



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

Implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional
para reducir accidentes laborales en un restaurante Lima, 2023.

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Ingeniero Industrial

AUTORES:

Anchante García, Carmen Cecilia (orcid.org/0000-0002-0695-5428)

Ascate Zegarra, Jhon Carlos (orcid.org/0000-0002-5534-2089)

ASESOR:

Dr. Diaz Dumont, Jorge Rafael (orcid.org/0000-0003-0921-338X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Sistemas de Gestión de la Seguridad y Calidad

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo Económico, Empleo Y Emprendimiento

LIMA – PERÚ

2023

Dedicatoria

Agradecemos a Dios, a nuestros padres y hermanos por su apoyo incondicional y motivación en nuestro proceso de crecer profesionalmente para culminar nuestros estudios universitarios.

Agradecimiento

Agradecemos a nuestro asesor Díaz Dumont, Jorge Rafael por su apoyo y dedicación en la elaboración de nuestra tesis para obtener nuestro título profesional

DECLARATORIA DE AUNTENTICIDAD DEL ASESOR



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, JORGE RAFAEL DIAZ DUMONT, docente de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de INGENIERÍA INDUSTRIAL de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, asesor de Tesis titulada: Implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional para reducir accidentes laborales en un restaurante Lima, 2023. cuyos autores son ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS, ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 19%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

LIMA, 24 de noviembre del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
JORGE RAFAEL DIAZ DUMONT DNI: 08698815 ORCID: 0000-0003-0921-338X	Firmado electrónicamente por: JDIAZDU el 10-12- 2023 10:38:57

Código documento Trilce: TRI - 0664623

DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD DEL AUTOR



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

Declaratoria de Originalidad de los Autores

Nosotros, ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS, ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA estudiantes de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de INGENIERÍA INDUSTRIAL de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, declaramos bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: Implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional para reducir accidentes laborales en un restaurante Lima, 2023. es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. Hemos mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Nombres y Apellidos	Firma
CARMEN CECILIA ANCHANTE GARCIA DNI: 76507314 ORCID: 0000-0002-0695-5428	Firmado electrónicamente por: CANCHANTEG el 24-11-2023 23:14:51
JHON CARLOS ASCATE ZEGARRA DNI: 76940521 ORCID: 0000-0002-5534-2089	Firmado electrónicamente por: JASCATEZ el 24-11-2023 23:07:19

Código documento Trilce: TRI – 0664622

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula	
Dedicatoria	ii
Agradecimiento.....	iii
Declaratoria de autenticidad del asesor	iv
Declaratoria de originalidad del autor.....	v
Índice de contenidos.....	vi
Índice de tablas.....	vii
Índice de figura	viii
Resumen	ix
Abstract	x
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	14
3.1. Tipo y diseño de investigación	14
3.2. Variable y operacionalización.....	16
3.3. Población, muestra y muestreo.....	20
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	22
3.5. Procedimiento	23
3.6. Método de análisis de datos	72
3.7. Aspectos éticos.....	72
IV. RESULTADOS.....	74
V. DISCUSIÓN.....	79
VI. CONCLUSIONES	85
VII. RECOMENDACIONES	87
REFERENCIAS	89
ANEXOS.....	

Índice de tablas

Tabla 12. Cronograma e involucramiento - línea base inicial	35
Tabla 13. Política de seguridad y salud ocupacional. - línea base inicial.....	37
Tabla 14. Planeamiento y aplicación- línea base inicial.....	39
Tabla 15. Implementación y operación - línea base inicial.....	42
Tabla 16. Evaluación normativa - línea base inicial.	46
Tabla 17. Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño - línea base inicial.	50
Tabla 18. Control de información y documentos - línea base inicial.	53
Tabla 19. Revisión por la dirección - línea base inicial	56

Índice de figuras

Figura 1.Ubicación geográfica del restaurant.	25
Figura 2.Evidencia de la auditoria sobre los lineamientos de SST con el gerente.	35

RESUMEN

La presente investigación lleva como título “Implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional para reducir accidentes laborales en un restaurante Lima, 2023.”. Tuvo como objetivo; la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce los accidentes laborales en un restaurant Lima 2023; la población estuvo constituida por todos los accidentes que ocurren dentro del área de producción, la implementación llevada a cabo en agosto del año 2023, siendo la variable independiente plan de seguridad y salud ocupacional y la variable dependiente los accidentes laborales

El estudio de la investigación se desarrolló desde un enfoque cuantitativo, con un diseño longitudinal pre-experimental de nivel explicativo; la técnica que se uso fue la encuesta, cuyos resultados se presentan en tablas y figuras presentadas. Teniendo en la frecuencia de accidentes una disminución porcentual de 79.52% como también la gravedad de accidentes una reducción porcentual de 73.68% dentro del área de producción de la empresa.

Entre las primeras conclusiones se diría que una buena la implementación de un plan de seguridad y salud en el trabajo si reduce los accidentes en las empresas de cualquier rubro.

Palabras clave: Seguridad, salud ocupacional, accidentes laborales.

ABSTRACT

The title of this research is “Implementation of an occupational health and safety plan to reduce workplace accidents in a restaurant Lima, 2023.” It had as its objective; the implementation of an occupational health and safety plan reduces workplace accidents in a restaurant Lima 2023; The population was made up of all accidents that occur within the production area, the implementation carried out in August 2023, the independent variable being the occupational health and safety plan and the dependent variable being occupational accidents.

The research study was developed from a quantitative approach, with a pre-experimental longitudinal design of explanatory level; The technique used was the survey, the results of which are presented in tables and figures presented. Having in the frequency of accidents a percentage decrease of 79.52% as well as the severity of accidents a percentage reduction of 73.68% within the production area of the company.

Among the first conclusions, it would be said that good implementation of a health and safety plan at work reduces accidents in companies of any sector.

Keywords: Occupational health, safety, work accidents.

I. INTRODUCCIÓN

A nivel mundial la industria restaurantera representa un elemento relevante dentro del sector servicios, según un estudio que se efectuó en 102 empresas ecuatorianas en el año 2018 de la Organización Internacional del Trabajo, el 90,2% de estas empresas calificaron sus procedimientos de gestión de STT. Dando efectos insatisfactorios, en el año 2018, 2,78 millones de trabajadores anualmente fallecieron en eventualidades y malestares con el trabajo (Obando, 2019). Conforme la Organización Internacional del Trabajo, 2,3 millones de personas a nivel mundial padecen cada año de accidentes en el trabajo o padecen de alguna enfermedad, la Agencia de Información Laboral (AIL) informa que cada hora en Colombia son 221 trabajadores los que sufren un accidente de trabajo, y dos de ellos mueren por trabajo en condiciones inseguras (Nelson, Silva y Arambula, 2020).

A nivel nacional, en los últimos años se han presentado un número alto de accidentes de trabajos debido a que muchas empresas no le dan la importancia debida a la seguridad, por ende, la Política Nacional de SST, se publicó en el año 2013 con el objetivo de establecer lineamientos y objetivos hacia el desarrollo de mejor cultura de cómo prevenir los riesgos laborales en el Perú conforme con la norma de salud ocupacional en los años 2011 y 2012 (Gomero y Francia, 2018). Los accidentes que generan amenazas en la salud y en la vida del ser humano siempre han existido, de acuerdo con la (ley 29783 y DS N°005-2012-TR), la seguridad y salud en el trabajo es un grupo de medios y eventos formulados a nivel de todo el Perú y en el marco legal, contribuyen a la prevención de peligros en el trabajo y a progresar las condiciones laborales en el trabajo (Montoya y Zurita 2020). Mediante el diagrama de Ishikawa se determinó un total de 19 causas que crean los accidentes o problemas laborales en el restaurant con los niveles de mano de obra, maquinaria, materiales, medio ambiente y métodos, se puede observar en el (Anexo 3). Esclareciendo las principales causas que provocan las dificultades de accidentabilidad en el restaurant, se hizo una matriz de correlación de causas que se puede observar (Anexo 4).

Así mismo, se basó en 19 causas elegidas para distinguir cada una de ellas y observar cuales son las más significativas.

Ya adquirida la conclusión de las causas y de la matriz de correlación teniendo un resultado una puntuación de 400 que representaron la cantidad de problemas que se originó por los accidentes laborales, posteriormente se efectuó el diagrama de Pareto, donde se alcanzó a observar en el (Anexo 5), donde 4 causas C3, C4, C6, C14 nos causaron el 79% de problemas de accidentes, donde tenemos: Lesiones por agentes químicos, falta de organización de almacén, mala ubicación de los galones de gas y cortes con objetos punzantes. El problema de los accidentes que sucedieron en el restaurant es a consecuencia que la empresa no tenía un plan de implementación sobre seguridad e higiene en las labores, ocasionando muchos accidentes con sus trabajadores, causando a la empresa entregas tardías de los pedidos, mala atención al cliente, ocasionando insatisfacción a sus clientes. Una vez identificada las causas de los accidentes laborales del restaurant, estas se asociaron con 4 áreas y se obtuvo la conclusión de los accidentes que suceden con frecuencia, es de vital importancia dar una solución, empleando una propuesta de implementación del plan de seguridad e higiene en las labores, con el propósito de reducir los accidentes laborales en el restaurante. Por consiguiente, se eligió alternativas de solución: Ciclo Deming (PVHA), Metodología 5s, Plan de seguridad e higiene en las labores (Estudio de trabajo. La manera que se estima 5 alternativas de solución consistió en: costo de aplicación, resolución del problema, facilidad de aplicación y periodo de aplicación. Ya examinado y verificado cada una de las alternativas de solución se estableció con una mayor calificación el sistema del plan de (SST), por medio de esta herramienta de ingeniería se logrará reducir los accidentes en el restaurant, ver (Anexo 6). Por lo tanto, planteamos el siguiente problema general ¿Cómo la implementación de un plan de seguridad e higiene en las labores reduce los accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023? Como problemas específicos ¿Cómo la implementación de un plan de seguridad e higiene en las labores reduce la frecuencia de los accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023? y ¿Cómo la implementación de un plan de seguridad e higiene en las labores reduce la gravedad de los accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023?

Según Fernández (2020), justificar, es revelar la razón mediante el que se ejecuta una investigación científica de forma, substancial que es reconocer las clases que existen de una justificación de investigación científica por (Tipos de justificación en la investigación científica 2020). Por lo tanto, este presente proyecto de investigación tiene como propósito 3 tipos de justificación, son las siguientes: Justificación económica que tiene como finalidad minimizar los precios elevados, multas por retrasos y un bajo nivel de productividad (cuello de botella) causados por el flujo discontinuo y equivocaciones de entrega de productos para el proceso de la elaboración del mismo modo para extender la eficacia y la eficiencia operante de la realización. Justificación práctica por medio del sistema SST lo cual es efectivo para implementar un plan de seguridad e higiene en las labores que será de beneficio para el área de producción y próximas Investigaciones. Justificación metodológica, implementaremos un plan de seguridad y salud ocupacional puesto que la variable independiente esta sobre la variable dependiente accidentes laborales para adquirir causa-efecto. Así mismo, se planteó un objetivo general: Determinar como la implementación de un plan de seguridad e higiene en las labores reduce accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023. Así mismo también se tuvo objetivos específicos: Determinar cómo la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce la frecuencia de los accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023. Determinar cómo la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce gravedad de los accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023. La investigación cuenta con una hipótesis general: La implementación del plan de seguridad e higiene en las labores reduce los accidentes en un restaurant Lima, 2023. Así mismo, como la hipótesis específica: La implementación del plan de seguridad e higiene en las labores reduce la frecuencia de los accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023. La Implementación del plan de seguridad e higiene en las labores reduce la gravedad de los accidentes laborales en un restaurant Lima, 2023.

II. MARCO TEÓRICO

Según Godoy y Villasante (2022), en su artículo científico titulado *“calculo cuantitativo del cuidado del trabajador desde la percepción de la seguridad y salud en la entidad del rubro gráfico y publicitario en Lima -Peru, 2021”* este estudio tuvo como finalidad la determinación de factores que se relacionan en un sistema de gestión de SST, y los que se involucran en la protección del trabajador, la muestra de este estudio fueron 47 trabajadores gráficos, la metodología tiene un enfoque cuantitativo de tipo aplicada de nivel descriptivo correlacional esto para medir las dimensiones y sus factores que implican en un sistema de gestión SST, cuyos resultados fueron que un 53% indican no haber escuchado sobre la ley vigente de SST 29793, otro 76% nos dicen que no saben identificar actos y condiciones sub estándar en sus áreas laborales pero un 65% indican que sus EPP's que laboran no son los indicados teniendo dificultades para sus labores, un 98% de los colaboradores indican que se debe realizar auditorías internas para mejorar la seguridad y salud ocupacional. Luego se dijo, hay factores que intervienen en la eficacia del proceso de gestión de la seguridad y salud en el trabajo además, es recomendable que las empresas supervisen las áreas de trabajo para ver la percepción de protección de los trabajadores en cada puesto.

Según Cevallos (2022), en su artículo científico titulado *“estudio aplicado De convenios de bioseguridad en los restaurantes de la ciudad de Iquitos, periodo 2022”* tiene como objetivo describir diferentes normas que existen como leyes, normas, decretos para hacer el cumplimiento de los protocolos que se estimen dentro de entidad estos para generar bienestar dentro de cada puesto laboral la muestra de esta investigación cuenta con 51 restaurantes cada uno de ellos distribuidos en cuatro distritos, el muestreo se usó el no probabilístico por el motivo que no se usó ningún cálculo estadístico para llegar a su tamaño, siendo esto un muestreo por conveniencia o por criterio. Por el motivo que los elementos de la muestra se capturaron de forma selectiva. Los resultados de esta investigación dicen que, el 89% de empresas de restaurantes ha cumplido, 2% no ha respetado los estándares y 9% está en proceso.

Se concluye que el 94% de las empresas de alimentación de los cuatro distritos de la ciudad de Iquitos han cumplido con la implementación de convenios de bioseguridad contra el Covid-19, el 4% ha hecho caso omiso a los protocolos solo el 2% está en formación de implementación. Lo cual sería necesario que los dueños de las empresas de restaurant toman conciencia de las consecuencias que pueden tener sus empleados en una próxima pandemia.

Cangahuala y Salas (2022), en su estudio científico titulado "Sistema de administración de seguridad e higiene en las labores diarias para prevenir de accidentes laborales en entidades mineras". El estudio tuvo una metodología aplicada con un enfoque cuantitativo, de diseño pre experimental. Su población de estudio estuvo conformada con un total de 135 colaboradores y tuvo como objetivo general determinar que el SG-SSO evita los accidentes de trabajo en la entidad minera Engineering Perú SAC. La investigación llegó a la conclusión de que a través de la ejecución del SG-SSO se logró reducir las cifras de incidentes y accidentes, así como la disminución del 92.11% en el índice de gravedad y un 70.81% en el índice de frecuencia; permitiendo esto a la empresa hacer más competitiva y responsable dentro del mercado laboral y en la minería.

En Lima, Ambulay y Salvador (2022), en su investigación científica titulada "Plan de seguridad e higiene en las labores para minimizar los accidentes laborales en una entidad del rubro de construcción, Lima 2021". Este estudio fue de metodología aplicada, enfoque cuantitativo por otro lado tuvo un nivel explicativo, de diseño pre experimental. Su población de esta investigación estuvo formada por los accidentes de la empresa durante 8 quincenas. Tuvo como objetivo general reducir los accidentes de trabajo con una organización del sector de construcción con la ejecución de un PSSO. La investigación llegó a la conclusión de que la frecuencia de accidentes disminuyó significativamente luego de haber ejecutado el PSSO dado que se disminuyó la frecuencia a una cifra de 1759, significando una reducción del 66%.

En Arequipa, Medina (2021), en su investigación científicas titulado " análisis de la *eficacia de un plan de SST y la concordancia con la precaución de actos y condiciones inseguras de una empresa llamadas a COSAPI S.A. en el proyecto de agrandamiento Toquepala, fabricación de espesadores y HPGR 2018*", se

propuso como objetivo principal estimar la efectividad del PSSO y su conexión con la anticipación de incidentes y accidentes verificados en la empresa.

La investigación adoptó un diseño correlacional para analizar la relación que tuvo la precaución de actos y condiciones sub estándar con la validez del PSSO. Se trató de una investigación transversal aplicada, con un enfoque descriptivo de los objetivos planteados. Los resultados de la investigación indicaron que el PSSO logró un nivel de efectividad en la ejecución del plan del 64% en el año 2017 y un notable aumento al 96% en 2018. Esto permitió demostrar que los indicadores de los incidentes y accidentes disminuyeron con el incremento en la práctica del programa, cumpliendo así con los objetivos del PSSO y contribuyendo a la mejora de los índices de los incidentes y accidentes.

Solorzano y Castillo (2021), en su estudio científico titulado “*tramitar la seguridad y salud en el trabajo con respecto a la Covid -19 en una empresa del rubro de alimentos - Perú*” tuvo como finalidad evaluar cada paso de la eficacia que tiene la gestión de seguridad e higiene en la empresa, con ello se puede observar el comportamiento del colaborador frente a la implementación de este sistema, todo esto para minimizar los riesgos, peligros y hacer un seguimiento para la evaluación de su control, la población fueron todos los trabajadores del rubro alimentos con una muestra de los colaboradores infectados por la covid 19 y un muestro por conveniencia, los resultados que se tuvo fueron que antes que se implemente un sistema de SST los contagios fueron de 77.01% y después de la implementación se redujo a un 66.67% para luego de 3 meses la tasa de positividad se redujo a 15.65% para luego pasar a tener 6 días donde no se registra ningún caso de positivo, lo cual un plan o sistema de seguridad e higiene en el trabajo ante casos de epidemias o enfermedades contagiosas, si garantizaría la seguridad de sus colaboradores en cualquier organización del rubro que sea.

Los autores Internacionales Alvares Y Araque (2022), en su investigación científica titulado “*un Sistema de administración de la seguridad y salud ocupacional para minimizar los riesgos en las Mypes de Sincelejo, Colombia*” tuvo como finalidad hacer un estudio a la situación con la se encuentra la empresa de como se encuentran las mypes de la ciudad Sincelejo con respecto

a la SST, ver la salud y la calidad de vida de sus trabajadores con respecto a su entorno laboral, ya que siendo mypes deberían contar con un supervisor de dicha área ya mencionada todo este estudio le llevaron a cabo en base a la normativa actual de seguridad y salud ocupacional. La población de este estudio científico es todas las mypes con más de 5 colaboradores arriba de la ciudad de Sincelejo, siendo que no cuentan con muestra y muestro por trabajar con toda su población, la metodología que se usó es de un enfoque mixto usando el enfoque cualitativo y cuantitativo de tipo descriptivo por el motivo de describir cada perfil de los encargados de las mypes. Los resultados de este estudio fueron que las empresas si ejecutan las acciones de prevención e inspección referente a los peligros y riesgos reconocidos con un 36% y 44%, cumplen en alto grado mientras que un 20% no cumplen, con respecto a que si realiza la identificación de peligros la evaluación y valoración de los riesgos para su control un 50% cumple plenamente otro 30% cumple en alto grado y un 24% no cumple con este ítem, con respecto a que se realizan evaluaciones ocupacionales para ver los riesgos de los colaboradores un 46% cumple plenamente y un 56% no cumple con evaluaciones médicas. Lo cual la seguridad y salud en el trabajo entra a tallar todas estas asperezas para que las mypes no tengan problemas con multas u otros aspectos.

En Lima, Gamarra y Reyes (2022) en su estudio científico titulado “Guía de seguridad e higiene en el trabajo para minimizar los peligros riesgos y accidentes en la empresa Codijisa S.A.C, Comas, 2022”. La presente investigación es de metodología aplicada, nivel explicativo, con un enfoque que viene a ser cuantitativo y un diseño pre experimental. Esta investigación tuvo una población conformada por los accidentes de los 18 trabajadores en el área de almacén. Tuvo como objetivo general precisar la forma de ejecución de un PSST reduce los accidentes de trabajo en la entidad Codijisa S.A.C. La investigación llegó a la conclusión de que un PSST si disminuye los accidentes en la entidad debido a que hubo una variación del índice de frecuencia de un 76.92%, mientras que en la gravedad tubo una mejora del 84%.

Cangahuala y Salas (2022) en su estudio científico titulado “administración de una guía de seguridad e higiene industrial para minimizar los accidentes

laborales en empresas mineras”. La investigación fue de enfoque con carácter cuantitativo, tipo básico, nivel explicativo y diseño experimental, la muestra que se tomo fue de 135 mineros, usando como un instrumento de recolección de datos con una encuesta elaborada referente a la SST. Los efectos de esta investigación fueron sorprendentes ya que se tuvo una gran mejora con respecto a la minimización de accidentes en el trabajo, el nivel de la tasa de los accidentes ocupacionales se redujo del 31,45% a un 3,83%, lo que nos dio a entender que hubo reducción en el índice de los accidentes, ya que disminuyó en un 87,82%. En análisis de este tema termina que el SGSS en el año 2018 accedió a disminuir de una manera muy eficaz los accidentes laborales. En los años de 2016-2017 se derrocharon 877.44 días de trabajo a consecuencia de accidentes, pero con esta implementación se redujo a sólo 69.16 días. Aportando este tema en nuestro estudio en la creación de un SGSST, el cual asegura la reducción de accidentes y situaciones de riesgo en la entidad de manera eficaz.

Según Osorio (2021), en su estudio de científico titulado “*vista de protección y salud en las labores de las mypes de colombia con ubicación en el municipio de Itagüí Antioquia*” este estudio tiene como objetivo observar como se encuentra el panorama de la SSO en las mypes con una base de la normativa colombiana Y tratar de identificar los peligros, riesgos ocupacionales en los sectores comerciales y tambien de servicio el enfoque de esta investigación fue cuantitativo descriptivo con participación voluntaria de 50 mypes de lo cual los resultados fueron que del 100% de Mypes que participaron el 72% pertenecen rubro de comercio un 28% son mypes del rubro de servicios de ello el 72 si tiene personal que conoce su nivel de riesgo pero el porcentaje restante no tiene ni su documentacion de SSO actualizada asta no cuentan con un supervisor de dicha area. Algo relevante tambien vale destacar que un 88% de las Mypes no cuentan con un responsable de dicha area, un 80% de entidades que tiene implementado no cambian sus reglas de seguridad e higiene en las labores de forma anual. Y un 94% casi nunca realiza a sus exámenes medicos ocupacionales, por ello la gestion de la SST en las Mypes si funciona para proteger a todos sus trabajadores dentro de sus empresas y es super sustancial que sus colaboradores identifiquen sus peligros y riesgos dentro de su entorno laboral diario antes de iniciar sus labores.

Según Obando y Sotolongo (2019), En su estudio titulado "*Análisis del rendimiento de seguridad y salud en una entidad de copias 3D*" esta investigación se propuso como objetivo analizar los impactos que genera un SGSS en el trabajo, con respecto a los accidentes de accidentes laborales esta investigación se realizó en Cuba siendo un estudio que combinó enfoques cuantitativos y cualitativos. La población de estudio consistió en 80 empleados que trabajan en una empresa de impresión ubicada en Guayaquil, Ecuador. La investigación científica se propuso como su objetivo principal de la investigación fue examinar el impacto del SG-SS en la incidencia de accidentes laborales. Se utilizaron métodos como el análisis documental, la recopilación de información histórica sobre accidentes y un check-list para evaluar la SGSS ocupacional. Los efectos de este estudio indicaron que los indicadores de accidentabilidad laboral mostraron una tendencia a la disminución en la organización investigada a medida que el método de gestión experimentaba mejoras positivas. Además, se identificaron mejoras en correspondencia con la prevención de accidentes y riesgos ocupacionales.

Del mismo modo, está presente investigación tiene como variable independiente tenemos: plan de seguridad y salud ocupacional; esto se describe como siempre como una dirección preventiva estudiando y controlando en ambiente físico y el entorno laboral. Sus metas más básicas de la cadena de SST en la inspección del entorno del trabajo y la valoración rápida de las enfermedades a través de indicadores biológicos y biomarcadores (Martínez y Reyes, 2005). Por otro lado el Ministerio de trabajo (2014), en su investigación científica titulada "*seguridad y salud en el trabajo*" nos dice que la seguridad y salud dentro de la empresa busca que los colaboradores gocen de una buena salud en lo social y económico ya que gracias a esto contribuirán para el crecimiento sostenible de la entidad, las labores diarias ayudan a identificar, que no, son las labores las que enferman si no las malas condiciones laborales que presenta cada rubro, también nos dice que los colaboradores deben acondicionarse a una forma armoniosa con el espacio laboral de todos los días. La empresa debe generar estrategias que procuren desarrollar un entorno laboral seguro, así como una buena infraestructura, empresas de trabajo, realizar el bienestar del y trabajador tanto

físico, mental y social, abogando siempre por la mejora e inteligencia en su medio laboral (Ministerio de trabajo, 2014).

Las capacitaciones, como primera dimensión de nuestra variable independiente Marroquin (2020), nos dice que en todas las empresas las capacitaciones vienen a ser pilares fundamentales no de gasto si no vienen a ser una inversión con los colaboradores de la entidad, por el único hecho que cada trabajador adquiere conocimientos nuevos o refuerza su entendimiento para lograr las metas propuestas diaria o mensualmente.

Un colaborador bien enriquecido de inteligencia de su labor viene a ser una ventaja competitiva en la empresa, la persona que hace estas capacitaciones tiene que ser experto en el tema, un especialista que desarrolle la clase. Por otro lado el control de las condiciones inseguras como segunda dimensión de la variable independiente (Becerra y Echeverria, 2017), nos dice que es aquella situación presentada en el medio del campo laboral y esta se distingue por demostrar peligros que no se encuentran controlados, pudiendo generar accidentes laborales lo cual trae problemas a la empresa. Así mismo, “tenemos el control de eventos inseguros como tercera dimensión de esta variable, Nos indican que estos eventos inseguros son actos u omisiones cometidas por trabajadores que propician que se ocasione los accidentes como también pueden ser de factores ambientales o biológicos” (p. 50).

Según Pando y Aranda (2019), los accidentes laborales, siendo esta nuestra variable dependiente es lo primero que se debe capturar en un sistema de administración de seguridad o comúnmente llamado “análisis de riesgo en el trabajo” (p.19) y su principal objetivo es la prevención de peligros en el trabajo ya que este representa un alto porcentaje que solo generan daño a los colaboradores de la empresa, por ellos recomienda que estos riesgos para prevenirlo no se realicen muchos papeleos si no con medidas sensatas controlar el peligro en el medio de trabajo, también como primera dimensión de esta variable tenemos a la frecuencia de accidentes, para (Linares, 2020) “El indicador de frecuencia, viene a ser una señal de recurso humano que cuenta la exposición de los empleados a los riesgos laborales mediante el cálculo de la cantidad de accidentes laborales con al menos un día de baja por cada millón de horas trabajadas” (p.163).

Asimismo, la segunda dimensión como la gravedad de accidentes que “es un indicador de la rigidez de los accidentes que se dan en el medio de la sociedad, el mismo simboliza el valor de días ausentes por cada 1000 horas de labor” (Hysla, 2020, p.25).

Según la OIT (2021), un accidente viene a ser todo evento que le venga a cualquier colaborador de la entidad ocasionando un suceso de lesión esto puede ser provocado por la maquinaria, medio ambiente por una insuficiencia de orden y limpieza, por falta de estándares de trabajo, estos se pueden prevenir haciendo una excelente implementación de medidas preventivas como un sistema de registro de accidentes. Así mismo nos dice Watson & Hope (2019), que un riesgo viene a ser una de esas probabilidades que tiene una amenaza que nos provoque un desastre, para ello en primer lugar tenemos que investigar cuáles son esas consecuencias que nos puede traer. El autor nos muestra tres tipos de consecuencias que son: las riesgosas, fatalidades, preocupación y morbilidad, de ellas un ejemplo clave es de una consecuencia fatal cuando los colaboradores están expuestos a equipos de transporte a motor que pueden ser buses, camiones como también las motos lineales. Por otro lado, al peligro Herzog & Kutzli (2018), nos dice que es un evento que lo puede producir a los colaboradores de la empresa como una situación que amenace con su vida, siendo esta la fuente para causar el daño también a los equipos e instalaciones de la entidad. La diferencia de peligro y riesgo viene a ser que con los peligros se vive diariamente en nuestro ámbito laboral mientras el riesgo son los resultados de no haber tomado medidas para minimizar el futuro daño.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

3.1.1. Tipo de investigación:

“La investigación aplicada indaga la determinación de conocimientos con una aplicación que va directamente con los problemas del producto o sociedad dándole una solución medible” (Lozada, 2023, p.35).

Para Ramos y Alfonso (2020), en su estudio menciona que es cuando la investigación está encaminada a alcanzar una nueva comprensión consagrada a gestionar soluciones a problemas prácticos.

Para nuestra investigación utilizaremos el tipo de investigación aplicada porque haremos cambios mediante el sistema de SSO.

Para Matadda (2017), Nos dicen que existen 2 tipos de diseño de investigación, cuantitativo y cualitativo.

Para Faryadi (2019), La metodología cuantitativa viene a hacer aquellas investigaciones que van con fórmulas matemáticas y cálculos matemáticos como en el presente estudio, tiene un enfoque de cuantitativo, dado que se realizarán gráficos, tablas y se utilizará la herramienta spss.

Diseño de investigación

Esta investigación de diseño pre-experimental es un diseño que se desarrollara operando intencionadamente las variables, por ello (Ruiz, 2018), nos dice “que está en conjunto con los métodos, actividades, técnicas con las cuales se recolecta información sobre el tema y se resuelve el problema” (p.1).

Por lo tanto, en esta gran investigación se desarrolló de diseño pre-experimental longitudinal dado que se hará retoques alguna de la variable independiente por otro lado, se ejecutará observando el escenario en tiempo real de la empresa para luego con técnicas o herramientas se le dé solución al problema del restaurant, procurando la persuasión de la variable independiente plan SSO para después valorar en un periodo de tiempo excepcional las consecuencias sobre la variable dependiente siendo de clase pre experimental.

3.1.2. Nivel de investigación:

Esta investigación es de nivel explicativo “Se explicará la causa y efecto que tiene la variable independiente sobre la variable dependiente esto quiere decir el impacto del Plan seguridad que causará sobre los accidentes laborales.

Para Ghady & Torok (2019), nos dice que una investigación es explicativa cuando trata un tema que no ha sido estudiado a un nivel de conocimiento superficial.

Enfoque de investigación

“Un enfoque cuantitativo viene acompañado de fórmulas matemáticas y también estudios estadísticos hasta llegar a la solución medible, de la investigación” (Hernandez, Mendoza y Paulina, 2019, p. 3).

Para Deroncelle (2020), nos dice que una investigación se considera cuantitativa cuando utilizan estadísticas, considerando las definiciones de sus variables, dimensiones e indicadores.

El presente estudio viene a ser de enfoque cuantitativo porque utilizaremos cronogramas y métodos que aplicaremos el uso de fórmulas matemáticas.

Esquema:

$$G = O_1 - X - O_2$$

Donde:

O_1 : *Pre – test*

$X = SST$

O_2 : *Post – test*

3.2. Variable y operacionalización

Variable Independiente: Plan de seguridad y salud ocupacional.

Definición conceptual

“El plan de SSO es una técnica que se encarga de exigencias mínimas de SST que cada colaborador que debe someterse a cumplir y hacer cumplir la meta de tener una ejecución de trabajos seguros y eficientes” (Per Plan Meriss, 2020, p.7).

Rasmussen (2019), “nos dice que la seguridad y la salud es un punto clave para el desarrollo y crecimiento de la empresa, ya que protege y asegura la disposición de vida de los empleados” (p.5).

Definición operacional

“El sistema de seguridad e higiene ocupacional cuenta con una técnica, que sirve para administrar e incentivar la prevención de riesgos alrededor del trabajo en la empresa, para el progreso correcto de las acciones esto funciona por medio de la identificación, minimización, control de peligros a impactos de advertencia y control de ocurrencias de accidentes, incidentes, epidemias, afección ocupacional que afecten a los colaboradores de la empresa” (Oefa, 2020, p.4). Por lo tanto, se hará uso del plan de salud y seguridad ocupacional para identificar los posibles incidentes, peligros, enfermedades, evaluar riesgos de esta manera esta técnica solucionaría los inconvenientes de seguridad e higiene en el restaurante.

Dimensión 1: CAPACITACIONES Según Marroquin (2020), nos dice que “en todas las empresas las capacitaciones vienen a ser pilares fundamentales no de gasto si no vienen a ser una inversión con los colaboradores de la entidad, por el único hecho que cada trabajador adquiere conocimientos nuevos o refuerza su entendimiento para lograr las metas propuestas diaria o mensualmente” (p.2). Un colaborador bien enriquecido de inteligencia de su labor viene a ser una ventaja competitiva en la empresa. Y la persona que hace estas capacitaciones es experto en el tema, un especialista.

Para Rodriguez (2017), “nos dice que la capacitación es fundamental dentro de las empresas por el motivo de que el personal tenga conocimientos actualizados para la producción y por ende poder reducir los costos de cada producto que está en la línea de fabricación” (p.206).

Indicador: nivel de cumplimiento de las capacitaciones

Formula:

$$NCC = \frac{\# \text{ de capacitaciones realizadas}}{\# \text{ de C.P}} = 100\%$$

Donde:

NCC: nivel de cumplimiento

C.P: capacitaciones programadas

Dimensión 2: Control de las condiciones inseguras: “El control de las condiciones inseguras es aquella situación presentada en el medio del campo laboral y esta se distingue por demostrar peligros que no se encuentran controlados, pudiendo generar accidentes laborales lo cual trae problemas a la empresa” (Becerra y Echeverria, 2017, p.50).

Para Yang & Li (2021), “nos menciona que la condición de inseguridad puede ser la falta de orden y limpieza dentro de las empresas, también puede ser causado por la falta de capacitación del personal” (p.884).

Indicador: Frecuencia de las condiciones inseguras.

Formula:

$$F.C.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$$

Donde:

F.C.I: Frecuencia de condiciones inseguras

I.P: Inspecciones programadas

Dimensión 3: Control de eventos inseguros: “El control de eventos inseguros son actos u omisiones cometidas por trabajadores que propician que se ocasione los accidentes como también pueden ser de factores ambientales o biológicos” (Becerra y Echeverria, 2017, p.50).

Para Yan, Hou & Yin (2020), “nos dice que son aquellos eventos que el empleado sabiendo no lo realiza, provocando accidentes dentro de las áreas de producción” (p.11).

Indicador: frecuencia de eventos inseguros.

Formula:

$$F.A.I. = \frac{\# \text{ de inspecciones realizas}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$$

Donde:

F.A.I.: Frecuencia de eventos inseguros

I.P: inspecciones programadas

Variable Dependiente: Accidentes laborales

Definición conceptual

“Es lo primero que se debe capturar en un sistema de administración de seguridad o comúnmente llamado análisis de riesgo en el trabajo y su principal objetivo es la prevención de peligros en el trabajo ya que este representa un alto porcentaje que solo generan daño a los colaboradores de la empresa” (Pando y Aranda, 2019, p.19).

Para Veloso (2019), “nos dice que los accidentes de trabajo deben ser los primeros en ser controlados por el sistema de seguridad e higiene ocupacional, el responsable de esta área tiene que recopilar información en registros o IPERC para su debido control” (p.377)

Definición operacional

La visión de la variable dependiente cuenta con una determinación de 2 dimensiones que son frecuencia de accidentes y la gravedad o severidad de sucesos, la reiteración de accidentes está determinado por el cálculo del número general o total de accidentes/ número universal de horas trabajadas por 10 elevado a la sexta y la gravedad de accidentes está determinada por el número universal de días pedidos/número universal de horas trabajadas por 10 elevado a la 3.

Mediante esta variable dependiente “accidentes laborales” se utilizó para poder medir la reiteración de accidentes y la severidad de los accidentes y sus respectivas dimensiones para cada dimensión.

Dimensión 1: Frecuencia de accidentes Linares (2020), “el indicador de frecuencia es una señal de recurso humano que cuenta la exposición de los empleados a los riesgos laborales mediante el cálculo de la cantidad de accidentes laborales con al menos 1 día de baja por cada 1000000000 de horas laboradas” (p.163).

Para Carson & Mannerin (2019), nos dice que la frecuencia de accidentes calcula el riesgo en el trabajo de los empleados, esto quiere decir que por cada millón de horas trabajadas han causado al menos un día de baja por motivo de enfermedad.

Indicador: Tasa de accidentes.

Formula:

$$I.F = \frac{N^{\circ} \text{ total de accidentes}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^6$$

Dónde:

I.F: Índice de frecuencia

N.C.= Nivel de Frecuencia de accidentes

Nota: Medición semanal

Dimensión 2: Gravedad de accidentes “este subtítulo es un indicador de rigidez de los accidentes que se dan en el medio de la entidad, el mismo reemplaza el valor de días ausentes por cada 1000 horas de labor” (Hysla, 2020, p.25).

Indicador: nivel de gravedad de los accidentes.

Formula:

$$I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de dias perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$$

Dónde:

I.G: Índice de gravedad

N.G: Nivel de Gravedad

Nota: Medición semanal

Escala de medición: Razón

La matriz de operacionalización y matriz de cohesión ver (Anexo 1 – 2).

3.3. Población, muestra y muestreo

3.3.1. Población

“Una población es un grupo de componentes con particularidades similares por ello también es considerado como una agrupación de medidas” (Bencardino, 2012, p.658). Por consiguiente, “de ello un conjunto de unidades de las cuales se tiene esperanzas de obtener referencias” (Palella, 2012, p.105). El restaurant es una empresa del rubro de comidas. Además, la población está constituido por todos los accidentes que ocurren dentro del área de producción.

For Casteel & Bridier (2021), nos dice que la población para una investigación o tesis científica tiene que estar bien definida para hacer el análisis, y que los estudiantes que realizan las investigaciones no tienen que confundir a la población.

Criterios de inclusión: La posición de inclusión, se estimó el registro de accidentes desde el cuarto mes del año hasta el sexto mes (Abril-Junio), para medir la gravedad de los accidentes con respecto al área de cocina (producción), por otro lado, se tuvo en cuenta un horario establecido por la empresa con los turnos de lunes a domingo de 7am - 3pm y el segundo turno de 3pm -11pm.

Por lo tanto, se tuvo en cuenta el área de producción (cocina) fue primordial en la implantación de la guía de seguridad e higiene ocupacional, por otro lado, se capacitará a todos sus trabajadores de distintas áreas.

Criterios de exclusión: No se consideró la implementación del Plan de seguridad e higiene ocupacional en otras áreas funcionales que no sean del área de cocina, ni se consideró otros horarios fuera de turno. Además de ello nuestros criterios de exclusión son las horas no trabajadas

3.3.2. Muestra

“Esta muestra viene a ser el conjunto de cada unidad robados de la población, para realizar una sucesión de estudio estadístico” (Palella, 2012, p.105).

Para este caso, analizamos y trabajamos con nuestra población que son todos los accidentes ocurridos del área de producción de la entidad, por consiguiente, no contamos con muestra.

3.3.3. Muestreo

“Según este análisis el muestro es una sucesión de operaciones por lo que se elegirá la muestra, nos dice el autor que la población tiene la meta de analizar y proporcionar sus datos estadísticamente” (Hernandez, Mendoza y Paulina, 2019, p.197). No se asignó muestreo al manejarse al 100% de la población.

Unidad de análisis

En la unidad de análisis fue 1 accidente laboral del total de accidentes del área de producción.

3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.4.1. Técnica

“Estos procedimientos son un planeamiento, con el objetivo de llegar a conseguir la información y reseñas para este estudio” (Bernal, 2012, p.192). “La encuesta es una técnica de recojo de información o datos que da lugar a tener relación directa con nuestro público a través de cuestionarios muy anticipadamente establecidos, estas encuestas pueden ser vía telefónica, por correo, online o personalmente” (Tamayo y Silva, 2017, p.4). Por lo tanto, para el recojo de información y datos de la empresa del sector restaurant. Se manipuló la técnica de la encuesta. Para el caso de los accidentes laborales se empleó la técnica del Fichaje.

3.4.2. Instrumento

“Los instrumentos de recopilación de información son elementos que uso el indagador para llenarse de información obtenida de las cuales fueron: fichas de datos, formularios, documentos, cuestionarios, inventarios, cuadernos de notas entre otros” (Valderrama, 2016 p.195).

El instrumento que se manipuló en esta investigación de PSS fue un cuestionario para el caso de la identificación de las causas, con el cual conseguimos información de los problemas, riesgos ocupacionales dentro del restaurant.

“El cuestionario es una técnica que se emplea para recoger datos durante el trascurso del trabajo laboral de las investigaciones cuantitativas, en otras palabras, se diría que es un conjunto de preguntas para adquirir información bien estructurada sobre una muestra de personas” (Meneces, 2017, p.9).

Por ello a través de la encuesta conseguimos información sobre los riesgos, peligros que tienen o están expuestos los colaboradores del área de la cocina (producción) en el restaurant.

Para el caso de los accidentes laborales se utilizó el registro de accidentabilidad.

3.4.3. Validez

“Esta validez es un instrumento de medición de nivel de realidad de la variable que se presume calcular” (Hernández, Fernandez y Baptista, 2012, p.200). Entonces esta validez se utilizó mediante valoración de especialistas de la

escuela profesional de Ing. Industrial del centro de estudios superiores la universidad Cesar Vallejo, con la meta de probar la credibilidad de las herramientas que se realizaron para el uso de ambas variables tanto independiente como dependiente esta tabla 2 se observa las informaciones principales de los especialistas quienes fueron los validadores como podemos observar en (Anexo 22). Todos especialistas en la carrera profesional de ingeniería industrial lo cual los 3 nos dan un resultado de aplicable.

3.4.4. Confiabilidad

La confiabilidad de herramientas de estudio es siempre que investigan una inconstante y su singularidad de resultados uniformes puntuales en repetidas ocasiones que lo hace (Hernandez, 2019).

Además los creadores de este libro nos dicen que mediante un análisis de herramientas realizadas por el escritor destina factores de credibilidad, por ello los medios más utilizados son: confiabilidad de test – pre test, sistema de maneras particulares, estrategias de medios divididas y esto precisa entre cero y uno como significado cero siendo perdida de confidencialidad y uno siendo el valor mayor de confiabilidad.

Luego consiguientemente en nuestra investigación omitimos la aplicación de confiabilidad ni ningún cálculo de confiabilidad por coeficientes ya que en el restaurant no hay medición de sus inversiones por medio de cuestionarios o calificaciones.

Los instrumentos que se usó para medir la seguridad y salud fueron mediante cronogramas y fichas de investigación y estas no nos dan resultados iguales utilizando modelos matemáticos. Según administración ya lo vienen empleando hace 5 años en su empresa.

3.5. Procedimiento

Situación actual de la empresa

Esta parte fue el proceso de cómo se obtuvieron los datos extraídos de la población (objeto de estudio), estos datos fueron adquiridos con el propósito de generar resultados, por lo tanto se tiene que seguir los pasos para alcanzar la forma acerca de fijar la población, la muestra de análisis, establecer la variable de análisis para con ello ordenar los datos adquiridos en el medio laboral,

también definir los instrumentos de estadísticas los programas con los cuales nos apoyaremos para el procesamiento de datos y llegar a nuestro anhelado resultado (Bernal y Torres, 2012).

Durante esta investigación la obtención de datos en primera instancia, nos reunimos con el gerente del restaurant para poder pedir permiso para el alzamiento de datos e información íntima de la entidad.

Luego de hacer una coordinación con el jefe de cocina (chef) que con todo su equipo nos brinde información de cuáles son sus principales causas dentro de su entorno laboral, una vez que se obtuvo los datos se prosiguió a hacer nuestro diagrama de Ishikawa, con este verificamos las posibles causas que provocan problemas salud y seguridad ocupacional.

Se usó la herramienta de matriz de correlación para analizar a través de valores numéricos, las diecinueve causas detectadas, a través de una modelo de frecuencias las causas las cuales lo visualizamos en la tabla 2, luego siguió a efectuar la curva de distribución ABC para aprobar las causas que originan el problema más grande para poder brindar una posible solución. Para ello se realizó una Matriz con las causas que provienen del 80% de los problemas en el área de la empresa sienta la de producción que se observa en el (Anexo 23).

Descripción de la empresa

El restaurant se encuentra en el sector secundario de Actividades de Restaurantes y Servicios móviles de comidas, el restaurant se encarga de la preparación de comida peruana para sus clientes, tiene 16 años en el rubro brindando un servicio de calidad. El restaurant está ubicado en Av. Chimpu Oclo 495 Urb, Carabayllo 15313 - Lima – Perú, en la presente (figura 1) se observa la ubicación espacial de la entidad.



Figura 1. Ubicación geográfica del restaurant.

Datos de la empresa

Razón social: LaTarché Sociedad Anónima Cerrada

RUC: 20494268796

Sector: Secundaria Actividades de Restaurantes y Servicios móviles de comidas

Actividad económica: Preparación de comida Italiana

Dirección: Av. Chimpu Oclo 495 Urb, Carabayllo 15313

Departamento: Lima

Provincia: Lima

Distrito: Carabayllo

Datos de inicio de inscripción: 29 de marzo del 2007

Representante legal: José Carlos

Contacto: [93495668](tel:93495668)

E-MAIL: restaurantelatarche@gmail.com

Teléfono: 917 010 248

Misión de restaurant

Nos comprometemos en satisfacer las necesidades gastronómicas de todos nuestros clientes brindando la más alta calidad en alimentos y servicios además de una atención personalizada que asegure su satisfacción.

Visión de restaurant

Ser distinguidos mundialmente como los mejores restaurantes a nivel nacional e internacional, manteniendo siempre nuestra calidad y excelente servicio.

Organigrama estructural y funcional del restaurant

El restaurant está dedicado a la preparación de comida italiana, presenta a continuación su organigrama, el cual muestra de manera sistemática las áreas funcionales y posición jerárquica a los responsables del crecimiento de la compañía y el logro de las metas planificadas que es la preparación de comida Italiana, ver (Anexo 24).

Mapa de procesos

El restaurant se encuentra constituida en tres procesos: estratégicos, operativos y de apoyo, se puede observar en el (Anexo 25).

Tabla 3 Recursos Humanos

TRABAJADORES DEL AREA DE PRODUCCIÓN	
JEFE DE COCINA	2
AYUDANTE COCINERO	4
AXILIARES EN COCINA	6
TOTAL TRABAJADORES	12

Fuente: Elaboración propia

Se observa en la presente tabla N°3 el número de trabajadores del área de producción.

Proceso Estratégico

En esta parte tuvimos la coordinación del gerente general que su función es administrar a la entidad completa, el gerente su cargo es de ver las operaciones diarias del restaurant de comedor y cocina, la supervisión de los turnos y hacer la evaluación de los platillos regularmente e investigar nuevos proveedores de materia prima (ingredientes).

Procesos operativos

En el área de cocina(producción) fue el área de cocina que está encargada de producir diferentes platos a la carta, desde el inicio hasta la entrega final de cada uno, administrar los registros y la provisión de materias primas (ingredientes) para la preparación de estos, como también gestiona los mandos de compra. Los acuerdos con abastecedores y el transporte.

Proceso de apoyo

El jefe de cocina es el encargado de inspeccionar el proceso de cada elaboración de los platos a la carta, hasta la entrega final a nuestro cliente consumidor mediante una observación como control de calidad (si el plato esta presentable y exquisito).

Objeto de estudio.

Nuestro objeto de estudio de esta investigación fue cada uno de los platillos que se preparó en el área de producción con nuestra materia prima (ingredientes), para nuestro cliente consumidor.

Productos de la empresa, restaurant.

- Lasaña
- Pizza
- Ensalada Caprese
- Ensalada Romana
- Ensalada Venecia
- Pastas
- Hamburguesas
- Caldo de gallina
- Platos a la carta

Recurso de la producción

Para el proceso de preparación de los platos de comida italiana es indispensable el capital humano como el jefe de cocina, el encargado de compras de la materia prima (ingredientes), también los cocineros siendo la mano de obra directa para hacer la preparación de cada uno los platos a la carta.

Recursos de equipos y herramientas

El restaurant cuenta con equipos tecnológicos para el mantenimiento de la materia prima, también con diferentes herramientas o utensilios que son fundamentales para la elaboración de los platos y su vestimenta adecuada de cada colaborador del restaurant.

Recurso de tiempo

En el restaurant tiene un horario relevante, lo que significa 16 horas de actividad por día con 60 minutos de break cada turno de lunes a domingo. (Ver anexo 49)

Se mira en el Anexo 70 que la empresa trabaja 16 horas con 1 hora de refrigerio en cada turno, se trabaja de Lunes a Domingo con 1 día de descanso rotativo.

Recurso de espacio físico

Las áreas del restaurant para la elaboración del proyecto se presentan mediante un diagrama de recorrido (Ver anexo 7).

Problemática

El restaurant consta de 4 áreas, por ello se utilizó instrumentos matemáticos y se encontró que el principal problema está en el área de cocina en este caso que viene a ser el área de producción de la organización; que es la inseguridad de salud ocupacional es esta área, entre ellos tenemos cortes con objetos punzantes, lesiones por agentes químicos, por un mal orden del almacén, por mantener un piso mojado. A continuación, se observa en la figura 4 el DOP del área de producción que realiza diariamente el restaurant.

DIAGRAMA DE OPERACIONES (DOP)

También se realizó un diagrama de operaciones de la empresa que se puede observar en el (Anexo 26). Que se contó con un total de 10 operaciones y 3 inspecciones siendo esto nuestro diagrama de operaciones inicial de la empresa.

DIAGRAMA DE ANALISIS DE PROCESOS (DAP)

Por otro lado, también se observa en el (Anexo 27). La realización de un diagrama de análisis de procesos inicial de la organización contando con 36 operaciones, 9 trasportes, 2 esperas, 6 inspecciones y 2 almacenamientos.

Situación actual del registro del pre test (Ver anexo 71)

Respecto a la variable dependiente.

Prueba Pre-test: Accidentes Laborales

El restaurant no contaba con un inventario de accidentes laborales, por lo que se realizó información detallada, en este trabajo se tomaron medidas en un plazo de 90 días, es decir, en un plazo de 3 meses (Ver anexo 72).

Análisis descriptivo

Análisis descriptivo de la frecuencia de accidentes.

Con el apoyo del programa spss se realizó un análisis descriptivo de las frecuencias de los accidentes, ver (Anexo 28) dado a ellos se tiene que la media del índice de frecuencia de los accidentes laborales en nuestra primera muestra recogida en la empresa (pre test) viene a ser de 1,383.95 como también vemos que el pico más alto del índice de frecuencia de accidentes es de 2,599.65 y el pico mínimo es de 433.37 por ello este es el rango entre ellos con una diferencia del 2,166.28. (Ver anexo 50)

En este anexo, que cuenta con datos referente al grafico tiene una ondulación de índice de frecuencia siendo esta la media < mediana cuenta con una asimetría oblicuada hacia la derecha dando como resultado negativo esto nos indica que hay una superioridad de cantidades del índice de frecuencia bajas, esto nos muestra que la mayoría de los valores del índice de frecuencia son mayores a 1,516.14 ; en cuanto la curtosis al tener una cantidad inferior que 3 ($c < 3$) se nota la representa una repartición platicúrtica (aplanado) por ello se observa una concentración baja de los valores de la frecuencia de actos no esperados en cuento a la media (Ver anexo 51).

En esta anexo se puede notar, que el 50% de las cantidades de la frecuencia de accidentes que se ubican en medio de la caja con una mediana del 1,516.14. Del mismo modo, el tope más alto de la caja es de 2,599.65 y el tope bajo o mínimo es de 433.37 en cuanto a la frecuencia de accidentes se tuvo un rango de 2,166.28 por ello, se observó una asimetría negativa, ya que la valor medio se encuentra más cerca al cuartil Q3 esto nos indica la fracción de la parte baja de la caja es mayor que la fracción máxima de la caja con una media de 1,383.95 dando un resultado menor al valor medio (Ver anexo 52).

En este anexo, se logra observar una pendiente negativa que nos hace entender que hay una tendencia a la invariabilidad de las cantidades registradas, por lo tanto, nos indica que la frecuencia de accidentes en esta escena actual va seguir disminuyendo con el tiempo.

Análisis descriptivo del índice de gravedad

Con la ayuda del programa SPSS se realizó el estudio descriptivo del índice de gravedad como se puede observar en el (Anexo 29). El promedio del índice de frecuencia de accidentes en el pre test es 0.9538, por otro lado, también se ve que la cantidad máxima del índice de severidad de accidentes es de 1.30 y la cantidad mínima es de 0.65 siendo el rango, entre ellos con una desigualdad del 0.65 (Ver anexo 53).

En la relación al gráfico la curva de índice de gravedad siendo la media > mediana tiene una asimetría oblicuada a la izquierda siendo positiva lo que dice que hay una existencia de preponderancia de valores del índice de severidad de accidentes, esto nos indica que hay gran cantidad de valores de la gravedad de accidentes son mayores a 0.8700 ; con relación a la curtosis al ser una cantidad menor que 3 ($c < 3$) por ellos notamos que en este caso existe una distribución platicúrtica de forma (aplanada) lo que se observa un poco concentración de las cantidades de la severidad de accidentes en relación al promedio (Ver anexo 54).

En el anexo 73 se observó que el 50% de las cantidades en la gravedad de accidentes se ubican en medio de la caja con un valor medio del 0.8700. Del mismo modo tope máximo de la caja es de 1.30 y el tope más bajo es de 0.65 y por otro lado con la gravedad de accidentes teniendo un rango de 0.65 por lo tanto, se observó una asimetría positiva ya que el valor medio se encuentra cerca al cuartil Q3 esto no indica que la parte baja de la caja hay una baja concentración de las cantidades de la gravedad de accidentes a diferencia de la parte máxima de la caja con un promedio de 0.9538 siendo superior al valor medio (Ver anexo 55)

En esta figura podemos observar una inclinación próxima a 0, ligeramente negativa esto involucra una propensión, a la estabilidad de las cantidades registradas, esto quiere decir, que los valores de la gravedad de accidentes esto muestra que van a disminuir ligeramente con el tiempo.

La propuesta de mejora “Plan de seguridad y salud ocupacional”

Propuesta de mejora:

Luego de encontrar algunos datos ya de nuestra problemática y la situación actual del restaurant, proseguimos hacer la propuesta de mejora, pero siempre tomar en cuenta la línea base, metas y política del restaurant, por lo cual hubo una gran variedad de propuestas, y se procedió hacer una tabla.

Matriz de priorización

Se tuvo que realizar una matriz de priorización para ver a que área atacar como se puede observar en el (Anexo 30). Como consecuencia de prueba de la matriz de priorización donde clasificamos las diferentes áreas que contaron con más problemas en la compañía y se encontró al área de producción con una frecuencia constante problemas con un porcentaje de 52% dado a ello, se ejecutó un plan de seguridad e higiene ocupacional para opacar todos esos problemas.

Ya una vez determinado el plan de seguridad e higiene ocupacional como propuesta de mejora, esta implementación se efectuó en el tiempo de agosto, septiembre, octubre y noviembre con el propósito de que unas ves ya reducido los accidentes o problemas se definió las acciones constantes o responsabilidades que se cumplirán en el SSO dentro de la empresa.

Gerente General: Se comprometió a participar de las reuniones que se harán mensualmente con los trabajadores del restaurant para disputar temas sobre el SST.

El supervisor de Seguridad: como nos indica el artículo N° 30 de la ley 29783 nos indica que la empresa al ser menor de 20 trabajadores solo tiene que tener un supervisor de seguridad e higiene ocupacional.

Este especialista tuvo que participar en las reuniones de SSO para plantear sus metas que quiere lograr anualmente del programa anual y como principal estar con las inspecciones diarias y sus investigaciones de accidentabilidad

Los Trabajadores: Estos señores tuvieron que cumplir con las reglas, normas entregadas por la empresa mediante su supervisor de SSO, de control y prevención de accidentes.

Para esta la mejora e implementación del plan de SSO, se realizó capacitaciones los colaboradores mediante especialistas en el tema muy externos de la empresa por lo cual se tuvo que tomar el total de capacitaciones, los temas que trataran su fecha incluyendo el costo y la duración de la charla. También como se muestra en la tabla N°8 se realizó una ficha del registro de asistencia con ello medimos el nivel de cumplimiento de capacitación.

- Como nos indica la resolución Ministerial N° 050-2013-TR (MINTRA) para hacer un análisis de la escenario actual de la SST de la compañía. Para poder ver y analizar cuáles son esos lineamientos que no se están cumpliendo en la empresa (Estudio de la línea base)
- También elaboramos todas las documentaciones como nos indica el MINTRA y promoción del empleo los cuales son:
 - Política y objetivos
 - El plan anual de seguridad y salud en el trabajo
 - Un programa anual de seguridad y salud en el trabajo
 - Elaboración de un IPERC
 - Elaboración de un mapa de riesgos

Además de ello tuvimos la elaboración de diferentes Check list para poder recoger datos en la compañía como un registro de accidentes o como para cuando se realizó las capacitaciones un registro del personal que asisten. Ver (Anexo 31). La ficha registro. Así mismo, se planificaron supervisiones e inspecciones de manera periódica para saber el grado de condiciones inseguras y actos inseguros, lo cual, para ello, también se elaboró gran variedad de formatos, cronogramas con los cuales se tuvo el control de condición de trabajo del restaurant, además también se logró captar cuáles son esos EPP's y elementos de emergencia que hacían falta.

En el (Anexo 32). Se visualiza un formato que se aplicó en el restaurant para realizar la inspección de los EPP's para ver el estado y hacer la renovación.

En el (Anexo 33). Se observa una ficha de inspección de botiquín un formato que se le aplico en el área de producción del restaurant con el cual pudimos saber su ubicación, estado del Botiquín de cómo se encontraba, si tal vez requería de un cambio se le hizo saber al responsable del área a través de las observaciones.

Como podemos observar (Ver anexo 56) una ficha de extintores que se aplicó dentro del restaurant con el fin prevenir los riesgos y peligros que nos puede traer una mala implementación de extintores, en la ficha tenemos preguntas para saber el estado en que se encuentra y la cantidad que hay más su observación del colaborador a quien se le dará la ficha.

En este formato que visualizamos de la tabla N°18 clasificamos los aspectos a evaluar en lo ergonómico y las caídas a nivel que el colaborador del área de producción tiene que calificar si cumple o no cumple dando sus observaciones para que el especialista en el área tome sus medidas correspondientes y dar solución alguna.

En esta ficha de actos y condiciones inseguras que se aplicó dentro del restaurant en el área de producción, la ficha cuenta con la clase de condición o acto inseguro, el colaborador de la empresa tiene que hacer una breve descripción del acto o condición y una recomendación o propuesta con el cual cree que se mejorara lo previsto (Ver anexo 57).

DIAGRAMA DE GANTT

Para Gatt (2019), Nos “menciona que estos diagramas se utilizan para hacer planes o programaciones a largo tiempo de proyectos, elaboración tesis, gestiones públicas y mucho más, ya que es muy útil este instrumento grafico para exponer los tiempos de entrega para las diferentes tareas, el creador de esta herramienta grafica fue el Henry Gantt (1910-1915), fue el periodo para popularizar este instrumento” (p.3).

Para esta investigación el diagrama de Gantt lo usamos para planificar o programar nuestras capacitaciones que se realizaron en la implementación (Ver anexo 75).

También se realizó un diagrama de Gantt para el control de eventos inseguros (ver anexo 17) y otro diagrama para ver las inspecciones de las condiciones inseguras (ver anexo 18).

Implementación y desarrollo de la propuesta de mejora “Plan de seguridad y salud ocupacional”

1. Estudio de la línea base en la Empresa - inicial:

Con esta línea base rescatada de la lista de análisis de lineamientos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo aprobada por la resolución ministerial N°050-2013- TR y N° 085-2013-TR (Ministerio de trabajo y promoción del empleo) Para hacer un análisis de la situación actual del SST de la empresa en el mes de agosto.

*Figura 2.*Evidencia de la auditoria sobre los lineamientos de SST con el gerente.



Tabla 1. *Cronograma e involucramiento - línea base inicial*

LISTA Y ANALISIS DE LINEAMIENTOS DEL PLAN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
LINEAMIENTOS	INDICADOR	CUMPLIMIENTO EN %	OBSERVACIÓN
Puntuación total obtenida		7%	
I. Compromiso e involucramiento		19%	
I.1 Principios		19%	
Principios.	El gerente proporciona los todos los materiales que se necesita para hacer la implementación el sistema de seguridad y salud en el trabajo	60%	Si brinda recursos para que se haga realidad la implementación.
	Si se llegó a cumplir todo lo que se planificó en los múltiples cronogramas o	0%	No hay planificaciones ni cronogramas

Planes de la empresa con respecto a seguridad y salud en el trabajo		
Se aplica acciones preventivas de seguridad y salud en el trabajo para asegurar la mejora continua	20%	Se dice que usen sus EPPS, pero no hay supervisión
Se fomenta el reconocimiento del colaborador para aumentar y mejorar el autoestima del trabajador y que mejore su rendimiento laboral	0%	Ninguno
se hacen actividades para promover una costumbre o cultura para prevenir los riesgos del trabajo en el restaurant	30%	si a veces hay actividades
Se fomenta un excelente clima laboral para aumentar la empatía entre compañeros de trabajo y con el empleador	50%	Si hay comunicación constante
Dentro de la empresa hay fichas para que el colaborador aporte con ideas para el empleador refuerce el área de seguridad y salud en el trabajo	12%	Se le hace de forma directa sin documentos
Dentro del restaurant existe reconocimiento para los trabajadores que proactivos optimistas que apoyan a mejoramiento continuo de la	0%	Ninguno

seguridad y salud en el trabajo		
Dentro del restaurant ya se tiene evaluado los mayores riesgos y peligros que ocasionan mayores perdidas	20%	No sin registros precisamente
Se le hace participar a los colaboradores de la empresa, y otras organizaciones sindicales en las decisiones sobre las SST.	0%	No le hace participar

Fuente: Elaboración propia

En la presente tabla 20, observamos los datos obtenidos que se tiene el éxito de 19% de principios cumplidos ya que todos los planteados de acuerdo a la seguridad y salud en el trabajo no se están cumpliendo.

Tabla 2. Política de seguridad y salud ocupacional. - línea base inicial

II. Política de seguridad y salud en el trabajo		8%	
II.1 Política		0%	Observación
Política	En el restaurant existe una política en documentación sobre seguridad y salud en el trabajo solo para la entidad o comparte con otra empresa	0%	No cuenta con la Política de Seguridad
	La Política que de seguridad y salud en él trabaja de la empresa está firmada por gerencia o entidad privada o pública	0%	No cuenta con la Política de Seguridad
	Los colaboradores conocen y saben sobre las normas de la política de SST de la empresa.	0%	No cuenta con la Política de Seguridad

	<p>El contenido está comprendido:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El compromiso de cuidado mutuo entre todos los colaboradores de la empresa -El compromiso de cumplimiento de la normatividad -Mejora continua para el área de seguridad y salud en el trabajo - Una integración de la política de seguridad y salud en el trabajo con otros sistemas en caso sea necesario 	0%	No tiene una Política de seguridad y salud
II. 2 Dirección		5%	
Dirección	Se hace la toma de decisiones en base de los estudios de inspecciones, auditorias, informe de accidentabilidad de accidentes, informes de peligros y riesgos, opinión de los colaboradores con respecto a la SST	10%	Se le hace a base de los estudiantes
	Gerencia realiza delegaciones funcionales y autoriza al personal encargado de implementar la política de seguridad y salud ocupacional.	0%	No hay supervisor ni comité
II.3 Liderazgo		0%	
Liderazgo	Gerencia si asume el liderazgo de la implantación de la sst de seguridad y salud ocupacional	0%	No hay una administración
	gerencia pone recursos a disposición y todo lo necesario para mejorar el plan de seguridad y salud en el trabajo.	0%	No cuenta con recursos
II.4 Organización.		20%	
Organización	Dentro del restaurant hay responsabilidades en seguridad y salud en el trabajo propia de la empresa	50%	Gerente es el responsable pero no da responsabilidades
	Se tiene destinado un presupuesto para la mejora continua de la seguridad y salud en el trabajo	10%	Es muy poco para poder hacer la Implementación
	El comité de seguridad y salud en el trabajo participa en las definiciones, estímulos y sanciones para los colaboradores	0%	No hay supervisor ni comité
II.5 Competencia		15%	

Competencia	Gerencia tiene definido algunos requisitos de competencia necesarios para cada puesto de trabajo y tiene adoptado unas capacitaciones para la materia de seguridad y salud en el trabajo para que cada colaborador asuma sus responsabilidades	15%	Si cuenta con los requisitos, pero no se les capacita al personal
-------------	--	-----	---

Fuente: Elaboración propia

En esta presente tabla 21 se muestra los datos cumplidos de la política de seguridad y salud ocupacional en un 8% ya que la empresa no está cumpliendo con todos los parámetros requeridos en la línea base de esta tabla.

Tabla 3. Planeamiento y aplicación- línea base inicial

III. Planeamiento y aplicación		1%	
III.1 Diagnóstico		0%	
Diagnóstico	Se ha realizado un análisis y estudio inicial de cómo está la empresa con respecto a la seguridad y salud en el trabajo	0%	Ninguna
	Los resultados obtenidos han sido comparados con lo establecido en la ley 29783 para tener base y poder planificar hacer y actuar y con ello poder medir la mejora continua, la planificación permite: -El cumplimiento de las normas de la ley 29783. - Mejorar el desenvolvimiento - Mantener procesos productivos seguros o de servicio o se servicios seguros	0%	Ninguna
III.2 Planeamiento para la identificación de peligros, evaluación y centro de riesgos		3%	
Planeamiento para la identificación de	Gerencia tiene establecido procedimientos para	0%	Ninguna

peligros, evaluación y control de riesgos	identificar los peligros y riesgos.		
	Comprende los siguientes Procedimientos: -Totas las tareas. -Todos los colaboradores. -Todas las infraestructuras.	0%	Ninguna
	Gerencia aplica medidas para: - Administrar, cancelar y controlar los riesgos. -El diseño, cambio o acoplamiento de los puestos de trabajo para garantizar una mejor salud y seguridad laboral. -Cancelar materiales o procesos con riesgo y peligro. -sostener políticas de seguridad. -educar con anticipación a los colaboradores.	15%	Lo hace como de costumbre para mantener un poco segura el área de trabajo
	Gerencia tiende la periodización de cambiar el IPERC una vez al año o cada vez que se produce un daño o accidente	0%	Ninguna
	La prueba de los riesgos considera: - controles temporales de las condiciones de como laboran los colaboradores y su salud de los mismos. - tomar siempre medidas de preventivas.	0%	Ninguna
	Los representantes de los colaboradores han tendido a participar en la captación de los peligros y riesgos y también han tenido el	0%	No cuentan con algún representante los colaboradores

	derecho de opinar sobre medidas de control.		
III.3. Objetivos.		0%	
Objetivos	Estas metas se vienen logrando con resultados realistas, que comprende: - Minimizar los riesgos en el trabajo. - Minimizar el registro de accidentabilidad. - La definición de metas, señalizadores y responsabilidades. - La separación de criterios de evaluación para afirmar su logro	0%	No tiene objetivos establecidos en seguridad y salud en el trabajo
	El restaurant cuenta con metas de orden cuantitativo para la seguridad y salud en el trabajo que agrupa y todos estos están documentados	0%	No tiene objetivos establecidos en seguridad y salud en el trabajo
III.4 Programa de seguridad y salud en el trabajo.		0%	
Programa de seguridad y salud en el trabajo.	Dentro del restaurant existe un programa de tiempo anual de SST.	0%	Ninguno
	Las tareas y actividades van de la mano para lograr los objetivos y metas	0%	No se realizan actividades
	Hay personal responsable para que las actividades y tereas sean supervisadas y cumplidas exitosamente	0%	No cuentan con supervisor
	Hay identificadores de RRHH y económicos	0%	Ninguno
	Se realizan tareas preventivas ante los riesgos en la rutina de los colaboradores.	0%	Ninguna tarea

Fuente: Elaboración propia

En esta tabla 23, conforme a los datos obtenidos sobre el planeamiento y aplicación de la seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa se tiene un resultado de 1% esto es preocupante porque no está cumpliendo estos parámetros

Tabla 4. Implementación y operación - línea base inicial

IV. Implementación y operaciones		7%	observaciones
IV.1 Estructura y responsabilidades		16%	
Estructura y responsabilidades	El comité de SST está conformado de manera mixta para más de 20 colaboradores	0%	Solo se cuenta con 12 trabajadores
	Hay un encargado de SST para el caso menor de 20 trabajadores	0%	No hay supervisor
	Gerencia tiene las responsabilidades de: - Dar garantía de seguridad y salud a los colaboradores. .- Tomar acciones para mejorar las SST. - Toma acciones para mejorar el contorno laboral para reducir los accidentes o riesgos laborales. - Hace pruebas médicas ocupacionales a los colaboradores antes durante y después de los su término laboral.	35%	Si tiene el compromiso de ver la seguridad y salud de los colaboradores
	Gerencia tiene en cuenta las competencias del colaborador para preséntale su medio laboral.	10%	Poca competencias
	Gerencia tiene en cuenta al personal capacitado para algunos trabajos de riesgo	0%	No se les capacita

	Gerencia asume los costos y gastos ante algunas acciones que se toma sobre la SST.	50%	Si compra algunos EPP'S
IV.2 Capacitación.		0%	
Capacitación	Gerencia toma medidas para ver de prevenir los riesgos y tomar medidas de control.	0%	Solo las de costumbre
	Gerencia hace dar capacitaciones dentro de las horas laborales	0%	Ninguna
	Gerencia asume los costos de las capacitaciones	0%	No brinda capacitaciones
	Los representantes de los colaboradores también revisan las separatas de capacitación	0%	No hay separatas
	Las charlas que se le brinda a los colaboradores es para tener personal competente o por exigencia de materia	0%	No hay charlas
	En primer lugar se capacitó al comité de SST o al supervisor	0%	No hay supervisor
	Toda capacitación viene a ser documentada.	0%	No hay capacitaciones
	Si se realizan capacitaciones de SST: -Al momento de la llegada de un nuevo colaborador. -durante los tiempos de trabajo - Las capacitaciones que se brinda son específicas para cada puesto laboral.	0%	Ninguna capacitación

	<p>Cuando a los colaboradores se cambia de oficio a desempeñar:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se capacita al personal cuando se produce cambio de herramientas o equipos o instalaciones. - Cuando se presentas nuevos riesgos y aún falta controlarlos. -Para mantener a un personal informado. -Prevención de uso de materiales peligrosos. 	0%	Ninguna capacitación
IV.3 Medidas de prevención.		0%	
Medidas de prevención	<p>Estas medidas de prevención se le aplica a los con más prioridad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La desaparición de riesgos y peligros. -La toma de control ante los amenaza de riesgos y peligros - Reducir los riesgos y peligros, aplicando nuevos métodos de trabajo. - Brindar las herramientas de protección personal para que los trabajadores estén prevenidos ante los riesgos y peligros 	0%	Se les brinda EPP's pero no se les indica de su uso adecuado para la protección adecuada
IV.4 Prevención y respuesta ante emergencias		0%	
preparación y respuesta ante emergencia	El restaurant. Tiene planes o procesos indicados ya que seguir ante una emergencia del personal.	0%	Ningún procedimiento que seguir
	El restaurant tiene toda la brigada organizada ante un posible incendio o movimiento sísmico	0%	Ninguna brigada de emergencia

	La empresa esta pendiente de mostrarlo los planes y procedimientos a seguir ante eventos de emergencia.	0%	Ninguno
	Gerencia dio órdenes de evacuar de manera emergente dejando sus labores más importantes ante eventos de emergencia	0%	No se pronunció ante estos posibles casos
IV.5 Contratistas, aliados para servicios y cooperativas		25%	
Contratistas, aliados para servicios y cooperativas	Gerencia tiene contratistas o personas capacitadas para brindar garantías a los colaboradores: - Una coordinación de administración de riesgos y peligros -La seguridad de sus vidas de los colaboradores - Tener vigilancia de supervisión para ver si se cumple la normativa de la empresa.	20%	No se hace el cumplimiento de cada punto.
	Todos los colaboradores de la empresa cuentan con el mismo nivel de protección con sus EPP's y otros materiales para tener una relación con los contratistas o cooperativas.	30%	Hay mayor prioridad para los colaboradores de la empresa.
IV.6 Consulta y comunicación.		0%	

Consulta y comunicación	Los colaboradores tienden a participar en: -charlas, capacitación sobre las SST. - en elegir al comité de SST (todos sus representantes). -en un reconocimiento de sus dirigentes del comité por parte de Gerencia.	0%	No hay participación
	Los colaboradores cuando se ha realizado algún cambio en los procesos para garantizar la SST han sido consultados.	0%	Ninguna consulta
	Hay procesos para que la información sobre la empresa llegue directamente a los colaboradores.	0%	No hay procesos de información

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 24, observando la información que se obtuvo tenemos un resultado logrado de 7%, esto debido a que todos los puntos no se están cumpliendo sobre la implementación y operación.

Tabla 5. Evaluación normativa - línea base inicial.

V. LINEAMIENTOS E INDICADORES		CUMPLIMIENTOS EN %	OBSERVACIÓN
V. Evaluación normativa		10%	
V.1 Requisitos legales y de otro tipo		10%	
Requisitos legales y de diferentes tipo	El restaurant tiene un plan o procedimientos para que se le pueda monitorear si se está cumplimiento con la normativa de seguridad y salud en el trabajo	0%	No se tiene procedimientos
	La empresa cuenta con un reglamento interno	0%	No hay reglamentos

sobre seguridad y salud en el trabajo		
La entidad cuenta con un libro de comité de seguridad y salud en el trabajo	0%	Ninguno
La empresa cuenta con un libro de servicio autorizado por el ministerio de trabajo y promoción del empleo	0%	No hay libro autorizado por el MTPE
Gerencia da medidas adoptivas cuando el personal muestra que sus EPP`s muestran un nivel de riesgo contradiciendo a la política de SST.	0%	Ninguna medida
Gerencia previene labores peligrosas para trabajadores con riesgo de peligro a su vida, como embarazo, lactancia y otros.	0%	No hay prevención
Gerencia no tiende a trabajar con niños o menores de edad en actividades peligrosas.	100%	No trabaja con menores de edad
Cuando se contrata a un niño o adolescente se les brinda un lugar o advertencias sobre el trabajo y sus riesgos o peligros de naturaleza para prevenir problemas	0%	No se emplea a niños o adolescentes

<p>El restaurant siempre tiene disponibilidad de lo necesario como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Los equipos, herramientas, materia prima no cuenten con fuentes de peligro o riesgo. -Se mantenga una información transparente sobre la SST y los lugares de evacuación o señalización. -Se les brinda charlas sobre uso adecuado de algún material peligroso. -Todas las instrucciones, señalizaciones u avisos tengan el lenguaje español o adecuado a todo el personal. -Que toda la información de prevención, avisos y otros tengan letras comprensibles y visibles 	<p>0%</p>	<p>No tiene dicha disponibilidad</p>
---	-----------	--------------------------------------

	<p>Los colaboradores tienden a cumplir con:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Las normas leyes o coordinaciones que se trató para la seguridad y salud en el trabajo y con análisis se les brinde a sus superiores o jefes de cocina. - El uso adecuado de los equipos y herramientas así como también eso uso adecuado de los EPP's. - A no tener por qué utilizar los equipos o herramientas de cocina que no se les haya asignado o previa a una capacitación o charla del uso adecuado. -Ante algún accidente tener que participar en una investigación con el fin de que todo sea transparente. - Comprometerse a velar por mantener una mente psicológicamente alta y muta entre todo el equipo. - Comprometerse a tener exámenes médicos obligatorios. 	0%	No se cumplen dichas normas o acuerdos
--	---	----	--

Fuente: Elaboración Propia

En esta tabla 25, tenemos un resultado de 10% sobre la evaluación normativa ya que la empresa no cumple con toda a normativa, se observa con la información obtenida.

Tabla 6. Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño - línea base inicial.

VI. VERIFICACIÓN		6%	
VI.1 Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño		0%	Observaciones
Análisis administración y seguimiento de la ocupación	La seguridad y vigilancia que brinda el restaurant permite dar un seguimiento de los resultados de la SST.	0%	No se hace vigilancia de SST
	Esta verificación nos permite: -Captar las deficiencias que se muestra en la seguridad y salud en el trabajo dentro del restaurant. -Se deja adoptar medidas de prevención.	0%	No se tiene la administración de las SST
	La supervisión si permite dar medidas cuantitativamente y cualitativamente.	0%	No hay supervisión
	Cuando se analiza se puede ver el nivel de cómo va cumpliendo la seguridad y salud en el trabajo	0%	No se hace estudios de cumplimientos
VI.2. Salud en las labores		0%	
Salud en los labores.	Gerencia hace examen es médicos a sus colaboradores.	0%	No se realiza los exámenes Médicos
	Los colaboradores son comunicados: - De manera grupal las razones de los exámenes médicos ocupaciones. - De manera individual sobre las razones de los exámenes médico ocupacionales. - Los resultados se les brinda de manera discreta para no tener	0%	No se les brinda esa información

	presencia de discriminación. .		
	Las evaluaciones hechas al personal son para tomar medidas de prevención con respecto a la SST.	0%	No ha evaluación
VI.3 Accidentes, incidentes, acciones correctivas y preventivas.		0%	
Accidentes, incidentes, acciones correctivas y preventivas.	Gerencia hace presente a MTPE de las situaciones mortales antes de las 24 hrs	0%	No existen aún accidentes mortales
	Gerencia le hace saber al MTPE sobre los actos condiciones subestándar ocurridos antes de las 24 horas.	0%	No se notifica
	Al tener un incidente o accidente se toman las medidas correctivas registradas en el plan de implementación.	0%	No se toman medidas
	Se realiza implementación de la no conformidad encontrada dentro de las auditorias de trabajo.	0%	No se ejecuta medidas preventivas
	Se hace la implementación en caso sea necesario de la SST.	0%	Ninguna
VI.4. Investigación de condiciones y actos sub estándar ocupaciones.		0%	

Investigación de condiciones y actos sub estándar ocupaciones.	Gerencia hace seguimientos de los accidentes de trabajo, incidentes y notifica al comité de SST para recalcar las medidas preventivas.	0%	Ningún seguimiento de los accidentes
	Los seguimientos de actos y condiciones subestándar dentro del restaurant son para: - Concretar medidas de prevención para accidentes de trabajo. - Ver si la eficiencia de las medias de seguridad y salud están vigentes dentro del tiempo establecido. -Concretar la necesidad de tomar nuevas medidas preventivas.	0%	No se cumplen con esos procesos
	Se realiza medidas correctivas para minimizar las consecuencias de accidentes.	0%	Ninguna
	Se ha realizado la documentación de los cambios.	0%	Ninguna
	El colaborador ha sido cambiando de puesto al tener un accidente a un puesto más flexible y fuera de riesgos laborales.	0%	No hay procedimientos que seguir
VI.5. Control de los procesos		40%	
control de los procesos	El restaurant ha logrado identificar los procesos donde hay más riesgos y se necesita aplicar la SST.	50%	Si se han logrado identificar de acuerdo a su experiencia

	El restaurant se dio el tiempo para modificar las áreas de trabajo de cada colaborador con el fin de que se sienta bien y fuera de riesgos o peligros laborales.	30%	Solo por su nivel de experiencia
VI.6 Gestión del cambio		0%	
Gestión del cambio	Se ha analizado el tamaño de seguridad debido a los cambios internos y externos conocimientos sobre las herramientas y equipos tecnológicos, y se puso la adaptación preventiva antes de poner aplicarlo	0%	No se han estudiado la severidad
VI. 7 Auditorias		0%	
Auditorias	Se tiene un cronograma de inspecciones (auditoria)	0%	Ninguno
	Gerencia hace siempre auditorías internas con el fin de medir el cumplimiento de las SST	0%	No tiene auditorias
	Se realiza auditorías externas	0%	No tiene auditorias
	Los resultados de las auditorias se están siendo documentados.	0%	No tiene auditorias

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 26, los datos recogidos nos dan un 6% de éxito en la verificación requerida sobre la seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa.

Tabla 7. Control de información y documentos - línea base inicial.

VII. Control de información y documentos.	0%	Observaciones
VII.1. documentos	0%	

Documentos	El restaurant mantiene la información en medios determinados y apropiados sobre el sistema de SST.	0%	No hay esos medios
	Los procesos de SST tienen un cronograma de verificación	0%	No cuenta con cronogramas
	Gerencia establece y mantiene procedimientos para: - Recepción y documentar sobre algunas informaciones de SST. - Las informaciones de SST se compartan sin importar el nivel de cargo. - A los colaboradores se les incentiva con algo cuando dan opiniones de cómo mejorar la seguridad y salud en el trabajo	0%	No hay dichos medios
	Cuando ingresa un colaborador nuevo los documentos de seguridad y salud en el trabajo se les adjunta a su contrato.	0%	No hay documento de política de SST
	Gerencia ha: - Brindado una copia del reglamento de seguridad y salud en el trabajo de la empresa. -Ha realizado capacitaciones antes de ponerle a trabajar. - Ha visto poner en práctica los acordado y establecido en los documentos. - Hay un mapa de riesgos y de evacuación en lugares visibles donde el colaborador lo vea. - Se les entrega las recomendaciones de SST a los colaboradores explicándole su nivel de riesgo donde laborará.	0%	No existen dichos documentos

	Gerencia tiene que dar garantías que: -Se capten y se evalúen más una incorporen en las adquisiciones relativas, disposiciones relativas cumplimientos de la SST.	0%	No se cuenta con documentos de garantías
	Que se haga una evaluación ante la compra de la materia prima con respecto a los reglamentos legales y los de la propia empresa que pone la política de SST.	0%	No hay dichos medios
VI.2 Inspección de la documentación y de la información.		0%	
Inspección de la documentación y de la información.	En el restaurant hay un plan para la inspección de documentos que se generan en las auditorias y más.	0%	No hay cronogramas para las inspecciones
	Esta inspección garantiza que los documentos e información se: - Puedan ser fácilmente localizados. -Pueda ser estudiados y analizados cronometramente. - Están siempre en la empresa. -Sean removidos cuando los datos sean obsoletos. -Sean adecuadamente archivos	0%	No hay inspecciones
VII.3 Gestión de los registros		0%	
Gestión de los registros	El gerente ha implementado registros de asistencias, y otros que se pueden actualizar referido a: -Registros de condiciones sub estándar. -Registros de actos su estándar.	0%	No hay dichos medios de registros
	Registros de las evaluaciones y exámenes médicos ocupaciones.	0%	No hay dichas evaluaciones
	Registros de los riesgos peligros, daños químicos, físicos, biológicos.	0%	No hay esos medios

	Registros de verificaciones dentro de área de SST	0%	No hay registros internos
	Registros de equipos de seguridad y salud.	0%	No se cuenta con dichos registros
	Registros de los equipos herramientas materiales de la empresa	0%	No se cuenta con dichos registros
	Registros de capacitaciones de charlas de simulacros y más.	0%	No se cuenta con dichos registros
	Registros de auditorias	0%	No hay registros de auditorias
	La empresa cuenta con registros de accidentes de trabajo y de enfermedades ocupacionales ocurridos: -A los colaboradores. -A sus intermediarios conforme a acuerdos.	0%	No se cuenta con esos registros
	Los registros mencionados están: -Con letra legible. -Permite su seguimiento y son archivados y protegidos	0%	No se cuenta con los dichos Registros.

Fuente: Elaboración Propia.

En esta tabla 27 los efectos, son de 0% ya que no se están cumpliendo el monitoreo y análisis de documentos en la empresa.

Tabla 8. Revisión por la dirección - línea base inicial

VIII. Revisión por la dirección		0%	
VII. Gestión de la mejora continua		0%	
Documentos	El alto comité de SST: - está en constante revisión y estudio para ver si el sistema de seguridad y salud es la apropiada.	0%	No hay un sistema de gestión de SST

<p>Las aptitudes aplicadas por el alto comité y así aumentar la mejora en esta área de SST debe contar con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Las metas de la SST del restaurant. -Los resultados los IPERC. -Los resultados de las evaluaciones medicas ocupacionales. - Todas las investigaciones de accidentes, incidentes, riesgos o peligros. -Resultados de las auditorías internas y externas. -Las recomendaciones del comité conformado de SST. - Todos los cambios de las normas. - Los resultados de los cronogramas anuales de SST. 	0%	No hay un sistema de gestión de SST
<p>La metódica de la mejora continua considera:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Todas aquellas maneras de trabajo consideradas como bien seguras. 	0%	No hay un sistema de gestión de SST
<p>Los estándares de seguridad:</p> <ul style="list-style-type: none"> -La empresa cuenta con evaluaciones periódicas de desempeño laboral. -La corrección de desempeño. 	0%	No hay un sistema de gestión de SST
<p>Gracias a las auditorias analizadas el restaurant define hacer cambios en los objetivos y políticas de la SST.</p>	0%	No hay un sistema de gestión de SST
<p>El estudio de los accidentes, incidentes, riesgos y peligros permite que la empresa identifique más rápido:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Los causantes de los riesgos o peligros. -El déficit de la SST dentro del restaurant. - Las causas más simples de los accidentes. 	0%	No hay un sistema de gestión de SST

	Gerencia se ha visto comprometido a tener que cambiar o poner más prevención en los centros de trabajo para fomentar más el trabajo de sus colaborados, que se desplacen con mayor comodidades durante sus labores	0%	No hay un sistema de gestión de SST
--	--	----	-------------------------------------

Fuente: Elaboración Propia.

En la presente tabla 28, se obtuvo un efecto de 0% sobre la revisión por la dirección ya que el restaurant no cuenta con los puntos ya mencionados y calificados de cero.

Resumen de cumplimiento de lineamientos de sst.

La empresa se pudo notar que no tenía un sistema de SST por el motivo que en la evaluación que se realizó se encontró muy bajos porcentajes de cumplimiento asta incluso con respecto al lineamiento siete que es sobre control de la información y documentos también el lineamiento ocho que es revisión por la dirección no cumple con ningunos de los ítems dándoles una evaluación de cero como se puede observar en el (Anexo 34). Allí también observamos un resumen de todos los lineamientos teniendo un resultado de 7%, por ello se deduce que la empresa está fallando mucho no cumple con los parámetros de la línea base de la GSST.

2. Estudio de la línea base en la Empresa – final ver (anexo 14)

Pasado 2 meses en el mes de octubre posteriormente de hacer la implantación de la guía de seguridad e higiene en las labores se tuvo que hacer otra evaluación para ver cómo evolucionó este problema de accidentes laborales para ello siempre se toma en cuenta a la línea base dada por el MINTRA y promoción del empleo en su resolución ministerial 0.50-2013- TR y la 085-2013-TR. En el (Anexo 46), observamos un resumen de todos los lineamientos teniendo un resultado después de la implementación un 84%, por ello se deduce que la implementación que se realizó tuvo excelentes resultados ya que la empresa desconocía este tema seguridad y salud en el trabajo y al llegar con esto a la empresa tuvo un impacto impresionante.

LINEAMIENTOS EN BASE A DIAGNOSTICO DE LA LINEA BASE DEL RESTAURANT

En esta parte se analiza a cada lineamiento cada detalle que evalúa en la empresa sobre la línea base con esto observamos si la entidad cumple o no con la gestión de SST, esto podemos observar en el (Anexo 35).

3. Decisión De Elección De Nuestro Supervisor De Seguridad Y Salud En El Trabajo

El día 02 de setiembre se realizó una reunión con el gerente de la compañía para poder elegir un supervisor de seguridad e higiene ocupacional, brindándonos el gerente un registro de postulantes interesados, luego el 08 de setiembre del 2023 nos volvimos a reunir ya con todos los colaboradores de la empresa para que ellos sean quien puedan elegir su supervisor, fue algo sorprendente que de todos los postulantes le brindaron el puesto al señor JOSE MINÑANO TACANGA, quien tomaría el cargo ya mencionado. Por ello a este colaborador le tenemos un cronograma de capacitaciones para que pueda ocupar este cargo con mucha responsabilidad (Ver anexo 58).

4. Elaboración de la política de SST.

Según el Ministerio De Trabajo Y Promoción Del Empleo (2021) nos dice que para hacer una implementación de un SST ocupacional se tiene que tener en cuenta 6 documentos. Entre ellos son la política y objetivos, el plan anual de SST, el programa anual de STT. IPERC, mapa de riesgos y reglas internas de seguridad y salud en el trabajo. Por lo tanto en esta parte plasmaremos cual será la política de la seguridad y salud en el trabajo, las normas y objetivos que tendremos el compromiso de todos los colaboradores a cumplir conforme menciona la SST. Por ello también tendremos que incluir a los documentos que tenemos del plan de seguridad (Ver anexo 59).

5. Objetivos y metas:

Se realizó el documento de los objetivos y se envió a gerencia el 04 de setiembre para poder iniciar ya con la mejora de la implementación y hacer realidad estos objetivos de la empresa. (Ver anexo 60)

6. IPERC

6.1. Elaboramos un identificador de peligros y evaluación de riesgos y su control. IPERC

En la empresa, se hizo la elaboración de una matriz de IPERC durante el transcurso de la segunda semana del mes de agosto esto se realizó con el objetivo de identificar y conocer los riesgos y peligros y poder brindar una medida de control de la empresa.

Realizado por: ANCHNATE GARCIA CARMEN - ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS																						
fecha:																						
05/08/2023																						
Evaluación del riesgo																						
Área	proceso	subproceso	Tipo de peligro	peligro	riesgo	causas	consecuencia	genero		Nº de colaboradores	tiene conocimiento de su labor	cuenta con EP's	ACTIVIDAD		Matriz legal	Estrategia de acción	Severidad del daño	Probabilidad	Plan de Mejora	Riesgo controlado		
								F	M				S	N						S	N	R
AREA DE PRODUCCION	Inventario y requerimiento de	separar alimentos	Físicos	tropezos	mal ubicada	no hay lugares indicados	Escaleras, heridas		x	2		x		x		ley 2978	Modificado	Alta	Mediana	Hacer la compra de estas y		x

mat eria pri ma				de lo s ali men to s	ves , gol pe s, lesi on es								3 l				clasi ficar los alim ent os	
	aco mo dar alim ent os	fís ico	Do lor es lu m ba res	Ex ce so de pe so	Fal ta de con cie ntiz aci ón sob re el pe li gro car gar mu cho pe so	def or mi dad en la es pin a dor sal, Dis itis .	X	3	X	X		X		M od er ad o	M e di ad a D	M edi a	Hac er uso de los carr itos o carr eta para tras port ar los alim ent os.	x
insp ecc ión, des carg a y alm acén de mat eria pri ma req uer ida	des carg ar MP	bi ol ó gi cos	Do lor es lu m ba res y ab do mi nal es	Ex ce so de pe so	no hay car rito s mó vile s para las des carg as	enf er me da de s en la col um na	x	3	x	x	x			Im po rt an te	Al ta D	Alt a	uso corr ecto de la faja de seg urid ad y dist ribu ción del pers onal	x
	Alm ace nar MP	Fís ico	caí da de obj et os	es tan tes dé bil es	falt a de sup erv isi ón	her ida s, gol pe s, lesi ón		X	4	x	X	X		M od er ad o	M e di ad a D	M edi a	ref orzar los esta ntes o hac	x

uso de electrodomésticos	conexión al fluido eléctrico	Químico	electroconexión	caables pelados	no hay supervisión de los equipos y herramientas.	Muertes, quemaduras internas.	x	2	x	x	x	Moderado	Baja E D	Mediana	Capacitar al personal sobre el uso de electrodomésticos	x
	uso de electrodomésticos	Químico	lesiones y golpes.	uso inadecuado de los equipos	la mucha confianza al usar los instrumentos	Cortes, imputaciones de partes del cuerpo	x	3	x	x	x	Baja	Alta D	Mediana	hacer un seguimiento de fluido eléctrico e inspección de todos sus equipos	X
	cocción de alimentos	Químico	Quemaduras	Exceso de peso para ponerlo	ma la distribución del personal	quemaduras de alto grado.	x	4	x	x	x	Moderado	Baja E D	Mediana	usar correctamente los guantes de cocinero	x

7. Verificación del mapa de riesgo.

Se ejecutó el mapa de riesgo, verificando el mapa de la empresa del área de producción y se pasó hacer la publicación en la infraestructura de la empresa en un lugar visible donde los colaboradores puedan observar y se genere concientización de las SST con todos colaboradores (Ver anexo 81).

8. Organización y Cumplimientos.

El documento realizado se hizo presente a la empresa el día... el cual en su contenido muestra las responsabilidades de cada colaborador en su área o cargo establecido dentro de la implementación del plan de SST (Ver anexo 61).

9. Capacitaciones.

Estas capacitaciones se realizó de forma presencial durante el mes de setiembre del año 2023, con la meta hacer ver la realidad de la implementación de la SST dentro de la empresa lo cuán importante que es. Se llevó consigo material informativo. (Ver anexo 15)

9. Programa anual de seguridad y salud en el trabajo.

Para esta implementación se tuvo que realizar un conjunto de actividades respecto a la seguridad y salud del trabajo y aún tenemos pendientes actividades a realizarse tal y como se muestra en el siguiente programa anual ver (Anexo 36)

10. Cronograma de Inspecciones de la Empresa

Ya fijados cada procedimiento estos tienen que ser evaluados mediante eventualmente mediante un cronograma de inspecciones, este para todas las actividades que se analicen las que cuentan con mayor índice de accidentabilidad (Ver anexo 62).

Post- test

Resultados del Pos test (2023) de la implementación del Plan de seguridad y salud ocupacional.

Las evaluaciones posteriores a la prueba pos test se realizaron durante un periodo de 3 meses, los resultados para las variables independientes y dependientes se muestran a continuación.

Variable independiente.

Mediante el programa de capacitaciones e inspecciones de eventos y condiciones inseguras se realizó el análisis.

Programa de Capacitaciones Pos test.

Se elaboró un plan de capacitación para los 3 meses (abril, mayo y junio) y se especificaron las fechas y temas a tratar de la implementación (ver Anexo 82).

Se encontró que el programa se logró implementar en un 85%, estas capacitaciones se llevaron a cabo de acuerdo a la planificación hecha en el diagrama de Gantt (ver Anexo 16).

En esta tabla se observa que se tuvo un éxito de 77% cumplimiento del control de los eventos inseguros a través de las inspecciones realizadas teniendo la firma y aprobación del supervisor de seguridad y salud en el trabajo José Santos Ambolay Peña, esto se llevó a cabo mediante la programación hecha por medio de un diagrama de Gantt (ver Anexo 17).

En esta tabla se aprecia que el nivel de cumplimiento de condiciones inseguras tuvo un impacto con un 86% teniendo la firma del inspector del mando de esta área de SST. También se respetó la programación hecha a través un diagrama de Gantt (ver Anexo 18).

Como se puede apreciar, (ver anexo 63) un cambio radical con respecto a inspecciones de las condiciones inseguras teniendo al inicio un 15% después de la implementación se ve un 86%.

Variable dependiente: Seguridad y salud ocupacional

Registro de índice de frecuencia del pos test.

Con respecto al índice de frecuencia se tuvo un resultado exitoso ya que, si se logró reducir los accidentes leves como también graves en los 3 meses: Agosto, septiembre y octubre, esto después de la implementación de la SST, como se puede apreciar en el (Anexo 37).

Registro de índice de la gravedad de accidentes pos test.

Posteriormente de la implantación de la guía de SST se logró reducir de una forma significativa el índice de gravedad de accidentes teniendo ya menos días perdidos por a causa accidentes laborales este registro se puede observar en el (Anexo 38).

Resultado De La Accidentalidad Del Pos Test

Dada la implementación de SST se logra la minimización de accidentes por caídas golpes por utensilios lesiones por sobre esfuerzos como se puede ver en la tabla del (Anexo 39).

Diagrama De Operaciones De Proceso (Dop) Pos-Test

Después de la implementación se tuvo que realizar un diagrama de operaciones de proceso para ver si se redujo los procesos o se quitó alguno de ellos y en esta ocasión se tuvo 11 operaciones y 3 inspecciones como se puede notar en el (Anexo 40).

Diagrama De Análisis De Proceso (Dap) Pos-Test

Dada la implementación se realizó un diagrama de análisis de proceso para ver si se logró reducir el tiempo de procesos que realiza la empresa lo cual vemos en un inicio todo se realizaba en 437.1 minutos y reduciendo en el pos test a 421.1 minutos como se puede ver en el (Anexo 41).

Se observa en el anexo 84, sobre la comparativa de resultados de los riesgos controlados del IPERC, en el principio solo se tuvo 3 riesgos controlados mientras que después de la implementación se tuvieron 10 riesgos controlados esto nos indica que la implementación fue excelente.

Como se observa en el anexo 85, se tiene una línea con una tendencia negativa lo cual nos indica que la reducción de riesgos en los procesos en la empresa en el área de producción.

Como se puede observar en el anexo 86, se tuvo un resultado de los 8 lineamientos un 7% por no tener ningún documento con respecto a SST después de la implementación se tuvo un resultado de 84% teniendo éxito en la implantación del plan de SST.

Análisis económico financiero

Análisis económico-financiero implicó la identificación de los flujos de efectivo proyectados a futuro y la evaluación del rendimiento de la inversión realizada en el restaurante. Para llevar a cabo este proceso, se llevó a cabo el cálculo del Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR) con el propósito de determinar si la investigación aporta beneficios al restaurante o no.

En primer lugar hicimos un estudio de los sueldos que tienen los operarios del área de producción que cuenta con 12 colaboradores teniendo un promedio de sueldo de 2100.00 soles. (Ver anexo 47)

En esta tesis los resultados de números de días muertos o perdidos en el pre test se tuvo un total de 57, dando los resultados en soles de 3990.00 mientras que después de la implementación el post test, se tuvo un total de número de días perdidos de 15 bajando de 1050.00 soles, todos estos resultados fueron en 3 meses (Ver anexo 87)

Para desplegar el costo de los accidentes incapacitantes dentro de la empresa, primero se tuvo que identificar el costo de atención a los colaboradores accidentados. (Ver anexo 48)

El costo por el número de accidentes en el pre test se tuvo un total de 83 de accidentes entre graves y leves teniendo un costo de S/ 6225.00 y en el post test posteriormente de la implementación se tuvo una reducción a 17 accidentes con un costo de S/1275.00 todo en tiempo de 3 meses (Ver anexo 88)

Como podemos observar en el anexo 89 para establecer el beneficio se tiene que hacer un cálculo de diferencia del total del pre test menos el total del post test con respecto a los días perdidos lo cual se tuvo como resultado de S/2940.00 y en accidentes laborales incapacitantes de igual forma lo cual se tuvo como resultado de S/4950.00 (Ver anexo 90).

Tenemos en esta tabla la inversión de 19.011.10 que vienen de nuestros costos administrativos (ver anexo 21)

VAN (Valor Neto Actual):

Tal como lo menciona Pérez (2020); El Valor Actual Neto (VAN) debe ser superior a cero para señalar que en un período determinado, se espera no solo recuperar la inversión inicial, sino también obtener ganancias adicionales (p.2).

Por lo tanto, si el $VAN > 0$ el proyecto es aceptable y genera ingresos; si el $VAN = 0$, no genera ingresos; si el $VAN < 0$ el proyecto es rechazado y traerá pérdidas financieras.

Siendo el Van de este proyecto S/29859.57.00 siendo mayor a 1

TIR (TASA INTERNA DE RETORNO)

En el anexo 91 se aprecia que el cálculo correspondiente de la Tasa Interna de Retorno (TIR) viene a ser 34%. Con el presente porcentaje, el Valor Actual Neto (VAN) es igual a cero. Al comparar esta TIR con la tasa actual, podemos concluir que siendo mayor la TIR quiere decir que este proyecto viene a ser viable trayendo beneficios a la entidad.

Se presenta la inversión, la tasa actual, el (VAN) y la (TIR), elementos esenciales para llevar a cabo el análisis y determinar la viabilidad del estudio en términos de rentabilidad.

Periodo De Recuperación De La Inversión De La Propuesta De Mejora

La recuperación de la inversión según el cálculo hecho se tiene por resultado que se tendrá ganancias a partir del 4 mes como se puede apreciar en el (Anexo 42). Cuya fórmula para el cálculo es la siguiente:

$$PRI = A + \left(\frac{i0 - B}{FT}\right)$$

Se puede notar en el anexo 92 que al evaluar el costo beneficio durante un período de 12 meses, se obtiene un resultado de 2.38. Este resultado es satisfactorio para el restaurante, dado que es superior a uno, lo que indica, que la implantación traerá ingresos económicos. Por consiguiente, se puede afirmar que, por cada nuevo sol invertido, se logrará una entrada de dinero adicional de S/1.38

3.6. Método de análisis de datos

A fin “este proceso de estudio se mantiene que tomar a consideración el rango de medida de las variables de análisis, también del tipo de estadístico que podría ser un estudio descriptiva o análisis inferencial” (Hernandez, Mendoza y Paulina, 2019, p.14). teniendo claro este concepto y analizando se tuvo que realizar un analisis descriptivo para poder analizar los resultados ya que se presentan mediante graficos y tambien en tablas, por otro lado se realizó el analisis inferencial para ver si nuestras variables tanto general como especificas son aceptadas y rechazadas las hipotesis nulas previo a su estudio de pruebas no normalidad para determinar si tenemos pruebas pramétricas o no paramétricas asi seleccionando las distintas pruebas como la de t student o wilcoxon. Para esto nos apoyamos en los softwares Excel y SPSS v.25.

3.7. Aspectos éticos

Para tener que recaudar la información e implementar esta investigación se tuvo el permiso respectivo de la empresa brindado a detalle que su información solo se usara para fines de investigación académica, como también se tuvo el acatamiento y respeto a propiedad de los diferentes artículos libros tesis que se ha citado en esta investigación como muestra la norma ISO 690.

También se usó vino a usar la resolución de la universidad del vicerrectorado de investigación N°062-2023-VI-UCV para guiarnos el orden de la elaboración de nuestra tesis. Según Díaz (2018) “La pertenencia intelectual anotada adecuadamente, está aludido a los tributos de autor con el motivo de finalizar la exploración como priorización” (p. 89).

IV. RESULTADOS

4.1. Análisis descriptivo

Con respecto al procesamiento descriptivo de esta variable dependiente Accidentabilidad y sus dimensiones, estas fueron analizadas en el programa estadísticos SPSS, con el objetivo de medir la tendencia central como la media, la desviación estándar, y su posicionamiento de las muestras en la campana de Gauss.

Se observa la medida de la frecuencia de accidentes, con respecto a la media su valor es de 1385.55 (pretest), y su valor cambio del post test es de 283.78, el cual fue el impacto del plan de SST obteniendo reducción porcentual del 79.51%, con respecto a la desviación estándar, mejoro de un 2.92% a un 3.97%, quiere decir que los datos están mejor posicionados y hay una ligera dispersión de los valores de frecuencia de accidentes (Ver anexo 64).

El presente anexo 93, corresponde a al diagrama de caja del pre test y pos test de la frecuencia de accidentes, podemos ver que la mediana de la caja del post test ha cambiado de posición y está más cerca al cuartil Q3, formando una asimetría negativa lo cual es beneficioso en la presente investigación, por otro lado, la mediana > media.

El análisis descriptivo de la gravedad de accidentes, tuvo un cambio significativo, se aprecia que el pretest fue un valor de 0.95 y con la aplicación de la mejora reducción a un 0.25 lo cual refleja una reducción porcentual del 73,68%, con respecto a la desviación estándar, se refleja una ligera dispersión de los valores de la gravedad (Ver anexo 94).

Tal como muestra el anexo 95, se aprecia una diferencia de posición de la cajas en el plano, en el pretest la media > mediana, formando una asimetría positiva, luego con la implementación del plan SST esta cambio en donde la mediana > media, formando una asimetría negativa, quiere decir que los valores de la gravedad han sido de baja magnitud y valores menores a la media.

4.2. Análisis Inferencial

4.2.1. Análisis de la hipótesis general

Prueba de Normalidad

Hipótesis de normalidad

La prueba de normalidad tiene la finalidad de analizar si las muestras obtenidas en el estudio proceden de una distribución normal o derivan de una distribución no normal, estas se definen por la prueba Shapiro_Wilk o Kolmogorov-Smirnov la de por lo tanto se basa en la siguiente condición que se puede observar en el (Anexo 43).

La prueba analizada y tomada fue mediante “Shapiro_Wilk” , ya que la muestra en el estudio es 13 siendo esta menor a $n = 50$, por lo tanto se cumple también que el post test fue su valor 0,003 siendo menor a 0,05 (distribución no normal), y el pretest fue de 0,624 siendo mayor a 0,05 (distribución no normal) (Ver anexo 65), ambos resultados demuestran que se determinara para una prueba no paramétrica mediante “Wilcoxon”, además En el (anexo 44). Se muestra los criterios para escoger a la hipótesis general planteada en el estudio.

Ahora se procede a realizar el cálculo de la prueba no paramétrica “Wilcoxon” (Ver anexo 96).

El resultado evidenciado de la tabla 60, donde la significancia bilateral fue de 0.000 siendo menor a 0.005, se acepta la H_A “La implementación del plan de seguridad e higiene en el trabajo reduce los accidentes en un restaurant, Lima 2023.

4.2.2 Análisis de la hipótesis específica 1

Prueba de Normalidad

Hipótesis de normalidad

Del mismo modo se realizó el proceso de análisis de normalidad basándonos en los criterios que se observa en el (Anexo 45).

La hipótesis 1 fue analizada y tomada fue mediante la prueba “Shapiro_Wilk” , ya que la muestra en el estudio es 12 siendo esta menor a $n = 30$, por lo tanto se cumple también que el post test fue su valor 0,099 siendo mayor a 0,05 (distribución normal), y el pretest fue de 0,703 siendo mayor a 0,05 (distribución normal), ambos resultados provienen de una distribución normal (Anexo 66), lo que demuestran que se determinara para una prueba paramétrica mediante “T_STUDENT”, además en el (Anexo 44). Se muestra los criterios para escoger a la hipótesis general planteada en el estudio.

El resultado obtenido para hipótesis 1, se obtuvo un valor de 0,000 mediante el $t_{student}$, lo que evidencia que el valor es $0,000 < 0,05$, por lo tanto, “La Implantación del plan de seguridad e higiene en el trabajo reduce la frecuencia de accidentes en un restaurant Lima 2023 (Ver anexo 97).

4.2.3 Análisis de la hipótesis específica 2

Prueba de Normalidad

Hipótesis de normalidad

Del mismo modo, se hará la prueba de normalidad basándonos en los criterios que se muestran en el (Anexo 45).

La hipótesis 2 fue analizada y tomada fue mediante la prueba “Shapiro_Wilk” , ya que la muestra en el estudio es 12 siendo esta menor a $n = 30$, por lo tanto se cumple también que el post test fue su valor 0,035 siendo menor a 0,05 (distribución no normal), y el pretest fue de 0,072 siendo mayor a 0,05 (distribución normal) (ver anexo 68), ambos resultados provienen de una distribución diferentes, lo que demuestran que se determinara para una prueba no paramétrica mediante “Wilcoxon”, además en el (Anexo 44). Se muestra los criterios para escoger a la hipótesis general planteada en el estudio.

Ante las evidencias mostradas del resultado de análisis no paramétrico (Ver anexo 98) de la hipótesis 2, se evidencia y se acepta H_a con resultado bilateral del 0,000, por lo tanto, “La Implantación de un plan de seguridad e higiene ocupacional reduce la gravedad de accidentes en un restaurant Lima 2023 (Ver anexo 69).

V. DISCUSIÓN

En el estudio actual, titulado “implementación de un plan SSO para minimizar los accidentes de trabajo en el restaurante, Lima, 2023”, se puede concluir a partir de los resultados obtenidos que se observa una coincidencia en los hallazgos con los de otros autores e investigadores mencionados en el marco teórico.

Considerando los propósitos de la investigación, tanto el objetivo general que busca entender la implementación de un plan de seguridad e higiene ocupacional reduce los accidentes laborales en el restaurante en Lima 2023, como los objetivos específicos que se enfocan en determinar cómo esta implementación afecta tanto la frecuencia como la severidad de los accidentes laborales en el mismo restaurante, los resultados previamente que se obtuvo del análisis descriptivo y en el análisis diferencial indican que:

Según el estudio descriptivo de la frecuencia de accidentes, se muestra una variación significativa. Inicialmente, en el pre test, el resultado fue de 1385.55, pero luego disminuyó a 283.78 en el post test, lo que demuestra una reducción porcentual del 79.52%. Además, en el análisis inferencial, al realizar la prueba de normalidad, se obtuvo un valor p de 0.703 en el pre test y 0.09 en el post test, ambos mayores que 0.05, lo que sugiere que los efectos son paramétricos. Posteriormente, al realizar el análisis de la prueba de T-Student, se obtuvo una significancia de 0.000, que es menor que 0.05, lo que respalda la hipótesis H_a : La implementación del plan de seguridad e higiene en las labores diarias reduce la frecuencia de los accidentes laborales en el restaurante, Lima en 2023.

Seguidamente, con respecto al análisis descriptivo de la gravedad de accidentes, se puede observar una variación significativa. Inicialmente, en el pre test, el resultado fue de 0.95, pero luego disminuyó a 0.25 en el post test, lo que demuestra una disminución porcentual del 73.68%. Además, en el análisis inferencial, al realizar la prueba de normalidad, se obtuvo un valor p de $0.035 < 0.05$ en el pre test y $0.07 > 0.05$ en el post test, lo que se evidenció que los valores vienen de una distribución normal y no normal, lo que indica que los datos son no paramétricos. Posteriormente, se procedió con el análisis de la prueba de Wilcoxon para muestras relacionadas no paramétricas, se obtuvo una significancia de 0.001, que es menor que 0.05, lo que respalda la hipótesis

Ha: La implementación del plan de seguridad y salud ocupacional reduce la gravedad de los accidentes laborales en el restaurante, Lima en 2023.

Dado que ya contamos con los datos previos del pre test y post test sobre la mejora en la aplicación del Plan de seguridad y salud ocupacional con el objetivo de reducir los accidentes laborales en el restaurante, Lima en 2023, se vuelve fundamental contrastar y comparar esta investigación con estudios previos realizados por otros investigadores que hayan obtenido resultados similares, Se corrobora con Gamarra y Reyes (2022) en su investigación titulada “PSST para reducir los accidentes laborales en la empresa Codijisa S.A.C, Comas, 2022”. Cuando se realizó la investigación, los investigadores obtuvieron durante el Pre Test un índice de gravedad muy alta durante los cuatro meses de estudio, dando un valor total de 1447 (1446.8) días perdidos anuales por parte de los accidentes que tuvieron los trabajadores, identificándose que en el mes de marzo ocurrió el mayor índice de gravedad en comparación a los meses de febrero-mayo; demostrando una cifra de 463. Luego de haber implementado el PSST en la empresa Codijisa, durante la recolección de datos Post Test se pudo hallar un índice más bajo en comparación a lo obtenido en el Pre Test siendo que este valor se redujera hasta 231.5 de gravedad demostrando una reducción del 84% de gravedad. Esta mejora en la seguridad se debió a las múltiples herramientas que se usaron dentro del PSST en la empresa como son las capacitaciones e inspecciones de trabajo, logrando una gran efectividad y mejora para la reducción de los índices de accidentes laborales. Del mismo modo, Villa, Obando y Sotolongo (2019) en su investigación titulada “Evaluación del desempeño de seguridad y salud en una empresa de impresión”, los investigadores hallaron durante los años 2014 – 2018 un índice de frecuencia en disminución debido a la baja ocurrencia de accidentes en la empresa, siendo este de un 2.7 hasta un valor de 0. Sin embargo, en relación al índice de gravedad durante el año 2014 – 2015 hubo un incremento de 15.31 a 31 en el índice debido a las altas cifras de días perdidos en esos años, pasando de 17 a 28 días perdidos anuales en total, esto quiere decir que el índice de gravedad aumento en un 50.61%; pero estos números se redujeron a partir del año 2016 – 2018 contando con solo 2 días perdidos por año en la empresa.

Esto quiere decir que se disminuyó el valor del índice de gravedad hasta un 90.32% en solo un año y llegando hasta un 0% al final del año 2018. La empresa estudiada fue mejorando sus aspectos de seguridad debido a las mejoras implementadas desde el año 2016 como la investigación de accidentes, planes de emergencia, programa de inspecciones, realización de exámenes médicos, entre otros; beneficiándose mayormente en la disminución de cifras de accidentes y del índice de gravedad, dando como resultado un impacto positivo en el enfoque del sistema de gestión en la empresa.

También se tiene que, en relación con las hipótesis nulas de las HE1 e HE2 fueron rechazadas ($p_valor < 0.05$), existen razones suficientes para rechazar la hipótesis nula general. Por lo tanto, El Plan de seguridad y salud ocupacional reduce los accidentes laborales en el restaurante, Lima, 2023. Esto se corrobora con lo planteado por Medina (2021) en su investigación titulada "Evaluación de efectividad del plan de seguridad y salud ocupacional (PSSO) y su relación con la prevención de accidentes e incidentes en la empresa COSAPI S.A. en el proyecto de ampliación Toquepala, construcción de espesadores y HPGR 2018". Cuando se realizó la investigación, el investigador halló 27 incidentes y 21 accidentes leves durante el año 2017, estos números responden a los comportamientos irresponsables de los trabajadores al momento de trabajar ocasionando golpes en las manos, caídas de mismo nivel y lesiones entre los más frecuentes. Luego de haber ejecutado el PSSO, estos valores se redujeron a 14 incidentes y 7 accidentes en el año 2018, demostrando así que la herramienta del PSSO afecta de forma positiva en la reducción de los accidentes e incidentes en la empresa COSAPI S.A.

En este estudio haciendo los cálculos correspondientes, se obtuvo un beneficio-costo de S/2.35 que refleja que por cada sol que se invierte existe una recuperación del sol con una ganancia de S/1.35 por lo que la investigación es beneficiosa, coincidiendo con la investigación de Medina (2021), quien también tuvo un beneficio costo muy bueno para ese proyecto siendo un monto de S/2.1 que señala que por cada sol invertido se recupera S/1.10 al emplear el plan de seguridad y salud ocupacional afirmando que la inversión era rentable. Entonces se diría un resumen de todo ello que una buena implementación de seguridad y salud ocupacional siempre será rentable, aunque solo parezca de reducir

accidentes se relaciona con la producción por el motivo que si hay menos colaboradores accidentados habrá menos egresos en la empresa por atención a los colaboradores con problemas accidentales

El aporte de la investigación realizada en la empresa, se logró la reducción de los accidentes laborales mediante la conservación del Plan de seguridad y salud ocupacional que aportó la reducción de actividades que ponen en riesgo a los trabajadores, al realizar capacitaciones como también auditorías, existiendo coincidencia con lo mencionado por Obando y Sotolongo (2019), quienes afirman que algunos de los beneficios del plan de seguridad y salud ocupacional influyen a la disminución de riesgos e incidentes por ende, perdida a la empresa., etc. (p.367).

Cabe mencionar que en esta investigación se tuvo que trabajar con toda la población ya que en el área de producción solo se contaba con 12 trabajadores lo cual no tuvo muestra ni muestro lo cual se relaciona con la investigación de Godoy y Villasante (2022), en su artículo científico titulado *calculo cuantitativo del cuidado de los trabajadores desde la percepción de la seguridad e higiene ocupacional* , que si tuvo una población que fueron cincuenta colaboradores que estaban expuestos, para ellos tuvieron una muestra de tipo aleatoria simple y haciendo sus cálculos correspondientes se logró trabajar con una muestra fue de 47 trabajadores dedicados a la formación de publicidad; por otro lado la variable dependiente de esta investigación citada de Godoy y Villasante (2022) tuvo como variable dependiente la protección de los trabajadores y como variable independiente los factores del sistema de gestión de la seguridad e higiene ocupacional en una cultura preventiva teniendo un poco de relación con la investigación que se está desarrollando que como variable dependiente tiene accidentes laborales y como variable independiente el plan de seguridad e higiene en las labores diarias

Se vienen a ratificar las grandes fortalezas de esta investigación se ven relevantes ya que sus resultados de sus análisis si se pueden contrastar con otros estudios científicos artículos y otros, así como también sus conceptos teóricos siendo verídicos de los autores.

El presente estudio que siendo de un enfoque cuantitativo tiende a tener desventajas al ser largos análisis estudio de los datos numéricos, además de un control exhaustivo en la recolección de datos ya que las cifras deben ser manipuladas de manera exacta.

También cabe mencionar lo muy importante que fue la ley 29783 en este estudio para guiarnos que cuenta con 123 artículos destacando los más importantes en este proyecto el artículo 30 que nos habla sobre contar con un supervisor de Seguridad e higiene en el trabajo cuando en la compañía tiene un número menos a 20 colaboradores, también muy importante de ellos es el artículo 74 donde menciona sobre la importancia de que son las capacitaciones hasta que incluso son obligatorias hacia los colaboradores y también mencionar que esta ley pues tripartida ya que interviene el empleador, estado y colaborador, en la resolución ministerial 0.50-2013 TR fue nuestra base ya que fue aprobada para usar algunos de sus formatos que son más simples para hacer una implementación de seguridad y salud en el trabajo.

VI. CONCLUSIONES

1. Se determinó que la implementación del plan de seguridad e higiene ocupacional minimiza los accidentes laborales en el restaurante, Lima, 2023. En los datos adquiridos del escenario actual de la accidentabilidad se muestra.
2. Se estableció, que la implantación del plan de seguridad e higiene en el lugar de trabajo ha logrado disminuir significativamente la frecuencia de accidentes ocupacionales en el restaurante en Lima durante el año 2023. Los datos recopilados antes de la implementación del programa mostraron un índice de accidentes de 1385.55, pero después de la ejecución, este índice se redujo a 283.78 en el post-test. En consecuencia, la frecuencia de accidentes experimentó una reducción del 79.52 %, lo que demuestra que la aplicación del plan de seguridad e higiene ocupacional ha tenido un impacto positivo en la reducción de accidentes en el restaurante. Estos resultados son respaldados por los análisis estadísticos descriptivos y las conclusiones del análisis inferencial sobre la frecuencia de accidentes, lo que confirma una disminución significativa en los niveles de accidentes en el restaurante.
3. Se determinó que la implementación del programa de seguridad e higiene ocupacional ha tenido un impacto en la reducción de la gravedad de los accidentes laborales en el restaurante en Lima durante el año 2023. Según los datos recopilados en el pre test, el índice de gravedad de accidentes era de 0.95, pero tras la implementación del programa y la realización del post test, este índice disminuyó a 0.25. En consecuencia, la gravedad de los accidentes experimentó una reducción del 73.68%, lo que indica que la implementación del plan de seguridad y salud ocupacional ha contribuido a minimizar la gravedad de los accidentes en el restaurante. Además, estos resultados se respaldan mediante el análisis de estadísticas descriptivas y se mencionan en el análisis inferencial de la gravedad de los accidentes, lo que confirma la reducción de los niveles de gravedad de accidentes en el restaurante.

VII. RECOMENDACIONES

Primero: Los efectos de este estudio, que estuvo dirigido a un objetivo general que estaba enfocado en reducir los accidentes e incidentes dentro de las horas de trabajo en el área de producción del restaurante, Lima, 2023 es preciso continuar con la implementación del plan de seguridad e higiene ocupacional, mediante la reciente investigación con resultados prósperos evidenciados, se recomienda al restaurante seguir usando esta ejecución de este proyecto donde traería muchos efectos no solo en esta área donde se enfocó (Producción) si no también habría beneficio a ser una entidad con una ventaja competitiva en el mercado, reduciendo costos por accidentes y penalidades. Por otro lado, habría beneficio al ser más competitiva en el mercado, efectuando con todas las políticas de seguridad e higiene ocupacional según la constitución política del Perú, esto generaría una buena reputación en su entorno laboral y ser más competitivo.

Segundo: Respecto a la frecuencia de accidentes, el restaurante se debe continuar con el Plan de SSO trabajando a detalle las condiciones estándar y sub estándar, con el cual se llevará a cabo un plan de SSO más eficiente al control de las frecuencias de accidentes y así beneficiar las buenas políticas de la organización y creando un ambiente laboral seguro.

Tercero: Dada la gravedad de accidente, es necesario capacitar más a los empleados ante posibles emergencias para que se mantengan atentos, y comuniquen cualquier incidencia al Comité de Seguridad en el Trabajo de la empresa para mejorar aún más su implementación.

REFERENCIAS

ALVARES, Diana Y ARAQUE, ERICA. *Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, Mipymes de Sincelejo, Colombia*. [en línea]. Enero 2022, vol.23, no.2 [Fecha de consulta: 10 noviembre del 2023]. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8520422> ISSN: 0124-8693

AMBULAY, Valery y SALVADOR, Maximiliano. Plan de seguridad y salud ocupacional para reducir los accidentes laborales en una empresa del sector construcción, Lima 2022 [en línea]. Perú 2021, Vol.5, No. 3 [fecha de consulta: 15 de noviembre del 2023]. Disponible en <https://hdl.handle.net/20.500.12692/113608> ISBN: 954-245-657-2

AQUINO, Daniel y CASTILLO, Williams. *Gestión de la seguridad y salud en el trabajo frente al Covid-19 en una empresa del sector pesquero peruano*. [en línea]. Septiembre 2021, vol.24, no.3 [Fecha de consulta: 10 noviembre del 2023]. Disponible en: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1578-25492021000300240&lang=es ISSN: 1578-2549

BEDOYA, Fernández y HUGO, Víctor. *Tipos de justificación en una investigación científica* [en línea]. Agosto, 2020, vol.4, no.3. [Fecha de consulta: 01 de mayo del 2023]. Disponible en <https://doi.org/10.33970/eetes.v4.n3.2020.207> ISSN: 2602-8093

BECERRA, Andrea y ECHEVERRIA, Tatiana. *Identificación De Eventos Inseguros Y Actos Inseguros Relacionados Con El Trabajo Seguro En Las Alturas En El Valle De Cauca* [en línea]. Julio, 2017, vol. 65, no.6. [Fecha de consulta: 15 de mayo del 2023]. Disponible en <https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/9774/T07443.pdf?sequence=1&isAllowed=y> ISSN: 652-238

BECARDINO, Ciro. Estadística y muestreo [en línea]. 13ª ed. Bogotá: Ecoe ediciones [fecha de consulta: 10 de junio del 2023]. Disponible en: http://190.57.147.202:90/jspui/bitstream/123456789/1001/1/Estad%C3%ADstica_y_muestreo%5B1%5D.pdf ISBN: 978 958 648 702 3

BARNEBEAK, Thomas and TARP, Finn. *The Finance-Growth Thesis: A Sceptical Assessment* [en línea]. April, 2019, vol. 52, no.20. [Consultarion date: 09 of July del 2023]. Available in https://www.researchgate.net/publication/227464816_The_Finance-Growth_Thesis_A_Sceptical_Assessment ISSN: 354-654

BARBARA. Stallings. *Financiamiento para el desarrollo* [en línea]. Agosto, 2016, vol. 54, no. 65. [Fecha de consulta: 25 de junio del 2023]. Disponible en https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/2479/1/S0600423_es.pdf ISSN: 546-378

CASTEEL, Alex and BRIDIER, Nancy. *Describing Populations And Samples In Doctoral Student Research* [en línea]. April, 2021. Vol. 16, no. 5. [Fecha de consulta: 09 de julio del 2023]. Available in <http://ijds.org/Volume16/IJDSv16p339-362Casteel7067.pdf> ISSN: 632-489

CARSON, Jodi; MANNERING, Fred. *The effect of ice warning signs on ice-accident frequencies and severities. Accident Analysis & Prevention* [en línea]. July, 2019, vol. 33, no. 1 [fecha de consulta: 04 de julio del 2023]. Available in <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S001457518310297> ISSN: 225-235

CANGAHUALA, Jorge y SALAS, victor. *Sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional para la prevención de accidentes laborales en empresas mineras.* [en línea]. Perú, 2022, Vol.3, No. 3 [fecha de consulta: 15 de noviembre del 2023]. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8510597> ISSN: 2709-2275

CEVALLOS, Magaly. *Implementación De Protocolos De Bioseguridad En Los Restaurantes De La Ciudad De Los Iquitos Periódicos 2022*. [en línea]. Enero, 2022, vol.40, no. 15. [Fecha de consulta: 02 de mayo del 2023]. Disponible en: <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/2041/IVETH%20MAGALI%20OGUERRA%20LOZANO%20Y%20MELITA%20VICTORIA%20ZEVALLOS%20VILLAMAR%20-%20TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y> ISSN: 154-546

DERONCELE-ACOSTA, Angel. *Paradigms of Scientific Research. Approach from the epistemic competence of the researcher*. [Online]. August 2020, vol. 20, no 37. [Consultation Date: 05 of July of the 2023]. Available in <https://revistarrancada.cujae.edu.cu/index.php/arrancada/article/view/331> ISSN: 221-225

DURAN, María, PEÑA, Tatiana Y PILAR, Alicia. *Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el restaurante next level 91nspec lab en la ciudad de 91nspe, huila* [en línea]. Noviembre, 2019, vol.35, no. 4 [fecha de consulta: 09 de mayo del 2023]. Disponible en <https://repositorio.ecci.edu.co/bitstream/handle/001/2481/Trabajo%20de%20grado.pdf?sequence=1&isAllowed=y> ISSN: 246-544

DEPARTAMENTO de seguros de Texas *la salud y la seguridad del personal de restaurantes* [en línea]. Abril, 2020, vol. 26, no.10. [Fecha de consulta: 13 de mayo del 2023]. Disponible en <https://www.tdi.texas.gov/pubs/videoresources/spstpwaitstaff.pdf> ISSN: 245-462

GAMARRA, Luis y REYES, Victoria. *Plan de seguridad y salud en el trabajo para reducir los accidentes laborales en la empresa Codijisa S.A.C, Comas, 2022* [en línea]. Perú, [fecha de consulta: 15 de noviembre del 2023]. Disponible en <https://hdl.handle.net/20.500.12692/114982> ISBN: 946-154-256-1

GHADI, Maen; TÖRÖK, Árpád. *A comparative analysis of black spot identification methods and road accident segmentation methods. Accident Analysis & Prevention* [en línea]. September, 2019, vol. 128, no. 4 1 [Consultation date: 04 of July of the 2023]. Available in: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0001457518310297?via%3Dihub> ISSN: 154-165

GODOY, Manuel y VILLASANTE, Gladis. *Calculo cuantitativo del cuidado del trabajador desde la percepción de la seguridad y salud en una entidad del rubro gráfico y publicitario en Lima -Peru, 2021.* [en línea]. Junio 2022, vol.25, no.3 [Fecha de consulta: 10 noviembre del 2023]. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1810-99932022000100051&lang=es ISSN: 1810-9993

HERNANDEZ, Roberto y MENDOZA, Paulina. *El proceso de investigación y los enfoques cuantitativo y cualitativo: hacia un modelo integral* [en línea]. Marzo, 2019, vol. 60, no. 21 [fecha de consulta: 31 de mayo del 2023]. Disponible en <http://metodos-comunicacion.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/219/2014/04/Hernandez-Sampieri-Cap-1.pdf> ISSN: 254-315

HERZOG, Thomas and KUTZLI, Glenn. *Preference and Perceived Danger in Field/Forest Settings.* Online]. November 2018, vol. 20, no.3 [Consultarion date: 24 of July of the 2023]. Available in: <https://core.ac.uk/download/pdf/18311735.pdf>

GOMEZ, Antonio y MERINO, Pamela. *Jornadas laborales prolongadas y lesiones por accidentes de trabajo: estimaciones de la Primera Encuesta sobre Condiciones de Seguridad y Salud en el Trabajo en Ecuador.* [En línea]. Marzo 2023, vol.2, no.1 [Fecha de consulta: 10 noviembre del 2023]. Disponible en: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1578-25492023000100003&lang=es ISSN: 1578 – 2549

HYSLA, Andrea. *Índice de gravedad* [en línea]. Mayo, 2020, vol. 64, no. 21 [fecha de consulta: 12 de junio del 2023]. Disponible en

<https://www.hysla.com/indice-de-gravedad/> ISSN: 236-924

HANDL, Karen. *Aplicación del diagrama de Gatt en la administración de un proyecto* [en línea]. Agosto, 2019, vol. 56, no.6. [fecha de consulta: 25 de junio del 2023]. Disponible en

<https://face.unt.edu.ar/web/iadmin/wp-content/uploads/sites/2/2014/12/Aplicaci%C3%B3n-pr%C3%A1ctica-Diagrama-de-Gantt-para-Jornada-IA-Handl.pdf> ISSN: 654-451

International labour organization. *Reporting, Recording and Notification of Occupational Accidents and Diseases: A brief guide for workers*. [online]. August 2021, vol. 25, no.5 [Consultarion date: 24 of July of the 2023]. Available in:

https://vzf.ilo.org/wp-content/uploads/2021/08/ENG_Workers_Guide.pdf ISSN: 3154-4541

Lozada, José. *Investigación aplicada* [en línea]. Enero, 2023, vol. 35, no. 15 [fecha de consulta: 31 de mayo del 2023]. Disponible en

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6163749#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20aplicada%20busca%20la,la%20teor%C3%ADa%20y%20el%20producto.> ISSN: 235-542

LINARES, Virginia. *Riesgos laborales y jóvenes: analistas de tratamiento informativo en la prensa española* [en línea]. Agosto, 2020, vol. 56. No. 6 [fecha de consulta: 12 de junio del 2023]. Disponible en

https://www.injuve.es/sites/default/files/revista%2079_10.pdf ISSN: 245-365

MATADDA, Icha. *Research Methodology* [en Línea]. August, 2017, vol. 36, no. 9 [consultation date: 09 of July of the 2023]. Available in

<https://eprints.umm.ac.id/35733/4/jiptummpg-gdl-risyahdars-47742-4-chapter-i.pdf> ISS: 685-545

MARTINEZ, Mariam y REYES, María. Seguridad y salud en el trabajo. 2ª ciencias médicas, Habana: centro nacional de información de ciencias médicas, 2005 [fecha de consulta: 30 de mayo del 2023]. Capítulo 2. Disponible en <https://qualitasbiblo.files.wordpress.com/2013/01/libro-salud-y-seguridad-en-el-trabajo.pdf> ISBN: 959-212-153-2

MARROQUÍN, Edy. *La Capacitación (¿Gasto o Inversión?)* [En línea]. Enero, 2019, vol. 50, no. 20 [fecha de consulta: 15 de mayo del 2023]. Disponible en <http://www.instituto-ohiggins.com/wp-content/uploads/2020/05/ART-CAPACITACION-ES-UN-GASTO-O-INVERSI%C3%93N-ENERO-2020.pdf> ISSN: 654-562

MENECES, Julio. *El cuestionario* [en línea]. Abril, 2017, vol. 68, no. 6 [fecha de consulta: 25 de junio del 2023]. Disponible en <https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf> ISSN: 654-365

MEDINA, Carlos. *Evaluación de efectividad del plan de seguridad y salud ocupacional y su relación con la prevención de accidentes e incidentes en la empresa COSAPI S.A. en el proyecto de ampliación Toquepala, construcción de espesadores y HPGR 2021* [en línea]. Tesis para Título Profesional. Arequipa: Universidad Tecnológica del Perú, 2021 [fecha de consulta: 15 de mayo del 2023]. Disponible en: <https://acortar.link/MJTUyx>

MONTOYA, Alexander, ZURITA, Luis. Mejora de un sistema de seguridad y salud en el trabajo para reducir riesgos en el transporte de personal de una empresa minera de Cajamarca [en línea]. Perú 2020 [fecha de consulta: 24 de abril del 2023]. Disponible en: <https://hdl.handle.net/11537/28759> ISBN: 924-651-652-256-1

OBANDO, José. *El Desempeño De La Seguridad Y Salud En El Trabajo* [en línea]. Diciembre, 2019, vol.40, no.43 [fecha de consulta: 27 de abril del 2023]. Disponible en <https://www.revistaespacios.com/a19v40n43/19404309.html> ISSN: 0798 1015

OBANDO, José y SOTOLONGO, María. *Evaluación del desempeño de seguridad y salud en una empresa de impresión*. [en línea]. Julio, 2017, vol. 40, no.2. [Fecha de consulta: 15 de mayo del 2023]. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-59362019000200136 ISSN 1815-5936.

OROZCO, Cesar. *Gestión de la seguridad y salud en el trabajo* [en línea]. Julio, 2009, vol. 25, no.2 [fecha de consulta: 29 de abril del 2023]. Disponible en <https://revistas.ute.edu.ec/index.php/eidos/article/view/49> ISSN: 255-354

OSORIO, Jhonatan. *Panorama de la seguridad y salud en el trabajo de microempresas colombianas ubicadas en un barrio del Municipio de Itagüí, Antioquia, Colombia*. [en línea]. Noviembre 2021, vol.24, no.4 [Fecha de consulta: 10 noviembre del 2023]. Disponible en: <https://www.scielo.br/j/csp/a/bfsx4VM5WGYVzMrxsp8yKnr/?lang=es#> ISSN: 157 – 3211

OEFA. *Plan Anual de seguridad y salud en el trabajo* [en línea]. Abril, 2020, vol. 65, no. 3 [fecha de consulta: 12 de junio del 2023]. Disponible en <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1492704/PLAN%20ANUAL%20DE%20SEGURIDAD%20Y%20SALUD%20EN%20EL%20TRABAJO%202020.pdf> ISSN: 365-245

PARRA, Nelson, SILVA, Karen y ARAMBULA, Claudia. *Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Group Innovaplast* [en línea]. Agosto, 2020, vol.8, no.3 [fecha de consulta: 27 de abril del 2023]. Disponible en <https://revistas.udes.edu.co/aibi/article/view/2194/2185> ISSN: 2346-030x

PABLO, Alarcón. Salud y seguridad en el trabajo (SST) [en línea]. 2ª. Perú: Raquel Franco, 2014 [fecha de consulta: 30 de mayo del 2023]. Disponible en https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@americas/@ro-lima/@ilo-buenos_aires/documents/publication/wcms_248685.pdf ISSN: 654566156

PANDO, Manuel y ARANDA, Carolina. *Introducción a la seguridad y salud en el trabajo* [en línea]. Abril, 2019, vol. 54, no. 13 [fecha de consulta: 31 de mayo del 2023]. Disponible en <https://www.piensoenlatinoamerica.org/storage/pdf-magazines/1632190328-Int%20Seg%20y%20Salud%20en%20Trab%202019.pdf> ISSN: 321-324

PER, Meris. *Plan de seguridad y salud en el trabajo* [en línea]. Julio, 2020, vol. 25, no. 80. [Fecha de consulta: 31 de mayo del 2023]. Disponible en <http://www.meriss.gob.pe/plan/wp-content/uploads/2021/03/PLAN-DE-SEGURIDAD-Y-SALUD-EN-EL-TRABAJO-SEDE-MERISS.pdf> ISSN: 682-954

RAMOS, Delfina; AFONSO, Paulo. *Integrated management systems as a key facilitator of occupational health and safety risk management: A case study in a medium sized waste management firm* [en línea]. April, 2020, vol. 46, no. 38 [Consultation date: 04 de July del 2023]. Available in https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&as_ylo=2019&q=IMPLEMENTATION+OF+AN+OCCUPATIONAL+SAFETY+PLAN+IN+A+RESTAURANT+TO+REDUCE+WORK+ACCIDENTS&btnG ISSN: 246-254

ROMERO, Raúl y Francia, José. *La Promoción De La Salud En El Lugar De Trabajo, Una Alternativa Para Los Peruanos* [en línea]. Mayo, 2018, vol.35, no.1 [fecha de consulta: 15 de abril del 2023]. Disponible en <https://rpmesp.ins.gob.pe/index.php/rpmesp/article/view/3561/2940> ISSN: 139-

RUIZ, Luis. *Investigación experimental* [en línea]. Abril, 2018, vol. 80, no. 20 [fecha de consulta: 31 de mayo del 2023]. Disponible en <https://www.scientific-european-federation-osteopaths.org/wp-content/uploads/2019/01/Investigaci%C3%B3n-experimental.pdf> ISSN: 354-165

RODRIGUEZ, Walter. *The Importance of Training and Development in Employee Performance and Evaluation* [en línea]. August, 2017, vol. 84, no. 3 [consultation date: 05 of July of 2023]. Available in https://www.researchgate.net/publication/332537797_The_Importance_of_Training_and_Development_in_Employee_Performance_and_Evaluation ISSN: 365-654

STRACZI, Santa y Filiberto, Martins. *Metodología de la investigación Cuantitativa* [en línea]. 2ª ed. Venezuela: Fedupel, 2012 [fecha de consulta: 16 de junio del 2023]. Disponible en: <https://bibliotecavirtualupel.blogspot.com/2016/09/metodologia-de-la-investigacion.html> ISBN: 65322432365

SHOU, Yang and SHAOYUAN, Li. *Opacity of Networked Supervisory Control Systems Over Insecure Communication Channels* [en línea]. April, 2021, vol. 56, no. 5 [consultation date: 05 de July del 2023]. Available in https://www.researchgate.net/publication/332537797_The_Importance_of_Training_and_Development_in_Employee_Performance_and_Evaluation ISSN: 365-654.

SHOU, Yan And XIANG, Yin. *Opacity of Networked Supervisory Control Systems Over Insecure Communication Channels* [en línea]. May, 2020, vol. 35, non. 32 [Consultation date: 05 of July of the 2023]. Available in https://www.researchgate.net/publication/348360977_Opacity_of_Networked_Supervisory_Control_Systems_Over_Insecure_Communication_Channels ISSN: 624-133

SOLORZANO, Daniel y Castillo, Williams. *Gestión de la seguridad y salud en el trabajo frente al Covid-19 en una empresa del sector pesquero peruano*. [en línea]. Julio, 2021, vol.24, no.3 [fecha de consulta: 17 de junio del 2023]. Disponible en: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1578-25492021000300240&lang=es

TAMAYO, Carla y SILVA, Irene. *Técnicas eh Instrumentos de Recolección de Datos* [en línea]. Julio, 2017, vol. 25, no. 5 [fecha de consulta: 17 de junio del 2023]. Disponible en: <https://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/ciencias-de-la-educacion/23.pdf> ISSN: 346-652

TRENT, Rasmussen. *Occupational safety and health policy and procedures manual 2019* [en línea]. March, 2019, vol. 56, no. 10 [consultation date: 05 de 98nsp oh the del 2023]. Available in: https://s27.q4cdn.com/923454130/files/doc_downloads/irw/osha-policy.pdf ISSN: 231-264

TORRES, Bernal y CESAR, Augusto. *Metodología de la Investigación: administración, economía, humanidades, y ciencias sociales* [en línea]. 2ª ed. Bogotá: Pretince Hall Pearson, 2012 [fecha de consulta: 20 de junio del 2023]. Disponible en <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/EI-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf> ISBN: 978-958-699-128-5

TORO, Francisco. *Costos y presupuestos con base en tareas* [en línea]. Diciembre, 2019, vol. 35, no. 6 [fecha de consulta: 25 de junio del 2023]. Disponible en <https://s81d6ec85d18a02ec.jimcontent.com/download/version/1532709029/module/10252250271/name/Costos-ABC-y-presupuestos-Francisco-Toro-Lopez.pdf> ISSN: 346-454

Velazco, Ana. *Modelo de Salud y Seguridad en el Trabajo con Gestión Integral para la Sustentabilidad de las organizaciones (SSeTGIS)* [en línea]. Abril, 2019, vol.30, no.59 [fecha de consulta: 15 de abril del 2023]. Disponible en <https://www.scielo.cl/pdf/cyt/v19n59/0718-2449-cyt-19-59-00095.pdf> ISSN: 154-568

VALDERRAMA, Santiago. *Pasos para elaborar proyectos de investigación científica* [en línea]. 3ª ed. Lima: San Marcos E.I.R.L, 2016 [fecha de consulta: 24 de junio del 2023]. Disponible <https://idoc.pub/documents/pasos-para-elaborar-proyectos-de-investigacion-cientifica-santiago-valderrama-mendoza-d49oxekov249> ISBN: 978-612-302-878-7

VELOSO and Hernani. *Workplace accidents as a source of knowledge: opportunities and obstacles* [en línea]. April, 2019, vol. 64, no. 35 [Consultation date: 05 of July of the 2023]. Available in: https://www.researchgate.net/publication/262894913_Workplace_accidents_as_a_source_of_knowledge_opportunities_and_obstacles ISSN: 354 642

ANEXOS

Anexo 1: TÍTULO DE LA TESIS: “Implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional para reducir accidentes en un restaurant– Lima 2023”

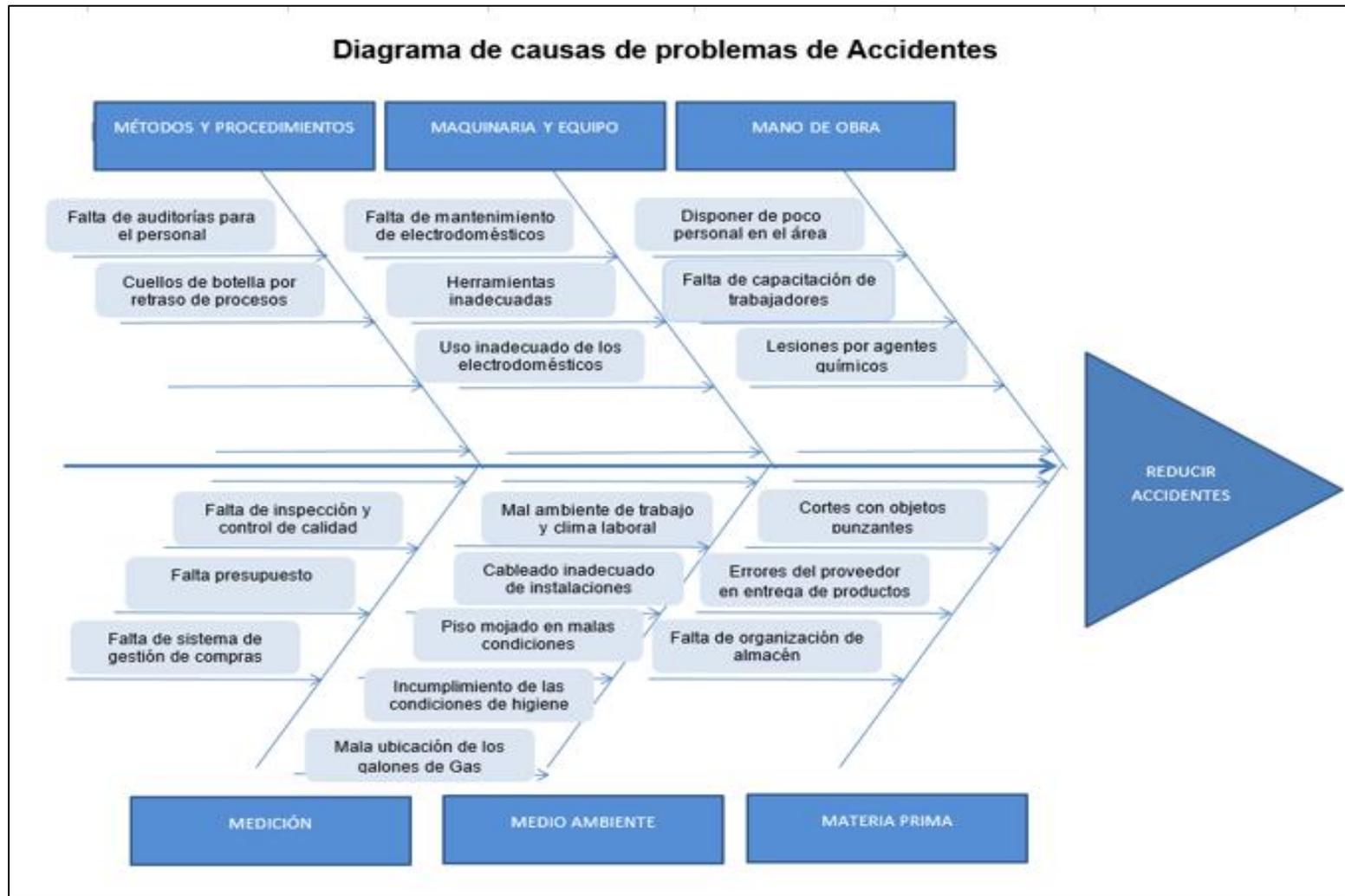
VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADOR	FÓRMULA	ESCALA DE MEDICIÓN
INDEPENDIENTE: Plan de seguridad y salud ocupacional	“Conjunto de elementos interrelacionados o interactivos que tienen por objeto establecer una política, objetivos de seguridad y salud en el trabajo, mecanismos y acciones necesarios para alcanzar dichos objetivos, estando íntimamente relacionado con el concepto de responsabilidad social empresarial, en el orden de crear conciencia sobre el ofrecimiento de buenas condiciones laborales a los trabajadores [...]” (DS 005-2014-TR, p. 24).	Conjunto de pasos que implica la aplicación de fórmulas para calcular índices correspondientes al entrenamiento, control de un estado incierto y control de un comportamiento incierto.	Capacitaciones	Nivel de cumplimiento de las Capacitaciones	$NCC = \frac{\# \text{ de capacitaciones realizadas}}{\# \text{ de C.P}} = 100\%$ NCC: Nivel de cumplimiento de las Capacitaciones % C.P: Capacitaciones Programadas	Razón
			Control de las condiciones inseguras	Frecuencia de las condiciones inseguras	$F.C.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realiza}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$ F.C.I: Frecuencia de las Condiciones Inseguras I.P: : Inspecciones Programadas	Razón
			Control de eventos inseguros	Frecuencia de eventos Inseguros	$F.A.I. = \frac{\# \text{ de inspecciones realiza}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$ F.A.I: Frecuencia de eventos Inseguros I.P: : Inspecciones Programadas	Razón

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADOR	FÓRMULA	ESCALA DE MEDICIÓN
DEPENDIENTE: Accidentes laborales	Los accidentes de trabajo constituyen un problema de salud que urge resolver. Se necesita detectar, evaluar y controlar los factores de riesgos que puedan incidir en la ocurrencia de accidentes, revitalizar las comisiones de protección e higiene del trabajo en cada centro, así como el movimiento de áreas protegidas en unión del sindicato" (Gómez y Orihuela, 1999:p 3).	Calcular las fórmulas de aplicación adecuadas para determinar la frecuencia y peligro de los accidentes.	Frecuencia de accidentes	Tasa de accidentes	$I.F = \frac{N^{\circ} \text{ total de accidentes}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^6$ <p>I.F: índice de frecuencia N.C.= Nivel de Frecuencia de accidentes Nota: Medición semanal</p>	Razón
			Gravedad de accidentes	Nivel de gravedad de accidentes	$I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de dias perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$ <p>I.G: Índice de gravedad N.G: Nivel de Gravedad Nota: Medición semanal</p>	Razón

Anexo 2: Matriz de consistencia

PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL
¿Cómo la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023?	Determinar como la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023.	La implementación del plan de seguridad y salud ocupacional reduce los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023.
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS
¿Cómo la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce la frecuencia de los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023?	Determinar cómo la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce la frecuencia de los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023.	La implementación del plan de seguridad y salud ocupacional reduce la frecuencia de los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023.
¿Cómo la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce gravedad de los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023?	Determinar cómo la implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional reduce gravedad de los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023.	La Implementación del plan de seguridad y salud ocupacional reduce la gravedad de los accidentes laborales en el restaurant, Lima 2023.

Anexo 3. Matriz de Ishikawa

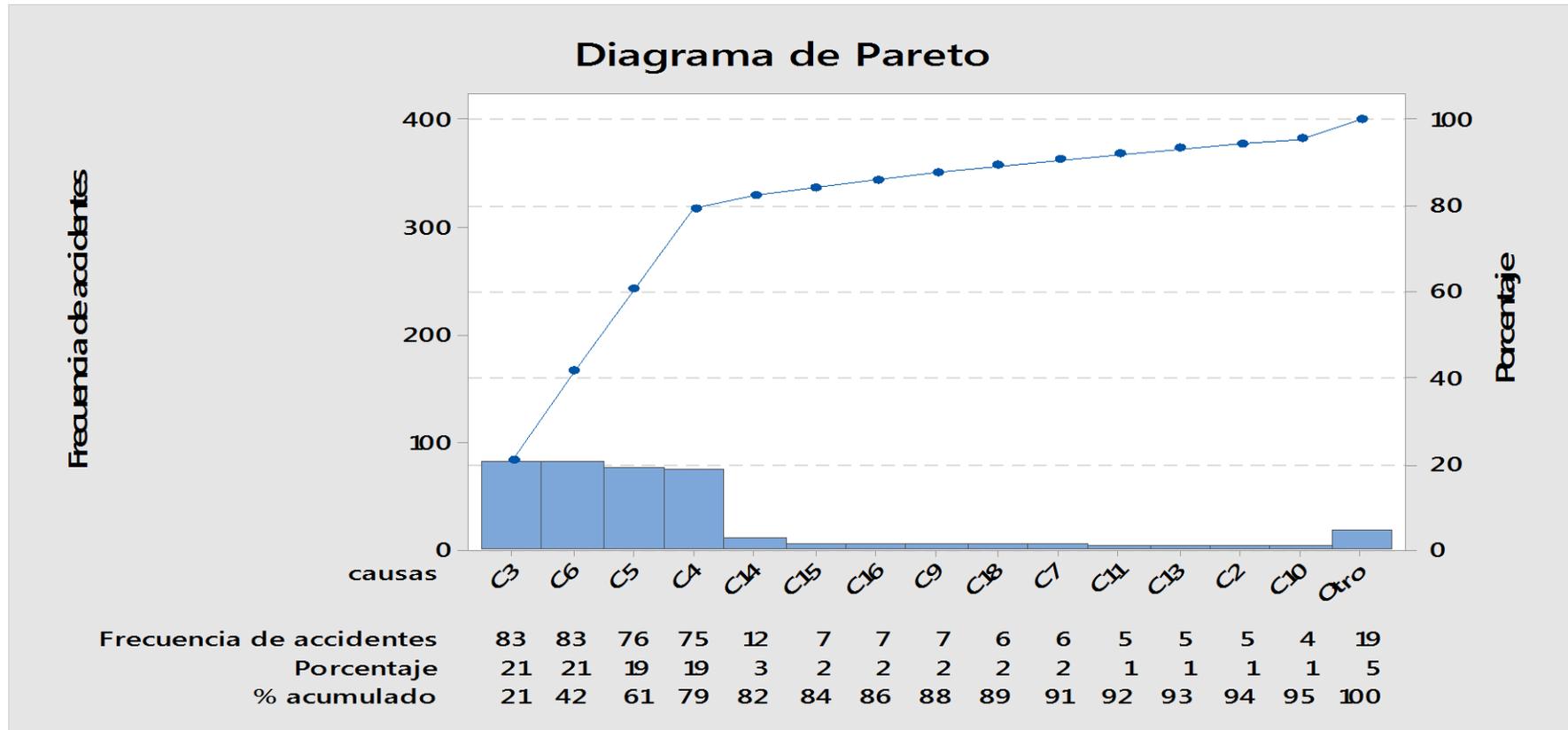


Anexo 4: Matriz de Correlación

Tabla de frecuencias																						
Causas de baja productividad	Código	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	Total	%
Disponer de poco personal en el area	C1	5	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0.8%
Falta de capacitacion a los trabajadores	C2	0	5	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	5	1.3%
Lesiones por agentes químicos	C3	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	3	5	4	5	83	20.8%
Cortes con objetos punzantes	C4	4	5	4	5	4	4	4	5	3	5	3	4	5	5	5	3	5	4	3	75	18.8%
Errores del proveedor en entrega de productos	C5	1	0	1	0	5	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	12	3.0%
Falta de organización de almacén	C6	3	5	3	4	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	83	20.8%
Falta de mantenimiento de electrodomésticos	C7	1	0	0	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	6	1.5%
Herramientas inadecuadas	C8	0	1	0	0	0	0	1	5	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	4	1.0%
Uso inadecuado de los electrodomésticos	C9	0	0	0	1	0	1	0	1	5	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	7	1.8%
Mal ambiente de trabajo y clima laboral	C10	1	0	0	0	1	0	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	1.0%
Cableado inadecuado de instalaciones electricas	C11	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	5	0	1	0	0	0	0	0	1	5	1.3%
Piso mojado en malas condiciones	C12	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	5	1	0	0	0	0	0	1	4	1.0%
Incumplimiento de las condiciones de higiene	C13	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	5	0	0	0	0	1	1	5	1.3%
Mala ubicación de los galones de Gas	C14	4	5	5	4	5	3	5	5	4	3	3	5	5	5	5	4	5	3	3	76	19.0%
Falta de auditorías para el personal	C15	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	5	1	0	0	0	7	1.8%
Cuellos de botella por retraso de procesos	C16	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	5	1	0	0	7	1.8%
Falta de inspección y control de calidad	C17	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	5	1	0	4	1.0%
Falta de presupuesto	C18	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	5	1	6	1.5%
Falta de un sistema de gestión compras	C19	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	5	4	1.0%
Total		21	22	13	19	24	16	23	24	20	20	19	19	27	20	23	21	24	21	24	400	100%

1= NO ES IMPORTANTE
2= POCO IMPORTANTE
3= ALGO IMPORTANTE
4= IMPORTANTE
5= MUY IMPORTANTE

Anexo 5. Diagrama de Pareto



Anexo 6: Alternativas de Solución

ALTERNATIVAS	CRITERIOS				TOTAL
	Solución del problema	Costo de aplicación	Tiempo de aplicación	Facilidad de aplicación	
PHVA	1	3	0	2	6
Plan SST	3	2	2	3	10
Metodología 5s	0	2	1	1	4
Estudio del Trabajo	1	0	1	1	3
TOTAL =					23
Escala de medición: (0) = Inconveniente, (1) = Adecuado (2) = Conveniente (3) = Muy Conveniente					
Criterios que fueron establecidos conjuntamente con el jefe de la planta					

Anexo 7: Carta de Autorización



Carta De Autorización De Información De Un Restaurante Lima, 2023 Para La Obtención De Título Profesional

Yo Carlos Espinosa Ulises Melquiades Identificado con DNI 06174861, como gerente general del Restaurant LaTarché CON RUC: 10061748615 Cuya razón social es CARLOS ESPINOZA ULISES MELQUIADES, nominado restaurante **LaTarché**, este apelativo está en proceso para obtener el ruc 20 (nombre de la empresa). Ubicado en Av. Chimpu Ocllo 495 Urb, Carabayllo 15313- Lima

SE OTORGÓ LA AUTORIZACIÓN.

Al señor Jhon Carlos Ascate Zegarra identificado con DNI 76940521 Y a la señorita Carmen Cecilia Anchante García identificada con DNI 76507314, se le autorizó el 15 de abril del 2023 para la recolección de información con el fin de desarrollar su investigación y obtener su título profesional de Ingeniero Industrial en la universidad Cesar Vallejo

La citada investigación "Implementación de un plan de seguridad y salud ocupacional para reducir accidentes laborales en un restaurante Lima, 2023".

Se expide el presente documento para los fines correspondientes.

LIMA, 14 DE NOVIEMBRE DEL 2023

Atentamente.

Gerente: Carlos Espinosa Ulises Melquiades

Anexo 8: Certificado de Validez

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y LOS ACCIDENTES LABORALES

VARIABLE / DIMENSIÓN	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Sí	No	Sí	No	Sí	No	
VARIABLE INDEPENDIENTE: PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL							
Dimensión 1: capacitaciones:							
$NCC = \frac{\# \text{ de capacitaciones realizadas}}{\# \text{ de C.P.}} = 100\%$							
NCC: Nivel de cumplimiento de las Capacitaciones % C.P.: Capacitaciones Programadas	x		x		x		
Dimensión 2: Control de las condiciones inseguras:							
$F.C.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P.}} = 100\%$							
F.C.I: Frecuencia de las Condiciones Inseguras I.P: Inspecciones Programadas	x		x		x		
Dimensión 3: control de eventos inseguros							
$F.A.I. = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P.}} = 100\%$							
F.A.I: Frecuencia de eventos Inseguros I.P: Inspecciones Programadas	x		x		x		
VARIABLE DEPENDIENTE: ACCIDENTES LABORALES							
Dimensión 1: Frecuencia de accidentes							
$I.F = \frac{N^{\circ} \text{ total de accidentes}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^6$							
I.F: índice de frecuencia N.C.: Nivel de Frecuencia de accidentes T.H.H.T: Total de horas hombre trabajadas Nota: Medición semanal	x		x		x		
Dimensión 2: Gravedad de accidentes:							
$I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de días perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$							
I.G: Índice de gravedad	x		x		x		
N.G: Nivel de Gravedad T.H.H.T: Total de horas hombre trabajadas Nota: Medición semanal							

Observaciones (precisar si hay suficiencia): _____ SUFICIENCIA _____

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir []** **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador. **Dr. JORGE RAFAEL DIAZ DUMONT**

DNI: **08698815**

Especialidad del validador: **Ingeniero Industrial**

09 de octubre del 2023

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Dr. Jorge Rafael Diaz Dumont (PNU)
Ingeniero Industrial - Especialidad en Seguridad
DUMONT, J.R. - 08698815 - 1987

Firma del Experto Informante

Anexo 9: Certificado de Validez

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y LOS ACCIDENTES LABORALES

VARIABLE / DIMENSIÓN	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
VARIABLE INDEPENDIENTE: PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Dimensión 1: capacitaciones: $NCC = \frac{\# \text{ de capacitaciones realizadas}}{\# \text{ de C.P}} = 100\%$ NCC: Nivel de cumplimiento de las Capacitaciones % C.P: Capacitaciones Programadas	X		X		X		
Dimensión 2: Control de las condiciones inseguras: $F.C.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realiza}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$ F.C.I: Frecuencia de las Condiciones Inseguras I.P: Inspecciones Programadas	X		X		X		
Dimensión 3: control de eventos inseguros $F.A.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realiza}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$ F.A.I: Frecuencia de eventos inseguros I.P: Inspecciones Programadas							
VARIABLE DEPENDIENTE: ACCIDENTES LABORABLES Dimensión 1: Frecuencia de accidentes $I.F = \frac{N^{\circ} \text{ total de accidentes}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^6$ I.F: índice de frecuencia N.C. = Nivel de Frecuencia de accidentes T.H.H.T: Total de horas hombre trabajadas Nota: Medición semanal	X		X		X		
Dimensión 2: Gravedad de accidentes: $I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de dias perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$ I.G: Índice de gravedad	X		X		X		
N.G: Nivel de Gravedad T.H.H.T: Total de horas hombre trabajadas Nota: Medición semanal							

Observaciones (precisar si hay suficiencia): SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir []** **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador. Paz Campaña, Augusto Edward DNI:

Especialidad del validador: **Ingeniero Industrial**

09 de octubre del 2023

- ¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Firma del Experto Informante

Anexo 10: Certificado de Validez

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Y LOS ACCIDENTES LABORALES

VARIABLE / DIMENSION	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	Si	No	Si	No	Si	No	
VARIABLE INDEPENDIENTE: PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL Dimensión 1: capacitaciones: $NCC = \frac{\# \text{ de capacitaciones realizadas}}{\# \text{ de C.P}} = 100\%$ NCC: Nivel de cumplimiento de las Capacitaciones % C.P: Capacitaciones Programadas	x		x		x		
Dimensión 2: Control de las condiciones inseguras: $F.C.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$ F.C.I: Frecuencia de las Condiciones Inseguras I.P: Inspecciones Programadas	x		x		x		
Dimensión 3: control de eventos inseguros $F.A.I. = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$ F.A.I: Frecuencia de eventos Inseguros I.P: Inspecciones Programadas	x		x		x		
VARIABLE DEPENDIENTE: ACCIDENTES LABORALES	Si	No	Si	No	Si	No	
Dimensión 1: Frecuencia de accidentes $I.F = \frac{N^{\circ} \text{ total de accidentes}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^6$ I.F: Índice de frecuencia N.C.: Nivel de Frecuencia de accidentes T.H.H.T: Total de horas hombre trabajadas Nota: Medición semanal	x		x		x		
Dimensión 2: Gravedad de accidentes: $I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de días perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$ I.G: Índice de gravedad	x		x		x		
N.G: Nivel de Gravedad T.H.H.T: Total de horas hombre trabajadas Nota: Medición semanal							

Observaciones (precisar si hay suficiencia): SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir []** **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador. **Mgtr. Gustavo Adolfo Montoya Cadenas**

DNI: **07500140**

Especialidad del validador: **Ingeniero Industrial**

09 de octubre del 2023

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Firma del Experto Informante

ANEXO 12

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVACUACIÓN DE LOS RIESGOS Y SU CONTROL INICIAL.

Realizado por: ANCHNATE GARCIA CARMEN – ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS																						
fecha: 05/08/2023		Evaluación del riesgos																				
Área	proceso	sub proceso	Tipo de peligro	peligro	riesgo	causas	consecuencia	genero		Nº de colaboradores	tiene conocimiento de su labor		cuenta con EPP's		M atriz legal	Estimación del daño	Severidad del daño	Probabilidad	Plan de Mejora	Riesgo controlado		
								F	M		SI	NO	S	NO						RUTINARIA	NO RUTINARIA	si
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Inventario y requerimiento de materia prima	separar alimentos	Físico	tropiezos	mala ubicación de los alimentos	no hay lugares indicados	Escoliosis, heridas graves, golpes, lesiones		x	2		x		x		ley 29783 I	Mod erado	Alta D	Medi a	Hacer la compra de estantes y clasificar los alimentos		x
		acomodar alimentos	físico	Dolor es lumbares	Exceso de peso	Falta de concientización	deformidad en la espina		x	3		x		x			Mod erado	Med ia D	Medi a	Hacer uso de los carritos		x

ANEXO 13

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVACUACIÓN DE LOS RIESGOS Y SU CONTROL FINAL.

Realizado por: ANCHNATE GARCIA CARMEN – ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS																							
fecha: 05/10/2023		Evaluación del riesgo																					
Área	proceso	sub proceso	Tipo de peligro	peligro	riesgo	causas	consecuencia	genero		Nº de colaboradores	tiene conocimiento de su labor		cuenta con EPP's		ACTIVIDAD		Matriz legal	Estimación del daño	Severidad del daño	Probabilidad	Plan de Mejora	Riesgo controlado	
								F	M		SI	NO	S	NO	RUTINARIA	NO RUTINARIA						si	no
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Inventar y requerimiento de materia prima	separar alimentos	Físico	tropiezos	mala ubicación de los alimentos	no hay lugares indicados	Escoliosis, heridas graves, golpes, lesiones		x	2		x		x		x	ley 29783	Modrado	Alta D	Baja	Hacer la compra de estantes y clasificar los alimentos	X	
		acomodar alimentos	físico	Dolores lumbares	Exceso de peso	Falta de concientización	deformidad en la espina		X	3	X		X			X	Modrado	Media D	media	Hacer uso de los carritos		X	

ANEXO 14

LINEA BASE FINAL DE LA EMPRESA.

LISTA Y VERIFICACIÓN DE LINEAMIENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
LINEAMIENTOS	INDICADOR	CUMPLIMIENTO EN %	OBSERVACIÓN
Puntuación total obtenida		87%	
I. Compromiso e involucramiento		87%	
I.1 Principios		87%	
Principios.	El gerente proporciona los recursos necesarios para implementar el sistema de seguridad y salud en el trabajo	80%	Si tiene un compromiso
	Se ha logrado cumplir lo planificado en los diferentes programas de seguridad y salud en el trabajo.	100%	
	Se aplica acciones preventivas de seguridad y salud en el trabajo para asegurar la mejora continua	100%	
	Se fomenta el reconocimiento del colaborador para aumentar y mejorar el autoestima del trabajador y que mejore su rendimiento laboral	80%	
	Se hacen actividades para promover una cultura de prevención de riesgos del trabajo en el restaurant	50%	Pasusas activas
	Se fomenta un excelente clima laboral para aumentar la empatia entre compañeros de trabajo y con el empleador	80%	
	Dentro de la empresa hay fichas para que el colaborador aporte con ideas para el empleador refuerce el area de seguridad y salud en el trabajo	100%	
	Dentro del restaurant existe reconocimiento para los trabajadores que proactivos optimistas que apoyan a mejoramiento continuo de la seguridad y salud en el trabajo	100%	
	Dentro del restaurant ya se tiene evaluado los mayores riesgos y peligros que ocasionan mayores perdidas	100%	
	Se le hace participar a los colaboradores de la empresa, y otras organizaciones sindicales en las decisiones sobre las SST.	80%	

II. Política de seguridad y salud en el trabajo		100%	
II.1 Política		100%	observación
Política	En el restaurant existe una política en documentación sobre seguridad y salud en el trabajo solo para la entidad o comparte con otra empresa	100%	
	La Política que de seguridad y salud en el trabaja de la empresa esta firmada por gerencia o entidad privada o pública	100%	
	Los colaboradores conocen y saben sobre las normas de la política de seguridad y salud ocupacional de la empresa.	100%	
	El contenido esta comprendido: - El compromiso de cuidado mutuo entre todos los colaboradores de la empresa. El compromiso de cumplimiento de la normatividad -Mejora continua para el area de seguridad y salud en el trabajo. - Una integración de la politica de seguridad y salud en el trabajo con otros sistemas en caso sea necesario.	100%	
II. 2 Dirección		100%	
Dirección	Se hace la toma de decisiones en base de los estudios de inspecciones, auditorias, informe de accidentabilidad de accidentes, informes de peligros y riesgos, opinión de los colaboradores con respecto a la seguridad y salud en el trabajo	100%	
	Gerencia realiza delegaciones funcionales y autoriza al personal encargado de implementar la politica de seguridad y salud ocupacional.	100%	
II.3 Liderazgo		100%	
Liderazgo	Gerencia si asume el liderazgo de la implementación de seguridad y salud ocupacional	100%	
	Gerencia pone recursos a disposición y todo lo necesario para mejorar el plan de seguridad y salud en el trabajo.	100%	
II.4 Organización.		100%	
Organización	Dentro del restaurant hay responsabilidades en seguridad y salud en el trabajo propia de la empresa	100%	
	Se tiene destinado un presupuesto para la mejora continua de la seguridad y salud en el trabajo	100%	
	El comité de seguridad y salud en el trabajo participa en las definiciones, estímulos y sanciones para los colaboradores	100%	
II.5 Competencia		100%	
Competencia	Gerencia tiene definido algunos requisitos de competencia necesarios para cada puesto de trabajo y tiene adoptado unas capacitaciones para la materia de seguridad y salud en el trabajo para que cada colaborador asuma sus responsabilidades	100%	

III. Planeamiento y aplicación		90%	
III.1 Diagnóstico		100%	
Diagnóstico	Se ha realizado un análisis y estudio inicial de como esta la seguridad y salud en el trabajo	100%	
	Los resultados obtenidos han sido comparados con lo establecido en la ley 29783 para tener base y poder planificar hacer y actuar y con ello poder medir la mejora continua, la planificación permite: -El cumplimiento de las normas de la ley 29783. - Mejorar el desempeño - Mantener procesos productivos seguros o de servicio o se servicios seguros	100%	
III.2 Planeamiento para la identificación de peligros, evaluación y centro de riesgos		83%	
Planeamiento para la identificación de peligros, evaluación y control de riesgos	Gerencia tiene establecido procedimientos para identificar los peligros y riesgos.	100%	
	Comprende los siguientes procedimientos: -Todas las tareas. - Todos los colaboradores. - Todas la infraestructura.	100%	
	Gerencia aplica medidas para: - Administrar, cancelar y controlar los riesgos. El diseño, cambio o acoplamiento de los puestos de trabajo para garantizar una mejor salud y seguridad laboral. -Cancelar materiales o procesos con riesgo y peligro. -Mantener políticas de protección. -Capacitar anticipadamente al colaborador	100%	
	Gerencia tiende la periodicación de cambiar el IPERC una ves al año o cada ves que se produce un daño o accidente	50%	
	La prueba de los riesgos considera: Controles temporales de las condiciones de como laboran los colaboradores y su salud de los mismos. - Tomar medidas de prevención.	100%	
	los representantes de los colaboradores han tenido a participar en la identificación de los peligros y riesgos y tambien han tenido el derecho de opinar sobre medidas de control.	50%	
III.3. Objetivos.		90%	
Objetivos	Estas metas se vienen logrando con resultados realistas, que comprende: - Minimizar los riesgos en el trabajo. - Minimizar el registro de accidentabilidad. - La definicion de metas, señalizadores y responsabilidades. - La separacion de criterios de evaluación para afirmar su logro	100%	
	El restaurant cuenta con metas de orden cuantitativo para la seguridad y salud en el trabajo que agrupa y todos estos estan documentados	80%	
III.4 Programa de seguridad y salud en el trabajo.		86%	
Programa de seguridad y salud en el trabajo.	Dentro del restaurant existe un programa de tiempo anual de SST.	50%	
	Las tareas y actividades van de la mano para lograr los objetivos y metas	100%	
	Hay personal responsable para que las actividades y tereas sean supervisadas y cumplidas exitosamente	100%	
	Hay identificadores de RRHH y económicos	100%	
	Se realizan tareas preventivas ante los riesgos en la rutina de los colaboradores.	80%	

IV. Implementación y operaciones		93%	observaciones
IV.1 Estructura y responsabilidades		83%	
Estructura y responsabilidades	El comité de SST esta conformado de manera mixta para mas de 20 colaboradores	0%	Solo se cuenta con 12 trabajadores
	Hay un encargado de SST para el caso menor de 20 trabajadores	100%	
	Gerencia tiene las responsabilidades de: - dar garantia de seguridad y salud a los colaboradores. .-Toma acciones para mejorar las SST. -Toma acciones para mejorar el contorno laboral para reducir los accidentes o riesgos laborales. - Hace pruebas medicas ocupaciones a los colaborares antes durante y después de los su termino laboral.	100%	
	Gerencia tiene en cuenta las competencias del colaborador para presentale su medio laboral.	100%	
	Gerencia tiene en cuenta al personal capacitado para algunos trabajos de riesgo	100%	
	Gerencia asume los costos y gastos ante algunas acciones que se toma sobre la SST.	100%	
IV.2 Capacitación.		93%	
Capacitación	Gerencia toma medidas para ver de prevenir los riesgos y tomar medidas de control.	80%	
	Gerencia hace dar capacitaciones dentro de las horas laborales	100%	
	Gerencia asume los costos de las capacitaciones	100%	
	Los representantes de los colaboradores también revisan las separatas de capacitación	80%	
	Las charlas que se le brinda a los colaboradores es para tener personal competente o por exigencia de materia	100%	
	En primer lugar se capacitó al comité de SST o al supervisor	80%	
	Toda capacitación viene a ser documentada.	100%	
	Si se realizan capacitaciones de SST: -Al momento de la llegada de un nuevo colaborador. -Durante los tiempos de trabajo - las capacitaciones que se brinda son especificas para cada puesto laboral.	100%	
Cuando a los colaboradores se cambia de oficio a desempeñar: -Se capacita al personal cuando se produce cambio de herramientas o equipos o instalaciones. - Cuando se presentas nuevos riesgos y aun falta controlarlos. -pPara mantener a un personal informado. -prevención de uso de materiales peligrosos.	100%		

IV.3 Medidas de prevención.		100%	
Medidas de prevención	Estas medidas de prevención se le aplica a los con mas prioridad: - La desaparición de riesgos y peligros. -La toma de control ante los amenaza de riesgos y peligros - Reducir los riesgos y peligros, aplicando nuevos metodos de trabajo. - Brindar los equipos de protección personal para que los colaboradores esten prevenidos ante los riesgos y peligros	100%	
IV.4 Prevención y respuesta ante emergencias		90%	
Preparación y respuesta ante emergencia	El restaurant tiene planes o procesos indicados ya que seguir ante una emergencia del personal.	80%	
	El restaurant tiene toda la brigada organizada ante un posible incendio o movimiento sísmico	80%	
	La empresa esta pendiente de mostrar los planes y procedimientos a seguir ante eventos de emergencia.	100%	
	Gerencia dio ordenes de evacuar de manera emergente dejando sus labores mas importantes ante eventos de emergencia	100%	
IV.5 Contratistas, aliados para servicios y cooperativas		100%	
Contratistas, aliados para servicios y cooperativas	Gerencia tiene contratistas o personas capacitadas para brindar garantias a los colaboradores: - Una coordinacion de administacion de riesgos y peligros -la seguridad de sus vidas de los colaboradores - Tener vigilancia de supervisión para ver si se cumple la normativa de la empresa.	100%	
	Todos los colaboradores de la empresa cuentan con el mismo nivel de protección con sus EPP's y otros materiales para tener una relación con los contratistas o cooperativas.	100%	
IV.6 Consulta y comunicación.		93%	
Consulta y comunicación	Los colaboradores tienden a participar en: -Charlas, capacitación sobre las SST. - En elegir al comité de SST (todos sus representantes). -En un reconocimiento de sus dirigentes del comité por parte de Gerencia.	100%	
	Los colaboradores cuando se ah realizado algún cambio en los procesos para garantizar la seguridad y salud en el trabajo han sido consultados.	100%	
	Hay procesos para que la información sobre la empresa lleguen directamente a los colaboradores.	80%	

V. LINEAMIENTOS E INDICADORES		CUMPLIMIENTOS EN	OBSERVACIÓN
V. Evaluación normativa		64%	
V.1 Requisitos legales y de otro tipo		64%	
Requisitos legales y de otro tipo	El restaurant tiene un plan o procedimientos para que se le pueda monitorear si se esta cumplimiento con la normativa de seguridad y salud en el trabajo	80%	
	La empresa cuenta con un reglamento interno sobre seguridad y salud en el trabajo	50%	
	La entidad cuenta con un libro de comité de seguridad y salud en el trabajo	0%	
	La empresa cuenta con un libro de servicio autorizado por el ministerio de trabajo y promoción del empleo	0%	
	Gerencia da medidas adoptivas cuando el personal muestra que sus EPP's muestran un nivel de riesgo contradiciendo a la política de SST.	100%	
	Gerencia previene labores peligrosas para trabajadores con riesgo de peligro a su vida, como embarazo, lactancia y otros.	100%	
	Gerencia no tiende a trabajar con niños o menores de edad en actividades peligrosas.	100%	
	Cuando se contrata a un niño o adolescente se les brinda un lugar o advertencias sobre el trabajo y sus riesgos o peligros de naturaleza para prevenir problemas.	100%	
	El restaurant siempre tiene disponibilidad de lo necesario como: -Los equipos, herramientas, materia prima no cuenten con fuentes de peligro o riesgo. -Se mantenga una información transparente sobre la SST y los lugares de evacuación o señalización. -Se les brinda charlas sobre uso adecuado de algún material peligroso. - Todas la instrucciones, señalizaciones u avisos tengan el lenguaje español o adecuado a todo el personal. - Que toda la información de prevención, avisos y otros tengan letras comprensibles y visibles.	100%	
	los colaboradores tienden a cumplir con: -las normas leyes o coordinaciones que se trato para la seguridad y salud en el trabajo y con analisis se les brinde a sus superiores o jefes de cocina. - el uso adecuado de los equipos y herramientas asi como tambien eso uso adecuado de los EPP's. - A no tener porque hutilizar los equipos o herramientas de cocina que no se les haya asignado o previa a una capacitación o charla del uso adecuado. -Ante algun accidente tener que participar en una investigación con el fin de que todo sea transparente. - comprometerse a velar por mantener un mente psicologicamente alta y muta entre todo el equipo. - comprometerse a tener exámenes médicos obligatorios.	10%	

VI. VERIFICACIÓN		57%	
VI.1 Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño		100%	Observaciones
Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño	La seguridad y vigilancia que brinda el restaurant permite dar un seguimiento de los resultados de la seguridad y salud en el trabajo	100%	
	Esta verificación nos permite: -Captar las deficiencias que se muestra en la seguridad y salud en el trabajo dentro del restaurant. -Se deja adoptar medidas de prevención.	100%	
	La supervisión si permite dar medidas cuantitativamente y cualitativamente.	100%	
	Cuando se analiza se puede ver el grado de cumplimiento de las seguridad y salud en el trabajo.	100%	
VI.2. Salud en las labores		100%	
Salud en los labores.	Gerencia hace exámenes médicos a sus colaboradores.	100%	
	Los colaboradores son informados: - De manera grupal las razones de los exámenes médicos ocupacionales. De manera individual sobre las razones de los exámenes médico ocupacionales. - Los resultados se les brinda de manera discreta para no tener presencia de discriminación. .	100%	
	las evaluaciones hechas al personal son para tomar medidas de prevención con respecto a la SST.	100%	
VI.3 Accidentes, incidentes, acciones correctivas y preventivas.		0%	
Accidentes, incidentes, acciones correctivas y preventivas.	Gerencia hace presente a MTPE de las situaciones mortales antes de las 24 hrs	0%	
	Gerencia le hace saber al MTPE sobre los actos condiciones substandar ocurridos antes de las 24 hras.	0%	se tiene planificado
	Al tener un incidente o accidente se toman las medidas correctivas registradas en el plan de implementación.	0%	no se tiene
	Se realiza implementación de la no conformidad hallada en las auditorias de trabajo.	0%	se planificará
	Se hace la implementación en caso sea necesario de la SST.	0%	
VI.4. Investigación de condiciones y actos sub estandar ocupaciones.		96%	
Investigación de condiciones y actos sub estándar ocupaciones.	Gerencia hace seguimientos de los accidentes de trabajo, incidentes y notifica al comité de SST para recalcar las medidas preventivas.	100%	
	Los seguimientos de actos y condiciones substandar dentro del restaurant son para: - Concretar medidas de prevención para accidentes de trabajo. - Ver si la eficiencia de las medias de seguridad y salud estan vigentes dentro del tiempo establecido. -Concretar la nesecidade de tomar nuevas medidas preventivas.	100%	
	Se realiza medidas correctivas para minimizar las consecuencias de accidentes.	100%	
	Se ha realizado la documentacion de los cambios.	100%	
	El colaborador ah sido cambiando de puesto al tener un accidente a un puesto mas flexible y fuera de riesgos laborales.	80%	
VI.5. Control de los procesos		100%	
control de los procesos	El restaurant a logrado identificar los procesos donde hay mas riesgos y se necesita aplicar la SST.	100%	
	El restaurant se dio el tiempo para modificar las areas de trabajo de cada colaborador con el fin de que se sienta bien y fuera de riesgos o peligros laborales.	100%	
VI.6 Gestión del cambio		0%	
Gestión del cambio	Se ha analizado el tamaño de seguridad debido a los cambios internos y externos conocimientos sobre las herramientas y equipos tecnológicos, y se puso la adaptación preventiva antes de poner aplicarlo	100%	
VI. 7 Auditorias		0%	
Auditorias	Se cuenta con un cronograma de auditorias	50%	
	Gerencia realiza auditorias internas con el fin de medir el cumplimiento de las seguridad y salud en el trabajo	50%	
	Se realiza auditorias externas	0%	
	Los resultados de las auditorias se estan siendo documentadas.	0%	

VII. Control de información y documentos.		95%	Observaciones
VII.1. documentos		97%	
Documentos	El restaurant mantiene la información en medios determinados y apropiados sobre el sistema de seguridad y salud en el trabajo	100%	
	Los procesos de seguridad y salud en el trabajo tienen un cronograma de revisión	100%	
	Gerencia establece y mantiene procedimientos para: - Recepcionar y documentar sobre algunas informaciones de SST. - Que las informaciones de SST se compartan sin importar el nivel de cargo. - A los colaboradores se les incentiva con algo cuando dan opiniones de como mejorar la seguridad y salud en el trabajo	100%	
	Cuando ingresa un colaborador nuevo los documentos de seguridad y salud en el trabajo se les adjunta a su contrato.	100%	
	Gerencia ha: - Brindado una copia del reglamento de seguridad y salud en el trabajo de la empresa. Ha realizado capacitaciones antes de ponerle a trabajar. - Ha visto poner en practica los acordado y establecido en los documentos. - Hay un mapa de riesgos y de evacuación en lugares visibles donde el colaborador lo vea. Se les entrega las recomendaciones de SST a los colaboradores explicandole su nivel de riesgo donde laborará.	100%	
	Gerencia tiene que dar garantías que: -se capten y se evalúen mas una incorporen en las adquisiciones relativas, disposiciones relativas cumplimiento de la SST.	80%	
	Que se haga una evaluación ante la compra de la materia prima con respecto a los reglamentos legales y los de la propia empresa que pone la política de SST.	100%	
VI.2 Inspección de la documentación y de la información.		93%	
Inspección de la documentación y de la información.	En el restaurant hay un plan para la inspección de documentos que se generan en las auditorias y mas. esta inspección garantiza que los documentos eh información se:	100%	
	- Puedan ser facilmente localizados. Pueda ser estudiados y analizados cronometra mente. - Están siempre en la empresa. Sean removidos cuando los datos sean obsoletos. -Sean adecuadamente archivos	80%	
VII.3 Gestión de los registros		94%	
Gestión de los registros	El gerente a implementado registros de asistencias, y otros que se pueden actualizar referido ha: -Registros de condiciones sub estandar. -Regitros de actos substándar.	100%	
	Registros de las evaluaciones y exámenes médicos ocupaciones.	80%	
	Registros de los riesgos peligros, daños químicos, físicos, biológicos.	80%	
	Registros de inspecciones internas de seguridad y de salud en el trabajo	80%	
	Registros de equipos de seguridad y salud.	100%	
	Registros de los equipos herramientas materiales de la empresa	100%	
	Registros de capacitaciones de charlas de simulacros y mas.	100%	
	Registros de auditorias	100%	
	La empresa cuenta con registros de accidentes de trabajo y de enfermedades ocupacionales ocurridos: - A los colaboradores. - A sus intermediarios conforme a acuerdos.	100%	
	Los registros mencionados estan: - Con letra legible. - Permite su seguimiento y son archivados y protegidos	100%	

VIII. Revisión por la dirección		86%	
VII. Gestión de la mejora continua		86%	
Documentos	El alto comité de seguridad y salud ocupacional: -Esta en constante revisión y estudio para ver si el sistema de seguridad y salud es la apropiada.	0%	No tenemos CSST
	Las aptitudes aplicadas por el alto comité para la mejora continua del sistema de SST debe tener en cuenta: -Los objetivos de la SST del restaurant. -Los resultados los IPERC. -Los resultados de las evaluaciones medicas ocupacionales. - Todas la investigaciones de accidentes, incidentes, riesgos o peligros. -Resultados de las auditorias internas y externas. -Las recomendaciones del comité conformado de SST. - Todos los cambios de las normas. - Los resultados de los cronogramas anuales de SST.	100%	
	La metódica de la mejora continua considera: -Todas aquellas maneras de trabajo consideradas como bien seguras.	100%	
	Los estándares de seguridad: -La empresa cuenta con evaluaciones periódicas de desempeño laboral. -La corrección de desempeño.	100%	
	Gracias a las auditorias analizadas el restaurant define hacer cambios en los objetivos y políticas de la SST.	100%	
	El estudio de los accidentes, incidentes, riesgos y peligros permite que la empresa identifique mas rapido: -Los causantes de los riesgos o peligros. -El deficit de la SST dentro del restaurant. -Las causas mas simples de los accidentes.	100%	
Gerencia se ha visto comprometido a tener que cambiar o poner mas prevención en los centros de trabajo para fomentar mas el trabajo de sus colaboradores, que se desplacen con mayor comodidades durante sus labores	100%		

ANEXO 15: Porcentaje De Cumplimiento General De Los Lineamientos De Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo – Línea Base Final.

Verificación de lineamientos del sistema de seguridad y salud	Cumplimiento en %:
I. Responsabilidad e involucramiento	87%
II. Política de STT	100%
III. Planificación e implementación	90%
IV. Aplicación y operaciones	93%
V. Lineamiento e Indicadores	64%
VI. Inspección	57%
VII. Análisis de información y documentos.	95%
VIII. Inspección por la dirección	86%
PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA	84%

Capacitación al turno 1 sobre uso de extintores (Evidencia 1)



Capacitación al primer turno (Evidencia 2)



Capacitación sobre primeros auxilios (Evidencia 3)



Inspección de botiquín y extintores (Evidencia 4)



: Registro de datos de los capacitados (Evidencia 5).

 PLANILLA DE CAPACITACIÓN Se deja constancia que los abajo firmantes asistieron a la actividad de capacitación detallada precedente y declaran haber comprendido el tema de <u>Primeros auxilios</u> lo cual se comprometen a cumplir con lo dicho para minimizar sus accidentes.			
RESTAURANT LA TARCHÉ		Capacitadores: Ascate Zegarra Jhon - Anchante García Carmen.	
TEMA: <u>Primeros auxilios</u>			
FECHA:		LUGAR:	
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	FIRMA
<u>44519371</u>	<u>Ambulay Peña José</u>	<u>Producción</u>	<u>[Signature]</u>
<u>71607502</u>	<u>Velladas Aguirre Rosey</u>	<u>Producción</u>	<u>[Signature]</u>
<u>90433869</u>	<u>Gilios UGA PAMELIS</u>	<u>producción</u>	<u>[Signature]</u>
<u>20701723</u>	<u>Conrado Viquez Roman</u>	<u>Producción</u>	<u>[Signature]</u>
<u>46296845</u>	<u>Carlos Moreno José Luis</u>	<u>Producción</u>	<u>[Signature]</u>
<u>72458122</u>	<u>Ericinio Ramirez Lopez</u>	<u>Producción</u>	<u>[Signature]</u>

Fuente: Elaboración Propia.

ANEXO 16: MATERIAL PARA REALIZAR LAS CAPACITACIONES:



» Introducción

- Todas las actividades que realizamos trae consigo un determinado riesgo, este puede aumentar o disminuir en función a nuestras acciones. Con el fin de evitar cualquier daño tanto a nosotros, los equipos o el medio ambiente.
- Son necesarios diversos controles, los cuales varían de acuerdo a cada labor a realizar.

» Normativa aplicable

Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo →

Ley 29783: Ley de Seguridad, Salud en el Trabajo

DS 005-2012TR: Reglamento de la Ley 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

RM 312-2011 MINSA: Protocolos Médicos Ocupacionales por Actividad.

Seguridad y Salud en el Trabajo >

» ¿Qué es un Sistema de Gestión SST?

Es un conjunto estructurado de controles que aseguran el logro de objetivos en seguridad y salud en el trabajo. Los objetivos se deben enmarcar dentro de los principios básicos.

Seguridad y Salud en el Trabajo >

» DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL PERSONAL

En materia de prevención de riesgos laborales:

- Participar en programas de capacitación y actividades para prevenir riesgos laborales (4 capacitaciones en el año).
- Comunicar al empleador situaciones de riesgo y ocurrencia de incidentes y accidentes.
- Cumplir normas e instrucciones en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Usar de manera adecuada equipos y/o los implementos de protección.
- Operar equipos y máquinas para las cuales hayan sido autorizados y/o capacitados.
- Cooperar y participar en las investigaciones de accidentes de trabajo.

Seguridad y Salud en el Trabajo >

» ¿Cómo controlamos el Sistema de Gestión de SST?

1. Identificando los riesgos y evaluando los riesgos.
2. Investigando los Accidentes e Incidentes.
3. Reportando todos los casos.
4. Supervisando los trabajos e Inspeccionando.
5. Instruyendo al personal sobre la forma segura de ejecutar sus labores.
6. Obedeciendo lo indicado en la señales de seguridad.
7. Utilizando equipos de Protección

Seguridad y Salud en el Trabajo >

1. Identificando los peligros, evaluando los riesgos y estableciendo su control

- Cada actividad trae consigo peligros y riesgos, es por esto que los mismos deberán ser identificados.
- Una vez identificados todos los peligros y evaluado los riesgos asignaremos diversos controles que pueden ser:
 - Recambio de equipos
 - Estableciendo normas y procedimientos
 - Equipos de Protección personal, etc.

Seguridad y Salud en el Trabajo >

» Peligro

Fuente, situación o acto que puede causar daño.

Seguridad y Salud en el Trabajo >

» **Conceptos Generales**

Incidente

Evento no deseado, sucedido en el curso del trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que estas solo requieren cuidados de primeros auxilios.



Accidente

Evento no deseado que ocurra por causa o por ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, perturbación funcional, invalidez o la muerte.



Seguridad y Salud en el Trabajo

» **Clasificación de los Accidentes**

ACCIDENTE LEVE



AQUEL ACCIDENTE QUE REQUIERE TRATAMIENTO MÉDICO AMBULATORIO SIN NECESIDAD DE DESCANSO MÉDICO O CON DESCANSO MÉDICO NO MAYOR DE 24 HORAS.

ACCIDENTE GRAVE O INCAPACITANTE



AQUEL ACCIDENTE QUE LUEGO DE UNA EVALUACIÓN, EL MÉDICO DIAGNÓSTICA QUE EL ACCIDENTE NO ES TRIVIAL O LEVE Y DETERMINA QUE CONTINÚE EL TRATAMIENTO CON UN DESCANSO MÉDICO COMPENSATORIO.

ACCIDENTE FATAL



AQUEL ACCIDENTE EN DONDE EL TRABAJADOR FALLECE A CONSECUENCIA DE UNA LESIÓN DE TRABAJO SIN TENER EN CUENTA EL TIEMPO TRANSCURRIDO ENTRE LA FECHA DEL ACCIDENTE Y LA MUERTE.

TODOS LOS ACCIDENTES DEBERÁN SER REPORTADOS DE MANERA INMEDIATA POR LA VÍA MÁS RÁPIDA.

Seguridad y Salud en el Trabajo

» **Causas**

Son aquellas debidas a los actos y condiciones inseguras

ACTO INSEGURO

Es toda acción o práctica incorrecta ejecutada por el trabajador que puede causar un accidente

CONDICIÓN INSEGURO

Es toda condición en el ambiente de trabajo que puede causar un accidente.

Ejemplo: Área inapropiada.

Seguridad y Salud en el Trabajo

6. Obedeciendo las señales de seguridad



Seguridad y Salud en el Trabajo

» **Señales de seguridad**

- Señales de advertencia
- Señales de prohibición



Seguridad y Salud en el Trabajo

¿CUANDO NO SE DEBE COMBATIR UN FUEGO?



Si el fuego se esta esparciendo mas allá del lugar donde empezó (4m2)

¿CUANDO NO SE DEBE COMBATIR UN FUEGO?



Si no puede combatirlo de espaldas a una salida de emergencia.

¿CUANDO NO SE DEBE COMBATIR UN FUEGO?



Si no tiene el equipo adecuado para combatir fuego

¿CUANDO NO SE DEBE COMBATIR UN FUEGO?



Si el fuego se ha convertido en un incendio

Cuatro elementos necesarios para que el fuego se presente



OXIGENO



COMBUSTIBLE



CALOR



REACCION EN CADENA

4.11 Fuego: Es la oxidación rápida de los materiales combustibles con desprendimiento de luz y calor.

CLASIFICACION DE LOS FUEGOS



Es aquel que se presenta en material combustible sólido, generalmente de naturaleza orgánica, y que su combustión se realiza normalmente con formación de brasas

CLASIFICACION DE LOS FUEGOS



Es aquel que se presenta en:
LIQUIDOS COMBUSTIBLES
LIQUIDOS INFLAMABLES y GASES INFLAMABLES.

CLASIFICACION DE LOS FUEGOS



Es aquel que involucra aparatos, equipos e instalaciones eléctricas energizadas.

CLASIFICACION DE LOS FUEGOS



Es aquel en el que intervienen metales combustibles.

CLASIFICACION DE LOS FUEGOS



Es aquel...que involucra sustancias combustibles, tales como aceites y grasas vegetales o animales.

¿QUE ES UN EXTINTOR?



Es un equipo contra incendio portátil o móvil, diseñado para combatir fuegos cual tiene un agente extinguidor que es expulsado por la acción de una presión.

EXTINTOR A BASE DE PQS

ECIMART®

- ✓ Cap.: 9 Kilos
- ✓ Alcance: 3 Metros
- ✓ Descarga en: 25 Segundos
- ✓ Presión: 13.5kg/cm2. (195PSI)




Extintor de presión contenida a base de polvo químico seco (P.Q.S.) para combate de fuegos tipo A,B y C



PRIMEROS AXILIOS:

- 100% el 10% muere en el momento inicial. 2-5 min
- 100% el 15% fallece en los cuidados intensivos del hospital 15-20 min
- 75% mueren en la primera hora.
 - ✓ Acá es donde intervenimos nosotros

TENEMOS 4 OBJETIVOS AL HACER UN PRIMER AUXILIO

- Salvar la vida
- Evitar complicaciones
- Ayudar en su recuperación
- Asegurar su traslado

Que pasa cuando una persona empieza a morir es porque las células están muriendo 3 a 5 min cuando no hay oxígeno.

VALORACION DE LOS SIGNNOS VITALES.

3 COSAS FUNDAMENTALES: VALORACION ABC

1. ALERTA Y CONCIENCIA
 - ✓ Grito
 - ✓ Muevo
 - ✓ Pido ayuda
2. BUENA RESPIRACION
3. CIRCULACION

PASO 1

- De rodillas y le llamo le muevo

Con el puño hacemos fricción el tórax

PASO 2

- Movemos hacia atrás la cabeza
- Con la palma de mano en la frente y la otra en el menton

VER OIR SENTIR

- Esto es para ver si respira.
- Solo 5 segundos máximo
-

capacitación	inicio	Días	final
Importancia de la gestión de SST	01-08-23	6	06-08-23
la seguridad en cada área de trabajo	08-08-23	6	13-08-23
Uso correcto de los EPP's	15-08-23	6	20-08-23
higiene personal	22-08-23	6	27-08-23
uso correcto de los extintores	29-08-23	6	03-09-23
brigadas de emergencia	05-09-23	6	10-09-23
Identificadores de peligros	12-09-23	6	17-09-23
Primeros auxilios	19-09-23	6	24-09-23
riesgos condiciones y actos subestándar	26-09-23	6	01-10-23
Posturas Ergonómicas	03-10-23	6	08-10-23
Seguridad basada en comportamientos	10-10-23	6	15-10-23
Respuestas de Emergencias	17-10-23	6	22-10-23
IPERC	24-10-23	6	29-10-23

	MIN	MAX
LIÍMITES	30-07-23	31-10-23

ANEXO 16: DIAGRAMA DE GANTT PARA LAS CAPACITACIONES

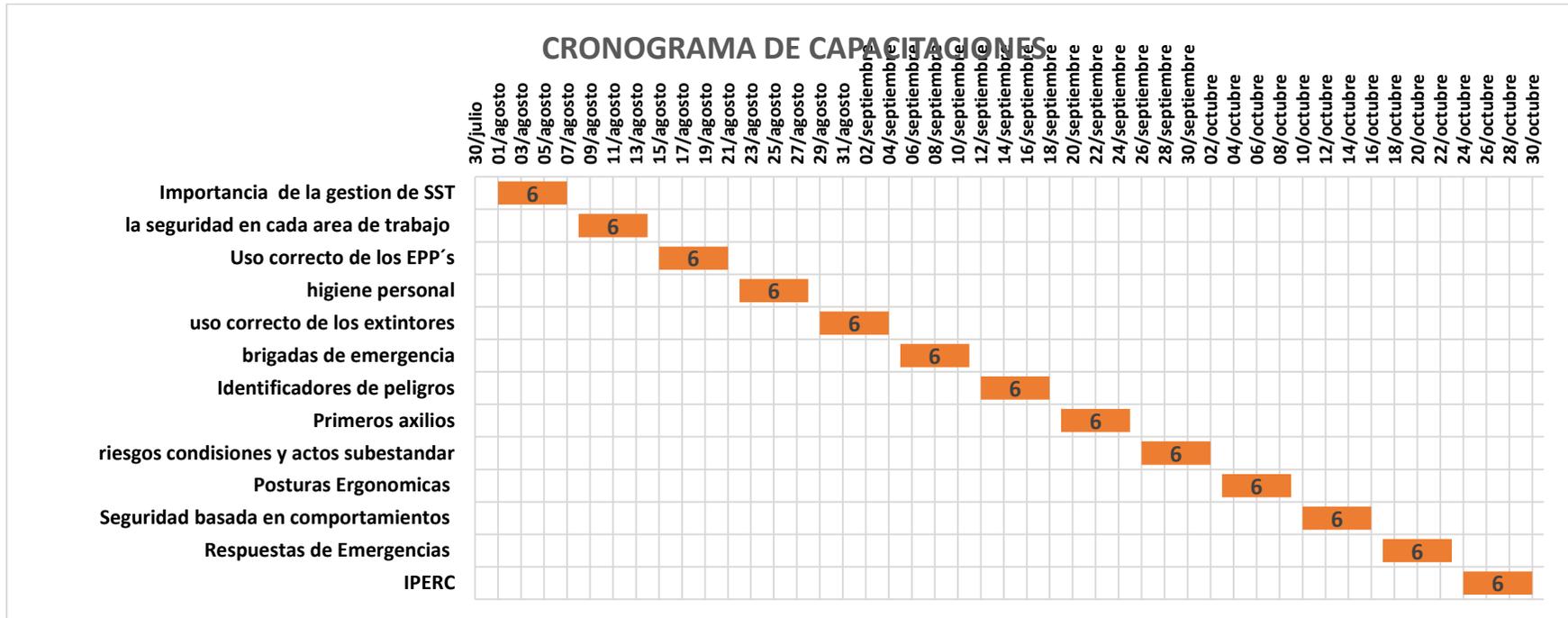
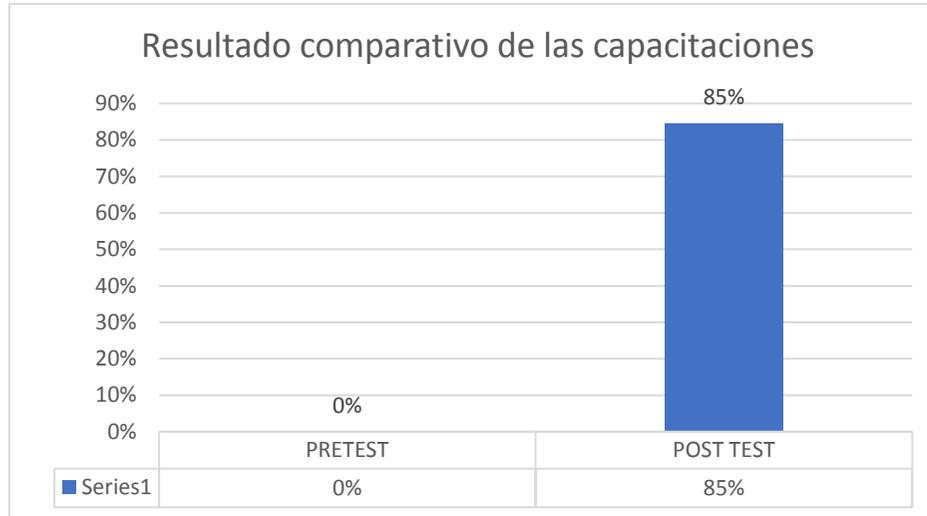


Diagrama comparativo del pre test y post test respecto a las capacitaciones

Fuente: Elaboración Propia.



Registro de eventos inseguros post test

EMPRESA	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS (EVENTOS INSEGUROS)	CODIGO	
		FECHA INICIO	1 08 2023
		FECHA TERMINO	26 06 2023
		PAGINAS	01-01
FORMULA		donde:	
		F.A.I	Frecuencia de eventos inseguros

$$F.A.I. = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P.}} = 100\%$$

					I.P	<i>Inspecciones programadas</i>
<i>Mes</i>	<i>Semana</i>	<i>Nº de inspecciones realizadas</i>	<i>Nº de inspecciones programadas</i>	<i>% de cumplimiento</i>	<i>promedio de cumplimiento</i>	
<i>Agosto</i>	<i>01/08/2023 - 6/08/2023</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>100%</i>	<i>75%</i>	
	<i>08/08/2023 - 13/08/2023</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>50%</i>		
	<i>15/08/2023/ - 20/08/2023</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>50%</i>		
	<i>22/08/2023 - 27/08/2023</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>100%</i>		
<i>TOTAL</i>		<i>5</i>	<i>7</i>	<i>71%</i>		
<i>Setiembre</i>	<i>29/08/2023 - 3/09/2023</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>100%</i>	<i>80%</i>	
	<i>5/09/2023 - 10/09/2023</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>50%</i>		
	<i>12/09/2023 - 17/09/2023</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>50%</i>		
	<i>19/09/2023 - 24/09/2023</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>100%</i>		
	<i>26/09/2023 - 01/10/2023</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>100%</i>		

<i>TOTAL</i>		<i>6</i>	<i>8</i>	<i>75%</i>	
<i>Octubre</i>	<i>03/10/2023</i> <i>- 8/10/2023</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>100%</i>	<i>88%</i>
	<i>10/10/2023</i> <i>- 15/10/2023</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>100%</i>	
	<i>17/10/2023</i> <i>- 22/10/2023</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>50%</i>	
	<i>24/10/2023</i> <i>- 29/10/2023</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>100%</i>	
	<i>TOTAL</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>86%</i>	
<i>TOTAL (3 MESES)</i>		<i>17</i>	<i>22</i>	<i>77%</i>	

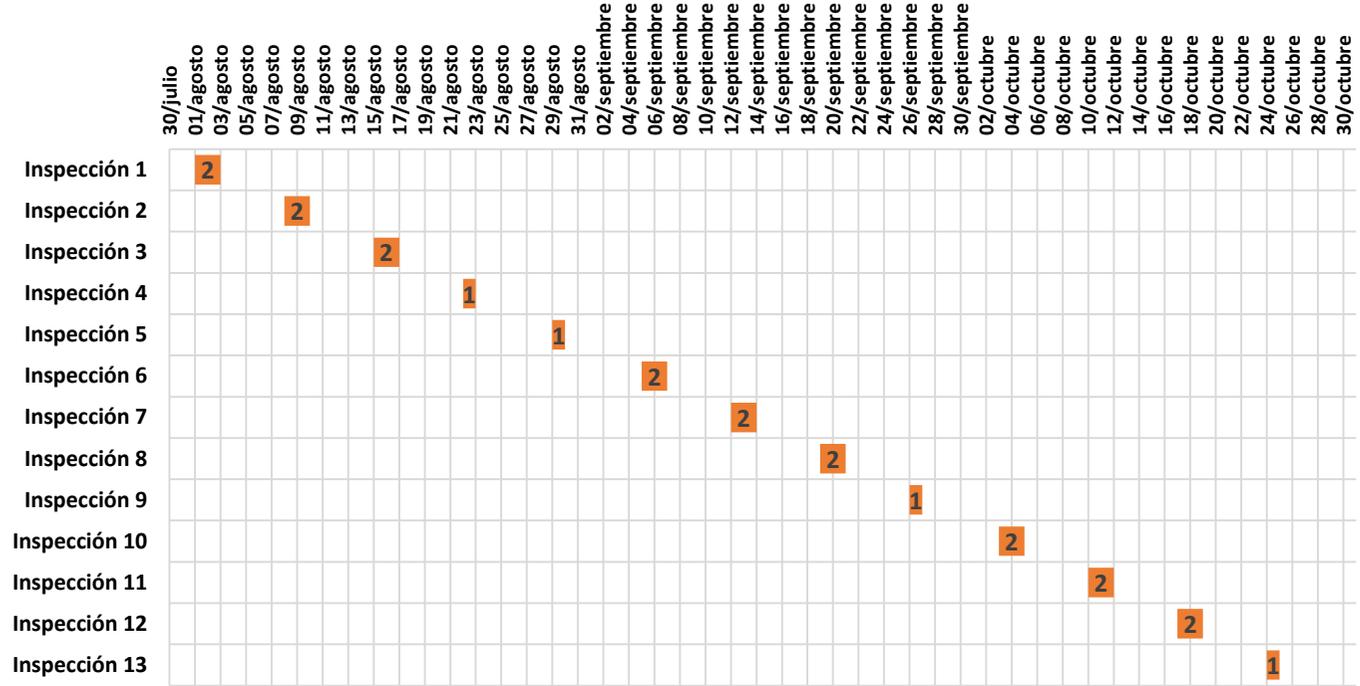
Fuente: Elaboración propia.

Anexo 17: Diagrama de Gantt para Inspecciones de eventos inseguros

INSPECCIÓN	inicio	Nº de Insp.	Final
Inspección 1	01-08-23	2	06-08-23
Inspección 2	08-08-23	2	13-08-23
Inspección 3	15-08-23	2	20-08-23
Inspección 4	22-08-23	1	27-08-23
Inspección 5	29-08-23	1	03-09-23
Inspección 6	05-09-23	2	10-09-23
Inspección 7	12-09-23	2	17-09-23
Inspección 8	19-09-23	2	24-09-23
Inspección 9	26-09-23	1	01-10-23
Inspección 10	03-10-23	2	08-10-23
Inspección 11	10-10-23	2	15-10-23
Inspección 12	17-10-23	2	22-10-23
Inspección 13	24-10-23	1	29-10-23

	MIN	MAX
LIÍMITES	30-07-23	31-10-23

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE EVENTOS INSEGUROS

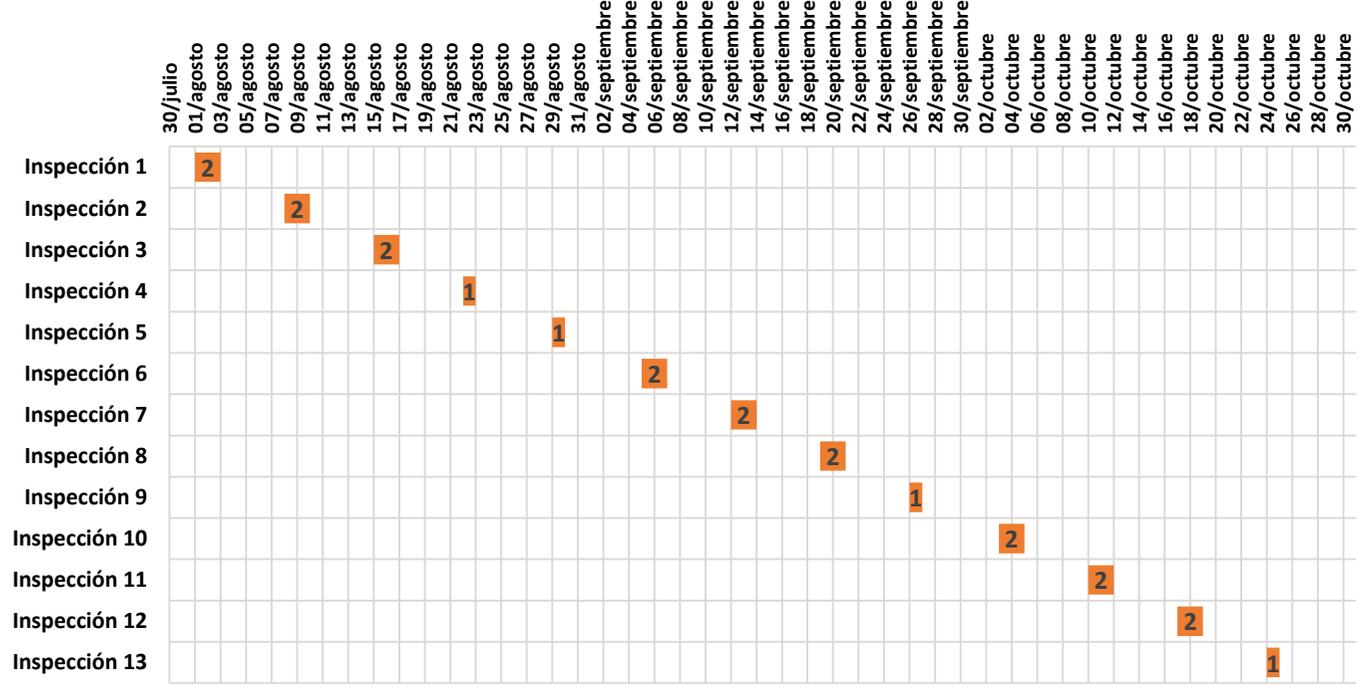


**ANEXO 18: DIAGRAMA DE GANTT PARA INSPECCIONES DE
CONDICIONES INSEGURAS**

INSPECCIÓN	inicio	Nº de Insp.	Final
Inspección 1	01-08-23	2	06-08-23
Inspección 2	08-08-23	2	13-08-23
Inspección 3	15-08-23	2	20-08-23
Inspección 4	22-08-23	1	27-08-23
Inspección 5	29-08-23	1	03-09-23
Inspección 6	05-09-23	2	10-09-23
Inspección 7	12-09-23	2	17-09-23
Inspección 8	19-09-23	2	24-09-23
Inspección 9	26-09-23	1	01-10-23
Inspección 10	03-10-23	2	08-10-23
Inspección 11	10-10-23	2	15-10-23
Inspección 12	17-10-23	2	22-10-23
Inspección 13	24-10-23	1	29-10-23

	MIN	MAX
LIÍMITES	30-07-23	31-10-23

CRONOGRAMA DE INSPECCIONES DE CONDISIONES INSEGURAS



ANEXO:21 COSTOS ADMINISTRATIVOS

PRESUPUESTO MONETARIO						
MATERIALES Y EQUIPOS						
Clasificador de gastos	Descripción de Gasto	Detalle	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
2.6.81.42	EQUIPOS Y BIENES	Laptop hp Pavillon x360	unidad	2	3500	S/ 7,000.00
		usb	unidad	1	45	S/ 45.00
		1 Router	unidad	2	480	S/ 960.00
		Hidrobox	unidad	5	40	S/ 200.00
		disco duro 1 tera	unidad	1	215	S/ 215.00
2.3.15.12	Gastos por adquisición de papelería en general, materiales y útiles de oficina	Hojas Bond	Paquete	1	S/ 17.00	S/ 17.00
		gasas	Paquete	2	S/ 10.00	S/ 20.00
		toallas higienicas	Paquete	1	S/ 8.00	S/ 8.00
		crema para las quemaduras	unidad	2	S/ 8.00	S/ 16.00
		alcohol de 76°	unidad	2	S/ 3.00	S/ 6.00
		guantes quirurgicos	caja	1	S/ 30.00	S/ 30.00
		cofias para el cabello	caja	1	S/ 40.00	S/ 40.00
		toallas humedas	paquete	1	S/ 10.00	S/ 10.00
		polvo de quemadura	Unidad	1	S/ 15.00	S/ 15.00
		vendas	Unidad	4	S/ 5.00	S/ 20.00
		yodo	Unidad	2	S/ 10.00	S/ 20.00
		Tablero para hojas	Unidad	1	S/ 8.00	S/ 8.00
		señaleticas	Unidad	20	S/ 10.00	S/ 200.00
		Lapices	Caja	1	S/ 4.30	S/ 4.30
		Borrador	Unidad	1	S/ 2.50	S/ 2.50
		Cartillas	Unidad	36	S/ 0.20	S/ 36.20
		2.3.2.7.4	Insumos	Lapiceros	Caja	1
Microsoft Office	Unidad			1	S/ 80.00	S/ 80.00
		Alquiler de Extintores	Unidad	1	S/ 90.00	S/ 90.00
		Ropa de seguridad	unidad	4	S/ 115.00	S/ 460.00
2.3.199.11	Gastos por adquisición de herramientas	Cinta métrica	Unidad	1	S/ 30.90	S/ 30.90
					Sub-Total	S/ 9,537.10
GASTOS OPERATIVOS						
Clasificador de gastos	Descripción de Gasto	Detalle	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
2.3.21.21	Pasajes y gastos de transporte	servicio de agua	Unidad	2	50	100
		servicio de luz	Unidad	2	50	100
		Internet	Unidad	2	79.5	159
		Alimentación	unidad	2	340	680
		Gastos de transporte a la empresa Tesista 1	Unidad	30	S/ 4.50	S/ 135.00
		Gastos de transporte a la empresa Tesista 2 (Ica - Lima)	Unidad	20	S/ 90.00	S/ 1,800.00
					Sub-Total	S/ 2,974.00

PRESUPUESTO NO MONETARIO						
GASTOS OPERATIVOS						
Clasificador de gastos	Descripción de Gasto	Detalle	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
2.3.27.3	RRHH	Incentivo al supervisor de sst	Mensual	3	S/ 400.00	S/ 1,200.00
		incentivo a los colaboradores para capacitaciones	horas	111	S/ 10.00	S/ 1,110.00
2.3.22.2	Servicio de telefonía e internet	Internet	Mensual	8	S/ 30.00	S/ 240.00
2.3.22.21	Gastos por telefonía móvil	Celular	Mensual	8	S/ 82.90	S/ 663.20
					Sub-Total	S/ 2,550.00
RECURSOS, EQUIPOS Y ACCESORIOS						
Clasificador de gastos	Descripción de Gasto	Detalle	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
2.6.32.11	Adquisición de maquinaria y equipos para oficina	Laptop	Unidad	2	S/ 600.00	S/ 1,200.00
		Tablet	Unidad	1	S/ 100.00	S/ 100.00
		Extintores	unidad	3	S/ 200.00	S/ 600.00
		Impresora	unidad	1	S/ 950.00	S/ 950.00
		PARLANTE	UNIDAD	1	S/ 1,000.00	S/ 1,000.00
		Cargador portátil	Unidad	1	S/ 100.00	S/ 100.00
					Sub-Total	S/ 3,950.00
					INVERSIÓN	Total
						S/ 19,011.10

Flujo de caja

FLUJO DE CAJA							
	Mes 0	MES 1 Y 2	MES 3 Y 4	ME 5 Y 6	MES 7 A 8	MES 9 A 10	MES 11 A 12
costo por accidente y horas perdidas Pre-test		S/ 10,215.00	S/ 10,215.00	S/ 10,215.00	S/ 10,215.00	S/ 10,215.00	S/ 10,215.00
Costo por accidentes y horas perdidas post-test		S/ 2,325.00	S/ 2,325.00	S/ 2,325.00	S/ 2,325.00	S/ 2,325.00	S/ 2,325.00
Margen de ahorro		S/ 7,890.00	S/ 7,890.00	S/ 7,890.00	S/ 7,890.00	S/ 7,890.00	S/ 7,890.00
Inversión	19011.1						

TASA MENSUAL	1.25% Mensual
VALOR ACTUAL	S/ 45,336.02
COSTO	S/ 19,011.10
VAN	S/ 29,859.57
TIR	34%
BENEFICO/COSTO	S/ 2.38

Fuente: Elaboración propia

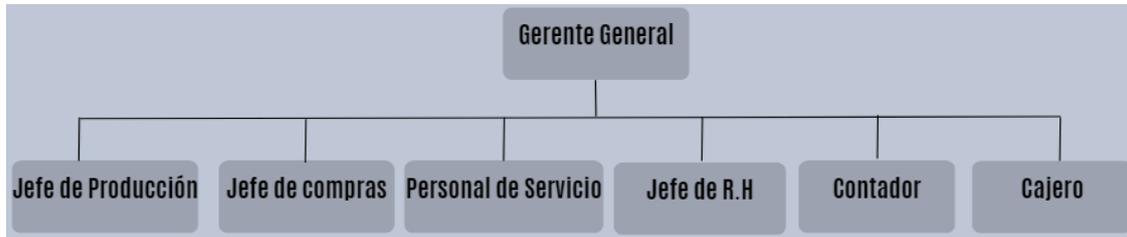
ANEXO: 22. Datos de los validadores de instrumentos

Validador	Grado	Especialidad	Resultado
Díaz Dumont Jorge Rafael	Doctor	Ingeniero Industrial	Aplicable
Franco Medina Jorge Lázaro	Doctor	Ingeniero Industrial	Aplicable
Montoya Cárdenas Gustavo Adolfo	Magister	Ingeniero Industrial	Aplicable

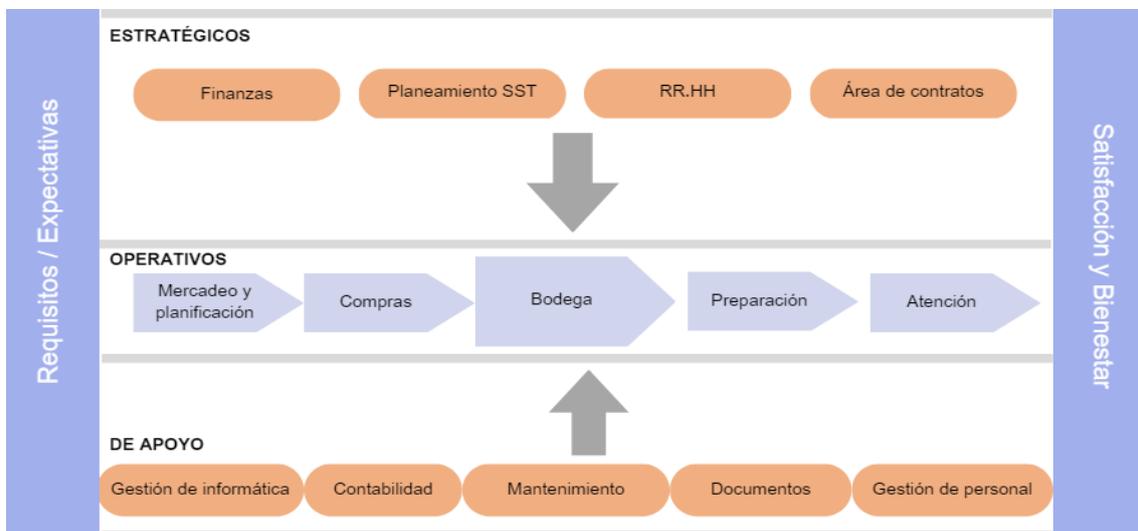
ANEXO: 23 MATRIZ DE LAS CAUSAS QUE POR VIENEN EL 80% DE PROBLEMAS EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN

Causas	Código de Causa	Frecuencia de problemas	Frecuencia acumulada	Área Funcional
Falta de sistema de gestión de compras	C19	4	4	Gestión Administrativa
Falta de mantenimiento de electrodo mésticos	C7	6	6	Mantenimiento
Falta auditorias para el personal	C15	7	378	Producción
Errores del proveedor en entrega de productos	C5	12		Producción
Cortes con objetos punzantes	C4	75		Producción
Cableado inadecuado de instalaciones eléctricas	C11	5		Producción
Mala ubicación de los galones de Gas	C14	76		Producción
Herramientas inadecuadas	C8	4		Producción
Uso inadecuado de los electrodomésticos	C9	7		Producción
Incumplimiento de las condiciones de higiene	C13	5		Producción
Lesiones por agentes químicos	C3	83		Producción
Cuellos de botella por retraso de procesos	C16	7		Producción
Falta de inspección y control de calidad	C17	4		Producción
Piso mojado en malas condiciones	C12	4		Producción
Falta de presupuesto	C18	6		Producción
Falta de organización de almacén	C6	83		Producción
Disponer de poco personal en el área	C1	3	12	RR. HH.
Falta de capacitación de trabajadores	C2	5		RR. HH.
Mal ambiente de trabajo y clima laboral	C10	4		RR. HH.
Total		400	400	

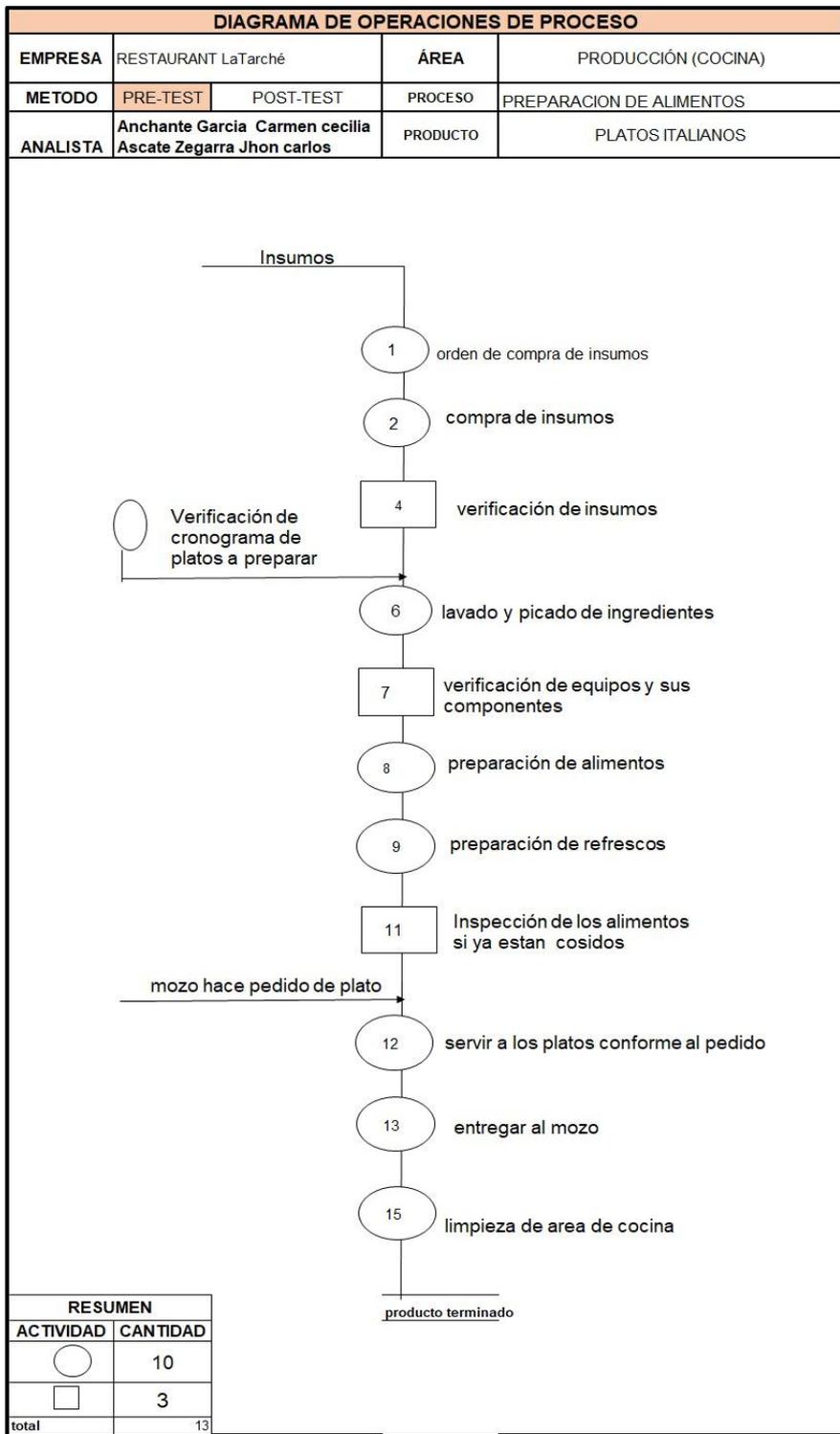
ANEXO: 24 ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



ANEXO: 25 MAPA DE PROCESOS DE LA EMPESA



ANEXO: 26 DIAGRAMA DE OPERACIONES DE PROCESO DE LA EMPRESA



ANEXO 27: DIAGRAMA DE ANÁLISIS DE PROCESOS

DIAGRAMA DE ANÁLISIS DE PROCESOS										
OPERARIO/ MATERIAL/ ECONÓMICO										
DIAGRAMA N:	1	HOJA N:	1	RESUMEN						
OBJETO	PLATOS A LA CARTA			ACTIVIDAD	PRE-TEST	POST-TEST				
				OPERACIÓN	36	-				
ACTIVIDAD	PREPARACIÓN			TRANSPORTE	9	-				
				ESPERA	2	-				
				INSPECCIÓN	6	-				
LUGAR	RESTAURANT LaTarché			ALMACENAMIENTO	2	-				
ELABORADO POR:	ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS			TIEMPO	437.1 min		-			
FECHA DE ELABORACIÓN				26 05 2023						
ítem	OPERACIÓN	Descripción de Actividad	Tiempo (minutos)	Símbolo			AGREGA VALOR			
				●	➔	D	■	▼	SI	NO
1	ORDEN DE COMPRA	Trasporte al almacén	7	●	➔					
2		Inspección de materia prima	6							
3		Pesar algunos productos (Arros, azúcar,etc)	10							
4		Anotar todo lo que falta	3							
5		llamar a los proveedores	2							
6		cotizar productos	10							
7	COMPRA DE INSUMOS	Trasporte al mercado	20							
8		compras de productos	30							
9		Inspección de productos si todos fueron comprados	5							
10		cargar productos al vehiculo de transporte	6							
11	trasporte de mercado a la empresa	22								
12	VERIFICACIÓN DE INSUMOS	Descarga de productos	8							
13		verificación del estado que se esta recibiendo	6							
14		Trasporte de los productos hacia el almacén	10							
15		ALMACENAR PRODUCTOS	15							x
16	Verificación de cronograma de platos a preparar	Observar el cuaderno de planificación semanal de comida	5							
17		guardar el cuaderno de planificación semana de comida	2							
18	LAVADO Y PICADO DE INGREDIENTES	SELECCIONA M.P. QUE SE PREPARÁ	10							
19		TRANSPORTA INSUMOS DEL ALMACÉN A COCINA	8							
20		ESCOGE CUCHILLOS E INSTRUMENTOS PARA LA HABILITACIÓN	10							x
21		LAVA Y PICA (Habilita) VERDURAS, POLLO,etc	20							
22		VERIFICA SI YA ESTÁ TODOS LOS INGREDIENTES HABILITADOS	4							
23		ESPERA EL TIEMPO INDICADO PARA LA PREPARACIÓN	25							
24	VERIFICACIÓN DE SUS EQUIPOS Y COMPONENTES	Localiza los equipos de cocina	4							
25		trasporte a una mesa	2							
26		observa su estado actual	5							
27		reporta fallas	8							
28		repara los equipos si estan a su alcance	25							
29		le habilita para su uso cuando sea necesario	6							
30		le trasporta al lugar de su uso	2							
31	PREPARACIÓN DE COMIDA	Elige ollas e ingredientes los que contra a cocinar	5							
32		RETIRA UN POCO LOS GALONES DE GAS	10							x
33		Encender la cocina industrial	2							
34		PONE A COSER LOS INGREDIENTES	25							
35		ESPERA QUE LOS INGREDIENTES ESTEN YA LISTOS	30							
36		Aumenta o baja el volumen de gas	2							

37	Inspección de los alimentos si ya están cosidos	Escoger el utensilio para probar la comida	2							
38		destapa las ollas	1							
39		Prueba si ya esta listo	4							
40		tapa las ollas	1							
41	Mozo hace el pedido	espera o baja la comida del fuego	8							
42		auxiliar de cocina recibe orden pedido	2							
43		informa al cocinero sobre el plato pedido	2							
44	SERVIR PLATOS CONFORME AL PEDIDO	cocinero localiza el plato indicado	0.30							
45		agarrar el plato	0.30							
46		servir los alimentos al plato	2							
47		inspeccionar si esta bien servido	0.30							
48		entrega al auxiliar de cocina	0.40							
49	ENTREGAR AL MOZO	transporta y deja en el mostrador el plato pedido	0.30							
50		el auxiliar de cocina llama a través de la campanilla al mozo	1.00							
51	HACER LIMPIEZA EL ÁREA DE COCINA	hace presente al mozo sobre el plato	0.50							
52		Jefe de cocina ordena a los auxiliares hacer limpieza	2							
53		Todos los auxiliares agarran las herramientas de limpieza	5							
54		se realiza la limpieza general del area de producción	25							
55		jefe de cocina inspecciona si el área esta totalmente limpia	5							
56		salen y cierran el área de producción	5							

ANEXO: 28 ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE LAS FRECUENCIAS DE ACCIDENTES (PRE TEST)

Frecuencia de accidentes Pre test	Media	1,383.95
	Mediana	1,516.1400
	Desv. Desviación	623.06133
	Mínimo	433.37
	Máximo	2,599.65
	Rango	2,166.28
	Asimetría	0,237
	Curtosis	-,500

ANEXO: 29 ANÁLISIS DESCRIPTIVO DEL INDICE DE GRAVEDAD (PRE TEST)

Índice de Gravedad	Media	.9538
	Mediana	.8700
	Desv. Desviación	.16721
	Mínimo	.65
	Máximo	1.30

	Rango	.65
	Asimetría	,409
	Curtosis	,412

ANEXO: 30 MATRIZ DE PRIORIZACIÓN

áreas con problemas del Restaurant	Mano de obra	medición	materiales	medio ambiente	maquinaria	método	Nivel de criticidad	total de problemas	porcentaje	impacto	calificación	prioridad	medidas a tomar
logística	0	84	20	25	0	62	MEDIO	191	29%	6	1146	2	aplicación de las 5's
almacén	5	14	0	14	10	5	BAJO	48	7%	2	96	4	sistema de gestión de inventario
cocina (Producción)	80	20	78	60	45	60	ALTO	343	52%	8	2744	1	sistema de seguridad y salud ocupacional
Comedor	4	19	17	28	14	0	ACEPTABLE	82	12%	4	328	3	estudio del trabajo
total, de problemas	89	137	115	127	69			664	100%				

ANEXO: 31 FICHA DE REGISTRO DE CAPACITACIONES

PLANILLA DE CAPACITACIÓN			
Se deja constancia que los abajo firmantes asistieron a la actividad de capacitación detallada precedente y declaran haber comprendido el tema de...lo cual se comprometen a cumplir con lo dicho para minimizar sus accidentes.			
RESTAURANT LA TARCHÉ		Capacitadores: Ascate Zegarra Jhon – Anchante García Carmen.	
TEMA:			
FECHA:		LUGAR:	
DNI	APELLIDOS Y NOMBRES		CARGO FIRMA

ANEXO 32 FICHA DE REGISTRO PARA LA INSPECCIÓN Y ENTREGA DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

LISTA DE CHEQUEO PARA LA UTILIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		Código:				
		Fecha:/...../.....			
Área o Sección de trabajo:		_____		Fecha de Inspección:		
Nombre del trabajador:		_____		Responsable:		
Actividad realizada al momento del chequeo		_____		Supervisor:		
ASPECTOS A INSPECCIONAR		CONDICIÓN REPORTADA				
Nº	CONDICIONES DE SEGURIDAD	CUENTA CON EL EPP (SI/NO)	ESTA EN BUEN ESTADO (SI/NO)	LO UTILIZA DE FORMA ADECUADA (SI/NO)	NO APLICA EL USO DEL EPP	OBSERVACIONES
1	Polo					
2	Guantes quirúrgicos					
3	Gafas de Seguridad					
4	Guantes de cocinero					
5	Respirador o mascarilla					
6	faja de seguridad					
7	Manguitos					
8	Delantal					
9	Gorros desechables					
10	Cubre zapatos					
11	Pantalón					

Yo, _____ identificado con DNI# _____ certificó el área de seguridad y salud ocupacional la empresa LaTarché me hizo entrega de los elementos de protección personal, me explicaron su uso y cuidados que debo tener, me capacitaron sobre las condiciones de seguridad para las cuales debo usar el elemento de protección y reconozco que su utilización es una obligación contenida en diferentes normas entre ellas el reglamento de higiene y seguridad de la empresa. De igual forma reconozco que cualquier enfermedad o accidente que me ocurra por el no uso de ellos es mi responsabilidad y asumo las consecuencias o sanciones disciplinarias que esto me pueda acarrear. También reconozco que el personal de desarrollo sostenible me hace seguimiento continuo del buen uso y estado del EPP.

FIRMA TRABAJADOR

FIRMA DE SUPERVISOR DE CALIDAD

ANEXO: 33 FICHA DE INSPECCIÓN DE BOTIQUÍN.

N o	Ubi caci ón del Boti quí n	ESTADO DEL BOTIQUIN																OBSER VACIO NES				
		¿Se encuentra visible?		¿Es de fácil acceso?		¿Hay elementos que la		¿Se encuentra señalizada?		¿El soporte se encuentra en		¿Cuenta con correas de		¿Cuenta con sujetadores		¿Cuenta con Inmovilizador			¿Cuenta con Inmovilizador		¿Estado General?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		SI	NO	Bueno	Regular
1																						
2																						
3																						

ANEXO 34: PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO GENERAL DE LOS LINEAMIENTOS DE SISTEMA DE GESTIÓN DE SST- LÍNEA BASE INICIAL

Verificación de lineamientos del sistema de seguridad y salud	Cumplimiento en %:
I. Compromiso e involucramiento	19%

II. Política de seguridad y salud en el trabajo	8%
III. Planeamiento y aplicación	1%
IV. Implementación y operaciones	7%
V. Lineamiento e Indicadores	10%
VI. Verificación	7%
VII. Control de información y documentos.	0%
VIII. Revisión por la dirección	0%
PUNTUACIÓN OBTENIDA	7%

ANEXO: 35 LOS LINEAMIENTOS A BASE AL DIAGNOSTICO DE LA LÍNEA BASE DE LA EMPRESA

LINEAMIENTOS	DETALLE
1. Compromiso e involucramiento	Programas SST
	Reconocimientos del desempeño del trabajador
	Implementar inspección de seguridad
	Incentivar a los colaboradores que están interesados y apoyan en la implementación de la SST.
	se cumple con la implementación del IPERC
	Charlas y capacitaciones al supervisor de las SST, sobre sus metas que tiene cumplir.
2. Política de seguridad y salud ocupacional	Contar con la política de SST documentada, aprobada y firmada por gerencia
	Capacitación de la importancia de la ley 29783 y todo lo que le conforma
	capacitación de las inspección de los riesgos y peligros
	capacitación de investigación y reporte de incidentes
	Delegar a un supervisor de seguridad y salud en el trabajo
	Ver y destinar los recursos económicos para hacer la implementación de la SST
3. Planeamiento y aplicación	Realización de la línea base como un diagnóstico de la SST actual de la empresa
	Establecer un estudio e identificación de peligros

	<p>Capacitación de uso adecuado de extintores, botiquín y primeros auxilios</p> <p>Hacer una actualización de la evacuación de riesgos</p> <p>Hacer un programa anual de SST</p>
4. Implementación y operación	<p>Realizar exámenes médicos ocupacionales durante su relación laboral</p> <p>Realización de un mapa de evacuación y zonas seguras</p> <p>Charlas educativas y respuesta ante emergencias</p> <p>Gerencia tiene que dar órdenes que solo los colaboradores capacitados hagan cosas con riesgo o peligro</p> <p>Elaborar un Mapa de extintores</p> <p>Gerencia tiene que comprometerse a asumir los costos de algunos recursos para la implementación</p> <p>Organizar una brigada de emergencia y rescate</p> <p>Hacer señalizaciones para una evacuación de zonas seguras</p> <p>Brindar una capacitación de uso adecuado de los EPP'S</p>
5. evaluación y normativa	<p>Charlas y capacitaciones de fomentar un buen ambiente laboral</p> <p>Capacitación sobre peligros y advertencias de fluidos eléctricos</p> <p>Establecer una identificación de peligros y determinación</p> <p>Hacer una evaluación de los riesgos y actualizar anualmente</p> <p>Advertencia de peligros.</p> <p>Elaborar un reglamento de seguridad y salud en el trabajo</p> <p>Capacitación de primeros auxilios y evacuación de los riesgos</p> <p>Capacitación de uso de los extintores</p>
6. Verificación	<p>Capacitación sobre la importancia de la higiene laboral</p> <p>Elaborar un registro para la investigación de accidentes dentro del ambiente laboral,</p>

	enfermedades ocupacionales, peligros riesgos y otros.
	Capacitación sobre la importancia de la ergonomía en el trabajo
	Elaborar un cronograma para auditoria internas y externas.
	Capacitación sobre el IPERC
7. Control de información y documentos	Implementación un procedimientos de control de documentos y registros
	Realizar un mapa de Riesgos
	Implementar registros de exámenes médicos ocupacionales
	Elaborar un registro de equipos de protección personal
	Implementar un registro de auditoria
	Implementar registros de inducción y entrenamiento de simulacros de emergencia
8. Planeamiento y capacitación	Por parte de alta dirección revisar y analizar periódicamente el sistema de gestión y salud en el trabajo

ANEXO: 36 PROGRAMA ANUAL

PROGRAMA ANUAL DEC2:Y25 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
1				DATOS
DEL EMPLEADOR				
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	Área	Nº TRABAJADORES
LA TARCHÉ S.A.C		Av. Chimpum occllo 267. luciana carabaylo	Producción	15
Objetivo General 1	Diagnóstico de seguridad y salud del trabajo			

4	Objetivos y Metas	Supervisor SST									X							Realizado			
Objetivo General I		Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles																			
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	Año	AÑO 2021												Fecha de Verificación	Estado	Observaciones			
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D						
1	Elaboración y llenado de matriz IPERC	Supervisor SST																X		Realizado	
2	Verificación del Mapa de Riesgos	Supervisor SST																X		Realizado	
Objetivo General I2		Crear un ambiente de trabajo seguros																			
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	Año	AÑO 2021												Fecha de Verificación	Estado	Observaciones			
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D						

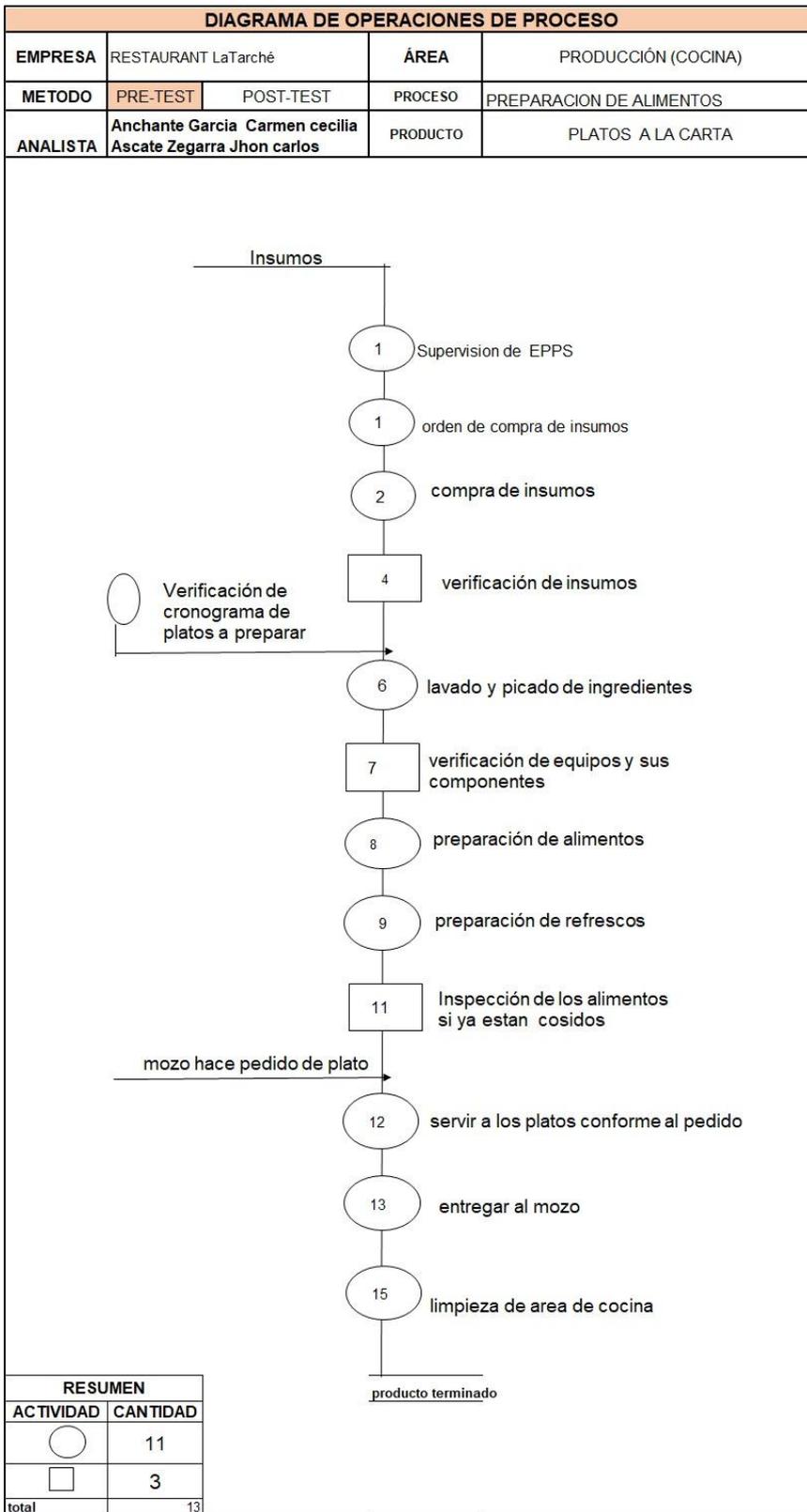
1	Organización y Responsabilidades	Supervisor SST										X					Realizado	
2	Capacitaciones	Supervisor SST										X					Realizado	
Objetivo General I3		Reducir accidentes Laborales																
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	Área	AÑO 2023												Fecha de Verificación	Estado	Observaciones
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D			
1	Establecer Mejoras Continuas en SST	Supervisor SST		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		pendiente	
2	Capacitaciones constantes de SST	Supervisor SST		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		pendiente	
3	Revisar Equipos y Herramientas	Supervisor SST		X	X	X	x	x	x	x	X	X	x	X	X		pendiente	

 REGISTRO DE ÍNDICE DE GRAVEDAD DE ACCIDENTES									
RAZON SOCIAL		TIPO	RUC	DIRECCIÓN		N° TRABAJADORES	HORAS TRABAJADAS POR DÍA	DIAS TRABAJADOS POR SEMANA	N° DE SEMANAS POR MES
LaTarché Sociedad Anónima Cerrada		SAC	20494268796	AV. CHIMPU OCLLO 495 URB, CARABAYLLO 15313		12	16	6	4
ELABORADO POR:		ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA Y ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS				ÁREA:	PRODUCCIÓN		
MES	SEMANA	N° TOTAL DE ACCIDENTES	HORAS TRABAJADAS	N° DE DÍAS PERDIDOS	ÍNDICE DE GRAVEDAD	FORMULA		OBSERVACIÓN	
AGOSTO	01/08/2023 - 6/08/2023	1	4608	2	0.43	$I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de días perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$		Se realizó el calculo del índice de gravedad con respecto al mes Abril, Mayo y Junio.	
	08/08/2023 - 13/08/2023	2	4608	1	0.22				
	15/08/2023/ - 20/08/2023	1	4608	0	0.00				
	22/08/2023 - 27/08/2023	3	4608	0	0.00				
SEPTIEMBRE	29/08/2023 - 3/09/2023	1	4608	0	0.00				
	5/09/2023 - 10/09/2023	1	4608	1	0.22				
	12/09/2023 - 17/09/2023	1	4608	2	0.43				
	19/09/2023 - 24/09/2023	2	4608	2	0.43				
OCTUBRE	26/09/2023 - 01/10/2023	0	4608	0	0.00				
	03/10/2023 - 8/10/2023	1	4608	2	0.43				
	10/10/2023 - 15/10/2023	0	4608	1	0.22				
	17/10/2023 - 22/10/2023	2	4608	3	0.65				
	24/10/2023 - 29/10/2023	2	4608	1	0.22				

ANEXO: 39 RESULTADO DE ACCIDENTEABILIDAD DEL POS TEST

 REGISTRO DE ACCIDENTES LABORALES									
RAZON SOCIAL		TIPO	RUC	DIRECCIÓN		N° TRABAJADORES			
LaTarché Sociedad Anónima Cerrada		SAC	20494268796	AV. CHIMPU OCLLO 495 URB, CARABAYLLO		12			
ELABORADO POR:		ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS				ÁREA:	PRODUCCIÓN (Cocina)		
REGISTRO DE ACCIDENTES									
N°	TIPO DE ACCIDENTE	MES						N° TOTAL DE ACCIDENTES	% ACCIDENTES
		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE			
		ACCIDENTES LEVES	ACCIDENTES GRAVES	ACCIDENTES LEVES	ACCIDENTES GRAVES	ACCIDENTES LEVES	ACCIDENTES GRAVES		
1	Caídas	0	0	0	0	0	0	0	0%
2	Dolores de columna	2	0	0	1	1	1	5	29%
3	Golpes con utensilios	0	0	0	0	0	0	0	0%
4	Lesión por sobreesfuerzos	1	0	0	1	0	1	3	18%
5	Cortes	2	1	1	1	1	1	7	41%
6	Quemaduras	1	0	0	1	0	0	2	12%
TOTAL		6	1	1	4	2	3	17	100%
TOTAL ACCIDENTES LEVES		9							
TOTAL ACCIDENTES GRAVES		8							

ANEXO: 40 DIAGRAMA DE OPERACIONES DE PROCESO POS TEST



ANEXO: 41 DIAGRAMA DE ANALISIS DE PROCESOS (DAP) POS TEST

DIAGRAMA DE ANÁLISIS DE PROCESOS OPERARIO/ MATERIAL/ ECONÓMICO										
DIAGRAMA N:	1	HOJA N:	1	RESUMEN						
OBJETO	PLATOS A LA CARTA			ACTIVIDAD	PRE-TEST	POST-TEST				
				OPERACIÓN	36	35				
ACTIVIDAD	PREPARACIÓN			TRANSPORTE	9	9				
				ESPERA	2	2				
				INSPECCIÓN	6	6				
				ALMACENAMIENTO	2	2				
LUGAR	RESTAURANT LaTarché			TIEMPO	437.1 min	421.1				
ELABORADO POR:	ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS			APROBADO POR	DUMON DIAZ RAFAEL					
FECHA DE ELABORACIÓN				26 05 2023						
item	OPERACIÓN	Descripción de Actividad	Tiempo (minutos)	Símbolo					AGREGA VALOR	
				●	➔	D	■	▼	SI	NO
1	ORDEN DE COMPRA	Trasporte al almacén	7	●	➔					
2		Inspección de materia prima	6							
3		Pesar algunos productos (Arros, azúcar,etc)	10	●						
4		Anotar todo lo que falta	3	●						
5		llamar a los proveedores	2	●						
6		cotizar productos	10	●						
7	COMPRA DE INSUMOS	Trasporte al mercado	20	●	➔					
8		compras de productos	30	●						
9		Inspección de productos si todos fueron comprados	5	●						
10		cargar productos al vehiculo de transporte	6	●						
11		trasporte de mercado a la empresa	22	●	➔					
12	VERIFICACIÓN DE INSUMOS	Descarga de productos	8	●						
13		verificación del estado que se esta recibiendo	6	●						
14		Trasporte de los productos hacia el almacén	10	●						
15		ALMACENAR PRODUCTOS	12	●						
16	Verificación de cronograma de platos a preparar	Observar el cuaderno de planificación semanal de comida	5	●						
17		guardar el cuaderno de planificación semana de comida	2	●						
18	LAVADO Y PICADO DE INGREDIENTES	SELECCIONA M.P QUE SE PREPARÁ	10	●						
19		TRASPOR TA INSUMOS DEL ALMACÉN A COCINA	8	●						
20		ESCOGE CUCHILLOS E INSTRUMENTOS PARA LA HABILITACIÓN	7	●						
21		LAVA Y PICA (Habilita) VERDURAS, POLLO,etc	20	●						
22		VERIFICA SI YA ESTA TODOS LOS INGREDIENTES HABILITADOS	4	●						
23		ESPERA EL TIEMPO INDICADO PARA LA PREPARACIÓN	25	●						
24	VERIFICACIÓN DE SUS EQUIPOS Y COMPONENTES	Localiza los equipos de cocina	4	●						
25		trasporte a una mesa	2	●						
26		observa su estado actual	5	●						
27		reporta fallas	8	●						
28		repara los equipos si estan a su alcance	25	●						
29		le habilita para su uso cuando sea necesario	6	●						
30		le trasporta al lugar de su uso	2	●						
31	PREPARACIÓN DE COMIDA	Elige ollas e ingredientes los que contra a cocinar	5	●						
33		Encender la cocina industrial	2	●						
34		PONE A COSER LOS INGREDIENTES	25	●						
35		ESPERA QUE LOS INGREDIENTES ESTEN YA LISTOS	30	●						
36		Aumenta o baja el volumen de gas	2	●						

37	Inspección de los alimentos si ya están cocidos	Escoger el utensilio para probar la comida	2						
38		destapa las ollas	1						
39		Prueba si ya está listo	4						
40		tapa las ollas	1						
41	Mozo hace el pedido	espera o baja la comida del fuego	8						
42		auxiliar de cocina recibe orden pedido	2						
43		informa al cocinero sobre el plato pedido	2						
44	SERVIR PLATOS CONFORME AL PEDIDO	cocinero localiza el plato indicado	0.30						
45		agarrar el plato	0.30						
46		servir los alimentos al plato	2						
47		inspeccionar si está bien servido	0.30						
48		entrega al auxiliar de cocina	0.40						
49	ENTREGAR AL MOZO	transporta y deja en el mostrador el plato pedido	0.30						
50		el auxiliar de cocina llama a través de la campanilla al mozo	1.00						
51	HACER LIMPIEZA EL ÁREA DE COCINA	hace presente al mozo sobre el plato	0.50						
52		Jefe de cocina ordena a los auxiliares hacer limpieza	2						
53		Todos los auxiliares agarran las herramientas de limpieza	5						
54		se realiza la limpieza general del área de producción	25						
55		jefe de cocina inspecciona si el área está totalmente limpia	5						
56		salen y cierran el área de producción	5						

ANEXO: 42 PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVASIÓN DE LA PROPUESTA DE MEJORA

Meses	Flujo de efectivo neto	Flujo de efectivo acumulado
0	S/ 19,011.10	
MES 1-2	S/ 7,890.00	S/ 7,890.00
MES 3-4	S/ 7,890.00	S/ 15,780.00
MES 5-6	S/ 7,890.00	S/ 23,670.00
MES 7-8	S/ 7,890.00	S/ 31,560.00
MES 9-10	S/ 7,890.00	S/ 39,450.00
MES 11-12	S/ 7,890.00	S/ 47,340.00
TOTAL	S/ 47,340.00	

PRI 4.41

ANEXO: 43 CRITERIOS PARA DECISIÓN PARA PRUEBAS DE NORMALIDAD PARA LA HIPÓTESIS GENERAL

Tipo de distribución
Ho: La distribución de la variable de estudio pertenece de la distribución normal (se ajusta a la normal)
Ha: La distribución de la variable de estudio no pertenece de la distribución normal (no se ajusta a la normal)
Reglas De Decisión
Si Valor significancia $p > 0.05$, se acepta la Hipótesis Nula (Ho), de una distribución normal.
Si Valor significancia $p > 0.05$, se acepta la Hipótesis Nula (Ho), de una distribución normal.

ANEXO: 44 CRITERIOS PARA ESCOGER LAS HIPÓTESIS PLANTEADAS

Hipotesis planteadas
Ha: La Implementación del plan de seguridad y salud ocupacional reduce los accidentes laborales en un restaurant, Lima 2023.
Ho: La Implementación del plan de seguridad y salud ocupacional no reduce los accidentes laborales en un restaurant, Lima 2023
Criterios de elección de hipotesis
<ul style="list-style-type: none"> • Si el valor de p es mayor que 0.05, se concluye en favor de la Hipótesis Nula (Ho).
<ul style="list-style-type: none"> • Si el valor de p es menor que 0.05, se rechaza la Hipótesis Nula (Ho) y se acepta la Hipótesis Alternativa (Ha).

ANEXO: 45 CRITERIOS PARA DECISIÓN PARA PRUEBAS DE NORMALIDAD PARA LA HIPÓTESIS ESPECIFICAS 1 Y 2.

Tipo de distribución
Ho: La distribución de la variable de estudio pertenece de la distribución normal (se ajusta a la normal)
Ha: La distribución de la variable de estudio no pertenece de la distribución normal (no se ajusta a la normal)
REGLAS DE DECISIÓN
Si Valor significancia $p > 0.05$, se acepta la Hipótesis Nula (Ho), de una distribución normal.
Si Valor significancia $p < 0.05$, se rechaza la Hipótesis Nula (Ho), de una distribución no normal. Y, se acepta Ha.

ANEXO 46: Porcentaje De Cumplimiento General De Los Lineamientos De Sistema De Gestión De Seguridad Y Salud En El Trabajo – Línea Base Final.

Verificación de lineamientos del sistema de seguridad y salud	Cumplimiento en %:
I. Responsabilidad e involucramiento	87%
II. Política de STT	100%
III. Planificación e implementación	90%
IV. Aplicación y operaciones	93%
V. Lineamiento e Indicadores	64%
VI. Inspección	57%
VII. Análisis de información y documentos.	95%
VIII. Inspección por la dirección	86%
PUNTUACIÓN TOTAL OBTENIDA	84%

ANEXO 47: Sueldos Del Personal

SALARIO DE LOS COLABORADORES						
Cargo	MES	DÍA	1 Hra	Nº de Colaboradores	Total, soles	Sueldo promedio
COSINEROS	S/ 3,000.00	S/ 100.00	S/ 12.50	2	S/ 6,000.00	S/ 2,100.00
Ayudantes de cocina	S/ 2,000.00	S/ 66.67	S/ 8.33	4	S/ 2,000.00	
Auxiliares de cocina	S/ 1,300.00	S/ 43.33	S/ 5.42	6	S/ 1,300.00	
TOTAL, MENSUAL					S/ 9,300.00	

ANEXO 48 Costos De Atención Por Accidente Del Personal

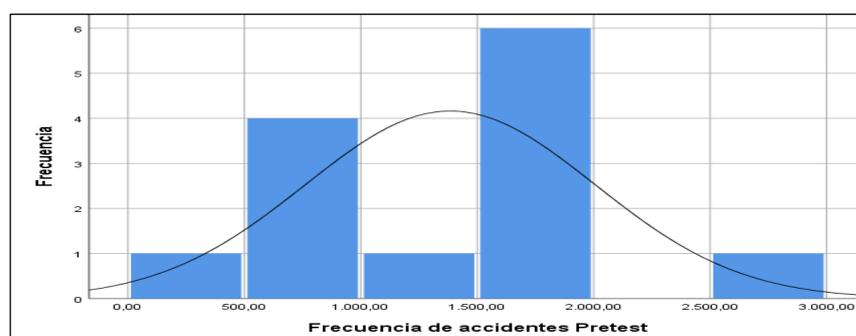
COSTO DE ATENCIÓN POR ACCIDENTE DEL PERSONAL	
Inexistencia del colaborador	S/ 20.00
Costo de seguro complementario de trabajo de riesgo	S/ 45.00
Trasporte a clínica	S/ 10.00
Costo total	S/ 75.00

Anexo 49: Relación De Horarios De Trabajo Del Restaurant.

HORARIO LABORAL		LUNES A DOMINGO
PRIMER TURNO	7:00 AM- 3:00 PM	
SEGUNDO TURNO	3 PM - 11 PM	
HORAS TRABAJADAS DE LUNES A DOMINGO	16 HORAS	
HORAS LIBRES DE LUNES A DOMINGO	2 HORAS	

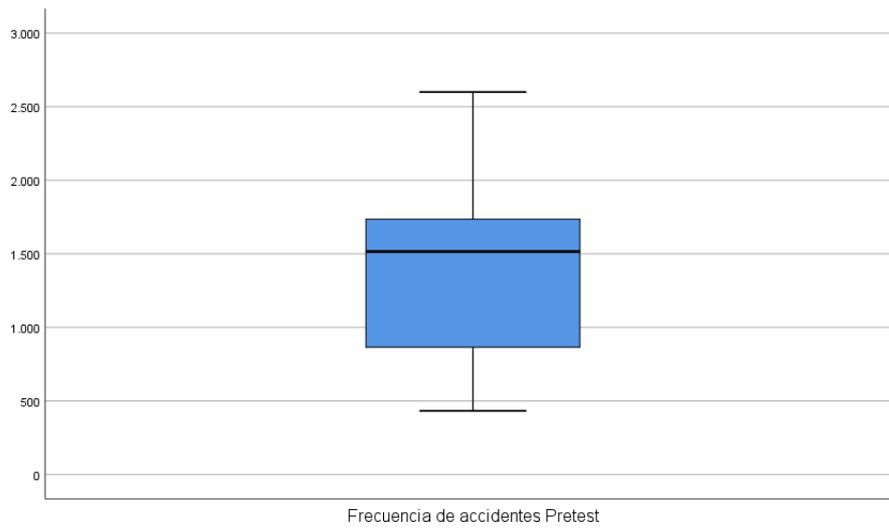
Fuente: Elaboración propia.

Anexo 50: Diagrama De Frecuencia De Accidentes (Pre Test)



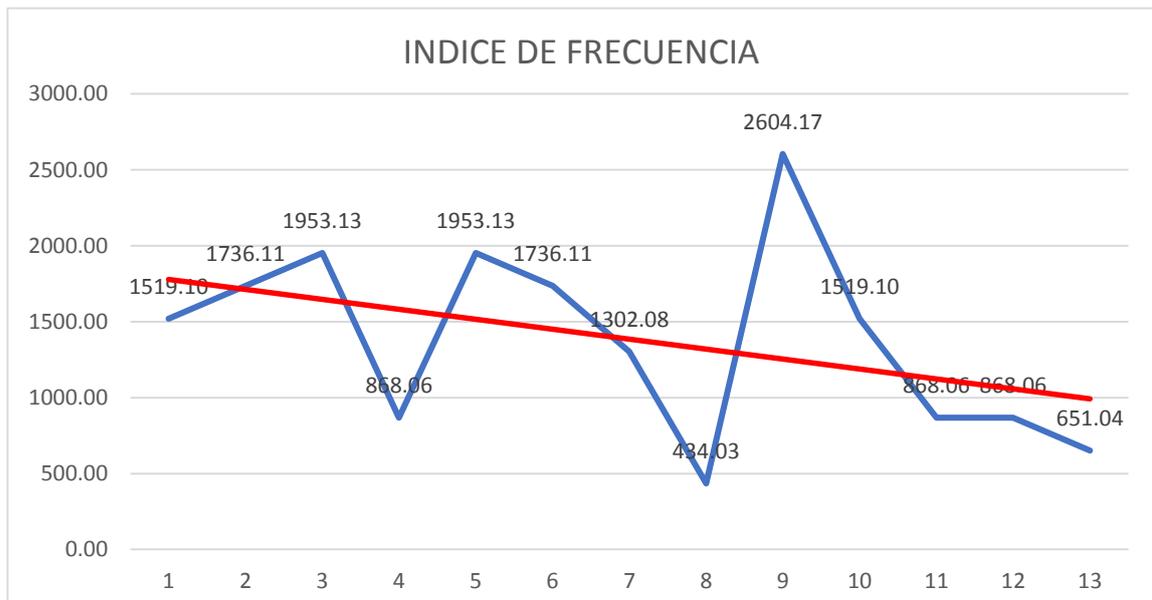
Fuente: Elaboración propia.

Anexo 51: Diagrama De Caja De La Frecuencia De Accidentes (Pre Test)



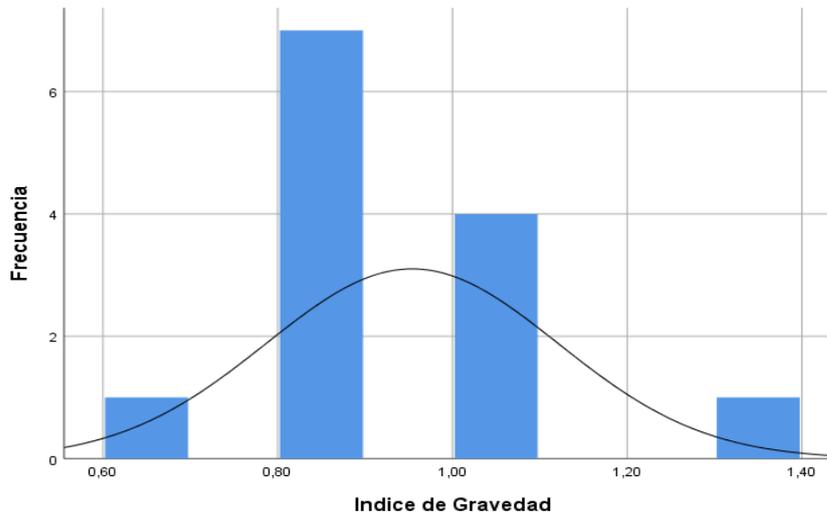
Fuente: Elaboración propia.

Anexo 52: Tendencia De Índice De Frecuencia.



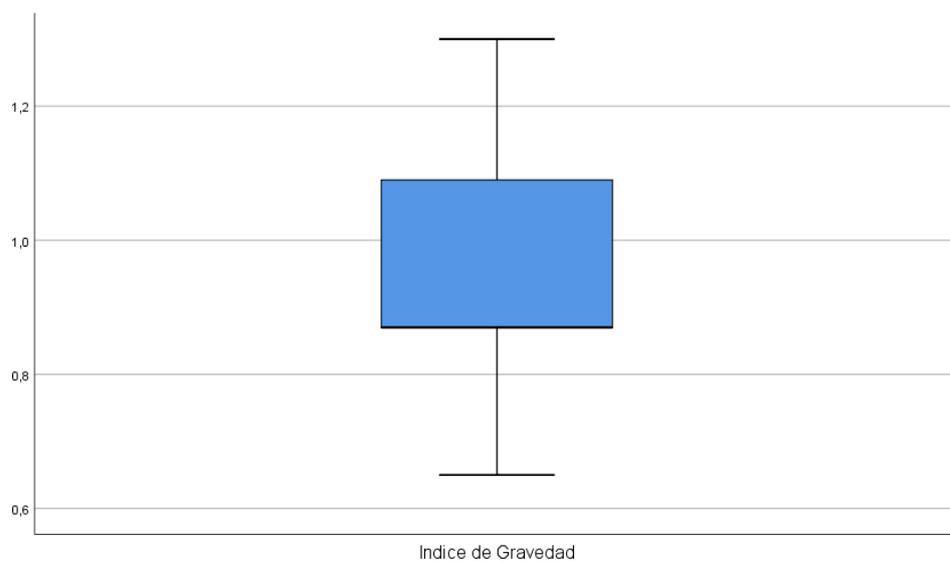
Fuente: Elaboración propia.

Anexo 53: Diagrama De Gravedad De Accidentes (Pre Test)



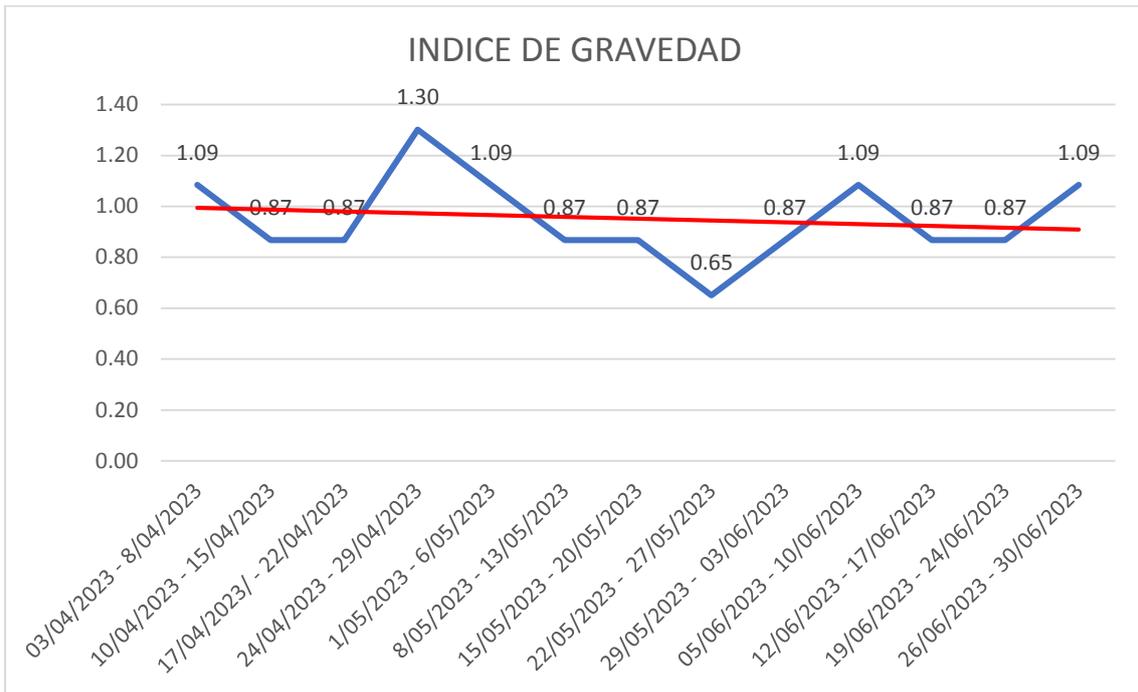
Fuente: Elaboración propia.

Anexo 54: Diagrama De Caja Del Índice De Gravedad (Pre Test)



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 55: Gráfico Lineal De Índice De Gravedad.



Fuente: Elaboración propia.

Anexo 56: Ficha De Inspección De Extintores.

INSPECCIÓN DE EXTINTORES					
Periodicidad de la inspección: cada 30 días					
FECHA DE INSPECCIÓN:/...../.....					
PARTICIPANTES DE LA INSPECCIÓN:					
Inspeccionado por: Ascate Zegarra Jhon Carlos - Anchante García Carmen Cecilia					
Cantidad de extintores en el área de producción:					
Nº	CONCEPTO	EXTINTOR 1	EXTINTOR 2	EXTINTOR 3	OBSERVACIONES / MEJORAMIENTO
1	¿El plan de la inspección se encuentra cubierto?	S/N	S/N	S/N	
2	¿El extintor está bien ubicado en su lugar correspondiente?	S/N	S/N	S/N	

ACTO INSEGURO										CONDICIÓN INSEGURA														
INCIDENTE										CONDICION AMBIENTAL														
OTRO										cual														
CATEGORIA DE LA CONDICIÓN O ACTO INSEGURO DETECTADO																								
Normas o Procedimientos										Instalaciones Locativas y/o eléctricas														
Equipos y/o Herramientas										Señalización														
Condiciones de Orden y Aseo										Condiciones de Seguridad Vial														
Manejo integral de residuos sólidos.										Manejo de emergencias / contingencias.														
Manejo de Productos Químicos y materiales										Manipulación de Cargas														
Condición Ambiental* (agua, energía, aire y gas).										Uso de elementos de protección personal (EPP)														
Descripción:																								
Acción tomada o Recomendación propuesta:																								
DATOS DE TESIS																								
Tipo de Vinculación Laboral																								
Funcionario					Contratista					Proveedor					Visitante					Otro				
Nombre y Apellidos										Firma														
TALENTO HUNANO																								
TIPO DE ACCIÓN																								
PREVENTIVA					CORRECTIVA					MEJORA														
ESTADO																								
ABIERTA					CERRADA					Fecha														
<p>En cumplimiento de lo previsto por la Ley N° 1581 de 2012 y su Decreto Reglamentario N° 1377 de 2013 y Decreto 1081 de 2015. los cuales tienen por objeto "Desarrollar el derecho constitucional que tienen todas las personas a conocer, actualizar y rectificar las informaciones que se hayan recogido sobre ellas en bases de datos o archivos..."</p>																								

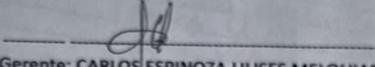
Fuente: Elaboración propia

Anexo 58: Registro De Postulantes Para El Puesto De Supervisor De Seguridad Y Salud Del Trabajo.

Lista de postulantes para el puesto de supervisor de seguridad y salud en el trabajo de la empresa La taché por el periodo de 2023 – 2024

Fecha de inscripción: del 02 de septiembre al 04 de setiembre del 2023

Nº	NOMBRE COMPLETO	DNI	ÁREA
1	José Santos Ambulaj Peña	44517371	Producción
2	Rosari Zenaida Veloz Aguirre	71609502	Producción
3	Carlos Vega Ruedas	06433869	Producción
4	Cristóbal López	721158122	Producción


Gerente: CARLOS ESPINOZA ULISES MELQUIADES

Fuente: Elaboración Propia.

Acta De Elección De Supervisor De Seguridad Y Salud Ocupacional

ACTA DE ELECCIÓN DEL SUPERVISOR DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



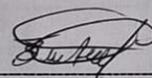
Siendo las 3:00 pm del día 04 de setiembre del año 2023 el gerente, los encargados de la implementación y todos los colaboradores de la empresa la tarché se reúnen en el local de la misma empresa con el propósito de elegir al supervisor de seguridad y salud en el trabajo que se realizó de la siguiente manera:

PRIMERO: los encargados de la implementación dan lectura y una breve explicación al artículo N° 42 del reglamento de la ley N° 29783 que es la ley de seguridad y salud en el trabajo

SEGUNDO: se mostró la lista de candidatos que el gerente había ya consultado de quienes eran los interesados a ejercer dicho cargo, estando todos de acuerdo con la lista presentada, pasamos a realizar la elección a mano alzada, para ello uno de los candidatos pidió la palabra y menciona que el señor Jose Santos Ambolay Peña debería ocupar el puesto por su gran responsabilidad que tienen y que no era necesario una elección, otro de los candidatos también se tomo la palabra y mencionó lo mismo. Motivo que todos los demás colaboradores estuvieron de acuerdo para que el señor asuma el cargo.

TERCERO: el sr. Jose Santos Ambolay Peña muy cordialmente aceptó ejercer el cargo de supervisor de SST, sintiéndose muy agradecido con la confianza brindada por todos los colaboradores.


Grte: CARLOS ESPINOZA ULISES MELQUIADES


supervisor de sst: Jose Santos
Ambolay Peña

Fuente: Elaboración Propia.

Capacitación básica de Seguridad y Salud en el Trabajo

CAPACITACIONES A LA EMPRESA LaTarché



Las capacitaciones estuvieron a cargo del supervisor de seguridad y salud ocupacional en el trabajo: Jose Santos Ambolay Peña (supervisor) los días martes, jueves y sábado a las 4:00 pm durante los meses de setiembre en adelante.

Nº	TEMA DE CAPACITACIONES	TIEMPO DE CAPCITACIÓN
1	Importancia de la gestión de seguridad y salud en el trabajo	30 min
2	Uso correcto de los EPP'S	15 min
3	Identificación de peligros y riesgos	25 min
4	Identificación de actos y condiciones subestándar	35 min
5	Seguridad basada en comportamientos	30 min
6	Respuestas de emergencia	25 min
7	IPERC	25 min
8	Primeros auxilios	30 min
9	Prevención y protección	30 min
10	Higiene personal	14 min
11	Posturas ergonómicas	20 min
12	Uso correcto de los extintores	20 min
13	La seguridad en cada área de trabajo	30 min
14	Brigadas de emergencia	15 min

supervisor de SST: Jose Santos Ambolay Peña

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 59: Política De Seguridad Y Salud En El Trabajo.

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



LaTarché dedicado al rubro de comidas, reconoce lo gran importante que es el capital humano y gerencia se compromete a cumplir con todos los requisitos de ley ha:

- Se compromete a garantizar la protección y promoción de la salud de los colaboradores, sosteniendo su integridad, una cultura preventiva y del cuidado propio de los colaboradores.
- Identificar los peligros y riesgos y valorar su nivel de accidentabilidad para poder establecer los controles respectivos.
- Hacer conocer que los colaboradores tienen el derecho a opinar para poder mejorar el área de seguridad y salud en el trabajo. O aclarar cuáles son sus temores y riesgos laborales.
- Hacer comprometerse a los colaboradores a cumplir cada una de las normas ya sean de higiene, seguridad, procedimientos, entre otras. Todo con el fin de promover un trabajo seguro y productivo
- Hacer las investigaciones correspondientes de los accidentes de trabajo, de las enfermedades ocupacionales, los riesgos e incidentes para minimizar sus ocurrencias de los accidentes.
- Poner siempre en práctica la mejora continua del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.
- Brindar capacitaciones de los trabajos siempre que se le designe a un nuevo puesto.

Para tener éxito, la empresa designa todos los recursos económicos, tecnológicos y el capital humano, con el objetivo de proteger la seguridad y salud de los colaboradores de la empresa.


Gerente: CARLOS ESPINOZA ULISES MELQUIADES

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 60: Objetivos y Metas

OBJETIVOS Y METAS

En este documento detallaremos los objetivos establecidos para la empresa LaTarché

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	META	RESPONSABLE
Garantizar el cuidado de los colaboradores en la seguridad y salud en el trabajo	Implementación del plan de SST	100%	Gerente General
	Implantar mejoras continuas en SST	100%	Supervisor SST
	Ejecutar capacitaciones constantes de acuerdo al cronograma	100%	Supervisor SST
	Verificar continuamente las herramientas y equipos de trabajo	100%	Supervisor SST
	Promover actividades para prevenir o minimizar los accidentes de trabajo	100%	Supervisor SST


Gerente: CARLOS ESPINOZA ULISES MELQUIADES

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 61: Organización y Responsabilidades

ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES.



Gerente General.

- Dar a los colaboradores los equipos de protección personal (EPP'S) para cada área que se labore dentro de la empresa.
- Ejecutar la política de seguridad y salud en el trabajo, las metas y objetivos y transmitirlos a la empresa.
- Hacer obedecer la política del plan de seguridad y salud en el trabajo.

Supervisor de seguridad y salud en el trabajo.

- Estar siempre presente en todas las actividades que se tiene en el cronograma como, las capacitaciones e inspecciones.
- Saber de cada acto o condición sub estándar riesgos y peligros en las cuales puede estar expuesto algún colaborador.
- Obedecer o cumplir con cada parte de la política del contenido del plan de seguridad y salud en el trabajo.
- Realizar constantes reuniones con los colaboradores para saber si tienen conocimiento del plan de seguridad y salud en el trabajo.
- Estar siempre con nuevas sugerencias o recomendaciones.

Trabajadores.

- Ser participante de activamente de cada reunión programa.
- Firmar el registro de asistencia en cada reunión.
- Realizar informes inmediatos al supervisor en caso haya un accidente, incidente peligro o riesgo.
- Hacer el uso correcto de los EPP'S
- Mantener el área ordenada y limpia
- Respetar el cronograma de limpieza de la infraestructura del área de producción.

Lima 04 de setiembre del 2023



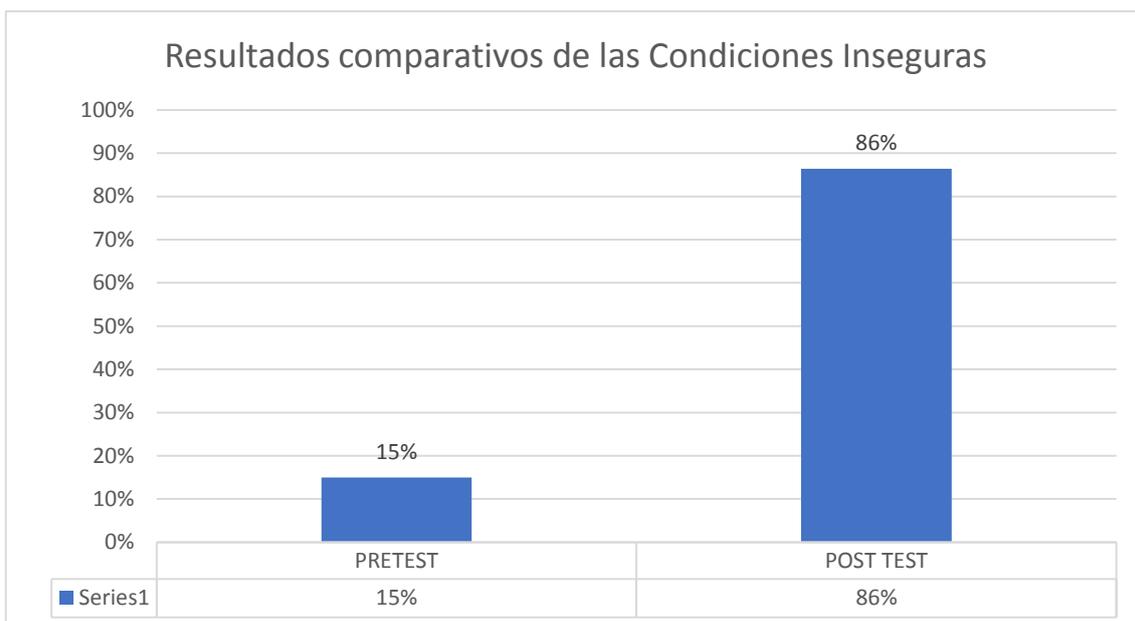
Gerente: CARLOS ESPINOZA ULISES MELQUIADES

Anexo 62: Cronograma de Inspecciones de la Empresa.

Meses/Semanas	Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Setiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
Tipo de Inspección	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4				
Ambiente																																																
EPP'S																																																
Almacén																																																
Botiquín de primeros auxilios																																																
Extintores																																																
Orden y aseo																																																

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 63: Diagrama Comparativo Del Pre Test Y Post Test Respecto A Las Condiciones Inseguras.



Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 64: Análisis Comparativo Del Índice De Frecuencia Del Pre-Test Y Pos Test

Índice de frecuencia de accidentes	Grupo	pretest	Pos Test
	N	12	12
	Media	1385.55	283.78
	Desv. Desviación	2.92	3.97

Fuente: Registro de frecuencia de accidentes y base de datos en SPSS V25

Anexo 65: Prueba De Normalidad De La Accidentabilidad

	Pruebas de normalidad					
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	Gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Accidentabilidad (Postest)	,216	13	,020	,891	13	,003
accidentabilidad (Pretest)	,179	13	,200 [*]	,957	13	,624

*. Esto es un límite inferior de la significación verdadera.0

a. Corrección de significación de Lilliefors

Anexo 66: Prueba De Normalidad De La Frecuencia De Accidentes

	Pruebas de normalidad					
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Frecuencia de accidentes (Pos test)	,256	13	,020	,891	13	,099
Frecuencia de accidentes (Pre test)	,181	13	,200 [*]	,957	13	,703

*. Esto es un límite inferior de la significación verdadera.

1. Corrección de significación de Lilliefors

Fuente: Elaboración propia

Anexo 67: Prueba De Normalidad De La Hipótesis 2

	Pruebas de normalidad					
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Gravedad de accidentes (Pre test)	,307	13	,001	,857	13	,035
Gravedad de accidentes (Pos test)	,188	13	,200 [*]	,880	13	,072

*. Esto es un límite inferior de la significación verdadera.

a. Corrección de significación de Lilliefors

Fuente: Elaboración propia

Anexo 68: Prueba De Normalidad De La Hipótesis 2

	Pruebas de normalidad					
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Gravedad de accidentes (Pre test)	,307	13	,001	,857	13	,035
Gravedad de accidentes (Pos test)	,188	13	,200 [*]	,880	13	,072

*. Esto es un límite inferior de la significación verdadera.

a. Corrección de significación de Lilliefors

Fuente: Elaboración propia

Anexo 69: Prueba De No Paramétrica Wilcoxon De La Hipótesis 2

Estadísticos de prueba	
	Gravedad de accidentes Pretest – Gravedad de accidentes Pos test
Z	-3,190 ^b
Sig. Asintótica(bilateral)	,001

Fuente: Elaboración propia extraída del programa SPS V21.

ANEXO 70: Relación de horarios de trabajo del restaurant.

HORARIO LABORAL		LUNES A DOMINGO
PRIMER TURNO	7:00 AM- 3:00 PM	
SEGUNDO TURNO	3 PM - 11 PM	
HORAS LABORADAS LUNES - DOMINGO	16 Hr	
HORAS DE REFRIGERIO LUNES - DOMINGO	2 Hr	

Fuente: Elaboración propia.

Variable Independiente: Plan de seguridad y salud ocupacional

ANEXO 71: Recaudación de datos de las capacitaciones pre test

Variable Independiente: Plan de seguridad y salud ocupacional

EMPRESA	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS (CAPACITACIONES)	CODIGO	1
		FECHA INICIO	03/04/223
		FECHA TERMINO	26 06 2023
		PAGINAS	01-01
FORMULA		donde:	

		$NCC = \frac{\# \text{ de capacitaciones realizadas}}{\# \text{ de C.P.}} = 100\%$			NCC:	Nivel de cumplimiento
					C.P:	Capacitaciones programadas
Mes	Semana	Nº de capacitaciones realizadas	Nº de capacitaciones programadas	% de cumplimiento		
Abril	03/04/2023 - 8/04/2023	0	0	-		
	10/04/2023 - 15/04/2023	0	0	-		
	17/04/2023/ - 22/04/2023	0	0	-		
	24/04/2023 - 29/04/2023	0	0	-		
TOTAL		0	0	-		
Mayo	1/05/2023 - 6/05/2023	0	0	-		
	8/05/2023 - 13/05/2023	0	0	-		
	15/05/2023 - 20/05/2023	0	0	-		
	22/05/2023 - 27/05/2023	0	0	-		
	29/05/2023 - 03/06/2023	0	0	-		
TOTAL		0	0	-		
Junio	05/06/2023 - 10/06/2023	0	0	-		
	12/06/2023 - 17/06/2023	0	0	-		
	19/06/2023 - 24/06/2023	0	0	-		
	26/06/2023 - 30/06/2023	0	0	-		
TOTAL		0	0	-		

Fuente: Elaboración Propia

Recolección de datos de los eventos inseguros pre test

EMPR ESA	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS (EVENTOS INSEGUROS)	CODI GO	
---------------------	---	--------------------	--

					FECHA INICIO	03/04/2023
					FECHA TERMINO	26/06/2023
					PAGINAS	01-01
FORMULA					donde:	
					F.A.I	Frecuencia de condiciones inseguras
					I.P	Inspecciones programadas
$F.A.I. = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$						
Mes	Semana	Nº de inspecciones realizadas	Nº de inspecciones programadas	% de cumplimiento	promedio de cumplimiento	
Abril	03/04/2023 - 8/04/2023	0	0	0	25	
	10/04/2023 - 15/04/2023	0	0	0		
	17/04/2023 - 22/04/2023	1	1	100%		
	24/04/2023 - 29/04/2023	0	0	0		
TOTAL		1	1	100%		
Mayo	1/05/2023 - 6/05/2023	0	0	0	20	
	8/05/2023 -	1	1	100%		

	13/05/2023				
	15/05/2023 - 20/05/2023	0	0	0	
	22/05/2023 - 27/05/2023	0	0	0	
	29/05/2023 - 03/06/2023	0	0	0	
TOTAL		0	0	0	0
Junio	05/06/2023 - 10/06/2023	0	0	0	
	12/06/2023 - 17/06/2023	0	0	0	
	19/06/2023 - 24/06/2023	0	0	0	
	26/06/2023 - 30/06/2023	0	0	0	
TOTAL					
TOTAL 3 MESES		3	2	100%	15

Fuente: Elaboración Propia

Recolección de datos de las condiciones inseguras pre test

EMPR ESA	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS (CONDICIONES INSEGURAS)	CODIG O	
		FECH A INCIO	03/04/22 3
		FECH A TERMI NO	26 06 2023

					PAGINAS	01-01
FORMULA					donde:	
					F.C.I	Frecuencia de condiciones inseguras
					I.P	Inspecciones programadas
$F.C.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$						
Mes	Semana	Nº de inspecciones realizadas	Nº de inspecciones programadas	% de cumplimiento	promedio de cumplimiento	
Abril	03/04/2023 - 8/04/2023	0	0	0	25	
	10/04/2023 - 15/04/2023	1	1	0		
	17/04/2023 - 22/04/2023	0	0	0		
	24/04/2023 - 29/04/2023	1	1	100%		
TOTAL		2	2	100%		
Mayo	1/05/2023 - 6/05/2023	0	0	0	20	
	8/05/2023 - 13/05/2023	0	0	0		
	15/05/2023 - 20/05/2023	1	1	100%		
	22/05/2023 -	0	0	0		

	27/05/2023				
	29/05/2023 - 03/06/2023	0	0	0	
TOTAL		1	1	100%	0
Junio	05/06/2023 - 10/06/2023	0	0	0	
	12/06/2023 - 17/06/2023	0	0	0	
	19/06/2023 - 24/06/2023	0	0	0	
	26/06/2023 - 30/06/2023	0	0	0	
	TOTAL	0	0	0	
	TOTAL 3 MESES	3	3	100	15

Fuente: Elaboración Propia

Recolección de datos de las condiciones inseguras pre test

EMPR ESA	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS (CONDICIONES INSEGURAS)	CODIGO	
		FECHA INICIO	03/04/2023
		FECHA TERMINO	26 06 2023
		PAGINAS	01-01
FORMULA		donde:	
		F.C.I	Frecuencia de condiciones
		$F.C.I = \frac{\# \text{ de inspecciones realizadas}}{\# \text{ de I.P}} = 100\%$	

					<i>inseguras</i>
					I.P <i>Inspecciones programadas</i>
<i>Mes</i>	<i>Semana</i>	<i>Nº de inspecciones realizadas</i>	<i>Nº de inspecciones programadas</i>	<i>% de cumplimiento</i>	<i>promedio de cumplimiento</i>
<i>Abril</i>	<i>03/04/2023 - 8/04/2023</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>25</i>
	<i>10/04/2023 - 15/04/2023</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	
	<i>17/04/2023 - 22/04/2023</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	
	<i>24/04/2023 - 29/04/2023</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>100%</i>	
TOTAL		<i>2</i>	<i>2</i>	<i>100%</i>	
<i>Mayo</i>	<i>1/05/2023 - 6/05/2023</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>20</i>
	<i>8/05/2023 - 13/05/2023</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	
	<i>15/05/2023 - 20/05/2023</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>100%</i>	
	<i>22/05/2023 - 27/05/2023</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	
	<i>29/05/2023 - 03/06/2023</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	

TOTAL		1	1	100%	0
Junio	05/06/2023 - 10/06/2023	0	0	0	
	12/06/2023 - 17/06/2023	0	0	0	
	19/06/2023 - 24/06/2023	0	0	0	
	26/06/2023 - 30/06/2023	0	0	0	
	TOTAL	0	0	0	
	TOTAL 3 MESES	3	3	100	15

Fuente: Elaboración Propia

ANEXO 72: Registros de la empresa.

REGISTRO DE ACCIDENTES LABORALES									
RAZON SOCIAL		TIPO	RUC		DIRECCIÓN			N° TRABAJADORES	
Latarché Sociedad Anónima Cerrada		SAC	20494268796		AV. CHIMPU OCLLO 495 URB, CARABAYLLO 15313			12	
ELABORADO POR:	ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS				ÁREA:	PRODUCCIÓN (Cocina)			
REGISTRO DE ACCIDENTES									
		MES							
N°	TIPO DE ACCIDENTE	ABRIL		MAYO		JUNIO		N° TOTAL DE	% ACCIDE
		ACCIDE	ACCIDENTES	ACCIDENTES	ACCIDENTES	ACCIDENTES	ACCIDENTES		

		NTE S LEV ES	GRA VES	LEV ES	NTE S GRA VES	NTE S LEV ES	NTE S GR AVE S	ACCIDE NTES	NTE S
1	Caídas	4	2	4	3	2	1	16	19%
2	Dolores de columna	2	2	3	2	1	1	11	13%
3	Golpes con utensilio s	3	1	4	3	2	1	14	17%
4	Lesión por sobrees fuerzos	1	1	3	2	2	1	10	12%
5	Cortes	4	2	4	3	2	1	16	19%
6	Quema duras	4	2	4	2	2	2	16	19%
TOTAL		18	10	22	15	11	7	83	100 %

TOTAL, ACCIDENTES LEVES	51
TOTAL, ACCIDENTES GRAVES	32

Fuente: Elaboración Propia

Índice de frecuencia (pre test)

REGISTRO DE INDICE DE FRECUENCIA DE ACCIDENTES								
RAZON SOCIA L	Latarché Sociedad Anónima Cerrada	TIP O	RU C	DIR ECC IÓN	N° TRA BAJA DOR ES	HOR AS TRA BAJ ADA S POR DÍA	DIA S TRA BAJ ADO S POR SEM ANA	N° DE SE MA NA S PO R ME S

				SAC	204 942 687 96	AV. CHI MP U OCL LO 495 URB , CAR ABA YLL O 153 13	15	16	6	4	
ELABORADO POR:				ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS			ÁREA:	PRODUCCIÓN			
M E S	SE MA NA	AC CID ENT ES LEV ES	AC CID ENT ES GR AVE S	N° TOT AL DE AC CID ENT ES	HOR AS TRA BAJ ADA S	INDI CE DE FRE CUE NCI A	FORMULA A UTILIZAR	OBSERVACION			
A B R I L	03/ 04/ 202 3 - 8/0 4/2 023	4	3	7	4608	151 9.10	$I.F = \frac{N^{\circ} \text{ total de accidentes}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^6$	Se realizo la medición de la frecuencia de accidentes de manera semanal de los meses abril, mayo y junio, en la empresa.			
	10/ 04/ 202 3 - 15/ 04/ 202 3	5	3	8	4608	173 6.11					
	17/ 04/ 202 3 - 22/	6	3	9	4608	195 3.13					

	04/ 202 3							
	24/ 04/ 202 3 - 29/ 04/ 202 3	3	1	4	4608	868. 06		
M A Y O	1/0 5/2 023 - 6/0 5/2 023	5	4	9	4608	195 3.13		
	8/0 5/2 023 - 13/ 05/ 202 3	6	2	8	4608	173 6.11		
	15/ 05/ 202 3 - 20/ 05/ 202 3	2	4	6	4608	130 2.08		
	22/ 05/ 202 3 - 27/ 05/ 202 3	1	1	2	4608	434. 03		
	29/ 05/ 202 3 - 03/ 06/	8	4	12	4608	260 4.17		

	202 3							
J U N I O	05/ 06/ 202 3 - 10/ 06/ 202 3	4	3	7	4608	151 9.10		
	12/ 06/ 202 3 - 17/ 06/ 202 3	2	2	4	4608	868. 06		
	19/ 06/ 202 3 - 24/ 06/ 202 3	3	1	4	4608	868. 06		
	26/ 06/ 202 3 - 30/ 06/ 202 3	2	1	3	4608	651. 04		

Fuente: Elaboración propia

Índice de gravedad (pre test)

REGISTRO DE ACCIDENTES LABORALES

RAZON SOCIAL	Latarc hé Sociedad Anónima Cerrada	TIPO	RUC	DIRECCIÓN	Nº TRABAJADORES	HORAS TRABAJADAS POR DÍA	DIAS TRABAJADOS POR SEMANA	Nº DE SEMANAS POR MES			
		SAC	20494268796	AV. CHIMPU OCLLO 495 URB, CARABAYLLO 15313	12	16	6	4			
ELABORADO POR:		ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS		ÁREA:		PRODUCCIÓN					
MESES	SEMANA	Nº TOTAL DE ACCIDENTES	HORAS TRABAJADAS	No DE DÍAS PERDIDOS	ÍNDICE DE GRAVEDAD	FORMULA	OBSERVACIÓN				
ABRIL	03/04/2023 - 8/04/2023	7	4608	5	1.09	$I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de días perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$	Se realizó el cálculo del índice de gravedad con respecto al mes abril, mayo y junio.				
	10/04/2023 - 15/04/2023	8	4608	4	0.87						
	17/04/2023/ - 22/04/2023	9	4608	4	0.87						
	24/04/2023 - 29/04/2023	4	4608	6	1.30						
MAYO	1/05/2023 - 6/05/2023	9	4608	5	1.09						
	8/05/2023 - 13/05/2023	8	4608	4	0.87						
	15/05/2023 - 20/05/2023	6	4608	4	0.87						

	22/05/2023 - 27/05/2023	2	4608	3	0.65		
	29/05/2023 - 03/06/2023	12	4608	4	0.87		
JUNIO	05/06/2023 - 10/06/2023	7	4608	5	1.09		
	12/06/2023 - 17/06/2023	4	4608	5	1.09		
	19/06/2023 - 24/06/2023	4	4608	4	0.87		
	26/06/2023 - 30/06/2023	3	4608	5	1.09		

Fuente: Elaboración propia.

Registro de la Accidentabilidad (pre test)

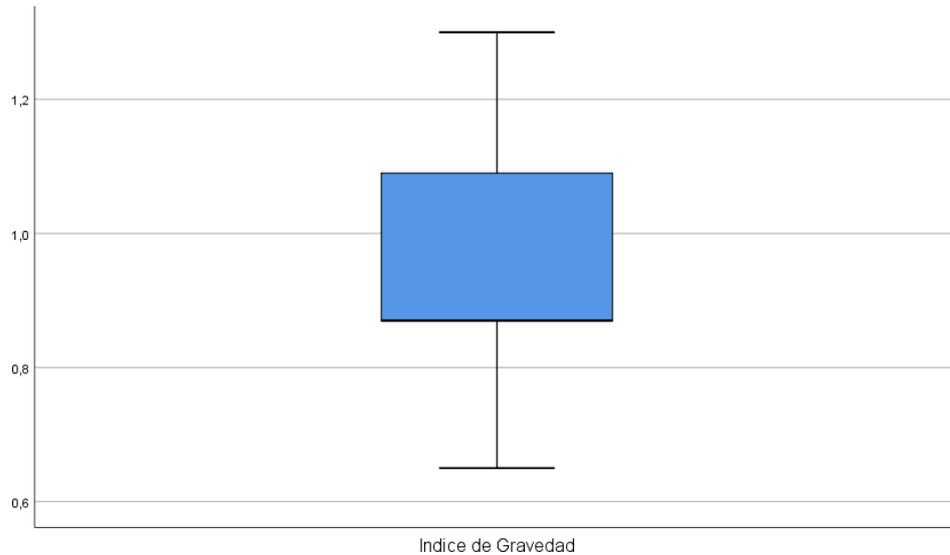
REGISTRO DE ACCIDENTES LABORALES							
RAZON SOCIAL	TIPO	RUC	DIRECCIÓN	N° TRABAJADORES	HORAS TRABAJADAS POR DÍA	DIAS TRABAJADOS POR SEMANA	N° DE SEMANAS POR MES
Latarché Sociedad Anónima Cerrada	SAC	20494268796	AV. CHIMPU OCLLO 495 URB, CARABAYLLO 15313	12	16	6	4
			ÁREA:		PRODUCCIÓN		

ELABORADO POR:	ANCHANTE GARCIA CARMEN CECILIA ASCATE ZEGARRA JHON CARLOS				
INDICADOR	LEYENDA		TECNICA	INSTRUMENTO	FÓRMULA
FRECUENCIA	I.F: índice de frecuencia N.C.= Nivel de Frecuencia de accidentes Nota: Medición semanal		Observación	Ficha Registro	$I.F = \frac{N^{\circ} \text{ total de accidentes}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^6$
GRAVEDAD	I.G: Índice de gravedad N.G: Nivel de Gravedad Nota: Medición semanal		Observación	Ficha Registro	$I.G = \frac{N^{\circ} \text{ total de dias perdidos}}{N^{\circ} \text{ total de horas trabajadas}} \times 10^3$
ACCIDENTABILIDAD	FRECUENCIA x GRAVEDAD		Observación	Ficha Registro	ACCIDENTABILIDAD= (FRECUENCIA*GRAVEDAD)/1000
SEMANAS	INDICE DE FRECUENCIA	INDICE DE GRAVEDAD	ACCIDENTABILIDAD	FÓRMULA	OBSERVACIÓN
03/04/2023 - 8/04/2023	1519.10	1.09	1.65	$A = \frac{\text{Frecuencia} * \text{Gravedad}}{1000}$	Se realizó el cálculo de la accidentabilidad con respeto al mes de Abril, Mayo, Junio
10/04/2023 - 15/04/2023	1736.11	0.87	1.51		
17/04/2023 / - 22/04/2023	1953.13	0.87	1.70		
24/04/2023 - 29/04/2023	868.06	1.30	1.13		
1/05/2023 - 6/05/2023	1953.13	1.09	2.12		

8/05/2023 - 13/05/2023	1736.1 1	0.87	1.51		
15/05/2023 - 20/05/2023	1302.0 8	0.87	1.13		
22/05/2023 - 27/05/2023	434.03	0.65	0.28		
29/05/2023 - 03/06/2023	2604.1 7	0.87	2.26		
05/06/2023 - 10/06/2023	1519.1 0	1.09	1.65		
12/06/2023 - 17/06/2023	868.06	1.09	0.94		
19/06/2023 - 24/06/2023	868.06	0.87	0.75		
26/06/2023 - 30/06/2023	651.04	1.09	0.71		
TOTAL	1385.5 5	0.97	1.33		

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 73:Diagrama de caja del índice de gravedad (pre test)



Fuente: Elaboración propia.

ANEXO 74: Ficha de inspección de campo.



INSPECCIÓN INTEGRAL DE ÁREAS DE TRABAJO

Periodicidad de inspección: semanal
FECHA DE INSPECCIÓN: .../...../.....
PARTICIPANTES DE LA INSPECCIÓN:

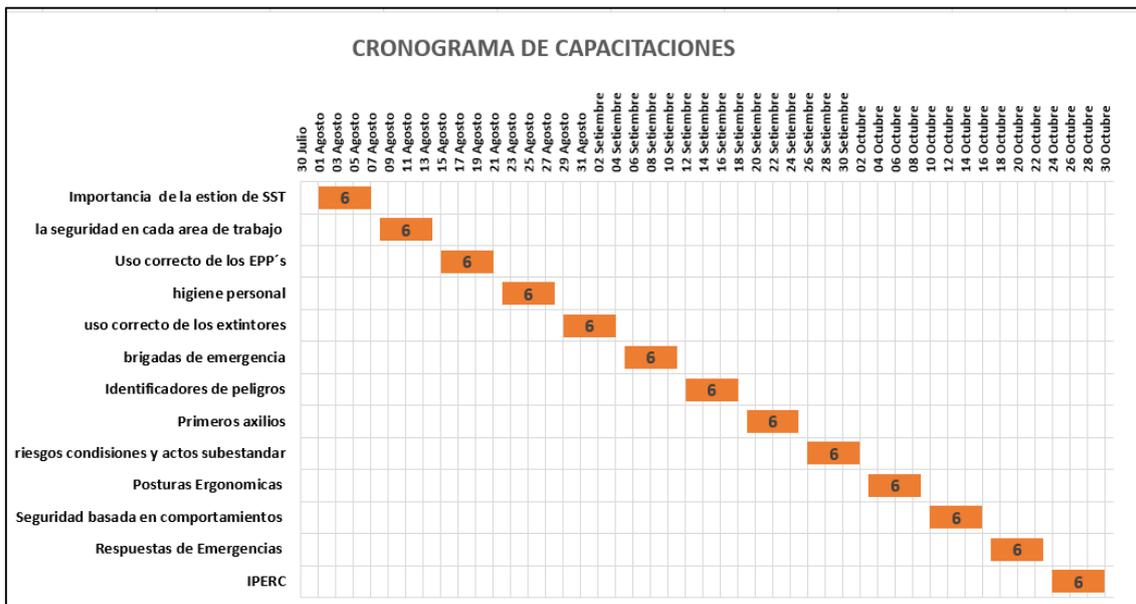
COMPORTAMIENTO DE LAS PERSONAS

ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN			NO APLICA	OBSERVACIONES
	CUMPLE	CUMPLE PARCIAL	NO CUMPLE		
ERGONOMÍA					
Los colaboradores mantienen la cabeza inclinada					
El mostrador o mesa de trabajo está a la altura del pecho					
Las muñecas lo mantienen bien rectas con el antebrazo					
Los cocineros tienden a estar sentados por algunos tiempos					
Las herramientas de trabajo son ergonómicas					
Los cocineros están inclinados cuando están preparando los alimentos					
CAÍDAS A NIVEL					
Los cocineros van corriendo hacia la cocina					
En la cocina se respeta la señalización de piso húmedo o mojado					
Cuando se sube las escaleras se hace de manera correcta usando los pasamanos o se desplazan					

corriendo pasándose de 2 peldaños					
Al caminar por las escaleras los cocineros mantienen una mano libre y sin obstaculizar su visión					
Cuando usan las escaleras, lo hacen de una manera libre sin estar leyendo el celular o periódico.					

Fuente: Elaboración propia.

ANEXO 75: Diagrama de GANT



Fuente. Elaboración propia

ANEXO 76: Tipos y cantidad de riesgos

TIPOS DE RIESGO	CANTIDAD	PORCENTAJE
FÍSICO	8	57%
QUÍMICO	4	28%
BIOLÓGICO	2	14%
	14	100%

Elaboración: Propia

ANEXO 77: Matriz de riesgos

Matriz de riesgos		Severidad del daño		
		Baja. (LD)	Media. (D)	Alta. (ED)
Probabilidad.	Baja.	Trivial.	Tolerable.	Moderado.
	Media.	Tolerable.	Moderado.	Importante.
	Alta.	Moderado.	Importante.	Intolerable.

Fuente: Elaboración Propia

ANEXO 78: Significado de probabilidades

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

Fuente: Elaboración Propia

ANEXO 79: Tabla de cantidad de riesgos del IPERC inicial

RIESGOS CONTROLADOS	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	3	21%
NO	11	79%
TOTAL	14	100%

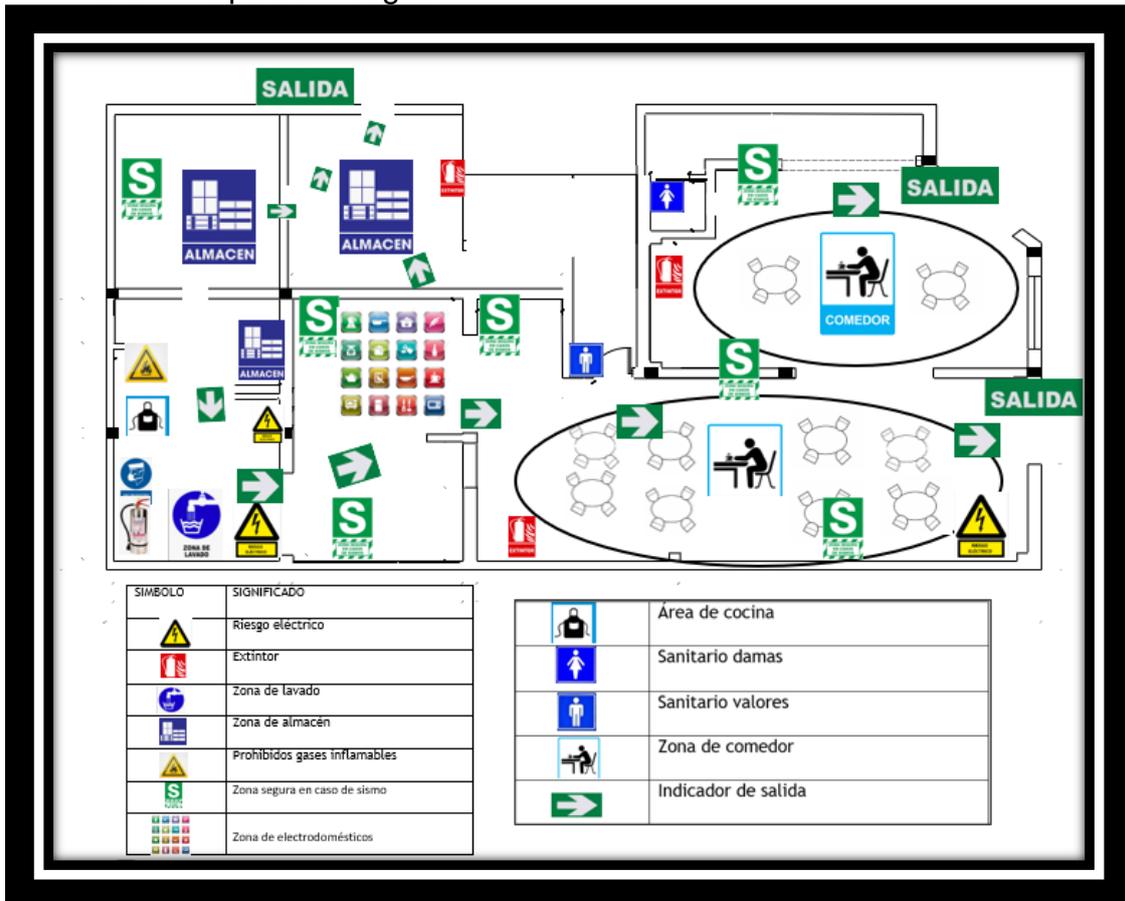
Fuente: Elaboración Propia

ANEXO 80: Tabla de cantidad de riesgos del IPERC final

RIESGOS CONTROLADOS	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	10	71%
NO	4	29%
TOTAL	14	100%

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 82: Mapa de Riesgos



Fuente: Elaboración propia

ANEXO 83: Registro de capacitaciones Post test.

EMPRESA	INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS (CAPACITACIONES)	CODIGO	
		FECHA INICIO	1 08 2023
		FECHA TERMINO	24 10 2023
		PAGINAS	01-01
FORMULA	$NCC = \frac{\# \text{ de capacitaciones realizadas}}{\# \text{ de C.P}} = 100\%$	donde:	
		NCC:	Nivel de cumplimiento
		C.P:	Capacitaciones programadas

Mes	Semana	Nº de capacitaciones realizadas	Nº de capacitaciones programadas	% de cumplimiento
Agosto	01/08/2023 - 6/08/2023	1	1	100%
	08/08/2023 - 13/08/2023	1	1	100%
	15/08/2023 - 20/08/2023	0	1	0%
	22/08/2023 - 27/08/2023	1	1	100%
TOTAL		3	4	75%
Setiembre	29/08/2023 - 3/09/2023	0	1	0%
	5/09/2023 - 10/09/2023	1	1	100%
	12/09/2023 - 17/09/2023	1	1	100%
	19/09/2023 - 24/09/2023	1	1	100%
	26/09/2023 - 01/10/2023	1	1	100%
TOTAL		4	5	80%
Octubre	03/10/2023 - 8/10/2023	1	1	100%
	10/10/2023 -	1	1	100%

	15/10/2023			
	17/10/2023 - 22/10/2023	1	1	100%
	24/10/2023 - 29/10/2023	1	1	100%
TOTAL		4	4	100%
TOTAL (3 MESES)		11	13	85%

Fuente: Elaboración propia.

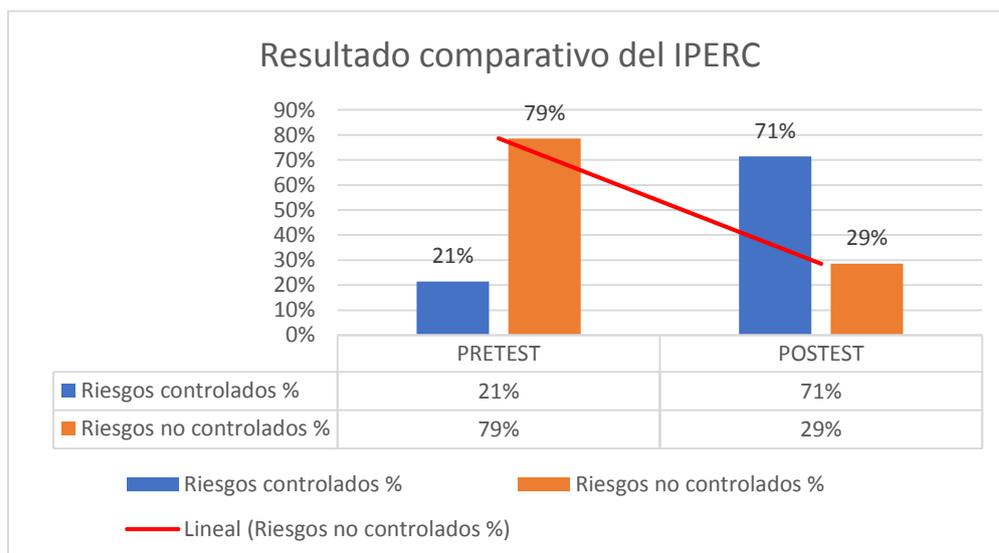
Anexo 84: Resultados comparativos de IPERC

Resultados comparativo del IPERC del antes y después.

	Riesgos controlados	Riesgos no controlados
Pre test	3	11
Pos test	10	4
	Riesgos controlados %	Riesgos no controlados %
PRETEST	21%	79%
POSTEST	71%	29%

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 85: Diagrama comparativo de resultados de IPERC



Fuente: Elaboración propia

ANEXO 86: Resultados comparativos de la línea base inicial y final.

Cuadro comparativo de la línea base inicial y final

Línea Base	
INICIAL	FINAL
7%	84%

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 87: Costos de días ausentes o perdidos por accidentes laborales

COSTO POR DIAS AUSENTES POR ACCIDENTES LABORALES									
COSTEO		PRE-TEST				POST- TEST			
Salario de personal	S/ 8 horas	Mes	Nº de semana	Nº de días ausentes	Total	Mes	Nº de semana	Nº de días ausentes	Total
S/ 2,100.00	S/ 70.00	Abril	1	5	S/ 350.00	Agosto	1	2	S/ 140.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		2	4	S/ 280.00		2	1	S/ 70.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		3	4	S/ 280.00		3	0	S/ 0.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		4	6	S/ 420.00		4	0	S/ 0.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00	Mayo	1	5	S/ 350.00	Septiembre	1	0	S/ 0.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		2	4	S/ 280.00		2	1	S/ 70.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		3	4	S/ 280.00		3	2	S/ 140.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		4	3	S/ 210.00		4	2	S/ 140.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		5	4	S/ 280.00		5	0	S/ 0.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00	Junio	1	5	S/ 350.00	Octubre	1	2	S/ 140.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		2	4	S/ 280.00		2	1	S/ 70.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		3	4	S/ 280.00		3	3	S/ 210.00
S/ 2,100.00	S/ 70.00		4	5	S/ 350.00		4	1	S/ 70.00
		TOTAL		57	S/ 3,990.00	TOTAL		15	S/ 1,050.00

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 88: Costos de accidentes incapacitantes

COSTO DE DÍAS AUSENTES									
COSTEO		PRE-TEST				POST-TEST			
Sueldo/ personal	S/ por día	Me s	Nº de sema na	Nº de acciden tes	Total	Mes	Nº de sema na	Nº de acciden tes	Total
	S/ 75. 00	Abri l	1	7	S/ 525.0 0	Agosto	1	1	S/ 75.00
	S/ 75. 00		2	8	S/ 600.0 0		2	2	S/ 150.0 0
	S/ 75. 00		3	9	S/ 675.0 0		3	1	S/ 75.00
	S/ 75. 00		4	4	S/ 300.0 0		4	3	S/ 225.0 0
	S/ 75. 00	Ma yo	1	9	S/ 675.0 0	Septiem bre	1	1	S/ 75.00
	S/ 75. 00		2	8	S/ 600.0 0		2	1	S/ 75.00
	S/ 75. 00		3	6	S/ 450.0 0		3	1	S/ 75.00
	S/ 75. 00		4	2	S/ 150.0 0		4	2	S/ 150.0 0
	S/ 75. 00	Jun io	5	12	S/ 900.0 0	Octubre	5	0	S/ 0.00
	S/ 75. 00		1	7	S/ 525.0 0		1	1	S/ 75.00
	S/ 75. 00		2	4	S/ 300.0 0		2	0	S/ 0.00
	S/ 75. 00		3	4	S/ 300.0 0		3	2	S/ 150.0 0

	S/ 75. 00		4	3	S/ 225.0 0		4	2	S/ 150.0 0
		TOTAL		83	S/ 6,225. 00	TOTAL		17	S/ 1,275. 00

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 89: Beneficio de la aplicación del plan de SST

BENEFICIO DE LA APLICACIÓN EL PLAN DE SST			
BENEFICIO	PERIODO DE 3 MESES	MULTAS	TOTAL
Días perdidos	x		S/ 2,940.00
Accidentes laborales incapacitantes	x		S/ 4,950.00
TOTAL			S/ 7,890.00

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 90: Consolidación de datos para realizar el VAN

CONSOLIDACION DE DATOS	
Beneficio de Días Perdidos	S/ 2,940.00
Beneficio de accidentes laborales incapacitantes	S/ 4,950.00
Inversión	S/ 19,011.10

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 91: Resumen de los cálculos

TASA MENSUAL	1.25% Mensual
VALOR ACTUAL	S/ 45,336.02
COSTO	S/ 19,011.10
VAN	S/ 29,859.57
TIR	34%
BENEFICO/COSTO	S/ 2.38

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 92: Resultados del beneficio costo

TASA ANUAL	1.25% Mensual
VALOR ACTUAL	S/ 45336.02
COSTO	S/ 19,011.10

VAN	S/ 29859.57
TIR	34%
BENEFICO/COSTO	S/ 2.38

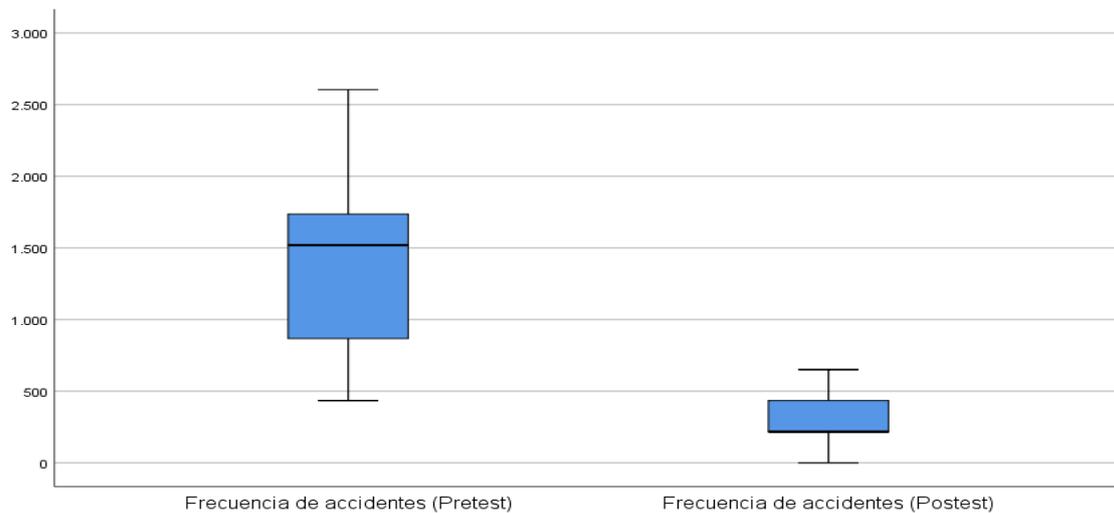
Fuente: Elaboración propia

$$\frac{B}{C} = \frac{VAN \text{ COSTOS ANTES}}{VAN (\text{COSTOS DESPUES} + \text{INVERSIÓN})}$$

Reemplazando los valores:

$$\frac{B}{C} = \frac{44.336.02}{19011.1} = 2.38$$

ANEXO 93: Análisis comparativo del índice de gravedad del pretest y post test

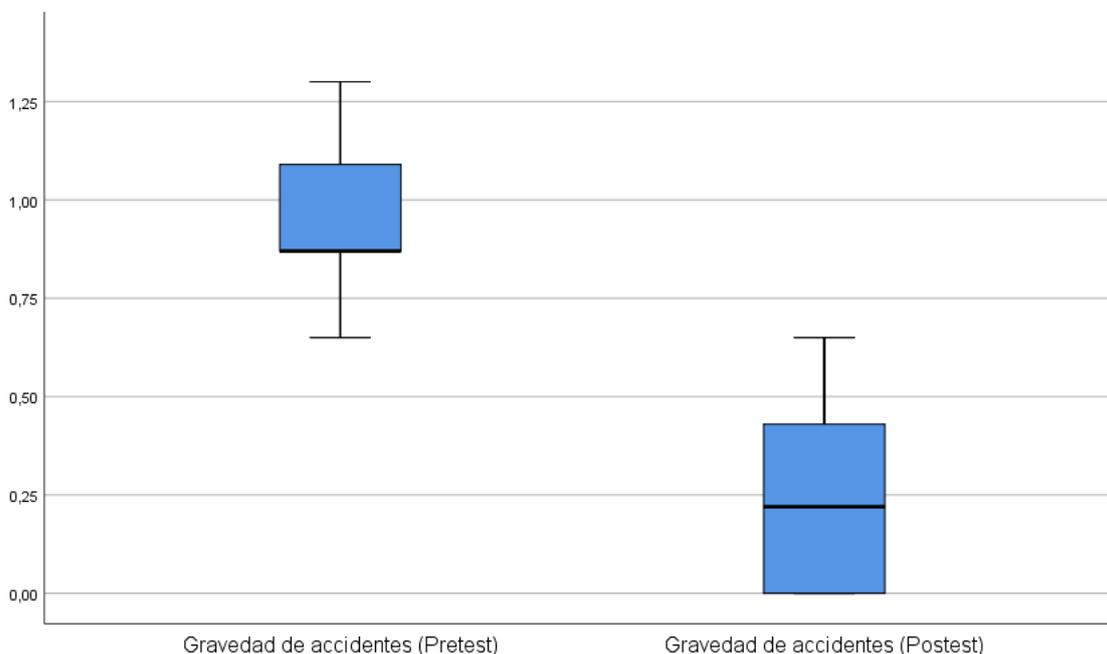


ANEXO 94: Análisis descriptivo de la gravedad de accidentes

Gravedad de accidentes	Grupo	Escenario actual	Se considera la mejora en la actualidad del escenario
	N	12	12
	Media	0.95	0.25
	Desv. Desviación	0.16	0.21

Fuente: Extraída del programa spss

ANEXO 95: Diagrama de cajas comparativa del pre test y pos test de la gravedad de accidentes.



ANEXO 96: Prueba de no paramétrica Wilcoxon de la gravedad de accidentes

Estadísticos de prueba	
	Gravedad de accidentes Pretest – Gravedad de accidentes Pos test
Z	-3,190 ^b
Sig. Asintótica(bilateral)	,000

Fuente: Elaboración propia extraída del programa SPS V21.

ANEXO 97: Prueba T de student de la frecuencia de accidentes

Prueba	t	gl	Sig. (bilateral)
Frecuencia de accidentes pre test – Frecuencia de accidentes pos test	5,342	12	,000

Fuente: Elaboración extraída del programa estadístico SPS V21

ANEXO 98: Prueba de no paramétrica Wilcoxon de la hipótesis 2

Estadísticos de prueba	
	Gravedad de accidentes Pretest – Gravedad de accidentes Pos test
Z	-3,190 ^b

Sig. Asintótica(bilateral)	,001
----------------------------	------

Fuente: Elaboración propia extraída del programa SPSS V21.