



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN  
TURISMO Y HOTELERÍA

**Riesgos Laborales de la práctica del Flair Bartending en Lima,  
2019**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN  
ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

**AUTOR:**

Leonardo Paolo Orozco García (<https://orcid.org/0000-0003-4422-7904>)

**ASESOR:**

Mg. Clara Ivett García Cabrera (<https://orcid.org/0000-0003-0978-9020>)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Responsabilidad social y corporativa

Lima - Perú

**2019**

## **Dedicatoria**

A mis padres y mis abuelos por brindarme sus conocimientos y enseñanzas desde un principio de mi vida e inculcarme con buenos valores.

## **Agradecimiento**

Agradezco plenamente a los personajes de esta investigación que fueron los flairbartenders de Lima, los cuales ayudaron con sus experiencias y sus trabajos del día a día para que pueda desarrollarse esta investigación.

## Índice de contenidos

Carátula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas.....	vi
Índice de Figuras.....	vii
Resumen.....	viii
Abstract.....	ix
I. Introducción.....	1
II. Marco teórico.....	5
III. Metodología.....	21
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	21
3.2. Categorías, Subcategorías y matriz de categorización.....	23
3.3. Escenario de Estudio.....	24
3.4. Participantes.....	24
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	25
3.6. Procedimiento.....	26
3.7. Rigor científico.....	27
3.8. Método de análisis de información.....	28
3.9. Aspectos éticos.....	28
IV. Resultados y discusión.....	29
4.1. Condiciones Generales.....	29
4.1.1. La Iluminación.....	29
4.1.2. Protección contra incendios.....	29
4.1.3. Utilización de la maquinaria.....	30
4.1.4 Herramientas manuales.....	30
4.2 Organización.....	31
4.2.1 Orden y Limpieza.....	31
4.3 Diseño del ambiente.....	32
4.3.1 Lugar de trabajo y esparcimiento.....	32
4.4 Riesgos por agentes externos.....	32
4.4.1 Riesgos Mecánicos.....	32
4.4.2 Agentes Físicos.....	33

4.4.3. Agentes Químicos.....	33
4.4.4 Agentes biológicos .....	34
V. Conclusiones.....	39
VI. Recomendaciones .....	41
REFERENCIAS.....	44
ANEXOS .....	47

## Índice de tablas

Tabla N° 01	Matriz de sistematización de la unidad temática .....	23
-------------	---	----

## Índice de Figuras

Figura 1.....	98
Figura 2.....	98
Figura 3.....	98
Figura 4.....	99
Figura 5.....	99
Figura 6: .....	99
Figura 7.....	100
Figura 8.....	100
Figura 9.....	100
Figura 10.....	101
Figura 11.....	101
Figura 12:.....	101
Figura 13.....	102
Figura 14.....	102
Figura 15.....	103
Figura 16.....	103
Figura 17.....	103
Figura 18.....	104
Figura 19.....	104
Figura 20:.....	105
Figura 21.....	105
Figura 22.....	106
Figura 23.....	106
Figura 24.....	106
Figura 25.....	107
Figura 26.....	107
Figura 27.....	108
Figura 28.....	108

## Resumen

El propósito del presente proyecto de investigación es identificar los riesgos laborales de la práctica del flairbartending en Lima, Perú. Los riesgos laborales definido como las personas propensas a sufrir lesiones dentro del desarrollo normal de sus actividades de trabajo. El flairbartending el cual consiste en la preparación de un coctel o bebida acompañado de movimientos, lanzamientos, rutinas y giros de las herramientas de bar creando nuevas experiencias y emociones a los comensales, no obstante, no se tiene en cuenta los riesgos a lo que se encuentran expuestos las personas que lo realizan. Se empleó el enfoque cualitativo, de tipo fenomenológico, para ello el investigador fue participe de eventos, competencias y shows que se realizaron en la ciudad de Lima. Se empleó una ficha de observación en distintos bares de Lima y entrevistas a los flairbartenders que residen y realizan la practica en la ciudad de Lima. La conclusión a la que se arribo fue que la práctica del flairbartending en Lima puede conllevar a riesgos laborales ya que no se toma en cuenta las adecuadas condiciones generales para el desarrollo de esta actividad, por otro lado, resaltamos el buen de herramientas manuales.

**Palabras claves:** *Riesgos laborales, flairbartending, accidentes, experiencias.*



## **Abstract**

The purpose of this research project is to identify the occupational risks of the practice of flairbartending in Lima, Peru. Occupational hazards defined as persons prone to injuries within the normal development of their work activities. Flairbartending which consists in the preparation of a cocktail or drink accompanied by movements, throws, routines and turns of bar tools. , create new experiences and emotions for diners, however, the risks to which the people who perform it are exposed are not taken into account . The qualitative approach was used, phenomenological type, for this the researcher was involved in events, competitions and shows that were held in the city of Lima. An observation sheet was used in different bars in Lima and interviews with the flairbartenders who reside and practice in the city of Lima. The conclusion reached was that the practice of flairbartending in Lima may lead to occupational hazards since the adequate general conditions for the development of this activity are not taken into account, on the other hand, we highlight the good use of machinery and manual tools, however, there is no proper organization and design of the environment.

**Keywords:** *Occupational hazards, flairbartending, accidents, experiences*

## **I. Introducción**

Desde la aparición de la primera persona en la tierra hasta su establecimiento como sociedad, el ser humano ha tenido necesidades y se referencia en la pirámide de Maslow, que evidencia la motivación y la existencia de niveles de necesidades como personas, es decir, las labores humanas surgen a partir de motivaciones encaminadas a cumplir incuestionables necesidades, estas son ordenadas según por su importancia que poseen para el bienestar del sujeto social, Fernández, (2009).

En este sentido, la Declaración Universal de los Derechos Humanos publicada por las Naciones Unidas (2015) dentro del artículo 24 estipula que el disfrute del tiempo libre es uno de los derechos humanos y que debe estar al alcance de todas las personas no teniendo en cuenta la nación de procedencia. La necesidad de disfrutar el tiempo libre o recreación surge ante la monotonía y el estrés laboral; permitiendo que negocios vinculados al disfrute del tiempo libre, alimentos y bebidas prosperen y sean fuente principal de ingresos para la industria hotelera a nivel mundial.

Por consiguiente, los cambios en el comportamiento del consumidor actual hacen que las empresas evolucionen, se reinventen, buscando nuevas tendencias, los bares y, por ende, la coctelería ha ido evolucionando, para hacer frente a clientes cada vez más exigentes y a la vanguardia.

El flair bartending o también conocido como coctelería acrobática combina el arte de servir un cóctel o bebida valiéndose de giros, movimientos corporales acrobáticos, previamente ensayados, y acompañados por lanzamientos de botellas o materiales de coctelería, pero sin accidentes ni derrames de líquidos (Centeno, s.f.).

Es así como, la manipulación de bebidas alcohólicas conlleva a riesgos para el trabajador, sumándose la manipulación de objetos punzocortantes como son los cuchillos o el empleo de técnicas como el flambeado y los malabares realizados durante la práctica de esta actividad, se evidencia un empleo extremadamente riesgoso.

Por lo tanto, queda claro que todo trabajador se encuentra expuesto a riesgos laborales, aunque algunos empleos resultan más riesgosos que otros por la naturaleza de los mismos. Hace algunos años, en Utopía, una discoteca que funcionaba sin cumplir las mínimas normas de seguridad, aun estando bajo la jurisdicción de las autoridades de la municipalidad de Surco y funcionando dentro de uno de los centros comerciales más concurridos de la capital, fue presa de un siniestro que cobró la vida de 29 jóvenes, tras años de investigación se determinó que la causa fue un innecesario e irresponsable manejo de fuego dentro de un escenario con decoraciones plásticas altamente inflamables, este lamentable suceso fue más allá del riesgo y enlutó 29 familias.

En concepto oportuno, los flairbartenders están expuestos a muchos riesgos químicos ya que las sustancias que manejan habitualmente es el alcohol dentro de las botellas los cuales, expuestos a los derrames o roturas de las botellas, también utilizan muchos químicos para poder desinfectar sus tablas de picar alimentos y desinfectar sus utensilios.

En los últimos años, Lima ha sido sede de múltiples competencias de Flair bartending, siendo esta modalidad de bartending, una de las de mayor crecimiento y la que a mayores riesgos expone a sus protagonistas porque la gran mayoría de empleadores desconocen los riesgos laborales a los que se encuentran expuestos los flair bartenders. Esta investigación busca identificar cuáles son los riesgos laborales que conlleva la práctica de esta actividad, pues si bien el consumidor solo disfruta de un buen cóctel y el espectáculo que nos proporcionan, no somos conscientes del peligro al que se enfrentan los flair bartenders en la ciudad de Lima y que al ser identificados podrían evitarse accidentes lamentables.

En Sentido propio, Los flairbartenders están expuesto a este tipo de riesgo ya que en su centro laboral están expuesto a ser contagiados por ciertos microorganismos y/o bacterias que pueden causar enfermedades, para ello en algunos centros de trabajo tienen un chequeo médico cada 6 meses de salud ocupacional lo cual verifica si en el área de trabajo están expuestos a microorganismo lo cual atente con la salud de los colaboradores.

Para desarrollar y conocer más de esta investigación definiremos lo que es el Flairbartending, la coctelería Flair se podría definir como una coctelería de autor, propia del estilo profesional de quien la ostenta, en este caso el Bartender, o camarero de barra en su traducción literal.

De acuerdo con la Escuela Profesional de Bartenders de Michigan (s. f.), el Flair bartending es el entretenimiento que se practica a los invitados a través de la manipulación de herramientas y utensilios muy comunes en una barra de atención de bebidas y licores (cocteleras, botellas, copas, etc.). Al proporcionar a sus clientes un espectáculo visual de alta calidad y de entretenimiento, la satisfacción y la experiencia de consumo serán por demás positivas. Esta actividad requiere de ciertas habilidades asociadas al malabarismo e incluye en la mayoría de las ocasiones el uso controlado de fuego (p. 2).

Podemos clasificar el flairbartending en dos técnicas, como primera técnica El working flair, que es: Un flair rápido, ligero, de movimientos realistas que pueden ser realizados sin ralentizar el servicio al cliente”. La gran mayoría de los movimientos del working flair son realizadas con cocteleras, una o dos botellas vasos y frutas. el working flair siempre se emplea al momento de elaborar una bebida o cóctel (pár. 5).

Como referencia propia se puede afirmar que el working flair es una técnica que es utilizada en la mayoría de bares, restaurantes, discotecas, clubs y hoteles las cuales no se requiere mucha experiencia o años de práctica para poder realizarlo uno de los detalles a tener en cuenta a la hora de realizar esta técnica es que la botella deberá de tener de 2 onzas a más de líquido dentro de ella para poder aplicarlo, caso contrario puede generar el derrame de líquido causando así pérdidas para la empresa u organización la cual quiera que sea exhibida y exponer a riesgos laborales tanto a la persona que lo realiza y a los espectadores.

Por otro lado, la segunda técnica que es el exhibition flair es practicado a modo de espectáculo y entretenimiento en bares o en competiciones y normalmente incluye rutinas preparadas anticipadamente y que normalmente tiene

una larga duración. además, que no es frecuente el uso de este tipo de flair y que, por su naturaleza espectacular, no se emplea cuando se elabora un cóctel o bebida, sin embargo, existe un número creciente de bares y hoteles los cuales empiezan a exhibir espectáculos de este tipo incluyendo trucos con dos, tres, cuatro y hasta 5 botellas la cuales llevan a esparar una experiencia única. (pár. 6).

En sentido propio el flair de exhibición es una técnica la cual es practicada tanto para eventos y competencias de flairbartenders , es una técnica de flair que requiere años de experiencia para que pueda ser aplicada ya que el principal objetivo es que las botellas den muchos giros en el aire para que puedan ser mejores exhibidos y cree una experiencia única en el espectador , para ello, la recomendación para poder practicarlo es que la botella contenga de 2 onzas a menos de líquido dentro de ella, ya que al mantener muchos giros en el aire que normalmente son de dos a tres, puede generar derrames y pérdidas de líquido mientras es realizado.

Al definir la importancia del Flair bartending en el éxito de una empresa, la combinación de estilo, entretenimiento y buen humor, son los ingredientes que hacen que flair bartending brinde el éxito que las empresas requieren para brindar una óptima calidad de servicio (pár. 7).

## II. Marco teórico

Al respecto, existen múltiples estudios internacionales vinculados al tema de riesgos laborales como: Gámez & Padilla (2017), en el estudio denominado “Identificación de riesgos laborales en atención primaria a través de las comunicaciones de los trabajadores”; el objetivo principal fue identificar la repartición de elementos de riesgos laborales notificados de los colaboradores de un distrito de auxilio primario , también detallar el vínculo entre síntomas observados y elementos de exposición. El estudio concluyó, que implementar el procedimiento de avisos de elementos de peligro resulta ser una herramienta manejable para introducirlo desde el punto de vista de los colaboradores en la administración preventiva, en ese sentido, es útil y especial para poder orientar y dirigir la protección de las personas frente a los diferentes tipos de elementos que están vinculados de manera significativa con las alteraciones de salud que obstaculizan en el desempeño de sus funciones en el área de trabajo. La ayuda de parte de las instituciones a notificar los riesgos es muy importante para entender la práctica y así evitar situaciones que puedan convertirse en accidentes. Las instituciones públicas podrían incentivar una marcha o iniciativa enfocándose como tema central el control del riesgo laboral e implementar acciones para mejorar la cultura de salud y seguridad en los centros laborales.

Asimismo, Tak (2016) en la tesis “Una evaluación de los riesgos de salud y seguridad laborales en la industria hotelera: el caso del hotel Sarova Stanley, Nairobi, Kenia”; el objetivo principal del estudio fue llevar a cabo una evaluación de riesgos del Hotel Sarova Stanley ubicado en Nairobi, Kenia. El estudio concluyó que tanto los riesgos físicos como los psicosociales y los riesgos asociados son experimentado en los 5 departamentos mencionados; por lo tanto, los hoteles como el estudiado no deben ser considerados como entornos de trabajo de "bajo riesgo". Es así que, para mejorar la eficacia, el estudio recomienda que el Hotel Sarova Stanley desarrolle un monitoreo más efectivo y evaluación de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Laboral mediante la plena operatividad de su comité

de seguridad y salud; y llevando a cabo evaluaciones periódicas de riesgo de todas las operaciones del hotel y la implementación de sus recomendaciones.

Además, Huera (2015) en la investigación “Modelo de Plan Mínimo de prevención de riesgos para restaurantes con menos de diez trabajadores de la ciudad de Ibarra y aplicación de un estudio de caso en La casa de Troya”, tuvo como objetivo general verificar la situación de varias empresas pequeñas, enfocadas a la elaboración de productos, debido a que en los factores donde realizan sus funciones laborales pueden estar expuestos a todo tipo de riesgos, que pueden existir en el escenario donde se labora, es por ello, que se busca prevenir y dar control a los malestares y accidentes en los centros de trabajo. Esta investigación aplicada concluyó que el grado de riesgo que existe en las áreas de trabajo pueden depender de las funciones del trabajador; clasificando el riesgo como moderado como mediana, y se aplica un pequeño sistema para prevenir los riesgos, logrando así el cumplimiento normativo y legislativo vigente en Ibarra.

Por otro lado, Cuadrado (2015) en el estudio “Creación de un manual de seguridad y salud ocupacional dirigido a hoteles de 2 y 3 estrellas del distrito metropolitano de Quito” tuvo como objetivo principal elaborar un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional en los hoteles de dos y tres estrellas ubicados en Quito, identificando así las necesidades en mejorar los conocimientos sobre seguridad y salud ocupacional ; este proyecto aplicado concluye en la importancia de crear e implementar un manual de seguridad y salud ocupacional, así mismo , debemos tomar en cuenta y tomar medidas que permitan prevenir incidentes o accidentes que podrían finalizar en acusaciones de los colaboradores o viajeros y que si no se aplican las medidas correctivas los establecimientos de hospedaje podrían perder su categoría.

Entre las investigaciones nacionales que abordan respecto a riesgos laborales, se cuenta con la investigación de Huerta (2018) que en la tesis “Aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional para reducir el índice de accidentabilidad en la empresa JCA S.A.C, Chacarilla, 2017”; el

principal objetivo es determinar en qué medida esta técnica puede reducir los índices de accidentes en la empresa JCA S.A.C. Esta investigación un método de tipo aplicado, con nivel de investigación descriptivo y explicativa, con un diseño metodológico cuasi experimental. El autor concluye que aplicar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud ocupacional proporciona la disminución del índice de accidentes, teniendo como resultado una rebaja de 13,45%; asimismo, se recomendó dar seguimiento y aplicar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional y la realización de una constante sensibilización y formación que permita disminuir la relación de accidentes y actos inseguros en el centro de trabajo.

Según Vargas (2017) en la investigación titulada “Riesgos laborales y el desempeño profesional de las enfermeras en la sala de operaciones del Instituto Nacional Materno Perinatal, Lima, 2017”; el objetivo general fue determinar la relación que existe entre los riesgos laborales y el desempeño profesional de las enfermeras en la sala de operaciones del Instituto Nacional Materno Perinatal, Lima 2017. Esta investigación de enfoque cuantitativo, de diseño no experimental, transeccional y correlacional. Tanto la población, al igual que la muestra estuvo conformada por 30 enfermeras las cuales laboraban en este centro de salud. En conclusión, tenemos que no concurrió una relación significativa ( $p=0,553>0,05$ ) vinculadas a los riesgos laborales de esta institución. También se explicó que no existe una relación significativa ( $p=2511>0,05$ ) asociados a los riesgos laborales ergonómicos y el desempeño profesional de las enfermeras de la sala de operaciones de esta institución.

Por otro lado Quispe (2017) en el estudio titulado “Propuesta de un proceso de gestión de seguridad y salud ocupacional para una agrupación de panaderías Mype de Lima Metropolitana”, el objetivo general fue poner en marcha acciones para favorecer a salvaguardar la salud y seguridad de los colaboradores, basadas a la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (N° 29783). La conclusión a la que se llegó fue que en las panaderías existen distintos peligros que al no ser identificados ni controlados pueden ocasionar accidentes, incidentes y enfermedades ocupacionales. Asimismo, se evidenció que las panaderías no aplican algún procedimiento preventivo respecto a este tema, sino que solo actúan al momento en que el hecho ya ocurrió, de manera totalmente improvisada.



Al respecto, Estrada (2016) en la tesis “Caracterización de la capacitación en seguridad y salud laboral en las micro y pequeñas empresas del sector servicio – rubro agencias de viajes del distrito de Huaraz, 2015”; tuvo como objetivo general describir las principales características de la capacitación en seguridad y salud laboral de las micro y pequeñas empresas del sector servicio – rubro agencias de viajes del distrito de Huaraz, 2015. En cuanto al método empleado fue de tipo descriptivo y un nivel de investigación cuantitativo, transaccional. Se concluye que el 23,5% de administradores encuestados manifestaron que la falta de información en cuanto a prevenir riesgos, la data demuestra que los administradores del rubro de agencias de viaje de estas empresas no estas considerando los recursos humanos y no promueven la forma de prevenir y centralmente recibir capacitaciones o actualizaciones en los temas de salud laboral y seguridad.

Aranda y Miranda (2016) en la investigación “Nivel de conocimiento y prácticas protectoras en salud ocupacional en el personal de limpieza, Universidad Privada Antenor Orrego”; el objetivo fue determinar la relación entre el nivel de conocimiento y las prácticas protectoras en Salud Ocupacional en el personal de limpieza de la Universidad Privada Antenor Orrego de Trujillo. El muestreo estuvo conformado por los 106 colaboradores de dicha organización, que estuvieron a cargo de las funciones de aseo de la casa de estudios en el periodo del 2016. Se llega a la conclusión que el grado de conocimiento en los colaboradores para realizar la limpieza y en conocimiento asociados a la salud ocupacional fue regular al 52.8% teniendo así el mayor porcentaje. Respecto a las practicas protectoras relacionado a la salud ocupacional fue al 57.5%. Entonces no existió una relación significativa vinculado al conocimiento y las practicas protectoras la salud ocupacional.

Por otro lado, Aldunati (2016), en la investigación titulada: “Caracterización de la capacitación en seguridad y salud en el trabajo en las micro y pequeñas empresas del sector servicios-rubro restaurantes de dos tenedores del distrito de Huaraz, 2015”; el objetivo fue describir las principales características de la capacitación en seguridad y salud en el trabajo en las pequeñas y micro empresas del sector servicio - rubro restaurantes de dos tenedores en el distrito de Huaraz. Se concluye que existe un bajo porcentaje en cumplir la capacitación en cuanto los

temas principales mencionados, entonces los colaboradores no cuentan con conocimientos sobre la conservación de equipos, además de ello no tienen conocimientos sobre las zonas de evacuación de salida si ocurriera algún imprevisto y desconocen sobre los números de emergencias para poder ser auxiliados.

La presente investigación es sobre los riesgos laborales y para un mayor entendimiento de que implica éste, definiremos lo que es accidente de trabajo.

Un accidente de trabajo es condicionado por alguna situación de riesgo previa, cuya magnitud dependerá del protocolo de prevención que aplique la compañía y de la capacidad de identificar la proximidad del daño que amenaza la integridad del trabajador.

Es una situación por demás dramática y lamentable. Se entiende por accidente de trabajo toda lesión corporal que el trabajador sufre con ocasión o por consecuencia del trabajo ejecutado por cuenta ajena lo cual puede ser bajo un régimen de una empresa.

En otros países, un accidente de trabajo incluye la evaluación sistemática del componente emocional, incluso también si se interviene de forma temprana en el personal sanitario que atiende contingencias. Por ejemplo, cuando sucedió un atentado en Madrid, durante la semana siguiente, todos los colaboradores que atendieron el desastre, evaluaron sistemáticamente por servicios de salud mental, para prevenir o detectar la aparición de cuadros de estrés postraumáticos.

Como concepto individual, un accidente de trabajo refiere a una lesión que puede ser causada durante las labores que se desarrollan en el área de trabajo, pero además de ello, debemos agregar que puede causar un cuadro de estrés fuera del área laboral y pueda expresarse , en el hogar o lugar de estudios, en la actualidad , las empresas están considerando un accidente de trabajo , si el accidente se está dando durante el tránsito a la llegada de lugar a laborar o mientras es asignado a un viaje de negocios.

Luego de referirse a lo que es accidente de trabajo, definiremos la variable Riesgos laborales. En términos generales, toda actividad humana no se encuentra exenta de padecer riesgo, ya sea desde una simple acción cotidiana hasta la más compleja de las actividades operativas, el riesgo es un fenómeno omnipresente.

Las personas propensas a sufrir lesiones en su actividad laboral son aquellas que, debido a un conjunto de condiciones propicias, se exponen a situaciones de riesgo en el desarrollo normal de sus actividades; depende también de la organización de su área de trabajo; el emplazamiento en el que se desenvuelve y el uso de agentes y sustancias que de ser incorrectamente manipuladas pueden originar accidentes de trabajo con lamentables resultados (Igartua, 2011, p.23).

El riesgo laboral es la posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado en el trabajo (Luna, 2003, p.16) también agrega: La posibilidad o probabilidad que se produzca un daño no implica que se vaya a producir, significa simplemente que ante situaciones de riesgo a las que está expuesto el trabajador, alguna de ellas puede causar un daño en su salud.

Como conclusión particular, los flairbartenders que serán protagonistas en esta investigación son las personas que están más propensas a sufrir un accidente de trabajo y para ello se debe colaborar con un sistema de riesgos laborales lo cual permita dar seguridad en las condiciones las cuales estén trabajando y el diseño de su lugar de trabajo sea la adecuada para poder realizar sus actividades.

Dentro de los riesgos laborales como primera categoría tenemos a las Condiciones generales, ISTAS (Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud) Nos dice que se entiende como condiciones de trabajo cualquier aspecto del trabajo como posibles consecuencias negativas para la salud de los colaboradores, incluyendo además de los aspectos ambientales y los tecnológicos, las cuestiones de organización y ordenación del trabajo. (par.1)

Para estudiar las condiciones generales dentro de los riesgos laborales evaluaremos la subcategoría denominada La iluminación, y la definimos como la ausencia de iluminación o exceso de ésta en el lugar de trabajo es condicionante de riesgo para los trabajadores, que cometen errores y accidentes pues en el

ejercicio de sus funciones, la fatiga y/o la carga visual dificultarán la ejecución eficaz de las tareas, por ende, aumentará el riesgo de sufrir algún perjuicio (Sánchez, Pizarro, Enríquez, Gonzáles, 2015, p. 128).

La iluminación es uno de los factores que tiene como principal finalidad facilitar visualización de los objetos dentro de su contexto espacial, de modo que, el trabajo se pueda realizar en condiciones aceptables de eficacia, comodidad y seguridad. (Henoa, 2014, p.22) La mayoría de las tareas visuales son muy complejas y en ellas entran consideración no solo de factores fundamentales sino de muchos otros y todos están relacionados entre sí.

En criterio individual, la iluminación es un factor muy importante para este proyecto de investigación, pues nuestros personajes principales, que son los flairbartenders de Lima, Deben trabajar bajo una iluminación adecuada, ya que la ausencia de iluminación no podría facilitar la visualización de las herramientas de trabajo de una barra, y el desplazamiento de botella podría visualizarse apenas, por otro lado, el exceso de iluminación en el área de trabajo puede causar fatiga a la hora de realizar la práctica del flairbartending generando estrés y dolores de cabeza.

Para fines de esta investigación, la iluminación es un concepto muy importante ya que es una condición primordial para evitar los riesgos laborales y realizar para la práctica del flairbartending, el exceso de iluminación el área de trabajo podría generar un cuadro de estrés al protagonista, no obstante, la escasa iluminación sería una mala condición ya que no se podría visualizar los objetos

Luego de referirse a la iluminación debemos considerar la subcategoría Condiciones de protección contra incendios. Independientemente del rubro comercial de la compañía, ésta tiene la obligación de contar con un sistema de lucha contra incendios. Sánchez et al. (2015) manifiestan que las empresas deben ceñirse a lo que dispone la norma legal en materia de protección contra incendios, asimismo, todos los dispositivos detectores y automáticos, deben ser localizables y accesibles en el área que se deba proteger (p. 122).

La protección contra incendios es la media primaria integrada a los elementos de construcción de un inmueble para brindar una seguridad y protección contra el fuego inherente, respondiendo contra las llamas, el calor y el humo para mantener los requerimientos fundamentales de la compartimentación de los espacios del inmueble, su estabilidad estructural, la separación de fuego y una ruta de evacuación segura. R. Schmidt (2017)

Propiamente, se considera la protección contra incendios una de las medidas más importantes y de suma importancia al momento de iniciar un negocio, relacionándolo a este proyecto, los bares de Lima trabajan con destilados, alcohol, licores, lo cual el derrame del líquido de estos y una pequeña chispa o arrojito de cigarrillo puede provocar, un accidente irreparable exponiendo a los comensales y los colaboradores a un incendio.

En esta investigación, la protección contra incendios es sumamente importante ya en cuanto ocurriera un accidente los protagonistas deben tener muy en claro la ubicación y el uso de sus extintores dentro de su área de bar, para así poder evitar accidentes mayores, en tanto a los empleadores y pertenencias de los comensales que asisten.

Después de mencionar las condiciones de protección contra incendios, debemos de considerar la subcategoría Utilización incorrecta de la maquinaria, Las capacitaciones constantes para el manejo adecuado de maquinaria y utensilios, disminuirá de manera exponencial la propensión de sufrir riesgos laborales. Creus (2011) afirma que los riesgos no solo dependen del trabajador quien manipula estos elementos sin conocimiento previo; para él, los fabricantes y empresarios también se encuentran involucrados cuando un accidente laboral acontece, tanto si el fabricante no entregó los equipos de protección personal y el empresario al no facilitar y exigir el uso de los mismos (p. 252).

Cuando se realiza una limpieza para grandes superficies, es necesario encontrar la máquina adecuada para trabajar de la manera más eficaz y rápida. Es muy importante saber elegir el tipo de máquina para cada superficie y saber conocer como se manejan adecuadamente. Cuando se emplean las máquinas

apropiadas para cada superficie los resultados son los más óptimos y profesionales. (Jimenez,2017, pg. 11)

Podemos afirmar que, las capacitaciones dentro de la empresa o área de trabajo son muy importantes para saber el uso correcto de la maquinaria y con ello evitar los riesgos laborales, tanto empleadores y colaboradores están involucrados en el conocimiento del uso de las maquinarias, y los proveedores de esta, deben facilitar el manual del uso de maquinarias para que los procesos encaminen y marchen bien, con ello debe de tener como principal vínculo a la limpieza correcta para las maquinarias y revisar que estén en óptimas condiciones para que el funcionamiento sea correcto además de evitar accidentes.

Después de explicar la utilización correcta de la maquinaria, debemos de considerar la subcategoría Herramientas manuales. Cuando las labores productivas superan las habilidades mecánicas humanas, las herramientas juegan su papel auxiliar y mejoran el desempeño del trabajador, quien aun siendo capaz de manipularlas correctamente, no se encuentra libre de encontrarse en situación de riesgo y accidente, ya sea por golpes y/o cortes; lesiones oculares, debido al desprendimiento violento de partículas expulsadas de la herramienta o del material de trabajo; contusiones y/o magulladuras; y hasta problemas por sobreesfuerzos y reacciones imprevistas (Sánchez et al, 2015, p. 188).

Para esta investigación, la subcategoría herramientas manuales tiene suma importancia ya que los flairbartenders deben de conocer muy bien las herramientas de trabajo las cuales va utilizar para realizar su trabajo y con ello brindar una experiencia fantástica a su espectador, no obstante, el mal uso o desconocimiento de sus herramientas podrían ocasionar accidentes.

La segunda categoría de los riesgos laborales es la organización de la actividad.

Para comprender mejor la organización de la actividad mencionaremos la subcategoría Orden y Limpieza. Llorca (2015) nos dice que el área de trabajo, debe ser un espacio que adopte un sistema de gestión tal, que cada objeto que se encuentre dentro, tenga un espacio particular donde ser confinado para su uso

posterior; el orden y la limpieza son primordiales en las políticas empresariales para que el uso de los utensilios sea más eficiente, seguro y racional, previniendo el riesgo y evitando los accidentes laborales (p. 305).

Por orden entendemos la organización que permite disponer de un lugar adecuado para cada cosa y que cada cosa se mantenga en el lugar asignado para ello Editorial Tebar (2007), el orden comprende la señalización de los puestos de trabajo y pasillos o zonas de tránsito, la colocación de taquillas y armarios para disponer las herramientas de cada máquina, la colocación de estanterías, soportes o carretillas para la colocación de piezas a mecanizar y acabadas, el correcto almacenaje y el control de materias primas y herramientas etc. (Cap.12.1)

En concepción propia, el orden en los lugares de trabajo es estratégico y ayudara a evitar accidentes laborales, estratégico ya que facilitara al colaborador, en este caso el flairbartender con un buen desempeño eficaz y rápido, ayudará a evitar accidentes ya que cada elemento este asignado a un lugar apropiado lo cual evitara caídas de botellas, licores, coctelaras, herramientas de bar en general. El área de trabajo de un flairbartender debe ser la adecuada para que se pueda realizar la práctica sin ningún problema, antes de ello debe de ubicar estratégicamente su espacio donde se desplazara y realizara el flairbartending.

Para esta investigación, la subcategoría orden y limpieza es fundamental para nombrar los riesgos laborales , ya que el orden en el área de trabajo es super importante ya que ayuda a evitar accidentes y también ayuda en el momento de preparar los cocteles y bebidas, ya que si cada objeto está en un lugar adecuado previamente establecido , no ralentizara el servicio, respecto a la limpieza, secar y pulir las botellas , menajes o herramientas de bar, no podrán resbalarse de las manos evitando impactos y/o caídas.

Como tercera categoría de los riesgos laborales tenemos el diseño del ambiente.

Para comprender mejor el diseño del ambiente mencionaremos la subcategoría Lugar de trabajo. de acuerdo con Sánchez et al. (2015) los espacios que se encuentran dentro del centro de trabajo, edificadas o no, a las que se pueda acceder para desempeñar una faena, son considerados lugares de trabajo, y están

también incluidas las áreas de descanso, servicios higiénicos, locales de auxilio y los comedores (p. 105).

Esto significa que los riesgos de trabajo son considerados como tales, aun si no se está ejerciendo una labor en el momento de la ocurrencia, mientras se permanezca dentro de las instalaciones. Agregan además que: El empleador está obligado a adoptar las medidas necesarias para que la utilización de los lugares de trabajo no origine o produzca riesgos para la seguridad y salud de los colaboradores o, si ello no fuera posible, para que tales riesgos se reduzcan al mínimo.

Así mismo Garrido (2007) Los lugares de trabajo deberán cumplir las disposiciones mínimas establecidas en cuanto a sus condiciones constructivas, orden, limpieza, y mantenimiento, señalización, instalaciones de servicios o protección, condiciones ambientales, iluminación, locales de descanso, servicios higiénicos, material y locales de primeros auxilios.

El autor agrega, el empresario estará obligado a adoptar las medidas necesarias para que la utilización de los lugares de trabajo no origine riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores o, si ello no fuera posible, para que tales riesgos se reduzcan al mínimo. (Pág. 100)

Con esta aseveración, los autores delegan la responsabilidad al empresario, para que las condiciones del lugar en donde los trabajadores desempeñan sus labores sean las más adecuadas, no afecten directa o indirectamente su integridad física y/o psicológica del colaborado y que cada área y lugar de trabajo de estar correctamente con una señalización visible y/o diferenciar los espacios entre otras áreas.

Como cuarta categoría de los riesgos laborales tenemos a los riesgos por agentes externos. Previo a la manifestación física de un accidente de trabajo, el conjunto de situaciones de riesgo de daño, deberán de ser identificadas por el trabajador, quien reconocerá los elementos externos que amenacen su integridad; según Igartua (2011, pp. 27-30)



Para estudiar los riesgos por agentes externos evaluaremos la subcategoría Riesgos mecánicos. De acuerdo con la autora, son aquellos riesgos que se relacionan con objetos móviles, cortantes o punzo cortantes, que debido a su manipulación y/o mala posición en el espacio de trabajo, pueden ocasionar caídas al mismo o distinto nivel, desplome de objetos sobre el personal, tropiezos con objetos fuera de lugar, proyección de fragmentos o partículas despedidas por los materiales. Para atenuar estos riesgos, la adecuada señalización sería un elemento crucial en la prevención.

Por otro lado, Cortés (2007) precisa, los riesgos mecánicos pueden dar lugar a consecuencias más graves para el individuo, ya que producirse la rotura del cráneo pueden deducirse consecuencias graves, los riesgos mecánicos (golpes, pinchazos, abrasiones, etc.) pueden afectar fundamentalmente al cráneo y las extremidades. (pág. 199)

Desde propia perspectiva, los flairbartenders están expuestos a varios riesgos mecánicos, ya que naturalmente las acrobacias con botellas, coctelera y/o herramientas de bar pueden desplomarse y causar golpes o pinchazos a la cabeza y/o extremidades, las caídas de los objetos estarán presentes en cada movimiento y/o desplazamiento que realice este personaje y si de ser así puede ocasionar roturas y desfragmentaciones de las botellas y licores , para contrarrestar estas consecuencias lo mejor es tener un piso de goma lo suficientemente grueso y extenso para evacuar las caídas y el menaje este correctamente alejado de esta práctica.

Después de referirse a los riesgos mecánicos, como segunda subcategoría evaluaremos a los riesgos físicos, Según Igartua nos dice que, el trabajador está expuesto también a efectos del medio físico en el que se desempeña. Uno de estos agentes es la contaminación sonora o ruido por encima de los niveles permitidos, el cual puede causar hipoacusia o sordera profesional a los que se añaden otras posibles repercusiones de tipo fisiológico tales como el aumento del ritmo cardiaco o la aceleración del ritmo respiratorio

En la actualidad, y en un gran número de empresas, las campañas para evitar los efectos nocivos del ruido se han basado casi exclusivamente en el uso de protección personal, sin hacer una selección técnica adecuada a la misma; así como también se hacen audiométricos de inspección, pero sin aplicar las medidas de control en la fuente. Henao (2014) lo anterior se da, la gran mayoría de las veces, por desconocimiento técnico o porque se piensa en forma errónea que pequeñas exposiciones no causan problema alguno o lo que es más grave se toma como si la persona fuese inmune a dichos efectos. (Cap. 1)

De acuerdo a estos autores, uno de los riesgos los cuales están expuestos los colaboradores de una empresa es la contaminación sonora o el alto ruido en el ambiente de trabajo, en la actualidad los flairbartenders de Lima están expuestos a este tipo de riesgos ya que normalmente estos personajes suelen trabajar en discotecas o bares los cuales más que todo en las discotecas son donde a mayor riesgo se exponen y las temperaturas extremas están por encima de lo normal.

Luego de mencionar a los Riesgos Físicos, explicaremos la tercera subcategoría Riesgos Químicos, que según Igartua nos dice que, son las sustancias utilizadas en el proceso de trabajo son en su mayoría tóxicas, inflamables o explosivas, las cuales no solo afectan al trabajador sino también producen contaminación ambiental. Se puede pensar que la responsabilidad no concierne al individuo sino a la colectividad, pero esta afirmación está cada vez más desfasada comprobándose el lento pero irreversible avance del cambio climático que de forma indirecta causa situaciones de riesgo para el trabajador afectando su salud.

Henao (2007) afirma que es, toda sustancia orgánica e inorgánica, natural o sintética que, durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso, puede incorporarse al ambiente en forma de polvos, humos, gases, o vapores, con efectos irritantes, corrosivos, asfixiante o tóxicos y en cantidades que tengan posibilidades de lesionar la salud de las personas que entran en contacto con ellas (cap. 1).

Después de referirse a los Riesgos Químicos, evaluaremos la cuarta categoría que son los riesgos Biológicos, lo cual Igartua nos indica que, la exposición a agentes biológicos origina riesgos laborales en la salud del trabajador. Estas enfermedades, si carecen de tratamiento se convierten en enfermedades profesionales que acarrearán la muerte del trabajador si no son tratadas y/o evitadas.

Nos referimos, al hablar de riesgo biológico laboral, a la posibilidad de que cualquier trabajador, en contacto con una fuente infecciosa durante su actividad laboral, pueda contraer cualquier tipo de infección, alergia o toxicidad causada por un agente biológico o microorganismo, entendiendo por esta entidad microbiológica, celular o no, capaz de reproducirse o de transferir material genético, incluidos los modificados genéticamente, los cultivos celulares y los endoparásitos humanos (Ferreiro, , 2008 , pg. 71)

Dentro de esta investigación se tiene como problema general la siguiente premisa: ¿Cuáles son los riesgos laborales de la práctica del flair bartending en Lima, 2019? Para entender y comprender el fenómeno que se está desarrollando en este escenario y poder contrastar con la realidad?

Por otro lado, los siguientes problemas específicos, la primera inferencia estuvo enfocada en ¿Cuáles son las condiciones generales de la práctica del flair bartending en Lima, 2019? Enfocada a la iluminación del área, utilización de las maquinarias y las herramientas manuales.

La segunda inferencia es ¿Cómo es la organización de la práctica del flair bartending en Lima, 2019? La cual está enfocada en el orden y limpieza del área de trabajo.

La tercera inferencia basada en ¿Cómo es el diseño del ambiente de la práctica del flair bartending en Lima, 2019? Basándose así en el Lugar de trabajo y el esparcimiento en el cual se desplazará el individuo.

Finalmente, la cuarta premisa ¿Cuáles son los riesgos por agentes externos de la práctica del flair bartending en Lima, 2019? Dando enfoque a los riesgos mecánicos y los principales riesgos físicos, químicos y biológicos.

En la actualidad, las investigaciones sobre la práctica de flair bartending son escasas pese a la efervescencia que vive el Perú en temas relacionados a la gastronomía y coctelería. Por esta razón, la investigación contribuirá a generar un antecedente favoreciendo a futuras investigaciones en el sector público y/o privado.

El desarrollo del estudio de investigación tendrá como finalidad identificar los riesgos laborales de las personas que realizan la práctica del flair bartending en Lima y aportar soluciones a los riesgos laborales a los que se encuentran expuestos los flairbartenders de la ciudad de Lima pues si bien podemos deleitarnos con una buena exhibición, existen factores de riesgos a los que se encuentran estos artistas de la barra.

Respecto a la justificación teórica, este estudio de investigación pretende, mediante la aplicación de múltiples teorías sobre los riesgos laborales, y el flair bartending las cuales permitan contrastar lo planteado con una realidad totalmente diferente.

De manera social, los flairbartenders serán beneficiados ya que tendrán un mejor conocimiento de los riesgos a los que se encuentra expuesto al realizar la práctica de flairbartending, por lo cual se reducirá los riesgos laborales en sus centros de trabajo.

Referente a la justificación metodológica para poder alcanzar los objetivos se ha realizado una matriz de operacionalización como matriz de consistencia para construir mejor el problema de estudio. Además, se realizará una entrevista semi estructurada enfocado a los flairbartenders de Lima desde la perspectiva que tienen en su área de trabajo a los que se encuentran expuestos y así tener información objetiva con respecto a los riesgos laborales. Asimismo, a través de las guías de observación se logrará comprender el contexto en donde se está desarrollando la práctica de flair bartending, la cual permitirá identificar ciertos lineamientos para emprender un método metodológico para comprender la práctica del flair bartending que es realizada por los flairbartenders de Lima.

Por otro lado, en la práctica, los objetivos de este estudio con los resultados obtenidos se llegara a beneficiar a los flairbartenders de la ciudad de Lima, quieren al comprender el conocimiento de dichos resultados podrán mejorar la experiencias de los clientes, comensales y huéspedes en sus lugares de trabajo en cuanto a la práctica del flair bartending y que esta pueda superar las expectativas de la exhibición brindando una experiencia única y así poder contrarrestar cualquier riesgos laboral la cual exponga tanto a los flairbartenders que realicen esta práctica y al espectador permitiendo así tomarlo como referencia para la realización de nuevas investigaciones en este campo.

Es por ello que en el presente estudio de investigación tuvo como principal objetivo general: Identificar los riesgos laborales de la práctica del flair bartending en Lima, 2019.

Así mismo, dentro de los objetivos específicos asumimos describir las condiciones generales de la práctica de flair bartending en Lima, 2019. En Paralelo a ello, describir la organización de la práctica del flair bartending en Lima, 2019. Además de, Identificar el diseño del ambiente de la práctica del flair bartending en Lima, 2019.Finalmente, Identificar los riesgos por agentes externos de la práctica del flair bartending en Lima, 2019.

### **III. Metodología**

#### **3.1. Tipo y diseño de investigación**

El presente estudio tiene un enfoque cualitativo con un diseño de tipo fenomenológico, basándose en la recolección de datos y la descripción de la experiencia de los bartenders que realizan la práctica del flairbartending en la ciudad de Lima.

Siguiendo los lineamientos metodológicos por Hernández, Fernández y Baptista (2014), el estudio se definió como diseño fenomenológico, porque según dichos autores “su propósito principal es explorar describir y comprender las experiencias de las personas con respecto a un fenómeno y descubrir los elementos en común de tales vivencias” (p. 493). Así mismo el enfoque de investigación es cualitativo, ya que “evalúa el desarrollo natural de los sucesos, es decir, no hay manipulación ni estimulación con respecto a la realidad” (Hernández et a., 2014, 17)

Señalan que la investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y cómo sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas.

Utiliza la variedad de instrumentos para recoger información como las entrevistas, imágenes, observaciones, historias de vida, en los que se describen las rutinas y las situaciones problemáticas, así como los significados en la vida de los participantes

El diseño fue fenomenológico ya que como menciona Hernández, Fernández y Baptista (2010, p. 515) este “[...] se enfocan en las experiencias individuales subjetivas de los participantes”.

Se utilizó un diseño de tipo fenomenológico, debido a que los participantes los cuales realizan la práctica del flairbartending en la ciudad de Lima expresaron a través de sus pensamientos, emociones, experiencias, actitudes ente otros

factores que sean indispensables para poder comprender el contexto en donde se desarrolla dicho objeto de estudio.

El método fenomenológico estudia los fenómenos tal y como son experimentados y percibidos por el hombre y, por lo tanto, permite el estudio de las realidades cuya naturaleza y estructura peculiar solo pueden ser captadas desde el marco de referencia interna del sujeto que las vive y experimenta.

La investigación será de tipo descriptivo, ya que analizará minuciosamente los riesgos laborales de los bartenders de Lima que realizan la práctica del flair bartending. Los instrumentos que utilizarán para el acopio de datos serán la guía de observación y la guía de la entrevista estructurada.

La investigación se centró en poder recoger toda la información necesaria para poder describir y comprender las distintas experiencias de los flairbartenders de la ciudad de Lima.

La Muestra estuvo conformada por los Flairbartenders de la ciudad de Lima los cuales están dispersos en distintos puntos de la ciudad, regularmente se reúnen para eventos y/o concursos, también en presentaciones relacionadas a la coctelería y como principal objetivo el flairbartending, los flairbartenders de la ciudad de Lima suelen asistir a masterclass de personajes importantes en el mundo del flairbartending.

Para esta investigación se utilizó La técnica de muestreo de Bola de nieve, ya que los flairbartenders en Lima son un grupo pequeño en la ciudad por lo cual se hará efectivo a través de conocidos y/o amigos, esta técnica permitió que el tamaño vaya creciendo a medida que los individuos seleccionados invitan a participar a sus conocidos

Finalmente, a través de esta investigación se describió toda la información procedente de las experiencias de los flairbartenders de la ciudad de Lima referente a los riesgos laborales que pueden tener en sus centros de labores

### 3.2. Categorías, Subcategorías y matriz de categorización

En esta investigación se desarrolló las siguientes categorías; el primero es Condiciones generales lo cual se divide en cuatro subcategorías, como la iluminación, Protección contra incendios, uso de la maquinaria y herramientas manuales. La segunda categoría es la organización lo cual se refiere a como está organizada el área de trabajo, lo cual solo cuenta con una subcategoría que es el orden y limpieza. La tercera categoría es; diseño del ambiente, es aquello donde se realiza diversas las actividades de un flairbartender y el área de trabajo en el cual se desenvolverá para ello se tiene una sub categoría que es lugar de trabajo y esparcimiento. La cuarta categorización los riesgos por agentes externos, que involucra a los riesgos que puedan existir en el área de trabajo y durante las actividades, tiene como subcategoría: riesgos mecánicos, agentes químicos, agentes físicos y agentes biológicos (Anexo 1 y 2). De acuerdo a lo mencionado, se presenta la siguiente matriz que se abordó en el tema de investigación.

**Tabla 1:** *Matriz de sistematización de la unidad temática.*

	<b>Componentes Temáticos</b>	<b>Componentes Subtemático</b>
		Iluminación
	Condiciones generales	Protección contra incendios Uso de la maquinaria Herramientas manuales
Desarrollo del ecoturismo	Organización	Orden y Limpieza
	Diseño del ambiente	Lugar de trabajo y esparcimiento



Riesgos por agentes  
externos

Riesgos mecánicos  
Riesgos físicos  
Riesgos Químicos  
Riesgos Biológicos

### **3.3. Escenario de Estudio**

La ciudad de Lima es testigo de la práctica del flair bartending en diferentes espacios, así como de competencias nacionales e internacionales, como se puede mencionar el primer “World Class Perú en 2014”, el concurso internacional de coctelería “Angostura Global Cocktail Challenge” con sede en Lima, entre otros.

Por ende, Lima se suma a las diferentes iniciativas que existen de formación para los bartender como por ejemplo desde el año 2008 se viene implementando el programa “Learning for life” en 40 países, tal es así, que en marzo del 2017 se lanzó una convocatoria para formación de bartenders en Lima impulsada por Diageo, BTH Hotel y Fundación Pachacútec con la finalidad de formar jóvenes en el mundo de la coctelería, implicando un proceso de selección exigente.

En Mayo del 2019 Lima fue deponente de una de los eventos más importantes de flairbartending en Sudamérica la cual conto con la participación de flairbartenders de Venezuela, Chile, Argentina, Bolivia y de los flairbartenders locales, en el evento llamado “Lima Flair Show “ en su tercera edición la cual un flairbartender peruano se llevó el primer puesto, colocando así nuevamente a los participantes Lima como una de las ciudades las cuales cuentan con un buen nivel de técnicas en coctelería y flairbartending. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

### **3.4. Participantes**

Referente a los participantes de la investigación serán flairbartenders residentes en Lima, que oscilan edades entre 18 a 45 años y que aproximadamente cuentan con un mínimo de dos años realizando la práctica del flair bartending,

asimismo otro requisito básico es contar con estudios técnicos de coctelería. A través de ello se quiere obtener diversos puntos de vista sobre este estudio, por lo tanto, la muestra estará conformada por los flairbartenders de la ciudad de Lima los cuales ayuden a entender el fenómeno de la práctica del flair bartending y los riesgos laborales a los cuales se encuentran expuestos.

Los participantes tendrán experiencia en los que es la práctica del working flair, lo cual es una técnica la cual tiene que ver con los movimientos, giros y desplazamientos detrás y delante de la barra, pero también se contara con participantes de muy alto nivel lo cual, hayan participado en eventos internacionales y hayan representado al Perú, en la modalidad de exhibition flair y hayan conseguido medallas, las cuales hagan reconocidos el talento de los flair bartenders de Perú.

### **3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad**

En esta investigación de utilizaron cuatro criterios para entender mejor el panorama:

Consistencia o dependencia lógica: Según Noreña, Alcaraz, Rojas y rebolledo (2010), p.269) radica en la “descripción detallada del proceso de recogida, análisis e interpretación de datos” Es por ello, el presente trabajo de investigación tuvo una mayor consistencia; esto debido, a la información que se recolecto a través de los participantes en este estudio.

Por otro lado, para la validez del instrumento se tuvo en cuenta el porcentaje que se obtuvo de 3 metodólogos y/o temáticos de la Universidad César Vallejo y Universidad San Martín de Porres, validaron de manera rigurosa, obteniendo un 99.3% de valoración (Anexo 4).

Las técnicas para la recolección de datos son la entrevista y las fichas de observación (Anexo 3).

Se aplicó un muestreo no probabilístico, el motivo por el cual “los investigadores cualitativos suelen evitar las muestras probabilísticas, puesto que lo que buscamos son buenos informantes, es decir, personas informadas, lucidas, reflexivas y dispuestas a hablar ampliamente con el investigador” (Crespo y Salamanca, 2007, p. 2) así mismo el tipo muestreo no probabilístico fue muestra en

cadena o redes (“bola de nieve”), esto debido según Morgan (2008), “ se identifican participantes claves y se agregan a la muestra, se les pregunta si conocen a otras personas que puedan proporcionar más datos o ampliar la información.

La técnica que se usó en la presente investigación fue la entrevista profunda, por lo cual Campoy y Gomes (2009), afirman que tiene la finalidad de “conocer la opinión y las perspectivas que un sujeto tiene respecto a su vida, experiencias o situaciones vividas” (p.288).

Se realizó una Guía de entrevistas (Anexo 3), a los flair bartenders de Lima los cuales realizan la práctica de flair bartending los cuales están expuestos a riesgos laborales en sus lugares de trabajo para poder identificar principales riesgos los cuales enfrentan en sus trabajos el día a día la entrevista fue dirigida a 14 de ellos.

Se realizó una ficha de observación (Anexo 3), a los distintos bares de Lima los cuales nos ayudara a identificar los principales objetos enfocándose a los aspectos generales dentro de un bar, el orden y la limpieza dentro del área de trabajo, el diseño del ambiente y los agentes externos que puedan ocasionar un riesgo.

### **3.6. Procedimiento**

En estudio se enfocó en poder saber sobre la experiencia de los flairbartenders frente a los riesgos laborales los cuales afrontan en sus áreas de trabajo al realizar la práctica del flairbartending. Para poder entender el contexto, el investigador es una de las personas las cuales realiza la práctica del flairbartending, antes de ello conoció una persona la cual le enseñó la práctica, y es entonces con esta referencia el cual el autor conoce los riesgos a los que se encuentran expuestos y es por ello que va en busca de los flairbartenders de Lima para tener una entrevista directa con estos participantes los cuales cuentan con experiencia en la práctica del flairbartending.

Al ver que la práctica de flairbartending conlleva riesgos durante la realización de esta, se buscó identificar los riesgos laborales desde las perspectivas de estos personajes.

Durante la investigación, para ampliar mejor el contenido, se tuvo que utilizar fuentes secundarias como: libros, tesis, manuales, folletos, revistas, ensayos, entre otro.

Adicionalmente a ello, se hizo trabajo de campo para obtener información y enriquecer de conocimiento para su entendimiento y comprensión del fenómeno de estudio mediante el uso de entrevistas a profundidad y fichas de observación se llegará a responder a la problemática de dicha investigación (Anexo 3).

### **3.7. Rigor científico**

**Credibilidad:** Según Rada (2006, p.6) Sostiene que este criterio radica en las “observaciones y conservaciones prolongadas con los participantes del estudio, recolecta información que produce hallazgos y luego estos son reconocidos por los informantes como una verdadera aproximación sobre lo que ellos piensan y sienten”. La investigación cumplirá con el criterio de credibilidad porque los hallazgos obtenidos serán reconocidos por los informantes involucrados y por consiguiente refleja el pensar y sentir de ellos. Es decir, los resultados de la investigación serán verdaderos para las personas que fueron estudiadas.

**Transferibilidad o Aplicabilidad:** Según Noreña, Alcaraz, Rojas y rebolledo (2010, p.267) indican que este criterio se enfoca en “transferir los resultados de la investigación a otros contextos” y están vinculadas “a los momentos, a las situaciones del contexto y a los sujetos participantes de la investigación”. la investigación cumplirá con el criterio de transferibilidad porque los resultados que se obtengan tendrán la posibilidad de extenderse a otros contextos. Es decir, los lectores de esta investigación determinarán si pueden transferirse los hallazgos aun contexto diferente del estudio.

**Auditabilidad o Conformabilidad:** Según Noreña, Alcaraz, Rojas y rebolledo (2010, p.268) manifiestan que “los resultados de la investigación deben garantizar la veracidad de las descripciones realizadas por los participantes”. El presente estudio de investigación describe el lugar de investigación, así como los pensamientos, experiencias, actitudes y emociones de los actores claves frente al

fenómeno de estudio y por último se adjunta la transcripción veraz de la entrevista de los participantes, la transcripción se realizará desde el medio que han sido producidos, es decir, desde los celulares o grabadora y/o cuaderno de campo. Posteriormente, se interpretará los datos en el contexto que fueron recogidos.

### **3.8. Método de análisis de información**

El presente trabajo de investigación obtuvo información enriquecedora a partir de la descripción del fenómeno de estudio, asimismo dicha información mediante el uso de diversos medios se llegó a transcribirlos y ordenarlos de forma sistemática la información obtenida, Además de ello, se codifico la información para luego agruparlos en categorías; después se fragmento las categorías según el criterio, aspecto y/o tema para luego realizar una explicación integrada de cada aspecto con su respectiva interpretación . Finalmente, se integró la información para lograr relacionar las categorías obtenidas en el proceso anterior.

### **3.9. Aspectos éticos**

La investigación garantizará que la recolección de información se encuentre totalmente sustentada basada en la fidelidad de los resultados y la deferencia de la propiedad intelectual de los autores citados.

Por lo tanto, la investigación respetará la confidencialidad y las convicciones sociopolíticas de los entrevistados; y, protegerá la identidad de los participantes del estudio.

## **IV. Resultados y discusión**

A continuación, se presentan resultados que se obtuvieron a raíz de las entrevistas realizadas a los participantes claves de esta investigación. Además, dichos resultados están agrupados siguiendo los lineamientos de su categoría y subcategoría para una mejor comprensión.

### **4.1. Condiciones Generales**

En este apartado se abarcará aspectos como: la iluminación, protección contra incendios, utilización de la maquinaria y herramientas manuales, los cuales están presentes en el área de trabajo de los participantes que son los flairbartenders de la ciudad de Lima.

#### **4.1.1. La Iluminación**

Analizando los resultados de los participantes, están de acuerdo con que la iluminación es muy importante ya que, es uno de los factores principales los cuales evitaría a generar accidentes en el trabajo, otro punto importante es que la mayoría de ellos están de acuerdo con que las luces deban de ser blancas y claras y que deberían de estar ubicados detrás de la persona la cual realiza el flairbartending, la mayoría de los participantes menciona que si la luz está al frente de ellos puede causar fatiga y aparte de ello nublar la vista en algún movimiento que se realice, también que la botella al momento del lanzamiento puede causar un pequeño brillo lo cual la mayoría de estos protagonista nos menciona que ha tenido caídas por este aspecto.

Por otro lado, la mayor parte de los entrevistados están de acuerdo con que si se desea realizar la práctica de flairbartending en tu área de trabajo, la iluminación no debe de ser excesiva, manteniéndolo en un término medio, el espacio deba ser iluminado para que pueda exhibirse como un buen espectáculo visual, ya que son protagonistas detrás de la barra.

#### **4.1.2. Protección contra incendios**

De acuerdo a la los resultados percibidos por los participantes , la mayoría de ellos indican que es super importante tener un extintor al alcance, en caso pueda

ocurrir un incendio, y que también los bartenders detrás de la barra sepan utilizarlo, en este aspecto , algunos participantes indicaron que no saben utilizar un extintor contra llamas, los participantes también indican que deben de estar ubicados en una zona localizable y señalizada lo cual permita en primera instancia a usarlo, ya que si los colaboradores desconocen la localización de la protección contra incendios, en el momento indicado solo procederán a correr y no a solucionar el incidente, otro aspecto importante lo cual la mayoría de participantes están de acuerdo es que deba ser accesible, ya que normalmente algunos extintores lo tienen con llave o no saben cómo “desatarlo” para poder ser utilizado ante la propagación de las llamas que puedan ocurrir en algún accidente.

#### **4.1.3. Utilización de la maquinaria**

Mediante los resultados obtenidos con las entrevistas el aspecto de la utilización de la maquinaria la mayoría de los entrevistados nos indican que la licuadora es una maquinaria la cual puede generar muchos riesgos, ya que de ser manipulada incorrectamente, puede pasarte accidentes, al moverlo con la cucharilla incorrecta puede que te pase electricidad, seguidamente a ello, los tomacorrientes deben de estar aptos y protegidos con un conductor a tierra ya que a veces puede que se derrame algo de agua en los tomacorrientes y pueda ocurrir un cortocircuito

Por otro lado, la máquina de café es uno de los elementos riesgosos dentro de una barra, ya que de ser manipulado incorrectamente puede ocasionar quemadura de primer grado en las manos y/o brazos, debe ser manipulado correctamente con una previa inducción hacia los nuevos colaboradores que no estén familiarizados con el uso de estas máquinas de trabajo en el área de bar.

#### **4.1.4 Herramientas manuales**

Observando los resultados brindados por los participantes, la mayoría de ellos nos indica que uno de las herramientas del bartenders lo cual puede ser demasiado peligroso a la hora de la práctica de flairbartending, es la coctelera, la mayoría de ellos nos indica que se ha realizado un corte mediante este elemento, pues al principio siempre ocurrirá ya que no miden la fuerza con la que lanzan , por tener muy poca experiencia, además de ello, el uso de los cuchillos en la

preparación del mise and place, deben de estar muy filosos ya que de tener los objetos punzocortantes sin filo , es más probable que ocurra algún corte.

Por otra parte, también nos indican que detrás de la barra al manipular las bebidas alcohólicas puede ocurrir accidentes con el dosificador metálico que están sobre las botellas, ya que, al momento de los lanzamientos, giros, rutinas, y desplazamientos puede rozar con el cuerpo y ocurrir algún tipo de corte o rasguños en el cuerpo.

## **4.2 Organización**

En este apartado se abarcará aspectos como: el orden y la limpieza los cuales están presentes en el área de trabajo de los flairbartenders de la ciudad de Lima.

### **4.2.1 Orden y Limpieza**

Mediante los resultados de las entrevistas por los participantes, la mayoría de ellos nos indican, que lo principal en un área de trabajo y en una barra es el orden , que cada objeto deba estar en un lugar designado , ya que además de evitar ciertos accidentes dentro del desarrollo normal de sus actividades también puede agilizar el servicio, y con ello tener menos problemas en los centros de trabajo, también agregan, que el menaje, copas y vasos , deben de estar en un lugar apartado para realizar la práctica del flairbartending ya que una mala pasada puede generar perdidas

Desde otro ángulo la limpieza, estos protagonistas nos indican que tener las herramientas de trabajo limpias y secas ayudara a que no se te resbalen al momento de preparar un coctel o bebida, en el momento de una presentación o espectáculo visual, no se resbalen los elementos que vas a utilizar para la práctica del flairbartending, los pisos deben de estar correctamente limpios y secos, y si fuera posible un piso de goma encima seria genial para contrarrestar las caídas e impactos.



### **4.3 Diseño del ambiente**

En este apartado se abarcará aspectos como: El lugar de trabajo y esparcimiento los cuales están presentes en el área de trabajo de los flairbartenders de la ciudad de Lima.

#### **4.3.1 Lugar de trabajo y esparcimiento**

Referente al aspecto de lugar de trabajo y esparcimiento la mayoría de participantes nos indican que es muy importante que los lugares de trabajo deban de estar señalizados tanto fuera y dentro, adentro para poder reconocer donde se encuentran las bebidas alcohólicas, donde realizar la mise and place, además de ello reconocer en qué lugar de tu área puedes realizar la práctica de flairbartending, también, agregan de que se debe identificar si el espacio es apropiado para realizarlo, ya que normalmente los bares de Lima no están diseñados para un espectáculo visual de tal magnitud, puesto que los empleadores aún desconocen cómo debe de ser diseñado la barra donde laboran estos personajes.

### **4.4 Riesgos por agentes externos**

En este apartado se abarcará aspectos como: Riesgos mecánicos, agentes físicos, agentes químicos y agentes biológicos, los cuales están presentes en el área de trabajo de los flairbartenders de la ciudad de Lima.

#### **4.4.1 Riesgos Mecánicos**

Referente a los riesgos mecánicos los participantes de esta investigación nos indican que es uno de los riesgos los cuales están más expuesto, ya que la gran mayoría de ellos nos indican que uno de los aspectos principales dentro de esta práctica son los impactos o caídas mientras se desarrolla la práctica de flairbartending , son hechos muy comunes los cuales a la hora de practicarlos ocurren, y con ello se pueden hacer lesiones, daño, es por ello que indican que hay que tener mucha concentración a la hora de realizar la práctica de flairbartending,

Desde otro punto de vista, la caída es un elemento lo cual siempre va estar presente ya que, al querer aprender nuevos movimientos, rutinas o desplazamientos con botellas, cocteleras o alguna u otra herramienta de bar, siempre va a suceder, las caídas están presentes desde un principiante hasta una persona que sea muy experimentada en la práctica de flairbartending.

#### **4.4.2 Agentes Físicos**

Concerniente a los Agentes físicos, la mayoría de los participantes indican que la contaminación sonora es uno de los principales riesgos a los cuales están expuestos ya que dentro del establecimiento donde trabajan, y mayormente en las discotecas o pubs, el sonido es algo molesto para ellos, los cuales puede causar algo de fatiga, o algunos dolores de cabeza, los cuales los empleadores o dueños de estos establecimientos no son conscientes de estos aspectos los cuales están afrontando los flairbartenders durante el desarrollo de sus actividades

Por otro lado, la mayoría indican y precisan las partículas de vidrio que se pueden encontrar dentro de uno de la cristalería y/o el menaje el cual manejan estos trabajadores, los cabellos que se puedan encontrar junto a los alimentos que están procesando para su mise and place, para su producción y el uso de aretes colgantes o piercing colgantes, ya que al caerse puede originar un riesgo físico.

#### **4.4.3. Agentes Químicos**

Referente a los Agentes Químicos, la mayoría de participantes nos indican que las sustancias explosivas es un riesgo a lo que todo trabajador está expuesto, ya que los participantes su principal labor es preparar y bebidas alcohólicas y, por consiguiente, estas sustancias son explosivas e inflamables en caso se adhiera el fuego, es por ello que todo debe estar seccionado previamente a la preparación y elaboración de los cocteles, tener un lugar designado para cada botella.

Por otro lado, el uso de cloro para desinfectar los utensilios y las frutas, es un punto importante para los participantes ya que, si bien el cloro se utiliza para desinfectar, el uso en pequeñas cantidades, si se utiliza más de lo debido puede generar intoxicaciones por el exceso de cloro, poniendo en riesgo la salud de los

clientes o comensales, al igual que la desinfección de las frutas, debe tener el cloro correcto para no ocasionar un riesgo químico.

#### **4.4.4 Agentes biológicos**

Refiriéndose a los agentes biológicos, la mayoría de participantes concuerdan que uno de los principales factores son las frutas que están en un mal estado, ya que al momento de estar infectados, se están consumiendo por bacterias y/o macroorganismos, y si llegara a ser consumido pueden poner en riesgo al cliente o comensal, la mejor prevención para ello, es el uso adecuado de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en el proceso de los alimentos y una buena rotación de los productos, para no llegar al punto que los alimentos se malogren.

Por otra parte, algunos participantes indican que la correcta higiene de los colaboradores del bar ayudaría a evitar enfermedades dentro de las prácticas alimentarias, y que si fuera posible un chequeo médico anual o semestral sería estupendo para evitar e identificar algunas enfermedades que sean causadas dentro o fuera del centro de trabajo.

Con respecto a la discusión:

#### **Identificar los riesgos laborales de la práctica de flairbartending en Lima, 2019.**

En el presente estudio de investigación sobre los riesgos laborales de la práctica de flairbartending en Lima, el resultado que se halló en cuanto a los riesgos laborales, se debe mejorar y manejar las condiciones generales adecuadas para realizar la práctica de flairbartending, así mismo, el manejo de una apropiada limpieza y orden para mejorar en la organización, además, se deben de reconocer los lugares de trabajo y esparcimiento con avisos que sean visibles y localizables, de igual modo, tener mucha precaución con los riesgos externos los cuales están expuestos estos personajes, respaldando estos resultados tenemos a Estrada (2016) quien en su investigación titulada “Caracterización de la capacitación en seguridad y salud laboral en las micro y pequeñas empresas del sector servicio – rubro agencias de viajes del distrito de Huaraz, 2015” en sus resultados menciona

que tanto los empleadores y colaboradores deben tener en cuenta la información sobre accidentes en el trabajo, para poder así prevenir riesgos laborales, para ello se debe fomentar la comunicación con el área de recursos humanos para acordar capacitaciones y actualizaciones periódicas en cuanto a temas de salud laboral y seguridad laboral,

De igual manera Igartua (2011) nos indica que los riesgos laborales son las personas propensas o cercanas a algún accidente en el trabajo, que bajo ciertas condiciones puede sufrir lesiones durante el desarrollo normal de sus actividades, y que esto dependerá, de la organización en su lugar de trabajo, el diseño del ambiente en el que cual se desenvuelven, y el uso de agentes y sustancias que si son incorrectamente manipuladas, puede ocasionar algún accidente de trabajo con resultados lamentables.

### **Describir las condiciones generales de la práctica de flairbartending en Lima, 2019.**

En el presente estudio de investigación sobre las condiciones generales de la práctica del flairbartending en Lima, el resultado que se halló en cuanto a la iluminación para realizar la práctica del flairbartending en distintos bares y restaurantes de Lima algunas carecen de iluminación y otros tienen demasiada iluminación por lo que falta mejorar este aspecto, también se halló que hace falta de medidas de seguridad en caso de que ocurra algún incendio, existe un buen manejo de estos personajes en cuanto a las maquinarias y equipos de trabajo, además de ello los riesgos son altos por las maniobras acrobáticas realizadas durante esta práctica, respaldando estos resultados tenemos a Aldunati (2016) quien en su investigación titulada: "Caracterización de la capacitación en seguridad y salud en el trabajo en las micro y pequeñas empresas del sector servicios-rubro restaurantes de dos tenedores del distrito de Huaraz, 2015" quien en sus resultados menciona que la conservación y el manejo de los equipos y maquinarias de trabajo es muy importante aunque la mayoría de colaboradores desconoce el buen uso, por otro lado, las medidas de seguridad en caso de que ocurriera algún imprevisto, y especialmente un incendio es de conocimiento primordial para los colaboradores de una empresa, para ello se debe reconocer las zonas de evacuación y salida.

De igual manera Sánchez (2015) indica que las empresas deben cumplir con las normas de seguridad que disponen las jurisdicciones municipales en caso de protección ante algún incendio , así mismo, se deben contar con dispositivos los cuales detecten alguna amenaza de llama o incendio, lo cual debe de ser automático , en buen estado y deba ser revisado periódicamente , para que se pueda activar al momento de un imprevisto, además de ello, deben de estar en una zona localizable y de fácil acceso abarcando el área el cual se quiere proteger , en este caso la zona de la barra.

### **Describir la Organización de la práctica de flairbartending en Lima, 2019.**

En el presente estudio de investigación sobre la Organización de la práctica de flairbartending en Lima, el resultado que se halló en cuanto al orden y limpieza , cada objeto debe tener un lugar designado para su uso y no ralentizar el servicio, además de ello se maneja una buena limpieza por parte de los colaboradores en este caso los flairbartenders ya que son las personas los cuales están detrás de la barra y su área de trabajo debe lucir impecable, respaldando estos resultados tenemos a Aranda y Miranda (2016) en su investigación titulada “Nivel de conocimiento y prácticas protectoras en salud ocupacional en el personal de limpieza, Universidad Privada Antenor Orrego”, en sus resultados menciona el conocimiento de los colaboradores para realizar la limpieza en los espacios los cuales laboran teniendo en cuenta la desinfección en los espacios que realizan la limpieza y el uso de protección personal como guantes y mascarillas, así mismo, se debe tener en cuenta que debe existir un área designada para cada herramienta de limpieza en su área de trabajo, además de ello, conocimientos asociados a salud ocupacional en su muestra la cual estuvo conformada por colaboradores que estuvieron a cargo de funciones de limpieza y aseo.

De igual forma Llorca (2015) nos indica que el área de trabajo debe ser un espacio el cual adopte una buena gestión, para ello cada objeto debe encontrarse en un lugar en particular para su uso posterior, además agrega que la limpieza es primordial dentro de un centro de trabajo y en las áreas de trabajo para que el uso de los utensilios se eficiente y seguro, así mismo, prevenir riesgos y evitando accidentes dentro del centro de trabajo.

## **Identificar el diseño del ambiente de la práctica de flairbartending en Lima, 2019.**

En el presente estudio de investigación sobre el diseño del ambiente de la práctica de flairbartending en Lima, el resultado que se halló en cuanto al lugar de trabajo y esparcimientos, tener áreas señalizadas es lo más ideal para localizar los espacios de trabajo dentro de la barra donde realizan el mise and place , los cócteles o bebidas los cuales son preparado por estos personajes, también se debe de reconocer el espacio donde se va realizar la práctica de flairbartending y por lo general los bares y restaurantes de Lima no están diseñados para un espectáculo visual de esta magnitud, respaldando estos resultados tenemos a Gámez y Padilla (2017) en su investigación titulada "Identificación de riesgos laborales en atención primaria a través de las comunicaciones de los trabajadores" los cuales en sus resultados hallo, un procedimientos de avisos o señalización de elementos de peligro es útil y especial para poder orientar a las personas y así estén protegidas , además de ello indica que se debe reconocer el lugar de trabajo donde desempeñara las funciones y así evitar situaciones que puedan convertirse en accidente.

Por otro lado, Huera (2015) en su investigación titulada "Modelo de Plan Mínimo de prevención de riesgos para restaurantes con menos de diez trabajadores de la ciudad de Ibarra y aplicación de un estudio de caso en La casa de Troya" en sus resultados hallados verifica la situación en la cual se está elaborando productos, y que pueden estar expuesto a riesgos si es que no se reconoce el espacio en el cual se va laborar y con ello busca prevenir y dar control a los malestares y accidentes en el centro de trabajo.

De igual forma Garrido (2007) nos indica que los lugares e trabajo deben cumplir con ciertas condiciones mínimas respecto a sus condiciones constructivas , lo cual deben de tener una correcta señalización y buen mantenimiento , también debe contar con un local de descanso , así mismo, los empresarios están obligados a adoptar medidas para que la utilización de los lugares de trabajado donde los colaboradores desarrollan sus actividades no deban de originar algún tipo de riesgo de seguridad y salud, y si en caso no fuera posible, los riesgos deban reducirse a lo más mínimo.

## **Identificar los riesgos por agentes externos de la práctica de flairbartending en Lima, 2019.**

En el presente estudio de investigación sobre los riesgos por agentes externos de la práctica de flairbartending en Lima, el resultado que hallo fue, en cuanto a los riesgos mecánicos, lo que predomina son los impactos por los elementos que se maneja, y las caídas de las herramientas de bar, también se agrega los riesgos físicos la fatiga por el ruido en algunos centros de labores y los cambios de temperatura suelen afectar, en los riesgos químicos se observa el correcto uso del cloro para desinfectar alimentos y el reconocimientos de elementos explosivos e inflamables, además de ello como riesgo biológico , la buena manipulación de los alimentos y algunas enfermedades que pueden ser provocadas dentro de su centro de trabajo, respaldando estos resultados tenemos a Tak (2016) en su investigación titulada “Una evaluación de los riesgos de salud y seguridad laborales en la industria hotelera: el caso del hotel Sarova Stanley, Nairobi, Kenia” en sus resultados hallo que normalmente los riesgos físicos predominan en un centro de trabajo y normalmente en hoteles para ello se debe de realizar un monitoreo efectivo en las diferentes área de trabajo, también agrega que se debe llevar evaluaciones periódicas de riesgos en todas las áreas de trabajo y las operaciones del hotel para evitar riesgos externos.

De igual forma Igartua (2011) la cual nos indica que , los riesgos físicos están presentes normalmente en un centro de trabajo por la fatiga y contaminación sonora , los riesgos físicos, que normalmente son las sustancias que son utilizadas en el desarrollo de las labores y que en su mayoría son toxicas, explosivas e inflamables , lo cual pueden afectar al trabajador, pero también causa contaminación ambiental, y en cuanto a los riesgos biológicos, los agentes biológicos , su exposición puede generar riesgos laborales en la salud de los trabajadores y los cuales pueden causar enfermedades si es que nos son tratadas con evaluación periódicas.

## V. Conclusiones

Los objetivos de la presente investigación están en función a los riesgos laborales de la práctica de flairbartending en Lima, 2019.

Las condiciones generales de la práctica de flairbartending en Lima se ven afectadas por problemas tales como: una iluminación inadecuada para realizar maniobras, imposibilitándose la visualización de herramientas de trabajo, así mismo, existe desconocimiento de parte de los flairbartenders en temas de seguridad y protección en caso de incendios o accidentes, por otro lado, se resalta el buen uso de la maquinaria y herramientas manuales.

No existe organización en la práctica de flairbartending ya que no cuenta con un orden apropiado en el lugar de trabajo, es por ello que normalmente ocurren ciertos accidentes y al no tener ubicado las herramientas y utensilios de bar dentro de un espacio indicado, ocurren derrames o caídas, por otro lado, en cuanto a limpieza, las situaciones más comunes que se presentan es que al derramarse líquidos en el piso ocurran caídas, además de ello, en algunos casos las herramientas de bar al estar mojadas se resbalen de las manos.

En cuanto al diseño del ambiente de la práctica de flairbartending en Lima, no se cuenta con el lugar de trabajo apropiado para realizar esta práctica, es por ello que normalmente ocurren algún tipo de accidente o lesiones además que son realizados sin conocimientos previos ante riesgos laborales, por consiguiente, los flairbartenders se exponen a riesgos durante el desarrollo de esta actividad, por otro lado, la señalización en los lugares de trabajo no es la adecuada y en algunos casos es difícil de visualizar.

Los riesgos por agentes externos de la práctica de flairbartending en Lima, respecto a los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos son las caídas o impactos de las herramientas de bar ya que con ello se puede sufrir lesiones y golpes, en relación a los riesgos físicos tenemos la contaminación sonora, ya que algunos de ellos trabajan en discotecas y están encima de los decibeles permitidos, además de ello, están expuestos a cambios de temperaturas repentinas, seguidamente en relación a los riesgos químicos y biológicos no tienen en cuenta



los accidentes de trabajo que fundamentalmente están expuestos los flairbartenders son la manipulación de bebidas alcohólicas ya que son inflamables y explosivas , además de ello están expuestos a enfermedades en el trabajo por la manipulación del cloro y la limpieza de los alimentos a utilizar.

La conclusión general a la que se arribo fue que la práctica del flairbartending en Lima puede conllevar a riesgos laborales ya que no se toma en cuenta las adecuadas condiciones generales para el desarrollo de esta actividad, por otro lado, resaltamos el buen uso de la maquinaria y herramientas manuales, sin embargo, no existe una apropiada organización y diseño del ambiente, finalmente, no se realiza una óptima manipulación con respecto a los riesgos por agentes externos.

## **VI. Recomendaciones**

De acuerdo a la investigación de los riesgos laborales de la práctica de flairbartending en Lima, se puede llegar a brindar las siguientes recomendaciones.

Respecto a las condiciones generales, se sugiere:

- ✓ Manejar una iluminación adecuada durante la práctica de flairbartending, particularmente una luz sólida y cálida para la vista de estos personajes.

- ✓ Colocar la iluminación detrás de la persona que realiza la práctica de flairbartending, y de preferencia que no sean luces de colores intermitentes.

- ✓ En protección contra incendios, se deberá tener una distribución apropiada de los extinguidores, además de ello debe de ser fácil de localizar y visualizar.

- ✓ También se recomienda realizar capacitaciones periódicas a los colaboradores.

- ✓ En cuanto al uso de maquinaria, llevar una correcta manipulación con conocimientos previos y si es posible una inducción previa ante el uso del nuevo equipo a utilizar.

- ✓ Los equipos y maquinarias deben de estar conectados a un tomacorriente con punto a tierra, para que no genere descargas potenciales ante algún accidente.

- ✓ Para las herramientas manuales se debe tener una amplia experiencia para maniobrar las herramientas y utensilios del bar, especialmente las cocteleras.

Respecto a la organización, se sugiere:

- ✓ Llevar un adecuado orden en las áreas de trabajo, para ello cada objeto, utensilios, herramienta, etc. deberá contar con un lugar en un espacio designado, para así poder ser ubicado rápidamente y ser utilizado posteriormente, además que esto ayudará a que el servicio no sea ralentizado.

- ✓ Referente a la limpieza, verificar que las copas, vasos, herramientas y utensilios que se utilizaran para los malabares deberán estar limpios, secos y

pulidos, esto ayudara a que no se resbalen durante el desarrollo de la práctica de flairbartending y así evitar menos accidentes de trabajo.

Respecto a el diseño del ambiente, se sugiere:

- ✓ La persona que va realizar la práctica de flairbartending, deba de reconocer e identificar el lugar de trabajo en el cual se desenvolverá antes de realizar su espectáculo.

- ✓ Realizar la práctica de flairbartending en una barra americana cuadrada para desenvolverse y con ello mostrar el performance completo del flairbartender en su máxima expresión

- ✓ Contar con pisos de goma en el espacio que se va realizar la práctica de flairbartending, ya que cuando ocurra alguna caída de una botella, no se desprenda las partículas de vidrio y cause algún daño.

- ✓ Ubicar espacios vacíos en los cuales se pueda realizar la práctica sin ningún problema evitando riesgos y accidentes, para ello se debe establecer una excelente señalización en los espacios de trabajo los cuales sean fáciles de visualizar y localizar tanto para los colaboradores y los comensales.

Finalmente, respecto a los riesgos por agentes externos, se sugiere:

- ✓ En relación a los riesgos mecánicos, se recomienda no improvisar con las rutinas, movimientos, desplazamientos y lanzamientos que se harán con las herramientas de bar, ya que normalmente pueden ocurrir caídas o impactos ya sea contra un objeto o la misma persona que realiza la práctica de flairbartending.

- ✓ Contar con una preparación previa a la presentación que se quiere mostrar con la práctica del flairbartending, reconociendo los movimientos que pueden exponer a un mayor riesgo tanto a los comensales y los flairbartender

- ✓ En relación a los riesgos físicos, tolerar como máximo 55 decibeles de contaminación sonora en el ambiente para que no pueda afectar a la salud, además de ello

- ✓ Al entrar a una cámara frigorífica, colocarse un abrigo, para no tener cambios de temperaturas tan repentina ocasionando daño al colaborador.

- ✓ Respecto a los riesgos químicos y biológicos, se debe manejar una correcta manipulación con respecto a los elementos inflamables y explosivos

✓ Se recomienda llevar una limpieza y desinfección adecuada en los alimentos que se utilizará en la preparación de las bebidas o cocteles.

✓ Es primordial el conocimiento y el uso de la aplicación de las BPM (Buenas prácticas de Manipulación y Manufactura).

## REFERENCIAS

- Aldunati, J. (2016). *Caracterización de la capacitación en seguridad y salud en el trabajo en las micro y pequeñas empresas del sector servicios-rubro restaurantes de dos tenedores del distrito de Huaraz, 2015*. Universidad Católica Los Ángeles Chimbote. Recuperado desde <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/1067>
- Aranda, S. y Miranda, R. (2016). *Nivel de conocimiento y prácticas protectoras en salud ocupacional en el personal de limpieza, Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo, 2016*. Recuperado desde <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/2434>
- Arcarons, R. Casanovas, Ó. Giménez, A. (2007). *Manual de derecho laboral turístico*. Editorial síntesis, S.A. Madrid
- Centeno, L. (s.f.). *Coctelería con estilo: flair bartending*. Revista cocina y Vino. Recuperado desde <http://www.cocinayvino.com/destacado/cocteleria-estilo-flair-bartending/>
- Creus, A. (2011). *Técnicas para la prevención de riesgos laborales*. Marcombo S.A. España
- Cuadrado, M. (2015). *Creación de un manual de seguridad y salud ocupacional dirigido a hoteles de 2 y 3 estrellas del distrito metropolitano de Quito*. Universidad De Las Américas. Recuperado desde <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/4345/1/UDLA-EC-TTCOT-2015-01.pdf>
- Delpeche, C. (2010). *¿Qué es el Flair o Flair bartending?*. [online] El Bartender. Recuperado de <https://www.elbartender.com/que-es-el-flair/>
- Estrada, H. (2016). *Caracterización de la capacitación en seguridad y salud laboral en las micro y pequeñas empresas del sector servicio – rubro agencias de viajes del*

distrito de Huaraz, 2015. Universidad Católica Los Ángeles Chimbote. Recuperado desde <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/1065>

Fernández, F. (2009). Pan y rosas: Fundamentos de exclusión social y empoderamiento. Madrid: Cáritas Española

Gámez, J., & Padilla, A. (2017). Identificación de riesgos laborales en atención primaria a través de las comunicaciones de los trabajadores. *Revista de la Asociación Española de Especialistas en Medicina del Trabajo*, 26(1), 22-30. Recuperado desde [http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1132-62552017000100003&lng=es&tlng=es](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1132-62552017000100003&lng=es&tlng=es).

Huera, A. (2015). *Modelo de Plan Mínimo de prevención de riesgos par restaurantes con menos de diez trabajadores de la ciudad de Ibarra y de aplicación en un estudio de caso en "La casa de Troya"*. Universidad Técnica del Norte. Ibarra -Ecuador. Recuperado desde <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/4507/1/04%20IND%20042%20TESIS.pdf>

Huerta, J. (2018). *Aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional para reducir el índice de accidentabilidad en la empresa JCA S.A.C, Chacarilla, 2017*. Universidad César Vallejo. Recuperado desde <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/18918>

Igartua, M. (2011). *Sistema de prevención de riesgos laborales. 2da ed.* Editorial TECNOS (Grupo Anaya, S.A). Madrid

Llorca, J. Llorca, L. Llorca, M. (2015). *Manual de ergonomía aplicada a la prevención de riesgos laborales*. Ediciones Pirámide (Grupo Anaya, S.A.). Madrid.

Professional Bartenders School Workbook. (s.f.). [ebook] Michigan: LBS Bartending School, p.2. Disponible desde <http://michiganbartenderschool.com/ComboOnline/Flair-Bartending-WorkBook.pdf>

- Naciones Unidas (2015). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Recuperado desde [https://www.un.org/es/documents/udhr/UDHR\\_booklet\\_SP\\_web.pdf](https://www.un.org/es/documents/udhr/UDHR_booklet_SP_web.pdf)
- Quispe, M. (2017). *Propuesta de un proceso de gestión de seguridad y salud ocupacional para una agrupación de panaderías Mype de Lima Metropolitana, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), 2017*. Recuperado desde <http://hdl.handle.net/10757/6223>
- Sánchez, J. Pizarro, N. Enríquez, A. Gonzáles, J. (2015). *Seguridad en el trabajo*. 4ta ed. FC editorial. Madrid
- Tak, S. (2016). *An Assessment Of Occupational Health And Safety Risks In The Hospitality Industry: The Case Of Sarova Stanley Hotel, Nairobi, Kenya*. Universidad de Nairobi. Recuperado desde <http://hdl.handle.net/11295/97753>
- Vargas, L. (2017). *Riesgos laborales y el desempeño profesional de las enfermeras en la sala de operaciones del Instituto Nacional Materno Perinatal, Lima, 2017*. Universidad César Vallejo. (Tesis de maestría). Recuperado desde <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/8786>

## ANEXOS

### Anexo 1: Matriz de Categorización de la Unidad temática

Unidad Temática	Definición Conceptual	Componentes	Componentes Subtemáticos	Instrumentos	Marco Metodológico
Riesgos laborales	Las personas propensas a sufrir lesiones en su actividad laboral, son aquellas que debido a ciertas condicionantes se exponen a situaciones de riesgo en el desarrollo normal de sus actividades, depende también de la organización de su	Condiciones generales Organización Diseño del ambiente	Iluminación Protección contra incendios Utilización de maquinarias Herramientas manuales Orden y limpieza del Lugar de trabajo y esparcimiento	Guía de entrevista Ficha de observación	Tipo: Aplicada Enfoque: Cualitativo Diseño: Fenomenológico Nivel: Exploratorio de Técnica: Entrevista y observación Instrumento: Guía de entrevista y ficha de observación



área de trabajo, el emplazamiento que se desenvuelve y el uso de sustancias que de ser incorrectamente manipuladas pueden originar accidentes de trabajo con lamentables resultados (Igartua, 2011, p. 23).

Riesgos por Riesgos mecánicos  
agentes externos

Agente físico  
Agente químico  
Agente biológico

Muestra: Flair  
bartenders de la  
ciudad de Lima  
Muestreo: Bola de  
nieve

**Anexo 2: Matriz de Consistencia**

<b>Formulación del problema</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Unidad temática</b>	<b>Componentes temáticos</b>	<b>Componentes subtemático</b>	<b>Ítems</b>
<p><b>Problema General:</b></p> <p>¿Cuáles son los riesgos laborales de la práctica del flair bartending en Lima, 2019 Para entender y comprender el fenómeno que se está desarrollando en este escenario y poder contrastar con la realidad?</p>	<p><b>Objetivo general:</b></p> <p>Identificar los riesgos laborales de la práctica del <i>flair bartending</i> en Lima, 2019.</p>	<p>Riesgos laborales</p>	<p>Condiciones generales</p>	<p>Iluminación</p> <p>Protección contra incendios</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.</li> <li>2. Mencione 0las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.</li> </ol>

<b>Problemas específicos:</b>	<b>Objetivos específicos:</b>			
¿Cuáles son las condiciones generales de la práctica del <i>flair bartending</i> en Lima, 2019?	Describir las condiciones generales de la práctica de <i>flair bartending</i> en Lima, 2019.		Utilización de maquinarias	3. ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del <i>flair bartending</i> ?
¿Cómo es la organización de la práctica del <i>flair bartending</i> en Lima, 2019?	Describir la organización de la práctica del <i>flair bartending</i> en Lima, 2019.	Organización	Herramientas manuales	4. ¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?
¿Cómo es el diseño del	Identificar el diseño del	Diseño del ambiente	Orden y Limpieza	5. ¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?
			Lugar de trabajo y esparcimiento	6. ¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se

ambiente de la  
práctica del *flair  
bartending* en  
Lima, 2019?

ambiente de la  
práctica del  
*flair bartending*  
en Lima, 2019.

¿Cuáles son los  
riesgos por  
agentes externos  
de la práctica del  
*flair bartending* en  
Lima, 2019?

Identificar los  
riesgos por  
agentes  
externos de la  
práctica del  
*flair bartending*  
en Lima, 2019.

Riesgos por  
agentes  
externos

Riesgos  
mecánicos

Agente físico  
Agente Químico  
Agente  
Biológico

encuentran expuestos los  
flairbartenders?

7. ¿Cuáles son los riesgos  
físicos, químicos y biológicos  
a los que se encuentra  
expuesto en la práctica de  
esta actividad?

Anexo 3: Guía de entrevista

**GUÍA DE ENTREVISTA DE LOS RIESGOS LABORALES DE LA  
PRÁCTICA DEL *FLAIR BARTENDING* EN LIMA, 2019**

<b>Entrevistado N°:</b>		<b>Nombre del entrevistado:</b>	
<b>Edad:</b>		<b>Años de experiencia:</b>	
<b>Día y hora de entrevista:</b>		<b>Distrito que reside:</b>	
<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>			
Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.			
Mencione 0las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.			
¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flairbartending?			
<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>			
¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?			
<b>III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE</b>			
¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?			
<b>IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.</b>			
¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?			
¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?			

**Anexo 4: Ficha de observación**

**FICHA DE OBSERVACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES DE LA PRÁCTICA DEL FLAIR BARTENDING EN LIMA, 2019**

**Lugar de la observación:**

**Fecha y Hora de observación:**

**Responsable de la observación:**

**Tabla 6: Guía de ficha de observación**

FICHA DE OBSERVACION PARA LOS RIESGOS LABORALES EN LA PRÁCTICA DEL FLAIR BARTENDING EN LIMA 2019				
CONDICIONES GENERALES				
		SI	NO	OBSERVACIÓN
Iluminación	Fatiga visual por fuentes luminosas deficientes en las áreas de trabajo			
Protección contra incendios	Extintores y/o elementos de lucha contra incendios accesibles y visibles			
Utilización de la maquinaria	Flujogramas de manipulación de maquinaria visibles			
Herramientas manuales	Entrega de equipos de protección personal en óptimas condiciones			
ORGANIZACIÓN				
		SI	NO	
Orden y limpieza	Áreas designadas para herramientas y utensilios de trabajo			
DISEÑO DEL AMBIENTE				
		SI	NO	
Áreas de trabajo y esparcimiento	Instrucciones de seguridad dentro y fuera de las áreas de trabajo			
AGENTES EXTERNOS				
		SI	NO	
Riesgos mecánicos	Espacio de trabajo suficiente para el tránsito de personas			
Riesgos derivados de agentes físicos	Ruido elevado y molesto genera estrés y fatiga			
Agentes químicos	Sustancias inflamables adecuadamente almacenadas y manipuladas			
Agentes biológicos	Seguro contra enfermedades psicosomáticas originadas en el trabajo			

## TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

**Entrevistado N°: 01**

**Nombre del Entrevistado:** Walter Sánchez

**Edad:** 29 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 00:57 Del 03 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 2 años

**Distrito que reside:** Surco

I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES
<p><b>Pregunta 1</b></p> <p>Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.</p>
<p>Bueno, es importante si, en este caso como sabrás, eh hh los bares son lugares muy poco iluminados entonces, hay que buscar correctamente la iluminación en espacios determinados para poder desempeñar correctamente la labor. Siempre tener luces debajo de la barra, para que puedas ver, para que puedas tener una mayor visión de lo que es en el back, eh hh incluso también sirve para la exhibición, eh hh incluso, queee, por ahí siempre cuentas con un reflector te ayuda. Pienso que la luz está involucrado básicamente con el servicio.</p>
<p><b>Pregunta 2</b></p> <p>Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.</p>
<p>Bueno en este caso en el bar contamos con, con extintores puestos en el salón, en cocina también tenemos uno, en el salón es el clásico polvo químico seco, el de cocina tenemooooos, cual es de cocina? (Jajaja) - Saben Utilizarlo? (Jajajajaja )Si, Bueno yo si Lo que es tipo K, tiene que ver con todo el tema esteeeeeee, eh hh de ...poder extinguir fuego que tiene que ver mucho con el aceite, que es un poco mas difícil de extinguirlo, básicamente eso, la correcta disposición yo creo que es sumamente importante, de tener el extinguidor en un lugar visible, lo otro es que tengas el extinguidor correcto en cada piso</p>
<p><b>Pregunta 3</b></p> <p>¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?</p>
<p>Totalmente osea yo creo que es super importante, una , conocer los equipos que tienes en barra, porque, porque dependiendo , eh , empezando desde el voltaje, desde el tipo</p>

de conexión que lleva, ehhh, el correcto funcionamiento, ya que si tú en realidad no manipular correctamente puedes ocasionar un accidente que te involucre a ti, sino al cliente, no conectar bien , esta maquina de aquí, puede que el cliente la toque, y si no tiene una tomaaa, toma a tierra puede que le pase una descarga eléctrica , yo de repente colocar esteee una cucharilla dentro de la , de la , del vaso de la licuadora puede hacer que el vaso reviente y los pedazos de vidrio lo pueda consumir el cliente, yo no tener bien, esteee, bien distribuido mi circuito eléctrico, puede esteee hacer muchas cosas, puede que el cliente de repente me pueda pedir un tomacorriente para conectar un celular y este no se le falle la batería y tenga una sobrecarga y haya un corte circuito por tener tantas conexiones en un circuito que no esté correctamente adecuado

Respecto a las herramientas manuales , el manejo correcto de cuchillos, en lugares seguros, emmm en donde no se manipulen demasiado al menos, las cucharillas igual , me ha pasado que ha habido algunos momentos que han ingresado personas a barras y tengo los picos colocados, algo tan simplemente como un pour, a la hora que se agachan , se chocan la frente con el pour , tratar de que el transito dentro de la barra sea de personas que tengan una noción, y otra cosa que también no tener todas las herramientas ehhhh de una forma desordenada, eso también crea, un ambiente de incertidumbre, que alguien pueda tener una lesión con algo, con algún cuchillo con alguna cucharilla , una mala manipulación de los objetos, a veces uno quiere hacer mucho show dentro del bar y yyy, sino tienes la practica adecuada eso puede causar un accidente no, se te puede ir un vaso por ahí, se te puede ir un mixing glass , puedes girar una cucharilla y se te puede ir defrente contra el cliente, si nos sabes batir bien , se te abre la coctelera, o se te abre uno de los tin hacia los cliente, nooo, tener cuidado, , ser criterioso en ese aspecto, que si no dominas bien algo, es mejor abstenerse no, es mejor, trabajar tranquilo, igual hay cosas tan simples como que, a veces, por ejemplo, nosotros tenemos este , que es un limpiador de vasos y a veces cuando no lo manipulas bien , hay clientes que ven y dicen “ ay que lindo” y lo aprietan y lo aprietan de una manera que se queda trabado y no se osea , te mojas , el piso se moja puede haber un accidente, se pueden resbalar osea, tantas cosas que puedan pasar, uno nunca sabe pero la idea es prevenir, yo creo que la mejor manera de evitar un accidente es prevenir, que, que tener todo así bajo control

## II – RESPECTO A LA ORGANIZACION

### Pregunta 4

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?



El orden es fundamental igual yo, trato siempre de tener ordenada la barra, eh lo máximo posible soy, demasiado minucioso en ese aspecto, tener la barra siempre limpia, siempre ordenada, trato de que a veces , por ahí siempre , o no falta que se te caiga o se te derrame algún líquido, eh, por ahí en el momento del Rush se pueda caer una botella, se te pueda derramar un líquido se te pueda caer un instrumento al , al piso, yo creo que hay que estar muy atento a esos detalles, porque va llegar un momento en que el tránsito, eh, dentro de la barra, como sabemos , la barra no tiene un espacio demasiado amplio no, un espacio por donde, pueda transitar tranquilamente una persona , donde puedan entrar 2 o 3 es un poco más difícil, tener cuidado siempre, igual eh, cuando apilas los vasos, de que formas lo apilas para que nos e puedan romper, para que no puedan ver accidentes, es, yo creo que el orden es fundamental ,no solamente en como dispones la barra, sino en como la manejas en un, en una hora pico no, todos esos detalles deben pasar por tu cabeza.

### III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE

#### Pregunta 5

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Porque de esa manera previenes accidentes, osea yo creo que un salón que tiene la, la zonificación, la señalización, de zona segura , de salida, este, de la señalización de los extintores va ser un lugar , si es que llega a ocurrir un incidente tú vas a poder tener toda esa información a la mano , para aminorar no, el impacto de de este suceso no, eh, yo creo que es adecuado que en todo lugar tener cosas tan indispensables como el aforo de las personas, no exceder el aforo, tener por ahí lo que es, las indicaciones de zona segura, eh, por ahí donde estánnn, los extintores, las salidas, hay que tener una salida alternativa tambienn, básicamente eso.

### IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.

#### Pregunta 6

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flair bartenders?

Con el tema de que, bueno para empezar, si practicas flair, el espacio que necesitas en una barra es más espacio que lo habitual , otra cosa que, eh, tu cristalería no tiene que estar muy detrás de, porque puede ocurrir un accidente , porque puede que se te vaya una botellas para atrás, o se te vaya un implemento yyy de esa forma pues, no puedes este, arriesgar no, solo tu integridad sino la integridad del cliente, en ese caso debes contar con pisos de antifatiga, para evitar las roturas en el piso, algún elemento

que se te resbale, o se te caiga, eh, saber anejar el tema de los pour mismo, que por ejemplo a veces una mala maniobra el pour puede ser como un cuchillo ya que es una punta de metal y puede causar accidentes, ahora el tema del fuego también , tienes que ver la distancia que tienes entre el techo y el piso , por ejemplo en este lugar yo no puedo usar el fuego porque tengo este material de aquí( refiriéndose a un material inflamable) sería contraproducente que yo lo haga , contraproducente que yo usara fuego ya que lo pondría negro rápidamente, y que tengo alcohol detrás de la barra no, en la barra de exhibición, entonces eso provocaría un accidente seguro, entonces básicamente eso.

**Pregunta 7**

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

Físicos: Las lesiones que puedas tener tú y los clientes o sea, por ahí que lanzan mal la botella y rompen la copa que le des al cliente, lastimas una parte del cuerpo, o que se te caiga y no se esteee, y lastimas al que tienes al lado a tu compañero.

Respecto a los químicos: yo creo que de hecho que, si estás trabajando con alcohol, estás trabajando con bebidas que tienen alta graduación, de que, tener cuidado con el aspecto que son inflamables no, el tema de trabajar con fuego es super delicado en este caso porque, eh, pueda haber un incendio, lo más probable es que provoque un incendio si no lo manejas de una manera correcta.

Biológicos: Yo creo que ahí prima la higiene, la correcta higiene y también la desinfección deee, tanto de los equipos de los utensilios que puedas tener no para evitar la proliferación de las bacterias.

**Entrevistado N°: 02**

**Nombre del Entrevistado:** Cesar Anticona Diaz

**Edad:** 34 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 11:59 Del 07 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 9 años

**Distrito que reside:** Chorrillos

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Bueno en lo que es respecto al área del bar, eh la iluminación es lo más importante porque nosotros requerimos una buena iluminación no, que sea sobre todo luz blancas no sean luces, luces LED de colores intermitentes, que sea siempre una luz sólida y que sea cálidas para la vista no.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
Ya, el tema de seguridad en caso de incendios es tener una distribución adecuada de los extinguidores, eh , y a su vez, eh, realizar capacitaciones al personal, del uso correcto del tratamiento de los extinguidores, ver fechas de vencimiento, que estén acorde y se pueda desempeñar bien, que sean fácil de poder visualizar y que estén muy bien iluminados con el tema de los letreros y todo.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
Con el tema de Maquinaria tienes los que son los fríos, eso es importante sino no podríamos conservar bien nuestros productos perecibles, eh tienen las máquinas de hielo también, porque sin eso tendríamos que estar comprando bolsas de hielo, y es un retraso para el proceso de trabajo no, tienen las licuadoras también que eso trae parte del equipamiento importante, ya que sin eso tendríamos más lento el servicio no, a tener mayor proporción de coctel.
El tema de herramientas manuales, bueno tener siempre las herramientas manuales las herramientas que nos van a llevar a un buen servicio no, el tema de cucharillas, pinzas, cocteleras, destapado, etc. En el mal uso de las herramientas, no tener un adecuado uso

o no tratarlo bien, una mala manipulación una mala limpieza, higiene de las cucharillas, utilizar una cucharilla que no esté acorde en la licuadora el cual podría cortarse, podría romperse y dejar sedimentos en la licuadora.

## II – RESPECTO A LA ORGANIZACION

### Pregunta 4

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

El tema de la distribución y orden ya sea de los implementos o los pisos de goma también nos ayuda mucho al tema de que el piso no se mantenga mojado, de que no estemos constantemente pisando, el suelo mojado, hacer barro y podemos evitar accidentes, el tema de los Mad Flood los pisos de goma.

## III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE

### Pregunta 5

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

La señalización bueno el traslado de la señalización es importante porque uno podríamos evitar ehh accidentes también, hay señalizaciones donde posiblemente donde los bartenders, mozos no se crucen y evitar accidentes como que chocarse o botar copas, cristalería o comidas en caso de cocina y bar.

## IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.

### Pregunta 6

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flair bartenders?

Los flairbartenders están expuestos a golpes con las cocteleras, con las botellas ehhh, es importante que nosotros estemos en el bar ya teniendo una práctica ya desarrollada, no podríamos estar improvisando en el bar de trabajo, ehh, y tratar de hacer movimiento que no hayamos practicado, tratar de hacer algo improvisado es donde normalmente donde ocurren los golpes o los cortes también no, nos podemos cortar, romper una botella y nos podemos cortar.

### Pregunta 7

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

Físicos: Tienes dependiendo, tienes muchos, por ejemplo podemos utilizar , la crema de coco, a veces utilizamos las tapas , que las tapas pueden, no se pues, puede caer un mal manejo una mala manipulación, la tapa de la crema de coco, la tapa de una gaseosa puede caer dentro en una licuadora, o ya sea en una caja de jugos también no, físicos ,

que más tenemos , el tema de los cucharillas o los mismos utensilios, un mal manejo de las pinzas de repente, tratar de dosificar o poner dentro de la licuadora cosas donde podría cortar el utensilio y tener un agente externo( sedimentos) dentro del coctel , de repente un mal manejo o una mala higiene dentro del área de bar puede que un vidrio externo haya salpicado , no necesariamente una botella sino puede ser un vaso pues no, un mal, con una mala limpieza que haya sucedido o haya salpicado en un movimiento un vidrio dentro de una coctelera y uno no se da cuenta a veces y puede que tengamos un agente externo dentro del coctel.

Químicos: Distribuir Bien los que son los detergentes dentro del área de lavado, que estén muy alejados del mise and place, donde nosotros podamos cortar el limón, cortamos las frutas, de repente un mal uso de ehh, de cantidades de claro para la desinfección de utensilios o frutas también pues no, que pueden suceder.

Biológicos: Agentes externos que por ejemplo un mal uso, perdón una mala limpieza podamos encontrar algo externo, de repente una fruta demasiado fermentada y posiblemente pueda afectar a la salud

**Entrevistado N°: 03**

**Nombre del Entrevistado:** Edgard Vásquez Campos

**Edad:** 23 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 12:23 Del 07 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 2 años

**Distrito que reside:** Villa Maria del triunfo

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Bueno eh , lo que es iluminación es una parte muy fundamental sobre todo cuando es flair, que debería ser una luz blanca y debería estar ubicado en un buen lugar, porque cuando estas practicando flair, en una parte muy alta, pueda afectar en lo que pueda haber un brillo en lo que es la botella y pueda causar un accidente , o también que haya una excesiva luz, pueda acortar lo que es la visión y debería de estar bien controlado
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
Bueno lo que es caso de incendio eso también es lo que es parte también de la empresa que debería capacitar constantemente a su personal y también debería tener los extintores en lugares visibles, fáciles de acceder a ello y deben ter un esto, obviamente debe saber uno usarlo, también deben estar en constante revisión para que en caso haya un incendio pueda ser utilizado.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
Los equipos pues, obviamente tiene que tener conocimiento de cómo usarlos y tenerlo, en reparación constantemente una buena limpieza porque puedan fallar y puedan ocasionarte algo.
Un claro ejemplo de las herramientas pueden ser , esto que, parte de un cuchillo que no lo tienes bien afilado y te puedes cortar, o quizá , que no tengas un buen orden , en lo que es, hacer un mise and place, y no dejes una cosa en su lugar y pueda afectar a tus

compañeros o a ti mismo y a los equipos pues, obviamente tiene que tener conocimiento de cómo usarlos y tenerlo, en reparación constantemente una buena limpieza porque puedan fallar y puedan ocasionarte algo.

## II – RESPECTO A LA ORGANIZACION

### Pregunta 4

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

Bueno sobre todo la limpieza es muy importante en todo lo que es coctelería o tu trabajo porque, si tú no tienes una buena limpieza, tú no puedes dar un buen servicio, parte dos , que tú tienes que tener bien ordenado tus utensilios cosas que utilizas en el bar, las copas, lo que es , todas tus herramientas de trabajo, y tenerlo en un lugar adecuado , donde tú y tus compañeros puedan tener una buena accesibilidad, y bueno obviamente tienes que en la barra tener espacio y todas las áreas deben ser adecuadas para un buen servicio

## III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE

### Pregunta 5

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Bueno porque, todas las personas, osea, no tienen el conocimiento de las áreas no, algunos, cuando uno es nuevo no sabe dónde están las cosas, y eso es parte fundamental para que no suceda accidentes en el trabajo, y las instrucciones de seguridad que uno debe tener en cuenta.

## IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.

### Pregunta 6

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?

Los riesgos mecánicos son los accidentes que uno puede suceder, que puede tener un corte, o te puedes golpear con una botella o puede suceder que no haya tenido una buena limpieza de tu área y puedas resbalarte o puedas resbalarte, o rotura de un vidrio puede ser que estés dando un servicio y no lo limpiaste bien , no lo pusiste, no seguiste las reglas de almacenarlo en un lugar correcto puedes ocasionar un accidente , tú mismo te puedes olvidar donde lo dejaste y metes las mano y te cortas pues no.

### Pregunta 7

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

Físicos: Bueno físicos podría ser, uno que una barra no puede estar bien instalada o quizá donde haces tú mise and place no está bien instalada y entonces cuando tú te pones a hacer tu actividad puedes estar en una postura correcta para tu columna, puede afectar eso, dos puede ser el momento cuando tu agarras los coolers, o levantas demasiado peso sin ayuda de alguien, también es parte de que te pueda afectar

Lo que es químicos bueno porque utilizamos lejía y cosas así para hacer una limpieza y si no utilizas guantes o una mascarilla y eso va a afectar no al momento o a largo plazo a tu salud, y bueno lo que es inflamable obviamente porque tenemos alcohol lo que es en la barra y si tú no utilizas bien eso y eres consciente que si utilices fuego puedes ocasionar fuego.

Biológicos, bueno si tú no limpias bien tu barra puedes ocasionar bacterias, la fruta quizá no almacenada correctamente o bien rotulada puede afectar a lo que es el asociado o el servicio a cualquier persona que tu estés dando.



**Entrevistado N°: 04**

**Nombre del Entrevistado:** Cesar Nicolas Amiquero

**Edad:** 33 años

**Día y Hora de entrevista:** viernes 11/10/19 16:06

**Años de experiencia:** 6 años

**Distrito que reside:** Mala – Lima

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Primero la iluminación muy buena porque nos permite poder ver las botellas y los distintos elementos, que usamos para hacer flair, digamos que un poco de ambos intermedios o no, no y bueno que no haya tanto no tan no mucha luz, tampoco como que fuera también contra de nosotros porque si no habría accidentes.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
Seguridad para la protección en caso de incendio claro deberían si debería haber algunas señalizaciones en caso de lo que son, éste el cable es que ahí donde trabajas tal vez no pueda ver de repente mojar por ahí puede caer no salgo puede haber algún accidente No claro, Así debe de ser visible para que nos pueda ayudar a evitar accidentes.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
Localizar tus utensilios y no están a la mano genera pérdida de tiempo de repente el cliente quiere su cóctel como siempre son rápido y claro, vamos a esperar más tiempo para utilización de claro a veces en la rapidez también algunos utensilios mojado uno se puede resbalar, colocar bien alguna cristalería puede recortar accidentes en la práctica de esta actividad, claro inclusive en el piso si está mojado, y de pronto llevas para tomar algo te puedes golpear cortar inclusive no, hay muchos riesgos.
Un claro ejemplo de los accidentes con las herramientas manuales son las pinzas ya que suelen tener mucho filo y si lo agarras mal te raspas y es horrible (jajajajaja) bueno me paso una vez, pero ya tengo más cuidado.

<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>
<b>Pregunta 4</b>
¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?
El orden respecto a ello pues empieza claro, todo tendría que estar limpio, no siempre Antes de empezar en su área de trabajo, y en el entretenimiento, el espacio te facilita el trabajo más que todo con la rapidez, pero ubicar más rápido todas tus cosas inclusive los licores, para que no digas ¿Dónde están los licores?, ¿Dónde están mis herramientas de trabajo? las cristalerías inclusive deben de estar bien ubicados. En qué lugar está, donde ubicarlo y todo más rápido te va a salir el trabajo.
<b>III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE</b>
<b>Pregunta 5</b>
¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?
Te guiaste, te guías más rápido para poder salir, No sé de repente algún sismo los cortes y a veces golpes Al momento de hacer tu show alguna mala maniobra, te puedes cortar, te puedes golpear, si no está señalizado el espacio de trabajo donde estas desarrollando tus actividades o tu mise and place.
<b>IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.</b>
<b>Pregunta 6</b>
¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?
Es tan terrible que uno tenga la pérdida de equilibrio no, (jajajajaja) claro el equilibrio y se te puede regar la botella pierdes líquidos incluso cóctel. Un tema súper importante dentro de ello es los impactos que ocurren detrás de la barra ya que, es algo que normalmente pasa a la hora empiezas a realizar tu rutina, o simplemente que no estas bien concentrado en tu trabajo, cada persona viene con problemas personales, cosas así.
<b>Pregunta 7</b>
¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?
Físicos: a veces en una rutina tienes que coordinar o jugar con la música y a veces por concentrarse en eso no, te puedes cortar o puede golpear de inclusive a veces el sonido es muy alto y no ayuda mucho ya que es molesto, Eso ya depende de la organización o que se escuche bien, que tenga buen sonido, a veces en algunos torneos, son algo chillones y eso hace que uno se desconcentre.

Lo que es Químico pues claro, eso ya más que todo esté limpio, ahí prima eso principalmente, limpiar bien tus utensilios no lavarlos bien, ¿no? Que no quede ni un residuo, colocar tal vez un poco mas de cloro o lejía a los utensilios puede quedar contaminado y así.

Biológicos pues estaría bien poder manejar bien los productos, que inclusive que no estén vencidos, no poder manejarlos correctamente podrían dañar la salud de los comensales que asisten al bar para probar nuestros cocteles y con ello puedan contraer enfermedades ¿no? Y eso nos puede suceder hasta a nosotros mismos, que nos podamos enfermar.

**Entrevistado N°: 05**

**Nombre del Entrevistado:** Antonio Espilco Montellanos

**Edad:** 20 años

**Día y Hora de entrevista:** viernes 11/10/19 a las 16:29

**Años de experiencia:** 2 años

**Distrito que reside:** Pachacamac

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Bueno es importante porque si es que te ponen un reflector algo malo que te tapes la vista te bloquea y no te deja armar bien tu rutina no te deja ir como deberías no como tú prácticas Atrás o arriba pero no que te lo pongan enfrente, iluminarte a ti directamente porque no te dejan no te dejan ir con tu rutina y pues te tapa los ojos y así varias veces, con este con lo que se puede hacer, no, no tan alta porque empañan los ojos y si es que la botella de vidrio se interpone entre los dos pues se ilumina y puede crear un accidente.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
Pues en caso de incendios, en caso de incendio un extintor es básico y éste y por ahí botiquín porque como trabajamos con alcohol, no estamos bien del todo, en peligro podríamos decir Estamos todo aglomerados en un bar y si es cerrado mucho peor, y nosotros manejamos alcohol bastante y éste se puede incendiar, lo básico lo básico es un extintor ahí a la mano sí, obviamente estar en un lugar localizable señalizado.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
Creo que un cortocircuito, la incorrecta instalación conlleva a eso, por eso siempre es bueno señalar todo hacerlo todo correctamente como se debe y esteeee para evitar esos problemas, pero igual tener las medidas de seguridad que se debe de hacer ¿no? puede evitar bastantes accidentes ya que ponte estás con algo mojado se te resbale o que tú mismo te caigas y éste influye bastante en eso incluso también tiene que ver con los alimentos la contaminación cruzada todo eso.

Pues puedes lastimarte o dañarte la cara, un corte quizás con un cuchillo, que no lo, no sabes o manipular bien una coctelera que estás en plena rutina, no te enseñaron el movimiento, ¿te puede caer en la cara ¿cierto? Algo más a las herramientas y equipos no se la máquina de hielo la cafetera, lo principal las herramientas de bar en general como te explique anteriormente.

## **II – RESPECTO A LA ORGANIZACION**

### **Pregunta 4**

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

Bueno porque en el bar manipulamos muchos objetos cortantes como son los cuchillos, uno, pero aunque no somos mucho más que todo, para ello es importante aplicar el orden y la limpieza en nuestra área de trabajo, para poder organizarnos bien, no ralenticemos el servicio y además de ello pues que cada cosa tenga en su lugar se ve bien en un bar.

## **III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE**

### **Pregunta 5**

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Bueno porque normalmente tener todo bien señalizado hace que todo se vea bien, y a parte esos pueden ayudar a evitar muchos accidentes, a veces, cuando uno es nuevo no conoce bien las áreas de trabajo y en ese caso es super importante que todo este señalizado, así ayudamos a los nuevos integrantes del bar, y evitamos accidentes.

## **IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.**

### **Pregunta 6**

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?

Los riesgos mecánicos pues los impactos o caídas, porque se cae se rompe esa botella se rompe como que en pedazos grandes ¿no? En cambio existen tres tipos de botellas las blancas, las verdes y la otra no recuerdo (jajajaja) una botella que es de material verde que pues una vez que se caiga se hace cenizas no, o se rompe y los restos son más puntiagudos ahí es donde uno se puede cortar más fácilmente, en cambio hay también las botellas blancas que son transparente , cuando esas se caen pues se parten y sus pedazos son más grandes cosa que no te haces mucho daño a la hora de recogerlo.

### **Pregunta 7**

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

El ruido la contaminación sonora porque en una barra sin música no funciona pues, porque no agarra, no llama mucho la atención, para que traiga gente tiene que ver música si estamos en eso en eso pasa, que ponte estamos ahí con la presión todo eso por eso afecta la paz también, ¿verdad? bastante todo en realidad, casi todo influye

Químicos pueden existir el alcohol inflamable y nosotros trabajamos con alcohol que lo principal después, claro para la limpieza el cloro en exceso es malo usarlo ¿no? creo lo que usamos actualmente, pues es el yodo, que es menos riesgoso si es utilizado en exceso.

Respecto a los riesgos biológicos, las bacterias y microorganismos que puede haber una fruta, pero pues en eso fue cuando a éste se le da una mala manipulación de alimentos o esté mal cuando lo guardas en el frigider y no lo tapas no lo guardas como deberías de guardar correctamente la fruta se fermenta que se pudre y ya generas un riesgo biológico

**Entrevistado N°: 06**

**Nombre del Entrevistado:** Joel Llanos

**Edad:** 36 años

**Día y Hora de entrevista:** 11 de octubre del 2019 a las 16:41

**Años de experiencia:** 6 años

**Distrito que reside:** Los olivos

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Bueno con el tema de la iluminación es muy importante si vamos a practicar flair, por un tema de que tenemos que estar viendo lo que estamos haciendo (jajajaja) uno de los principales focos para ello es tener en claro de que manipulamos alimentos y utensilios de por eso que en ese caso debemos de ser muy precavido ya que se nos puede escapar algún elemento, por eso debemos tener un reflector lo cual esté presente.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
Medidas de seguridad en caso de que ocurra un accidente lo principal es tener un extintor los cuales no ayuden a combatir en caso ocurriera un accidente, algo muy básico en cada área de trabajo, deben de estar a la vista del bartenders y no solo del bartender sino también de los comensales, ya que los comensales también deben de saber el uso, en caso, tal vez de que los trabajadores estén accidentados pues un cliente puede venir al auxilio y extinguir la llama rápidamente.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
Utilizar incorrectamente los equipos puede conllevar a muchos accidentes, lo primero es que debas leer el manual para así poder conocer la maquinaria y no haya errores durante el encendido, otro punto muy importante, las maquinarias deben estar en un correcto estado antes de recibirlo y estar en constante chequeo para que no ocurra un peligro más adelante, tener equipos y maquinarias actualizadas para llevar un proceso limpio y controlado ehhh también los equipos deben de tener pegados “peligro” en sus zonas más peligrosas. (jajajaj)

Un ejemplo de las herramientas manuales son las cocteleras, es una herramienta clave que si estás en la práctica de flair al lanzarla te vas a tener que contar si o si, es parte del proceso cuando aprender a hacer flair ¿no? (Jajajaja) recomiendo que cuando se practica flair al principio se forme la boca de la coctelera y así familiarizarte con este elemento.

## **II – RESPECTO A LA ORGANIZACION**

### **Pregunta 4**

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

La limpieza es un elemento central que debe haber en el área de cualquier trabajo ya que ello es

lo que va evitar accidentes en el área de trabajo, un vaso mojado, o una copa mojado o las shakers mojadas pueden ocasionar un accidente, con el tema del orden pues de hecho cada cosa

debe de estar en su lugar, cada objeto debe pertenecer a un lugar.

## **III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE**

### **Pregunta 5**

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Es importante porque se tienen que reconocer claramente las señalizaciones en el área de trabajo, eso ayuda a evitar accidentes dentro de la barra donde uno trabaja, también saber los espacios vacíos donde podamos hacer o usar la practica del flair y no ocurran accidentes, como romper la cristalería, o le caiga a las copas, debemos de reconocer bien el ambiente donde vamos a emplear esta práctica.

## **IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.**

### **Pregunta 6**

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?

En el bar pues, los riesgos mecánicos mas comunes que podemos observar son las caídas o los impactos, los choques, normalmente cuando uno lava las copas o los vasos en su lavadero, siempre va ocurrir un impacto entre las copas y (Plum) se rompe las copas y puede ocasionar cortes.

### **Pregunta 7**

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?



En lo que son riesgos físicos, pues los golpes, al abrir una coctelera con la palma o el codo que es algo muy común que todos los bartenders hacen, puedes golpearte si no le das en el lugar correcto de la coctelera, o no empleas bien el golpe y termina por lastimarte, el ruido en las discotecas es un riesgo físico muy común en estos centros.

Respecto a los riesgos físicos, puesss, tenemos lo que son las bebidas alcohólicas, ya que todos los bartenders están rodeados de este tipo de bebidas y que al no ser manipuladas correctamente pues, puede ocurrir un incendio ya que también son botellas inflamables si están al contacto o cerca del fuego.

Y bueno a lo que es biológico pues los gérmenes que podemos encontrar en las frutas y verduras para el mise and place de nuestra barra, ya que si no son lavadas correctamente puede que se enferme nuestro comensal, o nosotros mismo que a veces estamos probando la fruta, para ver si está buena o no.

**Entrevistado N°: 07**

**Nombre del Entrevistado:** Ricardo Rosales Colmenares

**Edad:** 20 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 17:06 Del 11 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 2 años y medio

**Distrito que reside:** Surco

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
En lo que es la iluminación yo lo veo muy importante tener una barra muy bien iluminada puesto que para mí en un restaurante si el cliente cuando llegué ahí dentro de esa barra directamente no vende lo que llama la atención a las personas que están detrás y hacemos un buen cóctel, si el lugar no está muy bien iluminado Es algo que no llame la atención para mí eso es algo muy importante y que tenga un escaso a luz, eso va depender del tamaño restaurante si es un restaurante de mucha rotación puede con una luz muy fuerte Al momento de que un cliente ingreso muy luminoso, muy muy iluminado no es muy especial.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
Bueno lo que es medidas de seguridad en caso de incendios, en mi área de bar no contamos con extintores en caso de incendios (jajajaja) en caso de que ocurra pues no tenemos un manual, no nos han dicho nada en el trabajo de acuerdo a eso, pero particularmente es muy importante que hubiera medidas de seguridad en un bar, y tener un extintor a la mano, por si ocurriera un incendio dentro de nuestra área de trabajo.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
No tenemos mucho contacto con maquinaria puesto que ya casi todo lo hacemos de manera manual lo único que sí teníamos como que Industrial Por así decirlo es una máquina de empacado al vacío que si hacemos un mal uso de eso puedes pasar y afectará aplastándonos los dedos o algo así, nos puede ocurrir un accidente por ahí, pero de ahí todo lo que utilizamos en el trabajo es manual.

Bueno lo de siempre no cortarse con los cuchillos este hasta las mismas onzeras te pueden causar daño, al momento de abrir algo, las latas de duraznos o piñas con el abridor de latas puede que te cause daño o te raspes y con los mismos los peladores de piel de naranja me he volado uñas(jajajaja) Pero bueno, pero sí siempre que tienen los tema de barra cuento en tu trabajo en general un buen servicio la más mínima cosa te puede causar mucho daño.

## **II – RESPECTO A LA ORGANIZACION**

### **Pregunta 4**

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

La limpieza, claro puede evitar accidentes puesto que ya uno sabe dónde está cada cosa, no puedo empezar mal, dónde estoy. ¿Pasa algo? Y porque esta en este lugar o digamos un cuchillo mal puesto va agarrar algo y te cortas más que nada ese tema de cuchillo, pero de otra cosa. El problema de orden en la barra y de pulcritud la limpieza más que nada, por ser tema de contaminación en las frutas que manejamos nosotros manejamos frescas y una mala limpieza puede afectar nuestra producción.

## **III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE**

### **Pregunta 5**

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Cuando por ejemplo en mi trabajo respecto a zona de seguridad hay varias, puesto que son las personas de la de los asesores puesto que azotea está ubicado en un piso 12 y en caso de un sismo O algo parecido la zona de seguridad sería lo de la zona los ascensores y obviamente estaba señalizado de no ser así como por dónde bajarían, también el uso de las escaleras de emergencia es muy importante en este tema.

## **IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.**

### **Pregunta 6**

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?

Los riesgos mecánicos pues dejas el piso mojado, no hay un orden parte del mismo equipo de barra pasaste, resbalaste eso que tengas o pierdes materiales pierdes insumos y todo porque no evitaste las caídas, no supiste equilibrarte bien, ya que eso es parte del trabajo de nosotros, los riesgos mecánicos siempre estarán presentes, solo hay que saber evitarlos.

### **Pregunta 7**

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

La primera los riesgos físicos el momento de una cortada o un allanamiento de una jaba, algo así Eso han sido los primeros riesgos, un golpe también estás haciendo algo y te agachas y te puedes golpear la cabeza y fuiste(jajajaja) pero normalmente en un mal levantamiento de las jabas de frutas también, el manejo de un utensilio y hasta con la misma licuadora te puede cortar limpiando un cuchillo limpiando se puede hacer daño.

Lo que es químicos pues la limpieza eso sí podría afectar lo que es directamente, sino tu cliente un exceso de lejía clorada momento desinfectar fruta puede jugar mal a tu cliente, y pueda causar enfermedades o intoxicaciones y por la responsabilidad del bartender que no hizo la producción correctamente.

Biológicos pues microorganismo que se encuentra en un cruce de contaminación Cruzada que también va de la mano con la organización que va de la mano con tu tipo de barra El no limpiar y no tiene un buen aseo todo eso conlleva, que ha cortado un Limón El Limón se oxida rápido y vas con una piña, la piña hacer todo , la naranja, cualquier fruta una hierbita está limpiando la hierba, la fruta de todo eso, la piña que se fermentan rápido y con ello puede causar enfermedades, aparte que pierdes la producción y generas gasto.

**Entrevistado N°: 08**

**Nombre del Entrevistado:** Alfredo Dante santos

**Edad:** 32 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 17:21 Del 11 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 7 años

**Distrito que reside:** Carabayllo

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>	
<b>Pregunta 1</b>	Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
	Respecto a la iluminación porque hay locales o Centros donde se han llevado competencias de flair en la cual ha habido riesgos con respecto a que cuando llegaba mucha luz puede ocasionar muchas caídas y hasta roturas de botella. Como todo profesional le puedo decir a mí una vez me pasó cuando estoy compitiendo en Chile, no tuve la iluminación correcta y bueno, bueno, también rompimos botellas en la competencia pues ese lugar no estaba iluminado y condicionado para una competencia de flair bartending.
<b>Pregunta 2</b>	Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
	Bueno principalmente tenemos que tener bastante la seguridad ya que en ella nosotros debemos saber con qué jugamos delante y detrás de nosotros a los alrededores es muy importante porque tenemos que ver este sí que estamos a campo abierto de poder realizar movimientos con demasiada dificultad o movimientos un poco, en lo personal para mí tiene que tener mucho cuidado Bueno yo estoy tanto tiempo acostumbrado a hacerlo sin piso de goma que puedo hacerlo en un piso de cerámica o este la calle no, pero una competencia profesional las medidas de seguridad tanto para uno, para el local de prestaciones y los competidores deben tener medidas claras contra algún incendio.
<b>Pregunta 3</b>	¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
	En lo particular pues los flair bartenders que hacen shows, no utilizamos mucho las máquinas que hay en la barra, ya que normalmente presentamos algún show en una barra móvil y no hay máquinas en esa área o parte del trabajo, pero los bartenders que

están detrás de la barra, y aplican la técnica del flairbartending pueden tener riesgos con la máquina de café, las trituradoras de hielo, y algunos equipos más que estén dentro del alcance.

Bueno en los que son las herramientas manuales, la correcta manipulación de las cocteleras es uno de los principales objetos los cuales puedas realizarte algún corte si no sabes utilizarlo o agarras mal cuando está cayendo del aire, o simplemente que de muchas vueltas y no tengas mucha experiencia puede ocasionarte heridas y cortes.

## **II – RESPECTO A LA ORGANIZACION**

### **Pregunta 4**

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

Por supuesto tener todo en orden, los objetos, las botellas, las herramientas de bar en su lugar designado puede evitar muchos accidentes, por ende, tener un piso limpio con un piso de goma antifatiga ayudara mucho ya que no te resbalarás si el piso está secando, como todo trabajador conozco mis herramientas de trabajo, y cada cosa que utilizo debo dejarlo limpio y así manejar un orden.

## **III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE**

### **Pregunta 5**

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Manejar una buena señalización en las áreas de trabajo ayuda mucho, uno como bartender debe saber dónde está cada cosa, y si no hay una inducción presente, puede que no nos ubiquemos bien, gastemos tiempo en buscar las cosas o en qué lugar esta cada cosa, por ello es muy importante manejar todo de manera señalizada y rotulada.

## **IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.**

### **Pregunta 6**

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?

Los riesgos mecánicos no te podrían decir mucho por este los riesgos creo que lo podemos encontrar siempre porque no nosotros no sabemos en qué momento y en qué circunstancia se nos puede caer las botellas, los impactos que se generan y esas cosas, lo único para evitar los impactos y roturas un piso de goma o una presentación en un pasto de gras, es ideal para ello.

### **Pregunta 7**

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

Pues en los que son físicos que tengan una altura adecuada para poder realizar la práctica de flair con normalidad y nada, poder realizarlo de una manera tranquila y flexible, para que no ocurran accidentes, aparte de ello que la música del parlante este algo alejado ya que incomodaría un poco.

Lo que es el químico, pues las botellas alcohólicas que manejamos, tener mucho cuidado en la manipulación si vamos a utilizar fuego ya que también son inflamables, y con ello pueda generar accidentes y sea de mala pasada para nosotros.

Lo del biológico debería aplicarse mucho lo que es la práctica de las Buenas prácticas de manufactura ¿no? para poder tener una fruta sana, desinfectada y esté libre de bacterias, que puedan causar enfermedades a la salud y con ello tener una buena producción. Y bueno también rotar constantemente nuestros alimentos dentro del área de trabajo y no generar muchas mermas a la hora de los inventarios.

**Entrevistado N°: 09**

**Nombre del Entrevistado:** Jim pacheco

**Edad:** 21 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 17: 33 del 11 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 2 años

**Distrito que reside:** Lince

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Creo que la iluminación es sumamente importante ya que nosotros como bartenders somos protagonistas, y tenemos que tener el foco puesto ante nosotros, ya que somos uno de los elementos más importantes dentro de un restaurante, aparte ello la iluminación nos ayuda con algunos agentes externos que se nos pueda escapar de la vista y terminen por afectar a uno de nuestros clientes.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
Bueno creo que un extintor es base para una barra, y con ello también trabajamos con una licuadora y entonces, utilizamos lavamos, utilizamos y volvemos a lavar por ahí se escapa un chorro y puede provocar un accidente con los tomacorrientes y puede que hasta se propague un incendio.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
La maquinaria pues podemos tener cortes, accidentes, podemos cortarnos al momento de colocar mal la licuadora y meter una cucharilla, podemos cortarnos o que nos pase electricidad a ello, son muchos los riesgos los cuales podemos encontrar si es que no utilizamos bien uno de nuestros equipos.
Respecto a los utensilios, nosotros somos supervisores de nuestros utensilios, y por lo tanto debemos tener mucho cuidado en saber cómo manipularlo ya que si hubiera una manipulación incorrecta no pondríamos expuestos a algún tipo de accidentes.
<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>
<b>Pregunta 4</b>



¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?
Es importante manejar un buen orden y limpieza en nuestra área de trabajo, más que todo a la hora de rush ya que si no tenemos todo limpio y todo en orden se nos puede caer las copas, los vasos ya que se pueden resbalar, las cocteleras van a estar sucias y se pueden caer, aparte ello nos vamos a atorar con los pedidos.
<b>III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE</b>
<b>Pregunta 5</b>
¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?
Porque cuando estamos en el trabajo, y tenemos muchos clientes, por más que haya mucho personal los clientes querrán preguntar y saber por información necesaria para poder llegar tal vez a los baños y/o las salidas y en este caso saber dónde se encuentra la barra, y pocas veces la cocina.
<b>IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.</b>
<b>Pregunta 6</b>
¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?
Los riesgos mecánicos a los estamos expuestos, son más que toda la licuadora ya que es algo con la que trabajamos, también tener los pisos adecuados ya que nosotros trabajamos con agua y por ende puede generar caídas en el servicio.
<b>Pregunta 7</b>
¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?
Respecto a los físicos, no podemos ir a trabajar con cortes, puede haber una contaminación cruzada, una buena limpieza siempre es bueno ya que ayuda a evitar estos riesgos, los artes, pulseras o piercings no deben ser utilizados durante la preparación.
Respecto a los químicos, creo que el cloro, no debe ser utilizado en exceso ya que si lo utilizamos todos los días de manera excesiva puede generar algún tipo de intoxicación hacia lo comensales, y con ello podemos ser perjudicados.
Para evitar los riesgos biológicos, debemos de tener todo rotulado ya que al guardar los productos y luego se fermentan puede ocasionar riesgos biológicos por las bacterias que puedan generarse dentro de las frutas, y verduras que son utilizadas para el servicio.

**Entrevistado N°: 10**

**Nombre del Entrevistado:** Junior Saldaña

**Edad:** 22 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 18:09 Del 11 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 4 años

**Distrito que reside:** Chorrillos

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Bueno es importante porque al final cuando agarramos un insumo, o agarramos un utensilio tenemos que visualizar que es lo que tenemos en nuestras manos, ¿no? Poder visualizar por donde estamos pasando, por donde estamos caminando, la luz debería de ser intermedia, una que no te moleste al interactuar con el público y tenerlo mayormente para visualizar.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
La medida de seguridad que utilizamos es el extintor bueno y siempre hay uno en la parte del techo que no sé cuál es su nombre, pero se activa cuando hay humo, es de suma importancia tener estos elementos ya que si ocurriera un accidente puede que tengamos problemas y pueda propagarse un incendio.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
La máquina pues en general la que puede conllevar a riesgos puede ser la máquina de café, con ella te puedes quemar sino también puede explotar eso puede ser, en mi centro d labores menos mal que no ha habido algún accidente con las máquinas de trabajos las cuales utilizamos para la preparación de cocteles o bebidas.
Las herramientas manuales pues son muy fáciles de manejar, no creo que haya muchos riesgos a la hora de manipular estos elementos peor de todas maneras, debemos de tener mucho cuidado a la hora de picar o fragmentar las frutas.
<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>
<b>Pregunta 4</b>

¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?
El orden y la limpieza es un punto principal ¿no? porque si por ahí dejas agua tirada y ponte que tú estás trabajando en tu área de bar, te puedes resbalar, te puedes, te puedes caer, es lo más principal que se tiene que tener una barra, no el orden y limpieza siempre debe de estar presente en la actividad laboral.
<b>III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE</b>
<b>Pregunta 5</b>
¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?
Super importante tener una excelente señalización en las áreas de trabajo en caso de una emergencia, tener una salida rápida y bien señalizada para poder evacuar, puede que ocurra un temblor bueno en casos extremos un terremoto hay que tener señalizaciones en caso de incendios.
<b>IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.</b>
<b>Pregunta 6</b>
¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?
Los riesgos mecánicos pueden ser la caída, que por ejemplo puede ocurrir en las escaleras que estén mojadas, si es que trabajaras en una terraza, puedes resbalarte o el aceite que se encuentre tirado en el piso detrás del bar, puede que ocurra accidentes con ello.
<b>Pregunta 7</b>
¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?
En lo que es físico el ruido si es demasiado puede generar una tensión muy alta, lo cual te deje mal, no, no, debe haber ruido en una barra, solamente canciones que te motivan solamente para poder explayarte en tu área de trabajo.
Lo que es químico pues a lo que se encuentran expuestos mayormente lo único que me coloques podría ser que trabajamos con CO2 que utilizamos para hacer espumas es lo único, pero son cápsulas, no es tan riesgosos como se parece.
Biológicos una producción mal, en mal estado puede ser que un cliente le caiga algo mal y sea demasiado y pueda generar hasta la muerte ¿no? ese sí puede ser un buen riesgo, que de verdad tener que revisar tus producciones antes, y pues que todo que sea del día ¿no?

**Entrevistado N°: 11**

**Nombre del Entrevistado:** Julián Villegas

**Edad:** 23 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 10:51 Del 23 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 2 años

**Distrito que reside:** Villa el Salvador

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
Bueno es importante porque nos ayuda a ver bien las herramientas de bar que vamos a utilizar, como por ejemplo las cocteleras, las botellas, las palas de hielo, etc., en lo particular yo prefiero una luz blanca para poder realizar el flairbartending ya que sin ello se pueden caer estos elementos.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
La medida de seguridad que utilizamos en caso exista un incendio pues lo primordial usar un extintor contra incendios, eso nos ayudara a contrarrestar las llamas en caso ocurriera algo así, agregar también que haya un reconocedor de humo en el techo de la barra donde trabajamos, ya que sin ella sería complicado apagarlo. – ¿Sabes utilizarlo? Pucha la verdad que no (jajajaja)
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
Con respecto a las maquinas podemos decir que si son bien utilizadas no ocurriría algún accidente, es muy raro que ocurra un accidente con alguna maquinas del bar, al menos que seamos albañiles (jajajaja) pero bueno no es algo muy común que dentro de esta actividad se utilicen máquinas para alguna preparación.
Las herramientas de bar o utensilios, pueden con llevar a algún accidente si es que son mal utilizadas, uno de ellos es la coctelera o el shaker que sus bordes son muy filosos cuando son nuevos y a la hora de practicar el flairbartending normalmente puedes cortarte.
<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>

<b>Pregunta 4</b>
¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?
El orden y la limpieza es un punto muy fundamental dentro del bar, tener todo super ordenado y las botellas en su lugar designado, los vasos, en su lugar designado, y así mismo cada herramienta de bar que utilizamos para la preparación de los cocteles y bebidas deben de estar ubicados y limpios.
<b>III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE</b>
<b>Pregunta 5</b>
¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?
Esa pregunta esta ligada respecto al orden ya que si todo está señalizado dentro de las áreas de trabajo todo se mantendrá en un orden correcto, ehhh y con ello pues es importante señalar todos correctamente, evitaría accidentes dentro de los espacios donde se brinda el show de flair, que llama la atención.
<b>IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.</b>
<b>Pregunta 6</b>
¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?
Los riesgos mecánicos pues normalmente son las caídas ¿no? pasa que cuando practicas el flairbartending en la mayoría de movimientos se te va caer la botella o la coctelera, entonces es algo que no podemos evitar, es algo a lo que nos encontramos expuestos día a día.
<b>Pregunta 7</b>
¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?
Los riesgos físicos que están expuestos los flairbartenders, pues ahí tenemos a los agentes externos que se puedan caer en los alimentos, no sé, tal vez por ahí un cabello, tal vez se cae una chapa de una gaseosa, o algún pedazo de vidrio el cual estaba roto y de casualidad llego al vaso o a la cristalería.
Lo que es químico pues generalmente tenemos al cloro, para lavar las tablas se deben utilizar solo un poco, al igual que para la desinfección de las herramientas de bar, otro por ahí los detergentes o lavavajillas que utilizamos para limpieza de nuestra área.
En cuanto a lo biológico, a verrr, pues ahí tenemos los alimentos que se pudren ¿no? los alimentos que tal vez de ser manipulados pueden causar alguna enfermedad no solo

para el flairbartender, sino que también para la persona que está consumiendo la bebida preparada.

**Entrevistado N°: 12**

**Nombre del Entrevistado:** Miguel Alejandro Rangel

**Edad:** 22 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 11:34 Del 23 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 2 años

**Distrito que reside:** San Juan de Miraflores

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>	
<b>Pregunta 1</b>	Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
	Para empezar antes de ello la iluminación debe de estar basada a la temática del restaurante y con ello debe ser la correcta ya que va evitar riesgos en la práctica del flair, ehhh el que conoce sabe que la luz debe de ser buena y bueno lo recomendable es tener una luz media, que no sea tan clara, y bueno a la vez ni tan oscura.
<b>Pregunta 2</b>	Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
	Bueno respecto a esa pregunta aquí en el restaurante tenemos capacitaciones cada 4 meses para estar informados y tener medidas de seguridad en caos ocurriera algún accidente y bueno lo principal tener extintores, unas salidas de emergencia, ehhh lo primero que uno hace pues usar trapo húmedo, buscar la forma rápida de apagar la llama para evitar daños.
<b>Pregunta 3</b>	¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
	Pues en lo que es la maquinaria, pues a hay que tener unos correctores interruptores, y toma corrientes para enchufar nuestras maquinas de trabajo, que tengan un estee un punto a tierra, si uno no sabe utilizar la maquina de hielo pues te puedes hacer un daño
	Las herramientas de bar pues lo más común hacerte daño con las cocteleras y bueno los dosificadores de metal que se ponen en las botellas, a veces uno se raspa y pues te haces daño, hay que saber como utilizarlo y tener experiencia con ello.
<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>	
<b>Pregunta 4</b>	¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

Bueno para mi tener unas copas bien pulidas y secas para poder realizar el flairbartending y así no se resbale de tus manos, pues ehhh sucede que cuando hacemos debemos de tener bien seca si no pues se caen, y lo mismo con los utensilios, botellas y las cocteleras, eso ayuda bastante a evitar algún accidente.

### III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE

#### Pregunta 5

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Pues eso ayuda a prevenir accidentes ¿no? tener un área con las estaciones con sus respectivos nombres, no sé, que los baños estén señalizados, que las entradas y las salidas del restaurante estén señalizados ayuda mucho en caso ocurriera un sismo o incendio.

### IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.

#### Pregunta 6

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?

Los riesgos mecánicos uhmmm puede ahí que este la rotura de la cristalería que estuviera mal puesta en la barra o en el mostrador, las botellas que cuando se caen pues uno no lo levante y si se cae algo más en ella puesss, nada, se parte ¿no? los choques y los impactos que sucede normalmente entre botellas o cocteleras en el aire.

#### Pregunta 7

¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

Bueno en los riesgos físicos, lo más común pedazos de vidrio, que se puede encontrar en los vasos, o las herramientas en la que manipulamos, cabello que por accidente a veces está en alguna copa o vaso.

Lo que viene a ser químico, pues utilizar en lo más mínimo puesss para proteger los alimentos de mucho químico cuando manipulemos o preparemos los jugos.

En caso de lo biológico, pues las bacterias en las frutas, es importante hacer una correcta manipulación en las frutas y verduras que vayamos a utilizar, rotar los alimentos conforme a su llegada sino se malogra y nos hace quedar mal.



**Entrevistado N°: 13**

**Nombre del Entrevistado:** Becker Tineo

**Edad:** 23 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 12:09 Del 23de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 2 años

**Distrito que reside:** Surquillo

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>
<b>Pregunta 1</b> Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
La iluminación es un elemento muy importante que nos ayuda a visualizar los elementos que vamos a utilizar dentro de la barra, de preferencia prefiero una luz que este a mi espalda para hacer flair tranquilo.
<b>Pregunta 2</b> Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
En caso de algún incendio, primero debemos de guardar la calma, serenarnos para luego actuar, localizar nuestros extintores en nuestra área de trabajo y usarlos contra las llamas, para que no se extienda mucho más.
<b>Pregunta 3</b> ¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
Si utilizas mal las maquinarias de trabajo los equipos, primero que lo puedes descomponer (jajajaja) después, pues que te puedes hacer daño, sufrir algún accidente, y pues la pases muy mal.
Las herramientas manuales pues son muy fáciles de manejar no creo que haya inconvenientes con eso, pero hay que tener la experiencia adecuada para manejarlas a la hora de practicar flair, de lo contrario te puedes hacer daño.
<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>
<b>Pregunta 4</b> ¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?
Evita accidentes ya que, si limpias y secas bien pues, evitas que los utensilios se te resbalen de las manos, en algunas ocasiones si el piso esta mojado pues si está seco evitas caídas o resbalones dentro del área.

<b>III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE</b>
<p><b>Pregunta 5</b></p> <p>¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?</p>
<p>Es bueno saber que el lugar donde trabajamos deba de estar señalizado, ya que eso ayuda a tener a reconocer las áreas de trabajo, saber dónde estamos y a donde dirigirnos.</p>
<b>IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.</b>
<p><b>Pregunta 6</b></p> <p>¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?</p>
<p>Los riesgos mecánicos que hay en nuestro trabajo normalmente son las caídas, los golpes, los impactos con las botellas, que los objetos se desplomen y haya fragmentaciones.</p>
<p><b>Pregunta 7</b></p> <p>¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?</p>
<p>En lo que es físico principalmente la temperatura, a veces trabajamos en un lugar muy calurosos, algunos en la playa, en la discoteca también hace demasiado calor, y pues el ruido que existe también es un riesgo.</p>
<p>Lo que es químico pues los desinfectantes que utilizamos, el cloro para desinfectar los alimentos, el alcohol con el que trabajamos, las bebidas alcohólicas.</p>
<p>Biológicos, pues normalmente las enfermedades que podamos generarnos dentro del trabajo, por alguna mala manipulación, una mala desinfección, los microorganismos de los alimentos.</p>

**Entrevistado N°: 14**

**Nombre del Entrevistado:** Jonathan Colcca

**Edad:** 23 años

**Día y Hora de entrevista:** A las 11:45 Del 25 de octubre del 2019

**Años de experiencia:** 5 años

**Distrito que reside:** Los Olivos

<b>I – RESPECTO A LAS CONDICIONES GENERALES</b>	
<b>Pregunta 1</b>	Explique la importancia de la iluminación en la práctica de su actividad.
	Para mí la luz es super importante, ya que, sin ella, no puedo visualizar mis botellas y cocteleras al momento de realizar la práctica del flair, ahora, es importante que esté detrás de mí, ya que, si ese no fuera el caso, me molestaría y fácil que por ahí se me cae algún elemento.
<b>Pregunta 2</b>	Mencione las medidas de seguridad para la protección en caso de incendios.
	Primero saber dónde están las salidas de emergencia, utilizar las escaleras si es que estuviéramos en un piso alto, eh, no sé, un piso 4 o 5, bueno y tener un extinguidor en el bar como mínimo. – ¿sabes utilizarlo? (jajajaja) - La verdad es que nunca he utilizado uno
<b>Pregunta 3</b>	¿Cuáles son los riesgos que conlleva la utilización incorrecta de maquinaria y herramientas manuales dentro del flair bartending?
	Pues al utilizar mal una maquina o equipo de trabajo pues te puedes hacer daño, con una licuadora te puedes, electrocutar, si es que no estuviera bien enchufada, más que todo saber bien del uso de estos aparatos.
	Las herramientas manuales pues existen muchos riesgos, como que te puedes golpear los dedos, tener impactos en tu pie, cuando se te caiga una herramienta o utensilio, principalmente con las cocteleras hay que tener mucho cuidado ¿Me imagino que te habrá pasado? – Si (jajajaja)
<b>II – RESPECTO A LA ORGANIZACION</b>	
<b>Pregunta 4</b>	¿Cómo el orden y la limpieza puede evitar accidentes en la práctica de su actividad?

El orden y la limpieza es un punto principal dentro de un bar, tener pisos de goma en el suelo, donde se va practicar, ya que si se cae algo pues no rebote con tanto impacto y te genere algún golpe, realizar una limpieza adecuada periódicamente dentro del área de bar ya que ayuda a que no se resbalen o se caigan.

### **III- RESPECTO AL DISEÑO DEL AMBIENTE**

#### **Pregunta 5**

¿Por qué es importante establecer una excelente señalización en las áreas de trabajo y de espacios de entretenimiento?

Super importante tener una excelente señalización en las áreas de trabajo en caso de una emergencia, tener una salida rápida y bien señalizada para poder evacuar, dejar de hacer las actividades para poner una señalización adecuada a los espacios de trabajo.

### **IV – RESPECTO A LOS AGENTES EXTERNOS.**

#### **Pregunta 6**

¿Cuáles son los riesgos mecánicos a los que se encuentran expuestos los flairbartenders?

Los riesgos mecánicos pueden ser la caída, y golpes, ya que normalmente estamos malabareando con las botellas o cocteleras, pues siempre hay caídas, y pues te exponen a golpes y alguna lesión si cae en una parte sensible de tu cuerpo.

#### **Pregunta 7**


¿Cuáles son los riesgos físicos, químicos y biológicos a los que se encuentra expuesto en la práctica de esta actividad?

En lo que es físico el ruido si es demasiado puede generar una sordera, lo cual te pueda perjudicar, los cambios de temperatura a los que estamos expuestos, a veces entramos calientes a las cámaras frigoríficas a sacar un insumo que nos falte para el coctel.

Lo que es químico pues a lo que se encuentran expuestos mayormente las botellas que usamos ya que son alcohólicas e inflamables, si es que le cae una pequeña llama, pues generaría un incendio o hasta podría explotar.

Biológicos pues estamos expuesto a enfermedades durante el desarrollo normal de nuestras actividades, manejamos alimentos y tenemos que desinfectarlo, eso podría generarnos enfermedades.

## TRANSCRIPCIÓN DE FICHAS DE OBSERVACIÓN

		<p><b>Lugar de la observación:</b> Martini Bar del Hotel Radisson, Miraflores</p> <p><b>Fecha y Hora de observación:</b> Lunes 7 de octubre a las 18:09</p> <p><b>Responsable de la observación:</b> Leonardo Paolo Orozco García</p>
CONDICIONES GENERALES		
		OBSERVACIÓN
Iluminación	Fatiga visual por fuentes luminosas deficientes en las áreas de trabajo	Las Luces LED del bar Martini son un poco molestas para laborar y desarrollar las actividades.
Protección contra incendios	Extintores y/o elementos de lucha contra incendios accesibles y visibles	Los extintores son accesibles en un rango medio ya que se encuentran algo alejados.
Utilización de la maquinaria	Flujogramas de manipulación de maquinaria visibles	No existe un flujograma de las maquinarias en esta área.
Herramientas manuales	Entrega de equipos de protección personal en óptimas condiciones	Los equipos que se entregaron para laborar estuvieron en óptimos estados.
ORGANIZACIÓN		
Orden y limpieza	Áreas designadas para herramientas y utensilios de trabajo	Correctamente rotuladas para saber que objeto pertenece a cada área de trabajo.
DISEÑO DEL AMBIENTE		
Áreas de trabajo y esparcimiento	Instrucciones de seguridad dentro y fuera de las áreas de trabajo	No existen Instrucciones en las áreas de trabajo en el Bar Martini.
AGENTES EXTERNOS		
Riesgos mecánicos	Espacio de trabajo suficiente para el tránsito de personas	Si, con un aforo máximo de 5 personas dentro de la barra.


Riesgos derivados de agentes físicos	Ruido elevado y molesto genera estrés y fatiga	La música electro que suena es baja como para platicar tranquilos.
Agentes químicos	Sustancias inflamables adecuadamente almacenadas y manipuladas	Los detergentes y aguas cloradas están alejadas de los insumos y utensilios igual que las bebidas.
Agentes biológicos	Seguro contra enfermedades psicosomáticas originadas en el trabajo	Los trabajadores del hotel cuentan con seguro en ES Salud

## FICHA DE OBSERVACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES DE LA PRÁCTICA DEL *FLAIR BARTENDING* EN LIMA, 2019

		<p><b>Lugar de la observación:</b> Bar The Parrot Shadow, Miraflores</p> <p><b>Fecha y Hora de observación:</b> Lunes 7 de octubre a las 19:29</p> <p><b>Responsable de la observación:</b> Leonardo Paolo Orozco García</p>
<b>CONDICIONES GENERALES</b>		
		<b>OBSERVACIÓN</b>
Iluminación	Fatiga visual por fuentes luminosas deficientes en las áreas de trabajo	La iluminación debajo de la barra es blanca y es muy factible ya que observas el coctel que preparan.
Protección contra incendios	Extintores y/o elementos de lucha contra incendios accesibles y visibles	Los extintores son Localizables y muy accesibles, los colaboradores saben el uso correcto de ello.
Utilización de la maquinaria	Flujogramas de manipulación de maquinaria visibles	No existe un flujograma para manipular las maquinarias, pero los colaboradores saben del uso.
Herramientas manuales	Entrega de equipos de protección personal en óptimas condiciones	Se les entregan equipos de protección personal diario, según el colaborador.
<b>ORGANIZACIÓN</b>		

Orden y limpieza	Áreas designadas para herramientas y utensilios de trabajo	Cada objeto tiene designada su área, pero no tienen rotulación en el espacio.
<b>DISEÑO DEL AMBIENTE</b>		
Áreas de trabajo y esparcimiento	Instrucciones de seguridad dentro y fuera de las áreas de trabajo	Existe señalización dentro y fuera de la barra donde se labora con aforos y/o Zona segura.
<b>AGENTES EXTERNOS</b>		
Riesgos mecánicos	Espacio de trabajo suficiente para el tránsito de personas	El tránsito es un poco angosto, el cual como máximo puedan estar 3 personas.
Riesgos derivados de agentes físicos	Ruido elevado y molesto genera estrés y fatiga	La música del ambiente es Reggae y suena bajo.
Agentes químicos	Sustancias inflamables adecuadamente almacenadas y manipuladas	Las bebidas que se encuentran en exhibición están correctamente almacenadas y ordenadas.
Agentes biológicos	Seguro contra enfermedades psicosomáticas originadas en el trabajo	Los colaboradores no cuentan con un seguro de salud.

## FICHA DE OBSERVACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES DE LA PRÁCTICA DEL *FLAIR BARTENDING* EN LIMA, 2019

	<p><b>Lugar de la observación:</b> La Mariposario, Barra verde, Miraflores</p> <p><b>Fecha y Hora de observación:</b> Martes 8 de octubre a las 18:39</p> <p><b>Responsable de la observación:</b> Leonardo Paolo Orozco García</p>
---	---

<b>CONDICIONES GENERALES</b>		
		OBSERVACIÓN
Iluminación	Fatiga visual por fuentes luminosas deficientes en las áreas de trabajo	Las luces colgantes del bar pueden ser reguladas al gusto de los comensales o bartenders.
Protección contra incendios	Extintores y/o elementos de lucha contra incendios accesibles y visibles	Cuentan con extinguidores localizables, debajo de la barra y a los extremos.
Utilización de la maquinaria	Flujogramas de manipulación de maquinaria visibles	No existen en el área, pero los colaboradores lo conocen.
Herramientas manuales	Entrega de equipos de protección personal en óptimas condiciones	Se les entrega equipos de protección personal desechables.
<b>ORGANIZACIÓN</b>		
Orden y limpieza	Áreas designadas para herramientas y utensilios de trabajo	Las herramientas de bar están designadas a cada área las cuales tienen un espacio dentro del bar.
<b>DISEÑO DEL AMBIENTE</b>		
Áreas de trabajo y esparcimiento	Instrucciones de seguridad dentro y fuera de las áreas de trabajo	Existen instrucciones de seguridad dentro y fuera de las áreas de trabajo correctamente señalizadas.
<b>AGENTES EXTERNOS</b>		
Riesgos mecánicos	Espacio de trabajo suficiente para el tránsito de personas	El espacio es amplio con un máximo de 5 bartenders para laborar.
Riesgos derivados de agentes físicos	Ruido elevado y molesto genera estrés y fatiga	La música que se escucha en el bar es suave y moderado.
Agentes químicos	Sustancias inflamables adecuadamente almacenadas y manipuladas	Las sustancias inflamables están alejadas de las botellas con alcohol y ordenadas correctamente.
Agentes biológicos	Seguro contra enfermedades psicosomáticas originadas en el trabajo	Los trabajadores no cuentan con un seguro ya que no trabajan bajo contrato.



**FICHA DE OBSERVACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES DE LA  
PRÁCTICA DEL *FLAIR BARTENDING* EN LIMA, 2019**



**Lugar de la observación:**

Hard Rock Café, Jockey Plaza, Surco

**Fecha y Hora de observación:**

Jueves 10 de octubre a las 19:33

**Responsable de la observación:**

Leonardo Paolo Orozco García

**CONDICIONES GENERALES**

		OBSERVACIÓN
Iluminación	Fatiga visual por fuentes luminosas deficientes en las áreas de trabajo	Las luces son adecuadas para el desarrollo de labores y realizar flairbartending.
Protección contra incendios	Extintores y/o elementos de lucha contra incendios accesibles y visibles	Si existen extintores en varios puntos del área de trabajo, ya que el centro comercial lo exige.
Utilización de la maquinaria	Flujogramas de manipulación de maquinaria visibles	Sus maquinarias tienen manuales visibles pegados en los equipos.
Herramientas manuales	Entrega de equipos de protección personal en óptimas condiciones	Se les entregan guantes para evitar cortes durante la producción del mise and place de las frutas y hojas.

**ORGANIZACIÓN**

Orden y limpieza	Áreas designadas para herramientas y utensilios de trabajo	Las herramientas de bar como las cucharillas u onzeras están en un contenedor de agua clorada.
------------------	--	--

**DISEÑO DEL AMBIENTE**

--	--	--

Áreas de trabajo y esparcimiento	Instrucciones de seguridad dentro y fuera de las áreas de trabajo	Existen señalización dentro de cada de área de trabajo y señales de seguridad.
<b>AGENTES EXTERNOS</b>		
Riesgos mecánicos	Espacio de trabajo suficiente para el tránsito de personas	El espacio de la barra es adecuado para laborar con un máximo de 6 personas
Riesgos derivados de agentes físicos	Ruido elevado y molesto genera estrés y fatiga	Normalmente la música es suave con temática de rock.
Agentes químicos	Sustancias inflamables adecuadamente almacenadas y manipuladas	Las sustancias inflamables están correctamente almacenadas y las botellas exhibidas en el bar.
Agentes biológicos	Seguro contra enfermedades psicosomáticas originadas en el trabajo	Los colaboradores del Hard Rock Café cuentan con seguro médico y chequeos anuales.

#### Anexo 4: Evidencia fotográfica



**Figura 1:** En el Bar temático **The Parrot Shadow**



**Figura 2:** entrevistando al Sr. **Walter Sanchez**



**Figura 3:** Entrevista con el Sr. **Edgard Vásquez Campos**



**Figura 4:** Demostración de Flairbartending por **Edgard Vásquez Campos**

**Figura 5:** Demostración de Flairbartending por **Cesar Anticona**



**Figura 6:** Demostración de Flairbartending por **Edgar Vasquez**



**Figura 7: Entrevista con el Sr. Antonio Espilco**



**Figura 8: Competencia de flair bartending del Sr. Antonio Espilco**

**Figura 9: Entrevista con el Sr. Alfredo Dante Santos**





**Figura 10: Demostración de flairbartending por el Sr. Alfredo Dante Santos**

**Figura 11: Entrevista con el Sr. Cesar Nicolas Amiquero**



**Figura 12: Demostración de flairbartending por el Sr. Cesar Nicolas Amiquero**

**Figura 13: Entrevista con el Sr. Julián Villegas**



**Figura 14:**  
Demostración de  
flairbartending por el  
**Sr. Julián Villegas,**  
en la UCV Lima norte.

**Figura 15:** Preparación de coctel por el **Sr. Miguel Alejandro Rangel**



**Figura 16:** Cóctel **Mariposa del Bosque** por el **Sr. Miguel Alejandro Rangel**

**Figura 17:** Demostración de flairbartending del **Sr. Jonathan Colca**





## MANUAL BASICO PARA LOS RIESGOS LABORALES PARA FLAIBARTENDERS



Figura 18: Manual básico de prevención



Figura 19: Manual básico de prevención

**Figura 20:**  
Manual básico  
de prevención

## Protección contra incendios




- ✓ En protección contra incendios, se deberá tener una distribución apropiada de los extinguidores
- ✓ Los extinguidores deben de ser fácil de localizar y visualizar.
- ✓ Se recomienda realizar capacitaciones periódicas a los colaboradores.
- \* No correr y actuar de manera improvisada ante un incendio o desastre.

03

## Utilización de maquinarias y equipos de trabajo

- ✓ Llevar una correcta manipulación con conocimientos previos
- ✓ Realizar una inducción previa ante el uso del nuevo equipo a utilizar.
- ✓ Los equipos y maquinarias deben de estar conectados a un tomacorriente con punto a tierra.
- \* No enchufar los tomacorrientes con las manos mojadas o húmedas.



**Figura 21:**  
Manual  
básico de  
prevención

## Uso de herramientas manuales



- ✓ Tener cuidado máximo con las cocteleras.
- ✓ Realizar la practica de flairbartending primero con botellas de pvc o plásticos
- ✓ Las herramientas a utilizar deben de estar secas y pulidas.
- \* No improvisar en las rutinas y movimientos las cuales se quieres mostrar.
- \* No realizar la practica de flairbartending sin experiencia

05

**Figura 22:**  
Manual básico de prevención

**Figura 23:** Manual básico de prevención

## Orden y Limpieza



- ✓ Llevar un adecuado orden en las áreas de trabajo, para cada objeto, utensilios, herramienta, etc.
- ✓ Contar con un lugar en un espacio designado, para así ser ubicado rápidamente
- ✓ verificar que herramientas y utensilios que se utilizaran para los malabares deberán estar limpios, secos y pulidos
- \* No dejar desapercibido la limpieza en nuestra área de trabajo.

06

## Diseño del ambiente



- ✓ Reconocer e identificar el lugar de trabajo en el cual se desenvolverá antes de realizar su espectáculo.
- ✓ Realizar la práctica de flairbartending en una barra americana cuadrada para desenvolverse mejor.
- ✓ Contar con pisos de goma en el espacio que se va realizar la práctica de flairbartending
- ✓ Ubicar espacios vacíos en los cuales se pueda realizar la práctica sin ningún problema evitando riesgos y accidentes.

07

**Figura 24:**  
Manual básico de prevención

**Figura 25:**  
Manual básico de prevención

## Riesgos mecánicos

- ✓ Contar con una preparación previa a la presentación que se quiere mostrar con la práctica del flairbartending
- ✓ Reconocer los movimientos que pueden exponer a un mayor riesgo tanto a los comensales y los flairbartender
- ✓ Realizar la práctica de flairbartending con una botella de goma, si eres principiante.
- \* No improvisar con las rutinas, movimientos, desplazamientos y lanzamientos que se harán con las herramientas de bar



08

## Riesgos Físicos



- ✓ Tolerar como máximo 55 decibeles de contaminación sonora en el ambiente para que no pueda afectar a la salud
- ✓ Al entrar a una cámara frigorífica, colocarse un abrigo, para no tener cambios de temperaturas tan repentina
- ✓ Utilizar equipos de protección personal en la producción de frutas y verduras.
- \* No utilizar aretes, anillos o accesorios que puedan adherirse a las bebidas de manera casual.

09

**Figura 26:**  
Manual básico de prevención



**Figura 27:**  
Manual básico de  
prevención

## Riesgos Químicos

- ✓ Manejar una correcta manipulación con respecto a los elementos inflamables y explosivos
- ✓ Reconocer los productos químicos en el lugar de trabajo.
- ✓ Es primordial el conocimiento y el uso de la aplicación de las BPM (Buenas prácticas de Manipulación y Manufactura).
- \* No excederse con la desinfección de las herramientas de bar.



**Figura 28:** Manual básico de prevención

## ANEXO 5: Validación del instrumento



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA  
TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Lima, 19 de junio de 2019

Apellido y nombres del experto: Lucía Spanaghi Luisa Isabel  
 DNI: 16788823 Teléfono: 979818102  
 Título/grados: Magíster  
 Cargo e institución en que labora: Docente UCV/ATH

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1											X	
2											X	
3											X	
4											X	
5											X	
6											X	
7											X	
8											X	

Promedio de valoración: 100%

Luisa Isabel  
FIRMA DEL EXPERTO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**  
**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Lima, 20 DE JUNIO de 2019

Apellido y nombres del experto: ARBERCA SIAUER, FABRIZIO AUGUSTO

DNI: 43125008 Teléfono: \_\_\_\_\_


Título/grados: MG. GESTIÓN CULTURAL, PATRIMONIO Y TURISMO

Cargo e institución en que labora: INVESTIGADOR - USMP

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "X" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90		100
1											X	
2											X	
3											X	
4											X	
5											X	
6											X	
7											X	
8											X	

Promedio de valoración: 98%



FIRMA DEL EXPERTO

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA**  
**TABLA DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS**

Lima, 20 de Junio de 2019

Apellido y nombres del experto: Vizcarra Tasso Solera Saavedra

DNI: 25757984 Teléfono: 955 589 408

Título/grados: Maestría en Marketing Turístico y Hotelero

Cargo e institución en que labora: Docente USMP FCCIP Turismo y Hotelero

Mediante la tabla de evaluación de expertos, usted tiene la facultad de evaluar cada una de las preguntas marcando con "x" en cada una de las celdas.

ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES		
	0	30	30	30	40	50	60	70	80	90		100	
1												/	
2												/	
3												/	
4												/	
5												/	
6												/	
7												/	
8												/	

Promedio de valoración: 100

  
 \_\_\_\_\_  
 FIRMA DEL EXPERTO