

**UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS E
INFORMÁTICA
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y DE
NEGOCIOS**



TESIS

**“GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES PARA DISMINUIR ACCIDENTES EN
EL RESTAURANTE OGO S.R.L., 2019”**

PRESENTADO POR:

BACH. AYDEE JHOMARA RIVERA GUERRA

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN
ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS INTERNACIONALES**

ASESOR:

MG. JOAQUIN ANTONIO OROPEZA GONZALEZ

LIMA – PERÚ

2020

DEDICATORIA

Los amores en la vida vienen y van dentro de nuestra juventud, cada día descubrimos cosas nuevas que nos permiten aprender y ser mejores cada día, incluso podemos aprender de aquellos momentos que a plena vista parecen ser no tan buenos, pero lo que realmente podemos descubrir a través de la vida, es que hay pocas personas que en todo momento estarán a tu lado, personas que estarán a tu lado por consecuencia de ese afecto hacia ti y no por su interés.

De esto me pude dar cuenta con claridad dentro del desarrollo del presente trabajo de investigación, pude ver y evidenciar con claridad que a pesar que cometí errores y tomé algunas decisiones que no fueron las mejores, siempre las dos únicas personas que estuvieron y permanecieron a mi lado fueron mis padres, ellos permitieron darme cuenta que realmente son mi compañía indispensable, a través de ellos pude entender y comprender el tamaño y alcance de su amor, su entrega y confianza en mí.

AGRADECIMIENTO

A Dios, porque sin él nada de esto hubiera sido posible. Gracias a Dios por la vida de mis padres, también porque cada día bendice mi vida con la hermosa oportunidad de estar y disfrutar al lado de las personas que sé que más me aman, y a las que yo sé que más amo en mi vida, gracias a Dios por permitirme amar a mis padres, gracias a mis padres por permitirme conocer de Dios y de su infinito amor.

A mis abuelitos José, Aydee y Rafael porque sé que ellos guían y cuidan mis pasos desde el cielo. A mi mamá Alejita, que en vida sigue apoyándome y rezando por mí cada día y que sé que lo hará hasta su último suspiro, que con su amor incondicional deja en mí un legado de generosidad, amor puro y gratitud hacia Dios y a la vida.

PRESENTACION

Señores miembros del jurado, en cumplimiento del Reglamento de Grado de Bachiller y Título Profesional de la Universidad Peruana de Ciencias e Informática, aprobado por Resolución No. 373-2019-UPCI-R; y en estricto cumplimiento del requisito establecido por el Artículo No. 45, de la Ley No. 30220; donde se indica que “La obtención de grados y títulos se realiza de acuerdo a las exigencias académicas que cada universidad establezca” presento ante ustedes la tesis titulada “Gestión de Prevención de Riesgos Laborales para Disminuir Accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019”, la misma que será sometida a vuestra consideración, evaluación y juicio profesional; a fin de que su aprobación me lleve a ostentar el título profesional de Lic. en Administración y Negocios Internacionales.

INDICE GENERAL

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
PRESENTACION	iv
INDICE GENERAL	v
ÍNDICE DE TABLAS	viii
ÍNDICE DE FIGURAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xi
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
CAPITULO I	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1. Descripción de la situación problemática.....	1
1.2. Planteamiento del problema	3
1.2.1. Problema general	3
1.2.2. Problemas específicos.....	3
1.3. Hipótesis de la investigación	3
1.3.1. Hipótesis general.....	3
1.3.2. Hipótesis específicas.....	3
1.4. Objetivos de la investigación	4
1.4.1. Objetivo general.....	4
1.4.2. Objetivos específicos	4
1.5. Variables, dimensiones e indicadores	5
1.6. Justificación e importancia de la investigación	5
1.6.1. Justificación	5
1.6.2. Justificación geográfica	6
1.6.3. Importancia	6
1.6.4. Limitaciones.....	7
1.7. Antecedentes nacionales e internacionales.....	8
1.7.1. Antecedentes nacionales	8
1.7.2. Antecedentes internacionales.....	14
1.8. Marco Teórico	19

1.8.1. Utilidad de un sistema de gestión de prevención laboral.....	19
1.8.2. Fases de implementación de un sistema de prevención de riesgos.....	19
1.8.3. Principios del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	19
1.8.4. Evaluación para la aplicación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.....	20
1.8.5. Planificación, desarrollo y aplicación.....	21
1.8.6. Medidas de prevención y protección del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.....	22
1.8.7. Naturaleza y composición del consejo nacional de seguridad y salud en el trabajo	23
1.8.8. Riesgos de accidentes en cocina	24
1.8.9. Monitoreo de agentes.....	26
1.8.10. Formas más comunes de accidentes de trabajo	27
1.8.11. Matriz de riesgos.....	28
1.8.12. Estimación del riesgo.....	28
1.9. Definición de términos básicos	29
1.9.1. Riesgo	29
1.9.2. Riesgo individual	30
1.9.3. Riesgo social.....	30
1.9.4. Evaluación de riesgos laborales.....	30
1.9.5. Trabajador.....	30
1.9.6. Accidente de trabajo	30
1.9.7. Enfermedad de trabajo	31
1.9.8. Seguridad en el trabajo	31
CAPITULO II	32
MÉTODO	32
2.1. Tipo y diseño de investigación.....	32
2.1.1. Tipo de investigación.....	32
2.1.2. Diseño de la Investigación.....	32
2.2. Población y Muestra.....	33
2.2.1. Población	33
2.2.2. Muestra	33
2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	35
2.4. Validación y confiabilidad de los instrumentos	35

2.5. Procedimientos y análisis de los datos	36
2.6. Aspectos éticos	36
2.6.1. Toma de decisiones	37
2.6.2. Ética en la exploración de investigaciones anteriores	37
2.6.3. Ética en el estudio del caso	37
2.6.4. Ética en la recolección de datos	38
2.6.5. Confidencialidad de los datos	38
2.6.6. Consentimiento informado	38
CAPITULO III.....	39
RESULTADOS.....	39
3.1. Resultados descriptivos	40
3.2. Prueba de normalidad	61
3.3. Contrastación de las hipótesis	61
3.3.1. Contrastación de la hipótesis general.....	61
3.3.2. Contrastación de la hipótesis específica 1	62
3.3.3. Contrastación de la hipótesis específica 2	63
CAPITULO IV	65
DISCUSIÓN	65
CAPITULO V.....	67
CONCLUSIONES.....	67
CAPITULO VI.....	68
RECOMENDACIONES.....	68
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	69
ANEXOS	72
ANEXO 1. MATRÍZ DE CONSISTENCIA.....	73
ANEXO 2. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	74
ANEXO 3. BASE DE DATOS	76
ANEXO 4. FICHA DE VALIDACION DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTOS.....	77
ANEXO 5. EVIDENCIA DE SIMILITUD DIGITAL.....	80
ANEXO 6. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN REPOSITORIO	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de variables	5
Tabla 2. Estimación de riesgos asociados a la naturaleza del daño	28
Tabla 3. Criterio de valoración para la probabilidad de ocurrencia de un daño	29
Tabla 4. Método simple para estimar los niveles de riesgos de acuerdo a su probabilidad y consecuencias esperadas.....	29
Tabla 5. Población.....	33
Tabla 6. Análisis de confiabilidad del instrumento.....	36
Tabla 7. P1. ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos físicos como incendio, calor intenso o a temperaturas muy frías?.....	40
Tabla 8. P2. ¿Trabaja en suelos o pisos inestables e irregulares que puedan provocar una caída?.....	41
Tabla 9. P3. ¿En el área de cocina se presentan ruidos muy molestos que provocan dificultad en la concentración de sus labores diarias?.	42
Tabla 10. P4. ¿Utiliza equipos, instrumentos, herramientas y/o maquinaria de trabajo que pueda provocarle daños (cortes, golpes, laceraciones, amputaciones, etc.)?.....	43
Tabla 11. P5. ¿En el área de cocina se han presentado accidentes por manipulación de instrumentos?.	44
Tabla 12. P6. ¿En el área de cocina realizan mantenimientos a la maquinaria que utiliza diariamente?1.....	45
Tabla 13. P7. ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos químicos como polvos, gases, aerosoles, etc.?.....	46
Tabla 14. P8. ¿En el área de cocina se han presentado casos de irritación en los ojos, quemazón en la piel o casos de hongos en la piel?.	47
Tabla 15. P9. ¿Ha presentado síntomas como dolores de espalda, dolores en los brazos, piernas, cuello o dolores de cabeza al terminar la jornada?.	48
Tabla 16. P10. ¿En el área de cocina existen trabajos que necesiten hacer movimientos repetitivos?.....	49
Tabla 17. P11. ¿Levanta, traslada, arrastra cargas, personas, animales u otros objetos pesados?.....	50
Tabla 18. P12. ¿Realiza tareas que le obliguen a mantener posturas incómodas?...51	
Tabla 19. P13. ¿Los niveles de atención requerido para la ejecución de las tareas son elevados?.....	52
Tabla 20. P14. ¿La organización del tiempo de trabajo (horarios, turnos, etc.), les provoca malestar?.	53
Tabla 21. P15. ¿Recibe ayuda de sus compañeros en la realización de sus tareas?.....	54
Tabla 22. P16. ¿Se ha sentido constantemente bajo presión?.....	55
Tabla 23. P17. ¿Se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales en su puesto de trabajo?.	56
Tabla 24. P18. ¿Utiliza implementos de seguridad como botas, guantes, etc., entregados por la empresa para su actividad laboral?.....	57

Tabla 25. P19. ¿Se han dictado charlas de seguridad sobre las actividades que realiza?	58
Tabla 26. P20. ¿Colocan señalización en el área de cocina para alertar sobre peligros existentes?	59
Tabla 27. P21. ¿En el restaurante se toman medidas de prevención de riesgos laborales?	60
Tabla 28. Prueba de normalidad.....	61
Tabla 29. Matriz de Correlaciones de la hipótesis general.	62
Tabla 30. Matriz de Correlaciones de la hipótesis específica 1.	63
Tabla 31. Matriz de Correlaciones de la hipótesis específica 2.	63

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Organigrama del Restaurante OGO, S.R.L.:	7
--	---

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. P1. ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos físicos como incendio, calor intenso o a temperaturas muy frías?	40
Gráfico 2. P2. ¿Trabaja en suelos o pisos inestables e irregulares que puedan provocar una caída?	41
Gráfico 3. P3. ¿En el área de cocina se presentan ruidos muy molestos que provocan dificultad en la concentración de sus labores diarias?.....	42
Gráfico 4. P4. ¿Utiliza equipos, instrumentos, herramientas y/o maquinaria de trabajo que pueda provocarle daños (cortes, golpes, laceraciones, amputaciones, etc.)?	43
Gráfico 5. P5. ¿En el área de cocina se han presentado accidentes por manipulación de instrumentos?.....	44
Gráfico 6. P6. ¿En el área de cocina realizan mantenimientos a la maquinaria que utiliza diariamente?.....	45
Gráfico 7. P7. ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos químicos como polvos, gases, aerosoles, etc.?	46
Gráfico 8. P8. ¿En el área de cocina se han presentado casos de irritación en los ojos, quemazón en la piel o casos de hongos en la piel?.....	47
Gráfico 9. P9. ¿Ha presentado síntomas como dolores de espalda, dolores en los brazos, piernas, cuello o dolores de cabeza al terminar la jornada?.....	48
Gráfico 10. P10. ¿En el área de cocina existen trabajos que necesiten hacer movimientos repetitivos?.....	49
Gráfico 11. P11. ¿Levanta, traslada, arrastra cargas, personas, animales u otros objetos pesados?	50
Gráfico 12. P12. ¿Realiza tareas que le obliguen a mantener posturas incómodas?.....	51
Gráfico 13. P13. ¿Los niveles de atención requerido para la ejecución de las tareas son elevados?.....	52
Gráfico 14. P14. ¿La organización del tiempo de trabajo (horarios, turnos, etc.), les provoca malestar?	53
Gráfico 15. P15. ¿ Recibe ayuda de sus compañeros en la realización de sus tareas?.....	54
Gráfico 16. P16. ¿Se ha sentido constantemente bajo presión?.....	55
Gráfico 17. P17. ¿Se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales en su puesto de trabajo?	56
Gráfico 18. P18. ¿Utiliza implementos de seguridad como botas, guantes, etc., entregados por la empresa para su actividad laboral?	57
Gráfico 19. P19. ¿Se han dictado charlas de seguridad sobre las actividades que realiza?.....	58
Gráfico 20. P20. ¿Colocan señalización en el área de cocina para alertar sobre peligros existentes?.....	59
Gráfico 21. P21. ¿En el restaurante se toman medidas de prevención de riesgos laborales?	60

RESUMEN

El presente proyecto de investigación se desarrolló a consecuencia de una necesidad de la realidad del Restaurante OGO, S.R.L., debido a diferentes circunstancias ocurridas por la deficiencia en la implementación de un Sistema de Prevención de Riesgos de Seguridad Laboral. Por lo tanto, el objetivo de esta investigación es determinar en qué medida una Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye los accidentes del Restaurante OGO, S.R.L., 2019.

El restaurante ha obtenido diferentes contratos en el año 2018 y lo que condujo a un crecimiento tanto en infraestructura como en personal, el Restaurante OGO, S.R.L. se dedica a la venta de comida tipo servicios móviles a empresas mineras, por lo cual ha contratado a 16 trabajadores más en el año 2018 y eso generó un incremento de los accidentes en los diferentes departamentos; por lo tanto, se evidencia que no se tomaron en cuenta las medidas preventivas necesarias para evitar accidentes de trabajo, tal como lo indica la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Nro. 29783 del año 2011, con su reglamento D.S.-005-2012-TR.

Por lo cual, se realizó la identificación de riesgos, evaluando los riesgos en cocina e identificando qué factores lo propiciaron; para con ello lograr, la implementación de una Gestión de Prevención de Riesgos Laborales y minimizar los accidentes de trabajo.

Palabras Claves:

Identificación de Riesgos, Factores de Riesgos, Accidentes de Trabajo, Sistema de Gestión de Seguridad Laboral, Accidentes.

ABSTRACT

This research project was developed as a result of a need for the reality of Restaurant OGO, S.R.L., due to different circumstances caused by the deficiency in the implementation of an Occupational Safety Risk Prevention system. Therefore, the objective of this investigation is to identify and evaluate the risks of occupational accidents in kitchens of Restaurant OGO, S.R.L.

The restaurant has obtained different contracts in 2018 and which led to a growth in both infrastructure and personnel, the OGO, SRL Restaurant is dedicated to the sale of food type mobile services to mining companies, so it has hired 16 workers more in 2018 and that generated an increase in accidents in the different departments, therefore, it is evident that the necessary preventive measures were not taken into account to avoid accidents at work, as indicated by the Health and Safety Law in Work No. 29783 of the year 2011, with its regulation DS- 005-2012-TR.

Therefore, the risk identification was carried out, evaluating the risks in the kitchen and identifying what factors led to it; to achieve this, the implementation of an occupational risk prevention management and minimize workplace accidents.

Keywords:

Risk Identification, Risk Factors, Work Accidents, Occupational Safety Management System, Accidents.

CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. Descripción de la situación problemática

En esta investigación se realizó el estudio de los eventos ocurridos en el Restaurante OGO, S.R.L., en cuanto a los accidentes de trabajos ocurridos en el último año; que, por cierto, no se llevan registros de la cantidad de accidentes. Por lo cual se estableció la necesidad de implementar una Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, y para lograr esta implementación primero hay que identificar y evaluar los riesgos que suceden en cocina del Restaurante OGO, S.R.L.

En el Perú, este tipo de accidentes son más comunes de lo que se cree. El MTPE en su último Anuario Estadístico Sectorial 2016, revela cifras claves: durante todo el año 2016 se registraron 20.876 accidentes laborales, siendo Lima Metropolitana la región con más casos (14.931). Además, las actividades económicas con más notificaciones se encuentran en la industria manufacturera con un 24,87%, las actividades inmobiliarias, empresariales y de alquiler con 18,78% y el rubro de la construcción con 11,33%, según lo señala el blog de Conexión Esan.

El sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, busca que las empresas disminuyan los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, pero se da en las empresas privadas y no en las del Estado. Cuando las entidades cambian de gestión, lo que han avanzado desaparece y comienzan de nuevo. Actualmente en el Perú, no existen muchas empresas que tengan todo el Sistema de Gestión de SST. El nuevo reto es que el empleador deba velar por las empresas que subcontrata y que cuenten también con una Gestión de SST. En la Ley 29783 (Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo), en su artículo 103 menciona que, si en una inspección un contratista o subcontratista no cuenta con esta legislación, el empleador principal es el responsable; por lo tanto, deberá pagar la infracción. Y según el artículo 68 indica que en caso de incumplimiento la empresa principal es la responsable solidaria frente a los daños e indemnizaciones que pudieran generarse.

Por tanto, como lo indica el Manual de Sunafil (s.f.). “Los empleadores deben asumir un firme compromiso en temas de seguridad y salud en el trabajo, como sustento de ello deben establecer, documentar, implementar, mantener y mejorar continuamente su SGSST (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo) de acuerdo a los requisitos establecidos en la Ley 29783 y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-2012-TR”. Esta Ley y su Reglamento la aplicaremos para la presente investigación.

Por todo lo indicado anteriormente, el Restaurante OGO, S.R.L., se vio en la necesidad de colaborar con este estudio de investigación; ya que, con ello se logrará observar e identificar los posibles accidentes; y luego, poder decidir sobre cómo implementar una Gestión de Riesgos Laborales y así mismo,

minimizar los accidentes de trabajo. Aunque al final se redujo solo a detectar los riesgos en el área de la cocina.

1.2. Planteamiento del problema

1.2.1. Problema general

¿En qué medida la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019?

1.2.2. Problemas específicos

- a) ¿En qué medida la Detección de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019?
- b) ¿En qué medida las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales disminuyen los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019?

1.3. Hipótesis de la investigación

1.3.1. Hipótesis general

La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.

1.3.2. Hipótesis específicas

- a) La Detección de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.
- b) Las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales disminuyen significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.

1.4. Objetivos de la investigación

1.4.1. Objetivo general

Determinar en qué medida la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.

1.4.2. Objetivos específicos

- a) Determinar en qué medida la Detección de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.
- b) Determinar en qué medida las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales disminuyen los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.

1.5. Variables, dimensiones e indicadores

Tabla 1. Operacionalización de variables.

Variables	Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems		
Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	“Es el conjunto de actividades y medidas adoptadas en todas las fases de la actividad de la empresa con el fin de garantizar la seguridad y salud de los trabajadores”. Confederación Canaria de Empresario.	Detección de Riesgos Laborales	1) Ruido, temperatura, vibraciones, radiaciones.	1, 2, 3		
			2) Maquinaria, herramienta, instalaciones.	4, 5		
			3) Polvos, gases, humos.	6, 7		
		Prevenición de Riesgos Laborales	Según la Ley 29783 indica que “Es toda lesión corporal que el trabajador sufre con ocasión o por consecuencia del trabajo en cocina que ejecute por cuenta ajena, por ejemplo, caídas, cortes, etc.	Seguridad Laboral	4) Bacterias, hongos, virus.	8
					5) Malas posturas, esfuerzo físico, levantamiento inseguro.	9, 10, 11
					6) Organización del trabajo, carga mental, exceso de horas de trabajo.	12, 13 14,15,16
Accidentes en cocina	Según la Ley 29783 indica que “Es toda lesión corporal que el trabajador sufre con ocasión o por consecuencia del trabajo en cocina que ejecute por cuenta ajena, por ejemplo, caídas, cortes, etc.	Seguridad Laboral	1) Implementos de Seguridad.	17		
			2) Capacitación.	18, 19		
			3) Señalización.	20		
			4) Establecer medidas para la autoconfianza del trabajador.	21		

Fuente: Elaboración propia.

1.6. Justificación e importancia de la investigación

1.6.1. Justificación

El propósito de esta investigación es detectar y evaluar las medidas de Prevención de Riesgos Laborales en el Restaurante OGO, S.R.L., identificando los riesgos y aplicando las medidas de prevención para minimizar los accidentes

laborales, así el restaurante se evitará de tantos gastos médicos y alrededor de 22 trabajadores se beneficiarán de estas medidas de prevención.

1.6.2. Justificación geográfica

El presente trabajo de investigación se realizó en la empresa Restaurante OGO, S.R.L., ubicado en la Carretera Vía Majes Km 4, Fundo Pampa Baja en Arequipa, cuya actividad principal es de Restaurante y de servicio Móvil de Comidas. Además, se presenta el organigrama del restaurante en la Figura 1.

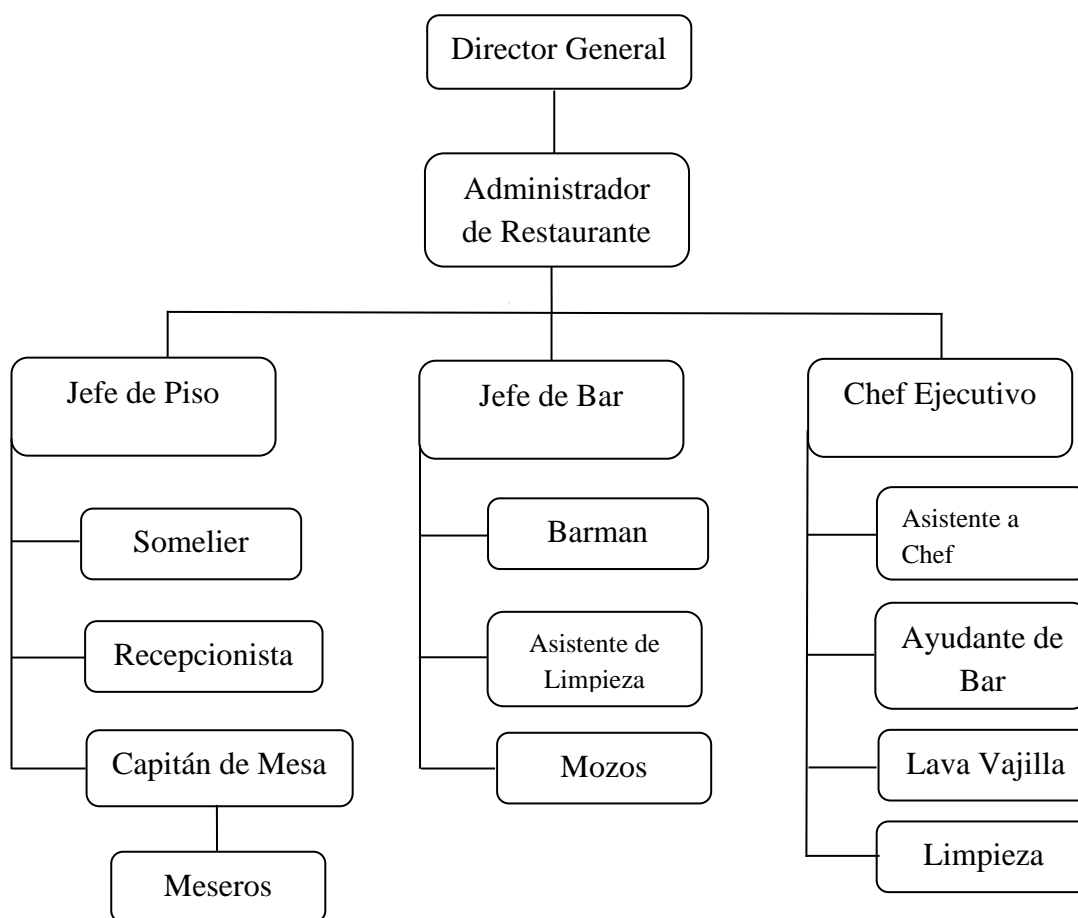
Donde su Misión es: “Ser el mejor restaurante del Perú y elaborar la mejor comida peruana de buena calidad para mantener satisfechos a nuestros clientes”. Su Visión es: “Hacer del Restaurante una corporación en Gastronomía con miras a una expansión a nivel nacional” (Restaurante OGO, S.R.L., 2019).

1.6.3. Importancia

La importancia de esta investigación viene a resolver un problema de Gestión de Prevención de Seguridad Laboral que existe en el Restaurante OGO, S.R.L.; ya que, presenta un sistema de prevención de riesgos muy deficiente y le acarrea pérdida en gastos médicos. Estos accidentes cuando ocurren, afectan el proceso de preparación de la comida y a la vez afectan también el servicio al cliente en cuanto al cumplimiento de los horarios de entrega de los pedidos, todo esto es explicado por el Gerente del Restaurante.

De esta forma mi investigación aportará una plusvalía en cuanto a beneficios para la empresa; así mismo, para los trabajadores que realizarán sus labores con más confianza y específicamente en lo que se refiere a los accidentes en cocina.

Figura 1. Organigrama del Restaurante OGO, S.R.L.



Fuente: Restaurante OGO, S.R.L.

1.6.4. Limitaciones

Hubo una limitación espacial, ya que la investigación se concentró en el Restaurante OGO, S.R.L., ubicado en la Carretera Vía Majes Km 4, Fundo Pampa Baja en Arequipa; y se desarrolló sólo en el departamento de cocina.

Además, hubo una limitación social, ya que varios trabajadores se negaron a entregar información.

1.7. Antecedentes nacionales e internacionales

1.7.1. Antecedentes nacionales

1.7.1.1. Herrera, J. (2017). En su tesis “PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN UNA EMPRESA DE COMIDA RÁPIDA SALUDABLE”, presentada en la Pontificia Universidad Católica del Perú, trabajo de grado para obtener el Título de Ingeniero Industrial en Lima-Perú. Obteniendo las siguientes conclusiones:

- “Se logró evidenciar la importancia de implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su relación directa con el bienestar, motivación y compromiso de los trabajadores.
- Un ambiente de trabajo seguro mantiene una relación inversa con el número de accidentes e incidentes laborales; en tal sentido, a mejores condiciones de trabajo, menor número de accidentes e incidentes de trabajo.
- El sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, por su naturaleza, debe buscar la mejora continua; por tal motivo, es deber de la empresa darle seguimiento y mantener toda la documentación actualizada.
- Para que el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo funcione, es imprescindible el compromiso de la alta gerencia, así como la participación de todos los trabajadores.

- Dada la normativa legal, se concluye que la empresa se encuentra obligada a realizar una auditoría externa en el año 2017, la cual debe ser efectuada por un auditor registrado en el Ministerio de Trabajo.
- Es de vital importancia para la empresa, efectuar exámenes médicos ocupacionales a todos sus trabajadores, con la finalidad de evitar posibles implicancias legales (multas). He aquí la importancia de contar con un médico ocupacional, ya que es la única persona de la empresa, que podrá almacenar los resultados de los exámenes médicos de todos los trabajadores.
- Se determinó el impacto económico que generaría la implementación de la propuesta, lo que arrojó como resultado un VAN económico de 4,075.90 soles durante los 4 años futuros, originando una mayor rentabilidad.”

Comentario:

Esta tesis apporto a la investigación la importancia de implementar medidas para una cultura de prevención de accidentes en la empresa, donde se beneficia tanto el empresario como el trabajador, se minimizan los gastos operativos para la empresa y el trabajador realiza sus labores en una zona de confort y de mínimos peligros.

1.7.1.2. Arce, C y Collao, J. (2017). En su tesis “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA LEY 29783 PARA LA EMPRESA CHIMÚ PAN, S.A.C.”, presentada en la Universidad Nacional de Trujillo. Para optar por el Título de Ingeniero Industrial en Trujillo-Perú. Llegando a las siguientes conclusiones:

- “Mediante el diagnóstico situacional se determinó un estado deficiente del cumplimiento de la Ley N° 29783 y sólo cumple con 1,25%, lo cual demuestra que la empresa no estaría preparada para hacer frente a una auditoría por parte de las autoridades responsables de vigilar el cumplimiento de la Seguridad y Salud en el Trabajo, considerando necesario el desarrollo de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Al analizar los riesgos de las actividades de cada proceso de pan, mediante una matriz IPER, nos muestra que las actividades que tienen riesgos más relevantes son: manipulación de máquinas, movimientos repetitivos al momento de la producción del pan, traslado y retiro de las bandejas en el horno.
- Para el desarrollo del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa CHIMU PAN, S.A.C., es necesario basarse en las normativas nacionales de seguridad y desarrollar procedimientos de trabajo, registros, etc. Todo este tipo de proceso genera movimientos de recursos (económicos, tiempo y humanos) dentro de las empresas, por lo que se deben distribuir eficientemente para realizar un adecuado análisis de los riesgos asociados a las actividades que conforman el proceso productivo del pan y con ello reducir las pérdidas.
- Después de realizar el diagnóstico situacional hemos obtenido un 1,25% del cumplimiento de la ley N° 29783, pero con la implementación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo se llegaría a obtener un aumento significativo de hasta un 75%.

- Se determinó los costos de inversión para el desarrollo e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. La inversión resulta favorable para la empresa pues el flujo de caja elaborado fue positivo donde los beneficios traducidos en ahorros son mayores a los gastos. Considerando la implementación del programa de capacitación y plan de respuesta ante emergencias; ya que, si no se redujera el nivel de ahorro, impactaría negativamente la imagen de la empresa.
- El desarrollo del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo nos permite dar cumplimiento a la Ley N° 29783 y minimizar los riesgos identificados en cada proceso productivo del pan. Además de ello, nos permitirá crear una cultura preventiva en la empresa, a través de procedimientos y formatos, puesto que los colaboradores y directivos serán involucrados en el desarrollo del mismo.”

Comentario:

Esta tesis nos aporta cómo se puede aplicar la normativa aprobada por el Estado Peruano para la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y cómo adaptarla a la realidad problemática de falta de medidas de seguridad laboral en las empresas.

1.7.1.3. Rück, J. (2015). En su tesis “IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN EL PROCESO DE ASERRIO DE MADERA EN LA CORPORACIÓN INFOREST MC S.A.C. EN LA CIUDAD DE IQUITOS”, presentada en la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana, se obtuvo las siguientes conclusiones:

- “En el mes de enero del 2015, se identificaron de forma clara, concisa y precisa los peligros laborales presentes en el proceso de aserrío de madera de la empresa CORPORACION INFOREST MC S.A.C.; mediante reuniones participativas 2 veces por semana con el personal operativo de la empresa, en las cuales también se revisaron los equipos y herramientas que se utilizan a diario, así mismo se dialogó con el personal sobre las distintas actividades que realizan durante el transcurso de la jornada laboral, con lo cual se estableció la Lista Referencial de Peligros y Eventos Peligrosos del Proceso de Aserrío de Madera, la misma que se encuentra detallada en el acápite 4.2.2. del presente trabajo de investigación y que clasifica a los peligros en 10 categorías, como: físicos, químicos, biológicos, psicosociales, ergonómicos, mecánicos, eléctricos, locativos, de potenciales emergencias y de fenómenos naturales.
- En el mes de febrero del 2015, se identificaron los riesgos laborales asociados a los peligros previamente identificados durante el mes de enero del 2015 y se encuentran presentes en el proceso de aserrío de madera de la empresa CORPORACION INFOREST MC S.A.C.; mediante reuniones participativas 2 veces por semanas con el personal operativo de la empresa, con lo cual se estableció la Lista Referencial de Riesgos del Proceso de Aserrío de Madera, la misma que se encuentra detallada en el acápite 4.2.3. del presente trabajo de investigación y que clasifica a los riesgos laborales de acuerdo a la clasificación de los tipos de peligros.

- Durante el mes de marzo del 2015, se evaluaron los riesgos laborales presentes durante el proceso de aserrío de madera de la empresa CORPORACION INFOREST MC S.A.C.; mediante reuniones participativas 2 veces por semanas con el personal, durante las cuales se dialogó con el personal sobre la metodología de evaluación a aplicar, así como las medidas de control adecuadas para cada riesgo, con lo cual se logró establecer la Matriz de Identificación de Peligros, la Evaluación de Riesgos y Establecimiento de Medidas de Control del Proceso de Aserrío de Madera, la misma que se encuentra en el acápite 4.2.4. del presente trabajo de investigación.
- Es menester indicar que para establecer las medidas de control adecuadas para cada riesgo laboral; se aplicó la jerarquía para la eliminación de riesgo, la misma que se encuentra establecida en la norma OHSAS 18001:2007, y que explica que para mitigar o reducir la magnitud de un riesgo laboral se debe, en primer lugar, tratar de eliminar el riesgo; de no ser posible esta primera acción, se puede sustituir la fuente del riesgo por otra fuente menos riesgosa; de no ser posible la sustitución del riesgo, se debe establecer controles de ingeniería para luego establecer controles administrativos. La última medida de control aplicable para los riesgos laborales son los equipos de protección personal.”

Comentario:

Este trabajo nos aporta una guía para la evaluación y la forma de detectar los riesgos laborales en una empresa.

1.7.2. Antecedentes internacionales

1.7.2.1. Cuevas, V. (2014). En su investigación “PRINCIPALES FACTORES DE RIESGO LABORAL QUE SE PRESENTAN EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE UNA EMPRESA DE GASES INDUSTRIALES”, presentada en la Universidad Rafael Landívar, para optar por el título de Licenciatura en Psicología Industrial/Organizacional en Guatemala de la Asunción – Guatemala. Se planteó las siguientes conclusiones:

- “Se determinó que la distribución de la empresa, en términos generales están cubiertos eficientemente. Esto se debe a que es una empresa que por la industria en la que se desenvuelve, debe estar certificado.
- Se estableció que el diseño del puesto de los colaboradores está bien estructurado y las condiciones ambientales no afectan en un alto porcentaje el desempeño de sus actividades a pesar que se realizan en ambientes abiertos.
- Al efectuar la identificación de los riesgos contaminantes y factores ergonómicos en las áreas de estudio; se detectó la presencia de riesgos físicos, mecánicos, biológicos, ergonómicos, psicosociales y químicos que pueden afectar al factor humano. Siendo los de mayor relevancia: carga física, factores ergonómicos y la deficiencia en la actividad preventiva.
- Se comprobó que, por medio de los métodos de control y seguimiento de las mejoras implementadas, se pueden mantener o minimizar los niveles de riesgo actuales y con esto mantener un plan preventivo anual.
- Se estableció que, si existe carga física constante debido a la manipulación de cilindros y extintores al trasladarlos de un área a otra,

lo cual los colaboradores indican que así es; y que cuentan con las herramientas adecuadas para realizarlo.”

Comentario:

Esta tesis aporta el conocimiento sobre cómo identificar y controlar los principales factores de riesgo que se producen en la empresa, para así implementar la prevención de accidentes, estableciendo medidas adecuadas de seguridad.

1.7.2.2. González, A. (2015). En su tesis “MEDIDAS PARA PREVENIR RIESGOS LABORALES Y MEJORAR EL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO EN UNA EMPRESA DE CAFÉ UBICADA EN NIRGUA, ESTADO YARACUAY”, presentada en la Universidad de Carabobo para obtener el Título de Licenciado en Relaciones Industriales, en Bárbula – Venezuela. Mediante el desarrollo de la investigación realizada en la Empresa Procesadora y Empacadora de Café, se logró la obtención de la información que permitió llegar a las siguientes conclusiones:

- “Al analizar las condiciones que presenta la empresa, se puede concluir que en lo que respecta a los aspectos sobre la Prevención de los Riesgos Laborales y Mejora del Medio Ambiente de Trabajo, con el fin de determinar el cumplimiento de la LOPCYMAT y otras normativas; es que, es necesario considerar actualizar sus conocimientos ya que representa la seguridad de los trabajadores. No se ejecutan cursos ni talleres que les proporcionen una cultura preventiva, las cuales les pueden ser útil al conocimiento de cómo pueden cuidar su salud y su bienestar físico y mental.

- En cuanto al desarrollo del objetivo uno, estuvo vinculado con los agentes de riesgos ocupacionales existentes en la empresa procesadora y empaedora de café, que son: Físicos, Químicos, Biológicos y Disergonómicos.

A través del estudio realizado se conoció que existe desconocimiento de prevención debido a la falta de entrenamiento, adiestramiento, información y recreación de elementos primordiales para que un trabajador esté actualizado con las normas y leyes vigentes; además de los conocimientos y actualizaciones que constantemente deberían tener para que así desempeñen sus funciones con eficiencia y eficacia y puedan lograr un alto desempeño en sus labores. Todo ello afectaría positivamente al aspecto psicológico del trabajador.

- En cuanto al segundo objetivo, vinculado a las medidas preventivas en materia de seguridad y salud en el trabajo consideradas actualmente por parte de la empresa, se mostró que:

Existe falta de seguridad y resguardo de la integridad física por parte de los trabajadores.

No cuentan con dispositivos de seguridad en las áreas mecánicas de la empresa. Se evidencia la necesidad de vigilar e intervenir las condiciones de trabajo; para con ello, poder identificar, eliminar o modificar los factores relacionados con el trabajo que presentan un efecto perjudicial para la salud de la fuerza laboral, haciendo compatible el ambiente con las capacidades del trabajador.

- En cuanto al tercer objetivo, las recomendaciones de las estrategias preventivas para el cumplimiento de la LOPCYMAT y otras normativas legales, se basan en:

Realizar evaluaciones en el ambiente de trabajo, para adecuar los niveles técnicos referenciales, estipulados en la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Estas evaluaciones se deben realizar periódicamente, con el fin de conocer la fluctuación de dichos niveles y llevar un control de los mismos. Implementar y evaluar un programa de exámenes periódicos que permita llevar un registro actualizado y veraz sobre los trabajadores; esto con el fin, de prevenir incidentes que puedan afectar la salud de los trabajadores, lo que trae como consecuencia el ausentismo de los mismos.”

Comentario:

En este trabajo de investigación se da relevancia fundamentalmente a los trabajadores, ya que les asiste el derecho de desarrollar sus labores o sus funciones en un lugar seguro y sin perjuicio de sufrir accidentes, por lo cual se deben implementar medidas de seguridad para la salud del trabajador.

1.7.2.3. Caisachama, M. y Cadena, H. (2014). En su tesis “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS DEL TRABAJO (SGRT) – IESS EN LA EMPRESA AVÍCOLA REPROAVI CIA, LTDA DE LA CIUDAD DE IBARRA”, de la Universidad de Las Fuerzas Armadas en Sangolqui – Ecuador.

Quienes llegaron a las siguientes conclusiones:

- “La empresa REPROAVI CIA, LTDA, demuestra un alto compromiso con la seguridad y salud en el trabajo, pero no cuenta con un Sistema de

Seguridad y Salud desarrollado en su totalidad y al estar en un proceso de mejoramiento continuo; necesita que el proceso de implementación se vaya haciendo técnicamente.

- La gestión del talento humano es el área de mayor dificultad puesto que no existe un procedimiento adecuado desde la contratación, inducción e inserción de los trabajadores a la empresa, no tiene desarrollado un perfil por puesto donde se haya identificado y medido los requerimientos del mismo con análisis de los riesgos laborales en cada una de las actividades.
- La gestión técnica es un punto vulnerable que se detectó en el diagnóstico, puesto que no existe procedimientos operativos que garanticen una actividad laboral segura con una metodología adecuada diagnosticada por especialistas.
- El control y seguimiento de los riesgos en la seguridad y salud en el trabajo, se facilitan con ayuda de un Sistema de Gestión Completo, ya que permite hacerlo de manera sistemática y ordenada alcanzando todos los requisitos tanto de cumplimiento legal como de cumplimiento técnico y una retroalimentación que permite un mejoramiento continuo.”

Comentario:

Este trabajo de investigación señala la importancia de la implementación de un Sistema de Gestión de Riesgos Laborales en la Empresa. Ya que servirá como herramienta para identificar y controlar los accidentes laborales.

1.8. Marco Teórico

1.8.1. Utilidad de un sistema de gestión de prevención laboral

Según ISOTOOLS Bloc de Calidad y Excelencia (2015), “Un Sistema de Prevención de Riesgos Laborales correctamente implantado en una empresa u organización permite controlar riesgos y accidentes, reducir costes y mejorar el desempeño de los trabajadores. Además, éstos se sienten más protegidos y valorados por la empresa, aumentando su satisfacción, bienestar e identificación con su lugar de trabajo, lo que redundará en una mayor rentabilidad y productividad”.

1.8.2. Fases de implementación de un sistema de prevención de riesgos

Según ISOTOOLS Bloc de Calidad y Excelencia (2015), las fases de implementación son las siguientes:

- Definir el modelo de prevención y los objetivos.
- Realizar un análisis inicial de la situación.
- Establecer una política de prevención.
- Evaluar los riesgos y definir las medidas de protección.
- Actualizar y controlar los procedimientos.

1.8.3. Principios del Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

Según La Ley 29783 en su artículo 18. “El Sistema de Gestión en el Área de Seguridad se rige por los siguientes principios:

- a) Asegurar un compromiso visible del empleador con la salud y seguridad de los trabajadores.
- b) Lograr coherencia entre lo que se planifica y lo que se realiza.

- c) Propender al mejoramiento continuo, a través de una metodología que garantice la salud y seguridad de los trabajadores.
- d) Mejorar la autoestima y fomentar el trabajo en equipo a fin de incentivar la cooperación de los trabajadores.
- e) Fomentar una cultura de prevención de los riesgos laborales para que toda la organización interiorice los conceptos de prevención y proactividad, promoviendo comportamientos seguros.
- f) Crear oportunidades para alentar una empatía del empleador hacia los trabajadores y viceversa.
- g) Asegurar la existencia de medios de retroalimentación desde los trabajadores al empleador en seguridad y salud de trabajo.
- h) Disponer de mecanismos de reconocimiento al personal proactivo interesado en el mejoramiento continuo de la seguridad y salud laboral.
- i) Evaluar los principales riesgos que puedan ocasionar los mayores perjuicios a la salud y a la seguridad de los trabajadores, al empleador y otros.
- j) Fomentar y respetar la participación de las organizaciones sindicales, o en defecto de estas, las de los representantes de los trabajadores en las decisiones sobre la seguridad y salud en el trabajo.”

1.8.4. Evaluación para la aplicación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

Según el reglamento de la Ley 29783, en su artículo 77. “La evaluación inicial de riesgos debe realizarse en cada puesto de trabajo del empleador, por un personal competente, en consulta con los trabajadores y sus representantes ante el Comité o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta evaluación debe

considerar las condiciones de trabajo existente o previstas, así como la posibilidad de que el trabajador que lo ocupe, por sus características personales o estado de salud conocido, sea especialmente sensible a alguna de dichas condiciones.

Adicionalmente, la evaluación inicial debe:

- a) Identificar la legislación vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, las guías nacionales, las directrices específicas, los programas voluntarios de seguridad y salud en el trabajo y otras disposiciones que haya adoptado la organización.
- b) Identificar los peligros y evaluar los riesgos existentes o posibles en materia de seguridad y salud que guarden relación con el medio ambiente de trabajo o con la organización del trabajo.
- c) Determinar si los controles previstos o existentes son adecuados para eliminar los peligros o controlar riesgos.
- d) Analizar los datos recopilados en relación con la vigilancia de la salud de los trabajadores.”

1.8.5. Planificación, desarrollo y aplicación

Según el reglamento de la Ley 29783, en su artículo 80. “El empleador debe planificar e implementar la seguridad y salud en el trabajo con base a los resultados de la evaluación inicial o de evaluaciones posteriores, o de otros datos disponibles; con la participación de los trabajadores, sus representantes y la organización sindical. Las disposiciones en materia de planificación deben incluir:

- a) Una definición precisa, el establecimiento de prioridades y la cuantificación de los objetivos de la organización en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- b) La preparación de un plan para alcanzar cada uno de los objetivos, en el que se definan metas, indicadores, responsabilidades y criterios claros de funcionamientos, con la precisión de qué, quién y cuándo deben hacerse.
- c) La selección de criterios de medición para confirmar que se han alcanzado los objetivos señalados.
- d) La dotación de recursos adecuados, incluidos recursos humanos y financieros, y la prestación de apoyo técnico.”

1.8.6. Medidas de prevención y protección del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo

Según el reglamento de la Ley 29783, en su artículo 21. “Las medidas de prevención y protección dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se aplican en el siguiente orden de prioridad:

- a) Eliminación de los peligros y riesgos. Se debe combatir y controlar los riesgos desde su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual.
- b) Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas.
- c) Minimizar los peligros o riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control.

- d) Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o ningún riesgo para el trabajador.
- e) En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.”

1.8.7. Naturaleza y composición del consejo nacional de seguridad y salud en el trabajo

Según el reglamento de la Ley 29783, en su artículo 10. “Créase el Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, como instancia máxima de concertación de materia de seguridad y salud en el trabajo, de naturaleza tripartita y adscrita al sector trabajo y promoción del empleo.

El Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo está conformado por los siguientes representantes:

- a) Un representante del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, quien lo preside.
- b) Un representante del Ministerio de Salud.
- c) Un representante del Centro Nacional de Salud Ocupacional y Protección del Medio Ambiente para la Salud (CENSOPAS).
- d) Un representante de ESSALUD.
- e) Cuatro representantes de los gremios de empleadores a propuesta de la Confederación Nacional de Instituciones Empresariales Privadas (CONFIEP).

- f) Cuatro representantes de las centrales sindicales a propuesta de la Confederación General de Trabajadores del Perú (CGTP), la Central Unitaria de Trabajadores (CUT), la Confederación de Trabajadores del Perú (CTP) y la Central Autónoma de Trabajadores del Perú (CATP). La acreditación de la designación de los representantes de los gremios de la CONFIEP y de las centrales sindicales es efectuada por resolución ministerial del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, a propuesta de las referidas organizaciones. El plazo de la designación es por dos años, pudiendo ser renovable.”

1.8.8. Riesgos de accidentes en cocina

Según el Manual de Seguridad y Salud en Cocinas, Bares y Restaurantes, los riesgos de accidentes en cocina y su prevención, el cual fue realizado por Cárdenas (2014) indica lo siguiente:

1. “Riesgos en el orden y limpieza:

- Caídas al mismo nivel por resbalones y tropiezos.
- Golpes contra objetos y salientes que ocupan zonas de paso.
- Caídas de objetos almacenados y durante su manipulación.

2. Riesgos en manipulación de cargas:

- Lesiones en la espalda por sobre esfuerzos.
- Golpes contra objetos durante las operaciones de reposición en estanterías.
- Cortes en las manos por manipulación de botellas.
- Caídas de objetos en manipulación.

3. Riesgos eléctricos:

- Contactos eléctricos directos, con partes de la instalación habitualmente en tensión.
- Contactos eléctricos indirectos, con partes o elementos metálicos accidentalmente puestos bajo tensión.
- Quemaduras por arco eléctrico.

4. Riesgo de explosión por acumulación de gas:

- Rejillas de ventilación obstruidas.
- Vertidos sobre quemadores durante la cocción de alimentos.
- Uso indebido o encendido incorrecto de calentadores y hornos a gas.
- Quemadores sucios y obstruidos.

5. Manejo de productos de limpieza:

- Ingestión accidental.
- Quemaduras e irritaciones cutáneas.
- Salpicaduras en ojos.
- Inhalación de gases tóxicos y nocivos.

6. Herramientas manuales:

- Cortes con cuchillos, tijeras, etc.
- Micro traumatismos por cortes repetitivos.

7. Equipos de trabajo:

- Cortes y atrapamientos por contacto con órganos móviles y las máquinas (picadoras, amasadoras, fileteadora, etc.)
- Contactos eléctricos.

8. Quemaduras:

- Contacto con llamas o superficies calientes.
- Salpicaduras de aceites u otros líquidos a alta temperatura.

9. Trabajos con permanencia en el interior de cámaras frigoríficas:

- Caídas por la existencia de agua o hielo en el suelo, así como la acumulación de mercancía sin orden alguno.”

1.8.9. Monitoreo de agentes

Según la Resolución Ministerial 085-2013-TR. “El monitoreo permite a la empresa, entidad pública o privada vigilar los niveles de emisión y exposición de los agentes presentes en el entorno laboral para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

El monitoreo permite:

- a) Identificar qué factores de riesgo o agentes están presentes en el ambiente de trabajo, indicando su concentración o intensidad. Los resultados se comparan con los valores límite establecidos para cada agente.
- b) Determinar los niveles de riesgos para la salud en el trabajo.
- c) Comprobar la eficiencia de los métodos de control de los agentes que sobrepasaron los valores límite.
- d) Comprobar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- e) Orientar las acciones de control y prevención.

Aquellos agentes o factores a ser monitoreados son:

- a) Físicos: ruidos, vibraciones, iluminación, ventilación, presión alta o baja, temperatura (calor, frío), humedad, radiación en general, otros.

- b) Químicos: gases, vapores, polvos, neblinas, rocío, polvo, humos, líquidos, otros.
- c) Biológicos: virus, bacilos, bacterias, hongos, parásitos, microbios, insectos, roedores, otros.
- d) Disergonómicos: manipulación manual de cargas, sobreesfuerzos, posturas de trabajo, movimientos repetitivos, otros.
- e) Psicosociales: hostigamiento psicológico, estrés laboral, mobbing (acoso laboral), etc.

Los instrumentos para medir los agentes o factores que tienen influencia en la generación de riesgos que afectan la seguridad y salud de los trabajadores deben estar calibrados, para ello es necesario contar con un programa de calibración de estos instrumentos.”

1.8.10. Formas más comunes de accidentes de trabajo

Según “El Anuario Estadístico Sectorial del Ministerio del Trabajo y Promoción del Empleo en Perú, distingue 30 formas comunes en las que se clasifican las notificaciones. Las 6 más repetidas son:

1. Ocasionados por golpes con objetos, sin contar caídas (18.31%).
2. Caídas de personas a nivel (12.17%).
3. Debido a esfuerzos físicos o falsos movimientos (11.42%).
4. Accidentes a causa de caídas de objetos (10.71%).
5. Accidentes debido a aprisionamiento o atrapamiento (6.02%).
6. Caídas de personal desde la altura (5.49%).” ConexiónEsan (2018)

1.8.11. Matriz de riesgos

Según lo señala el blog de Rímac “La matriz de riesgos es una herramienta de gestión, que permite determinar objetivamente cuáles son los riesgos relevantes para la seguridad y salud de los trabajadores que enfrenta una organización.”

1.8.12. Estimación del riesgo

“Una vez identificado el peligro en cada puesto de trabajo, hay que determinar la potencial severidad del daño y de la probabilidad que ocurra un hecho.

- a) Para determinar la potencial severidad del daño, se debe de considerar:
- Partes del cuerpo que se verán afectadas.
 - Naturaleza del daño, graduándolo desde ligeramente dañino a extremadamente dañino”. Como lo indica la Tabla 2. Gómez, M. (1996).

Tabla 2. *Estimación de riesgos asociados a la naturaleza del daño.*

ESTIMACIÓN DE RIESGOS ASOCIADOS A LA NATURALEZA DEL DAÑO	
LIGERAMENTE	CORTES Y MAGULLADURAS PEQUEÑAS, IRRITACION DE LOS OJOS POR POLVO.
DAÑINO	MOLESTIAS E IRRITACIÓN (DOLOR DE CABEZA, DISCONFORT, ETC). LACERACIONES, QUEMADURAS, CONMOCIONES, TORCEDURAS IMPORTANTES, FRACTURAS MENORES.
DAÑINO	SORDERAS, DERMATITIS, TRASTORNOS MUSCULO – ESQUELÉTICOS, ENFERMEDAD QUE CONDUCE A UNA INCAPACIDAD MENOR.
EXTREMADAMENTE	AMPUTACIONES, FRACTURAS MAYORES, INTOXICACIONES, LESIONES MÚLTIPLES, LESIONES FATALES.
DAÑINO	CÁNCER Y OTRAS ENFERMEDADES CRÓNICAS QUE ACORTEN SEVERAMENTE LA VIDA.

Fuente: Gómez, M. (1996).

- b) Para determinar el criterio de valoración de la probabilidad de ocurrencia de un daño, se debe considerar. Como lo indica la Tabla 3. Gómez, M. (1996).

Tabla 3. *Criterio de valoración para la probabilidad de ocurrencia de un daño.*

CRITERIO DE VALORACION PARA LA PROBABILIDAD DE OCURRENCIA DE UN DAÑO	
ALTA	EL DAÑO OCURRIRÁ SIEMPRE O CASI SIEMPRE.
MEDIA	EL DAÑO OCURRIRÁ EN ALGUNAS OCASIONES.
BAJA	EL DAÑO OCURRIRÁ RARAS VECES.

Fuente: Gómez, M. (1996).

- c) Para determinar los niveles de riesgo tomando en cuenta la probabilidad y consecuencias esperadas, se debe de considerar. Como lo indica la Tabla 4. Gómez, M. (1996).

Tabla 4. *Método simple para estimar los niveles de riesgos de acuerdo a su probabilidad y consecuencias esperadas.*

		CONSECUENCIAS		
PROBABILIDAD		LIGERAMENTE DAÑINO	DAÑINO	EXTREMADAMENTE DAÑINO
	BAJA	TRIVIAL	TOLERABLE	MODERADO
	MEDIA	TOLERABLE	MODERADO	IMPORTANTE
	ALTA	MODERADO	IMPORTANTE	INTOLERABLE

Fuente: Gómez, M. (1996).”

1.9. Definición de términos básicos

1.9.1. Riesgo

Según la Ley 29783 de Seguridad y Salud en el Trabajo, indica que: “Existe la probabilidad de que un peligro se materialice en determinadas condiciones y genere daños a las personas, equipos y al ambiente.”

1.9.2. Riesgo individual

Según Rubio, J. y Rubio, M. (2005). “Es la frecuencia con la cual un individuo puede esperar un determinado nivel de daño como consecuencia de un determinado suceso accidental.” (p.53).

1.9.3. Riesgo social

Según Rubio, J. y Rubio, M. (2005). “Es la relación entre la frecuencia y el número de personas que sufren un cierto nivel de daño, como consecuencia de la ocurrencia de un determinado suceso accidental.” (p.53).

1.9.4. Evaluación de riesgos laborales

Según Mugerza, L. (2009). “La evaluación de riesgos laborales es el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que el empresario esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deben adoptarse.”

1.9.5. Trabajador

Según la Ley 29783 de Seguridad y Salud en el Trabajo, indica que: “Es toda persona que desempeña una actividad laboral subordinada o autónoma para un empleador privado o para el Estado.”

1.9.6. Accidente de trabajo

Ramírez, C. (2005). “Todo accidente es una combinación de riesgo físico y error humano; en tal sentido, riesgo físico hace referencia a las condiciones peligrosas que presentan agentes materiales (herramientas, objetos en general), mientras que error humano se encuentra conformado por los actos inseguros, situaciones

inherentes a la persona como deficiencias físicas y mentales, ignorancia entre otras.”

1.9.7. Enfermedad de trabajo

Según Arellano, J. y Rodríguez, R. (2013). “Es todo estado patológico derivado de la acción continuada de una causa que tenga su origen o motivo en el trabajo o en el medio donde el trabajador se vea obligado a prestar sus servicios.” (p.5).

1.9.8. Seguridad en el trabajo

Según Arellano, J. y Rodríguez, R. (2013). “Es el conjunto de técnicas y procedimientos que tienen como propósito eliminar o disminuir la posibilidad de que se produzcan los accidentes de trabajo.” (p.3).

CAPITULO II

MÉTODO

2.1. Tipo y diseño de investigación

2.1.1. Tipo de investigación

La presente investigación es de enfoque cuantitativo tal como lo indican Hernández, Fernández y Baptista (2003, p.5). “Utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y probar hipótesis establecidas previamente, y confía en la medición numérica, el conteo y frecuentemente en el uso de la estadística para establecer con exactitud patrones de comportamiento en una población.”

El tipo de investigación es aplicada, que según Carrasco (2005). “La investigación aplicada tiene propósitos prácticos inmediatamente establecidos para transformar una realidad inmediata.” (p.43).

2.1.2. Diseño de la Investigación

El diseño de la investigación es descriptivo – no experimental. “Podría definirse como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables...(...) Lo que hacemos en la investigación es observar fenómenos tal y

cómo se dan en su contexto natural, para después analizarlos.” Hernández, Fernández y Baptista (2003).

Según Velásquez, la presente investigación es de corte transversal. “Se investiga el objeto en un punto determinado del tiempo, del cual se toma la información que será utilizada en el estudio.”

2.2. Población y Muestra

2.2.1. Población

La población de esta investigación está compuesta por todos los trabajadores del Restaurante OGO, S.R.L., que está conformada por 22 empleados y lo cual esta descrito en la siguiente tabla:

Tabla 5. *Población.*

RESTAURANTE OGO, S.R.L.		
ÁREAS	PERSONAL	%
ÁREA GERENCIAL	1	4,50%
ÁREA ADMINISTRATIVA	1	4,50%
ÁREA DE PISO	5	22,70%
ÁREA DE BAR	5	22,70%
ÁREA DE COCINA	10	45,60%
TOTAL	22	100%

Fuente: Restaurant OGO, SRL.

2.2.2. Muestra

La muestra de estudio estuvo conformada por 21 trabajadores de la empresa Restaurante OGO, S.R.L. Para definir el tamaño de la muestra se ha utilizado el

método probabilístico y se ha aplicado la fórmula generalmente aceptada para poblaciones menores de 100,000.

$$n = \frac{(p \cdot q) Z^2 \cdot N}{(EE)^2 (N-1) + (p \cdot q) Z^2}$$

Dónde:

n: Es el tamaño de la muestra que se va a tomar en cuenta para el trabajo de campo. Es la variable que se desea determinar.

p y q: Representan la probabilidad de la población de estar o no incluidas en la muestra. De acuerdo con la doctrina, cuando no se conoce esta probabilidad por estudios estadísticos, se asume que p y q tienen el valor de 0,5 cada uno.

Z: Representa las unidades de desviación estándar que en la curva normal definen una probabilidad de error igual a 0,05, lo que equivale a un intervalo de confianza del 95% en la estimación de la muestra; por lo tanto, el valor sería Z = 1.96.

N: Representa el total de la población, en este caso 22 personas, considerando solamente aquellas que puedan facilitar información valiosa para la investigación.

EE: Representa el error estándar de la estimación. En este caso se ha considerado el 0,05%.

Por tanto:

$$n = \frac{(0.5 * 0.5) * 1.96^2 * 22}{(0.05)^2 (22 - 1) + (0.5 * 0.5) * 1.96^2}$$

$$n = 21$$

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas utilizadas en la investigación son la encuesta, la observación de campo y el análisis documental. En cuanto los instrumentos utilizados tenemos el cuestionario, y las fichas bibliográficas.

El cuestionario se realizó con preguntas cerradas dirigidas al personal de cocina del restaurante, la observación de campo se dedicó a ver los procesos o pasos que el personal de cocina ejecuta diariamente en su puesto de trabajo y el análisis documental se realizó investigando libros, diarios, revistas sobre las leyes laborales en cuanto a seguridad y salud laboral en Perú.

2.4. Validación y confiabilidad de los instrumentos

1) Validación

Para cumplir con los objetivos de la investigación, la validez de los instrumentos fue comprobada mediante el criterio y juicio de tres (3) expertos especialistas en áreas relacionadas al tema de investigación, todos docentes de Pregrado de la Universidad Peruana de Ciencias e Informática (UPCI). El informe de validación se encontrará en el anexo 6.

2) Confiabilidad

Para la aplicación del cuestionario estructurado, la confiabilidad se analizó mediante el enfoque de consistencia interna entre los ítems, a través de dicha consistencia interna se medirá si los ítems de las escalas están relacionados entre sí.

Este procedimiento se realizó a través del Paquete Estadístico SPSS v.26 mediante el coeficiente de alfa de Cronbach, es importante señalar

que este coeficiente oscila entre 0 y 1, donde un resultado de 1 expresa que existe consistencia ideal de los ítems o preguntas para expresar la variable en análisis.

Tabla 6. *Análisis de confiabilidad del instrumento*

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de	N de
Cronbach	elementos
,802	21

Fuente: Elaboración propia con el paquete SPSS v.26.

Interpretación: Los resultados del análisis de confiabilidad muestran que se obtuvo un alfa de Cronbach de 0,802 para el cuestionario, lo cual muestra una alta confiabilidad en que los resultados del instrumento aplicado podrán explicar las variables en análisis.

2.5. Procedimientos y análisis de los datos

Consiste en el ordenamiento y clasificación de los datos, así como de la información cuantitativa relacionada con la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.

Consiste también en el registro manual de la información por medio de fichas bibliográficas, y el registro de la encuesta para la realización de las tablas porcentuales y las gráficas.

2.6. Aspectos éticos

Siendo la ética una ciencia que tiene por objeto de estudio a la moral y la conducta humana, nos permite acercarnos al conocimiento de lo que es bueno o

malo, a la respetabilidad, la corrupción o lealtad de la conducta de las personas; o sea, que propone la valoración moral de los actos de los seres humanos y, por lo tanto, es esta misma quien guía nuestro comportamiento en diversidad de situaciones.

2.6.1. Toma de decisiones

Cada fase de la investigación estuvo orientada a lograr tanto la calidad de la investigación, como la seguridad y bienestar de las personas y de los grupos involucrados en la investigación; así mismo, al cumplimiento de los reglamentos, normativas, aspectos legales y éticas pertinentes.

El instrumento utilizado para la recolección de los datos es un cuestionario de preguntas.

2.6.2. Ética en la exploración de investigaciones anteriores

En esta investigación se mencionan los créditos correspondientes a los autores consultados respetando el derecho de autor, colocando la debida referencia bibliográfica; ya que, de no hacerlo, se considerará plagio, el mismo que está prohibido por ser una violación a los derechos de autor y a la propiedad intelectual de terceros.

2.6.3. Ética en el estudio del caso

El estudio del caso se llevó a cabo con la previa aprobación del gerente del Restaurante OGO, S.R.L., existiendo autorización previa en el manejo de los datos y responsabilidades en la entrega de resultados oportunos.

2.6.4. Ética en la recolección de datos

Se aseguró la participación voluntaria de los encuestados, así como la confiabilidad en el manejo de los datos obtenidos.

2.6.5. Confidencialidad de los datos

Se garantizó a la empresa que es objeto de la investigación, la estricta confidencialidad de los datos que suministraron los participantes, la comunicación de los resultados y que la utilización de los datos es estrictamente para fines académicos.

2.6.6. Consentimiento informado

Se contó con los documentos de consentimiento informado en los cuales los participantes declararon su conocimiento del proyecto (los objetivos de éste, el uso que se hará con los datos que proporcionen, la forma en la que se difundirán los resultados y las características necesarias para que el participante tome una decisión informada al acceder o no a participar en el estudio) y declararon por escrito de manera explícita su consentimiento de participar.

CAPITULO III

RESULTADOS

Para evaluar las variables de la investigación, se procedió a elaborar un instrumento de medición conformado por 21 preguntas, para recoger información referente a los indicadores de la variable. Las preguntas del cuestionario fueron del tipo cerradas, que le permitieron al encuestado evaluar en la escala del 1 al 5 la percepción sobre los diferentes ítems de las variables.

Por lo tanto, los resultados se reflejan en tablas de distribución de frecuencia y en gráficos de polígonos de frecuencia con su debida interpretación, luego se presentan las correlaciones de las hipótesis aplicando la prueba estadística del Coeficiente de Correlación de Pearson y sus respectivas interpretaciones.

Con la presentación de estos resultados se pudo llegar a las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

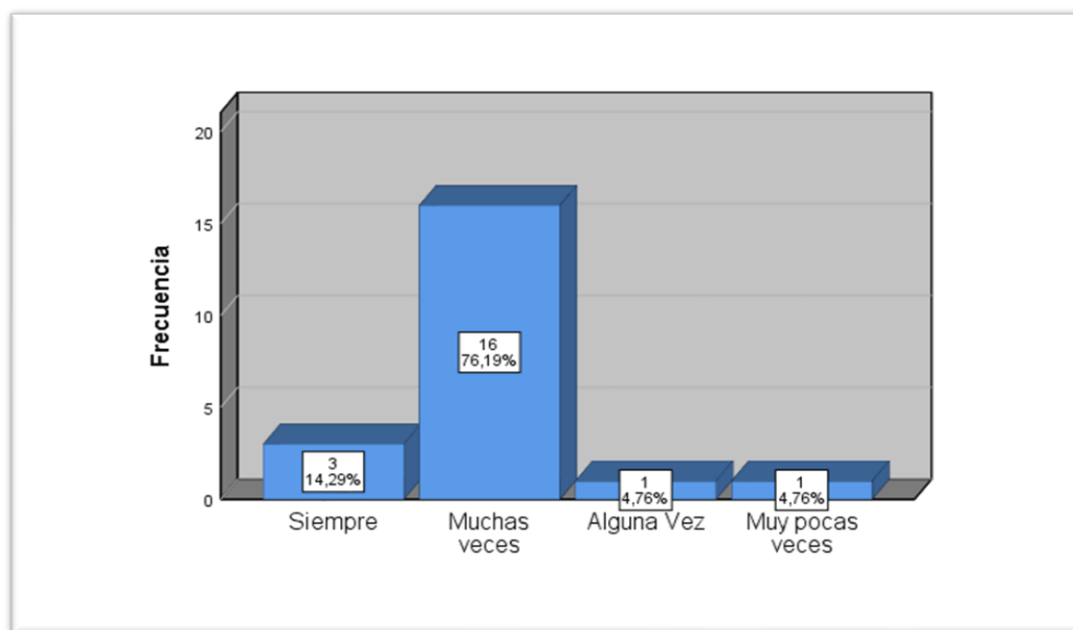
3.1. Resultados descriptivos

Tabla 7. PI. *¿En el área de cocina está expuesto a riesgos físicos como incendio, calor intenso o a temperaturas muy frías*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	3	14,3	14,3	14,3
	Muchas veces	16	76,2	76,2	90,5
	Alguna Vez	1	4,8	4,8	95,2
	Muy pocas veces	1	4,8	4,8	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 1. PI. *¿En el área de cocina está expuesto a riesgos físicos como incendio, calor intenso o a temperaturas muy frías?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

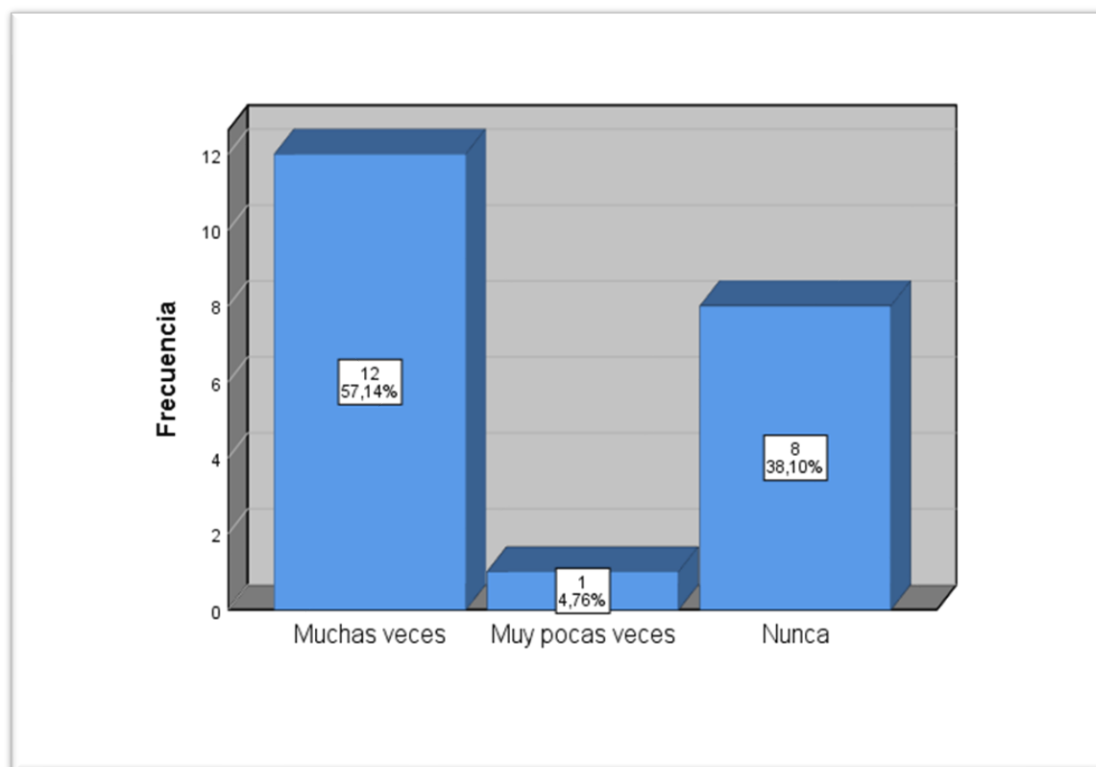
Interpretación: El resultado de la encuesta indica que en un 76,19% muchas veces están expuestos a riesgos físicos. El 14,29% indica que siempre están expuestos a riesgos físicos. El 4,76% indica que algunas veces están expuestos a riesgos físicos y el 4,76% indica que muy pocas veces están expuestos a riesgos físicos.

Tabla 8. P2. *¿Trabaja en suelos o pisos inestables e irregulares que puedan provocar una caída?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	12	57,1	57,1	57,1
	Muy pocas veces	1	4,8	4,8	61,9
	Nunca	8	38,1	38,1	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 2. P2. *¿Trabaja en suelos o pisos inestables e irregulares que puedan provocar una caída?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

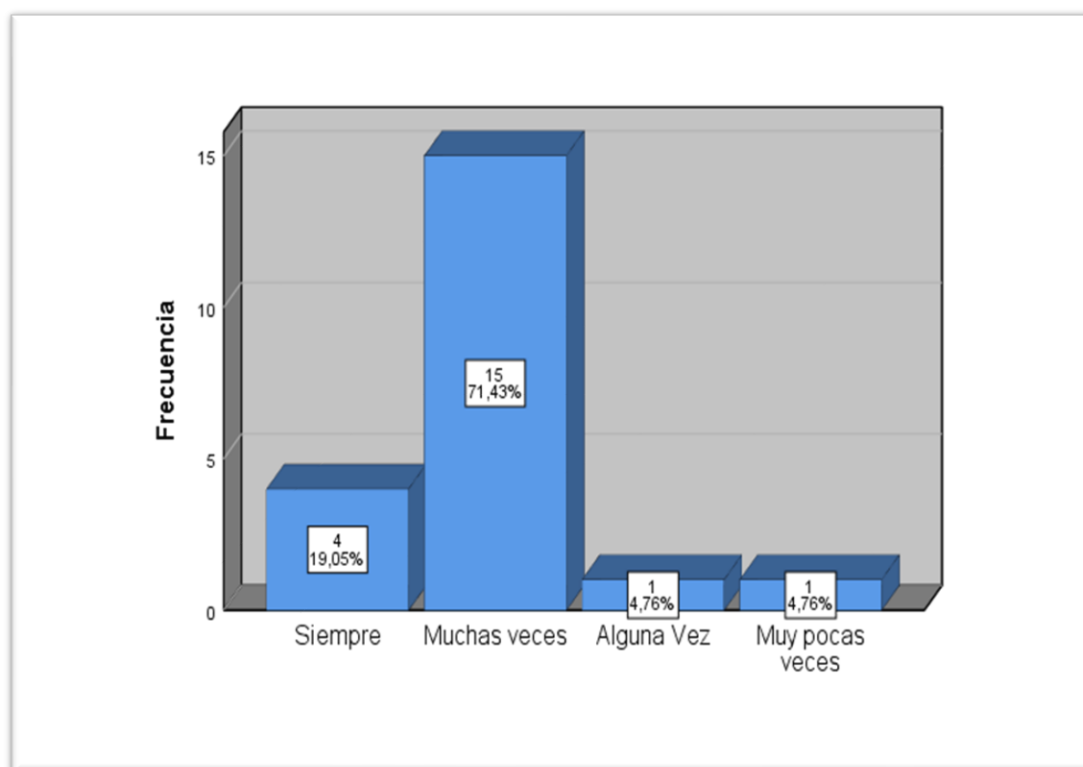
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 57,14% muchas veces trabajan en pisos inestables e irregulares, el otro 38,10% indican que nunca y el 4,76% indican que muy pocas veces.

Tabla 9. P3. *¿En el área de cocina se presentan ruidos muy molestos que provocan dificultad en la concentración de sus labores diarias?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	4	19,0	19,0	19,0
	Muchas veces	15	71,4	71,4	90,5
	Alguna Vez	1	4,8	4,8	95,2
	Muy pocas veces	1	4,8	4,8	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 3. P3. *¿En el área de cocina se presentan ruidos muy molestos que provocan dificultad en la concentración de sus labores diarias?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

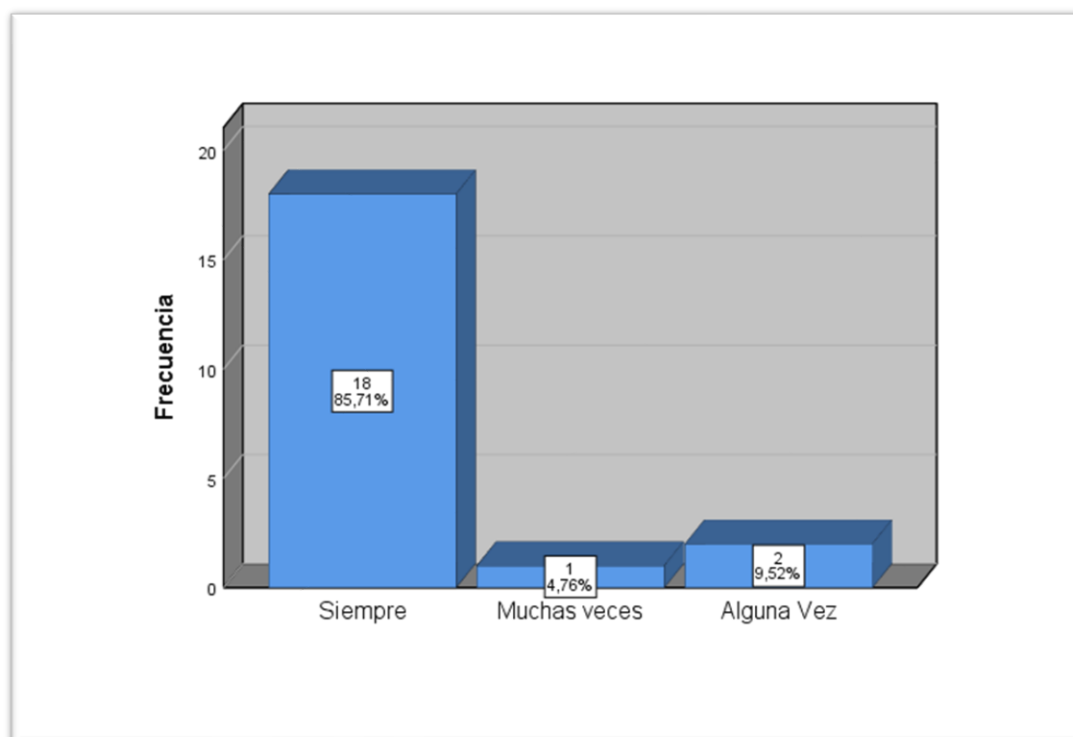
Interpretación: El resultado de la encuesta indica que el 71,43% muchas veces se presentan ruidos muy molestos que provocan dificultad en la concentración de sus labores diarias. El 19,05% indica que siempre, el 4,76% indica que alguna vez y el otro 4,76% dice que muy pocas veces.

Tabla 10. P4. *¿Utiliza equipos, instrumentos, herramientas y/o maquinaria de trabajo que pueda provocarle daños (cortes, golpes, laceraciones, amputaciones, etc.)?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	18	85,7	85,7	85,7
	Muchas veces	1	4,8	4,8	90,5
	Alguna Vez	2	9,5	9,5	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 4. P4. *¿Utiliza equipos, instrumentos, herramientas y/o maquinaria de trabajo que pueda provocarle daños (cortes, golpes, laceraciones, amputaciones, etc.)?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

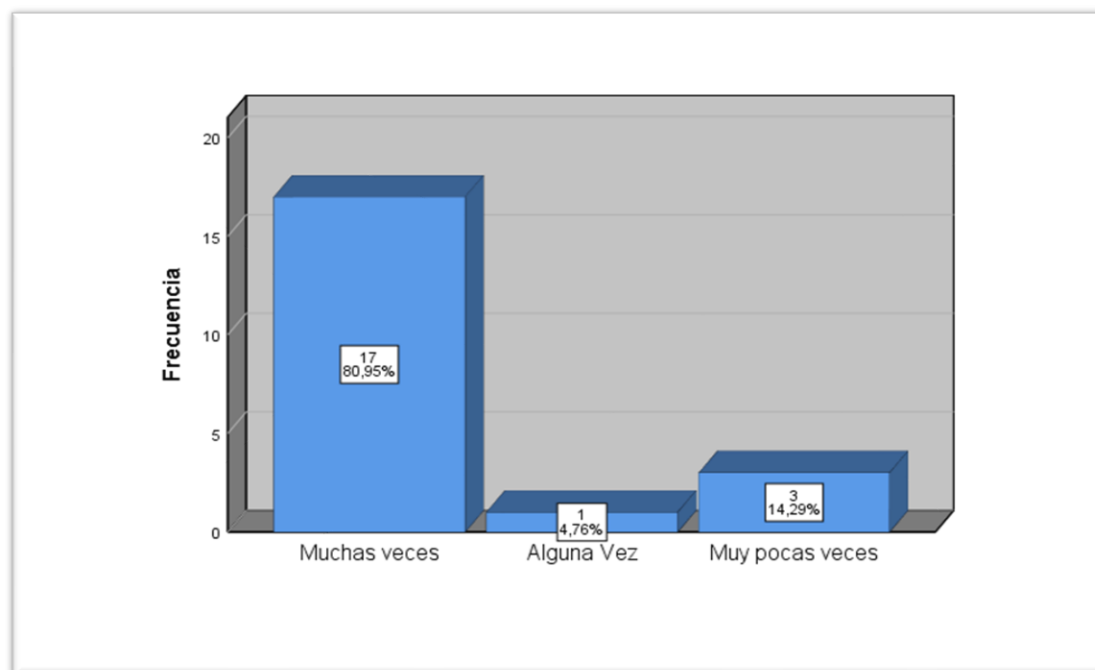
Interpretación: El resultado de la encuesta indica que el 85,71% considera que siempre utilizan equipos, instrumentos, herramientas y/o maquinaria de trabajo que puedan provocarles daños. El 4,76% indica que muchas veces y el otro 9,52% indica que alguna vez.

Tabla 11. P5. *¿En el área de cocina se han presentado accidentes por manipulación de instrumentos?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	17	81,0	81,0	81,0
	Alguna Vez	1	4,8	4,8	85,7
	Muy pocas veces	3	14,3	14,3	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 5. P5. *¿En el área de cocina se han presentado accidentes por manipulación de instrumentos?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

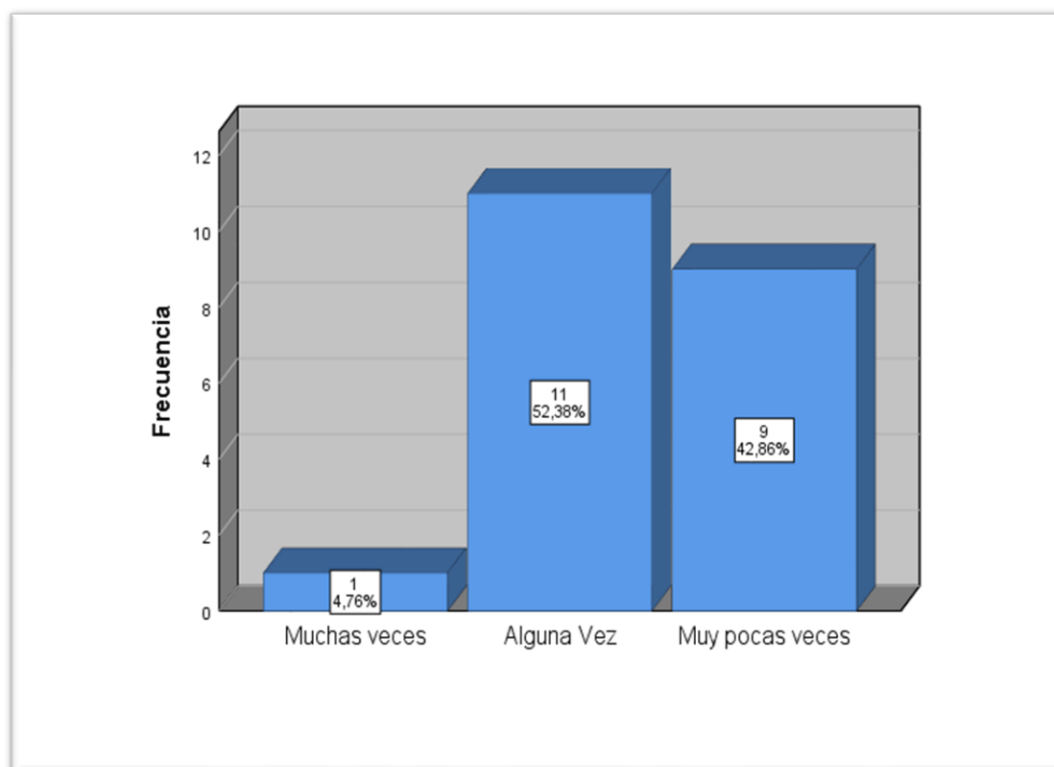
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que en el área de cocina se han presentado accidentes por manipulación de instrumentos muchas veces en un 80,95%, el 14,29% indica que muy pocas veces y el otro 4,76% indica que alguna vez.

Tabla 12. P6. *¿En el área de cocina realizan mantenimientos a la maquinaria que utiliza diariamente?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	1	4,8	4,8	4,8
	Alguna Vez	11	52,4	52,4	57,1
	Muy pocas veces	9	42,9	42,9	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 6. P6. *¿En el área de cocina realizan mantenimientos a la maquinaria que utiliza diariamente?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

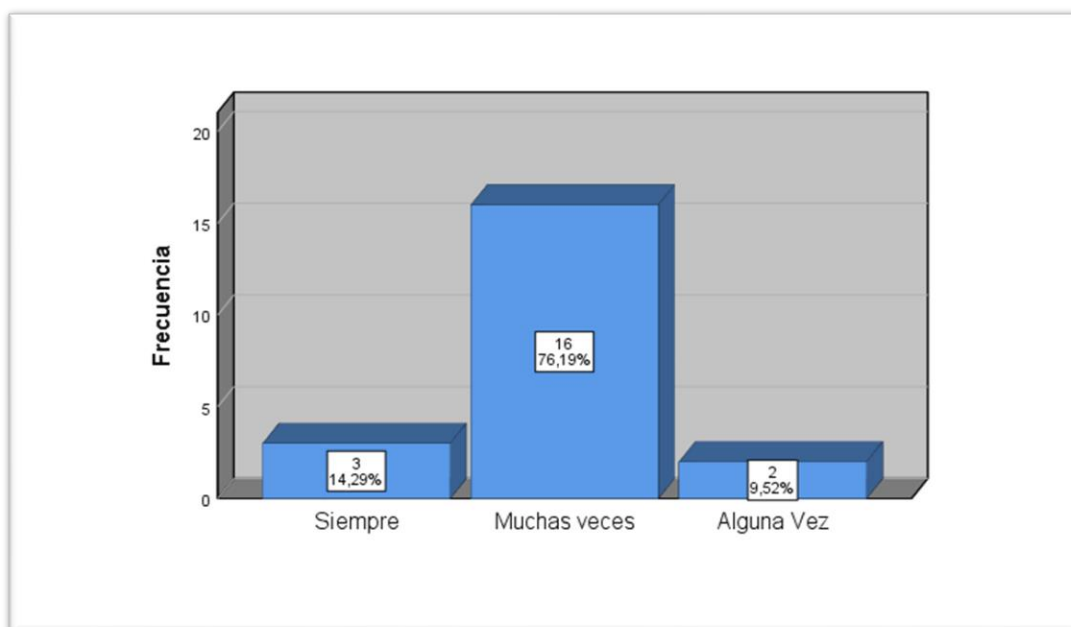
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 52,38% indica que alguna vez realizan mantenimiento de la maquinaria que se utiliza diariamente, el 42,86% indica que muy pocas veces y el otro 4,76% indica que muchas veces.

Tabla 13. P7. ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos químicos como polvos, gases, aerosoles, etc.?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	3	14,3	14,3	14,3
	Muchas veces	16	76,2	76,2	90,5
	Alguna Vez	2	9,5	9,5	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 7. P7. ¿En el área de cocina está expuesto a riesgos químicos como polvos, gases, aerosoles, etc.?



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

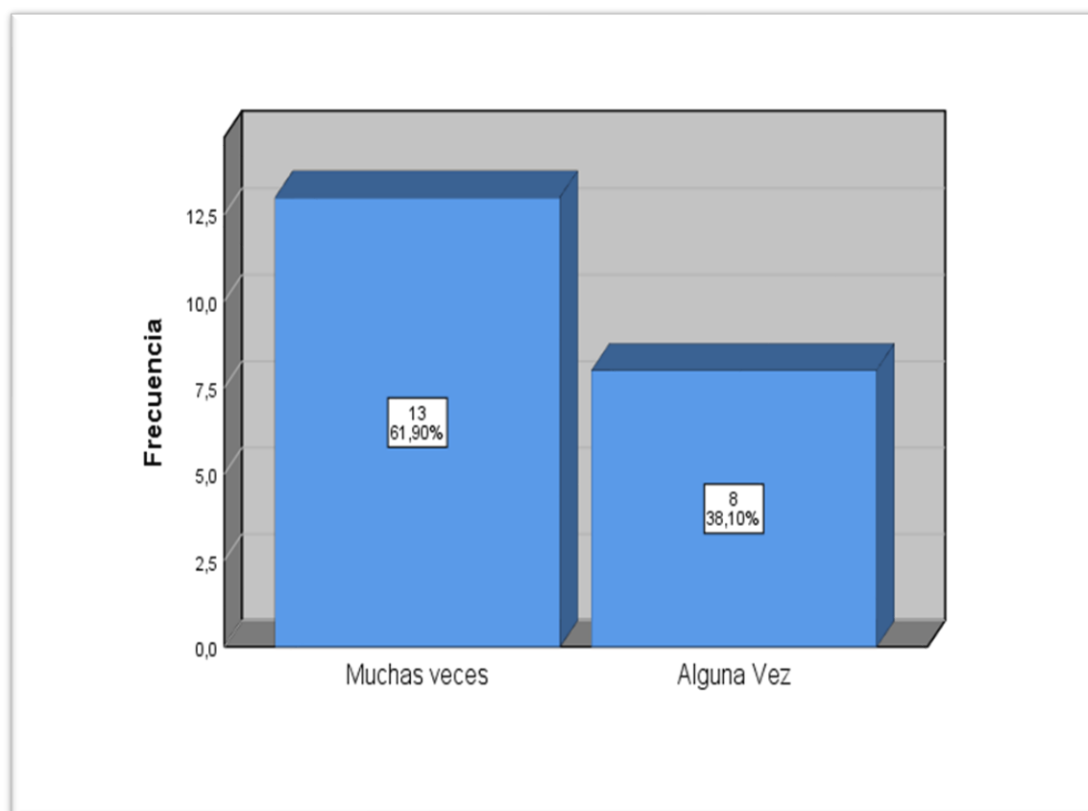
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 76,19% indica que muchas veces en el área de cocina están expuestos a riesgos químicos, el 14,29% indica que siempre y el 9,52% indica que alguna vez.

Tabla 14. P8. *¿En el área de cocina se han presentado casos de irritación en los ojos, quemazón en la piel o casos de hongos en la piel?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	13	61,9	61,9	61,9
	Alguna Vez	8	38,1	38,1	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 8. P8. *¿En el área de cocina se han presentado casos de irritación en los ojos, quemazón en la piel o casos de hongos en la piel?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

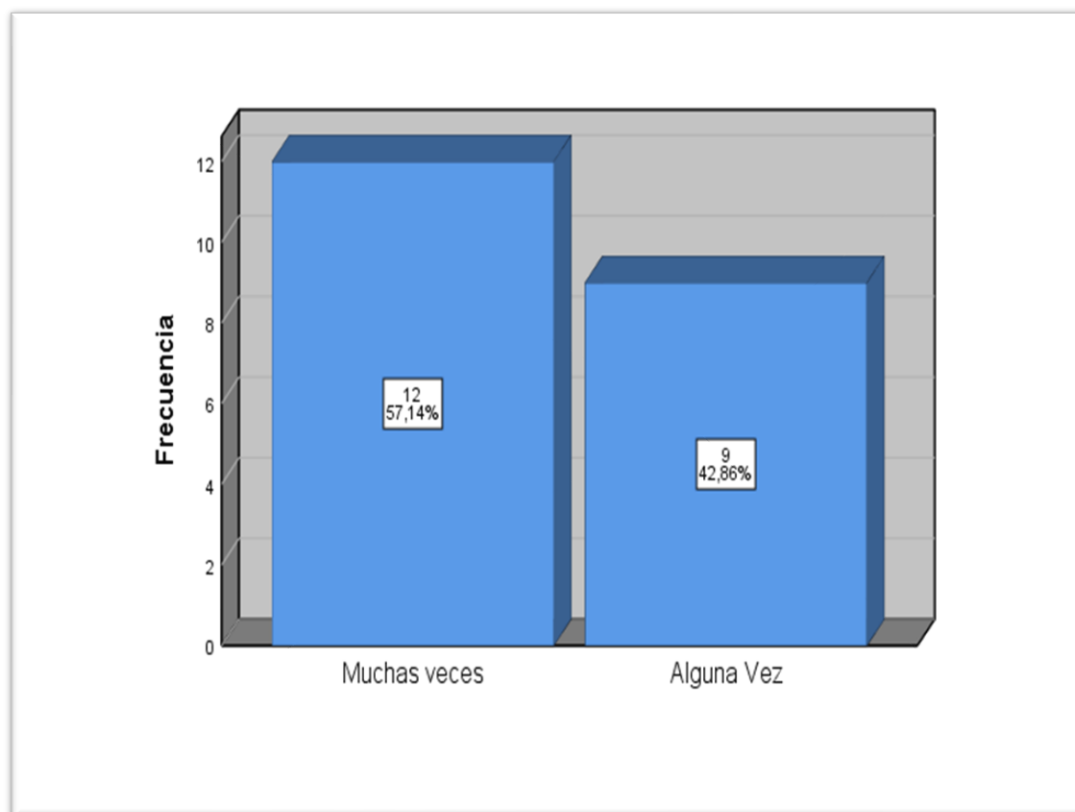
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 61,90% indica que muchas veces se presentan casos de irritación en los ojos, quemazón en la piel o casos de hongos en la piel, el otro 38,10% indica que se presentan alguna vez.

Tabla 15. P9. *¿Ha presentado síntomas como dolores de espalda, dolores en los brazos, piernas, cuello o dolores de cabeza al terminar la jornada?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	12	57,1	57,1	57,1
	Alguna Vez	9	42,9	42,9	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 9. P9. *¿Ha presentado síntomas como dolores de espalda, dolores en los brazos, piernas, cuello o dolores de cabeza al terminar la jornada?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

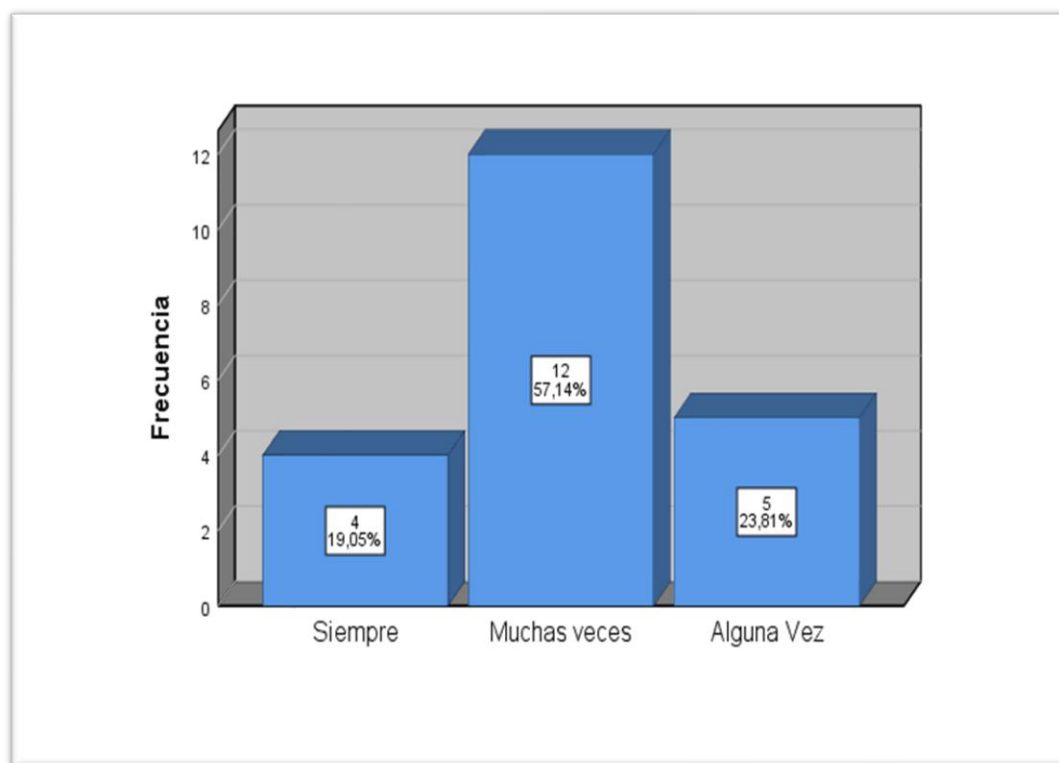
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 57,14% indica que muchas veces han presentado dolores de espalda, dolores de brazos, piernas, cuello o dolores de cabeza al terminar la jornada, el otro 42,86% indica que alguna vez.

Tabla 16. P10. *¿En el área de cocina existen trabajos que necesiten hacer movimientos repetitivos?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	4	19,0	19,0	19,0
	Muchas veces	12	57,1	57,1	76,2
	Alguna Vez	5	23,8	23,8	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 10. P10. *¿En el área de cocina existen trabajos que necesiten hacer movimientos repetitivos?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

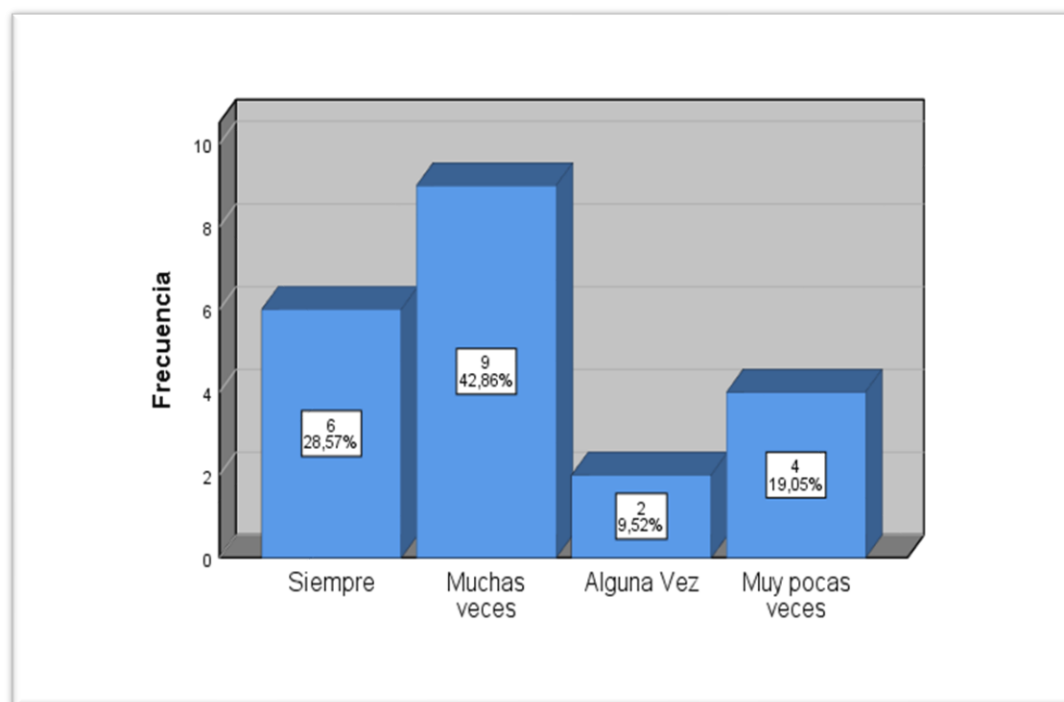
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 57,14% muchas veces necesitan realizar movimientos repetitivos en el área de cocina, el 23,81% indica que alguna vez y el otro 19,05% indica que siempre se realizan movimientos repetitivos.

Tabla 17. P11. ¿Levanta, traslada, arrastra cargas, personas, animales u otros objetos pesados?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	6	28,6	28,6	28,6
	Muchas veces	9	42,9	42,9	71,4
	Alguna Vez	2	9,5	9,5	81,0
	Muy pocas veces	4	19,0	19,0	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 11. P11. ¿Levanta, traslada, arrastra cargas, personas, animales u otros objetos pesados?



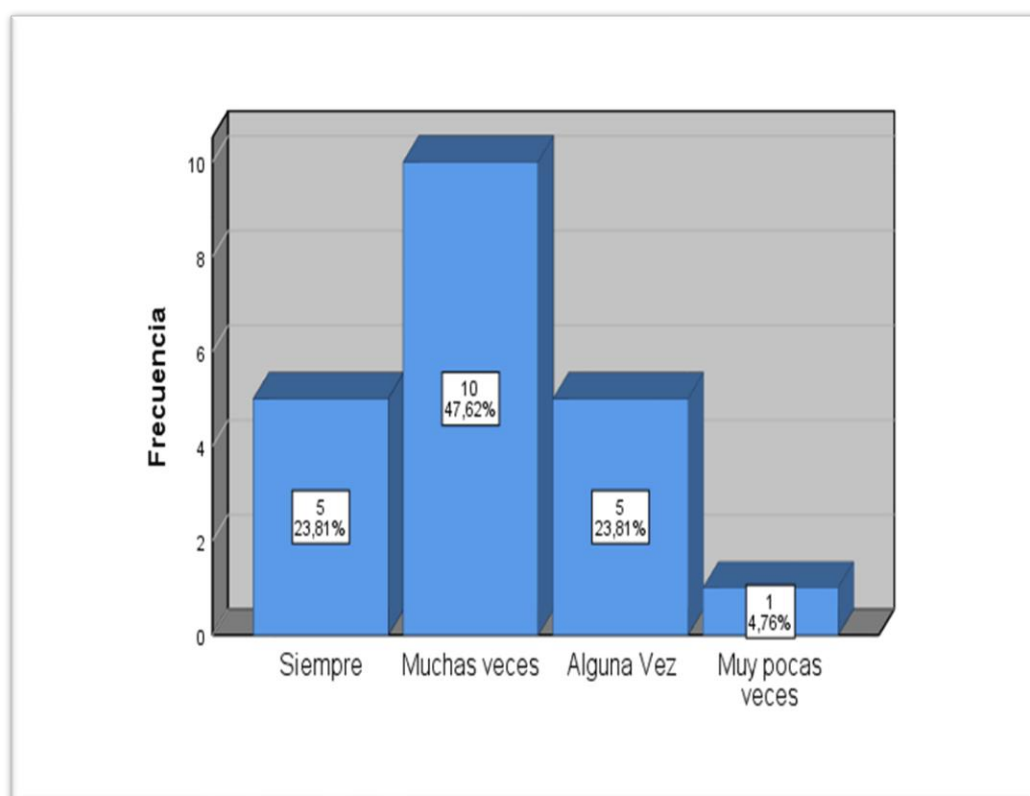
Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 42,86% muchas veces levanta, arrastra cargas, personas, animales u otros objetos pesados, el 28,57% indica que siempre, el 19,05% indica que muy pocas veces y el 9,52% indica que alguna vez.

Tabla 18. P12. *¿Realiza tareas que le obliguen a mantener posturas incómodas?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	5	23,8	23,8	23,8
	Muchas veces	10	47,6	47,6	71,4
	Alguna Vez	5	23,8	23,8	95,2
	Muy pocas veces	1	4,8	4,8	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 12. P12. *¿Realiza tareas que le obliguen a mantener posturas incómodas?*

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

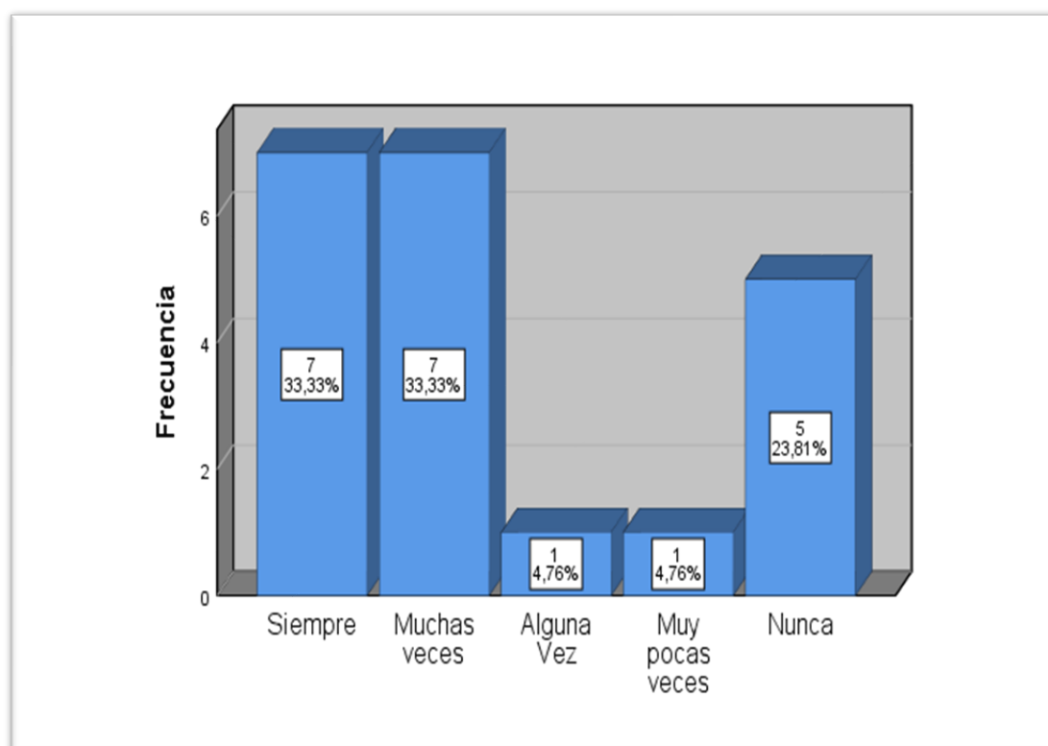
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 47,62% indica que muchas veces se realizan tareas que obligan a mantener posturas incómodas, el 23,81% indica que siempre, el 23,81% indica que alguna vez y el otro 4,76% indica que muy pocas veces.

Tabla 19. P13. *¿Los niveles de atención requerido para la ejecución de las tareas son elevados?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	7	33,3	33,3	33,3
	Muchas veces	7	33,3	33,3	66,6
	Alguna Vez	1	4,8	4,8	71,4
	Muy pocas veces	1	4,8	4,8	76,2
	Nunca	5	23,8	23,8	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 13. P13. *¿Los niveles de atención requerido para la ejecución de las tareas son elevados?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

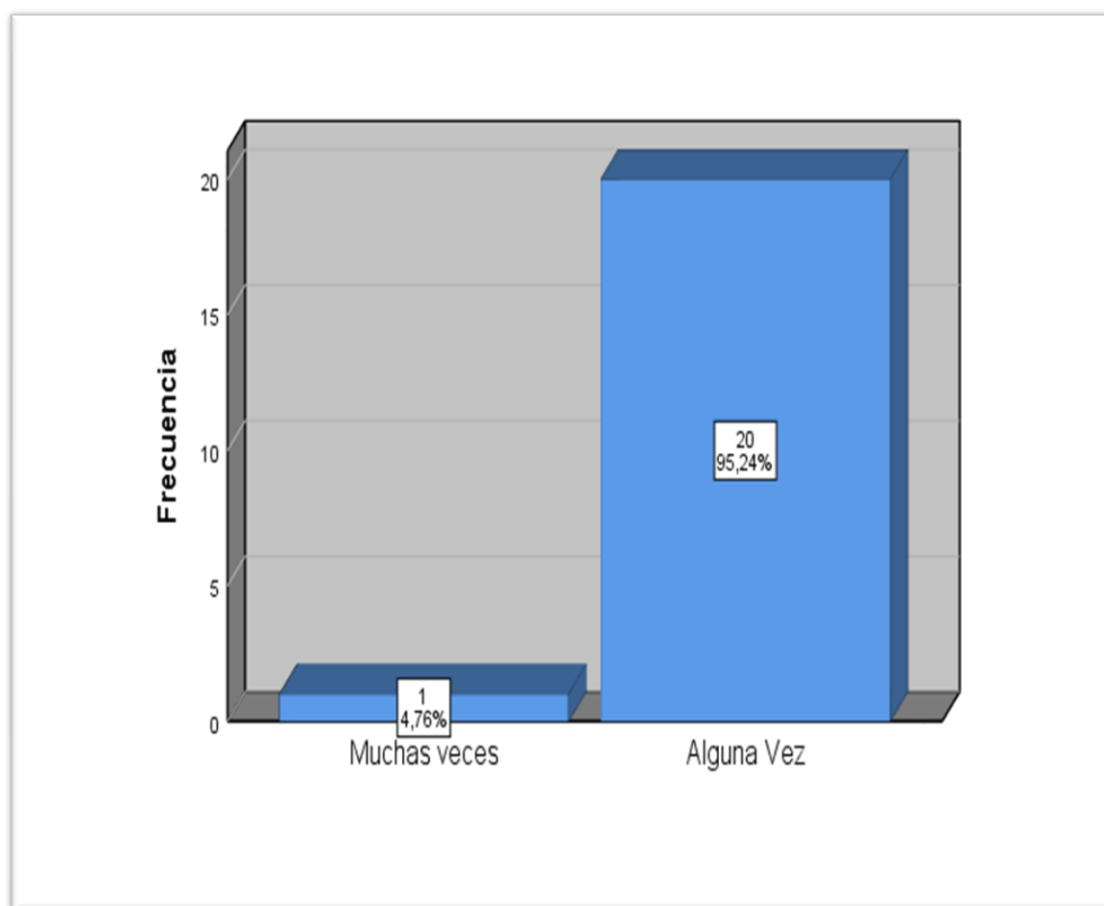
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 33,33% indica que los niveles de concentración para la realización de las tareas siempre son elevados, el 33,33% indica que muchas veces, el 23,81% indica que nunca, el 4,76% indica que alguna vez y el otro 4,76% indica que muy pocas veces.

Tabla 20. P14. ¿La organización del tiempo de trabajo (horarios, turnos, etc.), les provoca malestar?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	1	4,8	4,8	4,8
	Alguna Vez	20	95,2	95,2	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 14. P14. ¿La organización del tiempo de trabajo (horarios, turnos, etc.), les provoca malestar?



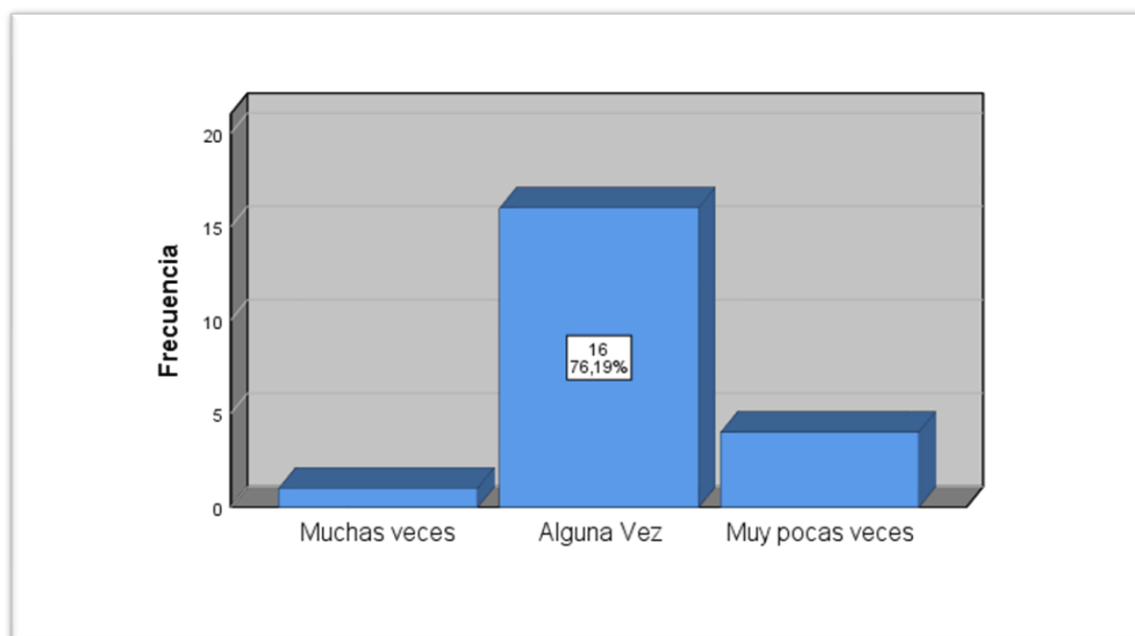
Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 95,24% indica que alguna vez la organización del tiempo de trabajo les produce malestar y el 4,76% indica que muchas veces.

Tabla 21. P15. *¿Recibe ayuda de sus compañeros en la realización de sus tareas?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	1	4,8	4,8	4,8
	Alguna Vez	16	76,2	76,2	81,0
	Muy pocas veces	4	19,0	19,0	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 15. P15. *¿Recibe ayuda de sus compañeros en la realización de sus tareas?*

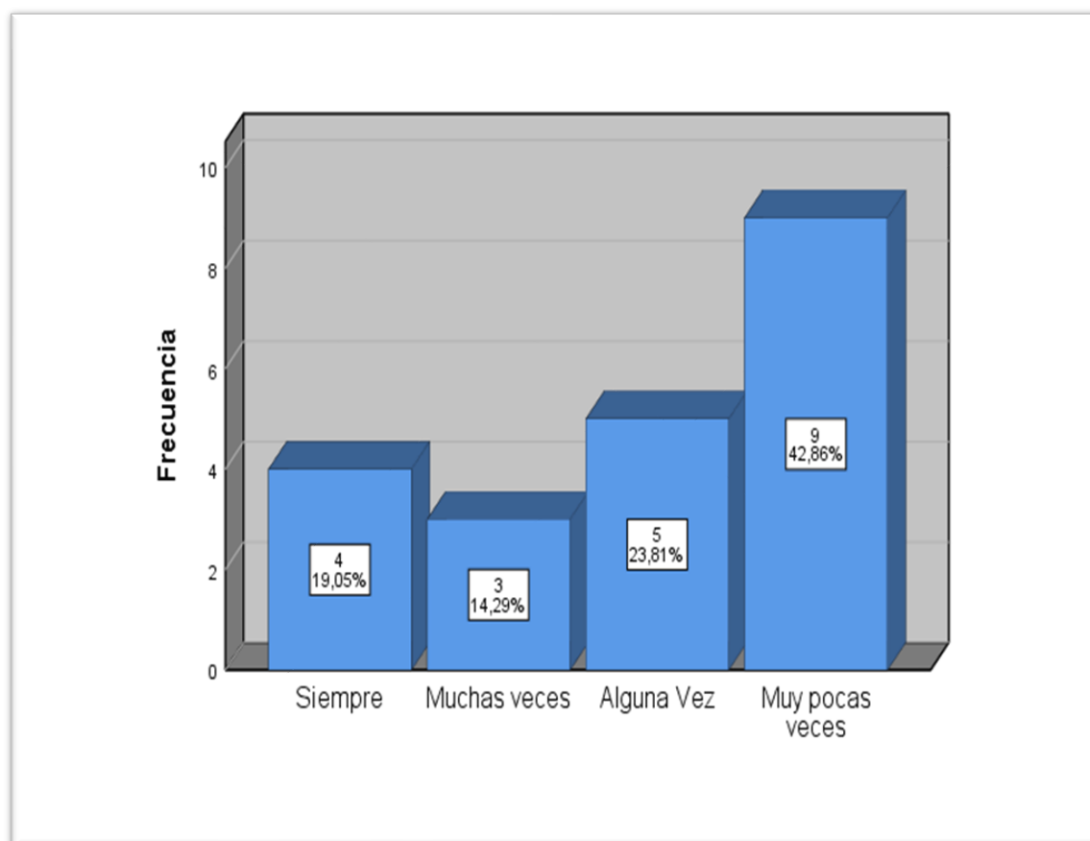
Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 76,19% indica que alguna vez recibe ayuda de sus compañeros para realizar las tareas, 19% indica que muy pocas veces y el 4,8% indica que muchas veces.

Tabla 22. P16. ¿Se ha sentido constantemente bajo presión?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	4	19,0	19,0	19,0
	Muchas veces	3	14,3	14,3	33,3
	Alguna Vez	5	23,8	23,8	57,1
	Muy pocas veces	9	42,9	42,9	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 16. P16. ¿Se ha sentido constantemente bajo presión?

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

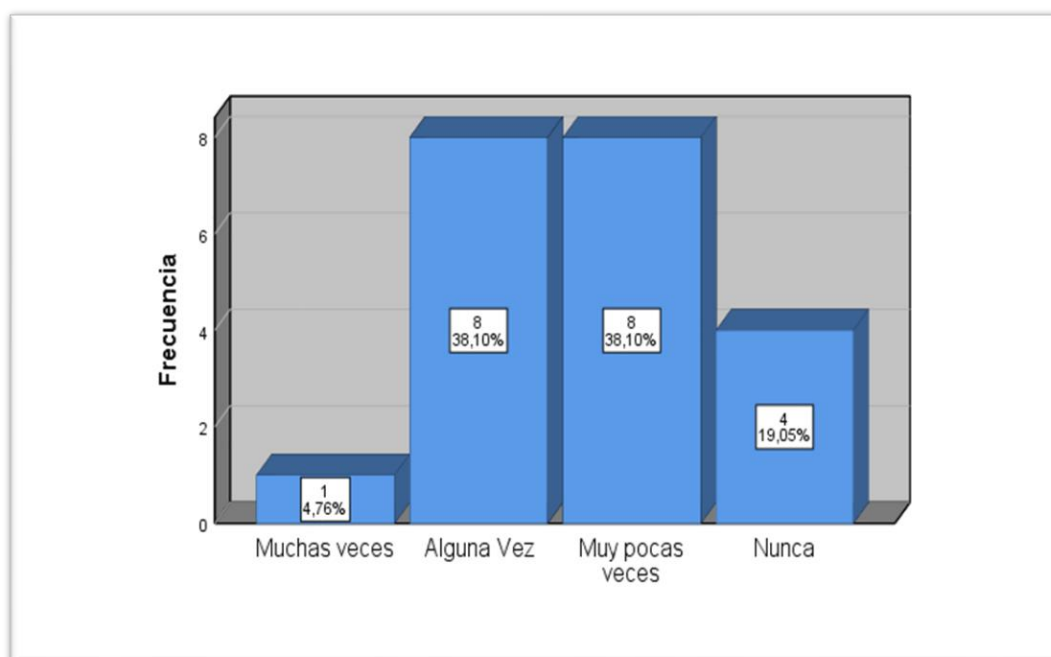
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 42,86% indica que muy pocas veces se sienten bajo presión, el 23,81% indica que alguna vez, el 19,05% indica que siempre y el 14,29% indica que muchas veces.

Tabla 23. P17. *¿Se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales en su puesto de trabajo?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Muchas veces	1	4,8	4,8	4,8
	Alguna Vez	8	38,1	38,1	42,9
	Muy pocas veces	8	38,1	38,1	81,0
	Nunca	4	19,0	19,0	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 17. P17. *¿Se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales en su puesto de trabajo?*



Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

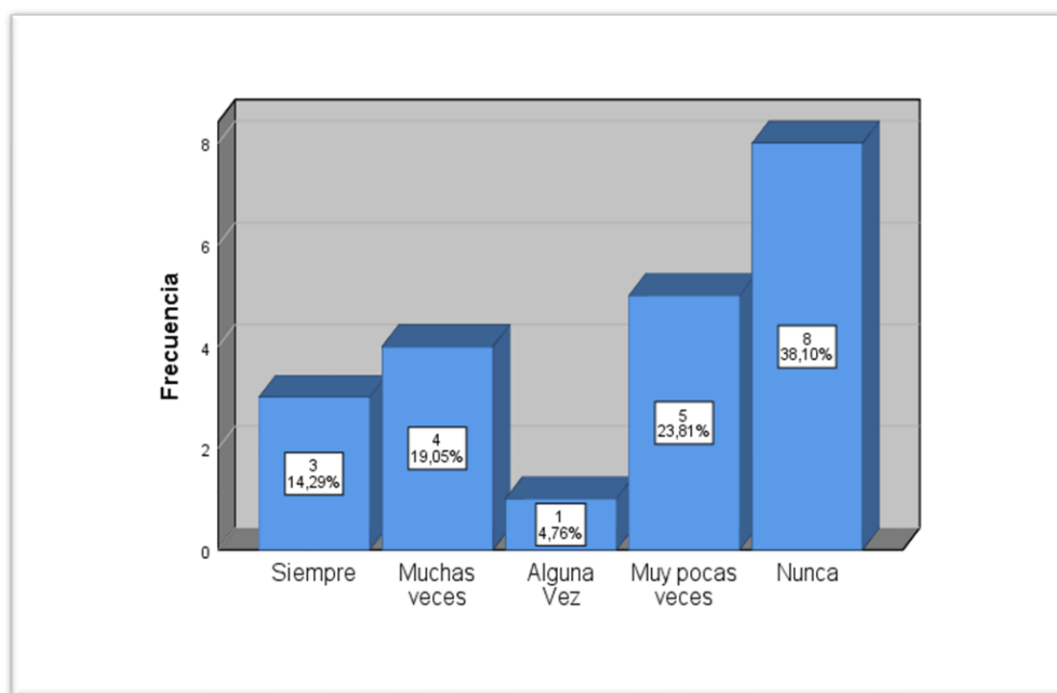
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 38,10% indica que alguna vez se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales, el 38,10% indica que muy pocas veces, el 19,05% indica que nunca y el otro 4,76% indica que muchas veces.

Tabla 24. P18. *¿Utiliza implementos de seguridad como botas, guantes, etc., entregados por la empresa para su actividad laboral?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	3	14,3	14,3	14,3
	Muchas veces	4	19,0	19,0	33,3
	Alguna Vez	1	4,8	4,8	38,1
	Muy pocas veces	5	23,8	23,8	61,9
	Nunca	8	38,1	38,1	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 18. P18. *¿Utiliza implementos de seguridad como botas, guantes, etc., entregados por la empresa para su actividad laboral?*



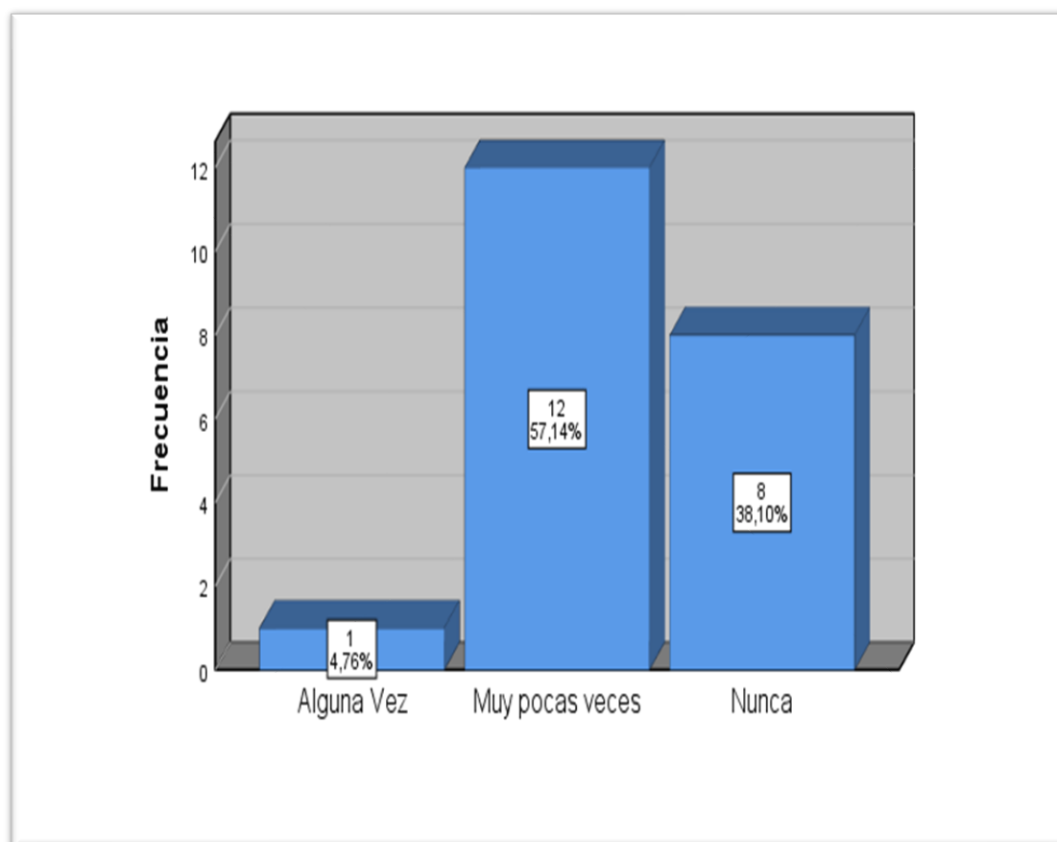
Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Interpretar: El resultado de la encuesta muestra que el 38,10% indica que nunca utilizan implementos de seguridad como botas, guantes u otros, el 23,81% indica que muy pocas veces, el 19,05% indica que muchas veces, el 14,29% indica que siempre y el otro 4,76% indica que alguna vez.

Tabla 25. P19. ¿Se han dictado charlas de seguridad sobre las actividades que realiza?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alguna Vez	1	4,8	4,8	4,8
	Muy pocas veces	12	57,1	57,1	61,9
	Nunca	8	38,1	38,1	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 19. P19. ¿Se han dictado charlas de seguridad sobre las actividades que realiza?

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

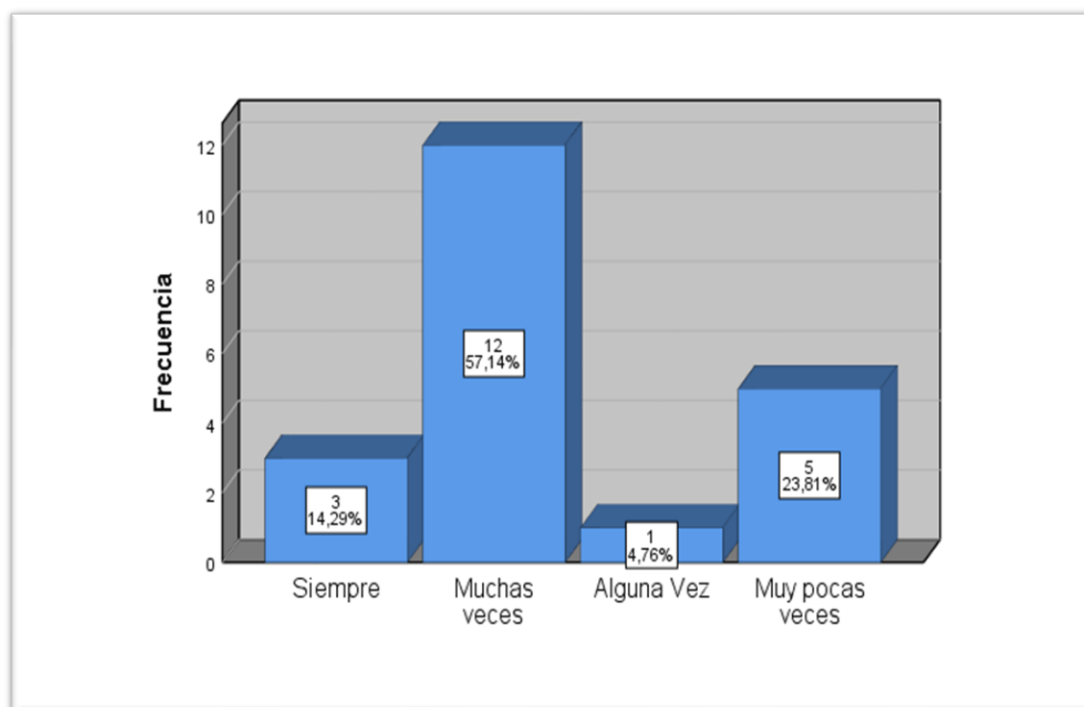
Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 57,14% indica que muy pocas veces se han realizado charlas sobre las actividades que realizan, el 38,10% indica que nunca y el 4,76% indica que alguna vez.

Tabla 26. P20. *¿Colocan señalización en el área de cocina para alertar sobre peligros existentes?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	3	14,3	14,3	14,3
	Muchas veces	12	57,1	57,1	71,4
	Alguna Vez	1	4,8	4,8	76,2
	Muy pocas veces	5	23,8	23,8	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 20. P20. *¿Colocan señalización en el área de cocina para alertar sobre peligros existentes?*



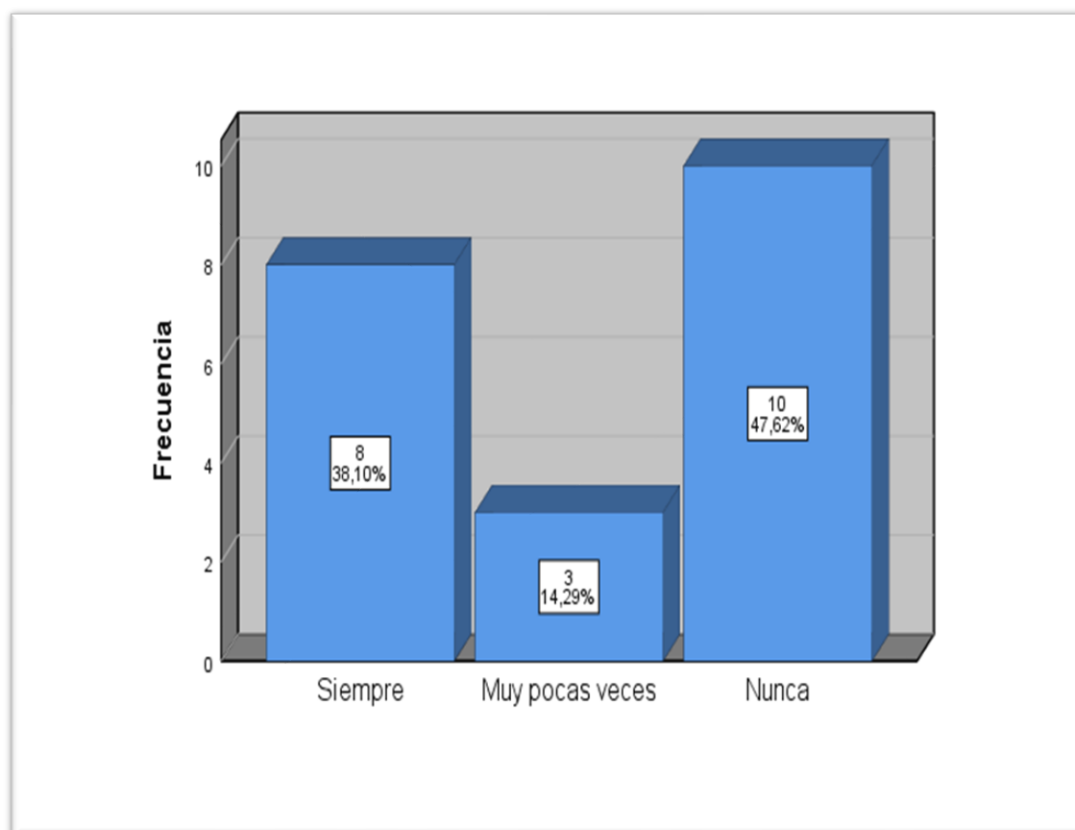
Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 57,14% indica que muchas veces colocan señalización en el área de cocina para alertar sobre peligros existentes, el 23,81% indica que muy pocas veces, el 14,29% indican que siempre y el 4,76% indica que alguna vez.

Tabla 27. P21. *¿En el restaurante se toman medidas de prevención de riesgos laborales?*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Siempre	8	38,1	38,1	38,1
	Muy pocas veces	3	14,3	14,3	52,4
	Nunca	10	47,6	47,6	100,0
	Total	21	100,0	100,0	

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Gráfico 21. P21. *¿En el restaurante se toman medidas de prevención de riesgos laborales?*

Fuente: Encuesta realizada en el Restaurante OGO, S.R.L.

Interpretación: El resultado de la encuesta muestra que el 47,62% indica que en el restaurante nunca se toman medidas de prevención de riesgos laborales, el 38,10% indica que siempre y el 14,29% indica que muy pocas veces.

3.2. Prueba de normalidad

Tabla 28. Prueba de normalidad.

	Kolmogórov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Prevención de Riesgos Laborales	,167	21	,132	,922	21	,197
Accidentes en cocina	,114	21	,110	,912	21	,080

Fuente: Paquete Estadístico SPSS v.26.

Interpretación: La normalidad se analiza con la prueba Shapiro – Wilk (< de 50 datos). En la tabla se observa que para ambas variables se obtienen significancias mayores a 0,05; por lo que, los datos tienen un comportamiento normal.

3.3. Contrastación de las hipótesis

3.3.1. Contrastación de la hipótesis general

Hipótesis General: “La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.”

Hipótesis estadísticas:

Hipótesis de la investigación (Hi) “La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.”

$$H_i = r > 0$$

Hipótesis nula (H0) “La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales NO disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.”

$$H_0 = r \leq 0$$

Para comprobar estas hipótesis se procedió a utilizar el programa estadístico SPSS v.26 que correlacionara ambas variables obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 29. *Matriz de Correlaciones de la hipótesis general.*

		Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	Accidentes en cocina
Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	Correlación de Pearson	1	,473
	Sig. (bilateral)		,012
	N	21	21
Accidentes en cocina	Correlación de Pearson	,473	1
	Sig. (bilateral)	,012	
	N	21	21

Fuente: Elaboración propia con el paquete SPSS v.26.

Interpretación: La correlación encontrada es positiva media (0,473 =47,3%), con una significancia del 0,012; por lo tanto, se considera aprobada la hipótesis general y se rechaza la hipótesis nula.

3.3.2. Contrastación de la hipótesis específica 1

H1: “La Detección de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.”

H0: “La Detección de Riesgos Laborales NO disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.”

Tabla 30. *Matriz de Correlaciones de la hipótesis específica 1.*

		Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	Accidentes en cocina
Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	Correlación de Pearson	1	,548
	Sig. (bilateral)		,022
	N	21	21
Accidentes en cocina	Correlación de Pearson	,548	1
	Sig. (bilateral)	,022	
	N	21	21

Fuente: Elaboración propia con el paquete SPSS v.26.

Interpretación: La correlación encontrada es positiva alta ($0,548 = 54,8\%$), con una significancia del 0,022; por lo tanto, se considera aprobada la hipótesis específica 1 y se rechaza la hipótesis nula.

3.3.3. Contrastación de la hipótesis específica 2

H2: “Las Medidas de Prevención de Riesgo Laboral disminuyen significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.”

H0: “Las Medidas de Prevención de Riesgo Laboral NO disminuyen significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.”

Tabla 31. *Matriz de Correlaciones de la hipótesis específica 2.*

		Gestión de Prevención de riesgo laboral	Accidentes en cocina
Gestión de Prevención de Riesgos Laborales	Correlación de Pearson	1	,407
	Sig. (bilateral)		,076
	N	21	21
Accidentes en cocina	Correlación de Pearson	,407	1
	Sig. (bilateral)	,076	
	N	21	21

Fuente: Elaboración propia con el paquete SPSS v.26.

Interpretación: La correlación encontrada es positiva media ($0,407 = 40,7\%$), con una significancia del $0,076$; por lo tanto, se considera aprobada la hipótesis nula 2 y se rechaza la hipótesis de investigación 2.

CAPITULO IV

DISCUSIÓN

El objetivo del estudio fue “Determinar en qué medida la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019., para cumplir con dicho objetivo se realizaron encuestas y análisis recolectados de la Empresa.

Los resultados de la prueba de la hipótesis analizada mediante las correlaciones de Pearson, arrojaron resultados donde existe una relación positiva moderada a alta demostrando la coherencia de la investigación y la importancia del objetivo planteado.

Con respecto a la hipótesis general: “La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019”, se ha obtenido un coeficiente de correlación de Pearson de 0,473 con un nivel de significancia bilateral 0,012; este resultado es válido debido a que el error es menor al aceptable de 0,05% (5%) lo cual indica que la correlación es moderada, aceptándose la hipótesis general de la investigación y rechazando la hipótesis nula.

Con respecto a la hipótesis específica 1: “La Detección de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019”, el resultado fue favorable a la investigación en niveles de 0,548 con un nivel de significancia bilateral de 0,022 que demuestran que la Detección de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante.

Con respecto a la hipótesis específica 2: “Las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales disminuyen significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019”, el resultado fue negativo para la investigación en niveles de 0,407 con un nivel de significancia del 0,076 que está por encima del 0,05 aceptable; estos resultados demuestran que las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales NO disminuyen significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L. No se logró demostrar tal cual se planteó, esto no quiere decir que la hipótesis sea errada en su totalidad, pero si en la magnitud de su significancia, con esto decimos que: Las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales si disminuyen los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019, pero no de una manera significativa.

CAPITULO V

CONCLUSIONES

1. La investigación logró demostrar que una Gestión de Prevención Laboral disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., con una adecuada planeación de una gestión de prevención se logrará disminuir los accidentes, ya que se pudo comprobar a través del análisis de la correlación de las hipótesis que el nivel de comprobación de las hipótesis es de un nivel positivo medio hacia alto.
2. En lo que se refiere a los trabajadores, pudimos observar el desconocimiento de los riesgos asociados a cada una de las actividades que desarrollan en sus puestos de trabajo y tampoco conocen cómo mantener el equipo de seguridad.
3. En cuanto al equipo de protección personal, se encuentra en regular estado.
4. En lo que se refiere a procedimientos de seguridad y salud en el trabajo, el Restaurante OGO, S.R.L., no cuenta con ningún procedimiento para el desarrollo de las actividades relacionadas con el tema de seguridad laboral.
5. En cuanto se refiere a la señalización de los peligros, es casi inexistente.
6. Según los objetivos planteados se llegó a la conclusión, de que se pudo detectar los riesgos laborales que existe en el Restaurante OGO, S.R.L. y se les recomendó la aplicación de Medidas de Prevención de Riesgos Laborales ejecutando la Implementación de una Gestión de Prevención de Riesgos Laborales según lo indica la Ley 29783 en su Art 21 sobre Seguridad y Salud en el Trabajo.

CAPITULO VI

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda al Restaurante OGO, S.R.L., implementar una Gestión de Prevención de Riesgos Laborales como lo refiere la Ley 29783 en su artículo 21 como se indica en el acápite 1.8.6., de esta investigación, ya que de esta manera se evitarán multas de parte del Estado y los accidentes en la cocina.
2. Se recomienda al Restaurante OGO, S.R.L., que en el Plan de Gestión de Control de Riesgos en cocina pueda agregar lo siguiente:
 - Eliminar los peligros o mantenerlos aislados.
 - Mejorar los procedimientos en cocina.
 - Proveer de equipo de protección al personal.
3. Se recomienda al Restaurante OGO, S.R.L., realizar el monitoreo de agentes para poder aplicar las medidas de prevención según como lo indica la Resolución Ministerial 085-2013-TR, por lo menos cada tres meses.
4. Se recomienda al Restaurante OGO, S.R.L., implementar un programa de capacitación sobre materia de seguridad en el Restaurante, como medida de control administrativo de los riesgos laborales presentes en el proceso de cocinado.
5. Se recomienda el orden y limpieza en el centro de trabajo y mantener las vías de circulación libres de obstáculos.
6. Se recomienda definir los requisitos generales para establecer una política de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arce, C. y Collao, J. (2017).** *Implementación de un Sistema de Gestión en Seguridad.* (Título de Ingeniero Industrial) Universidad Nacional de Trujillo. Trujillo – Perú.
- Arellano, J. y Rodríguez, R. (2013).** *Salud en el Trabajo y Seguridad Industrial.* 1ra. ed. México. Editorial Alfaomega.
- Baena, G. (2014).** *Metodología de la Investigación.* 1ra. ed. México. Grupo Editorial Patria.
- Ibermutuamur (2008).** *Manual Básico de Prevención de Riesgos Laborales.* 4ta ed. Madrid. Editorial P y H & Asociados, S.L.
- Caisachama, M. y Cadena, H. (2014).** “*Implementación de un Sistema de Gestión para la Prevención de Riesgos del Trabajo (SGRT)-IESS en la Empresa Avícola REPROAVI, LTDA de la ciudad de Ibarra.*” (Título de Maestría). Universidad de Las Fuerzas Armadas en Sangolqui – Ecuador.
- Cárdenas, Y. (2014).** *Manual de Seguridad y Salud en Cocinas, Bares y Restaurantes.* Editorial Fremap con colaboración de la Seguridad Social Nro. 61. España. Recuperado el 14 /12/2019 de: <https://es.slideshare.net/YACARLA/manual-de-seg-y-salud-en>.
- Carrasco, S. (2005).** *Metodología de la Investigación Científica.* Lima – Perú. Editorial San Marcos.
- Cortes, J. (2007).** *Seguridad e Higiene en el Trabajo.* 9na. ed. Madrid. Ediciones Tébar.

Conexión Esan. Publicado el 19 de enero del 2018. Recuperado de:
<https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2018/01/accidentes-de-trabajo-en-el-peru-que-dicen-las-estadisticas/>

Cuevas, V. (2014). *“Principales Factores de Riesgo Laboral que se presentan en el Área de Producción y Distribución en una Empresa de Gases Industriales.”*
(Título de Licenciatura en Psicología Industrial/Organizacional). Universidad Rafael Landívar en Guatemala de la Asunción – Guatemala.

González, A. (2015). *“Medidas para Prevenir Riesgos Laborales y Mejorar el medio ambiente de trabajo en una Empresa de Café ubicada en Nirgua. Estado Yaracuy.”*
(Título de Pre – grado). Universidad de Carabobo. Bárbula – Venezuela.

Gómez, M. (2007). *Evaluación de Riesgos Laborales.* España. Editado por INSHT.

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2003). *Metodología de la Investigación.* 3ra. ed. México. McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A. de C.V.

Herrera, J. (2017). *Propuesta de Implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en una Empresa de Comida Rápida Saludable.*
(Título de Pre – grado). Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima – Perú.

Isotools. Blog de Calidad y Excelencia. (2015). *Los Sistemas de Gestión de Riesgos Laborales.* Recuperado de: <https://w.w.w.isotools.org/2015/08/03/los-sistemas-de-gestion-de-riesgos-laborales/>

Mugerza, L. (2009). *Evaluación de Riesgos.* Unidad didáctica 1. España. Editorial Lea-ArribaiIkastetxea.

Ley 29783 – Perú. Ministerio del Trabajo y Promoción del Empleo. (2011). *Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo*. Recuperado el 12/01/2020 de: <https://w.w.w.sbh.gob.pe/sbh/seguridad-salud/pdf/lry.pdf>.

Ramírez, C. (2005). *Seguridad Industrial, Un Enfoque Integral*. México. Editorial Limusa.

Resolución 085-2013-TR. – Perú. Ministerio del Trabajo y Promoción del Empleo (2013). Donde se aprueba “*El Sistema Simplificado de Registros del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para MYPES.*”

Riesgos Laborales. Blog de Rímac. Recuperado el 16/12/2019 de: <http://prevencionlaboralrimac.com/Herramientas/Matriz-riesgo>

Rubio, J. y Rubio, M. (2005). *Manual de Coordinación de Seguridad y Salud en las obras de Construcción*. Argentina. Ediciones Díaz de Santos.

Rück, J. (2015). “*Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos el Proceso de Aserrío de madera en la Corporación INFOREST MC, S.A.C.*” (Título de Bachiller). Universidad Nacional de la Amazonia Peruana, Iquitos – Perú.

Velásquez, A. y Rey, N. (2007). *Metodología de la Investigación Científica*. Lima – Perú. Editorial San Marcos.

ANEXOS

ANEXO 1. MATRÍZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIÓN	MÉTODO
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPÓTESIS GENERAL	VARIABLE INDEPENDIENTE	Detección de Riesgos Laborales	METODOLOGÍA
¿En qué medida la Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019?	Determinar en qué medida la Gestión de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.	La Gestión de Prevención de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.	GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	Prevención de Riesgos Laborales	1)Investigación: Cuantitativa. 2)Tipo: Aplicada 3)Diseño: Descriptiva. No – Experimental
PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	HIPÓTESIS ESPECÍFICAS	VARIABLE DEPENDIENTE	Seguridad Laboral	4)Técnicas de Recolección de datos: Encuesta 5) Instrumentos de Recolección de Datos: Cuestionario, Check – List
a) ¿En qué medida la Detección de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019? b) ¿En qué medidas las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales disminuyen los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019?	a) Determinar en qué medida la Detección de Riesgos Laborales disminuye los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019. b) Determinar en qué medida las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales disminuyen los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.	a) La Detección de Riesgos Laborales disminuye significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019. b) Las Medidas de Prevención de Riesgos Laborales disminuyen significativamente los accidentes en el Restaurante OGO, S.R.L., 2019.	ACCIDENTES EN COCINA		

ANEXO 2. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

CUESTIONARIO DIRIGIDO A LOS TRABAJADORES DE COCINA DEL RESTAURANTE OGO, S.R.L.

Por favor, dedique unos minutos a contestar esta encuesta, la información que nos proporcione será utilizada para evaluar cómo se presentan los accidentes de los trabajadores del Restaurante OGO, S.R.L. Sus respuestas serán tratadas de forma CONFIDENCIAL Y ANÓNIMA y no serán utilizadas para ningún propósito más que ayudarnos a identificar los riesgos en la cocina del Restaurante OGO, S.R.L.

Por favor marcar con una (X) la casilla que responde a su opinión, aplicando la siguiente valoración:

1: Siempre **2:** Muchas veces **3:** Alguna Vez **4:** Muy pocas veces **5:** Nunca

Nro.	PREGUNTAS	1	2	3	4	5
1	¿En el área de cocina está expuesto a riesgos físicos como incendio, calor intenso o a temperaturas muy frías?					
2	¿Trabaja en suelos o pisos inestables e irregulares que puedan provocar una caída?					
3	¿En el área de cocina se presentan ruidos muy molestos que provocan dificultad en la concentración de sus labores diarias?					
4	¿Utiliza equipos, instrumentos, herramientas y/o maquinaria de trabajo que pueda provocarle daños (cortes, golpes, laceraciones, amputaciones, etc.)?					
5	¿En el área de cocina se han presentado accidentes por manipulación de instrumentos?					
6	¿En el área de cocina realizan mantenimientos a la maquinaria que utilizan diariamente?					
7	¿En el área de cocina están expuestos a riesgos químicos como polvos, gases, aerosoles, etc.?					
8	¿En el área de cocina se han presentado casos de irritación en los ojos, quemazón en la piel o casos de hongos en la piel?					
9	¿Ha presentado síntomas como dolores de espalda, dolores en los brazos, piernas, cuello o dolores de cabeza al terminar la jornada?					
10	¿En el área de cocina existen trabajos que necesiten hacer movimientos repetitivos?					
11	¿Levanta, traslada, arrastra cargas, personas, animales u otros objetos pesados?					
12	¿Realiza tareas que le obliguen a mantener posturas incómodas?					
13	¿Los niveles de atención requeridos para la ejecución de las tareas son elevados?					

14	¿La organización del tiempo de trabajo (horarios, turnos, etc.), les provoca malestar?					
15	¿Recibe ayuda de sus compañeros en la realización de sus tareas?					
16	¿Se ha sentido constantemente bajo presión?					
17	¿Se han tomado medidas de seguridad con la finalidad de reducir los riesgos laborales en su puesto de trabajo?					
18	¿Utilizan implementos de seguridad como botas, guantes, etc., entregados por la empresa para su actividad laboral?					
19	¿Se han dictado charlas de seguridad sobre las actividades que realiza?					
20	¿Colocan señalización en el área de cocina para alertar sobre peligros existentes?					
21	¿En el restaurante se toman medidas de prevención de riesgos laborales?					

Fuente: Elaboración propia.

ANEXO 3. BASE DE DATOS

	VI: Gestión de Prevención de Riesgos Laborales																VD: Accidentes en cocina				
Encuesta	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21
Encuesta 1	1	3	2	1	4	3	2	4	3	2	1	3	2	1	2	2	5	3	4	3	5
Encuesta 2	1	1	2	1	4	1	1	3	3	1	1	1	1	1	4	4	3	4	4	3	3
Encuesta 3	1	1	2	1	2	1	1	4	2	1	1	1	1	1	2	2	3	3	4	2	3
Encuesta 4	1	1	2	1	3	3	2	2	3	1	1	3	2	1	4	2	3	3	4	3	3
Encuesta 5	1	1	1	1	2	1	1	3	3	1	2	1	1	1	2	2	4	3	4	3	4
Encuesta 6	1	1	1	1	2	1	1	3	3	1	1	1	1	2	3	2	4	3	5	3	4
Encuesta 7	1	3	2	3	2	1	1	3	3	1	1	1	1	2	2	2	3	3	4	2	3
Encuesta 8	2	1	2	1	2	1	1	3	2	2	1	1	1	3	2	2	3	3	3	3	3
Encuesta 9	1	1	2	1	2	1	1	3	3	3	3	1	1	1	2	2	3	3	4	3	3
Encuesta 10	1	1	2	1	2	1	1	3	3	1	1	1	1	3	2	2	4	3	3	3	4
Encuesta 11	2	1	1	2	3	1	1	2	3	1	1	1	1	1	2	3	3	3	4	2	3
Encuesta 12	1	1	2	1	2	1	1	2	3	1	1	1	1	1	2	2	3	4	3	3	3
Encuesta 13	2	3	2	1	2	1	1	3	2	1	3	1	1	1	2	2	3	3	4	3	3
Encuesta 14	1	1	3	1	2	3	2	3	3	2	2	3	2	1	3	2	3	3	4	3	3
Encuesta 15	1	1	2	1	3	1	1	3	3	1	1	1	1	2	2	2	3	3	4	3	3
Encuesta 16	1	1	2	1	2	1	1	3	3	1	1	1	1	1	2	2	3	4	4	3	3
Encuesta 17	1	2	3	2	2	1	1	4	3	1	1	1	1	1	2	3	3	3	4	3	3
Encuesta 18	1	1	2	1	2	1	1	3	4	2	1	1	1	1	2	2	3	3	4	3	3
Encuesta 19	1	1	2	1	2	1	1	3	3	3	2	1	1	2	3	2	3	4	5	3	3
Encuesta 20	1	2	2	1	2	1	1	3	3	2	1	1	1	1	2	2	3	5	4	3	3
Encuesta 21	1	2	3	1	4	1	1	3	4	2	1	1	1	3	2	2	3	5	4	3	3

ANEXO 4. FICHA DE VALIDACION DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTOS

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTO

I. DATOS GENERALES:

Apellidos y Nombre del Informante: OTINIANO MEJIA, MARIA JACKELINE,

Institución donde labora: Universidad Peruana de Ciencias e Informática – UPCI

Nombre del Instrumento que motiva la evaluación: CUESTIONARIO

Tesis: GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA DISMINUIR ACCIDENTES EN EL RESTAURANTE OGO S.R.L, 2019

Autor del Instrumento: Bachiller, AYDEE JHOMARA RIVERA GUERRA

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
METODOLOGÍA	Considera que los Items miden lo que el investigador pretende medir				X	
COHERENCIA	Considera que los Items utilizados son propios del campo que se está investigando				X	
CONSISTENCIA	Existe Consistencia entre los indicadores y los índices				X	
ORGANIZACIÓN	Considera Organizado el desarrollo del Marco Teórico					X
CLARIDAD	La investigación está desarrollada en un lenguaje apropiado				X	
OPERACIONALIZACIÓN	Presenta operacionalizadas sus variables e indicadores				X	
ESTRATEGIAS	Considera adecuado los Métodos estadísticos para contrastar las hipótesis				X	
ACTUALIDAD	Presenta Antecedentes actualizados hasta con tres años de antigüedad					X

III. OPINIÓN PARA APLICAR EL INSTRUMENTO:

Qué aspectos se tienen que Modificar, aumentar o suprimir en los Instrumentos de Investigación:

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL INSTRUMENTO:
MUY BUENO

Lima, 17 de febrero del 2020



Firma del Experto Informante

DNI:... 08243526. Telf./Cel.: 987065342.

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTO

I. DATOS GENERALES:

Apellidos y Nombre del Informante: OROPEZA GONZALEZ, JOAQUIN ANTONIO

Institución donde labora: Universidad Peruana de Ciencias e Informática – UPCI

Nombre del Instrumento que motiva la evaluación: CUESTIONARIO

Tesis: GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA DISMINUIR ACCIDENTES EN EL RESTAURANTE OGO S.R.L., 2019

Autor del Instrumento: Bachiller, AYDEE JHOMARA RIVERA GUERRA

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
METODOLOGÍA	Considera que los Items miden lo que el investigador pretende medir					X
COHERENCIA	Considera que los Items utilizados son propios del campo que se está investigando					X
CONSISTENCIA	Existe Consistencia entre los indicadores y los índices					X
ORGANIZACIÓN	Considera Organizado el desarrollo del Marco Teórico					X
CLARIDAD	La investigación está desarrollada en un lenguaje apropiado					X
OPERACIONALIZACIÓN	Presenta operacionalizadas sus variables e indicadores					X
ESTRATEGIAS	Considera adecuado los Métodos estadísticos para contrastar las hipótesis					X
ACTUALIDAD	Presenta Antecedentes actualizados hasta con tres años de antigüedad					X

III. OPINIÓN PARA APLICAR EL INSTRUMENTO:

Qué aspectos se tienen que Modificar, aumentar o suprimir en los Instrumentos de Investigación:

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL INSTRUMENTO:

_____ *Excelente* _____

Lima, 17 de febrero del 2020



Firma del Experto Informante

DNI: 202589403 Telf./Cel: 992592700

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO POR JUICIO DE EXPERTO

I. DATOS GENERALES:

Apellidos y Nombre del Informante: REYES MELO, ELIZABETH

Institución donde labora: Universidad Peruana de Ciencias e Informática – UPCI

Nombre del Instrumento que motiva la evaluación: CUESTIONARIO

Tesis: GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA DISMINUIR ACCIDENTES EN EL RESTAURANTE OGO S.R.L, 2019

Autor del Instrumento: Bachiller, AYDEE JHOMARA RIVERA GUERRA

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN E INFORME:

INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
METODOLOGÍA	Considera que los Items miden lo que el investigador pretende medir					✓
COHERENCIA	Considera que los Items utilizados son propios del campo que se está investigando					✓
CONSISTENCIA	Existe Consistencia entre los indicadores y los índices					✓
ORGANIZACIÓN	Considera Organizado el desarrollo del Marco Teórico					✓
CLARIDAD	La investigación está desarrollada en un lenguaje apropiado					✓
OPERACIONALIZACIÓN	Presenta operacionalizadas sus variables e indicadores					✓
ESTRATEGIAS	Considera adecuado los Métodos estadísticos para contrastar las hipótesis					✓
ACTUALIDAD	Presenta Antecedentes actualizados hasta con tres años de antigüedad				✓	

III. OPINIÓN PARA APLICAR EL INSTRUMENTO:

Qué aspectos se tienen que Modificar, aumentar o suprimir en los Instrumentos de Investigación:

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN DEL INSTRUMENTO:

Lima, 17 de febrero del 2020



Firma del Experto Informante

DNI: 07894166 Telf./Cel.: 988002656

ANEXO 5. EVIDENCIA DE SIMILITUD DIGITAL

GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA DISMINUIR ACCIDENTES EN EL RESTAURANTE OGO S.R.L, 2019

por Aydee Jhomara Rivera Guerra

Fecha de entrega: 06-abr-2020 08:46p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1291527522

Nombre del archivo: E_RIVERA_corregido_con_tablas_estadisticas_dia_4_abril_2020.docx (564.61K)

Total de palabras: 15107

Total de caracteres: 83712

GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA DISMINUIR ACCIDENTES EN EL RESTAURANTE OGO S.R.L, 2019

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Continental Trabajo del estudiante	3%
2	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	3%
3	docplayer.es Fuente de Internet	2%
4	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	2%
5	www.slideshare.net Fuente de Internet	1%
6	www.gestiopolis.com Fuente de Internet	1%
7	dspace.ups.edu.ec Fuente de Internet	1%
8	larepublica.pe Fuente de Internet	1%

9	cybertesis.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	1%
10	dspace.unach.edu.ec Fuente de Internet	1%
11	repositorio.uss.edu.pe Fuente de Internet	<1%
12	reini.utcv.edu.mx Fuente de Internet	<1%
13	www.sudei.org.uy Fuente de Internet	<1%
14	www.esan.edu.pe Fuente de Internet	<1%
15	www.gorecoquimbo.gob.cl Fuente de Internet	<1%
16	biblio3.url.edu.gt Fuente de Internet	<1%
17	www.tavera.com Fuente de Internet	<1%
18	mriuc.bc.uc.edu.ve Fuente de Internet	<1%
19	repositorio.uncp.edu.pe Fuente de Internet	<1%
20	repositorio.unapiquitos.edu.pe Fuente de Internet	<1%

21	studylib.es Fuente de Internet	<1%
22	www.sepi.upiicsa.ipn.mx Fuente de Internet	<1%
23	uth.hn Fuente de Internet	<1%
24	idus.us.es Fuente de Internet	<1%
25	repositorio.autonoma.edu.pe Fuente de Internet	<1%
26	www.sic.com.co Fuente de Internet	<1%
27	repositorio.ute.edu.ec Fuente de Internet	<1%
28	www.udec.edu.mx Fuente de Internet	<1%
29	creativecommons.org Fuente de Internet	<1%
30	repositorio.undac.edu.pe Fuente de Internet	<1%
31	Submitted to Carlos Test Account Trabajo del estudiante	<1%
32	tesis.pucp.edu.pe	

	Fuente de Internet	<1%
33	repositorio.ulasamericas.edu.pe Fuente de Internet	<1%
34	tesis.luz.edu.ve Fuente de Internet	<1%
35	www.theibfr.com Fuente de Internet	<1%
36	repositorio.espe.edu.ec Fuente de Internet	<1%
37	tesis.ucsm.edu.pe Fuente de Internet	<1%
38	es.scribd.com Fuente de Internet	<1%
39	www.scribd.com Fuente de Internet	<1%
40	www.repositorioacademico.usmp.edu.pe Fuente de Internet	<1%
41	www.ila.org.pe Fuente de Internet	<1%
42	cybertesis.uni.edu.pe Fuente de Internet	<1%
43	inst.servir.gob.pe Fuente de Internet	<1%

44	repositorio.udh.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
45	Submitted to Universidad Católica de Santa María Trabajo del estudiante	<1 %
46	saraycalvoudes.blogspot.com Fuente de Internet	<1 %
47	docslide.us Fuente de Internet	<1 %
48	www.gva.es Fuente de Internet	<1 %
49	hdl.handle.net Fuente de Internet	<1 %
50	"Occupational and Environmental Safety and Health", Springer Science and Business Media LLC, 2019 Publicación	<1 %
51	ateneo.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
52	euskadi.eus Fuente de Internet	<1 %
53	repositorio.lamolina.edu.pe Fuente de Internet	<1 %

200.37.102.150

54 Fuente de Internet <1%

55 dspace.udla.edu.ec
Fuente de Internet <1%

Excluir citas Activo Excluir coincidencias < 10 words
Excluir bibliografía Activo

ANEXO 6. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN REPOSITORIO



FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJO DE INVESTIGACION O TESIS EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UPCI

1.- DATOS DEL AUTOR

Apellidos y Nombres: Rivera Guerra Aydee Thomara
 DNI: 46236975 Correo electrónico: ayclira_1589@hotmail.com
 Domicilio: Jr. Pura # 342 - Barrio Miraflores
 Teléfono fijo: 051-776019 Teléfono celular: 990006018

2.- IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJO o TESIS

Facultad/Escuela: Ciencias Empresariales y de Negocios / Administración y Negocios Internacionales
 Tipo: Trabajo de Investigación Bachiller () Tesis (X)
 Título del Trabajo de Investigación / Tesis:
Gestión de Prevención de Riesgos Laborales para disminuir Accidentes en el Restaurante OGO S.R.L., 2019

3.- OBTENER:

Bachiller () Titulo (X) Mg () Dr () PhD ()

4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN VERSIÓN ELECTRÓNICA

Por la presente declaro que el (trabajo/tesis) tesis indicada en el ítem 2 es de mi autoría y exclusiva titularidad, ante tal razón autorizo a la Universidad Peruana Ciencia e Informática para publicar la versión electrónica en su Repositorio Institucional (<http://repositorio.upci.edu.pe>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art 23 y Art. 33.

Autorizo la publicación (marque con una X):

Sí, autorizo el depósito total.

Sí, autorizo el depósito y solo las partes: _____

No autorizo el depósito.

Como constancia firmo el presente documento en la ciudad de Lima, a los 16 días del mes de Setiembre de 2020.


Firma

Huella digital

