



# **Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión**

**Facultad de Ingeniería Industrial, Sistemas e Informática**

**Escuela Profesional de Ingeniería Industrial**

**Propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo y reducir riesgos  
laborales en mantenimiento de una institución pública**

**Tesis**

**Para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial**

**Autor**

**Jose Andres Villanueva Ibarra**

**Asesor**

**Ing. Cesar Armando Diaz Valladares**



**CESAR ARMANDO DIAZ VALLADARES**  
INGENIERO INDUSTRIAL  
CIP-20894

**Huacho – Perú**

**2026**



**Reconocimiento - No Comercial – Sin Derivadas - Sin restricciones adicionales**

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

**Reconocimiento:** Es obligatorio reconocer la autoría original, incluir el enlace a la licencia y señalar si el contenido fue modificado. Esta atribución puede presentarse de forma razonable, siempre que no implique respaldo del licenciante ni aprobación de su uso. **No Comercial:** No puede utilizar el material con fines comerciales. **Sin Derivadas:** Si remezcla, transforma o construye sobre el material, no puede distribuir el material modificado. **Sin restricciones adicionales:** No está permitido imponer condiciones legales ni utilizar mecanismos tecnológicos que limiten a terceros el ejercicio de los derechos concedidos por la licencia.



# UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

## LICENCIAD

*(Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020)*

**FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL, SISTEMAS e INFORMATICA**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA INDUSTRIAL**

## INFORMACIÓN

<b>DATOS DEL AUTOR (ES):</b>		
<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>DNI</b>	<b>FECHA DE SUSTENTACIÓN</b>
Jose Andres Villanueva Ibarra	73714702	28 de abril de 2026
<b>DATOS DEL ASESOR:</b>		
<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>DNI</b>	<b>CÓDIGO ORCID</b>
Cesar Armando Diaz Valladares	15689062	<a href="https://orcid.org/0000-0002-4718-237X">https://orcid.org/0000-0002-4718-237X</a>
<b>DATOS DE LOS MIEMROS DE JURADOS – PREGRADO/POSGRADO-MAESTRÍA-DOCTORADO:</b>		
<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>DNI</b>	<b>CÓDIGO ORCID</b>
Carlos Enrique Bernal Valladares	15614554	<a href="https://orcid.org/0000-0002-7421-9537">https://orcid.org/0000-0002-7421-9537</a>
Hugo Serrano Rodas	15587946	<a href="https://orcid.org/0000-0003-1138-9368">https://orcid.org/0000-0003-1138-9368</a>
Jose Antonio Garrido Oyola	15725918	<a href="https://orcid.org/0000-0002-8191-8600">https://orcid.org/0000-0002-8191-8600</a>

# Jose Andres Villanueva Ibarra

## Propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo y reducir riesgos laborales en mantenimiento de una Institución...

UNIDAD DE INVESTIGACIÓN FISI - PREGRADO 2026  
Unidad de Investigación de la FISI - 2026  
Facultad de Ingeniería Industrial, Sistemas e Informática

### Detalles del documento

Identificador de la entrega  
trn:oid::1:3510526413

Fecha de entrega  
18 mar 2026, 9:12 a.m. GMT-5

Fecha de descarga  
18 mar 2026, 9:18 a.m. GMT-5

Nombre del archivo  
BORRADOR\_DE\_TESIS\_JOSE\_VILLANUEVA\_IBARRA\_HOJA\_PREL.pdf

Tamaño del archivo  
1.6 MB

98 páginas

14.477 palabras

80.355 caracteres



Página 1 de 104 - Portada

Identificador de la entrega: trn:oid::1:3510526413



Página 2 de 104 - Descripción general de integridad

Identificador de la entrega: trn:oid::1:3510526413

## 20% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

### Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Coincidencias menores (menos de 10 palabras)

### Exclusiones

- N.º de coincidencias excluidas

### Fuentes principales

- 20% Fuentes de Internet
- 5% Publicaciones
- 10% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

### Marcas de integridad

#### N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitan distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y lo revise.

## **DEDICATORIA**

A mis padres por su apoyo constante

A mi familia por estar siempre conmigo

*José Andrés, Villanueva Ibarra*

## **AGRADECIMIENTO**

A mis maestros de maestría por su apoyo permanente a mi estudio

*José Andrés, Villanueva Ibarra*

## ÍNDICE

DEDICATORIA	5
AGRADECIMIENTO	6
RESUMEN	6
ABSTRACT	7
INTRODUCCION	8
CAPITULO I	12
1.1 Descripción de la realidad problemática	12
1.6.2 Evaluación Ambiental	17
1.6.3 Evaluación Financiera	17
1.6.4 Evaluación Social	17
CAPITULO II	18
2.1.- Antecedentes del estudio	18
2.1.1.- Antecedentes Internacionales	18
2.5. Hipótesis investigacion	56
2.6 oprearcion de variables	56
CAPITULO III	59
METODOLOGIA DEL ESTUDIO	59
3.1 Diseño metodológico	59
3.2 Población y muestra	59
3.2.1 Población	59
3.2.2 Muestra	59
3.2. Nivel o tipo de investigación	59
CAPITULO IV	63
RESULTADOS DE LA INVESTIGACION	63
1.1- Descripción de las variables:	63
CAPÍTULO V	71
DISCUSIÓN	71
CAPÍTULO VI	80
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	80
6.1 Conclusiones	80
CAPITULO VII REFERENCIA	85
ANEXOS	93

## RESUMEN

El estudio se presenta y se pone a consideración del Honorable Jurado Evaluador designado por la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad, para la obtención de su título profesional como Ingeniero Industrial se titula:

“Propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo y reducir riesgos laborales en mantenimiento de una Institución Pública”.

Dicha investigación busca determinar la influencia que existe entre la mejora de propuesta en Seguridad y salud en el trabajo y la reducción de riesgos laborales en la Universidad nacional José Faustino Sánchez Carrión, dicho estudio está orientado, a brindar un valioso aporte para los Docentes alumnos y trabajadores administrativos especialmente los de Trabajadores de Servicios Generales, donde se promueva el desarrollo de dichas competencias profesionales con los docentes en la aplicación de diversas actividades desarrolladas con los alumnos del área. La metodología, de nivel descriptivo, correlacional, no experimental considerando su población y su muestra aplicada por instrumentos de en la recolección de datos. El instrumento usado fue un cuestionario, distribuido a ambos grupos. Los hallazgos demuestran una sólida asociación entre las mejoras sugeridas en seguridad y salud ocupacional y la reducción sustancial de los riesgos laborales asociados a las diversas operaciones de mantenimiento realizadas en la Universidad.

**Palabras clave:** Seguridad, salud en el trabajo, check list, SGSST, IPER, riesgos laborales, reducción de riesgos.

## **ABSTRACT**

This research is presented and submitted for consideration by the Honorable Evaluation Committee appointed by the Degrees and Titles Committee of the Faculty, for the awarding of the professional title of Industrial Engineer. It is entitled:

“Proposal for Improvement in Occupational Safety and Health and Reduction of Occupational Risks in the Maintenance of a Public Institution.”

This study aims to assess the impact of suggested enhancements in occupational safety and health on mitigating workplace hazards at the José Faustino Sánchez Carrión National University. This research aims to provide valuable input for faculty, students, and administrative staff, especially those in General Services, by promoting the development of professional competencies among faculty through the application of various activities with students in this area. The methodology is descriptive, correlational, and non-experimental, considering its population and sample, and was applied using various instruments for data collection. The main instrument used in the study was a questionnaire, which was administered in two categories. The conclusions indicate a significant correlation between the proposed improvements in occupational safety and health and the substantial reduction of workplace risks in the various maintenance activities carried out at the University.

Keywords: Safety, occupational health, checklist, SGSST, IPER, occupational risks, risk reduction.

## INTRODUCCIÓN

Este estudio busca determinar la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo y como está influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez, esta investigación, tiene como fin proponer un conjunto de medidas de seguridad específicas, dichas propuestas de mejora, deben asumirlo todo el personal que labora en dicha institución, la aplicación de estas medidas busca mitigar los riesgos y accidentes laborales, a la vez que mejora el equipo de protección personal de trabajadores, optimizando así el servicio de alimentación para los estudiantes de diversas facultades que utilizan el Comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez. Las iniciativas de investigación e innovación que facilitan la implementación de las mejoras sugeridas, promueven prácticas seguras en la preparación de alimentos y garantizan el mantenimiento continuo de todos los equipos de preparación de alimentos contribuyen a la mitigación de riesgos laborales.

Por consiguiente, he llevado a cabo una investigación para desarrollar un plan destinado a mejorar la seguridad y salud en el trabajo, considerando la calidad del servicio ofrecido a los estudiantes que utilizan la cafetería universitaria, mitigando así los riesgos laborales. El estudio consta de tres capítulos, organizados de la siguiente forma:

En el Capítulo I, se desarrolla el planteamiento del problema y formulación del problema, objetivos generales y la justificación del estudio.

En el Capítulo II se desarrolla el marco teórico, antecedentes, bases teóricas – científicas, definición de conceptos así como la formulación de la hipótesis.

El Capítulo III se desarrolla la metodología, técnicas, tipo, población y muestra.

El Capítulo IV incluye cronograma de actividades, presupuesto así como financiamiento del estudio

En el Capítulo V, son mencionadas las fuentes de información y los anexos.

Estoy seguro de que este importante esfuerzo de mi estudio fue concebido para proponer mejoras en la seguridad y salud ocupacional al interior del comedor de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

*José Andrés, Villanueva Ibarra*

# CAPITULO I

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### 1.1 Descripción de la realidad problemática:

En el estudio se describen las problemáticas más latentes, en el comedor universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, la seguridad laboral es un aspecto crucial, especialmente en el ámbito del mantenimiento de los equipos donde se preparan los alimentos por la cantidad de alimentos que se preparan diariamente son equipos industriales, donde el personal que trabaja allí, están constantemente expuestos a diferentes riesgos, si no utilizan los equipos de protección correctamente, por ello la necesidad de implementar buenas prácticas de seguridad como una medida fundamental para mitigar estos riesgos laborales. Las capacitaciones en seguridad a todo el personal es fundamental, y se debe proponer el adecuado uso de equipos de protección durante la preparación de los alimentos y al personal cuando da mantenimiento a los equipos, siendo fundamental el mantenimiento continuo a los equipos de producción de alimentos, no todos cumplen con ello, la falta de mantenimiento continuo es un principal problema que radica en que están expuestos a cualquier accidente laboral, no solo afecta la salud así como seguridad del personal que labora en la elaboración de los alimentos, si no también, impacta negativamente en la calidad de servicio y productividad de los alimentos que se brindan a los alumnos universitarios.

Esto plantea la necesidad de implementar esta propuesta de mejora en la seguridad y salud en el trabajo a fin de reducir riesgos laborales y con ello mejorar la calidad de servicio que se brinda.

### 1.2.- Formulación del problema:

#### 1.2.1 Problema General:

¿De qué manera la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez?

### **1.2.2 Problemas Específicos:**

a.- ¿De qué manera la capacitación continua en el uso correcto de Check list en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez?

b.- ¿De qué manera el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez?

c.- ¿De qué manera el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez?

### **1.3 Objetivo del estudio:**

#### **1.3.1. Objetivo General:**

Determinar de qué manera la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.

### **1.3.2. Objetivos Específicos:**

- Determinar de qué manera la capacitación continua en el uso de los Check list en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.
- Determinar de qué manera el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez
- Determinar de qué manera el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.

### **1.4.- Justificación del estudio:**

El estudio se justifica por los siguientes factores:

#### **a) Justificación Técnica:**

Garantizar un servicio de alta calidad a estudiantes que utilizan el comedor universitario es crucial, y la seguridad laboral es igualmente esencial en este entorno. La investigación busca analizar y comprender la vinculación de las

mejoras sugeridas en seguridad y salud ocupacional y la mitigación de riesgos laborales.

**b) Justificación Legal:**

El cumplimiento de las normas y especificaciones de bioseguridad exigidas a los propietarios para el mantenimiento de diversos equipos de preparación de alimentos es crucial. Implementar las mejoras sugeridas en seguridad así como salud ocupacional así como mitigar los riesgos laborales es esencial. Este estudio analiza los aspectos que deben explorarse y mejorarse mediante diversas acciones destinadas a implementar estos cambios. El estudio ilustra la integración de cada dimensión variable en las mejoras sugeridas.

**c) Justificación Económica:**

Mayor disponibilidad de recursos para el mantenimiento continuo de los equipos y los recursos adecuados para las capacitaciones continuas de todo el personal que labora, para reducir los riesgos laborales, brindando con eficiencia y calidad los servicios de alimentarios a los alumnos, beneficiarios del comedor universitario.

**d) Justificación Social:**

Los beneficiarios de los hallazgos del estudio serán los estudiantes. La mejora de este servicio se relaciona con su calidad, y la implementación de esta mejora recomendada en Salud y Salud Ocupacional mitigaría significativamente los riesgos laborales, además de optimizar el proceso de preparación de comidas, queremos aumentar los servicios ofrecidos a los estudiantes universitarios para cumplir con sus requisitos esenciales para sostener sus actividades académicas.

## **1.5. Delimitación del estudio**

### **1.5.1. Delimitación Geográfica**

El estudio se desarrolla en el distrito de Huacho provincia de Huaura, departamento de Lima.

### **1.5.2. Delimitación Temporal**

El objeto del estudio se desarrolla en el año (2025), formulando la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión de Huacho en la provincia de Huaura.

### **1.5.3. Delimitación de Recursos**

El estudio tiene limitaciones, ya que sirve como recomendación para la mejora continua de procesos de producción de alimentos en el Comedor Universitario de Huacho, provincia de Huaura. El inconveniente persistente identificado es la restricción financiera, que constituye un impedimento significativo para la ejecución de esta idea de mejora. También la sensibilización en el correcto uso de equipos de protección personal, otra limitante no tener las capacitaciones continuas, cuando se desarrolla la preparación de alimentos, por la cantidad que se prepara diariamente, no contar con los implementos necesarios cuando se desarrolla el mantenimiento respectivo a los equipos de producción de alimentos, poniendo en riesgo la seguridad de su salud en el trabajo.

## **1.6. Viabilidad**

La investigación se estima factible por las siguientes razones:

- Se dispone de recursos económicos destinados al desarrollo de la tesis.

- Se tiene acceso a la información requerida en el Comedor Universitario.
- Se cuenta con experiencia para resolver las dificultades que puedan surgir.
- Se dispone de un asesor con trayectoria en el tema de estudio.
- Se tiene acceso a bibliografía especializada pertinente.

#### **1.6.1 Evaluación Técnica**

El estudio examinó los elementos necesarios para su creación, conforme con lo establecido en la oficina de grados y títulos de la facultad.

#### **1.6.2 Evaluación Ambiental**

Por sus características de investigación descriptiva, no ha producido efectos ambientales adversos sobre componentes del ecosistema.

#### **1.6.3 Evaluación Financiera**

El financiamiento del estudio y su respectivo presupuesto fueron asegurados oportunamente por el investigador.

#### **1.6.4 Evaluación Social**

Se conformó un equipo de trabajo adecuadamente preparado, tanto en el ámbito teórico como metodológico, para garantizar una participación pertinente y eficaz.

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEORICO DE LA INVESTIGACION**

#### **2.1.- Antecedentes del estudio:**

##### **2.1.1.- Antecedentes Internacionales**

**Bermúdez, (2021)**, en el estudio *“La alienación subjetiva en la organización del trabajo actual, y la participante en el comercio de la alimentación al Detal, en la Universidad de Antioquia* “Universidad de Medellín, Colombia, concluyó:

El estudio establece que los humanos son personas y no objetos, lo que exige que las organizaciones humanicen sus operaciones en lugar de simplemente explotar a los individuos. Esta investigación correlacional descriptiva utilizó muestras poblacionales y cuestionarios para determinar el método óptimo para humanizar a las empresas: priorizar el bienestar de los empleados, garantizando así su seguridad y salud en todas sus actividades laborales. Concluyó que el SG-SST es esencial a fin de salvaguardar la integridad física y mental de empleados en diversas entidades públicas, privadas y mixtas del país. La naturaleza de sus funciones, influenciada por la actividad económica de la empresa, puede implicar una exposición baja, media o alta a riesgos y peligros que podrían afectar negativamente su bienestar, (p. 78).

**Chaves, D. (2022)**, en el estudio: *“Programa estratégico orientado a optimizar los procesos del área de servicio posventa mediante la aplicación de la técnica de estudio del trabajo en Mazautos Cali”*. Universidad Autónoma de Occidente – Facultad de Ingeniería – Programa de Ingeniería Industrial – Cali - Colombia; concluyó:

Se identificaron dos dominios: mecánico y de colisión, que se distinguen por las características de sus procesos. El sector mecánico abarca dos procesos: reparaciones mecánicas rápidas y reparaciones mecánicas especializadas. Por el contrario, la industria de reparación de colisiones categoriza los procesos según la aseguradora o el proveedor de servicios personales, donde los subprocesos de chapa y pintura pueden incluir la sustitución o reparación de componentes móviles o fijos. Se realizó una investigación metodológica sobre los procedimientos para reparaciones mecánicas rápidas. Se realizó un estudio de tiempos sobre los protocolos de mantenimiento mecánico rápido. Mediante el ciclo PDCA de Deming y el manual de procesos en la mejora continua, estas metodologías evaluaron los procesos y permitieron al departamento de servicio cuantificar y mejorar la productividad, (p. 59).

**Mariño (2021)**, en el estudio “La gestión técnica de riesgo y su impacto en los accidentes laborales de la empresa PANECONS S.A.” en la Universidad Católica Andrés Bello – Caracas, concluyó:

Este estudio empleó una metodología descriptiva correlacional, utilizando una muestra de la población para realizar encuestas basadas en los cuestionarios propuestos. Los hallazgos indican que el uso de un sistema de gestión ambiental requirió la evaluación y el control de los factores de riesgo ocupacional. Se determinó que el 62% de los estudiantes en prácticas y el personal de la institución reportaron haber experimentado algún tipo de incidente o percance en su trabajo. Determiné que estas consecuencias implicarían que la universidad incurriera en obligaciones financieras, incluyendo multas, pensiones y sanciones, lo que resultaría en pérdidas económicas para la institución. Por lo tanto, la ejecución de esta medida es vital, (p. 83).

**Tamayo (2020)** en el estudio “Diseñar un Sistema de Gestión de seguridad y salud ocupacional SGSSO, en una empresa que brinda servicios alimentarios, una empresa de Guatemala”, Universidad de San Carlos Guatemala, concluyó:

Los hallazgos revelan que 77,78 % de participantes reconoce los riesgos asociados a su lugar de trabajo, mientras que el 22,22 % los desconoce. Se observó que el riesgo psicológico es el mayor (25,42 %), seguido del peligro físico (25,42 %), el riesgo químico (23,73 %) y el riesgo para la seguridad (1,69 %). Además, el 13,3 % afirmó haber sufrido un accidente

laboral; sin embargo, estos incidentes fueron leves y no provocaron discapacidad ni ausencia laboral. La organización incumple las normas fundamentales de SST, y se identificaron riesgos significativos tanto en el ámbito operativo como administrativo mediante la matriz HIRA. Esto facilitó la implementación de mecanismos de control para la estrategia de SST planificada, (p. 92).

**Gull (2021)**, en el estudio “Elaborar el Sistema de Gestión de Seguridad y salud Ocupacional SGSSO en una Empresa de limpieza general en Madrid” se realizó en la Universidad Complutense De Madrid, concluyó:

El estudio indicó que los principales riesgos surgen de la ausencia de protocolos de seguridad, como no usar casco, trabajar en posiciones elevadas, manipular cargas pesadas y mantener posturas incorrectas al levantar objetos. El investigador sugirió implementar medidas para mitigar estos riesgos significativos, como el uso obligatorio de casco para todo el personal y equipos móviles adecuados para tareas en altura, y colocar señales de precaución en los lugares de trabajo. En peligros menos severos, todo el personal está obligado a utilizar zapatos de trabajo con punta de acero o zapatillas cómodas que faciliten la facilidad de movimiento durante las tareas a ejecutar, (p. 72).

Arellano (2020), en el estudio “Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y salud Ocupacional SGSSO en una empresa de restaurantes en Argentina”, en la Universidad de Palermo – Argentina. Concluyó:

Los hallazgos indicaron que, tras la administración de una prueba preliminar como instrumento de diagnóstico para la empresa, apenas se había ejecutado el 3% del sistema durante la fase de planificación, a pesar de haberse alcanzado el 24% del potencial. En la fase de ejecución, se había avanzado poco a pesar del 60% de potencial. Solo se ha implementado el 3% del SGST, lo que indica una etapa crítica de ejecución. Tras la evaluación preliminar del sistema, se estableció una estrategia anual de supervisión y mejora continua. Este estudio concluyó con la plena consecución de la contribución al diseño del SGST, (p. 63).

### **2.1.2.- Antecedentes Nacionales**

**Maldonado (2022)** en el estudio “Plan de seguridad y salud ocupacional para disminuir accidentes durante la ejecución de obras en una empresa de Ayacucho”, Ayacucho – Perú, concluyó:

Al analizar cuidadosamente los datos, se observa que un plan exhaustivo de OSHA permite la detección temprana de peligros así como la evaluación de posibles riesgos antes del inicio de las operaciones de construcción. Esta estrategia preventiva reducirá los accidentes y mejorará las condiciones laborales en las obras. La mejora significativa de los procesos de construcción se debe al uso de un sistema adecuado

de seguridad y salud ocupacional, según las pruebas estadísticas de hipótesis. Los resultados obtenidos fueron estadísticamente significativos ( $p < 0,05$ ), lo que demuestra que estas tácticas mejoran significativamente la eficiencia así como la seguridad de proyectos de construcción. Además, respaldan la asociación observada, (p. 74).

**Loaiza (2021)**, en el estudio “Propuesta de Plan de Seguridad y Salud ocupacional para proyectos de obras civiles en proyectos mineros mediante el estándar internacional OSHAS 18001”, de la UNE Enrique Guzmán y Valle – Lima Perú, concluyó:

Buscó garantizar el cumplimiento meticuloso de la legislación y los decretos existentes que rigen las obras civiles en proyectos mineros, de acuerdo con la norma internacional OSHAS 18001. Además, la investigación utilizó información sobre accidentes laborales para centrarse en las amenazas predominantes. Los datos estadísticos se obtuvieron de la empresa minera responsable del proyecto y que mantiene registros de proyectos de construcción análogos de escala comparable. Esta técnica evalúa, corrige e implementa medidas preventivas en cada actividad en el proceso de construcción. La iniciativa se basa en la implicación y orientación de la Alta Dirección, (p. 65).

**Bendezú (2019)**, en el estudio “Aplicación de la Ley N.º 29783 de Seguridad y Salud en el Trabajo, junto con OHSAS 18001 y la RM 111-2013-MEM/DM en la empresa alimentaria DELY”, en Pontificia Universidad Católica Lima - Perú, concluyó:

Busca identificar, analizar y regular los principales factores de riesgo que pueden afectar la SST, fomentar un personal más informado y comprometido, y aumentar la eficiencia corporativa, lo que se da en una mejor atención al cliente. Por consiguiente, la investigación empleó un método descriptivo en lugar de uno experimental. El estudio determinó estableció que reconocer las operaciones esenciales es crucial para identificar y mitigar los riesgos. Identificar todos los posibles peligros y riesgos en el lugar de trabajo es crucial, así como implementar controles adecuados para gestionar los elementos de riesgo de la organización. Este estudio también examinó la seguridad y salud en el trabajo, así como la aplicación de las normas pertinentes, (p. 62).

**Ávila (2021)**, en el estudio “Mejorar el Sistema de gestión de la seguridad y salud Ocupacional SG- SSO para controlar el riesgo laboral en una empresa”, Universidad César Vallejo, Lima - Perú. Concluyó:

El promedio de inspecciones fue del 49,3%, mientras que la proporción de capacitación fue del 47,2% entre enero y julio, lo que demuestra un procedimiento deficiente en las inspecciones planificadas. El indicador de riesgo promedió 6,28, mientras que el índice de gravedad fue de 2,96. Un plan

SST con objetivos, metas, IPERC, mapeo de riesgos, inspecciones internas y capacitación en SST abordó estos problemas. En consecuencia, entre enero y julio, se observó un aumento en los hallazgos. El porcentaje de capacitación fue del 82,7%, mientras que la tasa promedio de inspección fue del 85,4%. De igual manera, los índices de riesgo y gravedad mostraron promedios ponderados de 0,34 y 0,19, respectivamente. Los hallazgos indican que el estudio ha logrado una disminución sustancial de los riesgos laborales gracias a la estrategia de SST implementada, (p. 81).

## **2.2.-Bases teóricas**

### **2.2.1.- Seguridad y Salud en el Trabajo SST**

Según lo dispuesto en la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decreto Supremo N° 005-2012-TR (2016), se define un marco de elementos interconectados para formular una política, establecer objetivos de seguridad y salud en el trabajo e implementar los mecanismos así como acciones para alcanzarlos, (p.44).

#### **- Seguridad y Salud Ocupacional - SSO**

Según, **Beck, Lenhar (2019)**, el empleador es responsable de lo que ocurre en el trabajo, pero la conducta de los empleados ayuda a evitar accidentes así como enfermedades laborales. La mejora de la salud y la seguridad en el trabajo solía depender del cambio de comportamiento. Los programas de SST se centran en los sistemas de gestión y la cultura empresarial, no solo en las personas. Las estructuras organizativas influyen indirectamente en la seguridad en el trabajo al afectar el tiempo de respuesta en materia de SST. Las organizaciones transparentes y funcionales abordan los problemas de

seguridad eficazmente, reduciendo los accidentes y los incidentes de seguridad laboral, (p. 42).

**Rosales (2020)**, indica que SST se caracteriza por una secuencia de actividades interconectadas destinadas a formular una estrategia y objetivos de SST, de acuerdo con los mandatos legales de cada país. Implica identificar y evaluar peligros en el lugar de trabajo y establecer métodos para mitigar así como evitar accidentes y enfermedades profesionales, (p. 52).

#### **- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional - SGSSO**

Según, **Rosales (2020)**, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGST) busca la mejora continua de la SST usando políticas, objetivos, procesos, procesos y recursos para prevenir accidentes, (p. 53).

#### **Dimensiones de la Gestión de Seguridad y salud Ocupacional - GSSO son:**

Según, **Mercedes y Portal (2021)** las dimensiones de la gestión de SSO son:

**A.- Política:** la empresa, en colaboración con empleados y sus representantes, elabora un informe que detalla las normas de SST. Estas políticas deben cumplir ciertos criterios, entre ellos:

a) ser apropiado para la organización en función de sus dimensiones y rango de operaciones.

b) deberán ser concisos, estar debidamente articulados, incluir fecha de vencimiento y estar firmados o avalados por la autoridad o representante de la persona jurídica.

c) difundir información y educar a todos los empleados para garantizar la accesibilidad.

d) ser revisadas de manera periódica de acuerdo a como corresponda, (p.23).

$$\frac{N^{\circ} \text{ de políticas adoptadas } \times 100}{\text{Total de políticas}}$$

**B.- Organización:** para implementar un SGSST eficaz, la organización debe crear un comité de SST, desarrollar y aprobar políticas internas de SST, diseñar y aprobar la estructura organizativa del sistema de gestión de SST, crear el manual de organización y operaciones. Estos logros en la implementación de los documentos administrativos se comparan con el mínimo exigido por la normativa. El cálculo utiliza esta fórmula (Mercedes y Portal, p. 25, 2021,).

$$\frac{N^{\circ} \text{ de documentos administrativos elaborados } \times 100}{N^{\circ} \text{ de documentos administrativos mínimos requeridos}}$$

**C.- Implementación:** Este indicador fue desarrollado para evaluar la ejecución del SGSST y tiene cuatro ecuaciones que yuxtaponen las acciones completadas con las que aún quedan por realizar (Mercedes y Portal, 2021):

$$\frac{N^{\circ} \text{ de capacitaciones realizadas } \times 100}{N^{\circ} \text{ de capacitaciones programadas}}$$

$$\frac{N^{\circ} \text{ de simulacros realizadas } \times 100}{N^{\circ} \text{ de simulacros programadas}}$$

$$\frac{N^{\circ} \text{ de trabajadores que pasaron sus exámenes médicos } \times 100}{N^{\circ} \text{ total de trabajadores}}$$

$$\frac{N^{\circ} \text{ de medidas de control aplicadas } \times 100}{N^{\circ} \text{ de peligros identificados}}$$

### **2.2.2.-Dimensiones del estudio:**

#### **A.- Capacitaciones continuas en el uso correcto de los Check list**

Según, **Melloni, Oliva (2022)**. Una lista de verificación es una lista de cosas que se deben verificar o lograr. Guía un procedimiento o acción paso a paso para evitar omitir detalles. Marcar las tareas completadas en la lista muestra el progreso y previene errores. Una lista de verificación para comedores garantiza la limpieza, la seguridad así como la eficiencia de las instalaciones, las operaciones y las prácticas. Esta lista puede incluir la limpieza, el almacenamiento y la

manipulación de alimentos, el estado del equipo y el mobiliario, y la apariencia del personal, (p. 35).

### **Elementos comunes de un check list para comedores:**

Según, Melloni, Oliva (2022).

- **Limpieza y orden:**

- Pisos, paredes, mesas, sillas y ventanas limpias y desinfectadas.

- Contenedores de basura vacíos y limpios.

- Mesas y sillas limpias, montadas y calzadas.

- Eliminación de residuos y limpieza general del área del comedor.

- **Almacenamiento de alimentos:**

- Control de temperatura y condiciones de los refrigeradores y congeladores.

- Almacenamiento adecuado de alimentos secos (orden, etiquetado, etc.).

- Aplicación del sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).

- **Manipulación de alimentos:**

- Uso correcto de utensilios y equipos.

- Personal con uniforme completo y adecuado, con buena higiene personal.

-Lavado de manos adecuado antes y después de manipular alimentos.

- **Estado de equipos y mobiliario:**

-Mesas, sillas, vajilla, utensilios de cocina en buen estado.

-Extintores de incendio en buen estado y visibles.

-Adecuada ventilación e iluminación.

- **Personal:**

-Cumplimiento de normas de higiene y seguridad por parte del personal.

-Uso de uniforme completo y adecuado.

-Formación del personal en manipulación de alimentos y seguridad.

**Otros:**

- Disponibilidad de agua potable.
- Disposición adecuada de residuos.
- Señalización de seguridad, (p. 36).

**Beneficios de usar un checklist:**

Según, Melloni, Oliva (2022).

- Garantiza el cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Mejora la eficiencia en la operación del comedor.
- Reduce el riesgo de contaminación de alimentos y enfermedades

transmitidas por alimentos.

- Ayuda a mantener un ambiente limpio y ordenado para los comensales.
- Facilita la identificación de áreas de mejora y la implementación de acciones correctivas, (p. 36).

## **B.- Los Equipos de Protección Personal - EPP**

Según, **Melloni, Oliva (2022)**, estos dispositivos o prendas protegen a empleados de los riesgos laborales. La seguridad y la salud de los empleados en numerosas empresas dependen de estos equipos. Al igual que en mi estudio sobre comedores universitarios, el equipo de protección individual (EPI) es esencial para la seguridad y la limpieza del personal y de los alimentos. Este dispositivo previene la contaminación cruzada y protege a los trabajadores de la cocina de riesgos físicos, químicos y biológicos, (p. 34).

### **Importancia de utilizar equipos de protección personal en los comedores:**

Según, **Melloni, Oliva (2022)**.

- a.-** La necesidad de usar equipo de protección se ha vuelto fundamental para prevenir la transmisión del virus.
- b.-** Se propaga a través de diminutas gotitas respiratorias que se liberan de los labios y la nariz al realizar actividades como hablar, reír y toser.
- c.-** El EPP se clasifica según la actividad ocupacional específica que se realiza.

d.- Por lo tanto, es recomendable que todo el personal utilice el equipo de protección necesario para mitigar la transmisión del virus., (p. 46).

### **Equipos de protección que se necesita para el personal que prepara los alimentos**

Según, **Melloni, Oliva (2022)**.

#### **- Mascarillas y respiradores:**

Las mascarillas quirúrgicas están diseñadas para inhibir la propagación de virus a través de la saliva, que puede contaminar las comidas o las superficies adyacentes. Se recomienda a los repartidores que utilicen mascarillas KN95, que no solo inhiben la transmisión viral, sino que también filtran hasta el 95 % de las partículas inhaladas. Además, deben servir las comidas a una distancia mínima de 1 metro y evitar cualquier interacción física con el consumidor.

No es aconsejable comprar mascarillas N95 con válvula de exhalación, ya que el propósito de la válvula no es la filtración, sino facilitar la expulsión del aire exhalado, mejorando la comodidad del usuario pero no evitando la transmisión viral a otras personas, (p.46).

#### **- Lentes o máscara de protección facial**

El propósito de las gafas o mascarillas protectoras es proteger los ojos de virus o sustancias que podrían ser perjudiciales para la salud. Si bien este tipo de equipo de protección individual (EPI) no estaba disponible en los restaurantes debido a la ausencia de una crisis sanitaria como la actual

pandemia de COVID-19, esta situación ha intensificado nuestra vigilancia sobre el uso correcto de las gafas protectoras Everest, garantizando su aplicación constante y precisa, (p. 46).

#### **- Guantes**

Todos los trabajadores deben lavarse las manos durante un promedio de 40 a 60 segundos antes y después de usar guantes, según las directrices de la OMS. La función de los guantes es proporcionar limpieza, protección y saneamiento; sin embargo, el uso inadecuado de este material puede tener consecuencias perjudiciales, (p.46).

#### **- Cofias o gorros desechables**

Estos elementos son importantes en diversas industrias que exigen altos estándares de limpieza. El objetivo de este EPP es proteger el cabello, evitando así que el cabello suelto contamine los alimentos y el entorno, (p. 47).

#### **- Delantales**

El delantal siempre ha sido un elemento crucial en un restaurante, garantizando la higiene y la protección contra la contaminación. Protege la parte anterior del cuerpo, desde el pecho hasta las rodillas. Existen tres categorías principales de delantales: de tela, de plástico y una combinación de tela y plástico, que ofrece las ventajas de ambos materiales, (p.47).

#### **Los tres tipos de delantales más usados en un restaurante:**

Según, Melloni, Oliva (2022).

- **Textil:** Este material está compuesto 100 % de algodón, lo que lo hace fresco, agradable e ideal para operaciones a altas temperaturas, ya que su combustión es lenta al encenderse, lo que permite un mayor control de la situación. Sin embargo, debido a la composición de su tejido, absorben cantidades significativas de humedad, lo que puede ser perjudicial en algunos contextos.
- **Plástico:** Este delantal es ideal para manipular platos húmedos o líquidos en cocinas frías gracias a su composición de PVC, que ofrece una impermeabilidad excepcional. Sin embargo, es muy inflamable, por lo que se recomienda precaución cerca del fuego, (p.47).
- **Textil y plástico:** Este delantal aprovecha al máximo sus materiales, ya que está compuesto de algodón y poliéster, lo que lo hace fácil de lavar, transpirable y cómodo.

En conclusión, el uso de este equipo de protección individual es crucial y esencial en las operaciones diarias de los restaurantes, (p.48).

## **C.- Mantenimiento Continuo en el SGSST teniendo en cuenta la IPER**

### **- Matriz IPER**

Según, **Mercedes y Portal (2021)**. Una herramienta que permite indentificar peligros así como evaluación de riesgos en cualquier lugar de trabajo, facilitando el desarrollo o modificación de un SG-SST, la comprensión de los diferentes niveles de riesgo y el análisis para la implementación de procesos de trabajo

seguros.

**Mustafá (2019)**, todos los niveles administrativos y toda la empresa deben aplicar la prevención de riesgos laborales en SGST para evitar riesgos laborales. Esto requiere implementar y aplicar estrategias de control de riesgos. El cumplimiento de la normativa exige integrar esto en la estructura organizativa en la acción preventiva dentro de la empresa. Implementar medidas preventivas implica evaluar y prepararse ante los peligros laborales para reducir los accidentes, (p. 43).

Asimismo, la acción humana conlleva riesgos asociados, como: (p.30)

- Operar un automóvil.
- Ascender por una escalera.
- Acceder a un espacio confinado.
- Desplazarse en aeronave.
- Realizar labores en minería tanto subterránea como a cielo abierto.
- Desconectar una tubería que transporta sustancias corrosivas.
- Atravesar una vía vehicular.
- Practicar esquí.
- Ninguna actividad es completamente segura; el listado podría extenderse indefinidamente, pues abarca múltiples situaciones de la vida cotidiana, (p. 32).
- Peligro: Se refiere a una condición o atributo inherente de una entidad que tiene el potencial de causar daños a personas, equipos, procesos y al medio ambiente (Decreto Supremo N° 007-2007-TR).

- **Riesgo:** Se refiere a la probabilidad de que un peligro se manifieste bajo ciertas circunstancias y cause daños a personas, equipos y al medio ambiente (Decreto Supremo N° 007-2007-TR).
- **Riesgo Residual:** Se refiere al riesgo que persiste después de la implementación de medidas de control diseñadas para mitigar el riesgo previsto (Decreto Supremo N° 007-2007-TR).
- **Blancos:** Incluyen personas, entornos y procesos; es decir, cualquier entidad que pueda verse influenciada (D.S. N°007-2007-TR).
- **Controles:** Son los procedimientos utilizados para erradicar o mitigar los efectos perjudiciales de energías o riesgos adversos (D.S. N°007-2007-TR).
- **Consecuencias:** Esto se refiere a las posibles consecuencias de la interacción con una fuente de energía perjudicial. Es un atributo o condición inherente que puede causar daños a las personas, los equipos, los procesos y el medio ambiente (D.S. N°007- 2007-TR).
- **Barreras:** Estos son los controles implementados con posterioridad a la evaluación de riesgos, los cuales pueden incluir: La implementación de instrumentos de gestión de riesgos, incluyendo políticas, normas, procedimientos, estrategias y programas (D.S. N°007-2007-TR), (p. 34).

## **REGLAS BASICAS PARA ELABORACIÓN DEL IPER:**

Según, Mercedes y Portal (2021).

Toda empresa debe tener en cuenta los siguientes factores a la hora de elaborar el IPER:

- Tomar en cuenta la totalidad de los riesgos vinculados al proceso y a cada una de sus actividades.
- Ajustarse a las características propias del proceso desarrollado.
- Establecerse para un período prudente y coherente con la realidad operativa.
- Configurarse como un procedimiento sistemático de análisis y valoración.
- Orientarse hacia las prácticas vigentes.
- Incluir tanto labores habituales como aquellas de carácter eventual.
- Evaluar las variaciones que puedan presentarse en el entorno laboral.
- Considerar a todos los trabajadores, incluidos los grupos más vulnerables.
- Incorporar cualquier factor que pueda influir en el desarrollo del proceso.

El IPER (Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos) debe diseñarse de manera organizada y funcional, promoviendo además la participación activa de los involucrados en el proceso, (p. 38).

### **- Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos – IPER**

Valoración del Nivel de Riesgo de acuerdo con la guía básica para aplicar el SGSST

Según, **Mercedes y Portal (2021)**. La teoría del riesgo ayuda a los trabajadores a estimar y gestionar el riesgo laboral. Los trabajadores deben reconocer y gestionar el riesgo durante la cosecha de aguacate debido al uso de instrumentos y maquinaria peligrosos, pesticidas y condiciones climáticas adversas. Con base en su experiencia, capacitación y circunstancias laborales, los trabajadores pueden estimar el riesgo de un accidente al usar un elemento peligroso. También pueden emplear EPP, procedimientos de seguridad y capacitación frecuente para limitar el riesgo de un accidente o mitigar sus repercusiones, (p. 28).

### **2.2.2.- Riesgos Laborales: Variable II**

Castejón (1998) afirma que los riesgos laborales proporcionan una comprensión integral de los problemas de salud derivados de las actividades laborales y los métodos mediante los cuales las empresas y los empleados pueden evaluar los riesgos relacionados. La idea se centra en delinear las situaciones que enfrentan los trabajadores en sus tareas y los peligros correspondientes.

Según, **Louro R. (2019)**, la evaluación de los riesgos laborales debe ser un proceso dinámico que requiere evaluación y actualización continuas a fin de garantizar la seguridad así como el bienestar de empleados. Las lesiones laborales, como laceraciones, contusiones y fracturas, son fácilmente identificables, pero las enfermedades profesionales pueden tener una aparición prolongada, lo que dificulta su asociación con condiciones laborales, (p. 23).

#### **- En Términos Generales Riesgos Laborales**

Según, **Albarracin (2002)**, la teoría del riesgo explica cómo las personas evalúan la incertidumbre y el riesgo. Esta teoría analiza cómo los humanos evalúan la probabilidad e importancia de un evento. También examina cómo las personas podrían mitigar el riesgo: estrategias para minimizar la probabilidad de que ocurra o disminuir sus consecuencias. En el sector de la cosecha, los trabajadores enfrentan riesgos asociados con la extensión del cuello para observar la fruta, los movimientos repetitivos de las extremidades superiores, las dificultades para alcanzar la fruta, las posiciones incómodas de los hombros, el soporte y transporte de cargas asimétricas, las posturas inestables al soportar peso unilateralmente y el trabajo en superficies irregulares e inclinadas, como se observa en las empresas de limpieza general. Utilice escaleras ligeras y portátiles, verificando su correcto funcionamiento. Evite colocarlas sobre superficies inestables y reubicarlas durante la operación para evitar accidentes. Es necesario recibir instrucciones adecuadas para levantar cargas. Utilice tijeras, preste atención a su mano libre y evite correr al usarlas. Considere usar guantes e incluir

descansos para mitigar la tensión postural. Los empleados que se encuentren a más de 75 metros de una fuente de agua potable deberán recibir 10 litros de agua potable por turno. Notifique de inmediato a su supervisor sobre picaduras de insectos y, si es posible, proporcione una descripción de las características del insecto para facilitar su identificación y evaluación de riesgos. Antes de la contratación, las organizaciones deben preguntar a los candidatos sobre anafilaxia u otras sensibilidades a las picaduras de insectos, (p. 65).

### **TIPOS DE PELIGROS:**

Según, Mercedes y Portal (2021):

- **PELIGROS VISIBLES:** El equipo de inspección puede detectar peligros detectables por los sentidos (vista, oído, olfato o gusto). Algunos ejemplos son: realizar tareas a gran altura sin arnés de seguridad, excavaciones sin señalización e iluminación insuficiente.
- **PELIGROS OCULTOS:** Entidades que escapan a la percepción sensorial, imperceptibles. Se requiere una lista de verificación de inspección especializada. Ilustración: Gas, monóxido de carbono, materiales radiactivos.
- **PELIGROS EN DESARROLLO:** Las condiciones que se deterioran progresivamente pueden pasar desapercibidas. Requieren un estudio técnico o una lista de verificación de inspección completa. Ejemplos: Deterioro estructural de una estructura, sobrecarga térmica del cableado eléctrico, hundimiento indetectable, (p. 35)..

## **CLASIFICACIÓN DE PELIGROS POR CATEGORIA:**

Según, Mercedes y Portal (2021).

- Peligros Físicos
- Peligros Químicos
- Peligros Mecánicos
- Peligros Psicológicos
- Peligros Biológicos
- Peligros Sociales
- Peligros Ambientales
- Peligros Fisiológicos
- Peligros Eléctricos, entre otros, (p. 36).

**Las Dimensiones de los Riesgos Laborales** son:

**Mercedes y Portal (2021).**

**A.- Nivel de cumplimiento de check list:** Esta investigación utiliza los criterios del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MTPE) a fin de garantizar el cumplimiento de la SST. Comparar los elementos de la lista de verificación con las prácticas y procesos de la organización ayuda a evaluar el cumplimiento. Un alto nivel de cumplimiento indica que la organización sigue los principios de SST y reduce los accidentes y enfermedades

profesionales. Por otro lado, un nivel bajo de cumplimiento sugiere oportunidades de mejora en SST. El cumplimiento de la lista de verificación de SST es una medida clave del compromiso de la empresa con la SST y puede ayudar a identificar áreas de mejora. Para medirlo, utilice esta fórmula (Mercedes y Portal, 2021):

$$\frac{N^{\circ} \text{ de ítems cumplidos } \times 100}{N^{\circ} \text{ de ítems totales}}$$

**B.- La dimensión índice de riesgos:** Ayuda a analizar y regular los riesgos laborales identificando los peligros más importantes y priorizando los métodos de prevención y control. La empresa debe tomar medidas de control y prevención para reducir la posibilidad de incidentes peligrosos y sus efectos si su índice de riesgo es alto. El índice de riesgo puede evaluar las acciones de prevención y control y hacer un seguimiento de las mejoras en SST. También puede comparar el desempeño de SST entre empresas o centros de trabajo. El índice de riesgo considera la frecuencia. (Mercedes y Portal, 2021):

$$\text{Frecuencia} = \frac{N^{\circ} \text{ de accidentes incapacitantes } \times k}{N^{\circ} \text{ de horas trabajadas}}$$

$$\text{Gravedad} = \frac{N^{\circ} \text{ de días perdidos por accidentes incapacitantes } \times k}{N^{\circ} \text{ de horas trabajadas}}$$

$$\text{Accidentabilidad} = \frac{\text{índice de frecuencia } \times \text{índice de gravedad}}{1\ 000}$$

## ELABORACION DE LA MARIZ IPER

Según, **Mercedes y Portal (2021)**. Esta evaluación debe determinar la probabilidad de ocurrencia del daño, la magnitud de las repercusiones previstas, el grado de exposición y, en última instancia, la evaluación del riesgo. Para conocer el nivel de probabilidad (LP) del daño, es esencial considerar el nivel de deficiencia y la idoneidad de las medidas de control, de acuerdo con la escala proporcionada:

<b>BAJA</b>	El daño ocurrirá raras veces.
<b>MEDIA</b>	El daño ocurrirá en algunas ocasiones.
<b>ALTA</b>	El daño ocurrirá siempre o casi siempre.

Para evaluar la cantidad de consecuencias anticipadas (CF), es necesario evaluar el tipo de daño y las secciones corporales impactadas, (p. 39).

<b>LIGERAMENTE DAÑINO</b>	Lesión sin incapacidad: pequeños cortes o magulladuras, irritación de los ojos por polvo. Molestias e incomodidad: dolor de cabeza, disconfort.
<b>DAÑINO</b>	Lesión con incapacidad temporal: fracturas menores. Daño a la salud reversible: sordera, dermatitis, asma, trastornos músculo-esqueléticos.
<b>EXTREMADAMENTE DAÑINO</b>	Lesión con incapacidad permanente: amputaciones, fracturas mayores. Muerte. Daño a la salud irreversible: intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales.

El nivel de exposición (NE) cuantifica la frecuencia con la que se presentan los riesgos. Su

determinación suele basarse en el tiempo de permanencia en las áreas de trabajo, la duración de las operaciones o actividades y el tiempo empleado en el manejo de maquinaria, herramientas y equipos similares.

<b>ESPORÁDICAMENTE 1</b>	Alguna vez en su jornada laboral y con periodo corto de tiempo. Al menos una vez al año.
<b>EVENTUALMENTE 2</b>	Varias veces en su jornada laboral aunque sea con tiempos cortos. Al menos una vez al mes.
<b>PERMANENTEMENTE 3</b>	Continuamente o varias veces en su jornada laboral con tiempo prolongado. Al menos una vez al día.

**Nivel de Riesgo:** El nivel de riesgo se calcula integrando la probabilidad con el impacto del daño, de acuerdo con la matriz.

### **VALORACIÓN DEL RIESGO**

Según, **Mercedes y Portal (2021)**, el juicio sobre la tolerancia del riesgo se forma comparando el valor del riesgo resultante con el umbral aceptable.

NIVEL DE RIESGO	INTERPRETACIÓN / SIGNIFICADO
<b>Intolerable</b> 25 - 36	No se debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo.
<b>Importante</b> 17 - 24	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.
<b>Moderado</b> 9 - 16	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas (mortal o muy graves), se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
<b>Tolerable</b> 5 - 8	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
<b>Trivial</b> 4	No se necesita adoptar ninguna acción.

Como a continuación observamos en el siguiente cuadro, (p.40).

Valoración del Nivel de Riesgo por la guía básica para implementar el SGSST

INDICE	PROBABILIDAD				SEVERIDAD (consecuencia)	ESTIMACION DEL NIVEL RIESGO	
	Personas expuestas	Procedimientos Existentes	Capacitación	Exposición al riesgo		GRADO DE RIESGO	PUNTAJE
1	DE 1 A 3	Existen son satisfactorios y suficientes	Personal entrenado. Conoce el peligro y lo previene	Al menos una vez al año (s)	Lesión sin incapacidad (S)	Trivial (T)	4
				Esporadicamente (SO)	Disconfort / Incomodidad (SO)	Tolerable (TO)	De 5 a 8
2	DE 4 A 12	Existen parcialmente y no son satisfactorios o suficientes	Personal parcialmente entrenado, conoce el peligro pero no toma acciones de control	Al menos una vez al mes (S)	Lesión con incapacidad temporal (S)	Moderado (M)	De 9 a 16
				Eventualmente (SO)	Daño a la salud reversible	Importante (IM)	De 17 a 24
3	MAS DE 12	No existen	Personal no entrenado, no conoce el peligro, no toma acciones de control	Al menos una vez al día (S)	Lesión con incapacidad permanente (S)	Intolerable (IT)	De 25 a 36
				Permanentemente (SO)	Daño a la salud irreversible		








Tabla de Estimación del Nivel de Riesgo por la guía básica para implementar el SGSST

### Mapa de Riesgos









Según, **Mercedes y Portal (2021)**, El Mapa de Riesgos según el anexo N° 03 del RM 050-2013-TR es:

Un plan de condiciones de trabajo que utiliza múltiples métodos para detectar y abordar problemas de salud en la organización y los servicios del empleador. Es obligatorio y participativo para localizar, regular, monitorear y visualizar las variables de riesgo en el lugar de trabajo que causan accidentes, incidentes perjudiciales, otros eventos y enfermedades profesionales, (p. 40).

Simbología a utilizar: Norma Técnica Peruana NTP

FORMA GEOMETRICA	SIGNIFICADO	COLOR DE SEGURIDAD	COLOR DE CONTRASTE	COLOR DEL PICTOGRAMA	EJEMPLO DE USO
 CIRCULO CON DIAGONAL	PROHIBICIÓN	ROJO	BLANCO*	NEGRO	Prohibido fumar. Prohibido hacer fuego. Prohibido el paso de peatones.
 CIRCULO	OBLIGACIÓN	AZUL	BLANCO*	BLANCO	Use protección ocular. Use traje de seguridad. Use mascarilla.
 TRIANGULO EQUILATERO	ADVERTENCIA	AMARILLO	NEGRO	NEGRO	Riesgo eléctrico. Peligro de muerte. Peligro ácido corrosivo.
 CUADRADO  RECTANGULO	CONDICION DE SEGURIDAD RUTAS DE ESCAPE EQUIPOS DE SEGURIDAD	VERDE	BLANCO*	BLANCO	Dirección que debe seguirse. Punto de reunión. Teléfono de emergencia.
 CUADRADO  RECTANGULO	SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS	ROJO	BLANCO*	BLANCO	Extintor de incendio. Hidrante incendio. Manguera contra incendios.

Señales de seguridad y símbolos por la guía básica para implementar el SGSST:

SIGNIFICADO DE LA SEÑAL	SÍMBOLO	SEÑAL DE SEGURIDAD
EXTINTOR		
EXTINTOR RODANTE		
MANGUERA CONTRA INCENDIOS		
HIDRANTE		

**La norma ISO 14001/2015:**

El sitio web de la Guía Ambiental indica que esta norma de Gestión Ambiental cuenta con un marco general, un lenguaje central uniforme y ciertas palabras con significados fundamentales. Esta norma excluye los requisitos de otras normas de gestión, incluidas las de calidad, salud y seguridad, (p. 45)











Señales de prohibición por la guía básica para implementar el SGSST:

SIGNIFICADO DE LA SEÑAL	SÍMBOLO	SEÑAL DE SEGURIDAD
PROHIBIDO FUMAR		
PROHIBIDO HACER FUEGO		
PROHIBIDO HACER FUEGO ABIERTO O FOGATAS		
PROHIBIDO BEBER DE ESTA AGUA		
NO APAGAR CON AGUA		

Señales de prohibición por la guía básica para implementar el SGSST:

SIGNIFICADO DE LA SEÑAL	SÍMBOLO	SEÑAL DE SEGURIDAD
PROHIBIDO TOCAR		
NO UTILIZAR EL MONTACARGAS PARA TRANSPORTAR PERSONAS		
NO USAR EL ASCENSOR EN CASO DE SISMO O INCENDIO		
PROHIBIDO EL PASO DE VEHÍCULOS INDUSTRIALES		
PROHIBIDO TRANSPORTAR PERSONAS		

Señales de advertencia por la guía básica para implementar el SGSST:

SIGNIFICADO DE LA SEÑAL	SÍMBOLO	SEÑAL DE SEGURIDAD
ATENCIÓN RIESGO ELÉCTRICO O PELIGRO DE MUERTE ALTO VOLTAJE		
RIESGO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS		
SUSTANCIA O MATERIAS TÓXICAS O PELIGRO DE MUERTE		
SUSTANCIAS O MATERIAS INFLAMABLES O PELIGRO INFLAMABLE		
CARGA SUSPENDIDA EN ALTURA		

Señales de advertencia por la guía básica para implementar el SGSST:

SIGNIFICADO DE LA SEÑAL	SÍMBOLO	SEÑAL DE SEGURIDAD
USO OBLIGATORIO DE CASCO DE SEGURIDAD		
USO OBLIGATORIO DE PROTECCIÓN AUDITIVA		
USO OBLIGATORIO DE BOTAS DE SEGURIDAD		
USO OBLIGATORIO DE BOTAS AISLANTES		
USO OBLIGATORIO DE MÁSCARA DE SOLDAR		

### **2.2.3.- Bases filosóficas.**

Según, **Albarracin (2002)**, la teoría del riesgo explica cómo las personas evalúan la incertidumbre y el riesgo. Esta teoría analiza cómo los humanos evalúan la probabilidad e importancia de un evento. También examina cómo las personas pueden mitigar el riesgo: estrategias a fin de reducir la probabilidad de que ocurra o disminuir sus consecuencias. En el sector de la cosecha, los trabajadores enfrentan riesgos asociados con la extensión del cuello para observar la fruta, movimientos repetitivos de las extremidades superiores, dificultades para alcanzar la fruta, posiciones incómodas de los hombros, el soporte y transporte de cargas asimétricas, posturas inestables al soportar peso unilateralmente y operaciones en terrenos irregulares e inclinados, como se observa en las empresas de limpieza general. Utilice escaleras ligeras y portátiles, inspeccione su estado, absténgase de usarlas en lugares inseguros y evite realizar ajustes mientras está en las escaleras para prevenir accidentes., (p. 47).

#### **Valoración del Nivel de Riesgo** por la guía básica para implementar el SGSST

Según, **Mercedes y Portal (2021)**. La teoría del riesgo ayuda a los trabajadores a estimar y gestionar los riesgos laborales. Durante la cosecha de aguacate, los trabajadores deben reconocer y gestionar los riesgos, debido al uso de instrumentos y maquinaria peligrosos, pesticidas y condiciones climáticas adversas. Con base en su experiencia, capacitación y circunstancias laborales, los trabajadores pueden estimar el riesgo de accidente al usar un elemento peligroso. También pueden utilizar EPP, procedimientos de seguridad y capacitación frecuente para disminuir el riesgo de accidente o mitigar sus efectos, (p. 48).

## **Equipos de protección personales EPPEs**

Según, **Melloni, Oliva (2022)**. Estos dispositivos o prendas protegen a trabajadores de los riesgos laborales. La seguridad y la salud de los empleados en numerosas empresas dependen de estos equipos. Es esencial para reducir los accidentes así como enfermedades laborales y mejorar la seguridad. Al igual que en mi estudio sobre comedores universitarios, el equipo de protección individual (EPI) es esencial para la seguridad y la limpieza del personal y de los alimentos. Este dispositivo previene la contaminación cruzada y protege a los trabajadores de la cocina de riesgos físicos, químicos y biológicos, (p. 34).

### **2.3.- Definición de términos básicos**

#### **a.- Accidentes laborales**

García (2008) caracteriza los accidentes de trabajo como “daños relacionados con el trabajo”, que incluyen enfermedades, patologías o lesiones sufridas como resultado del empleo o durante éste.

#### **b.- Concepto de Trabajo**

A pesar de las diversas interpretaciones históricas del trabajo, este sirve como vehículo para la realización personal, el reconocimiento social y el sustento, y se caracteriza como "todo lo que una persona hace para alcanzar la realización, la alegría y el bienestar, incluidas las actividades que satisfacen las necesidades esenciales y generan prosperidad monetaria y espiritual para sí misma, su familia y su país" (Concepto definición, parr.3).

### **c.- Concepto de Seguridad:**

Término frecuentemente empleado en prevención de riesgos laborales con múltiples interpretaciones, definido como: “[...] un concepto derivado del latín \*se curitas\*, que enfatiza la cualidad de la seguridad, indicando específicamente la ausencia de peligros, daños o riesgos”. Una entidad segura es aquella sólida, inequívoca e indiscutible (Pérez y Gardey, 2008, parr.1).

### **d.-. Concepto de Salud**

A pesar de sus múltiples interpretaciones, la palabra Salud está definida por la OMS, como “el estado de cada ser vivo que experimenta un bienestar completo en las dimensiones física, mental y social”.

### **e.- Higiene industrial.**

La higiene industrial se refiere a las prácticas destinadas a identificar, evaluar y gestionar los factores ambientales o estresantes originados en el lugar de trabajo que pueden provocar enfermedades (Bendezú, 2019).

### **f.- Incidente laboral**

Cuando se habla de accidentes es necesario entender el termino Incidente, de acuerdo con la definición del D.S 055-2012-EM “Un incidente laboral imprevisto que podría afectar negativamente la salud. Un incidente se refiere, en términos generales, a todo tipo de accidente laboral” (P. 24).

**g.- Capacidad:** Las capacidades constituyen recursos para una acción eficaz. Estos recursos incluyen los conocimientos, las competencias así como las disposiciones que los estudiantes usan para abordar un problema específico. Las habilidades incluyen pequeñas tareas que mejoran las competencias, que son procedimientos más complejos.

#### **h.- Norma OHSAS 18001**

Un incidente se define como cualquier suceso laboral que cause o pueda causar daños o lesiones a la salud, independientemente de su gravedad. Un accidente se define como un incidente que causa daños o lesiones a una persona, mientras que un cuasi accidente se clasifica como un incidente en el que no se produjeron daños, aunque existía la posibilidad de que el trabajador sufriera lesiones.

#### **i.- Riesgo**

Magaña (2006), citando a Mosby señala que, “El riesgo denota la susceptibilidad de una persona o comunidad a una determinada enfermedad o daño. Los determinantes del riesgo pueden clasificarse como ambientales o fisiológicos”.

#### **j.- Riesgos ocupacionales**

Ocupacional se refiere al trabajo, empleo u oficio; así, Parra (2013) define los riesgos laborales como “un posible riesgo para la salud del trabajador que resulta de una incongruencia entre el trabajador, la tarea así como el entorno de trabajo que lo rodea, pudiendo dar lugar a lesiones laborales”. Según López (2006)

### **k.- Riesgo Eléctrico**

“La posible interacción del cuerpo humano con la corriente eléctrica. Para que esto ocurra, deben ser evidentes las características” (Fundación para la prevención de riesgos laborales)

### **l.- Riesgos Laborales**

Cobos (2010) identifica la capacitación como un “procedimiento sistemático y planificado diseñado para mejorar los conocimientos de trabajadores y mitigar los riesgos”.

**ll.- Tablas:** Este método categoriza el material y sirve para condensarlo en un cuadro sinóptico o visión general. (Dávila, 2003, p. 82).

### **m.- Salud ocupacional**

“La salud ocupacional busca mejorar y sostener el bienestar y la salud de los empleados, funcionando al mismo tiempo como un mecanismo para elevar la calidad, la productividad y la eficiencia de las organizaciones” (Henaó 2010: 33).

**n.- Aprendizaje:** Utilizamos el enfoque constructivista, ya que se alinea con nuestro uso de la infografía como herramienta de aprendizaje, a pesar de la variedad de perspectivas disponibles.

### **o.- SGSST. -**

Sistema de gestión seguridad y salud en el trabajo

### **p.- EPPS**

Equipos de protección personal

**q.- IPERC**

Identificación de Peligro, Evaluación de riesgos y controles

**r.- SGSSO**

Sistema de gestión seguridad y salud ocupacional

**2.4.- Hipótesis del estudio:**

**1. Hipótesis general**

Existe influencia significativa en la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.

**2. Hipótesis específicas**

a.- Existe influencia significativa en la capacitación continua del uso de los Check list en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.

b.- Existe influencia significativa en el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.

c.- Existe influencia significativa en el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez

## **VARIABLES DEL ESTUDIO:**

### **1.- VARIABLE INDEPENDIENTE:**

***- Seguridad Salud en el trabajo.***

### **2.- VARIABLE DEPENDIENTE:**

***- Reducir riesgos Laborales.***

VARIABLES	DIMENSION CONCEPTUAL	INDICADORES	INSTRUMENTO
<p><b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b></p> <p><b>Seguridad y Salud en el trabajo:</b> La seguridad y salud en el trabajo, junto con los mecanismos así como acciones necesarios para alcanzar estos objetivos, está intrínsecamente vinculada a la noción de responsabilidad social corporativa, orientada a fomentar la conciencia sobre la provisión de condiciones de trabajo favorables para los empleados, mejorando así su calidad de vida y fortaleciendo la competitividad de empleadores en el mercado.</p> <p><b>VARIABLE DEPENDIENTE</b></p> <p><b>Riesgos Laborales:</b> Los riesgos laborales definen los problemas de salud derivados de las actividades laborales y las metodologías mediante las cuales las empresas y los empleados pueden evaluar los riesgos relacionados. La idea se centra en delinear las circunstancias que enfrentan los trabajadores en sus tareas y los peligros correspondientes, además de cuantificar la magnitud de estos elementos y la población expuesta a ellos.</p>	<p><b>Capacitaciones en el correcto uso de las Check list.</b></p> <p><b>Uso correcto de los equipos de protección personal</b></p> <p><b>Mantenimiento continuo del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo</b></p>	<p>Un "check list" o lista de verificación es una herramienta que enumera una serie de elementos o tareas que deben ser verificados o completados. Funciona como una guía paso a paso para asegurar que no se omita ningún detalle importante durante un proceso o actividad. Los elementos de la lista se marcan o tildan a medida que se completan, proporcionando un registro visual del progreso y ayudando a evitar errores u olvidos.</p> <p>Se trata de aparatos o vestimenta que se utilizan para proteger a los empleados de riesgos y accidentes en el entorno laboral. Este equipo es crucial para garantizar la seguridad y la salud del personal en diversos sectores. Los Equipos de protección Personales EPPs, son elementos como cascos, guantes, gafas, protectores auditivos, calzado de seguridad y ropa de protección, entre otros.</p> <p>El SGSSO debe implementarse en todos los niveles organizacionales e integrarse en toda la entidad. Para ello, es fundamental implementar y aplicar estrategias de prevención y gestión de riesgos. La estructura organizacional debe representar los roles, funciones, procesos, prácticas y recursos necesarios para la acción proactiva dentro de la empresa, de conformidad con las normas establecidas.</p>	<p>Guía de observación</p> <p>Guía de observación</p> <p>Guía de observación</p> <p>Guía de observación</p> <p>Guía de observación</p> <p>Guía de observación</p> <p>Guía de observación</p>

## CAPITULO III

### METODOLOGIA DEL ESTUDIO

#### 3.1 Diseño metodológico

Se realizó una investigación no experimental, transversal y correlacional, dadas las características de las variables examinadas, ya que los datos se recopilaron en un lugar y momento específicos para describir y analizar las variables en ese instante específico.

#### 3.2 Población y muestra

##### 3.2.1 Población

La población estuvo compuesta por 98 empleados, entre mujeres y hombres, de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión de Huacho.

##### 3.2.2 Muestra

La muestra probabilística estratificada está compuesta por 40 empleados, entre mujeres y hombres, de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión de Huacho.

#### 3.2.- NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN:

Hernández y Fernández (2013)

Los tipos de estudio a considerarse es exploratorio y descriptiva.

- **Exploratoria** Examina las características del problema, formula hipótesis operacionales y determina el enfoque a utilizar, (p.23).

- **Descriptiva**, La información adquirida se utilizará para categorizar elementos y estructuras con el fin de caracterizar una realidad, (p.23).

**POBLACION Y MUESTRA DE LA INVESTIGACION:**

Niveles	Cantidades	%
<u>Población</u> : total de trabajadores entre mujeres y varones de la universidad nacional José Faustino Sánchez Carrión de Huacho.	<b>98</b>	<b>100</b>
<u>Muestra</u> : El segmento de muestra es de 40 trabajadores entre mujeres y varones de la universidad nacional José Faustino Sánchez Carrión de Huacho.	<b>40</b>	<b>40.8</b>

Esta muestra se obtendrá de quienes recibirán el cuestionario para la recopilación de datos. Se utilizará la siguiente fórmula:

$$m = \frac{ZxNxPxQ}{E^2(N-1) + Z^2xPxQ}$$

Dónde:

**M** = Tamaño de la muestra

**N** = Población

**Z** = Nivel de Confianza (95% = 1.96)

**E** = Margen de Error (5%)

**P** = probabilidad de ocurrencia (0.5)

**Q** = Probabilidad de no ocurrencia (0.5)

$$m = \frac{1.96 \times 58 \times 0.5 \times 0.5}{0.05^2(58-1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5} \quad 40$$

### 3.3.- Técnicas de recolección de datos

Para la recolección de datos se utilizó el método de encuesta y se envió a la muestra de trabajadores el cuestionario.

### 3.4.- Técnicas para el procesamiento de la información

El procesamiento de la información implica la formulación de estadísticas descriptivas e inferenciales para determinar en qué medida los datos se alinean o se desvían de los objetivos del estudio.

#### a. Descriptiva

Este enfoque facilita la recopilación, categorización, análisis e interpretación de datos. Luego la recopilación de datos, la información se procesará para la creación de tablas así como gráficos estadísticos. Se usó el programa SPSS versión 21.0 para obtener los resultados del uso del cuestionario.

- Estudio descriptivo de variables y dimensiones mediante tablas de frecuencias y gráficos.

#### b. Inferencial

Proporciona la teoría necesaria para deducir o aproximar generalizaciones o la toma de decisiones basadas en conocimientos incompletos mediante metodologías descriptivas. Es susceptible de análisis.

- La hipótesis central
- Las hipótesis específicas

Se usa el **coeficiente de Spearman**,  $\rho$  (rho), como un estadístico empleado para medir la relación o grado de asociación de dos variables aleatorias de tipo continuo.

Se calculará el **coeficiente de Spearman**,  $\rho$  (rho), como un indicador estadístico destinado a fin de medir el grado de correlación o nivel de asociación existente entre dos variables aleatorias continuas.

$$\rho = 1 - \frac{6 \sum D^2}{N(N^2 - 1)}$$

Donde:

$\rho$  = Coeficiente de Spearman

d = Diferencia entre rangos (X menos Y)

**CAPITULO IV**  
**RESULTADOS DE LA INVESTIGACION**

**1.1- Descripción de las variables:**

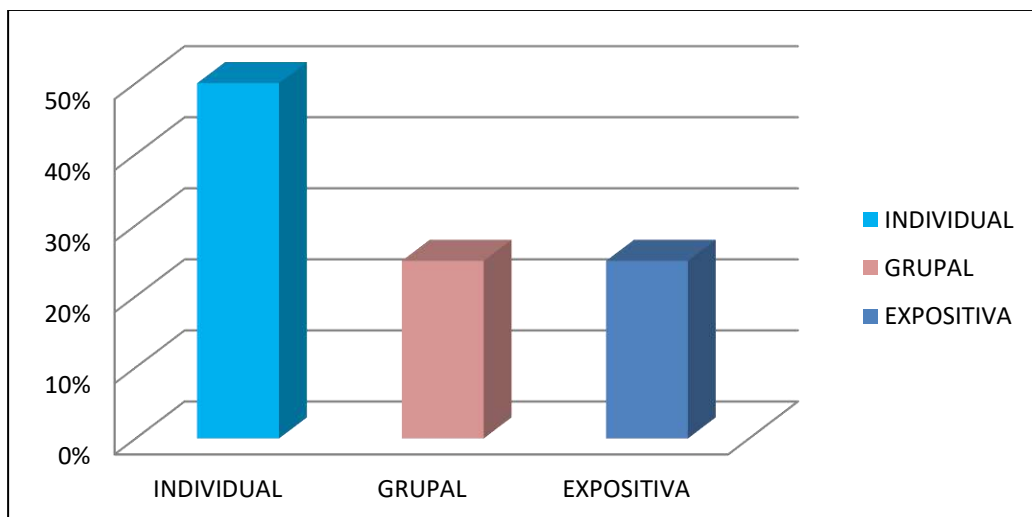
**Propuesta de mejora en Seguridad y Salud en el Trabajo/ Reducir Riesgos laborales**

**1.- ¿Dentro de las actividades que se desarrollan, el personal manifiesta siempre sus requerimientos con anticipación, sobre la limpieza el orden, guantes en la manipulación de alimentos, etc.?**

**TABLA N° 1** *Sus requerimientos los hacen con anticipación*

<b>Niveles</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Individual	21	52
Grupal	10	25
Expositiva	09	23
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>100,0</b>

*Fuente: La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario*



**Figura 1.**

*Sus requerimientos los hacen con anticipación causa - efecto*

### **INTERPRETACIÓN:**

El 52% de trabajadores dicen realizar sus requerimientos de manera INDIVIDUAL de acuerdo a las actividades que realizan dentro de la atención a los comensales en la preparación de los alimentos, y el 25 % de trabajadores del comedor universitario, dicen GRUPAL realizan sus requerimientos, y el 23% en forma EXPOSITIVA, realizan sus requerimientos.

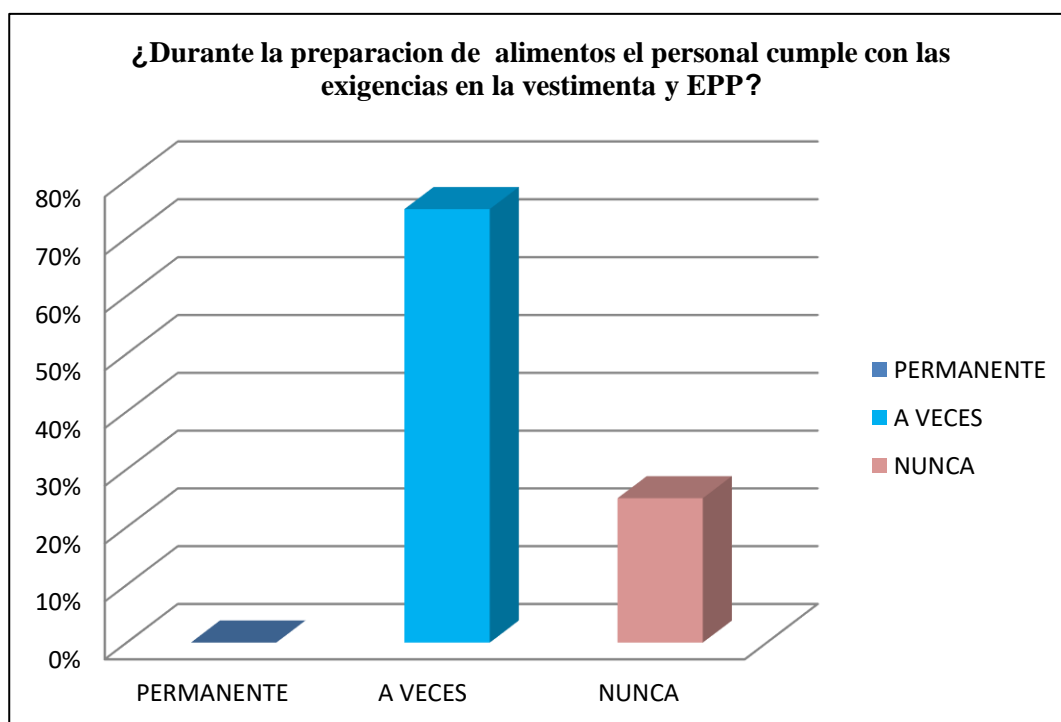
Los trabajadores del comedor universitario se pueden observar que realizan sus requerimientos con anticipación y un mayor porcentaje de manera individual.

**2.- ¿Durante la preparación de los alimentos el personal se encuentra correctamente uniformado y el personal de limpieza al usar insumos de limpieza usa los EPP?**

**TABLA N° 2.** *El personal cumple con las exigencias en la vestimenta y EPP*

Niveles	Frecuencia	Porcentaje
Permanente	0	0
A veces	30	75
Nunca	10	25
TOTAL	40	100,0

**Fuente:** La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario



**Figura 02**

*El personal cumple con las exigencias en la vestimenta y EPP*

### **INTERPRETACIÓN:**

El 75% de trabajadores dicen cumplir A VECES con todas las exigencias en la vestimenta y el uso de EPP, en el comedor universitario, y en la atención a los comensales, y el 25 % de trabajadores del comedor universitario, dicen NUNCA dejan de cumplir siempre llevan

consigo la vestimenta adecuada y exigida.

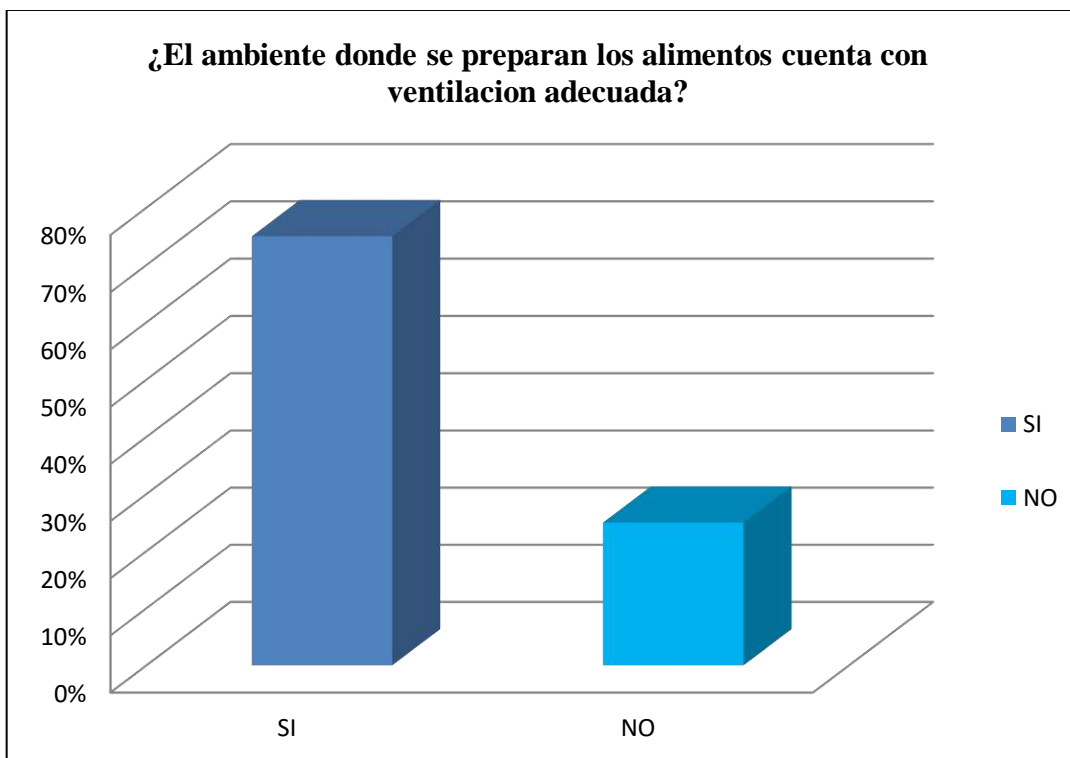
Los trabajadores del comedor universitario como observamos cumplen con las exigencias en la vestimenta y el uso de EPP de acuerdo a las actividades que desarrollan.

**3.- ¿El ambiente donde se preparan los alimentos cuenta con ventilación adecuada?**

**TABLA N° 3.** *Los ambientes de comedor universitario son ventilados*

<b>Niveles</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	30	75
No siempre	10	25
TOTAL	40	100,0

**Fuente:** *La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario*



**Figura 03**

*Los ambientes de comedor universitario son ventilados*

**INTERPRETACIÓN:**

El 75% de trabajadores dicen que SI los ambientes del comedor Universitario son ventilados tanto para los trabajadores y comensales, y el 25 % de trabajadores del comedor universitario, dicen NO tienen mucha ventilación los ambientes del comedor universitario.

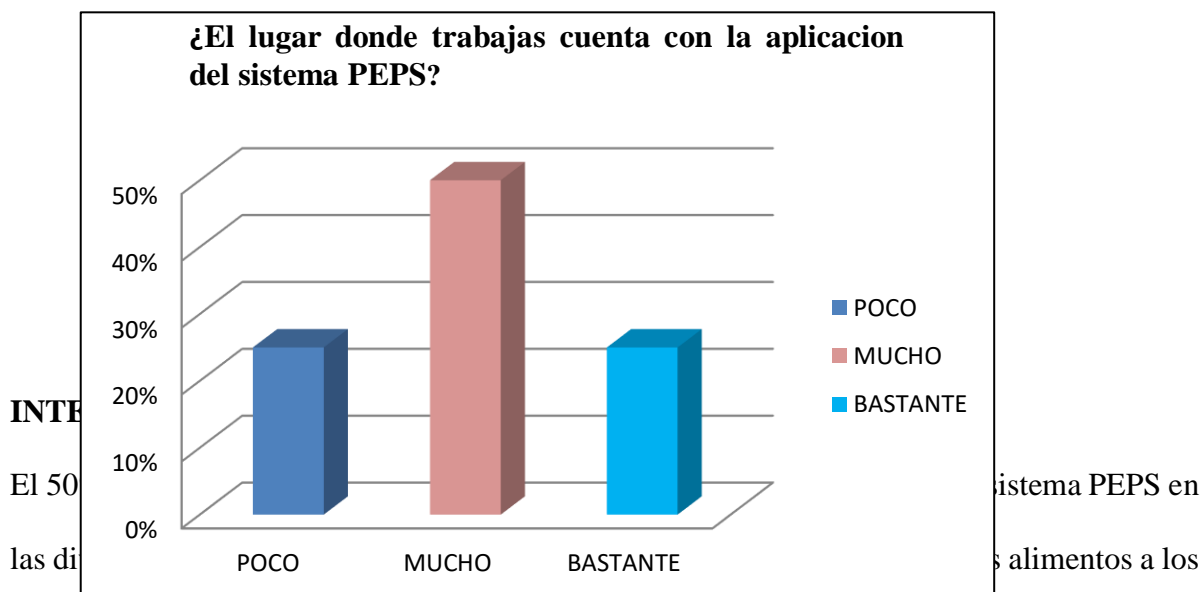
Los trabajadores del comedor universitario dicen en su mayoría que los ambientes donde preparan los alimentos son ventilados y porcentaje que se debe considerar y tener en cuenta dicen que no hay mucha ventilación.

**4- ¿El lugar donde trabajas cuenta con la aplicación del sistema PEPS (plan de entrada y plan de salida)?**

**TABLA N° 4.** *Se cumple con la aplicación del sistema PEPS*

Niveles	Frecuencia	Porcentaje
Poco	10	25
Mucho	20	50
Bastante	10	25
TOTAL	40	100,0

**Fuente:** La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario



comensales, y el 25 % de trabajadores del comedor universitario, dicen BASTANTE , que ellos cumplen con la aplicación del sistema PEPS, y un 25% dicen, POCO, en poca escala cumplen con la aplicación de este sistema .

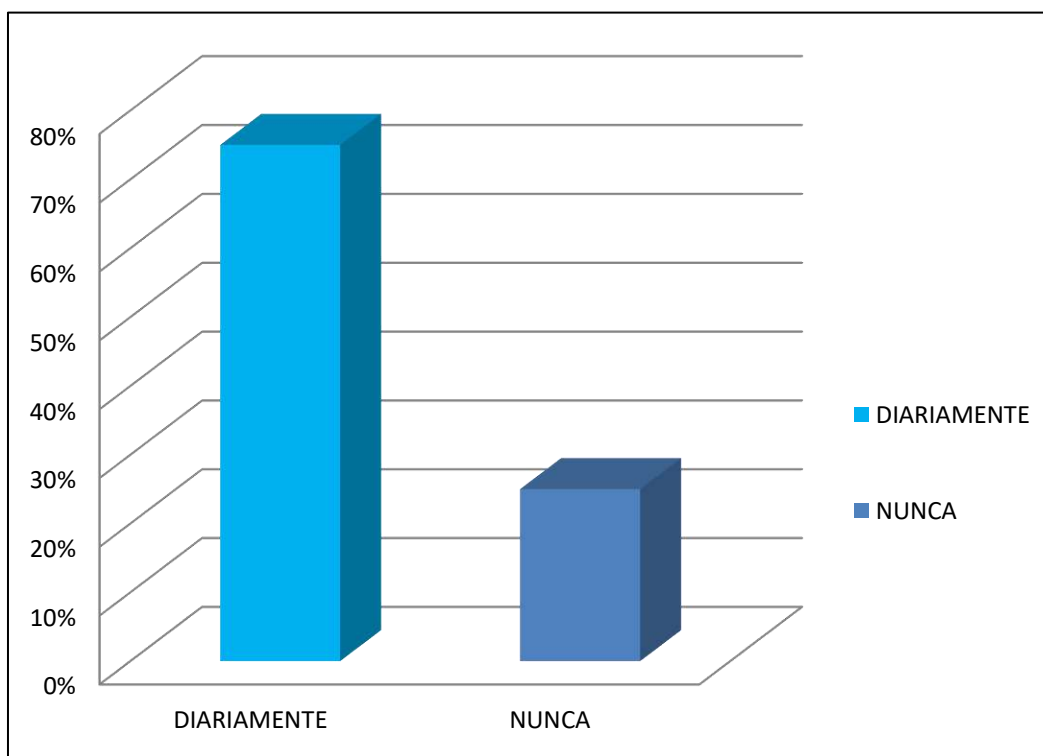
Los trabajadores del comedor universitario dicen en su mayoría cuentan con la aplicación del sistema PEPS es bueno y se debe trabajar en el porcentaje que está en proceso de aplicación.

**5- ¿El área donde se preparan los alimentos cuenta con la disponibilidad constante de agua potable?**

**TABLA N° 5.** *El comedor Universitario cuenta con agua potable siempre*

<b>Niveles</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Diariamente	30	75
Nunca falta	10	25
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>100,0</b>

**Fuente:** *La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario*



### **Figura 05**

*El comedor Universitario cuenta con agua potable siempre*

#### **INTERPRETACIÓN:**

El 75% de trabajadores dicen DIARIAMENTE, en el comedor Universitario hay agua potable en la preparación de alimentos, y el 25 % de trabajadores dicen NUNCA FALTA, agua, dado que se cuenta con un tanque y la instalación de una planta de tratamiento de agua en el comedor universitario.

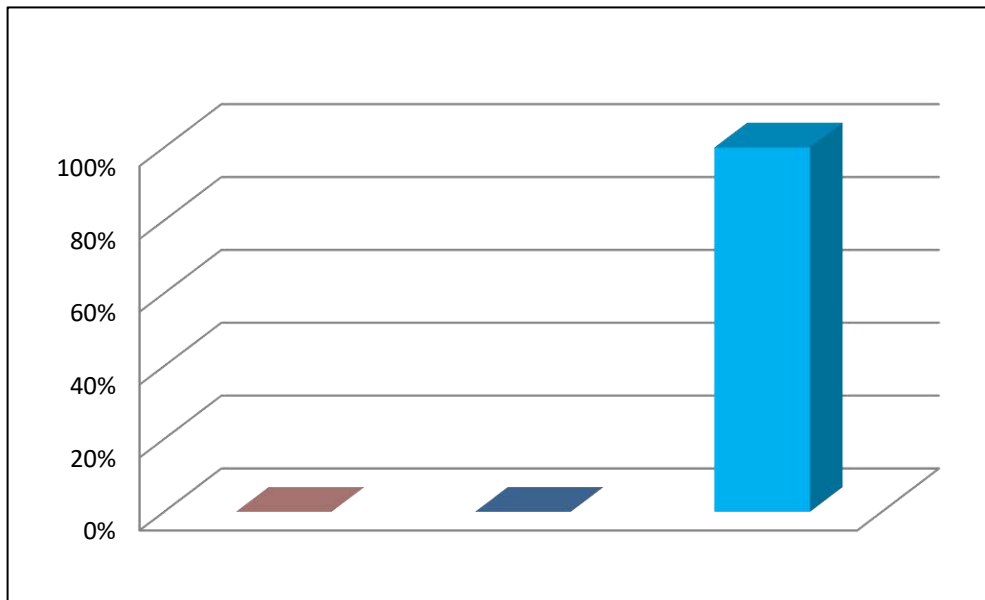
Los trabajadores del comedor universitario dicen en su mayoría el comedor universitario si cuenta con agua siempre.

#### **6 - ¿Según tu apreciación el personal con quienes laboras cumple con las normas de Higiene?**

**TABLA N° 6** *Siempre el personal cumple con las normas de higiene.*

<b>Niveles</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Nunca	0	0
Casi nunca	0	0
Siempre	40	100
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>100,0</b>

**Fuente:** La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario



**Figura 06**

*Siempre el personal cumple con las normas de higiene.*

**INTERPRETACIÓN:**

El 100% de trabajadores del comedor universitario dicen SIEMPRE cumplen con las normas de higiene, antes durante y después de la preparación de los alimentos para los comensales, , CASI NUNCA y NUNCA, el 0% dicen los trabajadores del comedor universitario.

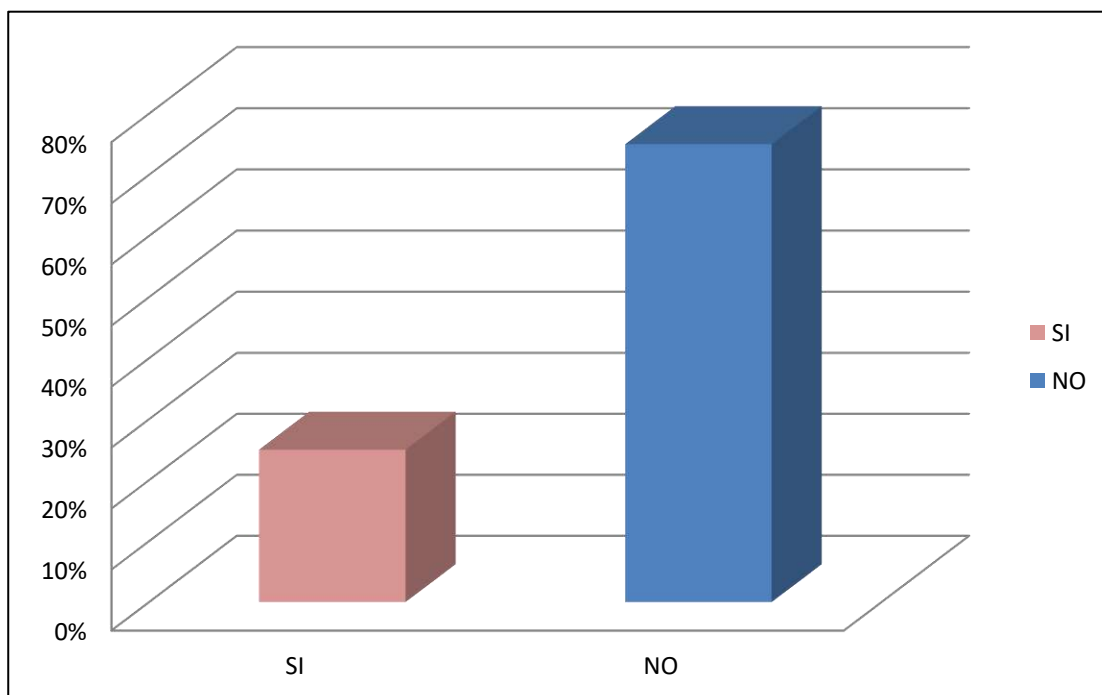
Los a los trabajadores del comedor universitario dicen cumplir con la aplicación de las normas de higiene eso es bueno y saludable.

### 7 - ¿ Los alumnos mantienen los ambientes que utilizan limpios y ordenados como baños y comedor?

**TABLA N° 7** *Los alumnos mantienen los ambientes que usan limpios.*

Niveles	Frecuencia	Porcentaje
SI	10	25
NO	30	75
TOTAL	40	100,0

**Fuente:** *La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario*



### Figura 07

*Los alumnos mantienen los ambientes que usan limpios.*

#### **INTERPRETACIÓN:**

El 75% de trabajadores dicen NO, los alumnos no mantienen por iniciativa propia los ambientes que utilizan limpio y ordenado, y el 25% de trabajadores dicen SI, hay unos alumnos que si se esmeran por mantener los ambientes que utilizan limpio y ordenado.

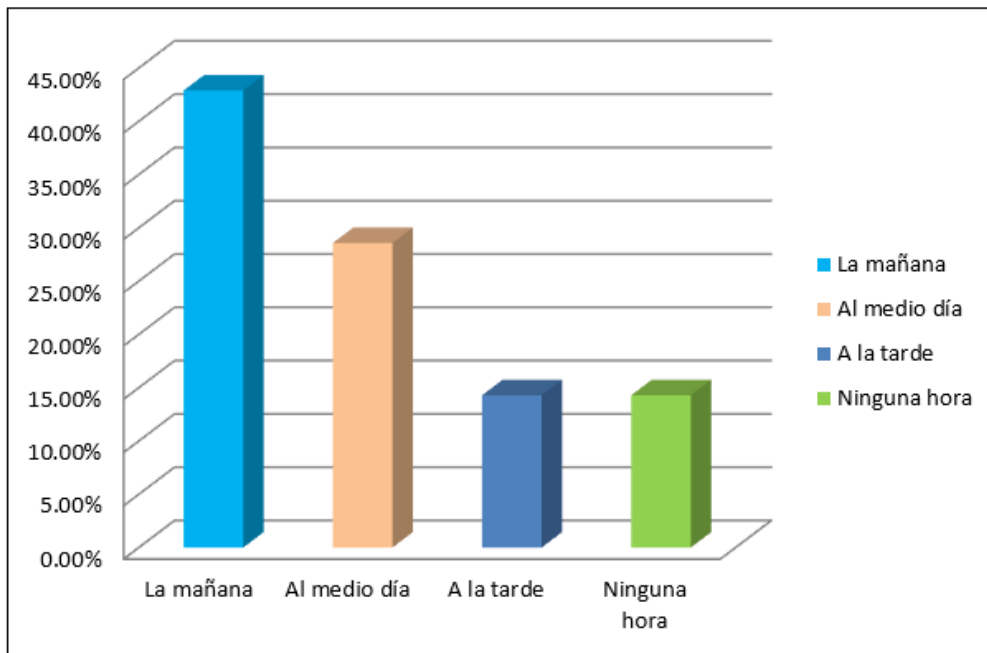
Los trabajadores del comedor universitario dicen en su mayoría los alumnos en el comedor universitario no mantienen los ambientes que utilizan limpio y ordenado, se debe promover hábitos de limpieza e higiene en nuestros alumnos.

#### **8 - ¿En qué momento del día los ambientes del comedor universitario después del uso de los alumnos se mantienen más limpio y ordenado?**

**TABLA N° 8.** *El horario que el comedor universitario está más limpio*

<b>Niveles</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
La mañana	18	45
Al medio día	11	27
A la tarde	5	13
Ninguna hora	6	15
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>100,0</b>

**Fuente:** *La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario*



**Figura 08**

*El horario que el comedor universitario está más limpio*

**INTERPRETACIÓN:**

El 45% de trabajadores del comedor universitario dicen por las mañanas, se encuentra más limpio después del uso de los alumnos, y el 27% de trabajadores del comedor universitario dicen Al medio día, encuentra más limpio y ordenado, el 13% dicen en la tarde, y el 15% no precisa hay días que están menos ordenados y limpios varían no tienen un horario establecido para después de usarlo dejarlo sucio y desordenado.

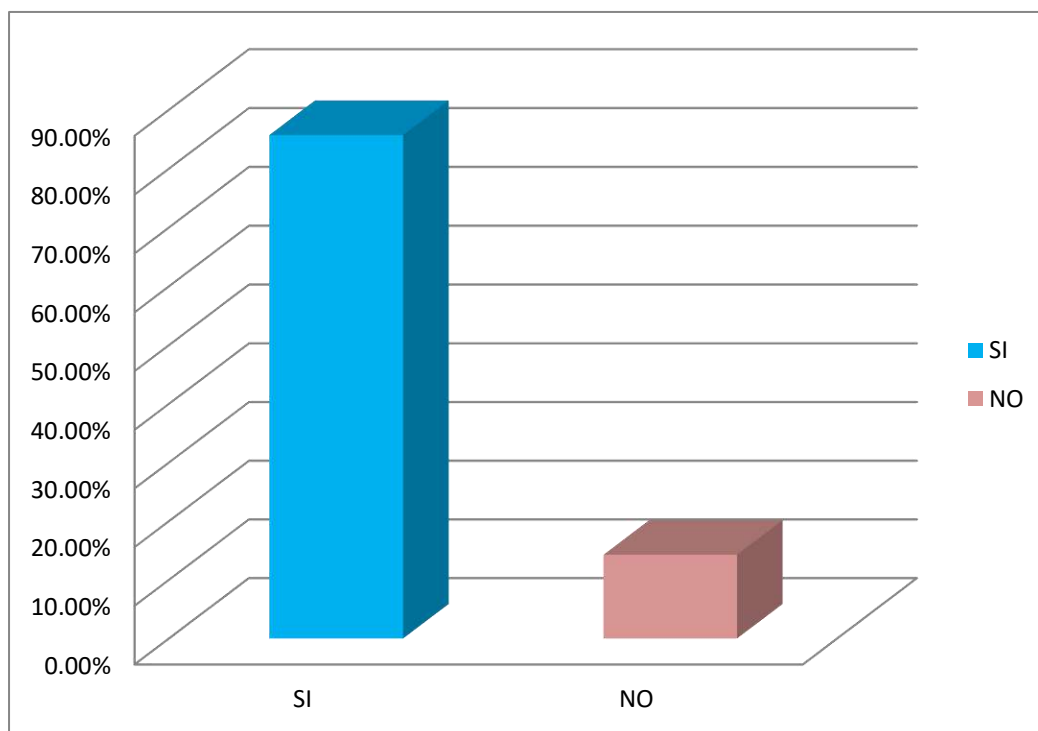
Como se observa hay un porcentaje preocupante de alumnos que les falta fortalecer los valores de limpieza e higiene después de usar los ambientes del comedor universitario.

**9- ¿ Crees que puede mejorar el servicio que se brinda a los comensales en el comedor universitario?**

**TABLA N° 9.** *Mejorar el servicio a los comensales Universitarios.*

Niveles	Frecuencia	Porcentaje
Si	35	87
No	5	13
TOTAL	40	100,0

**Fuente:** *La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario*



### Figura 09

*Mejorar el servicio a los comensales Universitarios.*

#### **INTERPRETACIÓN:**

El 87% de trabajadores del comedor universitario, dicen **SI** se puede mejorar los servicios que se brinda a los comensales mejor ventilación para los alumnos, por ejemplo, cuando consumen sus alimentos, y un 13% de trabajadores del comedor universitario, dicen **NO** hay nada que mejorar porque se les brinda un buen servicio a los comensales de la universidad.

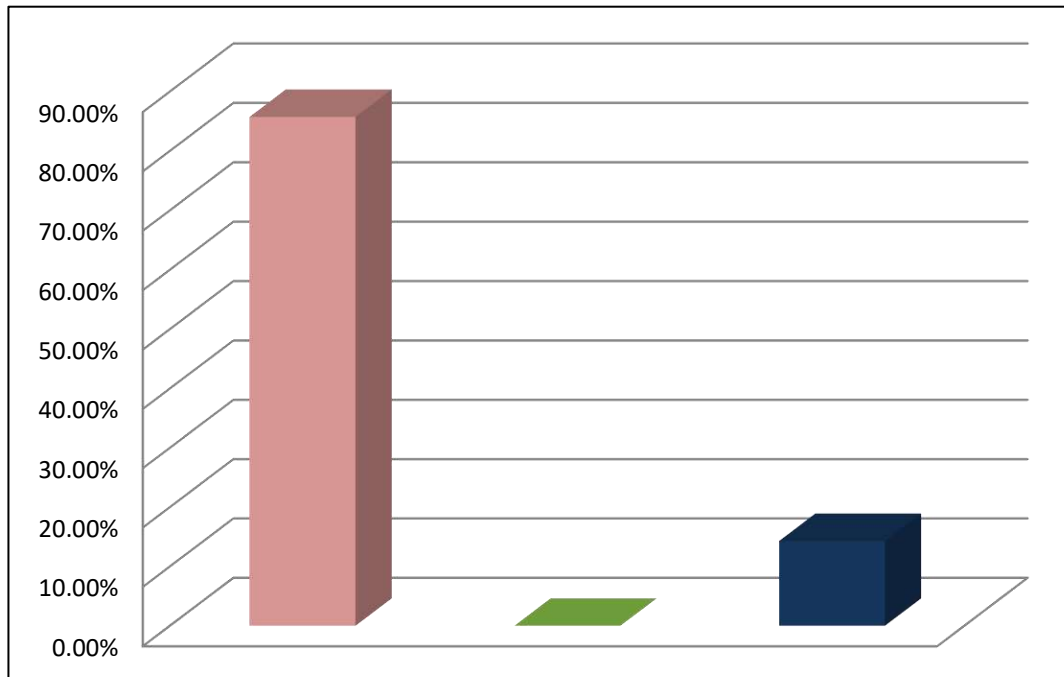
Los trabajadores del comedor universitario, manifiestan que si se puede implementar mejorar en el servicio hacia los comensales.

#### **10 - ¿Manejas el uso correcto de los equipos de protección dado que estos ayudan a reducir el riesgo y la contaminación de alimentos?**

**TABLA N° 10.** *Manejo los equipos de protección y reduzco riesgos*

<b>Niveles</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Manejo	35	87
Nunca	0	0
A veces manejo	5	13
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>100,0</b>

**Fuente:** *La encuesta se realizó a los trabajadores del comedor Universitario*



**Figura 10**

*Manejo los equipos de protección y reduzco riesgos*

**INTERPRETACIÓN:**

El 87% de trabajadores del comedor universitario, dicen SI manejan los equipos de protección sabiendo la importancia en la reducción de riesgos laborales y en la contaminación de alimentos, que se brindan a los comensales, y un 13% de trabajadores del comedor universitario, dicen **NO**, ellos manifiestan estar en proceso del Manejo correcto de los equipos de protección.

Los trabajadores del comedor universitario, manifiestan, preocupación por

trabajadores que están en proceso de manejo de los equipos de protección.

#### **4.1.2. Prueba de Normalidad de Kolmogorov – Smirnov**

Las tablas son:

#### **4.3. De las Hipótesis:**

Según la verificación de las hipótesis realizada con base en las tablas estadísticas.

##### **Hipótesis General**

**Hipótesis Alternativa Ha:** SI Existe influencia significativa en la capacitación continua del uso de los Check list en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez

**Hipótesis nula H<sub>0</sub>:** NO Existe influencia significativa en la capacitación continua del uso de los Check list en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez

a) **Regla para contrastar la hipótesis general:**

Cuando el valor  $p > 0,05$ , es aceptada  $H_0$ . Por otro lado, si el valor  $p < 0,05$  es rechazada  $H_0$

b) **Cuadro Estadístico para contrastar la Hipótesis**

VARIABLES		USO CORRECTO DE CHECK LIST	REDUCIR RIESGOS
PROPUESTA DE MEJORA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Correlación de Pearson	1	,832(**)
	Sig. (bilateral)		,000
	N	40	40
REDUCIR RIESGOS LABORALES	Correlación de Pearson	,832(**)	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	40	40

Se aprecia que gran parte de trabajadores del comedor universitario de una muestra de 40 se halló conforme con el gráfico del cuadro la correlación de  $r=0.832$ , con una  $p=0.000$  con lo cual es aceptada la hipótesis alterna. Por lo cual, existe influencia en el uso correcto del check list dentro de las propuestas de mejora en la seguridad y salud en el trabajo para con dicha aplicación reducir riesgos laborales.

En ese sentido, se constata que el valor de correlación es de una magnitud **muy buena**.

### **Hipótesis específica 1:**

**Hipótesis Alternativa Ha:** SI, Existe influencia significativa en el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez

**Hipótesis nula H<sub>0</sub>:** NO, Existe influencia significativa en el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez

**c) Regla para contrastar la hipótesis**

Cuando el valor  $p > 0,04$ , es aceptada  $H_0$ . Por otro lado, si el valor  $p < 0,05$  es rechazada  $H_0$ .

**Cuadro Estadístico para contrastar la hipótesis.**

**TABLA 11.** *Mejora en seguridad y salud en el trabajo\*Reducción de riesgos laborales*

VARIABLES Y DIMENSIONES	CORRELACION	USO CORRECTO DE LOS EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL EPP	REDUCIR RIESGOS LABORALES
PROPUESTA DE MEJORA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Correlación de Pearson	1	,798(**)
	Sig. (bilateral)		,000

	N	40	40
REDUCIR RIESGOS LABORALES	Correlación de Pearson	,798(**)	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	40	40

---

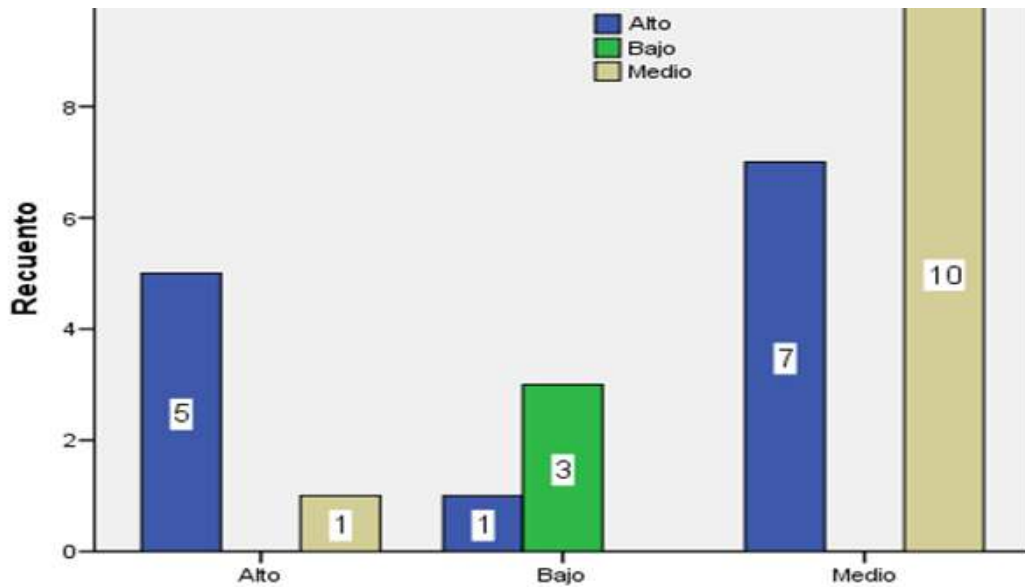
**Fuente:** Ficha de observación aplicado, a los trabajadores del comedor Universitario

### **INTERPRETACION:**

Como se observa en la tabla:

- Entre los 40 trabajadores de la cafetería universitaria encuestados, el 52 % mostró un alto grado de iniciativa y originalidad al sugerir mejoras en la seguridad y salud ocupacional en sus actividades diarias. Esta mejora fue considerada muy loable.

Se presenta la siguiente figura:



**Figura 11:** *propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo \* Reducir riesgos laborales*

**INTERPRETACION:**

Las estrategias de mejora en el servicio que brindan los trabajadores del comedor universitario en la propuesta del uso correcto de equipos de protección personal, para evitar los riesgos laborales es buena y fundamental en el comedor universitario, según el coeficiente de Spearman de 0.798, indicando una **muy buena** asociación.

**Hipótesis específica 3**

**Hipótesis Alternativa Ha:** SI, Existe influencia significativa en el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad en el trabajo y el

reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez

**Hipótesis nula  $H_0$ :** NO, Existe influencia significativa en el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez

**c) Regla para contrastar la hipótesis**

Cuando el valor  $p > 0,04$ , es aceptada  $H_0$ . Por otro lado, si el valor  $p < 0,05$  es rechazada  $H_0$ .

**TABLA 12.** *Mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta IPER*

*\* Reducción de riesgos laborales*

VARIABLES Y DIMENSIONES	CORRELACION	MANTENIMIENTO CONTINUO EN EL SGSST	REDUCIR RIESGOS LABORALES
PROPUESTA DE MEJORA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Correlación de Pearson	1	,892(**)
	Sig. (bilateral)		,000
	N	40	40
REDUCIR RIESGOS LABORALES	Correlación de Pearson	,892(**)	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	40	40

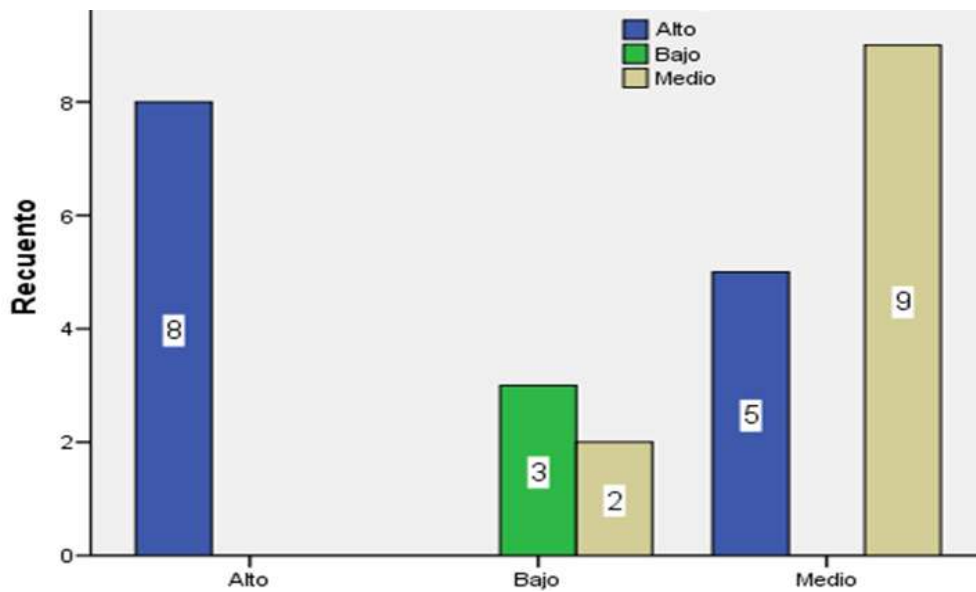
**Fuente:** *Ficha de observación aplicado, a los trabajadores del comedor universitario*

**INTERPRETACION:**

Como se observa en la tabla:

- De 24 trabajadores del comedor universitario encuestados que poseen un nivel Alto en la aplicación de esta propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo, cumpliendo con el mantenimiento continuo en el SGSST, teniendo en cuenta IPER, dando un servicio de calidad a los comensales universitarios y además reduciendo los riesgos laborales que pueden suscitar, siendo el 75.0% tienen un nivel alto en la calidad de servicio que se da.

Se presenta la siguiente figura:



**Figura N. 14** *Mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta IPER*

*\* Reducción de riesgos laborales*

**INTERPRETACION:**

Se aprecia como los trabajadores del comedor universitario cumplen con el mantenimiento continuo en el sistema de gestión sistema de seguridad en el trabajo SGSST eso ayuda tremendamente a la reducción de riesgos laborales en el trabajo, y teniendo en cuenta la IPER en los trabajadores del comedor universitario, según el coeficiente de Spearman de 0.892, indicando una **muy buena** asociación.

De acuerdo con el estadístico Chi- cuadrado indicando un valor de significancia  $p=0.000 < 0.05$  es aceptada la hipótesis alterna. Por lo cual, se infiere la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo ayuda a la reducción de riesgos laborales, de acuerdo con el coeficiente de Spearman de 0.892, indicando una **buena** asociación.

## **CAPITULO V**

### **RESULTADOS**

#### **5.1- Discusión de resultados**

La importancia del uso adecuado de equipos de protección personal (EPP) en el lugar de trabajo es ampliamente reconocida en la educación peruana. Sin embargo, a menudo se subestima su uso adecuado por parte de empleados de diversas industrias, a pesar de su vital importancia para proteger su salud y mitigar los riesgos laborales. Esto resalta la importancia de la mejora propuesta en seguridad y salud ocupacional, que, cuando se ejecuta correctamente, busca mitigar los riesgos laborales. Varias personas han participado en esta conversación.

Según, **Melloni, Oliva (2022)**. Una lista de verificación es un instrumento que enumera una secuencia de elementos o tareas que requieren verificación o finalización. Sirve como guía sistemática para garantizar que no se pasen por alto aspectos críticos durante un proceso u operación. Las tareas de la lista se marcan al finalizar, lo que proporciona una documentación visible del progreso y ayuda a prevenir errores u omisiones. Una lista de verificación es una lista regulatoria diseñada para garantizar la correcta ejecución de actividades o procedimientos, evitando así errores y omisiones, (p.65).

Según, **Beck, Lenhar (2019)**. si bien la empresa es responsable de los incidentes ocurridos durante la jornada laboral, la conducta de los empleados es igualmente crucial para mitigar los accidentes así como enfermedades laborales. Históricamente, la modificación del comportamiento se ha destacado como esencial para mejorar la salud y seguridad ocupacional (SST). Los programas actuales de SST se centran en sistemas de gestión de SST y la cultura

corporativa, en lugar de centrarse únicamente en la persona. Las estructuras organizativas influyen indirectamente en la seguridad en el trabajo al afectar la rapidez con la que se abordan las preocupaciones en materia de salud y seguridad ocupacional. En empresas con estructuras bien definidas y eficaces, los problemas de seguridad se abordan con mayor eficacia., (p.76).

## **CAPITULO VI**

### **CONCLUSIONES Y RECMENDACIONES**

#### **6.1 Conclusiones**

- **1.-** Asumen el desarrollo de identificar lo relevante en la aplicación de propuestas de mejora en seguridad y salud en el trabajo dicha investigación está promoviendo desarrollar mejoras en el servicio alimentario en la universidad, el 25.0% tienen un nivel medio en dicho desarrollo.
- **2.-** Un gran porcentaje de trabajadores del comedor universitario tienen un nivel Alto en el desarrollo de diferentes actividades y talleres de capacitación que han cumplido para reducir riesgos laborales en la institución, como es mejorar el servicio hacia los comensales, siendo 75.0% tienen nivel alto en el logro de la calidad de servicio.
- **3.-** De 40 trabajadores del comedor universitario encuestados que tienen un nivel medio en promover mediante distintas actividades el uso correcto de la vestimenta e implementos de seguridad de acuerdo a la labor que realizan, el 25.0% tienen un nivel medio.

## **6.2.-Recomendaciones**

**1.-** Se recomienda a los trabajadores del comedor universitario continuar con las capacitaciones constantes sobre el uso correcto de los equipos y uso de protección de acuerdo al área de trabajo.

**2.-** Se recomienda a los trabajadores del comedor universitario trabajar usando constantemente, las vestimentas correctas como sus accesorios guantes mascarillas etc. para salvaguardar la salud de los alumnos universitarios.

**3.-** Se recomienda a los trabajadores del comedor universitario deben estar bien implementados con mucha anticipación sobre los equipos de protección personal, para minimizar los riesgos laborales en el trabajo.

## **CAPÍTULO VII**

## FUENTES DE INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA

### FUENTES DE INFORMACIÓN

#### 7.1 Referencias Bibliográficas

**Ávila Montes (2021)**, “Mejorar el Sistema de gestión de la seguridad y salud Ocupacional SG- SSO para controlar el riesgo laboral en una empresa”, Universidad César Vallejo, Lima - Perú.

**Albarracin B. (2002)**, “La teoría del riesgo en donde argumenta la incertidumbre o riesgo y como se evalúa la probabilidad de ocurrencias”, de la UNE Enrique Guzmán y Valle. Lima Perú.

**Arellano M. (2020)**, “Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y salud Ocupacional SGSSO en una empresa de restaurantes en Argentina”, en la Universidad de Palermo – Argentina.

**Bendezú (2019)**, “la implementación de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el trabajo SST, así también, las normas OHSAS 18001 y la norma sectorial RM 111-2013- MEM/DM, en la empresa de producción de alimentos DELY”, Pontificia Universidad Católica Lima – Perú.

**Beck, Lenhar (2019)**. “El horario de trabajo, el comportamiento de los empleados y la prevención de riesgos”, Universidad de San Marcos, Lima Perú.

**Bermúdez, D. (2021)**, “La alienación subjetiva en la organización del trabajo actual, y la participante en el comercio de la alimentación al Detal, en la Universidad de Antioquia “Universidad de Medellín, Colombia.

**Castejón T. (1998)**, “Los Riesgos laborales y los daños a la salud que causan las actividades desarrolladas sin la IPER” Universidad de San Marcos, Lima -Perú.

**Chaves, D. (2022)**, “Plan de acción para el mejoramiento de los procesos del área de servicio posventa mediante técnica del estudio del trabajo en Mazautos Cali”. Universidad Autónoma de Occidente – Facultad de Ingeniería – Departamento de Operaciones y Sistemas – Programa de Ingeniería Industrial – Cali – Colombia.

**Gull B. (2021)**, “Elaborar el Sistema de Gestión de Seguridad y salud Ocupacional SGSSO en una Empresa de limpieza general en Madrid” Universidad Complutense De Madrid.

**La norma ISO 14001/2015**, de acuerdo al portal Guía Ambiental, el contenido de esta norma de Gestión ambiental, son normativas de gestión que promueve el desarrollo, Lima - Perú.

**Loaiza D. (2021)**, “Propuesta de Plan de Seguridad y Salud ocupacional para proyectos de obras civiles en proyectos mineros, estándar internacional OSHAS 18001”, de la UNE Enrique Guzmán y Valle – Lima Perú.

**Maldonado R. (2022)** “Propuesta de un plan de seguridad y salud ocupacional para contribuir a reducir los accidentes en el proceso de ejecución de obras de la Empresa Terrasoft Contratistas S.A.C. de la Región Ayacucho”, Ayacucho – Perú.

**Mariño (2021)**, “la gestión técnica de riesgo y su influencia en los accidentes laborales de la empresa PANECONS S.A.” en la Universidad Católica Andrés Bello – Caracas

**Reglamento de la Ley N° 29783**, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto Supremo N° 005-2012-TR (2016).

**Mercedes y Portal (2021)**, “la Gestión de Seguridad y salud Ocupacional – GSSO, y la importancia de las dimensiones de SSO, UCV, Perú.

**Melloni, Oliva (2022)**. “Un "check list" o lista de verificación es una herramienta que enumera una serie de elementos o tareas que deben ser verificados o completados”, Universidad de Villarreal de Lima.

**Melloni, Oliva (2022)**. “Dispositivos o prendas que se utilizan para proteger a los trabajadores de riesgos y lesiones en el lugar de trabajo”, Los Equipos de protección personales EPPs. Universidad de San Carlos Guatemala.

**Mustafá (2019)**, “Prevenir los riesgos laborales, es indispensable e implementar la prevención de los riesgos ocupacionales en el SGSSO” (Sistema de gestión de seguridad y Salud Ocupacional),

**Tamayo B. (2020)** “Diseñar un Sistema de Gestión de seguridad y salud ocupacional SGSSO, en una empresa que brinda servicios alimentarios, una empresa de Guatemala”, Universidad de San Carlos Guatemala.

## **7.2.- Fuentes Electrónicas:**

2. Bernabeu Morón, Natalia. (2000) - URL Disponible en:

<http://quadraquinta.org/documentos-teoricos/cuaderno-de-apuntes/comentariodetextos.html>

3. Burbules, N. (2001) Educación: riesgos y promesas de

las nuevas tecnologías. Buenos Aires: Granica.

4. Barrena, S. (2007). Charles S. Peirce: Razón creativa y educación. *Utopía y Praxis Latinoamericana* (40), 11-38. Recuperado de <http://www.unav.es/gep>

5. Castañares, W. (2008). El acto creativo: Continuidad, innovación y creación de hábitos. En *Utopía y Praxis Latinoamericana*, (40), 67-82.

Recuperado de

<http://www.unav.es/gep>[www.youtube.com/watch?v=fFCo9kAde5w](http://www.youtube.com/watch?v=fFCo9kAde5w)

Sulca, A. y Román, P. (2006). *Estadística aplicada a la investigación Educativa*. (Consultado el 12 de setiembre del 2012) Perú: San Marcos.

Disponible en URL

[:http://www.concytec.gob.pe/portalsinacyt/images/stories/corcytecs/lambayeque/tesis\\_unprg\\_estrategias\\_motivacionales\\_de\\_mapas\\_conceptuales\\_para\\_el\\_aprendisaje\\_sig.pdf](http://www.concytec.gob.pe/portalsinacyt/images/stories/corcytecs/lambayeque/tesis_unprg_estrategias_motivacionales_de_mapas_conceptuales_para_el_aprendisaje_sig.pdf).

## ANEXOS

**CUESTIONARIO PARA CONOCER SOBRE LA PROPUESTA DE MEJORAR EN  
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA MEJORAR LOS RIESGOS  
LABORALES**

Estimado trabajador en el presente instrumento del estudio le pedimos que sea sincero en sus respuestas, respondiendo los Ítems, ya que la información es de carácter confidencial y de uso exclusivo para la investigación.

<b>Siempre</b>	<b>Casi siempre</b>	<b>A veces</b>	<b>Casi nunca</b>	<b>Nunca</b>
5	4	3	2	1

<b>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>						
<b>CAPACITACIÓN CHECK LIST</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
1.	¿Dentro de las actividades que desarrollas, cumples con la limpieza y orden oportunamente?					
2.	¿En el ambiente de los comensales, para ti está bien el orden de mesas y sillas?					
3.	¿Los residuos que se acumulan en la preparación de alimentos, son limpiados en el día?					
4.	¿Con que frecuencia usas guantes en la manipulación de alimentos?					
5.	¿La infraestructura en si cuenta con extintores vigentes?					
<b>USO CORRECTO DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EPP</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
6.	¿El personal de limpieza al usar insumos de limpieza usa los EPP?					
7.	¿El ambiente donde se preparan los alimentos cuenta con ventilación adecuada?					
8.	¿Durante la preparación de los alimentos el personal se encuentra correctamente uniformado?					
9.	¿Cuándo el personal desarrolla la limpieza profunda cuenta con los equipos de protección personal?					
10.	¿Cuándo se manipula los insumos de limpieza al personal esta correctamente protegido de dichos insumos fuertes?					
<b>USO CORRECTO DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EPP</b>						

<b>MANTENIMIENTO CONTINUO EN EL SGSST</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
11.	¿El lugar donde trabajas cuenta con la aplicación del sistema PEPS (plan de entrada y plan de salida)?					
12.	¿El área donde se preparan los alimentos cuenta con la disponibilidad constante de agua potable?					
13.	¿Según tu apreciación el personal con quienes laboras cumple con las normas de Higiene?					
14.	¿Crear que puede mejorar el servicio que se brinda a los comensales en el comedor universitario?					
15.	¿El cumplimiento de las normas seguridad y salud en el trabajo, ayuda a mantener los ambientes limpios y ordenados?					

<b>REDUCIR RIESGOS LABORALES</b>						
<b>IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION DE RIESGOS Y CONTROLES IPERC</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	¿Los alumnos mantienen los ambientes que utilizan limpios y ordenados como baños y comedor?					
	¿el uso correcto de los equipos de protección reduce el riesgo de contaminación de alimentos?					
	¿el uso de las mascarillas constantemente reduce el riesgo de contaminación de alimentos y enfermedades transmitidas por alimentos?					
	¿El uso del EPP en los comedores ayuda a prevenir la propagación del virus u otra enfermedad viral?					
	¿Considera que es fundamental el uso de las mascarillas KN95 para prevenir la trasmisión del virus?					
<b>IDENTIFICACION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
	¿El uso de los lentes de protección facial, es fundamental para prevenir contaminación?					

	¿El uso correcto de las EPP ayuda a prevenir los riesgos laborales, durante la preparación de alimentos?					
	¿Con que frecuencia asistes a las capacitaciones continuas de todo el personal, sobre el uso EPP?					
	¿Existen las señalizaciones de entrada y salida y las de emergencia en el ambiente laboral?					
	¿Las señalizaciones para los comensales son claras y oportunas en todo momento?					

**MATRIZ DE CONSISTENCIA**

<b>TÍTULO</b>	<b>PROBLEMA</b>	<b>OBJETIVOS</b>	<b>HIPÓTESIS</b>	<b>VARIABLES E INDICADORES</b>	<b>DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>	<b>POBLACIÓN Y MUESTRA</b>
<p><b>Propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo y reducir riesgos laborales en mantenimiento de una institución pública.</b></p>	<p><b>PROBLEMA GENERAL</b></p> <p>¿De qué manera la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez?</p> <p><b>PROBLEMAS ESPECÍFICOS</b></p> <p>a.- ¿De qué manera la capacitación continua en el uso correcto de Check list en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez?</p> <p>b.- ¿De qué manera el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la</p>	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b></p> <p>Determinar de qué manera la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECIFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar de qué manera la capacitación continua en el uso de los Check list en seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.</li> <li>• Determinar de qué manera el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en</li> </ul>	<p><b>HIPÓTESIS GENERAL</b></p> <p>Existe influencia significativa en la implementación de la propuesta de mejora en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.</p> <p><b>HIPOTESIS ESPECIFICAS</b></p> <p>a.- Existe influencia significativa en la capacitación continua del uso de los Check list en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el mantenimiento del comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.</p> <p>b.- Existe influencia significativa en el uso correcto de los equipos de protección personal (EPP) en seguridad y salud en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el comedor</p>	<p><b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b></p> <p>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p><b>VARIABLE DEPENDIENTE</b></p> <p>REDUCIR RIESGOS LABORALES</p>	<p><b>INVESTIGACIÓN</b></p> <p>Descriptivo-correlacional</p> <p><b>DISEÑO</b></p> <p>Cuasi Experimental</p>	<p><b>MÉTODO:</b></p> <p>Científico</p> <p><b>TÉCNICAS:</b></p> <p>Fichaje</p> <p>Observación</p> <p>Encuestas</p> <p><b>INSTRUMENTOS</b></p> <p>Fichas bibliográficas</p> <p>Cuaderno de campo.</p> <p>Cuestionarios</p>	<p><b>TRABAJADORES:</b></p> <p>Población: 58</p> <p>Muestra: 38</p>

	<p>Universidad Nacional José Faustino Sánchez?</p> <p>c.- ¿De qué manera el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez?</p>	<p>seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Determinar de qué manera el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad y salud en el trabajo influye en reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez</li> </ul>	<p>Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.</p> <p>c.- Existe influencia significativa en el mantenimiento continuo en el SGSST teniendo en cuenta las IPER en la seguridad en el trabajo y el reducir riesgos laborales en el comedor Universitario de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez.</p>				
--	---	--	---	--	--	--	--