos e inodoros y baños higienicos realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos	Responsable de seguridad e higiene	cada seis meses	gerente general	
Riesgo eléctrico/Incendio	proveer de extintores contra incendios cada seis meses Señaliza y delimita áreas con riesgo eléctrico. Inspecciona cables y conexiones regularmente para detectar daños. realizar mantenimientos a equipos electricos periodicamente. tener actualizado el plan de emergencia. realizar capacitaciones de bomberiles anuales	Gerente de Mantenimiento/ Responsable de higiene y seguridad	cada tres meses	Gerente general	

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 115 Plan de Acción Transporte

PLAN DE ACCION EN AREA DE TRANSPORTE : TRANSPORTISTA					
PELIGRO IDENTIFICADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	FECHA DE INICIO Y FINALIZACIÓN	COMPROBACIÓN DE EFICACIA DE LA ACCIÓN	PRESUPUESTO
choque contra objetos móviles/ accidentes de tránsito	Lleva a que le realicen mantenimiento preventivo y regular de los vehículos según la fecha que le toque. Capacita a los conductores en seguridad vial y conducción defensiva. Respetar los límites de velocidad y las normativas de tránsito.	Transportista	Cada tres meses	Gerente general	
Carga y descarga de mercancías	Usa equipos de carga como carretillas o montacargas. Capacita al personal en técnicas de levantamiento seguro. Señaliza áreas de carga y descarga para evitar accidentes.	Transportista/Responsable de seguridad e higiene	Diario/ Cada tres meses	Gerente general	
Caída al mismo nivel	Mantén el área limpia y sin obstrucciones. Usa calzado antideslizante. Señaliza áreas húmedas o resbaladizas.	Ama de llaves/Transportista	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Choque contra objetos inmóviles	Organiza y delimita zonas de trabajo. Señaliza objetos y bordes peligrosos. Mantén caminos libres de obstáculos.	Transportista /ama de llaves	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Exposición a temperaturas ambientales extremas (calor)	Hidrátate frecuentemente. Usa ropa ligera y adecuada. Descansa en áreas frescas o sombreadas.	Transportista	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
Fatiga postural	Adopta posturas ergonómicas. Alterna entre estar sentado y de pie. Realiza pausas para estiramientos.	Transportista	Diario	Responsable de seguridad e higiene	Respaldo ergonomico: 6x219.72=1,318.32
Fatiga mental	Planifica tareas y organiza prioridades. Realiza pausas cortas durante el trabajo. Mantén un entorno laboral tranquilo y ordenado.	Transportista	Diario	Responsable de seguridad e higiene	
contaminantes biológicos (hongos y bacterias)	proveer de lavamanos e inodoros y baños higienicos realizar exámenes medicos periodicos en salud ocupacional según criterios medicos	Responsable de seguridad e higiene	Cada seis meses	Gerente general	
TOTAL=					817,085.71

Fuente: Elaboración Propi

Continuando con el presupuesto:

Subtotal en tabla= 817,085.71

1. Capacitaciones sobre la ley 618 a todo el personal = 109,860
2. Botiquín de primeros auxilios = 3000
3. 36 Rótulos de señalización = 10,000

TOTAL = 939,945.71 córdobas

CONCLUSIONES

- ✓ Se afirma que la evaluación de riesgos realizada en el Hotel camino real 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 fue que un 65% cumple las disposiciones reglamentarias aplicadas en la totalidad de los puestos de trabajo, y No cumple un 35%.
- ✓ En el hotel camino real en términos de higiene y seguridad laboral, se Logró Identificar y documentar 8 principales riesgos que cubren áreas críticas de la seguridad laboral resultando el 35.15 de riesgos triviales, un 14.41 riesgos tolerables un 45.04 de riesgos moderados y un 5.4 importantes.
- ✓ Una vez clasificado los riesgos, con ellos se creó la matriz de riesgo que servirá para elaborar el mapa de riesgos, herramienta visual importante para prevenir accidentes laborales.
- ✓ Finalmente, hotel camino real se encuentra en una sólida posición para implementar acciones específicas destinadas a mejorar la seguridad y el bienestar de los colaboradores, cumplir con las leyes y promover un ambiente de trabajo más seguro al echar andar el plan de acción que se propone en este estudio el cual presenta medidas específicas y estratégicas para reducir los riesgos en el hotel.

RECOMENDACIONES

- ✓ Invertir en el presupuesto presentado para mejorar en la disminución de accidentes laborales. Capacitar y actualizar al ingeniero encargado de la seguridad e higiene laboral.

- ✓ 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
- ✓ En el caso de hacer algún cambio en el hotel (estructural, procedimientos de trabajo, entre otros), se deberá de realizar nuevamente las evaluaciones. Realizar simulacros de emergencia de las diferentes situaciones que se puedan suscitar en el hotel (siniestros, accidentes etc.), en conjunto con las autoridades pertinentes.

- ✓ Realizar un plan de capacitaciones en temas de Higiene y Seguridad el cual debe relacionarse con los riesgos encontrados. Ubicar varios mapas de riesgos en un lugar visible del hotel.

- ✓ Actualizar la presente evaluación inicial de riesgos de manera anual. Realizar una evaluación Higiénico Industrial tomando como base la presente evaluación inicial.

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_d

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*. (5º 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 <https://es.slideshare.net/iwannabehappy18/riesgos-fisicos-salud-ocupacional>

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

Oborne.1995. *Ergonomía en acción*. Mexico. 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). Texas Department of Insurance. (T. D. Insurance, Ed.) Obtenido de <https://www.tdi.texas.gov/pubs/videoresourcessp/spwpgenergo.pdf>

Contabilidad Hotelera y Financiamiento

<https://cedocvirtual.sectur.gob.mx/janium/Documentos/002208Pri0000.pdf>

Escuela de Posgrado Industrial

<https://postgradoindustrial.com/calderero-que-hace-funciones/>

[http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/\(\\$All\)/F5D5177A855468B4062579EC0061A886?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/($All)/F5D5177A855468B4062579EC0061A886?OpenDocument)

[http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/\(\\$All\)/596BA720F9DF7EB506257A240061B260?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/($All)/596BA720F9DF7EB506257A240061B260?OpenDocument)

[http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/%28\\$All%29/FA251B3C54F5BAEF062571C40055736C](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/%28$All%29/FA251B3C54F5BAEF062571C40055736C)

ANEXO 1 ENTREVISTA

Encuesta de Evaluación Ergonómica y de Riesgos en el Hotel camino real

Instrucciones: Por favor, responde a las siguientes preguntas con la mayor precisión posible. Tu participación es importante para mejorar las condiciones de trabajo y garantizar tu bienestar.

Datos Generales:

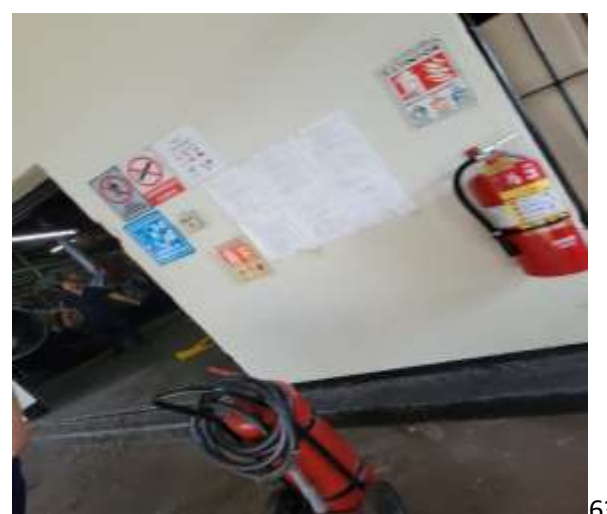
1. ¿Cuál es tu rol en el hotel camino real?
2. ¿Cuántas horas trabajas en promedio al día?
3. ¿Cómo calificarías la comodidad de tu área de trabajo?
4. ¿Tu estación de trabajo (escritorio, silla, etc.) está ajustada a tus necesidades ergonómicas?
5. ¿Tienes acceso a equipos o herramientas ergonómicos (sillas ajustables, soportes para muñecas, etc.)?
6. ¿Con qué frecuencia experimentas dolor o molestias físicas relacionadas con tu trabajo (espalda, cuello, muñecas, etc.)?
7. ¿Recibes formación sobre técnicas correctas de levantamiento y manejo de cargas?
8. ¿Tu entorno de trabajo (iluminación, ventilación, ruido) contribuye a una experiencia laboral cómoda?
9. ¿Te sientes informado sobre los procedimientos de seguridad y emergencia en el hotel?
10. ¿Tienes acceso a equipos de protección personal adecuados para tu trabajo?
11. ¿Cómo calificarías la señalización y el etiquetado de áreas de riesgo en el hotel camino real?
12. ¿Has recibido formación sobre cómo manejar sustancias químicas o materiales peligrosos si aplica?
13. ¿Sientes que el personal de mantenimiento realiza inspecciones regulares para identificar posibles riesgos?
14. ¿Cómo calificarías la respuesta del hotel camino real ante incidentes o accidentes?
15. ¿Existen procedimientos claros para reportar accidentes o condiciones peligrosas en tu área de trabajo?
16. ¿El hotel proporciona tiempo adecuado para descansos durante tu jornada laboral?
17. ¿Sientes que el hotel apoya tu bienestar general (estrés, salud mental, equilibrio trabajo-vida)?
18. ¿Estas inscrito en el INSS o asegurado por terceros o recibe apoyo psicológico proporcionados por el hotel camino real?
19. ¿Hay algún aspecto de tu entorno de trabajo que consideras que necesitas mejoras urgentes?
20. ¿Tienes alguna sugerencia o comentario adicional para mejorar las condiciones ergonómicas y de seguridad en el hotel camino real?

ANEXOS 2 FOTOS



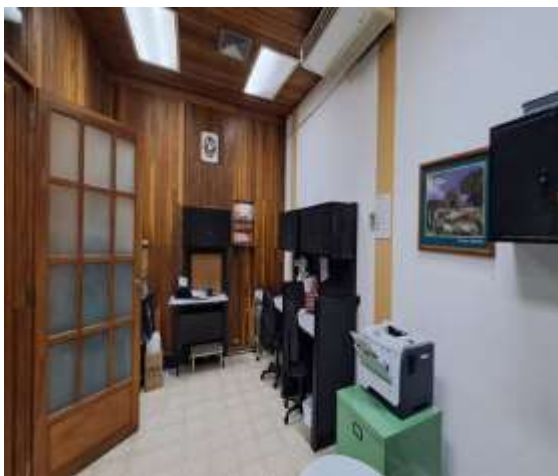














ANEXO 3 COTIZACIONES

Botas antideslizantes de hule

15/1/25, 10:12

Botas de Hule, Marca Dinosaurio, Color Blanco. Botas de Hule Nicaragua

[Inicio](#) > [Protección de Pies](#) > [Botas de Hule, Marca Dinosaurio, Color Blanco](#)



Botas de Hule, Marca Dinosaurio. Color Blanco

C\$ 484.35

Impuestos incluidos

Código PP-1015B

✓ **Producto disponible**

Botas de Hule, Marca Dinosaurio, Color Blanco

<https://nic.sondelsa.com/proteccion-de-pies/174-184-botas-de-hule.html#/35-talla-36>

1/3

Cintas de señalización

Categorías > Herramientas > Seguridad Industrial > Equipo de Protección Personal (EPP) > CINTA PRECAUCION TRUPER:1000PIES:AMARILLA



Estado: **disponible GRATIS**

Truper

CINTA PRECAUCION TRUPER:1000PIES:AMARILLA

Presentación: Unidad

SKU: 000670512

Cinta de precaución con medidas de 1000 pies, color amarilla de la marca Truper

BAC

328,33 NIO

- 1 +

Agregar al carrito

Disponible para entrega

Disponible para retirada

Pantallas protectoras anti blue ray

Electrónica > Computadores y Accesorios > Accesorios para Computadora > Accesorios para Monitor > Protectores de Pantalla



3 años de garantía

Protector de pantalla antiluz azul y antirreflejos de alta calidad (paquete de 3) para laptop de 15.6 pulgadas. Filtra la luz azul y alivia la fatiga ocular de la computadora para ayudarte a dormir

Visita la tienda de EZ-Pro Screen Protector

3.9 1,018 | Buscar en esta página

US\$17.99 ~~8,554.00~~ / Count

prime Envío 1 día

Devoluciones GRATIS

Ahorra hasta 4% con los precios para empresas. Regístrate para obtener gratis una cuenta de Amazon Business

Unlock a \$150 Amazon Gift Card upon approval for Prime Visa.

Tamaño: 15.6 inch widescreen (16:9)

11.6 inch widescreen (16:9)

12.5 inch widescreen (16:9)

13.3 inch widescreen (16:9)

14 inch widescreen (16:9)

15.6 inch widescreen (16:9)

17 inch screen (5:4)

US\$17.99 ~~8,554.00~~ / Count

prime Envío 1 día

Devoluciones GRATIS

Entrega GRATIS mañana, 16 de enero

O entrega GRATIS Durante la noche **Mañana siguiente 7 a. m. - 11 a. m.** en pedidos elegibles de más de \$25. Realiza el pedido en 10 hrs 11 mins.

Envía a Jazmina - Miami 33135

Disponible

Cantidad: 1

Agregar al Carrito

Comprar ahora

Envío por: Venido por: Devoluciones:

Amazon: ez-Pro Screen Protector Reintegró

Sillas ergonómicas



[Inicio](#) [Nosotros](#) [Catálogo](#) [Noticias](#) [Contacto](#)





[Inicio](#) / [Sillas](#) / [Sillas Ejecutivas](#) / [Silla Ergonómica SuperTech 2](#)

Silla Ergonómica SuperTech 2

\$260.00

- Respaldo en Malla Mesh
- Estrella metálica
- Brazos Fijos
- Ajuste de altura
- Ajuste de altura en el reposacabeza
- Ajuste y Bloqueo de reclinamiento
- Soporta hasta 155 kg

4

Añadir al carrito

Categorías: [Ofertas](#), [Sillas](#), [Sillas Ejecutivas](#) Etiqueta: [nuevos](#)

Compartir con amigos



content/uploads/2024/08/3-removebg-preview-13.p...

Botellas de agua



¿Qué estás buscando?



 [Mis listas](#)

 [Mi Cuenta](#)

 [Mis pedidos](#)

[C\\$ 0](#)

 [Selecciona tu tienda](#)

[REBAJAS](#)

[Tamaños Familiares](#)

[Súper Parrilleros](#)

[Home](#) [Jugos y Bebidas](#) [Agua](#) [Agua Natural](#) [Agua Fuente Pura Bidón - 5gal](#)





BIDÓN DE AGUA PURA

5 gal

7431001829162

Agua Fuente Pura Bidon - 5gal

C\$ 101.00

Agregar

Extintores



[Cuenta](#) [Carrito](#)

[Categorías](#) [Acabados](#) [Electrodomesticos](#) [Vida Exterior](#) [Plomeria](#) [Ofertas](#) [Nuestros catálogos](#)

[Automotriz](#) [Herramientas - Accesorios](#) [Seguridad](#) [EXTINGUIDOR CONTRA INCENDIO FIRST ALERT:5LBS:3-A:40-B:C](#)



Envío a domicilio GRATIS

First Alert

EXTINGUIDOR CONTRA INCENDIO FIRST ALERT:5LBS:3-A:40-B:C

Presentación: Unidad

SKU: 100995615

Extintor contra incendios de 5 libras recargable, integrado con válvula metálica de alta resistencia, marca First Alert.

**C\$3,799.00**

- 1 +

Agregar al carrito

Protectores auditivos



[Cuenta](#) [Carrito](#)

[Todas las categorías](#) [Acabados](#) [Electrodomesticos](#) [Vida Exterior](#) [Plomeria](#) [Ofertas](#) [Nuestros catálogos](#)

[Inicio](#) [Categorías](#) [Herramientas](#) [Seguridad laboral](#) [Equipos de Protección Personal EPP](#) [PROTECTOR AUDITIVO TRUPER:TIPOTAPON:25DECIBELIOS](#)



Envío a domicilio GRATIS

Truper

PROTECTOR AUDITIVO TRUPER:TIPOTAPON:25DECIBELIOS

Presentación: Unidad

SKU: 10079785

Protector auditivo con capacidad de 25 decibelios de tipo tapón, marca Truper

**27,49 NIO**

- 1 +

Agregar al carrito

Guantes protectores



[Cuenta](#) [Carrito](#)

Todas las categorías ▾ Acabados Electrodomesticos Vida Exterior Plomería Ofertas Nuestros catálogos

[Categorías](#) > [Herramientas](#) > [Seguridad Industrial](#) > [Equipos de Protección Personal \(EPP\)](#) > GUANTE POLIESTER TRUPER L



Envío a domicilio GRATIS

Truper

GUANTE POLIESTER TRUPER:L

Presentación: Unidad

SKU: 100674R30

Guante en talla L con material de poliester, marca Truper

**107,53 NIO**

- 1 +

Agregar al carrito

Botas punta metálica



[Cuenta](#) [Carrito](#)

Todas las categorías ▾ Acabados Electrodomesticos Vida Exterior Plomería Ofertas Nuestros catálogos

[Categorías](#) > [Herramientas](#) > [Seguridad Industrial](#) > [Equipos de Protección Personal \(EPP\)](#) > BOTA SEGURIDAD PUNTA ACERO CAFE MOD 66020



Envío a domicilio GRATIS

Rhino

BOTA SEGURIDAD PUNTA ACERO CAFE MOD 66020 #40 RHINO

Presentación: Unidad

SKU: 102964329

Bota de seguridad en color café con punta Acero de la marca Rhino

**3519,43 NIO**

- 1 +

Agregar al carrito

Guantes de cuero



Cuenta

Carrito

categorias ▾

Acabados

Electrodomesticos

Vida Exterior

Plomeria

Ofertas

Nuestros catálogos

» Herramientas » Seguridad industrial » Equipos de Protección Personal (EPP) » GUANTE DE CUERO REFLECTIVO DOBLE PALMA REFORZADA GE



123456

Envío a domicilio GRATIS

General Electric

GUANTE DE CUERO REFLECTIVO DOBLE PALMA REFORZADA GE

Presentación: Unidad

SKU: 140614981

Guante de cuero de doble palma reforzada reflectivo, marca General Electric

**326,00 NIO**

332.100 NIO

Ahorra 2 %

- 1 +

Agregar al carrito

Guantes de cocina



Cuenta

Carrito

orías ▾

Acabados

Electrodomesticos

Vida Exterior

Plomeria

Ofertas

Nuestros catálogos

de Exterior » Camping » Bricolaje y accesorios » GUANTES NEOPRENO NEGRO 16 GRILLMARK



123456

Envío a domicilio GRATIS

GrillMark

GUANTES NEOPRENO NEGRO 16 GRILLMARK

Presentación: Unidad

SKU: 100395791

Guantes de neopreno, en color negro con longitud de 16 pulgadas, marca Grillmark

**409,00 NIO**

409.000 NIO

Ahorra 2 %

- 1 +

Agregar al carrito

soporte lumbar para asientos de automóvil

Home > Automóviles Accesorios para autos > Asientos de interior para autos

GENÉRICO

Respaldo Lumbar Para Silla Auto Y Oficina Soporte Ergonómico

★★★★★ [Calificar](#)

Vendido por [D'Angelis Secret](#)

\$ 5.990 -25%
~~\$ 8.000~~

1 Máximo 20 unidades

Agregar al Carro

¿AÚN NO TIENES TU CME BANCO FALABELLA?
Abre ahora y obtén \$30.000 de descuento.

