



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo
en los restaurantes turísticos de Los Olivos, 2022

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

AUTORA:

Carmelo Sierra, Roxana Elizabeth (orcid.org/0000-0002-2259-8619)

ASESOR:

Mg. Tovar Zacarías, Carlos (orcid.org/0000-0003-0115-221X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Responsabilidad social pública y corporativa

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

LIMA — PERÚ

2022

Dedicatoria

El presente trabajo está dedicado a todos los estudiantes que empezaron su vida laboral sin ser capacitados adecuadamente a la vez expuestos a cualquier accidente laboral y a los jóvenes fallecidos en una empresa de comida rápida.

Agradecimiento

Agradezco a Dios y a mis abuelitos que desde el cielo me protegen ya que estaba expuesta a diferentes accidentes laborales, sin saber mis derechos y la ley que me respalda como trabajadora. A mis padres por siempre apoyarme incondicionalmente, a mi esposo por brindarme asesoría en el tema y a mi hija el gran motivo de terminar mi carrera, obtener mi título y ser un ejemplo para ella.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	iv
Índice de tablas	v
Índice de gráficos y figuras	vi
Resumen	vii
Abstract	viii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	16
3.1 Tipo y Diseño de investigación	16
3.2 Categorías, Subcategorías y matriz de categorización.	17
3.3. Escenario de estudio	18
3.4. Participantes	19
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	20
3.6. Procedimiento	21
3.7. Rigor científico	22
3.8. Método de análisis de la Información:	22
3.9. Aspectos éticos	23
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	24
V. CONCLUSIONES	31
VI. RECOMENDACIONES	32
REFERENCIAS	33
ANEXOS	43

Índice de tablas

Tabla 1. Características de los administradores a entrevistar

Tabla 2. Características de los trabajadores de las áreas operativas

Índice de gráficos y figuras

Figura 1 Codificación Cumplimiento del Marco Normativo.

Figura 2 Codificación medidas de Prevención.

Figura 3 Codificación accidentes de trabajo.

Resumen

La presente investigación titulada “Cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos, 2022”, tuvo como objetivo analizar el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos. La Ley N° 29783 respaldado con el Decreto Supremo N° 005-2012-Tr. refiere que los empleadores tienen la obligación de garantizar una oportuna y apropiada capacitación, entrenamiento en salud y seguridad en el centro de trabajo, en el momento de la contratación, durante el desempeño del trabajo y cuando existen cambios en el puesto de trabajo.

En cuanto a la metodología, el tipo de investigación es básica, de enfoque cualitativo; de diseño teoría fundamentada. Los participantes que nos ayudaron para el estudio son conformados por cinco administradores y tres trabajadores de las diferentes áreas de los restaurantes turísticos de Los Olivos. La técnica elegida fue la entrevista estructurada y con ayuda de las guías, aprobada por profesionales. Los diferentes datos se pasaron al programa Atlas ti, brindando figuras y códigos precisos. Para reforzar el estudio se realizó una lista de verificación a la empresa y un examen a los trabajadores. Se obtuvo las siguientes conclusiones: Respecto al cumplimiento del marco normativo, los resultados arrojaron una contradicción en los entrevistados quienes por un lado afirmaron conocer sobre Salud y Seguridad en el Trabajo y por otro lado desconocen la Ley 29783 es claro que las respuestas no tienen relación a la definición de salud y seguridad en el trabajo. Con relación a las medidas de prevención se identificó que todos los trabajadores conocen el manejo de los equipos de trabajo de acuerdo a su área y se les brinda los equipos de protección para desarrollar sus actividades, sin embargo, no cuentan con un control de mantenimiento de dichos equipos ya que se necesita tener dicho control para evitar futuros accidentes laborales. El presente estudio brinda un gran aporte a los estudiantes que recién inicien su vida laboral ya que obtienen información de las obligaciones que tienen los empleadores al momento de contratarlos.

Palabras claves: capacitación, seguridad y salud en el trabajo, marco normativo, medidas preventivas y accidentes de trabajo.

Abstract

The objective of this research entitled "Compliance with occupational health and safety training in tourist restaurants in Los Olivos, 2022" was to analyze compliance with occupational health and safety training in tourist restaurants in Los Olivos. Law No. 29783 supported by Supreme Decree No. 005-2012-Tr. states that employers have the obligation to guarantee timely and appropriate training, health and safety training in the workplace, at the time of hiring, during the performance of work and when there are changes in the job.

Regarding the methodology, the type of research is basic, with a qualitative approach; grounded theory design. The participants who helped us for the study are made up of five administrators and three workers from the different areas of the tourist restaurants in Los Olivos. The technique chosen to collect information was the structured interview with the help of interview guides, approved by professionals. The different data was passed to the Atlas ti program, providing precise figures and codes. To reinforce the study, a checklist was made to the company and an examination of the workers. The following conclusions were obtained: Regarding compliance with the regulatory framework, the results showed a contradiction in the interviewees who, on the one hand, claimed to know about Health and Safety at Work and, on the other hand, are unaware of Law 29783, it is clear that the answers are not related to the definition of health and safety at work. In relation to prevention measures, it was identified that all workers know how to manage work equipment according to their area and are provided with protective equipment to carry out their activities, however, they do not have maintenance control of said equipment since it is necessary to have said control to avoid future labor accidents. This study provides a great contribution to students who have just started their working life since they obtain information on the obligations that employers have when hiring them.

Keywords: training, occupational safety and health, regulatory framework, preventive measures and work accidents.

I. INTRODUCCIÓN

En los países como Australia, Suiza, Alemania, Noruega y Estados Unidos; Es totalmente esencial e importante controlar los sistemas de seguridad y salud en el trabajo; porque son los componentes más resaltantes para el correcto manejo de la empresa y así poder conseguir la productividad necesaria; Otorgando un ambiente seguro, libre de accidentes y con calidad de vida laboral.

En el Perú la seguridad y salud en el trabajo busca fomentar una cultura de prevención de riesgos laborales de acuerdo a la Ley N° 29783 (Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo) con respaldo del decreto supremo DS 005-2012 TR (Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo). Esta última referencia normativa, en su artículo 49, nos indica la obligación que tienen los empleadores de capacitar a sus colaboradores, asegurando las medidas preventivas que permiten de alguna manera impulsar la educación de prevención de accidentes de trabajo y así poder reducirlos.

Así mismo en Lima, mediante la noticia del Diario el Peruano informan de la inspección que realizaron a los restaurantes de comida rápida donde se refiere

“Queremos prevenir accidentes fatales como el ocurrido en el 2019, donde dos jóvenes fallecieron electrocutados”, haciendo una clara referencia al accidente mortal que ocurrió en Mc Donalds. Con ello verificaron las instalaciones eléctricas, el cableado, los pozos a tierra, la presencia de extintores, así como los equipos de protección personal y la capacitación que deben de tener los trabajadores para que durante la manipulación de objetos o desplazamientos que realicen y no ocurran accidentes. (Baldeón,2022,p.3)

Finalmente, Los inspectores observaron pisos mojados que podían generar la caída de algún trabajador o usuario, falta de señalética para identificar zonas peligrosas, vías de acceso obstruidas, así como inadecuado almacenamiento de los equipos de protección personal. Determinando que hay una deficiencia en el tema de seguridad y salud en el trabajo.

Por consiguiente, Urpeque (2018) informa mediante la noticia del diario Radio Programas del Perú (RPP) Que la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (SUNAFIL) en el año 2018, ya tienen más apoyo para las fiscalizaciones ahora están visitando empresas de diferentes actividades económicas en este caso optaron por restaurantes y bares en Chiclayo, indicando que hay mucha denuncia sobre hostilización “Cada inspector ha visitado tres locales de la zona, con el objetivo de conversar con cada trabajador y conocer su situación laboral. Lo que se quiere es que todos conozcan sus derechos y si se detectan faltas en estos establecimientos se procede a imponer las multas respectivas”.

Nos indica el Ministerio de trabajo (2019), que la actividad económica de hotelería y restaurantes “registró 2 accidentes mortales, 1281 accidentes de trabajo y 17 incidentes peligrosos estos datos presentados en su reporte estadístico por el Ministerio de Trabajo”; Lo que permite generar interés para este estudio, para poder contribuir con la reducción de accidentes de trabajo se necesitan las capacitaciones correctas del tema de seguridad y salud.

Al identificar que no capacitan al personal podría ser una problemática para la continuidad de negocio.

Instituto Nacional de Estadística e Informática (2021) nos informa el índice mensual de la producción del sector de restaurantes en el año 2007 obtuvieron el 100 % de crecimiento y se puede observar que desde el año base la producción del sector restaurantes fue constante hasta el mes de marzo del 2020 donde sufrió una caída muy representativa para la historia esto por causa de la pandemia del Covid-19;Podemos observar que después de la reactivación en enero 2021 el subsector restaurantes creció en 4,83 % se espera que estén cumpliendo con los protocolos establecidos. Anexo 7 se referencia índice mensual de la producción del sector restaurantes:2018-2021.

Por el aumento de este sector, hacen que las empresas se preocupen en mejorar su productividad y la calidad para elaborarlos, invirtiendo en capacitaciones de buenas prácticas de manufactura (BPM) y olvidándose de lo más importante cumplir con la Ley N° 29783 que está respaldado con DS 005-2012 TR.

Ministerio de trabajo y promoción del empleo (2019) Prueba con la información que el año 2019 mes de diciembre en la actividad económica de hoteles y restaurantes, se notificó 113 accidentes de trabajo, 1 incidente peligroso y 2 accidentes mortales. Reflejando que este sector está en las principales actividades económicas de notificaciones de accidentes se inserta tabla del reporte de los accidentes de trabajo por actividad económica.

En el presente proyecto de investigación se planteó la siguiente problemática:

¿Se están cumpliendo las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos? Se plantearon como preguntas específicas: ¿Cómo el cumplimiento del marco normativo de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo mejora las condiciones de trabajo en los restaurantes turísticos de los Olivos?

¿Cómo implementación de las de las medidas de prevención consideradas en las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo contribuye al beneficio del empleador y al trabajador en los restaurantes turísticos de Los Olivos?

Y finalizando ¿De qué manera el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo disminuye los accidentes de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos?

El presente estudio tiene tres justificaciones: Justificación parte teórica, las teorías encontradas brindan aportes necesarios al estudio ya que también los diferentes autores se refieren que las capacitaciones de salud y seguridad en el trabajo son valiosas e importantes en todas las actividades económicas para que todos los trabajadores puedan realizar sus labores en un ambiente sano, a la vez su productividad será mayor, va a mejorar el nivel de preparación y se va a cumplir con el marco normativo. Justificación parte práctica, sobre las capacitaciones de salud y seguridad en el trabajo es muy importante incentivar que se desarrollen estas capacitaciones para que los trabajadores se sientan valorados en su centro laboral a la vez agradecidos con sus empleadores, por lo tanto, el nivel de su productividad mejora y se va a reflejar en su centro de trabajo un ambiente sano. Justificación parte social, presente estudio es útil ya que brinda información clave de la Ley N 29783 y respaldado con el decreto supremo DS 005-2012 TR-Artículo 35 (b) se refiere que los empleadores tienen

la obligación de brindar cuatro capacitaciones mínimas de manera anual con referencia a salud y seguridad; Y el Artículo 49 (g) nos refiere que los empleadores de manera obligatoria deben brindar capacitaciones adecuadas antes de ingresar al trabajo como inducción, durante el desarrollo de las actividades y si es que hubiera algún cambio de puesto laboral también tienen que brindar las capacitaciones, al cumplir evitaran que sus trabajadores sufran accidentes y gracias a las capacitaciones los trabajadores van a obtener el conocimiento necesario para que puedan solucionar diversos problemas, tomar las decisiones correctas y sobre todo estar pendientes en las medidas de prevención sin necesitar que sean supervisados constantemente. Gracias a esto obtendrán grandes resultados reduciendo los accidentes de trabajo y las enfermedades laborales. Consiguiendo que sean reconocidos por los clientes y por sus mismos trabajadores.

Como objetivo general del proyecto plantea, Analizar el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos. Respecto a los objetivos específicos tenemos: Analizar el cumplimiento del marco normativo de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo para mejorar las condiciones de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos; Analizar la implementación de las medidas de prevención consideradas en las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo contribuyen al beneficio del empleador y al trabajador en los restaurantes turísticos de Los Olivos. Y finalmente analizar las mejoras originadas por el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en la disminución de los accidentes de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos. Se puede observar la Matriz de consistencia en anexo 1.

II. MARCO TEÓRICO

Actualmente existen diversas investigaciones sobre la seguridad y salud en el trabajo de diferentes actividades económicas, donde se reflejan que al no cumplir con la ley de acuerdo a la normativa tendrán multas, sin tener medidas de prevención se exponen a distintos accidentes trabajo o enfermedades ocupacionales; Ocasionando que los trabajadores estén desmotivados, sin tener compromiso y reduce su productividad. Por ello los siguientes antecedentes ayudó a dar la base en la presente investigación y los más sobresalientes estudios son los que aportaron:

En la presente investigación refleja que el sector de pesca comercial presenta las tasas de letalidad ocupacional más altas de los Estados Unidos. Obteniendo como resultado en su investigación más del 80% por ciento de pescadores son asiáticos y que se dedican a la extracción de camarón; Durante la última década han podido entregar tarjetas de consejos de seguridad, señalización establecida, herramientas de instrucción, donde han podido observar cambios estadísticos muy importantes en creencias y actitudes. El autor concluyo que es muy importante las capacitaciones y se puede lograr concientizar favorablemente las creencias, actitudes y que se relaciona con la seguridad laboral (Levin 2018).

Arias L., & Poblete S. (2018). En su investigación nos refiere que los accidentes laborales de los años 2012-2016. Donde utilizaron datos del Sistema de Seguimiento Satelital (SISESAT). Donde presenta la tasa de accidentes laborales y las comparaciones de las tasas agrupadas de los colaboradores como según el género, edad, contrato, tamaño de la empresa, rubro, etc. El presente análisis tiene como objetivo identificar en que tasas están fallando para así poder realizar la implementación de salud y seguridad. Y como resultado obtuvieron que la tasa de accidentes se ha reducido desde el año 2012 y compararon los resultados con los de otras economías para cada ámbito revisado y concluyeron que existen sectores prioritarios; Los trabajadores masculinos, entre las edades de 18 a 24 años, que trabajan con contratos eventuales y en el sector de hoteles y restaurantes, industria de

transporte, manufactureras, comunicaciones, agricultura, ganadería, caza y pesca.

Ramzi & Abdullahi (2021) Se refieren que su objetivo es que al tener el diagnóstico de la gestión en la Universidad de Sulaimani, teniendo en cuenta las actitudes y los conocimientos de los colaboradores en base a la salud y seguridad, se encontró que el conocimiento y la actitud de los participantes son conscientes de la seguridad y salud concluyendo que en su mayoría tenían conocimiento sobre el tema. En términos del conocimiento de los participantes sobre los componentes del programa de salud y seguridad, tenían conocimiento suficiente; Determinando que los exámenes del tema referido reducen los accidentes laborales.

En la respectiva investigación indica que la industria de los salones de belleza tiene un considerado crecimiento donde los colaboradores están expuestos a diferentes riesgos laborales por el uso de productos químicos tóxicos, maltrato psicológico y trastornos musculo esqueléticos. Este trabajo tiene como ideal determinar que si existen lesiones y enfermedades laborales en el salón. Gracias a su estudio, encontró ausencia de capacitación de seguridad y salud en el trabajo y uso de equipo de protección personal. Además, descubrió que los colaboradores estaban dispuestos recibir información sobre los peligros y prevención. Donde concluyó que su estudio demuestra la necesidad de mejorar la educación en el tema de salud y seguridad (Adewumi-Gunn,2019)

France (2019) Nos informa que dos jóvenes que recién empiezan su vida laboral, mueren electrocutados por un dispensador de gaseosas. Indican que la franquicia de comida rápida admitió que habían tenido el reporte de las fallas que presentaba la máquina de gaseosas y que fue el motivo de la pérdida de sus dos colaboradores. Debido a esto se originó una nueva norma gubernamental que cambio la ley de salud y seguridad, donde indica que ahora las inspecciones pueden ser varias veces al año, para poder tener un mejor seguimiento y mejorar las medidas preventivas para la seguridad laboral de nuestro país.

Hsieh et al. (2016) En su estudio “Condiciones de trabajo y salud y bienestar de las amas de llaves de hoteles latinas” Determina que las amas de llaves de los hoteles están expuestas a una gran cantidad de peligros inducidos por el trabajo, relacionado a los turnos rotativos de amanecida, horas extras, sobre esfuerzo, etc. Que pueden perjudicar la salud que se reflejan pasando los años. Las amas de llaves de hoteles latinas se vuelven particularmente vulnerables a los riesgos ocupacionales elevados y las tensiones de salud resultantes debido a su estatus socioeconómico, estatus migratorio, barreras lingüísticas y falta atención médica inmediata.

Zwetsloot et al. (2017) Determinan que la visión Zero es la manera de garantizar el bienestar del trabajador con alta ambición, el compromiso de crear, garantizar el trabajo seguro, saludable y logrando prevenir todos los daños, enfermedades y accidentes relacionadas con el trabajo para lograr la excelencia. Señala que realizar la implementación es más un objetivo y algunas organizaciones saludables facilitan este proceso con grandes opciones.

Flores et al. (2019) En la presente investigación tuvo como objetivo reducir el índice de accidentes mediante la creación del sistema de seguridad y salud en el trabajo, teniendo en cuenta el diseño pre experimental y basándose en los datos de accidentes del área de producción. Concluyen que si hay educación de prevención de riesgos de acuerdo a la ley van a poder detectar las áreas con alto riesgo y aplicando dicha implementación han tenido como resultado 50 % de reducción esto respecto al índice inicial y 60,9% un alto crecimiento esto respecto al nivel de seguridad del 2019.

(Jiménez,2019) De acuerdo con lo que nos señalan los autores de la investigación ,los profesionales que son partícipes en los procesos que conducen a la reincorporación y rehabilitación laboral son de diversa índole , ya que hay que tomar en cuenta aspectos médico, las condiciones físicas y sensoriales así como la forma en la que se relaciona en su entorno inmediato además de su salud mental, y en la documentación que se ha tenido para desarrollar el presente estudio no se señala de manera explícita una real interacción de profesionales para este fin , es por ello que se quiere de manera

muy necesaria que se propicien mecanismo que permita una eficiente y ágil reincorporación laboral. Nos indica que los procesos que conducen a la rehabilitación y reincorporación laboral están marcados por una profunda complejidad donde la multidisciplinariedad es lo que se requiere para generar informes que favorezcan la institución y al trabajador, en esa línea de trabajo será necesario ahondar para generar consensos que nos permitan la adición de más profesionales en los grupos de trabajo. El autor concluye que la mejor forma de poder generar un proceso rápido de rehabilitación laboral es con un diagnóstico preciso y una evaluación de las capacidades del trabajador, lo cual requiere la participación de diversos profesionales, en esa línea el encargado de estos procesos debe contar con el apoyo adecuado para realizar su trabajo.

Guillén (2017) En la presente investigación el autor nos señala que el trabajador también puede ser infractor sustentado con el artículo 29.3 de la LRL. El autor tiene como objetivo verificar si la empresa cumple realmente con lo establecido y al no ser así ocasionará responsabilidad disciplinaria e incluso responsabilidad penal. El autor tiene como resultado que al no encontrar existencias de riesgos en el centro de trabajo los colaboradores y los empleadores tendrán que cooperar con el propósito de tener el seguimiento y contar con la protección, debido a las medidas disciplinarias para los trabajadores que están expuestos con su buena fe y disposición si es que los empleadores tienen ineficiencia en las medidas adoptadas del tema.

Ambardar y Raheja (2017) tiene como objetivo encontrar los niveles de ejecución de las prácticas de SST lo cual tiene como resultado que es deficiente en el departamento de limpieza y el estudio también encontró la diferencia en la ejecución de las prácticas de SST entre los hoteles de la India sobre la base de la clasificación por estrellas por la gran cantidad de empleados jóvenes en toda la industria hotelera , se garantiza que cada empleado debe estar adecuadamente capacitado para llevar una vida segura y saludable.

Pérez (2020) el objetivo es obtener la situación por la que atraviesa Panamá a causa del Covid-19, encontrando al mayor operador Arcos Dorados más conocido como McDonald's en todo el Caribe y América Latina, donde se realizó una revisión en cada área de operación para implementar rigurosas medidas dentro y fuera del restaurante donde se enfoca en la manipulación de alimentos y la prevención de accidentes.

Sánchez (2020) El objetivo es lograr mejorar los niveles de producción y la innovación tecnológica donde se va a poder estimular de manera sostenible el crecimiento económico, esto debido a la mejoría de los niveles de productividad y de la innovación tecnológica. Concluyendo que se va a poder fomentar las políticas que incentiven el espíritu empresarial y así habilitar nuevos puestos de trabajo; Logrando que el empleo sea productivo y decente para todos los hombres y mujeres en el 2030.

Según Serrano et al. (2018) se refiere que la seguridad y salud es fundamental para la mejoría de la calidad de vida, que lleva a beneficiar a los trabajadores para que tengan una cultura de cuidado para reducir los accidentes y así los empleadores no desembolsen indemnización. Concluye que si los trabajadores se concientizan en el tema descrito los beneficios son para ambas partes.

Meza & Rodríguez (2016) En su estudio de tesis nos indica que en el año presentado reportaron incrementos de accidentes laborales, debido a ello hay varias propuestas para poder cambiar esos resultados. Los cual opto por realizar el análisis y para poder mejorar la situación. El objetivo principal es identificar las medidas de prevención y así podan reducir los accidentes. Su observación fue con 20 restaurantes cerca del centro de la ciudad de Guayaquil. Propone un plan de salud y seguridad por la ausencia del tema. Los empleadores del sector tienen una gran responsabilidad con sus colaboradores, en brindarles un buen lugar para que desempeñen su trabajo de manera adecuada, originando un buen control y reducción de accidentes

laborales. Concluyendo en su estudio que la elaboración del plan y poniendo en marcha conseguirán buenos resultados para todos.

Para Jiménez et al. (2016), La capacitación en todo tipo de modalidad ya sea presencial o remota, se deben desarrollar dentro de la jornada laboral; puede ser de manera libre por la autoridad administrativa o por terceros y el presupuesto lo cubre el empleador. Y señala que las características de capacitación deben ser constantes para los trabajadores, dándole importancia a los riesgos que existen, que se dicten por profesionales especialistas y con alta experiencia. Actualizando al personal con la coordinación del comité ya formado de la empresa, contando con documentos y materiales idóneos, para finalizar adecuarse al tamaño de organización, a la naturaleza de sus actividades y riesgos.

Cumplimiento del marco normativo

Brinda información clave por el diario la gestión; Las obligaciones que debe cumplir la empresa al contratar a un trabajador y las nueve recomendaciones de documentación que se necesita para el primer día de trabajo. Las siguientes recomendaciones son las que están relacionadas al presente estudio. “3.- Asegurarse de brindar la inducción o recomendaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo relacionadas con sus labores: Las cuales deben figurar como anexo al contrato de trabajo o ser entregadas el primer día de trabajo.” “6.- Se debe entregar copia del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por el respectivo Comité” (Puntriano,2017, p.2).

Nos menciona que el cumplimiento del marco normativo brinda el resultado de prevenir incidentes y accidentes laborales; Es decir las empresas que desarrollen actividades más complejas tendrán más exigencias, pero absolutamente todas las empresas tienen la obligación de cumplir la normativa de seguridad y salud en el trabajo. Donde los empleadores deben tomar conciencia que al sacar presupuesto no es un gasto al contrario sería la mejor inversión para satisfacción del personal ya que si trabajan en ambientes saludables y cómodos estarán más motivados y a su vez comprometidos con la empresa (Jiménez,2016).

Según Osorio (2016) nos indica que el cumplimiento normativo mejora los procesos de la parte interna de la empresa dando como resultado una imagen sólida y transparente.

Nos informa la Organización Internacional del trabajo (2016) que se tiene como objetivo principal fomentar las oportunidades de trabajos que sean honrados, que mejoran la protección y fortalecen al trabajador. Apoyándose con las normas nacionales que son aquellas que rigen en el país y en todas las actividades económicas tanto públicas como privadas.

Nos indica la Constitución política del Perú (2016) que el derecho de la vida se va regulando en forma general, destacando la parte moral, psicológica y la salud física en el lugar de trabajo esto es respecto a las relaciones laborales y sus derechos. Respetando el acuerdo al tratado de los derechos humanos se encuentra destacado el respeto y la dignidad humana.

Nos refiere la Ley N.º 29783(2016) se busca la implementación de la política nacional respecto a la seguridad y salud en el trabajo; Aplicando totalmente a todos los sectores de servicio y producción. Originando la participación de los trabajadores, los participantes y empleador; Donde se puede regular el trabajo de los comités formados de la empresa.

Decreto Supremo N.º 005-2012-TR, se encarga de la prevención de riesgos laborales y promover la cultura es su objetivo, esto sobre la base el rol de fiscalización, el compromiso de los empleadores para la prevención con el control del estado, así lograr que los trabajadores participen y las organizaciones sindicales. El DS 005-2012 TR en su artículo 33 detalla que existen registros obligatorios a implementar para un sistema de SST; En el punto g) Simulacros de emergencia, entrenamiento, registro de inducción y capacitación, encontramos que existe un registro a utilizar en las capacitaciones que se deberán desarrollar y la estructura del contenido mínimo del formato mencionado se detalla en el Anexo N° 1 de la RM 050-2013 TR. (Ley N.º 29783)

Decreto Supremo N.º 003-97-TR, se encarga de encontrar el motivo de los despidos reiterados de faltas graves, Fijando el reglamento de seguridad e

higiene industrial, que están expedidos o aprobados de la gravedad por la autoridad competente. Se encarga de regularizar la salud del trabajador, verificar que el empleador no descuide de las medidas de seguridad y salud pueda afectar o poner en riesgo la vida y la salud del trabajador. (Ley N°728, Art. 25 inciso a y 30).

Decreto Supremo N.º 002-2013-TR. Nos indica que los objetivos que se establecen, los ejes y los principios que lo respaldan en la aprobación en el tema de seguridad y salud en el trabajo; Por ello esto implica el correcto manejo de la prevención de riesgos laborales.

Ley que modifica la Ley N°29783, Nos da a referencia que existe un mantenimiento eficiente de la protección de seguridad y salud en el lugar de trabajo en favorecer la implementación; con la reducción de la informalidad y los costos de las actividades productivas. Encontrando que existen mayores exigencias para empresas que están en las actividades con más altos riesgos, pero en si las normas se deben cumplir en todo el país y con todas las actividades económicas. (Ley N.º 30222)

Según Organización Internacional de Trabajo (2018) se establece que todo trabajador necesita protección de las enfermedades. Los últimos cálculos globales se desarrollan 2,78 millones de accidentes mortales, donde 2,4 millones son de enfermedades. Resultando el sufrimiento por las familias afectadas y los pagos de indemnización que también afecta a la empresa. “La capacitación, este término está plasmado en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, lo cual consiste en la obligación del empleador de brindar a sus sindicatos y trabajadores una capacitación preventiva, oportuna y adecuada en las tareas que van a desarrollar. Estas capacitaciones deben tener énfasis en lo potencialmente riesgoso para la vida y la salud de los trabajadores”

Nos indica n Álvarez et al. (2018), en su definición que la seguridad y salud en el trabajo ha obtenido un gran cambio de disciplina en base de la prevención de lesiones, encontrar la relación de las enfermedades en los trabajos y

garantizar protección para los trabajadores. Y relacionando la promoción con el mantenimiento del más alto grado de salud física, mental y de bienestar de los trabajadores en todos los rubros.

Cifuentes (2021) nos menciona que en tiempos antiguos los términos de salud y seguridad se encuentran relacionados con el código de la construcción. Refiriendo que cuando se construye alguna casa no existe contrato, pero si la palabra del constructor y si ocurre un accidente o derrumbe del mismo, se asume la muerte del que construyó.

Fernández (2019) La seguridad, está en constante evolución, los aspectos que relacionan son sustento de supervivencia y dignidad centrado en la protección de las personas y tienen la obligación las instituciones de proporcionar la información; así lo describe.

Según La Organización Mundial de la Salud (2020) “la salud en el trabajo se encarga de la promoción y mantenimiento del mayor grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores, que tiene como objetivo proteger la salud de los colaboradores por medio de ambientes seguros y saludable”

Para Rivera et al. (2019) la salud laboral está relacionado a la manera que los trabajadores dependen de las acciones realizadas por los empleadores, además se realiza en un ambiente saludable y con las correctas condiciones adecuadas, por lo mismo, se puede tener un deterioro por diferentes factores, y encontró que el estrés es uno de las principales causas de diferentes enfermedades.

Por otra parte, Gómez et al. (2019) nos describe que se debe tener en cuenta que la salud laboral tiene modelos causales: como el grado de nivel del trabajador, la misma empresa y el gobierno. Concluye que estos niveles se toman en cuenta de la creación de las enfermedades y los riesgos de las lesiones, lo que tiene que reflejar es la representación de manera positiva de la salud de los trabajadores.

Medidas de prevención

Según la Organización Internacional de Trabajo (2016) nos refiere que se debe incentivar las medidas de prevención para que se obtenga un espacio saludable y seguro en el ambiente de trabajo; Respetando lo que el gobierno estableció como los derechos, deberes y responsabilidades con respecto al tema de la prevención.

Guillén (2017) se refiere que las medidas de prevención están relacionadas al deber de autoprotección; se tiene que tomar en cuenta: el tiempo en que se adecua las medidas de prevención que tienen las diferentes actividades que se ejecutan en el lugar de trabajo; Atender las consecuencias realmente graves de la posibilidad de ocurrir los sucesos; Cuando ya ocurrió el accidente, así poder crear medidas de protección para menorar los accidentes y los daños de las personas.

Accidentes de trabajo

Según la Organización Internacional de Trabajo (2016) define que los accidentes de trabajo es toda lesión orgánica o perturbación funcional causada en el centro de trabajo y puede ocurrir debido a acciones imprevistas, inesperadas u ocasionales de fuerza externa, repentina y violenta que ocurren de un momento a otro sobre el trabajador o por el esfuerzo del mismo.

Los accidentes de trabajo se clasifican según su gravedad que pueden ser, lesiones leves, accidente incapacitante que se dividen según el grado de incapacidad, según la gravedad del caso como accidentes mortales, parcial permanentes, total temporales, parciales temporales y total permanentes.

Según Pereira, et al.(2018) nos indica que los accidentes de trabajo son eventos inesperados e imprevistos, incluidos los actos derivados o relacionados con el trabajo, que resultan en lesiones corporales, enfermedades o la muerte

de uno o más trabajadores, en este sentido, los accidentes pueden ser vistos como un evento de salud, presentando un carácter impredecible para los individuos el momento en que ocurre el accidente corresponde a una ruptura convirtiéndose en un proceso, algo incierto, en cuanto a la evolución del problema de salud derivado del accidente y sobre las consecuencias que el evento puede tener a otros niveles.

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y Diseño de investigación

La estructura de la presente investigación, se establece el tipo de investigación básica, con el enfoque cualitativo y con el diseño teoría fundamentada.

La investigación básica tiene como objetivo de alcanzar conocimientos nuevos y con finalidad de obtener información para poder dar las respuestas a las preguntas que se estableció en la tesis; Se describe con el propósito de obtener nuevos conocimientos científicos y filosóficos, con ello poder transformar la sociedad en la que vivimos. (Rivera ,2019)

El enfoque cualitativo nos va a permitir comprender que en los procesos de investigación y construcción de conocimientos de forma voluntaria, colaborativa y dialógica; Nos brindara resultados eficientes sin alterar la realidad. (Daza,2018)

El tipo de investigación en el estudio será de tipo básica de enfoque cualitativo ya que podemos obtener información que nos permitirá ver la situación real del cumplimiento de las capacitaciones de salud y seguridad en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos; Y realizar cambios del conocimiento si es que es necesario.

El diseño de investigación de teoría fundamentada permite la comprensión de un fenómeno de investigación a partir de la realidad en la que se manifiesta a través de un análisis comparativo exhaustivo de los datos y conceptos que dan lugar a una teoría. Adami & zocch (2018).

El presente autor brinda información relevante para elegir el diseño de teoría fundamentada ya que se va obtener los datos en tiempo real y sin alteraciones.

3.2 Categorías, Subcategorías y matriz de categorización.

Para llevar en buen camino esta investigación es muy importante poder identificar la unidad temática de la tesis:

Capacitación de seguridad y salud en el trabajo

Con el aporte de Fernández et al. (2017) nos indica que el conocimiento de materia de prevención de los riesgos, conocimiento de seguridad y salud en el trabajo es importante ya que todos los trabajadores están expuestos a cualquier evento peligroso y si no tienen la información necesaria pueden ocasionar accidentes.

Categoría: Cumplimiento del marco normativo

El cumplimiento del marco normativo mejora los procesos de la parte interna de la empresa dando como resultado una imagen sólida y transparente. (Orsorio,2016)

Para prevenir incidentes y accidentes laborales, se debe tomar en cuenta que las empresas que desarrollen actividades más complejas tendrán mayores exigencias pero que se tenga en cuenta que realmente todas las empresas están en la obligación en cumplir con la normativa de seguridad y salud en el trabajo.

Categoría: Medidas de prevención

Las medidas de prevención están relacionadas al deber de autoprotección; se tiene que tomar en cuenta: el tiempo en que se adecua las medidas de prevención que tienen las diferentes actividades que se ejecutan en el lugar de trabajo; Atender las consecuencias realmente graves de la posibilidad de ocurrir los sucesos; Cuando ya ocurrió el accidente, así poder crear medidas de protección para menorar los accidentes y los daños de las personas. (Guillén,2017)

Los empleadores están obligados de brindar información en el tiempo adecuado sobre las y riesgos que corren en ejecutar sus actividades delegadas; se concluye que las medidas preventivas están creadas para la protección de la salud y vida de los trabajadores.

Categoría: Accidente de trabajo

Es el deber del empleador informar el accidente de trabajo en el momento oportuno o si opta en no informar En ambos casos el empleador es el único responsable. (Karaahmetoglu,2022)

Todo suceso casual en tiempo de la ejecución de las actividades se denomina también se considera si esto ocurriese fuera de horario de trabajo pero que fue autorizado por el empleador y estos accidentes pueden ser mortales o leves. Se puede visualizar la matriz de categorización en el anexo 9.

3.3. Escenario de estudio

El escenario de estudio de la tesis se encuentra a los administradores y sus trabajadores de los cinco (5) restaurantes turísticos más conocidos del distrito y sumados el total son 45 trabajadores. Las entrevistas se realizaron a los administradores en el mismo local donde laboran, con evidencias de audio y fotografías. Así mismo para reforzar el estudio se realizó una lista de verificación y exámenes a los trabajadores para las 3 áreas operativas caja, atención al cliente y cocina; Así poder tener información más precisa sobre el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo de los restaurantes turísticos de los Olivos.

3.4. Participantes

Los participantes para el estudio se eligieron a los cinco (5) administradores y tres (3) trabajadores por cada restaurante turístico; convirtiéndose en participantes muy valiosos para obtener información sobre el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos.

Los administradores que participaron son Franco Avensur, Oscar Vesil Galindo, Ronald Guzmán, Hernando Vargas Vargas y Jorge Espinoza Cueva. Se presenta en el anexo 5 el consentimiento informado por parte de los participante y 15 trabajadores que forman parte las áreas de cocina, caja y servicio.

Tabla 1

Características de los administradores

Trabajador	Cargo	Rubro del restaurante
Oscar Vesil Galindo	Administrador	Costa
Franco Avensur	Administrador	Selva
Ronald Guzmán	Administrador	Selva
Hernando Vargas Vargas	Administrador	Sierra
Jorge Espinoza Cueva	Administrador	Sierra

Nota: Datos de los trabajadores parte administrativos y el rubro que se dedican.

Tabla 2

Características de los trabajadores de cocina, caja y servicio.

Area operativa	Cargo	Rubro del restaurante
Caja	Cajero	Selva
Atención al cliente	Mozo	Selva
Cocina	Ayudante de cocina	Selva
Caja	Cajera	Costa
Atención al cliente	Azafata	Costa
Cocina	Cocinera	Costa
Caja	Cajero/asistente	Selva
Atención al cliente	Azafata	Selva
Cocina	Cocinero	Selva
Caja	Cajera	Sierra
Atención al cliente	Jefe de mozo	Sierra
Cocina	Asistente de cocina	Sierra
Caja	Cajero	Sierra
Atención al cliente	Azafata	Sierra
Cocina	Cocinero	Sierra

Nota: Datos de los trabajadores por area operativa y sus cargos.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Demuestra que la entrevista estructurada tiene validez y la fiabilidad para los diferentes procesos. (Alonson,2011)

Para poder obtener la información para esta investigación se usa la técnica de entrevista estructurada para delimitar con mayor eficacia la información que brindan los administradores de los restaurantes turísticos; Se considera que estos son los especialistas para poder determinar si las estrategias empleadas muestran los resultados y por lo tanto la entrevista estructural ayudará a ver más afondo el tema.

El instrumento que se emplearán son guías de entrevistas estructurada y un celular para hacer la grabación pertinente; Se lleva a cabo con la finalidad de poder identificar los objetivos propuestas para este estudio de investigación.

Guía básica sobre sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo anexo 3 este instrumento garantiza progresivamente la prevención de riesgos laborales, ayuda al esfuerzo de los empleadores y reducir los accidentes laborales y obtener bienestar de los trabajadores. (RM 050-2013 TR)

Se realizo una lista de verificación en base a la Resolución ministerial 050-2013 TR, el seguimiento correspondiente con cada administrador se utiliza los temas del cumplimiento de la norma, capacitación, medidas de prevención y accidentes de trabajo se puede visualizar en el anexo 7

A evaluación o examen conforman dimensiones de calidad para identificar y comprender las características, desde el punto de vista de las personas. (Li, M., Figueroa, P., & Pedraza, R.,2022)

Se realizo un examen para los trabajadores operativos y poder reforzar el estudio; Se puede visualizar en el anexo 8 y el consolidado en el anexo 9.

3.6. Procedimiento

El procedimiento del estudio fue de manera ordenada ya que primero se identificó la problemática, las preguntas de la investigación, los objetivos de la investigación, se estableció el diseño, luego elegir la técnica de recolección de datos, después se consiguió la aprobación de los profesores que validaran el instrumento que se va a utilizar, esto con el propósito de tener confiabilidad de lo que se está realizando.

Por último, se pidió la autorización de los participantes y se va a poder trabajar con los datos adquiridos de la entrevista y utilizando el programa de datos cualitativos Atlas Ti, programa que se va a trasladar las entrevistas realizadas y nos brindaran resultados ordenados.

Lista de verificación y examen para los trabajadores operativos se creará formatos propios para obtener una interpretación.

3.7. Rigor científico

El presente estudio está enfocado de manera objetiva, la entrevista es la opción elegida para la recolección de los datos y será de manera estructurada como instrumento, donde se obtendrá información y respaldado por los profesionales expertos con su validación.

El presente estudio con los datos obtenidos gracias a la participación de los administradores del restaurante turístico de los Olivos, se van analizar todas las respuestas de forma objetiva, con total transparencia sin alterar la información. Para (Troncoso & Amaya ,2017) nos indica que la entrevista es una herramienta que nos ayuda en recolectar información de manera directa y transparente sin poder alterar las respuestas de los participantes. Se presentan los datos de validación por profesionales en anexo

3.8. Método de análisis de la Información:

Para la gestión de los análisis del estudio, con la recolección de datos en base de la entrevista, donde los entrevistados van a responder con total transparencia, pasando después a realizar la codificación correspondiente en el programa cualitativo Atlas Ti 9, con las respuestas que corresponden a la categoría capacitación de seguridad y salud en el trabajo relacionadas a las subcategorías descritas en el estudio. Según los autores Priscila y Silva (2019) Atlas ti es una herramienta de gran ayuda para utilizar las codificaciones que pueden ser abiertas, axiales y selectivas; Donde sustentan la Teoría Fundamentada con ello promoviendo la organización, recuperación y referenciando de manera cruzada los datos sobre la estrategia del emprendimiento innovador.

3.9. Aspectos éticos

El estudio está basado en datos confiables de manera que no se manipula los datos y alineado a los aspectos éticos. Los entrevistados están participando de manera voluntaria. Se está cumpliendo con la ética y apoyo de las normas APA, siempre respetando los lineamientos fijados, las referencias y la correcta citación de la investigación. Según en el estudio (Trillos,2019) La ética de investigación es muy importante para evaluar y seguir los bioéticos de la investigación.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Descripción de los resultados

La información obtenida de los resultados es mediante el programa Atlas ti. Se procesa las 5 entrevistas profundas de los administradores donde se ha establecido categorías y códigos; Se refuerza con la lista de verificación y examen para los trabajadores, por lo tanto nos permitirá saber la situación actual del cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en restaurantes turísticos de Los Olivos.

La codificación abierta.

Después de trasladar los datos de las cinco entrevistas en la interpretación del programa Atlas ti, Se trabajó la codificación abierta y citación correspondiente, brindando la información de los códigos que se relacionan con las preguntas de investigación y objetivos.

Los códigos referidos al objetivo 1 “Analizar el cumplimiento del marco normativo de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo para mejorar las condiciones de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos.” Son identificados: Desconocimiento del tema de seguridad y salud en el trabajo y el incumplimiento de la Ley 29783.

Los códigos referidos al objetivo 2 “Analizar la implementación de las medidas de prevención consideradas en las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo contribuye al beneficio del empleador y al trabajador en los restaurantes turísticos de Los Olivos.” Son identificados: Ausencia de un formato de control del mantenimiento de los equipos, manejo adecuado de los equipos o utensilios de trabajo, zonas de trabajo en buen estado y cuentan con los equipos de protección personal.

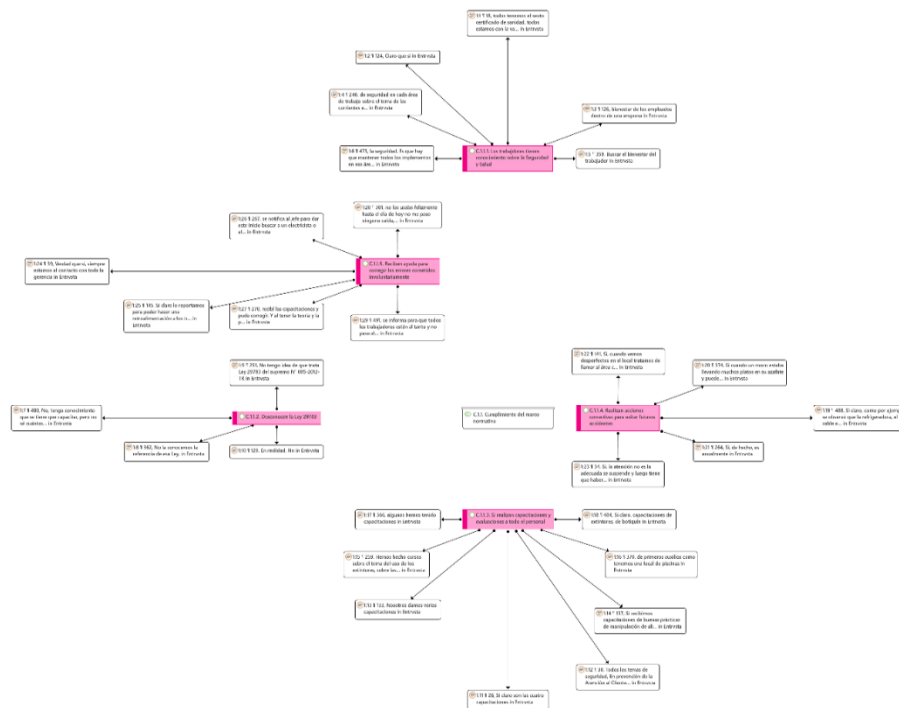
Los códigos referidos al objetivo 3 “Analizar las mejoras originadas por el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en la disminución de los accidentes de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos” Son identificados: Accidentes de trabajo no son frecuentes,

desconocimiento del reporte de los accidentes y ausencia del comité/supervisor de seguridad y salud en el trabajo.

Categoría 1: Cumplimiento del Marco Normativo.

Figura 1

Codificación cumplimiento del Marco Normativo.



Nota: La imagen representan la categoría del cumplimiento del Marco Normativo, en el año 2022.
Fuente: imagen propia (2022)

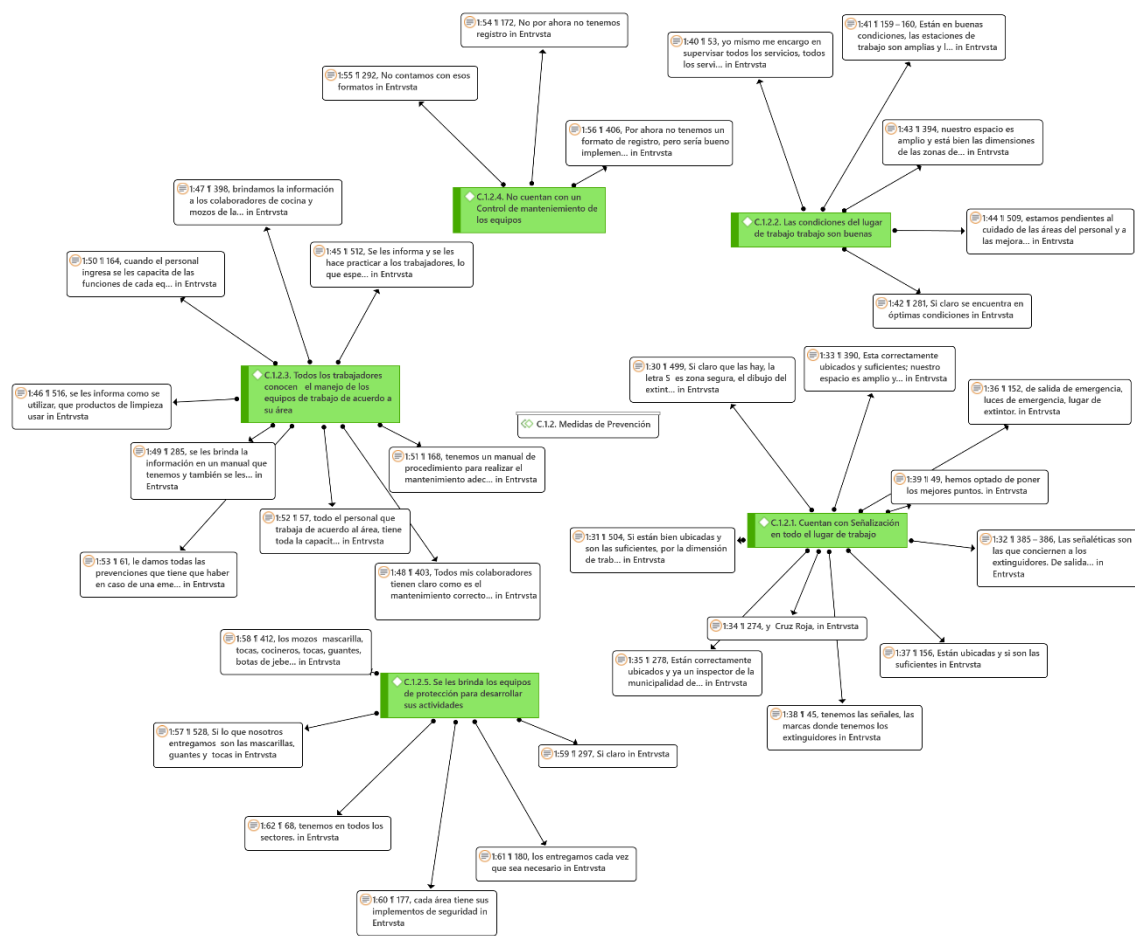
El cumplimiento del Marco Normativo cuenta con los siguientes códigos: Los trabajadores tienen conocimiento sobre la Seguridad y Salud, Desconocen la Ley 29783, Si realizan capacitaciones y evaluaciones a todo el personal, Realizan acciones correctivas para evitar futuros accidentes y Reciben ayuda para corregir los errores cometidos involuntariamente. Se evidenció que los trabajadores tienen conocimiento respecto a la Seguridad y Salud Ocupacional, aunque de modo práctico o empírico, dado que existe un desconocimiento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, Ley N° 29783. Así mismo, en el lugar de estudio se llevan a cabo capacitaciones y evaluación constante a todo el personal, esto además permite a los empleadores tomar acciones correctivas para evitar futuros accidentes, finalmente, los trabajadores reciben por parte de

sus empleadores el apoyo y ayuda necesaria para corregir errores involuntarios. El cumplimiento del marco normativo se ha evidenciado bajo la práctica de capacitaciones, evaluaciones y acciones correctivas, pero esto asegura un cumplimiento parcial de la norma.

Categoría 2: Medidas de Prevención

Figura 2

Codificación medidas de Prevención



Nota: La imagen representan la categoría medidas de prevención, en el año 2022.

Fuente: imagen propia (2022)

Las Medidas de Prevención cuenta con los siguientes códigos: Cuentan con Señalización en todo el lugar de trabajo, Las condiciones del lugar de trabajo son buenas, Todos los trabajadores conocen el manejo de los equipos de trabajo de acuerdo a su área, No cuentan con un control de mantenimiento de los equipos

cumplen o no los protocolos de Seguridad y Salud en el trabajo, aunque si se conocen que las empresas estudiadas no cuentan con un comité o supervisor de Seguridad y Salud, por lo que son los mismos administradores quienes se encargan de realizar dichas funciones, estos a su vez afirmaron contar con todos los líneas de emergencia.

DISCUSIÓN

Categoría 1: Cumplimiento del Marco Normativo.

El cumplimiento del Marco Normativo cuenta con los siguientes códigos: Los trabajadores tienen conocimiento sobre la Seguridad y Salud, Desconocen la Ley 29783, Si realizan capacitaciones y evaluaciones a todo el personal, Realizan acciones correctivas para evitar futuros accidentes y, por último, Reciben ayuda para corregir los errores cometidos involuntariamente. Los resultados evidencian coincidencias entre los entrevistados respecto a conocer sobre Seguridad y Salud en el Trabajo, esto difiere con el segundo código dado que desconocen la Ley 29783, además no se cuenta con evidencia contrastable de dicho conocimiento, tampoco de qué tanto este “conocer” logra materializarse dentro de la empresa de manera práctica y según la legislación vigente; así mismo, los entrevistados manifestaron recibir capacitaciones y evaluaciones, esto podría deberse a la necesidad de contar con personal entrenado en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo, además de poder cumplir con los requisitos mínimos para su operación, tales como el Certificado favorable de Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil, las acciones correctivas para evitar accidentes implica que el riesgo dentro de las empresas existe y se darían accidentes involuntarios tipo leves. Todas las empresas tienen la obligación de cumplir con la normativa de seguridad y salud en el trabajo, pues esto se considera como una inversión, no como gasto, ya que el colaborador tendrá mejores condiciones laborales y estará más satisfecho, por ende, más comprometido con su labor (Jiménez,2016).

Categoría 2: Medidas de prevención.

Las Medidas de Prevención tienen los siguientes códigos: Cuentan con Señalización en todo el lugar de trabajo, Las condiciones del lugar de trabajo son buenas, Todos los trabajadores conocen el manejo de los equipos de trabajo de acuerdo a su área, No cuentan con un control de mantenimiento de los equipos y Se les brinda los equipos de protección para desarrollar sus actividades. Se evidenció que en los restaurantes analizados se cuenta con señalización óptima y brindan las condiciones de trabajo necesarias a sus colaboradores, incluyendo equipos de protección para desarrollo de sus actividades, esto es una medida de prevención dado que les permite reducir significativamente los riesgos de accidentes en el centro laboral y a su vez maximizar la oferta de sus productos y servicios; los trabajadores cuentan con los equipos de protección y conocen el manejo de los equipos de trabajo, esto podría deberse a dos criterios: experiencia en el uso del equipo, el cual permite reflexionar sobre el óptimo proceso de selección del personal por parte de los empleadores y respecto a la facilidad de uso, puesto que los equipos y materiales en los restaurantes no son complejos ni requieren de conocimiento en tecnología o similares y, de contar con ellos, el mantenimiento o reparación no estaría a cargo del personal contratado sino de especialistas. Es necesario resaltar que se evidenció que no se lleva un control del mantenimiento de los equipos de trabajo, lo que podría incrementar el riesgo de accidentes laborales durante la manipulación de los mismos. Las organizaciones que cuentan con medidas de prevención son lugares más seguros y saludables para el colaborador y el cliente (Organización Internacional de Trabajo, 2016), además el colaborador debe tomar medidas de auto prevención en las diferentes actividades que realiza (Guillén, 2017).

Categoría 3: Accidentes en el Trabajo.

Los Accidentes en el Trabajo obtuvieron los siguientes códigos: Han ocurrido accidentes en el trabajo (leve, incapacitante o mortal), Los accidentes que ocurran en su centro de trabajo son reportados, No cuentan con un supervisor o Comité de Seguridad y salud y Tienen las líneas de emergencia a la vista de todo el personal. En base a la evaluación de los restaurantes, se puede inferir que la ocurrencia de accidentes en el centro laboral ha sido de nivel leve conforme a la ley 29783; en líneas generales, esto se puede atribuir a la buena preparación de los colaboradores respecto al cuidado de su integridad y también a que dichas organizaciones no están consideradas como escenarios de alto riesgo como la minería, metalurgia y similares; así mismo, los colaboradores suelen reportar a su jefe inmediato de algún accidente y, de ser necesario, conocen las líneas de emergencia pues estas están visibles para todo el personal, además, no cuentan con un comité de seguridad y salud o con supervisión constante de las prácticas diarias de trabajo, lo cual puede traer riesgos por no evaluar constantemente la manipulación y estado actual de los equipos y poder tomar medidas preventivas. Para reducir los accidentes laborales las empresas deben cumplir con el marco normativo, los colaboradores entrenados para la labor y la infraestructura y equipamiento óptimos (Jiménez, 2019).

V. CONCLUSIONES

Se analizó el Cumplimiento del Marco Normativo, donde se identificó los siguientes códigos: Los trabajadores tienen conocimiento sobre la Seguridad y Salud, desconocen la Ley 29783, si realizan capacitaciones y evaluaciones a todo el personal, realizan acciones correctivas para evitar futuros accidentes y, por último, reciben ayuda para corregir los errores cometidos involuntariamente. Los resultados arrojaron una contradicción en los entrevistados quienes por un lado afirmaron conocer sobre Seguridad y Salud en el Trabajo y por otro desconocen la Ley 29783. Así mismo, los entrevistados manifestaron recibir capacitaciones y evaluaciones en temas de Seguridad y Salud en el Trabajo y tomaron acciones correctivas para evitar accidentes.

Se analizó la Implementación de las Medidas de Prevención y se identificó que los establecimientos cuentan con señalización en todo el lugar de trabajo, además, las condiciones de infraestructura son buenas, así mismo, todos los trabajadores conocen el manejo de los equipos de trabajo de acuerdo a su área y se les brinda los equipos de protección para desarrollar sus actividades, sin embargo, no cuentan con un control de mantenimiento de dichos equipos.

Los Accidentes en el Trabajo obtuvieron los siguientes códigos: Han ocurrido accidentes en el trabajo, Los accidentes que ocurran en su centro de trabajo son reportados, No cuentan con un supervisor o Comité de Seguridad y salud y Tienen las líneas de emergencia a la vista de todo el personal. En base a la evaluación de los restaurantes, se puede inferir que la ocurrencia de accidentes en el centro laboral ha sido de nivel leve; así mismo, los colaboradores reportan a su jefe inmediato accidentes y conocen las líneas de emergencia, las cuales están en una zona visible, finalmente, no cuentan con un comité de seguridad y salud en el trabajo.

VI. RECOMENDACIONES

En cuanto al cumplimiento del Marco Normativo se recomienda cumplir con las capacitaciones dispuestos por la Ley 29783 respaldado con el Decreto Supremo N° 005-2012-Tr, además de implementar evaluaciones de conocimientos de este tema en todas las áreas con un registro donde se pueda comprobar el desarrollo de las capacitaciones dispuestas por el RM 050-2013-TR, en artículo 33 inciso g, registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia. Se adjunta formato obligatorio en el anexo 12.

Se recomienda una nueva evaluación técnica sobre Medidas de Prevención, donde se identifiquen puntos de riesgo y áreas que requieran señalización; además, de establecer un plan de mejoras en infraestructura que incluya mantenimiento de local, equipos y otros bienes muebles e inmuebles. El personal debe ser entrenado en primeros auxilios, prevención de accidentes, simulacros y otras actividades afines, con el fin de prevenir y minimizar los riesgos.

En cuanto a los Accidentes en el Trabajo se recomienda llevar un control de ocurrencias al detalle donde se reporten no sólo el suceso, sino también la descripción del procedimiento del personal, con el fin de retroalimentar y perfeccionar las medidas tomadas. Se sugiere que los restaurantes estudiados estén todos inscritos en AHORA Lima, y lleven propuestas para implementación de políticas respecto a los accidentes laborales, con el fin de reducir riesgos y tomar acciones que protejan a los trabajadores afectados.

obtuvieron los siguientes códigos: Han ocurrido accidentes en el trabajo, Los accidentes que ocurran en su centro de trabajo son reportados, No cuentan con un supervisor o Comité de Seguridad y salud y Tienen las líneas de emergencia a la vista de todo el personal. En base a la evaluación de los restaurantes, se puede inferir que la ocurrencia de accidentes en el centro laboral ha sido de nivel leve; así mismo, los colaboradores reportan a su jefe inmediato accidentes y conocen las líneas de emergencia, las cuales están en una zona visible, finalmente, no cuentan con un comité de seguridad y salud en el trabajo.

REFERENCIAS

- Adamy, E. K., Zocche, D., Vendruscolo, C., Santos, J., & Guedes, M.A. (2018). *Validación en teoría fundamentada: los círculos de conversación como estrategia metodológica*. *Revista Brasileira De Enfermagem*, 71(6), 3121. <http://dx.doi.org/10.1590/0034-7167-2017-0488>.
- Adewumi-Gunn, T. (2019). *Salon safety: Community-engaged approaches to workplace safety interventions* (Order No. 13860479). Available from ProQuest Central. (2216542880). Retrieved from <https://www.proquest.com/dissertations-theses/salon-safety-community-engaged-approaches/docview/2216542880/se-2?accountid=37408>
- Álvarez, S. H., & Casallas, M. I. (2018). La política pública de seguridad y salud en el trabajo: el caso colombiano. *Revista Gerencia y Políticas De Salud*, 17(35), 111-131. <http://dx.doi.org/10.11144/javeriana.rgps17-35.ppss>
- Ambardar, A., & Raheja, K. (2017). Seguridad y salud ocupacional de los empleados de limpieza de hoteles: un estudio comparativo. *Revista Internacional de Sistemas de Hospitalidad y Turismo*, 10(2), 22-31. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/occupational-safety-health-hotel-housekeeping/docview/1922311233/se-2?accountid=37408>
- Arias, Ó. R., & Poblete, I. H. (2018). *Análisis descriptivo de las tasas de accidentabilidad laboral en Chile (2012-2016)*. *Economía Chilena*, 21(3), 42. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/análisis-descriptivo-de-las-tasas/docview/2162718992/se-2?accountid=37408>
- Alonso, P. (2011). ¿Producen Resultado Adverso de Género las Entrevistas Estructuradas de Selección de Personal? *Revista de Psicología Del Trabajo y de Las Organizaciones*, 27(1), 43–53. <https://doi.org/10.5093/tr2011v27n1a5>

Baldeon, J. (2022). Restaurantes de comida rápida: Sunafil fiscaliza las condiciones y obligaciones laborales en todo el país. *Revista peruana diario el peruano*.

<https://elperuano.pe/noticia/156810-restaurantes-de-comida-rapida-sunafil-fiscaliza-las-condiciones-y-obligaciones-laborales-en-todo-el-pais>

Cifuentes, M. E. (2021). La seguridad y salud en el trabajo en la formación del ingeniero civil: un acercamiento entre la academia y el sector construcción. *Revista Educación En Ingeniería*, 16(32), 24–33.
<https://doi.org/10.26507/rei.v16n32.1176>

Constitución Política del Perú. (1993). *Recuperado de* <http://www.pcm.gob.pe/wpcontent/uploads/2013/09/ConstitucionPol%C3%ADtica-del-Peru-1993.pdf>

Fernández, E. E. (2019). Evolución del concepto de seguridad del local a lo global. *Cuadernos De Gobierno y Administración Pública*, 6(1), 3-22.
<http://dx.doi.org/10.5209/cgap.64615>

Fernández, H. H., Marín, M. V., & Ulloa Santiler, N. M. (2014). *Propuestas metodológicas para elevar la calidad de la capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo*. *Infociencia*, 18(3), 1–11.

Gómez, N. E., Cardona, D., & Gañan, J. (2019). El concepto de discapacidad en las leyes relacionadas con el enfoque de derechos de la salud laboral en Colombia. *Revista de Derecho*, 52, 116–137.

Guillén, C. M. (2017). *El trabajador como sujeto infractor en materia de prevención de riesgos laborales*. *De Derecho*, 35(1), 0_1,1-19.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/el-trabajador-como-sujeto-infractor-en-materia-de/docview/1936477027/se-2?accountid=37408>

Hsieh, Y., Apostolopoulos, Y., & Sönmez, S. (2016). Condiciones de trabajo y salud y bienestar de las amas de llaves de hoteles latinas. *Revista de Salud de Inmigrantes y Minorías*, 18(3), 568-581.

<http://dx.doi.org/10.1007/s10903-015-0224-y>

Jiménez, L. G. (2016). *Manual de seguridad y salud en el trabajo*. Lima: Instituto pacífico SAC.

Jiménez Rodríguez, E. A., & Camberos, J. A. (2019). *Guía “De regreso al trabajo”, necesidad empresarial para la adecuada implementación de los procesos de rehabilitación, reincorporación y reubicación laboral dentro del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo*. *Signos - Investigación En Sistemas De gestión*, 11(1), 87-98.

<https://doi.org/10.15332/s2145-1389.2019.0001.05>

Karahmetoğlu, A. (2022). SOSYAL GÜVENLİK HUKUKU AÇISINDAN İŞ KAZASI BİLDİRİMİNİN ÖNEMİ VE İŞVERENİN SORUMLULUĞU. *Mali Çözüm Dergisi*, 32, 189-216.

<https://www.proquest.com/scholarly-journals/sosyal-guvenlik-hukuku-acisindan-is-kazasi/docview/2633204613/se-2>

La Organización Mundial de la Salud (2020) *Manual de de la organización mundial de la salud*. Consultado el 15 de enero 2022.

<https://www.who.int/es>

Ley 29783. (2019). Consultado el 05 de marzo 2022.
<http://www.mtpe.gob.pe/renhice/documentos/normativa/Ley%297832>

Ley 29783 y Decreto Supremo N.º 005-2012-TR. (2018) Consultado el 17 de noviembre 2021.
<http://www.mtpe.gob.pe/renhice/documentos/normativa/Ley%29783>

Ley N.º 30222 que modifica la Ley Nº29783. (2020) *Diario oficial EL Peruano*, Lima, Perú, 12 de octubre del 2019.

<https://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30222.pdf>

Levin, J. L. (2018). *Commercial Fishing Occupational Safety and Health in the Gulf and Agricultural Occupational Safety and Health in Graduate Medical Education (Order No. 13840061)*. Available from ProQuest Central. (2198201345).

<https://www.proquest.com/dissertations-theses/commercial-fishing-occupational-safety-health/docview/2198201345/se-2?accountid=37408>

Li, M., Figueroa, P., & Pedraza, R. (2022). Evaluación de la calidad de los agregadores de noticias: propuesta de un nuevo instrumento de análisis basado en las características de los agregadores de noticias chinos de referencia. *Documentación De Las Ciencias De La Información*, 45(1), 33-44. <https://doi.org/10.5209/dcin.78427>

France, P. (2019) Máquina de bebidas causó muerte de dos empleados en un McDonald's en Perú. (2019, Dec 22). General Interest Periodicals--United States. *AFP International Text Wire in Spanish*

<https://www.proquest.com/wire-feeds/máquina-de-bebidas-causó-muerte-dos-empleados-en/docview/2329497843/se-2?accountid=37408>

Ministerio del Trabajo y Promoción del Empleo (2017) Ley de seguridad y salud en el trabajo. *Reglamento y modificatorias*. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/349382/LEY_DE_SEGURIDAD_Y_SALUD_EN_EL_TRABAJO.pdf

Organización Internacional del Trabajo (2018) Sistema de Gestión de la SST: una herramienta para la mejora continua. *SafetyWork, Global*. ISBN: 978-92-2-324740-9

Organización Internacional del Trabajo (2020) Cultura de medidas de prevención: una herramienta para la mejora continua. *SafetyWork, Global*. ISBN: 978-92-2-324740-9

Osorio, A. (2016). Más allá del cumplimiento normativo. *Revista Cinco Dias* 17(3). <https://www.proquest.com/newspapers/más-allá-del-cumplimiento>

Pereira, C., & Rodríguez, V. (2018). La reconstitución de experimentos tras un accidente de trabajo: mapas de ruta como instrumento de análisis. *Revista Laboreal*, 14(1), 25-36.

<http://dx.doi.org/10.15667/LABOREALXIV0118CP>

Priscila Rezende, C., & Lucimar da, S. I. (2018). Grounded Theory with the Use of the Atlas.Ti Software: An Empirical Example of a Study on the Ascending Strategy of Innovative Entrepreneurship in Social Business. *Revista Ibero - Americana De Estrategia*, 17(3), 17-40.

<http://dx.doi.org/10.5585/riae.v17i3.2683>

Puntriano, C. (2017). ¿Qué obligaciones debe cumplir la empresa al contratar a un trabajador? *Diario la Gestión revista peruana p.2*.(4).

<https://gestion.pe/tu-dinero/obligaciones-debe-cumplir-empresa-contratar-trabajador-135414-noticia/?ref=gesr>

Quispe Carlos ,M., Baldeón,L. J., García , C., Jiménez, L. G., & Rojas, J. J. (2016). Manual de seguridad y salud en el trabajo.*Publicación revista del Instituto pacífico*.

Ramzi, Z. S., & Abdulwahid, R. F. (2021). Health and safety management assessment among administrative staff and health and safety committee members in University of Sulaimani. *Archivos Venezolanos De Farmacología y Terapéutica*, 40(2), 165-170.

<http://dx.doi.org/10.5281/zenodo.4715724>

Rivera, D., Bonilla, N., Carrillo, S., Forgiony, J., & Silva, G. (2019). *Educación para la salud laboral: Perspectivas teóricas desde la intervención*. *Archivos Venezolanos De Farmacología y Terapéutica*, 38(5), 540-546.

<https://www.proquest.com/scholarly-journals/educación-para-la-salud-laboral-perspectivas/docview/2354379916/se-2?accountid=37408>

Serrano B, M., Pérez, K., Cuesta, K., Contreras, A., & Coral, C. (2018). Diseño de un modelo de gestión de seguridad y salud en el trabajo. *Contexto: Revista de La Facultad de Ciencias Económicas Administrativas y Contables*, 7, 38–46.

Trillos, C. E. (2019). Independencia de los comités de ética en investigación en salud, un análisis reflexivo. *Revista Colombiana De Bioética*, 14(1)

<http://dx.doi.org/10.18270/rcb.v14i1.2429>

Urpeque, H. (2018). Sunafil verifica condiciones laborales de trabajadores en restaurantes. *RPP noticias peruanas*

<https://rpp.pe/peru/lambayeque/sunafil-verifica-condiciones-laborales-de-trabajadores-en-restaurantes-noticia-1110463>

Pérez (2020). La seguridad y salud en el trabajo pueden salvar vidas. *CE Noticias Financieras*

<https://www.proquest.com/wire-feeds/la-seguridad-y-salud-en-el-trabajopuedensalvar/docview/2396613596/se-2?accountid=37408>

Zwetsloot, G., Leka, S., & Kines, P. (2017). *Visión cero: de la prevención de accidentes a la promoción de la salud, la seguridad y el bienestar en el trabajo*. Política y práctica en materia de salud y seguridad, 15(2), 88-100.

<http://dx.doi.org/10.1080/14773996.2017.1308701>

ANEXO

Anexo 1:

Matriz de consistencia

TÍTULO: CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS DE LOS OLIVOS,2022

Problema	Objetivos	Unidad Temática y Categorías	Metodología
<p>Problema General</p> <p>¿Se están cumpliendo las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos?</p> <p>Problemas Específico</p> <p>¿Cómo el cumplimiento del marco normativo de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo mejora las condiciones de trabajo en los restaurantes turísticos de los Olivos?</p> <p>¿Cómo implementación de las de las medidas de prevención consideradas en las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo contribuyen al beneficio del empleador y al trabajador en los restaurantes turísticos de Los Olivos.?</p> <p>¿De qué manera el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo disminuye los accidentes de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos?</p>	<p>Objetivo General</p> <p>Analizar el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos.</p> <p>Objetivos Específico</p> <p>Analizar el cumplimiento del marco normativo de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo para mejorar las condiciones de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos.</p> <p>Analizar la implementación de las medidas de prevención consideradas en las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo contribuye al beneficio del empleador y al trabajador en los restaurantes turísticos de Los Olivos.</p> <p>Analizar las mejoras originadas por el cumplimiento de las capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo en la disminución de los accidentes de trabajo en los restaurantes turísticos de Los Olivos</p>	<p>Unidad Temática</p> <p>Capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo</p> <p>Categorías</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento del marco normativo. - Medidas de prevención - Accidentes de trabajo 	<p>Enfoque: Cualitativo /Básica</p> <p>Diseño de investigación:</p> <p>Teoría fundamentada</p> <p>Población: Restaurante turístico de Los Olivos</p> <p>Tipo de muestra:</p> <p>No probabilístico por conveniencia</p> <p>Tamaño de Muestra:</p> <p>Técnica: Entrevista estructural</p>

Anexo 2:
Matriz de Categorización

UNIDAD TEMÁTICA	CATEGORIA	SUBCATEGORÍA	ITEM	INSTRUMENTO	
Capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo	Cumplimiento del marco normativo	Conocimiento	P1-P3	Entrevista estructural	
		Evaluación	P4		
		Acción correctiva	P5-P7		
	Medidas de Prevención	Señaléticas	P8-P9		
		Funciones de los equipos	P10-P11		
		Mantenimiento	P12-P13		
		Equipos de protección personal (EPP)	P14-P16		
	Accidentes de trabajo	Leve, Incapacitante, Mortal			P17-P20
		Comunicación, reporte e investigación			P21-P25

Anexo 3:

Instrumento Guía de entrevista



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

GUIA DE ENTREVISTA: CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022

1. ¿Sabe usted que es seguridad y salud en el trabajo? A que se refiere
2. ¿Conoce la Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR?
3. ¿Conoce cuántas capacitaciones obligatorias al año deben tener?
4. ¿Ha sido capacitado y evaluado por la empresa donde labora actualmente, en temas de seguridad y salud en el trabajo?
5. ¿Se toman acciones correctivas de capacitación, respecto a condiciones o actos inseguros en la empresa?
6. ¿Después de una condición o acto inseguro, usted comunica a su empleador la necesidad de capacitación que debe existir para los trabajadores para evitar un posible accidente o incidente?
7. ¿Ha tenido que enmendar o corregir una acción suya por falta de capacitación? ¿cómo fue?
8. ¿En el lugar de trabajo existe señalización de advertencia, obligatoriedad, riesgos, equipos de emergencias u otros relacionados a seguridad y salud en el trabajo? ¿Puede mencionar cuales conoce, la simbología y significado?
9. ¿Considera usted que las señalizaciones que están en su centro de trabajo están correctamente ubicadas y son las suficientes? ¿Por qué?
10. ¿La zona donde trabaja se encuentra en buenas condiciones, tamaño adecuado y limpios?
11. ¿Le brindan información de las funciones de los equipos y cuenta con las competencias para la manipulación de equipos, máquinas y utensilios de su zona de trabajo?
12. ¿Conoce el procedimiento del mantenimiento correcto de los equipos, máquinas y utensilios que se encuentran en el lugar de trabajo?
13. ¿Conoce algún formato donde se registre los mantenimientos de las áreas de trabajo? ¿Puede mencionar cuales son y donde se encuentran?
14. ¿Conoce usted los equipos de protección personal que debe utilizar en el desarrollo de sus actividades para minimizar los riesgos en el centro de trabajo?
15. ¿El empleador entrega con frecuencia los equipos de protección personal?
16. ¿Qué EPPS son los que utiliza para realizar sus actividades?
17. ¿Qué entiende por accidentes de trabajo?
18. ¿Ocurrió algún accidente leve en su centro de trabajo? Ejemplo
19. ¿Tiene conocimiento de ocurrencia de algún accidente incapacitante en su centro de trabajo? Ejemplo
20. ¿Ocurrió algún accidente mortal en su centro de trabajo? Mencionar
21. ¿Cómo reportaría usted un accidente de trabajo?
22. ¿Cómo participa en el proceso de investigación de accidente de trabajo?
24. ¿Puede mencionar quienes conforman en el área de Supervisor y/o Comité de Seguridad y salud en el trabajo para los procesos de investigación de accidentes?
25. ¿Dónde se encuentran ubicados los números de emergencia de comunicación interna (Gerentes / jefes / Supervisores) y comunicación externa (bomberos, ambulancia y policías de la zona)?

Anexo 4:

Validación del instrumento



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

Lima, 18 Noviembre de 2021

Apellido y nombres del experto: Colomer Winter Adrián

DNI: 000969101 Teléfono: 968154494

Título/grados: Licenciado en Negocios Internacionales, magister en Comunicación Social de la
Investigación Científica

Cargo e institución en que labora: Docente UCV Piura

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

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9		10
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?											x	
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?											x	
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?											x	
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?											x	
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?											x	
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?											x	
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?											x	
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?											x	

Promedio de valoración: 100 %

FIRMA DEL EXPERTO

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

Lima, 18 Noviembre de 2021

Apellido y nombres del experto: Bazalar

Paz Miguel Ángel

DNI:25793885Teléfono: 989193334

Título/grados: Doctor en Administración Cargo e institución en que labora: Docente UCV

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

	ITEM	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES		
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?												X	
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?												X	
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?												X	
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?											X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?												X	
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?											X		
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?											X		
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?												X	

Promedio de valoración: 96.25%



FIRMA DEL EXPERTO

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

Lima, 18 Noviembre de 2021

Apellido y nombres del experto: Ipanaqué Fernández,

DNI: 45857694 Teléfono: 924498970

Título/grados: Mg. Docencia Universitaria / Lic. Administración en Turismo y Hotelería

Cargo e institución en que labora: Docente Tiempo Parcial

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

	ITE M	INACEPTABLE					ACEPTABLE					OBSERVACIONES	
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9		10
1	¿El instrumento de recolección de datos está formulado con lenguaje apropiado y comprensible?									X			
2	¿El instrumento de recolección de datos guarda relación con el título de la investigación?										X		
3	¿El instrumento de recolección de datos facilitará el logro de los objetivos de la investigación?										X		
4	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en un marco teórico?										X		
5	¿Las preguntas del instrumento de recolección de datos se sostienen en antecedentes relacionados con el tema?										X		
6	¿El diseño del instrumento de recolección de datos facilitará el análisis y el procesamiento de los datos?										X		
7	¿El instrumento de recolección de datos tiene una presentación ordenada?										X		
8	¿El instrumento guarda relación con el avance de la ciencia, la tecnología y la sociedad?										X		

Promedio de valoración: 710 / 90%



FIRMA DEL EXPERTO

Anexo 5:

Autorización de consentimiento informado



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Carta de Consentimiento Informado

Yo, Jorge Espinoza Cueva..... Indico que se me ha explicado que formare parte del trabajo de investigación: "CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022". Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación

Firma del participante

Lima, 27 de Mayo del 2022

Firma del alumno

Celular para contactarlo: 946415829

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador roxana892013@hotmail.com



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

27 de Mayo del 2022

A través del presente, Jorge Espinoza Cueva identificado con Dni: 7782917 representante de la empresa/institución: Terrazas de mi pueblo

Con el cargo de Administrador me dirijo a su representada a fin de dar a conocer que las siguientes personas:

- a) Roxana Carmel Sierra
- b)

Están autorizadas para:

a) Recoger y emplear datos de nuestra organización a efecto de la realización de su proyecto y posterior tesis titulada: "CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022".

Si
No

b) Publicar el nombre de nuestra organización en la investigación

Si
No

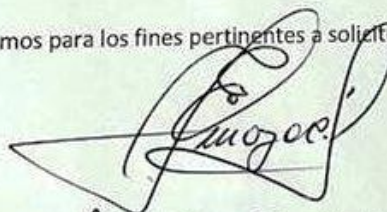
Lo que le manifestamos para los fines pertinentes a solicitud de los interesados.

Atentamente.

Firma y sello:

Nombres y apellidos:

Cargo:


JORGE ESPINOZA CUEVA.
ADMINISTRADOR.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Carta de Consentimiento Informado

Yo, Ronald Guzman..... Indico que se me ha explicado que formare parte del trabajo de investigación: "CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022". Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación

Lima, 27 de Mayo del 2022

Ronald G.
06865896
Firma del participante

[Firma]
Firma del alumno

Celular para contactarlo: 990774013

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador roxana892013@hotmail.com



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

20 de Mayo del 2022

A través del presente Reynaldo Gozman identificado con Dni: 06865896 representante de la empresa/institución: choza de la Incaconda.

Con el cargo de Encargado me dirijo a su representada a fin de dar a conocer que las siguientes personas:

- a) Roxana Camelo
- b)

Están autorizadas para:

a) Recoger y emplear datos de nuestra organización a efecto de la realización de su proyecto y posterior tesis titulada: "CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS - 2022".

- Si
- No

b) Publicar el nombre de nuestra organización en la investigación

- Si
- No

Lo que le manifestamos para los fines pertinentes a solicitud de los interesados.

Atentamente.

Firma y sello: Roxana G.
Nombres y apellidos: 06865896.
Cargo: ENCARGADO



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Carta de Consentimiento Informado

Yo, Oscar Versil..... Indico que se me ha explicado que formare parte del trabajo de investigación: "CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022". Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación

Lima, 27 de Mayo del 2022

Solo Para Oport. al
Firma del participante

Firma del alumno

Celular para contactarlo: 920 667 405

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador roxana892013@hotmail.com



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

27 de Mayo del 2022

A través del presente Oscar Versil identificado con Dni: 06158534 representante de la empresa/institución: El Pato a la chichayana

Con el cargo de Administrador me dirijo a su representada a fin de dar a conocer que las siguientes personas:

- a) Roxana Carmelo
- b)

Están autorizadas para:

a) Recoger y emplear datos de nuestra organización a efecto de la realización de su proyecto y posterior tesis titulada: "CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022".

Si

No

b) Publicar el nombre de nuestra organización en la investigación

Si

No

Lo que le manifestamos para los fines pertinentes a solicitud de los interesados.

Atentamente.

Firma y sello:

Nombres y apellidos:

Cargo:

Oscar Versil G
Solo para fines de
el cumplimiento de
los fines de



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Carta de Consentimiento Informado

Yo, Fernando Vargas Vargas..... Indico que se me ha explicado que formare parte del trabajo de investigación: "CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022". Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación

Lima20..... de Abril..... del 2022

Firma del participante

Roxana Carmelo Sierra

Celular para contactarlo.....997039396.....

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador roxana892013@hotmail.com o recarmelos@ucvvirtual.edu.pe

..12, de octubre de 2021

Señores
Escuela de Adm. de turismo y hotelería
Universidad César Vallejo – Campus Lima Norte

A través del presente, Hernando Vargas Vargas, identificado (a) con DNI N° 10241471 representante de la empresa/institución LAMATARINA con el cargo de Gerente General, me dirijo a su representada a fin de dar a conocer que las siguientes personas:

- a) Roxana Carmelo Sierra
b)



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

b) Publicar el nombre de nuestra organización en la investigación
Si No

Lo que le manifestamos para los fines pertinentes, a solicitud de los interesados.

Atentamente,

Firma y Sello

Nombre y Apellidos Hernando Vargas Vargas

Cargo Gerente general

Cel: 997 039396



Carta de Consentimiento Informado

Yo, Franco Abensur Arimuga..... Indico que se me ha explicado que formare parte del trabajo de investigación: "IMPLEMENTACIÓN DE CAPACITACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS DE LOS OLIVOS". Mis resultados se juntarán con los obtenidos por los demás participantes y en ningún momento se revelará mi identidad.

Se respetará mi decisión de aceptar o no colaborar con la investigación, pudiendo retirarme de ella en cualquier momento, sin que ello implique alguna consecuencia desfavorable para mí.

Por lo expuesto, declaro que:

- He recibido información suficiente sobre el estudio.
- He tenido la oportunidad de efectuar preguntas sobre el estudio.

Se me ha informado que:

- Mi participación es voluntaria.
- Puedo retirarme del estudio, en cualquier momento, sin que ello me perjudique.
- Mis resultados personales no serán informados a nadie.

Por lo expuesto, acepto formar parte de la investigación.



Firma del participante

Celular para contactarlo 968 475 644

Lima 12 de Noviembre del 2021

Roxana Carmelo Sierra

En caso de cualquier duda e inquietud referente a la investigación, puede escribir al correo electrónico del investigador administracion@learconsulting.com o roxana892013@hotmail.com



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

..12., de Noviembre de 2021

Señores

Escuela de Adm. Turismo y hotelería.
Universidad César Vallejo – Campus Lima Norte

A través del presente, Fronso Abensur Arimuya, identificado (a) con DNI N° 77233121, representante de la empresa/institución Restaurante El Aguajal con el cargo de Administrador, me dirijo a su representada a fin de dar a conocer que las siguientes personas:

- a) Roxana Carmelo Sierra
- b)

Están autorizadas para:

- a) Recoger y emplear datos de nuestra organización a efecto de la realización de su proyecto y posterior tesis titulada.....
Si No
- b) Publicar el nombre de nuestra organización en la investigación
Si No

Lo que le manifestamos para los fines pertinentes, a solicitud de los interesados.

Atentamente,



Firma y Sello

Nombre y Apellidos Fronso Abensur Arimuya
Cargo Administrador

Anexo 6

Transcripción de entrevistas

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA	
Nro. De Registro: ADM01	
Nombre del investigador/entrevistador: Roxana Carmelo Sierra	
Nombre de la población: Restaurantes turísticos de Los Olivos	Fecha de la entrevista: 20/05/2022 Fecha de llenado de la ficha: 20/05/2022
Tema: Seguridad y salud en el trabajo	
Nombre y apellido del entrevistado: Oscar Vesil Galindo	
Lugar de entrevista: En el restaurante turístico-Los olivos	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 25 preguntas.	
TRANSCRIPCIÓN:	
1.- ¿Sabe usted que es seguridad y salud en el trabajo? Por supuesto.	
2.- ¿Nos puede decir a que se refiere? A la seguridad. Es que hay que mantener todo simplemente en esa área	
3.- ¿Conoce la Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR? No la verdad que desconozco de que trata Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR	
4.- ¿Conoce cuántas capacitaciones obligatorias al año deben tener? No, tengo conocimiento que se tiene que capacitar, pero no sé cuántas deben ser.	
5.- ¿Ha sido capacitado y evaluado por la empresa donde labora actualmente, en temas de seguridad y salud en el trabajo? Si claro, de extintores, de botiquín,	
6.- ¿Se toman acciones correctivas de capacitación, respecto a condiciones o actos inseguros en la empresa? Si claro, como por ejemplo se observó que la refrigeradora, el cable está pelado y en el momento se hace el llamado al encargado de mantenimiento para poder solucionar.	
7.- ¿Después de una condición o acto inseguro, usted comunica a su empleador la necesidad de capacitación que debe existir para los trabajadores para evitar un posible accidente o incidente? De todas maneras, se informa para que todos los trabajadores estén al tanto y no pase algún accidente.	
8.- ¿Ha tenido que enmendar o corregir una acción suya por falta de capacitación? ¿cómo fue? En el tema de extintor no se tenía el conocimiento adecuado, pero después recibimos la capacitación y si podemos manipularlo, con respecto al corriente lo maneja netamente un especialista.	

9.- ¿En el lugar de trabajo existe señalización de advertencia, obligatoriedad, riesgos, equipos de emergencias u otros relacionados a seguridad y salud en el trabajo? ¿Puede mencionar cuales conoce, la simbología y significado?

Si claro que las hay, la letra S es zona segura, el dibujo del extintor con check verde es que el extintor este operativo, logo la dirección de corriente indica en qué sentido va la corriente.

10.- ¿Considera usted que las señalizaciones que están en su centro de trabajo están correctamente ubicadas y son las suficientes? ¿Por qué?

Si están bien ubicadas y son las suficientes, por la dimensión de trabajo que tenemos.

11.- ¿La zona donde trabaja se encuentra en buenas condiciones, tamaño adecuado y limpios?

Si correcto, estamos pendientes al cuidado de las áreas del personal y a las mejoras.

12.- ¿Le brindan información de las funciones de los equipos y cuenta con las competencias para la manipulación de equipos, máquinas y utensilios de su zona de trabajo?

Se les informa y se les hace practicar a los trabajadores, lo que esperamos es que cumplan con las recomendaciones que se les dio al principio de su ingreso.

13.- ¿Conoce el procedimiento del mantenimiento correcto de los equipos, máquinas y utensilios que se encuentran en el lugar de trabajo?

Si claro, cuando se ubicada a cada trabajador se les informa como se utilizar, que productos de limpieza usar y si encuentran alguna falla avisarme para llamar al encargado del mantenimiento.

14.- ¿Conoce algún formato donde se registre los mantenimientos de las áreas de trabajo? ¿Puede mencionar cuales son y donde se encuentran?

Claro que si tenemos un cuaderno interno donde se registran los mantenimientos firmados por mi persona, con eso nos ayuda a tener el control también del pago del señor que se encarga del área. Se encuentra en el escritorio de mi oficina.

15.- ¿Conoce usted los equipos de protección personal que debe utilizar en el desarrollo de sus actividades para minimizar los riesgos en el centro de trabajo?

Si claro, tengo conocimiento de los EPPS que necesita cada área en cocina, servicio, mantenimiento y limpieza.

16.- ¿El empleador entrega con frecuencia los equipos de protección personal?

Si lo que nosotros entregamos son las mascarillas, guantes y tocas

17.- ¿Qué EPPS son los que utiliza para realizar sus actividades?

Cocina: tocas, guantes, mascarillas y botas de jebe.

Servicio: mascarillas

Mantenimiento: Guantes anti eléctricos, botas de seguridad, mascarilla, lentes y casco (cuando es necesario)

Limpieza: Guante industrial, botas antideslizante y mascarilla.

18.- ¿Qué entiende por accidentes de trabajo?

Es un suceso que se puede dar de manera imprevista.

19.- ¿Ocurrió algún accidente leve en su centro de trabajo? Ejemplo

Si, un cocinero se cortó leve en el dedo. Caso que no paso a más.

20.- ¿Tiene conocimiento de ocurrencia de algún accidente INCAPACITANTE en su centro de trabajo? Ejemplo

No ha sucedido en el restaurante tampoco queremos que pase.

21.- ¿Ocurrió algún accidente mortal en su centro de trabajo? Mencionar

No ha sucedido en el restaurante tampoco queremos que pase.

22.- ¿Cómo reportaría usted un accidente de trabajo?

Dependiendo del caso y si se da por alguna caída, por alguna quemadura al rubro que corresponde.

23.- ¿Cómo participa en el proceso de investigación de accidente de trabajo?

Participaría como primeros auxilios

24.- ¿Puede mencionar quienes conforman en el área de Supervisor y/o Comité de Seguridad y salud en el trabajo para los procesos de investigación de accidentes?

Yo veo personalmente todo ya que estoy 24 horas, el restaurante no está grande.

25.- ¿Dónde se encuentran ubicados los números de emergencia de comunicación interna (Gerentes / jefes / Supervisores) y comunicación externa (bomberos, ambulancia y policías de la zona)?

Los datos se encuentran en nuestro cuaderno interno y está en mi oficina.



Lugar de la entrevista Fuente de registro fotográfico propio



Entrevista al Administrador fuente de registro fotográfico propio



Registro de presencia de la investigadora



Trabajadores

Duración de la entrevista:13 Minutos

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA	
Nro. De Registro: ADM02	
Nombre del investigador/entrevistador: Roxana Carmelo Sierra	
Nombre de la población: Restaurantes turísticos de Los Olivos	Fecha de la entrevista: 20/05/2022
	Fecha de llenado de la ficha: 20/05/2022
Tema: Seguridad y salud en el trabajo	
Nombre y apellido del entrevistado: Ronald Guzmán	
Lugar de entrevista: En el restaurante turístico-Los olivos	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 25 preguntas.	
<p>TRANSCRIPCIÓN:</p> <p>1.- ¿Sabe usted que es seguridad y salud en el trabajo? Si se masó menos se cómo se maneja el tema</p> <p>2.- ¿Nos puede decir a que se refiere? Elementos de seguridad en cada área de trabajo sobre el tema de las corrientes eléctricas sobre el tema del piso mojado sobre el tema, las botas, seguridad sobre muchos temas con el tema de la salud.</p> <p>3.- ¿Conoce la Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR? No tengo idea de que trata Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR</p> <p>4.- ¿Conoce cuántas capacitaciones obligatorias al año deben tener? No lamentablemente</p> <p>5.- ¿Ha sido capacitado y evaluado por la empresa donde labora actualmente, en temas de seguridad y salud en el trabajo? Hemos hecho cursos sobre el tema del uso de los extintores, sobre las salidas de emergencia sobre qué hacer en caso de sismo, sobre qué hacer en caso de incendio, sobre cómo tratar é algún caso de personas con alguna. Quizás un accidente de ese golpe en la cabeza o alguien que tú de mayo, alguien que tuvo una subida de tensión más o menos cómo manejar cada situación con cada cliente hasta que lleguen los paramédicos, exactamente qué son los encargados realmente de atender temas de salud.</p> <p>6.- ¿Se toman acciones correctivas de capacitación, respecto a condiciones o actos inseguros en la empresa? Sí, De hecho, este anualmente tenemos una mente a la municipalidad y él nos corrigen contantemente algunos errores que tenemos por allí que sea de señales de algún algún circuito mal, algún frío muy pegado de otro electrodoméstico. Todas estas presentan la tenemos una vez al año.</p>	

7.- ¿Después de una condición o acto inseguro, usted comunica a su empleador la necesidad de capacitación que debe existir para los trabajadores para evitar un posible accidente o incidente?

Cuando un trabajo se resbala en el piso, cuando hay algún este, cuando algún indicio de un cortocircuito, algo que se ve automáticamente, se notifica al jefe para dar este inicio buscar a un electricista o algo que se encarga de hacer las reparaciones y mantenimiento.

8.- ¿Ha tenido que enmendar o corregir una acción suya por falta de capacitación? ¿cómo fue?

Si cuando no sabía usar el extintor correctamente, recibí las capacitaciones y pude corregir. Y al tener la teoría y la practica hace que tenga confianza y poder ayudar ante cualquier evento con fuego en el restaurante o en mi vida cotidiana.

9.- ¿En el lugar de trabajo existe señalización de advertencia, obligatoriedad, riesgos, equipos de emergencias u otros relacionados a seguridad y salud en el trabajo? ¿Puede mencionar cuales conoce, la simbología y significado?

Si existen, Sí luces de emergencia es salida en caso de sismo y Cruz Roja,

10.- ¿Considera usted que las señalizaciones que están en su centro de trabajo están correctamente ubicadas y son las suficientes? ¿Por qué?

Están correctamente ubicados y ya un inspector de la municipalidad de Defensa Civil hizo la devaluación, nos hacen las correcciones necesarias para colocar los que faltaban. Y explicarnos el por qué vas en cada sitio, sea porque cada 1 tiene que ir exactamente en cada sitio.

11.- ¿La zona donde trabaja se encuentra en buenas condiciones, tamaño adecuado y limpios?

Si claro se encuentra en óptimas condiciones.

12.- ¿Le brindan información de las funciones de los equipos y cuenta con las competencias para la manipulación de equipos, máquinas y utensilios de su zona de trabajo?

Si correcto, se les brinda la información en un manual que tenemos y también se les muestra los equipos que van utilizar cada área como cocina, servicio, limpieza y delivery.

13.- ¿Conoce el procedimiento del mantenimiento correcto de los equipos, máquinas y utensilios que se encuentran en el lugar de trabajo?

Si claro, en el manual lo tenemos cada cuanto se deben hacer el mantenimiento, que productos químicos a utilizar.

14.- ¿Conoce algún formato donde se registre los mantenimientos de las áreas de trabajo y equipos que utilizan? ¿Puede mencionar cuales son y donde se encuentran?

No contamos con esos formatos.

15.- ¿Conoce usted los equipos de protección personal que debe utilizar en el desarrollo de sus actividades para minimizar los riesgos en el centro de trabajo?

Si claro

16.- ¿El empleador entrega con frecuencia los equipos de protección personal?

Si claro

17.- ¿Qué EPPS son los que utiliza para realizar sus actividades?

En el caso de cocina, pues guantes en cuando con agentes de seguridad, botas de seguridad este. Mascarillas, tocas.

18.- ¿Qué entiende por accidentes de trabajo?

Cualquier lesión de cualquier tipo que sufra algún trabajador o cliente dentro del restaurante.

19.- ¿Ocurrió algún accidente leve en su centro de trabajo? Ejemplo

No esperamos que sigamos así

20.- ¿Tiene conocimiento de ocurrencia de algún accidente INCAPACITANTE en su centro de trabajo? Ejemplo

No

21.- ¿Ocurrió algún accidente mortal en su centro de trabajo? Mencionar

No

22.- ¿Cómo reportaría usted un accidente de trabajo?

Inmediatamente a mi jefe llamaría a los bomberos en todo caso o al serenazgo, alguien que por lo menos venga y sea, por ejemplo, si alguien se desmaya, si alguien se golpea la cabeza, algo que sea aprenderlo con los que tenemos acá primeros auxilios, ¿pero para los bomberos en ese caso y que sean ellos que tal vez levanten un expediente en un acto de realmente qué sucedió? ¿Así es que pasó algo, ¿eh? Responsabilidad directamente restaurante, porque si fue algo.

Un tema de salud personal de alguien que sea mayor que la pasaron, haga clic en vaca, pero han ido comprando salud fuera del área, no tiene que ver con los niños.

Sin embargo, este también llamado a los bomberos para que ellos aprendan la situación.

23.- ¿Cómo participa en el proceso de investigación de accidente de trabajo?

Brindando la información de todo lo sucedido.

24.- ¿Puede mencionar quienes conforman en el área de Supervisor y/o Comité de Seguridad y salud en el trabajo para los procesos de investigación de accidentes?

No tenemos

25.- ¿Dónde se encuentran ubicados los números de emergencia de comunicación interna (Gerentes / jefes / Supervisores) y comunicación externa (bomberos, ambulancia y policías de la zona)?

En la oficina están todos los datos.



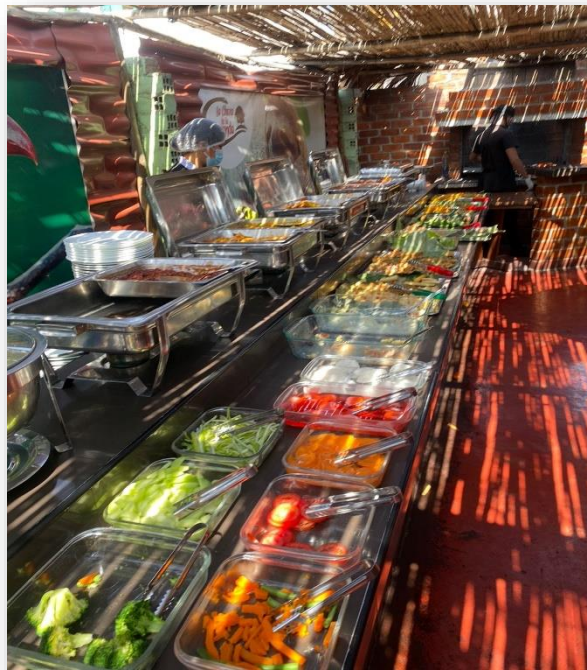
Lugar de la entrevista



Entrevista al Administrador Ronald Guzmán



Registro de presencia de la investigadora



trabajadora en zona de buffet

Duración de la entrevista:15 Minutos

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA	
Nro. De Registro: ADM03	
Nombre del investigador/entrevistador: Roxana Carmelo Sierra	
Nombre de la población: Administradores de Los Olivos	Fecha de la entrevista:20/05/2022
	Fecha de llenado de la ficha:20/05/2022
Tema: Seguridad y salud en el trabajo	
Nombre y apellido del entrevistado: Hernando Vargas Vargas	
Lugar de entrevista: En el restaurante turístico-Los olivos	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 25 preguntas.	
<p>TRANSCRIPCIÓN:</p> <p>1.- ¿Sabe usted que es seguridad y salud en el trabajo? Bueno, si algo, pero no, no del todo al detalle no.</p> <p>2.- ¿Nos puede decir a que se refiere? Buscar el bienestar del trabajador.</p> <p>3.- ¿Conoce la Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR? No la conocemos la referencia de esa Ley.</p> <p>4.- ¿Conoce cuántas capacitaciones obligatorias al año deben tener? No conocemos mucho, pero algunos hemos tenido, pero es bueno saberlo ya.</p> <p>5.- ¿Ha sido capacitado y evaluado por la empresa donde labora actualmente, en temas de seguridad y salud en el trabajo? Eh de primeros auxilios como tenemos una local de piscinas. En otro local de la matarina también hemos tenido algunas capacitaciones de primeros auxilios. Pero es siempre bueno refrescarlo, para tener conocimiento.</p> <p>6.- ¿Se toman acciones correctivas de capacitación, respecto a condiciones o actos inseguros en la empresa? Si cuando un mozo estaba llevando muchos platos en su azafate y puede ocasionar una lesión en su mano o también le puede caer en la cabeza al cliente, se corrigió brindando la capacitación correspondiente.</p> <p>7.- ¿Después de una condición o acto inseguro, usted comunica a su empleador la necesidad de capacitación que debe existir para los trabajadores para evitar un posible accidente o incidente? Si como le comento en la pregunta anterior como administrador y dueño de la empresa estoy siempre acá y si observo que mi personal necesita tener más claro las funciones y como ejecutar sus tareas entonces les doy la información correcta para que puedan hacer bien su trabajo.</p> <p>8.- ¿Ha tenido que enmendar o corregir una acción suya por falta de capacitación? ¿cómo fue? En una oportunidad si , no me gustaba usar las botas de seguridad los antideslizantes porque pesan mucho, no los usaba felizmente hasta el día de hoy no me paso ninguna caída, pero</p>	

cuando recibimos la información y capacitación de los posibles accidentes de la municipalidad entonces ya me ponía mis botas para evitar algún evento.

9.- ¿En el lugar de trabajo existe señalización de advertencia, obligatoriedad, riesgos, equipos de emergencias u otros relacionados a seguridad y salud en el trabajo? ¿Puede mencionar cuales conoce, la simbología y significado?

Sí lo hay, pero hay que actualizarlo muchas veces, no por el tema del cobro hemos tenido bastantes orientaciones y por tema de. Del certificado de Defensa Civil también hemos tenido que hacerlo, pero seguramente hay más, más cosas por hacer. Las señaléticas son las que conciernen a los extinguidores.

De salida de entrada.

10.- ¿Considera usted que las señalizaciones que están en su centro de trabajo están correctamente ubicadas y son las suficientes? ¿Por qué?

Esta correctamente ubicados y suficientes; nuestro espacio es amplio y por ello tenemos que dar la mayor información al cliente ante cualquier evento se presente.

11.- ¿La zona donde trabaja se encuentra en buenas condiciones, tamaño adecuado y limpios?

Claro que si como te repito nuestro espacio es amplio y está bien las dimensiones de las zonas de trabajo, contamos con personal de limpieza que se encarga netamente.

12.- ¿Le brindan información de las funciones de los equipos y cuenta con las competencias para la manipulación de equipos, máquinas y utensilios de su zona de trabajo?

Si brindamos la información a los colaboradores de cocina y mozos de las freidoras, cafetera, corta papas, todo lo que tenemos en cocina y si cuentan con las competencias necesaria para que puedan manipular ya que todos están bien de salud. Son jóvenes y nos ayudan mucho.

13.- ¿Conoce el procedimiento del mantenimiento correcto de los equipos, máquinas y utensilios que se encuentran en el lugar de trabajo?

Si, Todos mis colaboradores tienen claro como es el mantenimiento correcto de los equipos que ellos utilizan.

14.- ¿Conoce algún formato donde se registre los mantenimientos de las áreas de trabajo y equipos que utilizan? ¿Puede mencionar cuales son y donde se encuentran?

Por ahora no tenemos un formato de registro, pero sería bueno implementarlo.

15.- ¿Conoce usted los equipos de protección personal que debe utilizar en el desarrollo de sus actividades para minimizar los riesgos en el centro de trabajo?

Claro que, si conozco lo que mis colaboradores deben utilizar, los mozos mascarilla, tocas, cocineros, tocas, guantes, botas de jebe, mascarillas, limpieza guantes de jebe industrial, botas antideslizante y mascarilla.

16.- ¿El empleador entrega con frecuencia los equipos de protección personal?

Claro que si entrego los equipos de protección mencionados anteriormente.

17.- ¿Qué EPPS son los que utiliza para realizar sus actividades?

Soy el Adm. Pero igual ayudo a mis colaboradores tanto en la atención al público o en cocina. Uso tocas para mi cabello, mascarilla y si me voy a cocina me pongo mis botas de jebe y guantes de látex.

18.- ¿Qué entiende por accidentes de trabajo?

Bueno, son los que se suscitan. En el desarrollo del trabajo de manera casual. Puede ser un corte, una electrificación.

19.- ¿Ocurrió algún accidente leve en su centro de trabajo? Ejemplo

Considero que si, En una ocasión, Una señorita tocó un cable que está en el segundo nivel. Pero suerte no paso a mayores pues estaba conectado a tierra y entonces se asustó nomas.

20.- ¿Tiene conocimiento de ocurrencia de algún accidente INCAPACITANTE en su centro de trabajo? Ejemplo

No no queremos que suceda tampoco

21.- ¿Ocurrió algún accidente mortal en su centro de trabajo? Mencionar

No

22.- ¿Cómo reportaría usted un accidente de trabajo?

Mayormente a los bomberos.

23.- ¿Cómo participa en el proceso de investigación de accidente de trabajo?

Bueno yo participo brindando toda la información que pude ver en el momento

24.- ¿Puede mencionar quienes conforman en el área de Supervisor y/o Comité de Seguridad y salud en el trabajo para los procesos de investigación de accidentes?

No todavía no tenemos formado esa área

25.- ¿Dónde se encuentran ubicados los números de emergencia de comunicación interna (Gerentes / jefes / Supervisores) y comunicación externa (bomberos, ambulancia y policías de la zona)?

Están registrados en la agenda los datos de la ambulancia, policía, bomberos y sería bueno tener más datos.



Lugar de la entrevista



Entrevista al Administrador Hernando Vargas Vargas



Registro de presencia de la investigadora



Trabajadores

Duración de la entrevista:1 Minutos	
TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA	
Nro. De Registro :ADM04	
Nombre del investigador/entrevistador: Roxana Carmelo Sierra	
Nombre de la población: Restaurantes turísticos de Los Olivos	Fecha de la entrevista:20/05/2022 Fecha de llenado de la ficha:20/05/2022
Tema: Seguridad y salud en el trabajo	
Nombre y apellido del entrevistado: Jorge Espinoza Cueva	
Lugar de entrevista: En el restaurante turístico-Los olivos	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 25 preguntas.	
<p>TRANSCRIPCIÓN:</p> <p>1.- ¿Sabe usted que es seguridad y salud en el trabajo? Si sobre seguridad, Ajá y salud en el trabajo.</p> <p>2.- ¿Nos puede decir a que se refiere? Tenemos este, todos tenemos el sexto certificado de sanidad, todos estamos con la vacuna, las 3 dosis, Sí mismo, Sobre la seguridad contamos, pues con dos efectivos policiales, Uy, tenemos las cámaras de vigilancia que nos ayudan a visualizar todo el movimiento de los clientes.</p> <p>3.- ¿Conoce la Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR? Si tengo referencia de la Ley.</p> <p>4.- ¿Conoce cuántas capacitaciones obligatorias al año deben tener? Si claro son las cuatro capacitaciones.</p> <p>5.- ¿Ha sido capacitado y evaluado por la empresa donde labora actualmente, en temas de seguridad y salud en el trabajo? Todos los temas de seguridad, En prevención de la Atención al Cliente y Así mismo en el personal que labora acá en el restaurante.</p> <p>6.- ¿Se toman acciones correctivas de capacitación, respecto a condiciones o actos inseguros en la empresa? Sí a la atención no es la adecuada se suspende y luego tiene que haber otra oportunidad para que pueda tener la capacitación y este abasto para trabajar.</p> <p>7.- ¿Después de una condición o acto inseguro, usted comunica a su empleador la necesidad de capacitación que debe existir para los trabajadores para evitar un posible accidente o incidente? Verdad que sí, siempre estamos al contacto con toda la gerencia en el caso cuando tenemos cambio de personal hay muchos que por alguna emergencia se retiran griego personal que viene, tenemos que capacitarnos para que esté en condiciones de poder trabajar.</p> <p>8.- ¿Ha tenido que enmendar o corregir una acción suya por falta de capacitación? ¿cómo fue? Manipulación y el desenvolvimiento de la cocina, e hemos tenido fuga de gas, pero si ha sido controlado. Hemos tenido Cuba de agua también al mismo tiempo ha sido controlado porque contamos con las herramientas para fuera la orientación y las herramientas para poder enfrentar cualquier percance que nos presente.</p>	

9.- ¿En el lugar de trabajo existe señalización de advertencia, obligatoriedad, riesgos, equipos de emergencias u otros relacionados a seguridad y salud en el trabajo? ¿Puede mencionar cuales conoce, la simbología y significado?

Si tenemos la señal, Realizaciones de ingreso al mismo tiempo tenemos las señales, las marcas donde tenemos los extinguidores, donde tenemos los botiquines y todo en caso de cualquier emergencia traje que trafica que tenemos para la puerta de acceso posterior y punto.

10.- ¿Considera usted que las señalizaciones que están en su centro de trabajo están correctamente ubicadas y son las suficientes? ¿Por qué?

Red que sí, porque leemos este instalado con personal capacitado. Asimismo, también nos ha supervisado fiscalización y Defensa Civil y todo pues conmutó acuerdo hemos optado de poner los mejores puntos.

11.- ¿La zona donde trabaja se encuentra en buenas condiciones, tamaño adecuado y limpios?

esto todo limpio todos los días supervisado eso y yo mismo me encargo en supervisar todos los servicios, todos los servicios en general.

12.- ¿Le brindan información de las funciones de los equipos y cuenta con las competencias para la manipulación de equipos, máquinas y utensilios de su zona de trabajo?

A todo el personal que trabaja de acuerdo al área, tiene toda la capacitación y la enseñanza como se debe hacer los manejos, cómo se puede controlar en caso de una emergencia ya.

13.- ¿Conoce el procedimiento del mantenimiento correcto de los equipos, máquinas y utensilios que se encuentran en el lugar de trabajo?

todos los equipos lo conozco y Así mismo también el personal que estaba desempeñándose en cada sector es conocido porque lo capacitamos. Por supuesto, le damos todas las prevenciones que tiene que haber en caso de una emergencia.

14.- ¿Conoce algún formato donde se registre los mantenimientos de las áreas de trabajo y equipos que utilizan? ¿Puede mencionar cuales son y donde se encuentran?

Tenemos un formato, un control. Puede haber, éste puede mencionar sus características y dónde se encuentra, El al lado de despacho de caja, Asimismo, también tenemos en la parte del fondo dónde está el lado del bar

15.- ¿Conoce usted los equipos de protección personal que debe utilizar en el desarrollo de sus actividades para minimizar los riesgos en el centro de trabajo?

Pensión como marcaría este la desinfectada infección con alcohol debido a que tenemos en todos los sectores.

16.- ¿El empleador entrega con frecuencia los equipos de protección personal?

Sí, gorros, el tapete para pisar.

17.- ¿Qué EPPS son los que utiliza para realizar sus actividades?

En el caso de cocina, pues guantes en cuando con agentes de seguridad, botas de seguridad este. Mascarillas, tocas.

18.- ¿Qué entiende por accidentes de trabajo?

Bueno Occidente es accidente cualquiera del cual todos estamos expuestos a cualquier accidente que

nos pueda pasar. ¿El ser humano no es perfecto, ¿no? Y te puedes, podemos caer en cualquier malestar O distracción y tenemos consecuencias.

19.- ¿Ocurrió algún accidente leve en su centro de trabajo? Ejemplo

Hasta el momento no todos lo tenemos controlado, gracias a Dios no tenemos nada que lamentar.

20.- ¿Tiene conocimiento de ocurrencia de algún accidente INCAPACITANTE en su centro de trabajo? Ejemplo

No y que no pase

21.- ¿Ocurrió algún accidente mortal en su centro de trabajo? Mencionar

No

22.- ¿Cómo reportaría usted un accidente de trabajo?

Reportaría indicando lo sucedido

23.- ¿Cómo participa en el proceso de investigación de accidente de trabajo?

Brindando la información de todo lo sucedido.

24.- ¿Puede mencionar quienes conforman en el área de Supervisor y/o Comité de Seguridad y salud en el trabajo para los procesos de investigación de accidentes?

No tenemos

25.- ¿Dónde se encuentran ubicados los números de emergencia de comunicación interna (Gerentes / jefes / Supervisores) y comunicación externa (bomberos, ambulancia y policías de la zona)?

oficina están todos los datos.



Lugar de la entrevista



Entrevista al Administrador Jorge Espinoza Cueva



Figura 03 Registro de presencia de la investigadora
Fuente de registro fotográfico propio



Trabajadores

Duración de la entrevista:15 Minutos

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTA	
Nro. De Registro: ADM05	
Nombre del investigador/entrevistador: Roxana Carmelo Sierra	
Nombre de la población: Restaurantes turísticos de Los Olivos	Fecha de la entrevista: 20/05/2022 Fecha de llenado de la ficha: 20/05/2022
Tema: Seguridad y salud en el trabajo	
Nombre y apellido del entrevistado: Franco Avanzar	
Lugar de entrevista: En el restaurante turístico-Los olivos	
Observaciones: Se hizo uso de la guía de entrevista para aplicar las 25 preguntas.	
TRANSCRIPCIÓN:	
1.- ¿Sabe usted que es seguridad y salud en el trabajo? Claro que si	
2.- ¿Nos puede decir a que se refiere? Si tengo entendido que se refiere al bienestar de los empleados dentro de una empresa.	
3.- ¿Conoce la Ley 29783 del supremo N° 005-2012-TR? En realidad, No	
4.- ¿Conoce cuántas capacitaciones obligatorias al año deben tener? Nosotros damos varias capacitaciones ahora tendría que ver el registro	
5.- ¿Ha sido capacitado y evaluado por la empresa donde labora actualmente, en temas de seguridad y salud en el trabajo? Si recibimos capacitaciones de buenas prácticas de manipulación de alimentos y atención al cliente, pero de Seguridad y salud en el trabajo lo tenemos programado para más adelante.	
6.- ¿Se toman acciones correctivas de capacitación, respecto a condiciones o actos inseguros en la empresa? Sí, cuando vemos desperfectos en el local tratamos de llamar al área correspondiente.	
7.- ¿Después de una condición o acto inseguro, usted comunica a su empleador la necesidad de capacitación que debe existir para los trabajadores para evitar un posible accidente o incidente? Si claro lo reportamos para poder hacer una retroalimentación a los trabajadores y a mi persona.	
8.- ¿Ha tenido que enmendar o corregir una acción suya por falta de capacitación? ¿cómo fue? Si el uso de la campana extractora nos capacitaron como funciona, pero se atascó el ventilador y con el apuro puse mi mano, luego me di cuenta que no fue el acto correcto ya que me estaba arriesgando.	
9.- ¿En el lugar de trabajo existe señalización de advertencia, obligatoriedad, riesgos, equipos de emergencias u otros relacionados a seguridad y salud en el trabajo? ¿Puede mencionar cuales conoce, la simbología y significado? Si claro que tenemos, la imagen del uso de mascarillas, la imagen de salida de emergencia, luces de emergencia, lugar de extintor.	

10.- ¿Considera usted que las señalizaciones que están en su centro de trabajo están correctamente ubicadas y son las suficientes? ¿Por qué?

Están ubicadas y si son las suficientes, aunque creo que ya deberíamos sacar algún referente al tema de covid-19 ya que están sacando resoluciones de que el uso de mascarillas no es obligatorio lo que queremos es que nuestros clientes se sientan cómodos.

11.- ¿La zona donde trabaja se encuentra en buenas condiciones, tamaño adecuado y limpios?

Están en buenas condiciones, las estaciones de trabajo son amplias y limpias.

12.- ¿Le brindan información de las funciones de los equipos y cuenta con las competencias para la manipulación de equipos, máquinas y utensilios de su zona de trabajo?

Si cuando el personal ingresa se les capacita de las funciones de cada equipo de acuerdo a su zona de trabajo.

13.- ¿Conoce el procedimiento del mantenimiento correcto de los equipos, máquinas y utensilios que se encuentran en el lugar de trabajo?

Claro que sí, para eso tenemos un manual de procedimiento para realizar el mantenimiento adecuado y la persona encargada para esos tipos de trabajos.

14.- ¿Conoce algún formato donde se registre los mantenimientos de las áreas de trabajo y equipos que utilizan? ¿Puede mencionar cuales son y donde se encuentran?

No por ahora no tenemos registro

15.- ¿Conoce usted los equipos de protección personal que debe utilizar en el desarrollo de sus actividades para minimizar los riesgos en el centro de trabajo?

Si claro cada área tiene sus implementos de seguridad.

16.- ¿El empleador entrega con frecuencia los equipos de protección personal?

Si los entregamos cada vez que sea necesario

17.- ¿Qué EPPS son los que utiliza para realizar sus actividades?

Parte administrativa uso gorra de tela, con toca blanca por dentro, mascarilla, en cocina usan tocas, guantes, mascarilla, mozos y azafatas usan mascarillas tocas y delivery tocas, guantes y mascarilla.

18.- ¿Qué entiende por accidentes de trabajo?

Es un hecho que ocurre de manera casual.

19.- ¿Ocurrió algún accidente leve en su centro de trabajo? Ejemplo

No por ahora no ocurrió ningún accidente.

20.- ¿Tiene conocimiento de ocurrencia de algún accidente INCAPACITANTE en su centro de trabajo? Ejemplo

No

21.- ¿Ocurrió algún accidente mortal en su centro de trabajo? Mencionar

No

22.- ¿Cómo reportaría usted un accidente de trabajo?

Reportaría al gerente para que tenga conocimiento

23.- ¿Cómo participa en el proceso de investigación de accidente de trabajo?

Colaborando en brindar la información que se pudo observar en el momento de lo sucedido

24.- ¿Puede mencionar quienes conforman en el área de Supervisor y/o Comité de Seguridad y salud en el trabajo para los procesos de investigación de accidentes?

Por ahora no tenemos

25.- ¿Dónde se encuentran ubicados los números de emergencia de comunicación interna (Gerentes / jefes / Supervisores) y comunicación externa (bomberos, ambulancia y policías de la zona)?

En la oficina están todos los datos.



Lugar de la entrevista



Entrevista al Administrador Franco Avensur




Registro de presencia de la investigadora



Trabajadores

Duración de la entrevista: 10 Minutos

Anexo 7

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS 2022		RC-SST-F-001	
		Versión: 00	
		Fecha: 15/04/22	
LISTA DE VERIFICACION SEGUN LA LEY 29783			
FECHA DE ELABORACIÓN: 14/03/2022			
LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ART.49 (G)			
N°	REFERENCIA	PUNTAJE	
V	EVALUACIÓN NORMATIVA	SI	NO
NORMATIVA	El empleador conoce la existencia del registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.	X	
IV	IMPLEMENTACION Y OPERACION		
CAPACITACIONES	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que correspondan.	X	
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.		X
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.		X
	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.		X
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.	X	
	Las capacitaciones están documentadas bajo registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.		
	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo: -Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. -Durante el desempeño de la labor. -Específica en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato -Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador. -Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo. -En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. -Para la actualización periódica de los conocimientos. -Utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. -Uso apropiado de los materiales peligrosos.	X	
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: -Eliminación de los peligros y riesgos. -Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. -Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. -Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo para el trabajador. -En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.	X	
VI	VERIFICACION		
ACCIDENTES, INCIDENTES PELIGROSOS E INCIDENTES, NO CONFORMIDAD, ACCION CORRECTIVA Y PREVENTIVA	El empleador tiene el conocimiento de los mecanismos de notificación al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo sobre los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.		X
	El empleador tiene el conocimiento de notificar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores y/o a la población.		X
	Se implementan las medidas correctivas relacionadas a capacitaciones para no repetir los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.		X
	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.		X
<i>El Paso a la Chidlayana</i>			
CUMPLIMIENTO			
LA EMPRESA EVALUADA OBTIENE UN RESULTADO, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO NORMATIVO DIRECCIONADO A LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			

FUENTE: LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO / DS 005-2012 TR REGLAMENTO DE LEY 29783 / RM 050-2013 TR (ANEXO 3)

LISTA DE VERIFICACION SEGÚN LA LEY 29783

FECHA DE ELABORACIÓN: 14/07/2022

LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ART.49 (C)				
N°	REFERENCIA	PUNTAJE		Observaciones
II	EVALUACIÓN NORMATIVA	SI	NO	
NORMATIVA	El empleador conoce la existencia del registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.		X	
IV	IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN			
CAPACITACIONES	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que corresponda.	X		
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.		X	
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.		X	
	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.		X	
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.		X	No cuentan con el comité de seguridad y salud en el trabajo
	Las capacitaciones están documentadas bajo registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.		X	
	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo: -Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. -Durante el desempeño de la labor. -Específicas en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato -Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador. -Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo. - En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. -Para la actualización periódica de los conocimientos. -Utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. -Uso apropiado de los materiales peligrosos.		X	
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: -Eliminación de los peligros y riesgos. -Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. -Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. -Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo para el trabajador. -En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.	X		
VI	VERIFICACIÓN			
ACCIDENTES, INCIDENTES PELIGROSOS E INCIDENTES, NO CONFORMIDAD, ACCIÓN CORRECTIVA Y PREVENTIVA	El empleador tiene el conocimiento de los mecanismos de notificación al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo sobre los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.		X	
	El empleador tiene el conocimiento de notificar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores y/o a la población.		X	
	Se implementan las medidas correctivas relacionadas a capacitaciones para no repetir los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.		X	
	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.		X	

La Chozza de la Anaconda Renata G.

CUMPLIMIENTO
LA EMPRESA EVALUADA OBTIENE UN RESULTADO, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO NORMATIVO DIRECCIONADO A LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

LISTA DE VERIFICACION SEGÚN LA LEY 29783

FECHA DE ELABORACIÓN: 14/07/2022

LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ART.49 (G)

N°	REFERENCIA	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
III EVALUACIÓN NORMATIVA				
NORMATIVA	El empleador conoce la existencia del registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.		X	
IV IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN				
CAPACITACIONES	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que corresponda.		X	
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.		X	
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.		X	
	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.		X	
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.	X		NO CUENTAN CON UN COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
	Las capacitaciones están documentadas bajo registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.	X		
	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo: -Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. -Durante el desempeño de la labor. -Especifica en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato -Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador. -Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo. - En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. -Para la actualización periódica de los conocimientos. -Utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. -Uso apropiado de los materiales peligrosos.		X	
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: -Eliminación de los peligros y riesgos. -Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. -Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. -Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo para el trabajador. -En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.	X		
VI VERIFICACION				
ACCIDENTES, INCIDENTES PELIGROSOS E INCIDENTES, NO CONFORMIDAD, ACCION CORRECTIVA Y PREVENTIVA	El empleador tiene el conocimiento de los mecanismos de notificación al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo sobre los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.		X	
	El empleador tiene el conocimiento de notificar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores y/o a la población.		X	
	Se implementan las medidas correctivas relacionadas a capacitaciones para no repetir los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.		X	
	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.		X	

La Marina



CUMPLIMIENTO

LA EMPRESA EVALUADA OBTIENE UN RESULTADO, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO NORMATIVO DIRECCIONADO A LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

FUENTE: LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO / DS 005-2012 TR REGLAMENTO DE LEY 29783 / RM 050-2013 TR (ANEXO 3)

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS 2022

RC-SST-F-001
Versión: 00
Fecha: 15/04/22

FECHA DE ELABORACIÓN: 14/07/2022

LISTA DE VERIFICACIÓN SEGÚN LA LEY 29783

LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ART.49 (G)

N°	REFERENCIA	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
EVALUACIÓN NORMATIVA				
NORMATIVA	El empleador conoce la existencia del registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.	X		
IV IMPLEMENTACION Y OPERACION				
CAPACITACIONES	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que corresponda.	X		
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.		X	
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.		X	
	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.		X	
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.		X	No cuentan con un comité de seguridad y salud en el trabajo
	Las capacitaciones están documentadas bajo registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.		X	
	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo: -Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. -Durante el desempeño de la labor. -Específica en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato. -Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador. -Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo. -En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. -Para la actualización periódica de los conocimientos. -Utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. -Uso apropiado de los materiales peligrosos.		X	
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: -Eliminación de los peligros y riesgos. -Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. -Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. -Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo para el trabajador. -En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.	X		
VI VERIFICACION				
ACCIDENTES, INCIDENTES PELIGROSOS E INCIDENTES, NO CONFORMIDAD, ACCION CORRECTIVA Y PREVENTIVA	El empleador tiene el conocimiento de los mecanismos de notificación al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo sobre los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.		X	
	El empleador tiene el conocimiento de notificar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores y/o a la población.		X	
	Se implementan las medidas correctivas relacionadas a capacitaciones para no repetir los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.		X	
	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.		X	

Los Terrazas de mi pueblo

CUMPLIMIENTO
LA EMPRESA EVALUADA OBTIENE UN RESULTADO, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO NORMATIVO DIRECCIONADO A LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS 2022

RC-SST-F-001

Versión: 00

Fecha: 15/06/22

FECHA DE ELABORACIÓN: 14/07/2022

LISTA DE VERIFICACIÓN SEGÚN LA LEY 29783

LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (ANEXO 3)

N°	REFERENCIA	PUNTAJE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
NORMATIVA	El empleador conoce la existencia del registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G. Ley 29783	X		
	IV OPERACIÓN			
CAPACITACIONES	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que corresponden.	X		
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.	X		
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.	X		
	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.	X		
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.		X	no cuentan con un comité de seguridad y salud en el trabajo
	Las capacitaciones están documentadas bajo registro obligatorio de acuerdo al anexo 1 de la RM 050-2013TR inciso G.	X		
	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo: -Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. -Durante el desempeño de la labor. -Específica en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato -Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador. -Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo. -En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. -Para la actualización periódica de los conocimientos. -Utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. -Uso apropiado de los materiales peligrosos.	X		
MEDIDAS DE PREVENCIÓN	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: -Eliminación de los peligros y riesgos. -Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. -Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. -Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo para el trabajador. -En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.	X		
	VI VERIFICACIÓN			
ACCIDENTES, INCIDENTES PELIGROSOS E INCIDENTES, NO CONFORMIDAD, ACCIÓN CORRECTIVA Y PREVENTIVA	El empleador tiene el conocimiento de los mecanismos de notificación al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo sobre los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.	X		
	El empleador tiene el conocimiento de notificar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores y/o a la población.	X		
	Se implementan las medidas correctivas relacionadas a capacitaciones para no repetir los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.	X		
	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.	X		

El Asesor



CUMPLIMIENTO
LA EMPRESA EVALUADA OBTIENE UN RESULTADO, RESPECTO AL CUMPLIMIENTO NORMATIVO DIRECCIONADO A LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

FUENTE: LEY 29783 - LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO / DS 005-2012 TR REGLAMENTO DE LEY 29783 / RM 050-2013 TR (ANEXO 3)

EXÁMEN

CUMPLIMIENTO DE LAS CAPACITACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LOS RESTAURANTES TURÍSTICOS EN LOS OLIVOS – 2022

-Agradecemos su participación marcar la alternativa a su criterio.

1. **Disciplina que trata la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, de la protección y promoción de la salud de los trabajadores nos referimos a:**

- a) Monitoreo ocupacional.
- b) Iso 45001
- c) Salud y seguridad en el trabajo
- d)N.a.

2. **En la Ley 29783 con la Resolución Ministerial 050-2013-TR con respecto a las capacitaciones nos dice que las empresas tienen obligación a tener :**

- a) Registros de examen médicos ocupacionales
- b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.
- c) Registros de estadísticas de seguridad y salud.
- d)N.a.

3. **Cuando ya está contratado en su trabajo usted en su primer día recibe:**

- a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar
- b) Inducción de seguridad y salud en el trabajo / Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar
- c) Explicación de los ambientes del lugar de trabajo/lugar donde puedes dejar tus pertenencias.
- d)N.a.

4. **Para poder tener los equipos y utensilios en buen estado, se realizan mantenimiento para el correcto funcionamiento, si existe alguna falla donde lo reporta:**

- a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno
- b) Se rotula que tiene falla, se coloca en almacén y escribo en el formato pendiente en mantenimiento
- c) Lo arreglo, sigo dando uso y le digo a mi jefe que lo pude arreglar.
- d)N.a.

5. **Suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte:**

- a) Incidente de trabajo
- b) Enfermedad de trabajo
- c) Accidente de trabajo
- d)N.a.

6. **Le gustaría recibir información de la Ley 29783 Ar.49 (g) de los derechos que tiene como trabajador y las capacitaciones correspondientes que necesita**

- a) Si
- b) No
- c)Indiferente

Anexo 9

PREGUNTAS	1. Disciplina que trata la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, de la protección y promoción de la salud de los trabajadores nos referimos a:	2. En la Ley 29783 con la Resolución Ministerial 050-2013-TR con respecto a las capacitaciones nos dice que las empresas tienen obligación a tener :	3. Cuando ya está contratado en su trabajo usted en su primer día recibe:	4. Para poder tener los equipos y utensilios en buen estado, se realizan mantenimiento para el correcto funcionamiento, si existe alguna falla donde lo reporta:	5. Suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte:	6. Le gustaría recibir información de Ley 29783 Ar.49 (g) de los derechos que tiene como trabajador y las capacitaciones correspondientes que necesita
TRABAJADOR 1	a) Iso 45001	c) Registros de estadísticas de seguridad y salud.	c) Explicación de los ambientes del lugar de trabajo/lugar donde puedes dejar tus pertenencias.	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 2	c) Salud y seguridad en el trabajo	a) Registros de examen médicos ocupacionales	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	c) Lo arreglo, sigo dando uso y le digo a mi jefe que lo pude arreglar.	b) Enfermedad de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 3	b) Iso 45001	a) Registros de examen médicos ocupacionales	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	b) Se rotula que tiene falla, se coloca en almacén y escribo en el formato pendiente en mantenimiento	c) Accidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 4	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 5	c) Salud y seguridad en el trabajo	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 6	b) Iso 45001	a) Registros de examen médicos ocupacionales	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 7	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 8	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 9	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 10	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación,	a) Uniformes del área donde voy a	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe	a) Incidente de trabajo	a) Si

TRABAJADOR 11	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 12	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 13	c) Salud y seguridad en el trabajo	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	<u>C.)</u> Explicación de los ambientes del lugar de trabajo/lugar donde puedes dejar tus pertenencias.	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 14	b) Iso 45001	b) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia	<u>C.)</u> Explicación de los ambientes del lugar de trabajo/lugar donde puedes dejar tus pertenencias	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
TRABAJADOR 15	b) Iso 45001	c) Registros de estadísticas de seguridad y salud.	a) Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los equipos que voy a utilizar	a) Le aviso inmediatamente a mi jefe de turno	a) Incidente de trabajo	a) Si
CONCIDENCIAS	Los trabajadores refieren al Iso 45001	Formato del ministerio Se refieren que el registro de inducción, capacitación,	El primer día de trabajo reciben Uniformes del área donde voy a trabajar/ Capacitación de los	Con respecto al mantenimiento la mayoría indica que se reporta al jefe de turno	El significado de accidente de trabajo lo refieren a incidentes de trabajo	Todos están interesados en tener capacitaciones de seguridad y salud en trabajo-

Anexo 10

ACTIVIDAD ECONÓMICA	TIPO DE NOTIFICACIONES				TOTAL
	ACCIDENTES MORTALES	ACCIDENTES DE TRABAJO	INCIDENTES PELIGROSOS	ENFERMEDADES OCUPACIONALES	
AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA Y SILVICULTURA	1	21	1	-	23
PESCA	-	20	-	-	20
EXPLOTACIÓN DE MINAS Y CANTERAS	5	147	8	1	161
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS	3	600	5	-	608
SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA	-	15	-	-	15
CONSTRUCCIÓN	2	343	3	-	348
COMERCIO AL POR MAYOR Y AL POR MENOR, REP. VEHÍC. AUTOM.	2	260	7	-	269
HOTELES Y RESTAURANTES				-	
	2	113	1		116
TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y COMUNICACIONES	5	312	4	-	321
INTERMEDIACIÓN FINANCIERA	-	3	1	-	4
ACTIVIDADES INMOBILIARIAS, EMPRESARIALES Y DE ALQUILER	3	489	6	-	498
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DEFENSA	-	64	3	-	67
ENSEÑANZA	-	17	1	-	18
SERVICIOS SOCIALES Y DE SALUD	-	104	10	-	114
OTRAS ACTIV. SERV. COMUNITARIOS, SOCIALES Y PERSONALES	-	177	2	-	179
HOGARES PRIVADOS CON SERVICIO DOMÉSTICO	-	-	-	-	-
TOTAL	23	2,685	52	1	2761

Anexo 11

UNIDAD		
C.1.	CATEGORIA	CODIGOS
Capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo	C.1.1. Cumplimiento del marco normativo	C.1.1.1. Los trabajadores desconocen el tema de seguridad y Salud en el trabajo
		C.1.1.2. Desconocen la Ley 29783
		C.1.1.3. No realizan capacitaciones y evaluaciones sobre SST
		C.1.1.4. Realizan acciones correctivas para evitar futuros accidentes
		C.1.1.5. Reciben ayuda para corregir los errores cometidos involuntariamente
	C.1.2. Medidas de Prevención	C.1.2.1. Cuentan con Señalización en todo el lugar de trabajo
		C.1.2.2. Las condiciones del lugar de trabajo son buenas
		C.1.2.3. Todos los trabajadores conocen el manejo de los equipos de trabajo de acuerdo a su área
		C.1.2.4. Control de mantenimiento de los equipos
		C.1.2.5. Se les brinda los equipos de protección para desarrollar sus actividades
	C.1.3. Accidentes de trabajo	C.1.3.1. Han ocurrido accidentes en el trabajo (leve, incapacitante o mortal)
		C.1.3.2. Los accidentes que ocurran en un futuro en su centro de trabajo no serán reportados ya que no saben el procedimiento
		C.1.3.3. no cuentan con un supervisor y/o Comité de Seguridad y salud
		C.1.3.4. Tienen las líneas de emergencia a la vista de todo el personal

Anexo 12

Registro obligatorio de las capacitaciones

N° REGISTRO:		REGISTRO DE INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA					
DATOS DEL EMPLEADOR:							
1	2	3	4	5			
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	ACTIVIDAD ECONÓMICA	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL			
MARCAR (X)							
6	7	8	9				
INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA				
10 TEMA:							
11 FECHA:							
12 NOMBRE DEL CAPACITADOR O ENTRENADOR:							
13 N° HORAS:							
14	15	16	17	18			
APELLIDOS Y NOMBRES DE LOS CAPACITADOS	N° DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES			
Inserir tantos renglones como sean necesarios.							
19 RESPONSABLE DEL REGISTRO							
Nombre:							
Cargo:							
Fecha:							
Firma:							