

Universidad Siglo 21



Licenciatura en Higiene, Seguridad y Medio Ambiente del Trabajo.

Trabajo Final de Graduación.

Reporte de Caso

Propuesta de implementación de Plan de Higiene, Seguridad y Medio Ambiente del Trabajo para Hotel Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz.

Proposal for the implementation of the Occupational Hygiene, Safety and Environment Plan for Hotel Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz.

Alumno: González, Mario Damián

Legajo: VHYS03219

DNI: 30.623.262

Director de TFG: Hoyos, Hernán Carlos

Año 2022

Resumen.

El presente proyecto se fundamenta en el análisis y abordaje sobre la situación actual del Hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz en materia de Higiene y Seguridad, para luego establecer objetivos en visión de la cultura de la prevención, procurando generar y promover el trabajo seguro.

Para ello, no solamente se establecerá la secuencia de actividades a desarrollar, tendientes a prevenir y reducir las pérdidas provenientes de los riesgos, sino que también buscamos gestionar de manera organizada todo lo relacionado a la prevención de riesgos, basándonos en la legislación nacional, como así también sistemas de gestión a nivel mundial.

Palabras clave: Higiene y Seguridad, Cultura, Trabajo Seguro, Prevenir, Gestionar.

Abstract

This project is based on the analysis and approach to the current situation of the Howard Johnson Hotel in Villa Carlos Paz in terms of Hygiene and Safety, to then establish objectives in view of the culture of prevention, trying to generate and promote safe work.

To do this, not only will the sequence of activities to be developed be established, aimed at preventing and reducing losses from risks, but we also seek to manage everything related to risk prevention in an organized manner, based on national legislation, such as well as management systems worldwide.

Introducción.

Marco de referencia institucional.

Howard Johnson es una cadena hotelera que abrió su primer establecimiento en el año 1997 en la ciudad de Buenos Aires para realizar su primera carrera hacia un crecimiento sostenido. Dos años más tarde empezó su despliegue en diferentes provincias del todo el país.

La llegada de Howard Johnson marcó un hito en este país dado que se ubicó en diferentes localidades, acercando de esta forma la posibilidad de acceder a un hotel de renombre internacional en el mercado local.

En el año 2011, se inauguró el Howard Johnson Carlos Paz, una empresa familiar que mantiene su impronta de pyme. El hotel cuenta en su gestión con la presencia de dos hermanas y su padre, oriundos de Salta, con experiencia hotelera en su ciudad natal.

La idea con la que se gestó este proyecto fue construir un *condo hotel -modalidad comercial que combina el negocio inmobiliario con la actividad hotelera en sí misma-*, que tenía como objetivo la construcción de 127 habitaciones, un centro de convenciones, un restaurante y todo lo necesario para transformarse en un hotel de primera línea con amplios servicios para las empresas y las familias.

El hotel, se ubica a sólo 40 minutos del Aeropuerto Internacional de Córdoba y a 5 minutos del centro de Villa Carlos Paz. Entre sus comodidades, ofrece: 127 modernas habitaciones, piscinas descubiertas, jacuzzi, sala de relax, salón de convenciones y salas de reuniones.

El Restaurante y Spa del establecimiento están concesionados. Si bien estos servicios cuentan con su propia gestión, el directorio de Howard Johnson mantiene la auditoría de todos los procesos para asegurarse de que se cumplan con los estándares de calidad propuestos en una cadena de esta envergadura.

Descripción de la problemática.

Si bien el Hotel cuenta con un Manual de Seguridad e Higiene, Protocolos y Planillas de Chequeos, y a su vez cumple con estrictos controles al tratarse de una cadena hotelera de gran relevancia, no se cuenta con información relacionada directamente a los peligros y riesgos que a los que está expuesto el personal en las distintas áreas, sectores y puesto de trabajo.

Se pretende en este reporte apuntar específicamente a identificar los peligros presentes en los distintos puestos de trabajo del Hotel, a fin de a posterior evaluar y valorar los riesgos que puedan desencadenar en un accidente y generar daños a las personas, medio ambiente y a la propiedad o bienes materiales.

Existen peligros y riesgos en todas partes, por ello, una correcta identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales es imprescindible, ya que permitirá aplicar controles en aquellos riesgos que lo ameritan.

Esto será la base de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo orientado en la Norma ISO 45001, lo cual nos permitirá tomar decisiones por medio de la priorización de las situaciones más críticas.

Para encurdarnos dentro de las exigencias legales, se desarrollará un RGRL - Relevamiento General de Riesgos Laborales-, siendo éste una DDJJ del estado de cumplimiento de la empresa respecto a la legislación vigente en relación a las condiciones de Higiene y Seguridad.

Res. SRT 463/09. (2009) **ANEXO 1.** RGRL Relevamiento General de Riesgos Laborales.

Antecedentes.

Si bien en el material de lectura disponible para el desarrollo del reporte correspondiente no se cuenta con información específica relacionada a la accidentología de la organización, esto se entiende a que son datos internos y en algunos casos de carácter confidencial, se optará por la busca de datos estadísticos oficiales a nivel nacionales del rubro hotelería.

Para esto, se accedió a la web de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo y se extrajo un Informe de accidentabilidad laboral correspondiente a Servicios de alojamiento y servicios de comida del Año 2021.

Si bien el informe mencionado es sumamente completo con información muy valiosa, para no extendernos en esta etapa, se tomó como referencia solo cuatro puntos donde se expresan valores relacionados a accidentes según la siguiente clasificación:

- ***Forma de ocurrencia:*** refiere a las características del acontecimiento que ha tenido como resultado directo la lesión.
- ***Tipo de lesión:*** se trata de identificar el tipo de acción traumática producida por el accidente.
- ***Parte del cuerpo afectada:*** identifica la parte del cuerpo que ha sido afectada por el accidente.
- ***Agente material asociado:*** indica el objeto, sustancia o condición de trabajo que ha originado el accidente.

Con esto no se pretende simplificar la labor al momento de llevar adelante un preciso análisis de identificación de peligros y evaluación de riesgos, sino que se busca tener un panorama respecto a la siniestralidad en el rubro hotelero.

A continuación, se adjuntan imágenes de cuadros referente a lo mencionado anteriormente, donde si bien todos los datos y valores son de suma importancia para su análisis, se remarca aquellos ítems de mayor valor de acuerdo a cada clasificación.

Cuadro 6. Casos notificados según forma de ocurrencia del accidente y período. Servicios de alojamiento y servicios de comida. Enero a Diciembre de 2020 y 2021

	Enero a Diciembre de 2020	Enero a Diciembre de 2021	Var. %
Caídas de personas	2.485	3.449	38,8%
Caídas de objetos	314	414	31,8%
Pisadas, choques o golpes por objetos	1.689	2.416	43,0%
Atrapamiento por un objeto o entre objetos	231	307	32,9%
Esfuerzos excesivos	1.014	1.497	47,6%
Exposición a, o contacto con, temperaturas extremas	587	781	33,0%
Exposición a, o contacto con, la corriente eléctrica	35	43	22,9%
Exposición a, o contacto con, sustancias nocivas o radiaciones	122	117	-4,1%
Otras formas de accidente	3.269	4.381	34,0%
Sin datos	240	284	18,3%
Total	9.986	13.689	37,1%

La categoría sin datos incluye el total de enfermedades profesionales, para las que no corresponde categorización dentro de esta variable.

Cuadro 7. Casos notificados según tipo de lesión y período. Servicios de alojamiento y servicios de comida. Enero a Diciembre de 2020 y 2021

	Enero a Diciembre de 2020	Enero a Diciembre de 2021	Var. %
Escoriaciones	12	10	-16,7%
Heridas punzantes	95	126	32,6%
Heridas cortantes	1.365	1.875	37,4%
Heridas contuso/anfractuosa	134	214	59,7%
Heridas de bala	11	9	-18,2%
Contusiones	3.628	5.201	43,4%
Traumatismos internos	431	576	33,6%
Torceduras	300	420	40,0%
Luxaciones	47	78	66,0%
Fracturas cerradas	760	936	23,2%
Amputaciones	28	34	21,4%
Quemaduras térmicas	593	804	35,6%
Cuerpo extraño en ojos	151	177	17,2%
Enucleación ocular	0	1	-
Intoxicaciones	18	22	22,2%
Asfixia	0	0	-
Efectos de la electricidad	27	42	55,6%
Efectos de las radiaciones	2	1	-50,0%
Disfunciones Orgánicas	20	26	30,0%
Heridas de arma blanca	13	7	-46,2%
Esguinces	930	1.147	23,3%
Fracturas expuestas	47	40	-14,9%
Quemaduras Químicas	49	33	-32,7%
Infecciones	0	2	-
Perdida auditiva	0	0	-
Efectos de impacto psíquico	25	29	16,0%
Efectos de la presión	2	1	-50,0%
Efectos del frío	0	0	-
Efectos de Calor e insolación	2	6	200,0%
Efectos de compresión y aplastamiento	17	39	129,4%
Efectos de atricción y aplastamiento	7	6	-14,3%
Efectos de cuerpo extraño en oído	1	0	-100,0%
Efectos de cuerpo extraño en nariz	0	0	-
Efectos por picadura	15	12	-20,0%
Desgarro	157	198	26,1%
Distensión muscular	741	1.150	55,2%
Lesiones inflamatorias cutáneas	23	29	26,1%
Contacto directo con el fuego	7	10	42,9%
Quemaduras	0	0	-
Fractura	0	0	-
Torceduras y esguinces	0	0	-
Otras Lesiones no detalladas	88	144	63,6%
Sin datos	240	284	18,3%
Total	9.986	13.689	37,1%

La categoría sin datos incluye el total de enfermedades profesionales, para las que no corresponde categorización dentro de esta variable.

Cuadro 8. Casos notificados según parte del cuerpo afectada y período. Servicios de alojamiento y servicios de comida. Enero a Diciembre de 2020 y 2021

	Enero a Diciembre de 2020	Enero a Diciembre de 2021	Var. %
Cabeza	813	1.029	26,6%
Cuello	180	242	34,4%
Tronco	1.034	1.505	45,6%
Miembro superior	3.868	5.417	40,0%
Miembro inferior	3.115	4.121	32,3%
Aparato Cardiovascular	8	6	-25,0%
Aparato Respiratorio	14	15	7,1%
Aparato Digestivo	8	14	75,0%
Sistema Nervioso	6	12	100,0%
Aparato Genitourinario	7	11	57,1%
Sistema Hematopoyético	0	1	-
Sistema Endocrino	0	0	-
Piel	6	12	100,0%
Sistema Linfático	0	0	-
Aparato Psíquico	27	30	11,1%
Ubicaciones múltiples	900	1.274	41,6%
Sin datos	0	0	-
Total	9.986	13.689	37,1%

Cuadro 9. Casos notificados según agente material asociado y período. Servicios de alojamiento y servicios de comida. Enero a Diciembre de 2020 y 2021

	Enero a Diciembre de 2020	Enero a Diciembre de 2021	Var. %
Ambiente de trabajo	3.687	5.557	50,7%
Medios de transporte y de mantenimiento	2.380	2.972	24,9%
Otros aparatos o accesorios	2.058	2.802	36,2%
Otros agentes no clasificados bajo otros epígrafes	1.052	1.352	28,5%
Materiales, sustancias y radiación	494	549	11,1%
Máquinas	315	457	45,1%
Sin datos	0	0	-
Total	9.986	13.689	37,1%

Fuente: SRT, (31 de marzo de 2022). Informe provisorio de accidentabilidad laboral.

Recuperado de <https://www.srt.gob.ar/estadisticas/datos-provisorios/sector/rev4/>

Teniendo en cuenta esta parte de datos informados, resulta de suma importancia lo propuesto en este informe para lograr niveles lo más bajos posibles de siniestros cualquiera sea la clasificación de los mismos. Es indispensable contar con ambientes de trabajos seguros y saludables, como así también tener equipos de trabajos capacitados y que se involucren al momento de trabajar sobre la prevención de los accidentes, aportando las herramientas necesarias con el fin de facilitar la identificación de los riesgos y trabajar sobre estos.

Relevancia del caso.

El rubro hotelería es uno de los que mayor fuente de empleo genera en la ciudad de Villa Carlos Paz, siendo uno de los destinos más concurrentes de la provincia y el país. El hotel Howard Johnson cuenta con una dotación de 80 personas que trabajan de manera permanente en las instalaciones de la empresa.

Es importante para la empresa tener como uno de sus pilares más importante a los trabajadores, ellos son quienes desarrollarán cada una de las actividades que el hotel necesita para funcionar y llevar adelante los servicios ofrecidos de manera eficiente y eficaz. Para esto, las actividades deberán desarrollarse de forma segura a fin de que los resultados sean completamente exitosos.

La evaluación de riesgos laborales es uno de los componentes de los principios básicos de la política nacional de salud y seguridad en el trabajo (SST) junto con la acción de combatir en su origen los riesgos del trabajo y desarrollar una cultura nacional de prevención en materia de seguridad y salud que incluya información, consultas y formación (artículo 3 del Convenio 187 de OIT). Asimismo, es un requisito de los “Sistemas de Gestión de la Salud y Seguridad en el Trabajo” (SGSST) y una herramienta fundamental para evitar daños a la salud y la seguridad de los trabajadores (Cláusulas 6.1.2.2 de ISO 45001:2018 y 3.7.2.b de ILO OSH 2001).

Fuente: SRT, (31 de agosto de 2018) Evaluación de riesgos laborales. Recuperado de https://www.srt.gob.ar/wp-content/uploads/2018/08/Guia_ERL.pdf

Así, evaluar el riesgo es importante porque nos permite gestionarlos de manera adecuada, aminorando el potencial de pérdidas, protegiendo las vidas de las personas y bienes de la empresa, y de esta manera a su vez se verá reflejado en la calidad de servicio que apreciarán los visitantes.

Análisis de situación.

Descripción de la situación.

Continuando con la información extraída de la web de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo en relación al rubro servicios de alojamiento y servicios de comida, en este caso se aportarán los datos estadísticos informados en el año 2021 en referencia al tipo de los siniestros.

	Enero a Diciembre de 2020	Enero a Diciembre de 2021	Var. %
Accidente de trabajo	6.219	8.775	41,1%
Enfermedad profesional	204	227	11,3%
Accidente in itinere	2.892	3.683	27,4%
Reingreso	671	1.004	49,6%
Total de casos notificados	9.986	13.689	37,1%
*No incluye accidentes in itinere			

Fuente: SRT, (31 de marzo de 2022). Informe provisorio de accidentabilidad laboral.

Recuperado de <https://www.srt.gob.ar/estadisticas/datos-provisorios/sector/rev4/>

Claramente se puede apreciar una notable suba en relación al año anterior de los siniestros acumulados (accidentes de trabajo y enfermedades profesionales). Con esto, tal cual se aclara en párrafos anteriores, se busca tener un panorama de la situación actual de accidentabilidad en la actividad hotelera, y puntualizando en dicha actividad analizar esos datos a fin de evidenciar que los porcentajes de siniestros en base a lo reportado son elevados, lo cual hace a la necesidad de trabajar de forma permanente en la prevención para disminuir la ocurrencia de siniestros.

Herramientas para evaluación del riesgo por accidente de trabajo y/o enfermedad laboral.

La evaluación de los riesgos corresponde al proceso de determinar la probabilidad de que ocurran eventos específicos y la magnitud de sus consecuencias, mediante el uso sistemático de la información disponible. Para evaluar el nivel de riesgo (NR), antes debe determinarse el nivel de probabilidad (NP) de la siguiente manera: $NP = ND \times NE$

Donde:

ND = Nivel de deficiencia

NE = Nivel de exposición

Para la evaluación se tiene en cuenta la consecuencia directa más grave que se puede presentar en la actividad valorada.

Tabla 1: Determinación del nivel de riesgo y de intervención

Nivel de riesgo y de intervención NR = NP x NC		Nivel de probabilidad (NP)			
		24-40	10-20	6-8	2-4
Nivel de consecuencias (NC)	100	I 4000-2400	I 2000-1200	I 800-600	II 400-200
	60	I 2400-1440	I 1200-600	II 480-360	II 240 III 120
	25	I 1000-600	II 500 - 250	II 200-150	III 100- 50
	10	II 400-240	II 200 III 100	III 80-60	III 40 IV 20

Tabla 2: Determinación del nivel de riesgo y de intervención

Nivel de Riesgo y de intervención	NR	Significado
I	600 - 4000	Situación crítica. Realizar actividades bajo supervisión hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente.
II	150 - 500	Corregir y adoptar medidas de control de inmediato. Sin embargo, mantenga supervisión si el nivel de riesgo está por encima o igual de 360.
III	40 - 120	Realizar actividades de mejora si es posible. Sería conveniente justificar la

		intervención y su rentabilidad.
IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es aceptable.

Para determinar los criterios de aceptabilidad es decidir cuales riesgos son aceptables o no aceptables, se tiene en cuenta los resultados cuantitativos de la matriz de valoración en donde por colores y niveles de riesgo se establece la aceptabilidad de la situación o condición analizada.

Tabla 3: Aceptabilidad del riesgo para Accidente de Trabajo

Nivel de Riesgo	Significado
I	No Aceptable
II	Aceptable con control específico
III	Aceptable
IV	Conforme

Análisis de contexto.

El turismo hoy en día representa una actividad económica muy importante para el país, no solo por el importante incremento de divisas, sino que también por las fuentes de empleo que genera, por ende, se puede afirmar que es un rubro que contribuye con el desarrollo económico y social del país.

Villa Carlos Paz es una ciudad turística ubicada al noroeste de la provincia de Córdoba, Argentina, en la región de las Sierras de Córdoba, más precisamente dentro del Valle de Punilla, junto al dique San Roque. Es el centro turístico más importante de la provincia de Córdoba y uno de los más importantes del país. Además, por su ubicación central, es la más elegida para recorrer los distintos valles de la provincia de Córdoba que la rodean. La ciudad cuenta con diversas atracciones turísticas y además, es elegida por sus favorables condiciones climáticas y de relieve, pudiendo disfrutar de sus paisajes durante todo el año. Cuenta con una gran oferta de alojamientos, que van desde hoteles, cabañas y departamentos en alquiler hasta campings y otros hospedajes.

A sólo 30 minutos del Aeropuerto Internacional de Córdoba y a 5 minutos del centro de Villa Carlos Paz, Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz invita a vivir una experiencia única en la ciudad, combinando alojamiento, gastronomía, espacios al aire libre, Spa & health center, 5 piscinas (una de ellas cubierta y climatizada) y un equipo de profesionales a cargo de diferentes actividades de entretenimiento, dentro y fuera del predio del hotel.

El hotel fue inaugurado en 2016 transformándose en uno de los alojamientos de más categoría de la ciudad bajo el modelo de Condo Hotel, donde era posible comprar las habitaciones tanto para utilizarlas como para obtener ganancias.

La apertura del Howard Johnson se convirtió en un nuevo hito para la ciudad cuyo sector turístico ansiaba desde hacía décadas la llegada de inversores de peso para construir un complejo hotelero de alto nivel en servicios y prestaciones.

Análisis PESTEL.

Este método nos permitirá hacer un análisis descriptivo del entorno de la empresa. Cuando hablamos del entorno o contexto de la empresa, nos referimos a todos aquellos factores externos que son relevantes para la organización, por lo que su análisis resulta vital para la generación de estrategias o campañas a corto y largo plazo.

1. Análisis Político

A partir de marzo de 2020, y en el marco de la emergencia sanitaria, el gobierno adoptó una serie de medidas tendientes a desalentar el movimiento de la ciudadanía con fines turísticos. La industria hotelera ha sido una de las más afectadas con la pandemia, siendo que, desde el inicio del Aislamiento Social y Preventivo Obligatorio, dictado por el DNU 297/20 el día 15 de marzo de 2020, no han podido ofrecer sus servicios en más de 150 días de manera habitual.

A fines de mayo del 2021, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA, 2021) estimó que desde el comienzo de la pandemia quebraron 13.100 empresas de hoteles y restaurantes en todo el país.

Hoy, ya flexibilizada la actividad -bajo protocolos- se calcula a nivel nacional que más de 10 millones de argentinos y argentinas se movilizaron por el país desde el 15 de

diciembre de 2021, alcanzando cifras récord de ocupación en todas las regiones. Según estadísticas oficiales, el Partido de la Costa, Mar del Plata, Bariloche, Villa Gesell y Villa Carlos Paz fueron los destinos que concentraron mayor caudal turístico.

Fuente: (15 de enero de 2022). Verano 2022. Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2022/03/movimiento_turistico/

En Córdoba, teniendo en cuenta el período que va desde el 1° de diciembre del 2021 (que es cuando se inicia la temporada) hasta febrero inclusive, Córdoba recibió algo más de 4 millones 900 mil turistas con un promedio de permanencia de 4,5 días.

Fuente: (01 de marzo de 2022). Temporada 2022. Recuperado de <https://www.cordobaturismo.gov.ar/temporada-2022-el-turismo-genero-un-movimiento-economico-de-mas-de-120-mil-millones-de-pesos/>

1. Análisis Económico

El turismo es uno de los sectores de mayor dinamismo en la economía mundial y, en el último tiempo, se ha transformado en una actividad con un rol importante para el crecimiento económico de muchos países.

De acuerdo al informe elaborado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Indec, 2021), la inflación del último mes del año -diciembre de 2021- fue del 3,8%, al comparar las tarifas con el mes de noviembre. Los sectores que más aumentos registraron fueron, nuevamente, “Restaurantes y hoteles” con un 5,9%; “Bebidas alcohólicas y tabaco” con un 5,4%; “Transporte” con un 4,9%; y “Prendas de vestir y calzado” con un 4,8%.

Al observar en detalle, se puede inferir que el aumento de estos sectores durante diciembre se vincula con las Fiestas de fin de año y con el inicio de la temporada alta de verano. En un panorama mundial donde se dificultan los viajes al exterior, la sociedad argentina se volcó fuertemente al turismo nacional impulsada en parte por el Previaje, y en parte por el afán de volver a viajar luego de casi dos años con severas restricciones a los traslados.

Fuente: Peiró, T. (14 de enero de 2022). Inflación en restaurantes y hoteles. Recuperado de <https://www.infobae.com/economia/2022/01/14/inflacion-en-restaurantes-y-hoteles>.

Hoy, el turismo afronta un año clave para su recuperación, tras el golpe histórico de la pandemia, con las reservas hoteleras al alza y unas perspectivas de mejora del negocio. El rubro mantiene de momento su objetivo de volver a los niveles de facturación de 2019 después de meses fatídicos en los que su peso en la economía se redujo más de la mitad.

2. Análisis Social

La Argentina se encuentra atravesando una profunda crisis, teniendo uno de los peores índices de pobreza e indigencia, agudizados por el covid19. Según los índices de pobreza del INDEC se puede observar que la misma ha ido en aumento, lo cual provoca que una gran parte de la población no pueda destinar sus recursos al turismo.

En este sentido, los consumidores argentinos se adaptan continuamente a las políticas de gobierno y a la economía que afecta su poder adquisitivo.

En el presente año, si bien los índices de los cuales nos referíamos no aportan datos positivos, luego de dos años de pandemia y restricciones, se ha notado un movimiento interesante en los meses más fuertes del turísticos que para quienes dependen del rubro hotelero, gastronómico, etc, fue alentador.

3. Análisis Tecnológico

La tecnología evoluciona de forma imparable en todos los ámbitos de la sociedad, mejorando nuestro estilo de vida y modificando los hábitos de consumo. Como no podía ser de otra forma, esta realidad también afecta a uno de los sectores más importantes a nivel mundial como ser la hotelería.

Howard Johnson Villa Carlos Paz cuenta con sistemas de gestión que facilitan cada uno de los procesos que se llevan a cabo, entre ellos: Opera,- Flexxus y Arion, con cuales gestiona sus actividades.

4. Análisis Ecológico

El hotel Howard Johnson, presenta un código de conducta vinculado con la gestión verde e invita a los huéspedes a tomar conciencia y formar parte de esta gestión sustentable. Forma parte del programa Hoteles más Verdes que cuenta con certificación IRAM, reconocida por el Ministerio de Turismo de la Nación y con acreditación internacional.

Dentro de su política verde, el hotel tiene procedimientos definidos para el cuidado del agua en sectores específicos como la lavandería y la reutilización de los efluentes para el riego y mantenimiento de los espacios verdes. Cuenta con áreas de esparcimiento para familias donde los juegos son realizados con material reciclado, con tachos de basura que ayudan a la separación de residuos y carteles que concientizan sobre el medio ambiente.

5. Análisis Legal

En relación a este punto se detallan legislaciones relacionadas directamente con la actividad y rubro, como así también en referencias con la higiene, seguridad y la salud en el trabajo.

Específicas del rubro:

- Ley Nac. N°27.221,
- Ley N°4.701 (CABA)
- Ley Nac. N°18.828,
- Ley Prov. N°6.483 y Dec. Regl. N° 1.681/18
- Ordenanza Municipal N°6.149

Higiene, Seguridad y Salud en el Trabajo:

- Ley Nac. N°20.744: Ley de Contrato de Trabajo,
- Ley Nac. N°24.557: Ley de Riesgos de Trabajo,
- Ley Nac. N°19.587: Ley de Higiene y Seguridad del Trabajo y Dec. Regl. N° 351/79

Diagnostico Organizacional.

Análisis FODA.

El diagnóstico situacional FODA es una herramienta que posibilita conocer y evaluar las condiciones de operación reales de una organización, a partir del análisis de esas cuatro variables principales, con el fin de proponer acciones y estrategias para su beneficio. Las estrategias de una empresa deben surgir de un proceso de análisis y concatenación de recursos y fines, además ser explícitas, para que se constituyan en una “forma” viable de alcanzar sus objetivos. Las propuestas de mejora se orientarán a disminuir las debilidades, a mantener las fortalezas y aprovechar las oportunidades para poder aumentar la competitividad de la organización.

Matriz FODA

<p>FACTORES INTERNOS</p> <p>FACTORES EXTERNOS</p>	<p>FORTALEZAS (F)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto hotelero con trayectoria a nivel internacional de alta calidad, - Infraestructura de alto nivel, - Dotación de personal oriunda de la ciudad, - Cuenta con un responsable de la Seguridad - Compromiso con la sustentabilidad y reducción del impacto ambiental, - Sistemas de gestión de administración 	<p>DEBILIDADES (D)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restricciones del servicio por Covid-19, - Caída de la ocupación en temporada baja, - Restaurant y spa concesionados con su propia visión y sus propósitos específicos, - Políticas y Normas específicas de Higiene y Seguridad - Capacitación, Campañas de seguridad y Simulacros.
<p>OPORTUNIDADES (O)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zona turística en expansión constante, - Ciudad con concurrencia de turismo todo el año, - Huéspedes de tipo individual, corporativo, estudiantil, de jubilados y agencias, 	<p>ESTRATEGIAS (FO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprometer a la Gerencia en el proceso de implementación de un sistema de gestión de los riesgos. - Fomentar capacitaciones a todas las áreas, relacionado a la detección y evaluación de riesgos como herramienta de gestión y trabajo. 	<p>ESTRATEGIAS (DO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dar a conocer a la Gerencia la importancia que con lleva trabajar en un mercado más concientizados en temas de Seguridad. - Elaborar mapa de riesgos de para realizar planes de acciones a los más significativos y urgentes.
<p>AMENZAS (A)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inestabilidad política y económica, - Situación sanitaria Covid-19, - Competencia con servicios más económicos, - Nuevas competencias con mismas o superiores prestaciones 	<p>ESTRATEGIAS (FA)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentación de legislaciones, resoluciones, ordenanzas y decretos. - Implantar mecanismos de auditoría que permitan detectar las condiciones de riesgos. 	<p>ESTRATEGIAS (DA)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantar indicadores de medición para evaluar y detectar oportunamente las condiciones de riesgos.

Fuente: Elaboración propia.

Análisis de la situación según perfil profesional de la carrera.

La seguridad e higiene dentro de la cadena Howard Johnson es uno de los principales aspectos que considerar dentro del hotel. Es por esto que se cumple con las normas establecidas por la cadena, con normas internacionales y con las regulaciones nacionales, como la Ley N.º 4701.

El hotel cuenta con un responsable de la Seguridad, que tiene como objetivo principal cuidar a los huéspedes; sin embargo, este trabaja mancomunadamente con el jefe de Mantenimiento, que, bajo controles de seguridad y estrictas normas, se encarga de verificar cada uno de los espacios, layout, infraestructura y todo lo necesario para que se preserve la integridad de cada una de las personas que trabajan en la institución incluyendo a los servicios concesionados como ser Restaurante y Spa, quienes si bien tiene sus propios procedimientos y políticas, deberán estar alineados a las normas impuestas por Howard Johnson.

El hotel rige su política de higiene y seguridad bajo las normas del “Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía” creado por la FEHGRA (Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina).

Este reporte plantea como iniciativa la elaboración de un procedimiento para la identificación de peligros y evaluación de riesgos para el Hotel Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz, a fin de contar con las herramientas necesarias a la hora de elaborar una matriz que ayude a detectar cuales son los peligros que se deben atender con suma importancia, sin descuidar aquellos menos relevantes.

Para llevar adelante esta tarea requerirá de conocimiento profesional al momento de elaboración y puesta en marcha, pero a su vez es importante una vez aplicada, que la misma sea una herramienta primordial para el personal de toda la organización, y que ellos puedan aplicarla al momento de ejercer sus tareas.

Análisis Específico.

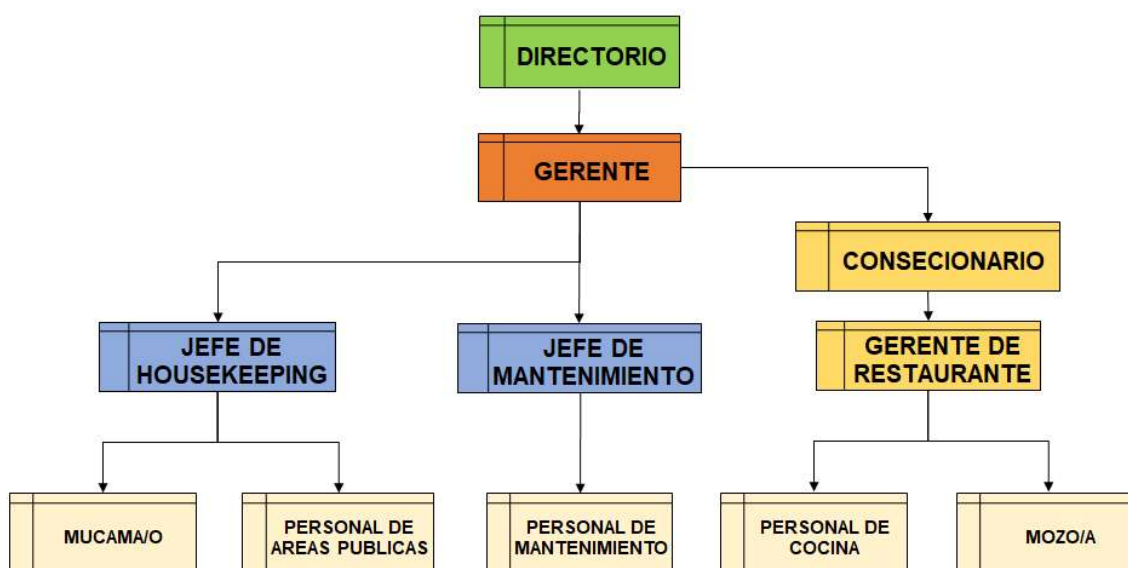
La seguridad e higiene dentro de la cadena Howard Johnson es uno de los principales aspectos que considerar dentro del hotel. Es por esto que se cumple con las normas establecidas por la cadena, con normas internacionales y nacionales.

El hotel cuenta con un responsable de mantenimiento que, entre otras tareas de su puesto, controla que se cumplan con todas las normativas de higiene y seguridad en el establecimiento. Además, junto con el jefe de seguridad, se encarga de verificar cada uno de los espacios, infraestructura y todo lo necesario para que se preserve la integridad de cada una de las personas que trabajan en la institución.

Por otro lado, el restaurante “The Lord” desarrolla sus actividades bajo el control y supervisión de ingenieros en higiene y seguridad, que realizan un trabajo en conjunto con personas de bromatología, siguiendo las normas impuestas por Howard Johnson.

Uno de los principales objetivos tanto del hotel como del restaurante es conseguir la máxima seguridad para sus colaboradores. Es por esto que se plantea el desafío de contar con cero accidentes laborales.

Mapeo de Involucrados.



Fuente: Elaboración propia

Descripción de puestos

- Mucama/o: responsable de la limpieza, servicio y atención de las habitaciones del sector a su cargo.
- Personal de áreas públicas: encargado de la limpieza y acondicionamiento de los espacios comunes.
- Personal de Mantenimiento: realizar el mantenimiento preventivo de habitaciones e instalaciones en general, verificar el buen funcionamiento de las instalaciones, colaborar con el resto de las áreas en las tareas que se demanden.
- Cocinero/a: encargado de la preparación de menús, controlar y almacenar suministros, mantener e inspeccionar la limpieza del sector.
- Mozo/a: presentar la oferta del establecimiento; recibir, tomar solicitudes y pedidos y atender al cliente conforme a sus necesidades, de acuerdo a la disponibilidad de los productos e insumos.

En cuanto a los riesgos que pueden detectarse en la organización en general, se pueden mencionar:

- Caídas al mismo nivel,
- Caídas a diferente nivel,
- Golpes contra objetos,
- Lesiones por sobreesfuerzos.
- Exposición a agentes químicos,
- Cortes y punzamientos,
- Inhalación, contacto con productos químicos.
- Contactos eléctricos directos e indirectos.
- Quemaduras por contacto térmico
- Exposición a temperaturas elevadas

Existen variades de riesgos presentes en las áreas de estudio, es imprescindible un análisis en profundidad basado la evaluación de cada uno, conjuntamente con los datos estadísticos que se cuenten para determinar y atender aquello más importante y así proponer soluciones inmediatas, sin descuidar aquellos riesgos insignificantes. Luego de ello resulta fundamental mantener los niveles más bajos posibles mostrando como resultado de un trabajo eficaz y eficiente.

Marco Teórico.

1. Diseño de un Plan.

Es el proceso de establecer metas y elegir medios para alcanzar dichas metas. (Stoner, 1996). Es el proceso que se sigue para determinar en forma exacta lo que la organización hará para alcanzar sus objetivos. (Ortiz, s/f).

a. Conceptos de Plan

- Es una intención o un proyecto. Se trata de un modelo sistemático que se elabora antes de realizar una acción, con el objetivo de dirigirla y encauzarla.

Fuente: Julián Pérez Porto y María Merino (2009). Definición de Plan. Recuperado de <https://definicion.de/plan/>

- Es ante todo la consecuencia de una idea, generalmente y en función de lograr una óptima organización, adoptará la forma de un documento escrito en el cual se plasmará dicha idea acompañada de las metas, estrategias, tácticas, directrices y políticas a seguir en tiempo y espacio, así como los instrumentos, mecanismos y acciones que se usarán para alcanzar los fines propuestos.

Fuente: Ucha, F. (noviembre, 2008). Definición de Plan. Definición ABC. Recuperado de <https://definicionabc.com/plan/>

b. Importancia y Características

Las buenas prácticas de gestión de proyectos ayudan a las empresas a cumplir sus objetivos de manera exitosa, pues son una herramienta indispensable en la administración de proyectos, ya sean grandes o pequeños, a optimizar sus procesos y alcanzar sus metas.

- Establece el objetivo
- Reconoce las limitaciones y facilidades
- Fija los objetivos particulares
- Define responsabilidades en el equipo

- Crea una estrategia
- Establece los plazos
- Determina los recursos necesarios
- Mide los resultados

Fuente: (s.f.) Plan de trabajo: qué es y cómo crearlo. Recuperado de <https://blog.hubspot.es/sales/plan-de-trabajo>

2. Seguridad en el Trabajo

a. Concepto.

Es una disciplina técnica que engloba el conjunto de técnicas y procedimientos que tienen por objeto eliminar o disminuir el riesgo de que se produzcan los accidentes de trabajo.

Fuente: (s.f.) Riesgos derivados de las condiciones de seguridad en el trabajo Recuperado de <https://www.insst.es/materias/riesgos/seguridad-en-el-trabajo>

b. Importancia.

La seguridad e higiene dentro de una empresa es importante porque mediante la corrección de problemas, la detección de fallas y la evaluación de riesgos, podemos llegar a prevenir un número importante de accidentes y enfermedades dentro del ámbito laboral.

Fuente: (s.f.) La seguridad e higiene en el trabajo y su importancia dentro de la empresa. Recuperado de <https://educativo.net/articulos/la-seguridad-e-higiene-en-el-trabajo-y-su-importancia-dentro-de-la-empresa-372.html>

c. Objetivos.

- Evitar lesiones y muerte por accidentes, cuando ocurren hay una pérdida de potencial humano y con ello una disminución de la productividad.
- Reducción de los costos operativos de producción.
- Mejorar la imagen de la entidad, por ende, la seguridad del trabajador, influyendo esto en un mayor rendimiento en sus labores diarias.
- Contar con sistema estadístico que permita detectar el avance o disminución de los accidentes y la causa de los mismos.

Fuente: (19 de enero de 2009). Objetivos de la seguridad industrial. Recuperado de <http://seguridadindustrialapuntes.blogspot.com/2009/01/objetivos-de-la-seguridad-industrial.html>

d. Conceptos asociados a la seguridad en el trabajo.

Accidente de Trabajo: todo acontecimiento súbito y violento ocurrido por el hecho o en ocasión del trabajo, o en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo, siempre y cuando el damnificado no hubiere interrumpido o alterado dicho trayecto por causas ajenas al trabajo. (Ley N° 24.557, 1995)

Un accidente tiene dos cadenas a estudiar. Una de ellas y no por ser la primera la más importante, es la cadena de eventos, la segunda es la cadena de causas. (Red Proteger, 2018)

Peligro: La norma ISO 45001 define a un peligro como una fuente, situación o acto con potencial para causar daño humano, deterioro de la salud, daños físicos o una combinación de estos. A su vez, precisa que una fuente de peligro es aquel lugar de donde procede el peligro

Riesgo: Un riesgo en la norma ISO 45001 se define como un efecto de incertidumbre. Entonces, si bien un peligro es la parte de su proceso que podría afectar potencialmente el bienestar de sus trabajadores, el riesgo es la probabilidad de que ocurra un daño.

Desde la mirada técnica u objetiva, se define el riesgo como la probabilidad de ocurrencia de un evento con consecuencias positivas o negativas, siendo las negativas las asociadas al peligro.

3. Disposiciones legales sobre higiene y seguridad en el trabajo.

- Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo N° 19.587 - Art. 4: La higiene y seguridad en el trabajo comprenderá las normas técnicas y medidas sanitarias, precautorias, de tutela o de cualquier otra índole que tengan por objeto:

- a) proteger la vida, preservar y mantener la integridad psicofísica de los trabajadores;
- b) prevenir, reducir, eliminar o aislar los riesgos de los distintos centros o puestos de trabajo;
- c) estimular y desarrollar una actitud positiva respecto de la prevención de los accidentes o enfermedades que puedan derivarse de la actividad laboral. (Ley N° 19.587, 1972).

- Ley sobre Riesgos del Trabajo N° 24.587: Art. 1: Normativa aplicable y objetivos de la Ley sobre Riesgos del Trabajo (LRT).

1. La prevención de los riesgos y la reparación de los daños derivados del trabajo se regirán por esta LRT y sus normas reglamentarias.

2. Son objetivos de la Ley sobre Riesgos del Trabajo (LRT):

- a) Reducir la siniestralidad laboral a través de la prevención de los riesgos derivados del trabajo;
- b) Reparar los daños derivados de accidentes de trabajo y de enfermedades profesionales, incluyendo la rehabilitación del trabajador damnificado;
- c) Promover la recalificación y la recolocación de los trabajadores damnificados;
- d) Promover la negociación colectiva laboral para la mejora de las medidas de prevención y de las prestaciones reparadoras.

Conclusiones Diagnósticas.

El hotel Howard Johnson cuenta con manual de seguridad e higiene, este es genérico por ser un documento de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, debido a esto carece de la especificidad necesaria para las problemáticas específicas de las características de este hotel. También posee protocolos de seguridad generales.

El hotel posee una estructura jerárquica y de personal para llevar a cabo una gestión de seguridad e higiene, se requiere readecuar las tareas para lograr optimizar los resultados del plan de acción.

Resultará favorable para la organización gestionar la seguridad a través de planes de acción, ésto transmitirá confianza al recurso humano, lo que se traducirá en eficiencia y mejores resultados, ya que está demostrado que las enfermedades profesionales y accidentes laborales están asociados a una gestión administrativa deficiente.

Plan de Implementación.

1. Objetivos

Objetivos generales.

Diseñar un Plan de Higiene, Seguridad y Medio Ambiente del Trabajo para cumplir con las disposiciones legales vigentes y disminuir los riesgos laborales de los empleados de Hotel Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz.

Objetivos específicos.

- A) Identificar los factores de riesgo y peligros a los cuales se exponen los empleados del hotel, para facilitar la aplicación de las disposiciones legislativas.
- B) Diagnosticar las condiciones actuales en cuanto a las medidas de higiene y seguridad del hotel, que ayude a identificar medidas de seguridad, ante las acciones y condiciones inseguras detectadas.

- C) Elaborar un plan de capacitaciones relacionados a la seguridad e higiene en el trabajo y desarrollar capacidades y habilidades en el personal para lograr un ambiente adecuado y seguro en la organización.

2. *Importancia*

La implementación eficaz del plan promoverá la mejora continua de la higiene, seguridad y medio ambiente en el trabajo, a la vez motivará y generará compromiso por parte de los empleados, transformándose en un componente esencial en el desempeño de los trabajadores lo que se traducirá en eficiencia y en mejores resultados, minimizará los costos, ayudará al cumplimiento de las leyes exigidas y en la exitosa imagen pública de la organización.

3. *Alcance del plan.*

Aplica a todo el personal y procesos de la organización, incluyendo actividades rutinarias y no rutinarias, dentro y fuera de la organización y las potenciales condiciones de emergencia, actividades de todo el personal que tenga acceso al lugar de trabajo en instalaciones provistas por la organización, formulando medidas preventivas y correctivas para el control de los factores de riesgo.

4. *Recursos.*

Humanos:

- Coordinador para el desarrollo e implementación del proyecto. Profesional Licenciado/Ingeniero en Higiene, Seguridad y Medio Ambiente de Trabajo.
- Auxiliar para el desarrollo e implementación del proyecto. Profesional Técnico en Higiene y Seguridad Laboral y Medio Ambiente de Trabajo.
- Gerencia y Jefaturas de las áreas.
- Personal operativo de todas las áreas de trabajo.

Materiales:

- Oficina y sala de reuniones.
- Documentación, archivos físicos y digitales.

- Computadora, equipos de mediciones.

Técnicos:

- Normativas nacionales e internacionales.
- Reglamentos internos.

Económicos:

- Presupuesto económico para afrontar los costos necesarios para llevar adelante el proyecto.

5. *Propósito.*

Establecer procedimientos a seguir para evitar o minimizar el riesgo de accidentes y enfermedades ocupacionales, para velar por la salud e integridad tanto física, psicológica y psicosocial de las personas que colaboran en la organización, además cumplir con el marco legal establecido.

6. *Actividades a desarrollar*

Se desarrollará un procedimiento que nos permita realizar un proceso sistemático de identificación de peligros, su estimación y valoración de los riesgos propios de la organización, además de proponer controles generales y específicos al riesgo, de acuerdo con su aceptabilidad y nivel de riesgo.

Nº	Actividad	Objetivos	Responsables	Tiempo
1.	Elaboración de Procedimiento y registros.	Confeccionar documento que describa la metodología y criterios a aplicar para llevar adelante el proceso de identificación de peligros y evaluación de riesgos, con el objeto de facilitar las decisiones para el control de sus consecuencias. Confeccionar registro "Matriz" para cada proceso o tarea a ser evaluado.	Área Higiene y Seguridad.	2 semanas
	Presentación y aprobación.	Exponer documentos ante las partes intervinientes para la posterior puesta en marcha.	Área Higiene y Seguridad. Gerencia. Jefaturas.	

2.	Recolección de la información.	Realizar una inspección exhaustiva por las instalaciones, que incluye entrevistas con los diferentes colaboradores que laboran en cada área y puesto de trabajo, para identificar los peligros, valorar los factores de riesgo y analizar los controles existentes.	Área Higiene y Seguridad. Jefaturas.	4 semanas
	Clasificar actividades laborales.	Elaborar una lista de las actividades laborales que contemple a toda la organización.	Área Higiene y Seguridad. Jefaturas.	
	Identificar peligros.	Identificar todos los peligros significativos relacionados con cada actividad laboral. Considerar quién puede resultar dañado y cómo;	Área Higiene y Seguridad.	
3.	Carga de información en matriz IPER.	Volcar toda la información relevada en registro “matriz” a fin de comenzar con las evaluaciones técnicas.	Área Higiene y Seguridad.	3 semanas
	Determinar el riesgo	Hacer una estimación subjetiva del riesgo relacionado con cada peligro asumiendo que los controles planificados o existentes están implementados. Los evaluadores también pueden considerar la efectividad de los controles y las consecuencias de sus falencias.	Área Higiene y Seguridad.	
	Decidir si el riesgo es tolerable	Juzgar si las precauciones de SST planificadas o existentes (si las hubiera) son suficientes para mantener el peligro bajo control y cumplir los requisitos legales;	Área Higiene y Seguridad.	
	Devolución de resultados	Reporte de evaluación y resultados obtenidos sobre situación actual.	Área Higiene y Seguridad. Gerencia Jefaturas.	
4.	Elaborar el plan de acción de control de riesgo.	Elaborar un plan para tratar todos los temas que la evaluación considera que requieren atención. Las organizaciones deben asegurarse que los controles nuevos y existentes permanezcan implementados y sean efectivos;	Área Higiene y Seguridad.	4 semanas

Para finalizar, es importante aclarar que la implementación de un plan de higiene y seguridad es el punto de partida en el arduo camino hacia la mejora continua. El éxito o fracaso dependerá en gran medida de la responsabilidad y el compromiso que asuma cada uno de los actores involucrados.

Recomendaciones

- Elaborar documento estadístico de accidentes e incidentes a fin de determinar causas de ocurrencia de los mismos.
- Realizar encuesta a los trabajadores en referencia a sus puestos de trabajos y nivel de conocimiento de los riesgos.
- Establecer mecanismos de seguimiento, medición y monitoreo del desempeño.
- Redefinir y adoptar nuevos indicadores de seguimiento en base al progreso.
- Implementar un plan de capacitación en referencia a los riesgos específicos y generales de los puestos de trabajo.
- Implementar campañas de seguridad en favor a la prevención de accidentes, fomentando e incentivando el reporte de actos y condiciones inseguras.
- Promover la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo basado en la norma ISO 45001:2018

Bibliografía.

Ley 20744. (13 de mayo de 1976). Régimen de Contrato de Trabajo. Recuperado de: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/25000-29999/25552/texact.htm>

Ley 19587. (21 de abril de 1972). Higiene y Seguridad en el Trabajo. Recuperado de: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/17612/norma.htm>

Ley 24557. (13 de septiembre de 1995). Riesgos del Trabajo. Recuperado de: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/25000-29999/27971/norma.htm>

Dec. 351/79. (5 de febrero de 1979). Reglamentación de la Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo. Recuperado de: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/255000-259999/257149/norma.htm>

SRT, (31 de marzo de 2022). Informe provisorio de accidentabilidad laboral. Recuperado de: <https://www.srt.gob.ar/estadisticas/datos-provisorios/sector/rev4/>

SRT. (19 de diciembre de 2018) Manual de buenas prácticas. Hostería. Recuperado de: <https://www.argentina.gob.ar/srt/prevencion/publicacion-mbp-hoteleria>

ISO 45001. (16 de mayo de 2018). Evaluar los riesgos y oportunidades en ISO 45001. Recuperado de <https://www.nueva-iso-45001.com/2018/05/riesgos-y-oportunidades-iso-45001/>

Anexos.

Anexo 1. - RGRL (Relevamiento General de Riesgos Laborales)

ESTADO DE CUMPLIMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE (DECRETO 351/79)

N°	EMPRESAS: CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	N / A	Fecha Regul.	NORMATIVA VIGENTE	
SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO							
1	¿Dispone del Servicio de Higiene y Seguridad?	X				Art. 3, Dec. 1338/96	
2	¿Cumple con las horas profesionales según Decreto 1338/96?	X				Dec. 1338/96	
3	¿Posee documentación actualizada sobre análisis de riesgos y medidas preventivas, en los puestos de trabajo?	X				Art. 10, Dec. 1338/96	
SERVICIO DE MEDICINA DEL TRABAJO							
4	¿Dispone del Servicio de Medicina del Trabajo?	X				Art. 3, Dec. 1338/96	
5	¿Posee documentación actualizada sobre acciones tales como de educación sanitaria, socorro, vacunación y estudios de ausentismo por morbilidad?	X				Art. 5, Dec. 1338/96	
6	¿Se realizan los exámenes periódicos?	X				Res. 43/97 y 54/98	Art. 9 a) Ley 19587
HERRAMIENTAS							
7	¿Las herramientas están en estado de conservación adecuado?	X				Cap.15 Art.110 Dec. 351/79	Art.9 b) Ley 19587
8	¿La empresa provee herramientas aptas y seguras?	X				Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79	Art.9 b) Ley 19587
9	¿Las herramientas corto-punzantes poseen fundas o vainas?	X				Cap.15 Art.110 Dec. 351/79	Art.9 b) Ley 19587
10	¿Existe un lugar destinado para la ubicación ordenada de las herramientas?	X				Cap.15 Art.110 Dec. 351/79	Art.9 b) Ley 19587
11	¿Las portátiles eléctricas poseen protecciones para evitar riesgos?	X				Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79	Art.9 b) Ley 19587
12	¿Las neumáticas e hidráulicas poseen válvulas de cierre automático al dejar de accionarla?	X				Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79	Art.9 b) Ley 19587
MÁQUINAS							
13	¿Tienen todas las máquinas y herramientas, protecciones para evitar riesgos al trabajador?	X				Cap. 15 Arts. 103, 104,105, 106, 107 y 110 Dec. 351/79	Art.8 b) Ley 19587
14	¿Existen dispositivos de parada de emergencia?	X				Cap. 15 Arts. 103 y 104 Dec. 351/79	Art.8 b) Ley 19587

15	¿Se han previsto sistema de bloqueo de la máquina para operaciones de mantenimiento?	X				Cap. 15 Arts. 108 y 109 Dec. 351/79	Art.8 b) Ley 19587
16	¿Tienen las máquinas eléctricas, sistema de puesta a tierra?	X				Cap.14 Anexo VI Pto 3.3.1 Dec. 351/79	Art.8 b) Ley 19587
17	¿Están identificadas conforme a normas IRAM todas las partes de máquinas y equipos que en accionamiento puedan causar daño a los trabajadores?	X				Cap. 12 Arts. 77, 78 y 81 Dec. 351/79	Art. 9 j) Ley 19587
ESPACIOS DE TRABAJO							
18	¿Existe orden y limpieza en los puestos de trabajo?	X				Cap. 5 Art. 42 Dec. 351/79	Art. 8 a) y Art. 9 e) Ley 19587
19	¿Existen depósito de residuos en los puestos de trabajo?	X				Cap. 5 Art. 42 Dec. 351/79	Art.8 a) y Art.9 e) Ley 19587
20	¿Tienen las salientes y partes móviles de máquinas y/o instalaciones, señalización y protección?	X				Cap. 12 Art. 81 Dec. 351/79	Art. 9 j) Ley 19587
ERGONOMÍA							
21	¿Se desarrolla un Programa de Ergonomía Integrado para los distintos puestos de trabajo?	X				Anexo I Resolución 295/03	Art. 6 a) Ley 19587
22	¿Se realizan controles de ingeniería a los puestos de trabajo?	X				Anexo I Resolución 295/03	Art. 6 a) Ley 19587
23	¿Se realizan controles administrativos y seguimientos a los puestos de trabajo?	X				Anexo I Resolución 295/03	Art. 6 a) Ley 19587
PROTECCION CONTRA INCENDIOS							
24	¿Existen medios o vías de escape adecuadas en caso de incendio?	X				Cap.12 Art. 80 y Cap. 18	Art. 172 Dec. 351/79
25	¿Cuentan con estudio de carga de fuego?	X				Cap.18 Art.183, Dec.351/79	
26	¿La cantidad de matafuegos es acorde a la carga de fuego?	X				Cap.18 Art.175 y 176 Dec. 351/79	Art. 9 g) Ley 19587
27	¿Se registra el control de recargas y/o reparación?	X				Cap.18 Art. 183 a 186 Dec.351/79	
28	¿Se registra el control de prueba hidráulica de carros y/o matafuegos?	X				Cap.18 Art.183 a 185, Dec.351/79	
29	¿Existen sistemas de detección de incendios?	X				Cap.18 Art.182, Dec.351/79	
30	¿Cuentan con habilitación, los carros y/o matafuegos y demás instalaciones para extinción?	X				Cap. 18, Art.183, Dec 351/79	
31	¿El depósito de combustibles cumple con la legislación vigente?	X				Cap.18 Art.164 a 168 Dec. 351/79	

32	¿Se acredita la realización periódica de simulacros de evacuación?	X			Cap.18 Art.187 Dec. 351/79	Art. 9 k) Ley 19587
33	¿Se disponen de estanterías o elementos equivalentes de material no combustible o metálico?	X			Cap.18 Art.169 Dec.351/79	Art. 9 h) Ley 19587
34	¿Se separan en forma alternada, las de materiales combustibles con las no combustibles y las que puedan reaccionar entre si?	X			Cap.18 Art.169 Dec.351/79	Art.9 h) Ley 19587
ALMACENAJE						
35	¿Se almacenan los productos respetando la distancia mínima de 1 m entre la parte superior de las estibas y el techo?			X	Cap.18 Art.169 Dec.351/79	Art.9 h) Ley 19587
36	¿Los sistemas de almacenaje permiten una adecuada circulación y son seguros?			X	Cap. 5 Art. 42 y 43 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
37	¿En los almacenajes a granel, las estibas cuentan con elementos de contención?			X	Cap. 5 Art. 42 y 43 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
ALMACENAJE DE SUSTANCIAS PELIGROSAS						
38	¿Se encuentran separados los productos incompatibles?	X			Cap. 17 Art.145 Dec. 351/79	Art. 9 h) Ley 19587
39	¿Se identifican los productos riesgosos almacenados?	X			Cap. 17 Art.145 Dec. 351/79	Art. 9 h) y Art.8 d) Ley 19587
40	¿Se proveen elementos de protección adecuados al personal?	X			Cap. 17 Art.145 Dec. 351/79	Art. 8 c) Ley 19587
41	¿Existen duchas de emergencia y/o lava ojos en los sectores con productos peligrosos?	X			Cap. 5 Art. 42 Dec. 351/79	Art. 8 b) y 9 i) Ley 19587
42	¿En atmósferas inflamables la instalación eléctrica es antiexplosiva?	X			Cap. 18 Art. 165,166 y 167, Dec. 351/79	
43	¿Existe un sistema para control de derrames de productos peligrosos?	X			Cap. 17 Art.145 y 148 Dec. 351/79	Art. 8 a) Ley 19587
SUSTANCIAS PELIGROSAS						
44	¿Su fabricación y/o manipuleo cumplimenta la legislación vigente?			X	Cap. 17 Art. 145 y 147 a 150 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
45	¿Todas las sustancias que se utilizan poseen sus respectivas hojas de seguridad?	X			Cap. 17 Art. 145 y 147 a 150 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
46	¿Las instalaciones y equipos se encuentran protegidos contra el efecto corrosivo de las sustancias empleadas?			X	Cap. 17 Art.148 Dec. 351/79	Art. 8 b) y d) Ley 19587
47	¿Se fabrican, depositan o manipulan sustancias explosivas, teniendo en cuenta lo reglamentado por Fabricaciones Militares?			X	Cap. 17 Art 146 Dec. 351/79	Art. 8 a), b), c) y d) Ley 19587

48	¿Existen dispositivos de alarma acústico y visuales donde se manipulen sustancias infectantes y/o contaminantes?			X		Cap. 17 Art. 149 Dec. 351/79	Art. 8 a) b) y d) Ley 19587
49	¿Se ha señalado y resguardado la zona o los elementos afectados ante casos de derrame de sustancias corrosivas?			X		Cap. 17 Art. 148 Dec. 351/79	Art. 8 a) b) y d) Ley 19587
50	¿Se ha evitado la acumulación de desechos orgánicos en estado de putrefacción, e implementado la desinfección correspondiente?			X		Cap. 17 Art. 150 Dec. 351/79	Art. 9 e) Ley 19587
51	¿Se confeccionó un plan de seguridad para casos de emergencia, y se colocó en lugar visible?			X		Cap. 17 Art. 145 Dec. 351/79	Art. 9 j) y k) Ley 19587
RIESGO ELÉCTRICO							
52	¿Están todos los cableados eléctricos adecuadamente contenidos?	X				Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
53	¿Los conectores eléctricos se encuentran en buen estado?	X				Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
54	¿Las instalaciones y equipos eléctricos cumplen con la legislación?	X				Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
55	¿Las tareas de mantenimiento son efectuadas por personal capacitado y autorizado por la empresa?	X				Cap. 14 Art. 98 Dec. 351/79	Art. 8 d) Ley 19587
56	¿Se efectúa y registra los resultados del mantenimiento de las instalaciones, en base a programas confeccionados de acuerdo a normas de seguridad?	X				Cap. 14 Art. 98 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
57	¿Los proyectos de instalaciones y equipos eléctricos de más de 1000 voltios cumplimentan con lo establecido en la legislación vigente y están aprobados por el responsable de Higiene y Seguridad en el rubro de su competencia?	X				Cap. 14 Art. 97 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
58	¿Se adoptan las medidas de seguridad en locales donde se manipule sustancias corrosivas, inflamables y/o explosivas ó de alto riesgo y en locales húmedos?			X		Cap. 14 Art. 99 Dec. 351/79	Art. 9 d) Ley 19587
59	¿Se han adoptado las medidas para la protección contra riesgos de contactos directos e indirectos?	X				Cap. 14 Art. 100 Dec. 351/79 y punto 3.3.2. Anexo VI	Art 8 b) Ley 19587
60	¿Se han adoptado medidas para eliminar la electricidad estática en todas las operaciones que pueda producirse?	X				Cap. 14 Art. 101 Dec. 351/79 y punto 3.6 Anexo VI	Art 8 b) Ley 19587
61	¿Posee instalación para prevenir sobretensiones producidas por descargas atmosféricas (pararrayos)?	X				Cap. 14 Art. 102 Dec. 351/79	Art 8 b) Ley 19587
62	¿Poseen las instalaciones tomas a tierra independientes de la instalada para descargas atmosféricas?	X				Cap. 14 Art. 102 y Anexo VI, pto. 3.3.1 Dec. 351/79	Art 8 b) Ley 19587
63	¿Las puestas a tierra se verifican periódicamente mediante mediciones?	X				Anexo VI pto. 3,1,	Art 8 b) Ley 19587

					Dec. 351/79	
APARATOS SOMETIDOS A PRESIÓN						
64	¿Se realizan los controles e inspecciones periódicas establecidos en calderas y todo otro aparato sometido a presión?			X	Cap. 16 Art 140 Dec. 351/79	Art. 9 b) Ley 19587
65	¿Se han fijado las instrucciones detalladas con esquemas de la instalación, y los procedimientos operativos?			X	Cap. 16 Art 138 Dec. 351/79	Art. 9 j) Ley 19587
66	¿Se protegen los hornos, calderas, etc., para evitar la acción del calor?			X	Cap. 16 Art 139 Dec. 351/79	Art. 8 b) Ley 19587
67	¿Están los cilindros que contengan gases sometidos a presión adecuadamente almacenados?			X	Cap. 16 Art. 142 Dec. 351/79	Art. 9 b) Ley 19587
68	¿Los restantes aparatos sometidos a presión, cuentan con dispositivos de protección y seguridad?			X	Cap. 16 Art. 141 y Art. 143	Art. 9 b) Ley 19587
69	¿Cuenta el operador con la capacitación y/o habilitación pertinente?			X	Cap. 16 Art. 138 Dec. 351/79	Art. 9 k) Ley 19587
70	¿Están aislados y convenientemente ventilados los aparatos capaces de producir frío, con posibilidad de desprendimiento de contaminantes?			X	Cap. 16 Art. 144 Dec. 351/79	Art. 8 b) Ley 19587
EQUIPOS Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (E.P.P.)						
71	¿Se provee a todos los trabajadores, de los elementos de protección personal adecuado, acorde a los riesgos a los que se hallan expuestos?	X			Cap.19 Art. 188 a 190 Dec. 351/79	Art. 8 c) Ley 19587
72	¿Existen señalizaciones visibles en los puestos y/o lugares de trabajo sobre la obligatoriedad del uso de los elementos de protección personal?	X			Cap. 12 Art 84 Dec. 351/79	Art. 9 j) Ley 19587
73	¿Se verifica la existencia de registros de entrega de los E.P.P.?	X				Art. 28 inc. h) Dto. 170/96
74	¿Se realizó un estudio por puesto de trabajo o sector donde se detallen los E.P.P. necesarios?	X			Cap. 19, Art. 188, Dec. 351/79	
ILUMINACION Y COLOR						
75	¿Se cumple con los requisitos de iluminación establecidos en la legislación vigente?	X			Cap. 12 Art. 71 Dec. 351/79	Art. 8 a) Ley 19587
76	¿Se ha instalado un sistema de iluminación de emergencia, en casos necesarios, acorde a los requerimientos de la legislación vigente?	X			Cap. 12 Art. 76 Dec. 351/79	
77	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	X			Cap. 12 Art. 73 a 75	Dec. 351/79 y Art. 10 Dec. 1338/96
78	¿Los niveles existentes cumplen con la legislación vigente?	X			Cap. 12 Art. 73 a 75 Dec. 351/79	Art. 8 a) Ley 19587

79	¿Existe marcación visible de pasillos, circulaciones de tránsito y lugares de cruce donde circulen cargas suspendidas y otros elementos de transporte?	X			Cap. 12 Art. 79 Dec. 351/79	Art. 9 j) Ley 19587
80	¿Se encuentran señalizados los caminos de evacuación en caso de peligro e indicadas las salidas normales y de emergencia?	X			Cap. 12 Art. 80 y Cap. 18 Art. 172 inc.2 Dec. 351/79	Art. 9 j) Ley 19587
81	¿Se encuentran identificadas las cañerías?	X			Cap. 12 Art. 82 Dec. 351/79	
CONDICIONES HIGROTÉRMICAS						
82	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			X	Cap. 8 Art. 60 Dec. 351/79 Anexo III Res. 295/03 y Art. 10 Dec. 1338/96	Art. 8 inc. a) Ley 19587
83	¿El personal sometido a estrés por frío, está protegido adecuadamente?			X	Cap. 8 Art. 60 Dec. 351/79 y Anexo III Res. 295/03	Art. 8 inc. a) Ley 19587
84	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo del personal sometido a estrés por frío?			X	Cap. 8 Art. 60 Dec. 351/79 y Anexo III Res. 295/03	Art. 8 inc. a) Ley 19587
85	¿El personal sometido a estrés térmico y tensión térmica, está protegido adecuadamente?			X	Cap. 8 Art. 60 Dec. 351/79 y Anexo III Res. 295/03	Art. 8 inc. a) Ley 19587
86	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo del personal sometido a estrés térmico tensión térmica?			X	Cap. 8 Art. 60 inc. 4 Dec. 351/79	Art. 8 inc. a) Ley 19587
RADIACIONES IONIZANTES						
87	¿En caso de existir fuentes generadoras de radiaciones ionizantes (Ej. Rayos X en radiografías), los trabajadores y las fuentes cuentan con la autorización del organismo competente?			X	Cap. 10 Art. 62, Dec. 351/79	
88	¿Se encuentran habilitados los operadores y los equipos generadores de radiaciones ionizantes ante el organismo competente?			X	Cap. 10 Art. 62 Dec. 351/79	
89	¿Se lleva el control y registro de las dosis individuales?			X	Art. 10 - Dto. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	
90	¿Los valores hallados, se encuentran dentro de lo establecido en la normativa vigente?			X	Anexo II, Res. 295/03	
LÁSERES						
91	¿Se han aplicado las medidas de control a la clase de riesgo?			X	Anexo II, Res. 295/03	
92	¿Las medidas aplicadas cumplen con lo establecido en la normativa vigente?			X	Anexo II, Res. 295/03	

RADIACIONES NO IONIZANTES							
93	¿En caso de existir fuentes generadoras de radiaciones no ionizantes (Ej. Soldadura), que puedan generar daños a los trabajadores, están éstos protegidos?				X	Cap. 10 Art. 63 Dec. 351/79	Art. 8 inc. d) Ley 19587
94	¿Se cumple con la normativa vigente para campos magnéticos estáticos?				X	Anexo II, Res. 295/03	
95	¿Se registran las mediciones de radiofrecuencia y/o microondas en los lugares de trabajo?				X	Cap. 9 Art. 63 Dec. 351/79, Art. 10- Dec. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	Art. 10- Dec. 1338/96 y Anexo II,
96	¿Se encuentran dentro de lo establecido en la normativa vigente?				X	Anexo II, Res. 295/03	
97	¿En caso de existir radiación infrarroja, se registran las mediciones de la misma?				X	Art. 10 - Dec. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	
98	¿Los valores hallados, se encuentran dentro de lo establecido en la normativa vigente?				X	Anexo II, Res. 295/03	
99	¿En caso de existir radiación ultravioleta, se registran las mediciones de la misma?				X	Art. 10 - Dec. 1338/96 y Anexo II, Res. 295/03	
100	¿Los valores hallados, se encuentran dentro de lo establecido en la normativa vigente?				X	Anexo II, Res. 295/03	
PROVISIÓN DE AGUA							
101	¿Existe provisión de agua potable para el consumo e higiene de los trabajadores?	X				Cap. 6 Art. 57 Dec. 351/79	Art. 8 a) Ley 19587
102	¿Se registran los análisis bacteriológico y físico químico del agua de consumo humano con la frecuencia requerida?	X				Cap. 6 Art. 57 y 58, Dec. 351/79 y Res. MTSS 523/95	Art. 8 a) Ley 19587
103	¿Se ha evitado el consumo humano del agua para uso industrial?	X				Cap. 6 Art. 57 Dec. 351/79	Art. 8 a) Ley 19587
DESAGÜES INDUSTRIALES							
104	¿Se recogen y canalizan por conductos, impidiendo su libre escurrimiento?	X				Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
105	¿Se ha evitado el contacto de líquidos que puedan reaccionar originando desprendimiento de gases tóxicos ó contaminantes?	X				Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
106	¿Son evacuados los efluentes a plantas de tratamiento?	X				Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
107	¿Se limpia periódicamente la planta de tratamiento, con las precauciones necesarias de protección para el personal que efectúe estas tareas?	X				Cap. 7 Art. 59 Dec. 351/79	
BAÑOS, VESTUARIOS Y COMEDORES							
108	¿Existen baños aptos higiénicamente?	X				Cap. 5 Art. 46 a 49 Dec. 351/79	
109	¿Existen vestuarios aptos higiénicamente y poseen armarios adecuados e individuales?	X				Cap. 5 Art. 50 y 51 Dec. 351/79	

110	¿Existen comedores aptos higiénicamente?	X				Cap. 5 Art. 52 Dec. 351/79	
111	¿La cocina reúne los requisitos establecidos?	X				Cap. 5 Art. 53 Dec. 351/79	
112	¿Los establecimientos temporarios cumplen con las exigencias de la legislación vigente?	X				Cap. 5 Art. 56 Dec. 351/79	
APARATOS PARA IZAR, MONTACARGAS Y ASCENSORES							
113	¿Se encuentra identificada la carga máxima en dichos equipos?	X				Cap. 15 Art. 114 y 122 Dec. 351/79	
114	¿Poseen parada de máximo nivel de sobrecarga en el sistema de fuerza motriz?	X				Cap. 15 Art. 117 Dec. 351/79	
115	¿Se halla la alimentación eléctrica del equipo en buenas condiciones?	X				Cap. 14 Art. 95 y 96 Dec. 351/79	Art. 9 b) Ley 19587
116	¿Tienen los ganchos de izar traba de seguridad?	X				Cap. 15 Art. 126 Dec. 351/79	Art. 9 b) Ley 19587
117	¿Los elementos auxiliares de elevación se encuentran en buen estado (cadenas, perchas, eslingas, fajas etc.)?	X				Cap. 15 Art. 122, 123, 124 y 125, Dec. 351/79	
118	¿Se registra el mantenimiento preventivo de estos equipos?	X				Cap. 15 Art. 116 Dec. 351/79, Art. 10 Dec. 1338/96	Art. 9 b) Ley 19587
119	¿Reciben los operadores instrucción respecto a la operación y uso correcto del equipo de izar?	X				Cap. 21 Art. 208 a 210 Dec. 351/79	Art. 9 k) Ley 19587
120	¿Los ascensores y montacargas cumplen los requisitos y condiciones máximas de seguridad en lo relativo a la construcción, instalación y mantenimiento?	X				Cap. 15 Art. 137 Dec. 351/79	
121	¿Los aparatos para izar, aparejos, puentes grúa, transportadores cumplen los requisitos y condiciones máximas de seguridad?	X				Cap. 15 Art. 114 a 132 Dec. 351/79	
CAPACITACIÓN							
122	¿Se capacita a los trabajadores acerca de los riesgos específicos a los que se encuentren expuestos en su puesto de trabajo?	X				Cap. 21 Art. 208 a 210 Dec. 351/79	Art. 9 k) Ley 19587
123	¿Existen programas de capacitación con planificación en forma anual?	X				Cap. 21 Art. 211 Dec. 351/79	Art. 9 k) Ley 19587
124	¿Se entrega por escrito al personal las medidas preventivas tendientes a evitar las enfermedades profesionales y accidentes de trabajo?	X				Cap. 21 Art. 213 Dec. 351/79, Art. Dec. 1338/96	Art. 9 k) Ley 19587
PRIMEROS AUXILIOS							
125	¿Existen botiquines de primeros auxilios acorde a los riesgos existentes?	X					Art. 9 i) Ley 19587
VEHÍCULOS							

126	¿Cuentan los vehículos con los elementos de seguridad?	X				Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
127	¿Se ha evitado la utilización de vehículos con motor a explosión en lugares con peligro de incendio o explosión, ó bien aquellos cuentan con dispositivos de seguridad apropiados para evitar dichos riesgos?	X				Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
128	¿Disponen de asientos que neutralicen las vibraciones, tengan respaldo y apoya pies?	X				Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
129	¿Son adecuadas las cabinas de protección para las inclemencias del tiempo?	X					Art. 8 b) Ley 19587
130	¿Son adecuadas las cabinas para proteger del riesgo de vuelco?	X				Cap. 15, Art. 103 dec. 351/79	Art. 8 b) Ley 19587
131	¿Están protegidas para los riesgos de desplazamiento de cargas?	X				Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79	
132	¿Poseen los operadores capacitación respecto a los riesgos inherentes al vehículo que conducen?	X				Cap. 21 Art. 208 y 209, Dec. 351/79	Art. 9 k) Ley 19587
133	¿Están los vehículos equipados con luces, frenos, dispositivo de aviso acústico-luminosos, espejos, cinturón de seguridad, bocina y matafuegos?	X				Cap.15 Art.134 Dec. 351/79	
134	¿Se cumplen las condiciones que deben reunir los ferrocarriles para el transporte interno?	X				Cap.15, Art.136, Dec. 351/79	
CONTAMINACIÓN AMBIENTAL							
135	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	X				Cap. 9 Art. 61 incs. 2 y 3, Dec. 351/79 Anexo IV Res. 295/03 Art. 10 Dec. 1338/96	
136	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?	X				Cap. 9 Art. 61 Dec. 351/79	Art. 9 c) Ley 19587
RUIDOS							
137	¿Se registran las mediciones de nivel sonoro continuo equivalente en los puestos y/o lugares de trabajo?			X		Cap. 13 Art. 85 y 86 Dec. 351/79 Anexo V Res. 295/03 Art.10 Dec. 1338/96	
138	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			X		Cap. 13 Art. 87 Dec. 351/79 Anexo V Res. 295/03	Art.9 f) Ley 19587
ULTRASONIDOS E INFRASONIDOS							
139	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			X		Cap. 13 Art. 93, Dec. 351/79 Anexo V Res. 295/03 Art. 10	

						Dec. 1338/96	
140	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			X		Cap. 13 Art. 93, Dec. 351/79 Anexo V Res. 295/03 Art. 10 Dec. 1338/96	Art.9 f) Ley 19587
VIBRACIONES							
141	¿Se registran las mediciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			X		Cap. 13 Art. 94 Dec 351/79 Anexo V Res. 295/03 Art. 10 Dec. 1338/96	
142	¿Se adoptaron las correcciones en los puestos y/o lugares de trabajo?			X		Cap. 13 Art. 94 Dec 351/79 Anexo V Res. 295/03 Art. 10 Dec. 1338/96	Art.9 f) Ley 19587
UTILIZACIÓN DE GASES							
143	¿Los recipientes con gases se almacenan adecuadamente?			X		Cap. 16, Art. 142, Dec. 351/79	
144	¿Los cilindros de gases son transportados en carretillas adecuadas?			X		Cap. 16, Art. 142, Dec. 351/79	
145	¿Los cilindros de gases almacenados cuentan con el capuchón protector y tienen la válvula cerrada?			X		Cap. 16, Art. 142, Dec. 351/79	
146	¿Los cilindros de oxígeno y acetileno cuentan con válvulas antirretroceso de llama?			X		Cap. 17, Art. 153, Dec. 351/79	
SOLDADURA							
147	¿Existe captación localizada de humos de soldadura?	X				Cap. 17, Art. 152 y 157, Dec. 351/79	
148	¿Se utilizan pantallas para la proyección de partículas y chispas?	X				Cap. 17, Art. 152 y 156, Dec. 351/79	
149	¿Las mangueras, reguladores, manómetros, sopletes y válvulas antirretornos se encuentran en buen estado?	X				Cap. 17, Art. 153, Dec. 351/79	
ESCALERAS							
150	¿Todas las escaleras cumplen con las condiciones de seguridad?	X				Anexo VII Punto 3 Dec. 351/79	
151	¿Todas las plataformas de trabajo y rampas cumplen con las condiciones de seguridad?	X				Anexo VII Punto 3.11 .y 3.12. Dec. 351/79	
MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LAS MAQUINAS, EQUIPOS E INSTALACIONES EN GENERAL							
152	¿Posee programa de mantenimiento preventivo, en base a razones de riesgos y otras situaciones similares, para máquinas e instalaciones, tales como?:	X				Art. 9 b) y d) Ley 19587	

153	Instalaciones eléctricas	X				Cap. 14 Art. 98 Dec. 351/79	Art. 9 b) y d) Ley 19587
154	Aparatos para izar	X				Cap. 15 Art. 116 Dec. 351/79	Art. 9 b) y d) Ley 19587
155	Cables de equipos para izar	X				Cap. 15 Art. 123 Dec. 351/79	Art. 9 b) y d) Ley 19587
156	Ascensores y Montacargas	X				Cap. 15 Art. 137 Dec. 351/79	Art. 9 b) y d) Ley 19587
157	Calderas y recipientes a presión	X				Cap. 16 Art. 140 Dec. 351/79	Art. 9 b) y d) Ley 19587
158	¿Cumplimenta dicho programa de mantenimiento preventivo?	X					Art. 9 b) y d) Ley 19587
OTRAS RESOLUCIONES LEGALES RELACIONADAS							
159	¿El establecimiento se encuentra comprendido dentro de la Resolución 415/02 Registro de Agentes Cancerígenos?			X			
160	¿El establecimiento se encuentra comprendido dentro de la Resolución 497/03 Registro de PCBs?			X			
161	¿El establecimiento se encuentra comprendido dentro de la Resolución 743/03 Registro de Accidentes Mayores?			X			

Anexo 2. – Cuestionario de análisis de puestos

DATOS GENERALES DEL PUESTO

¿Cuál es el nombre de este puesto?

¿A qué área pertenece?

¿Quién es su jefe?

¿Tiene usted personal a cargo?

CONTEXTO DEL PUESTO

¿Las tareas de este puesto suponen algún tipo de riesgo? (si, no) ¿De qué tipo?

¿Cuál es la frecuencia (constante-esporádica) de exposición?

¿Cuál es la intensidad del riesgo? (alta, media, baja).

¿Exigen las tareas de este puesto la realización de esfuerzos? ¿De qué tipo, físico, mental?

¿Con qué frecuencia e intensidad?

Anexo 3. – Matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos.

N	Actividad	Escenario de Riesgo	Consecuencia	Probabilidad	Clasificación del Riesgo	Controles Existentes
1	RECEPCION Y ADMINISTRACION	Resbalones y caídas al mismo nivel.	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes. Retirar todos los elementos que puedan entorpecer la libre circulación y señalizar desniveles. Mantener limpios los pisos para evitar superficies resbaladizas por derrames de agua u otros productos.
		Levantamiento y manipulación de carga	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en levantamiento manual de cargas. Evaluar el peso de la carga y de no poder uno solo, solicitar ayuda o utilizar un medio mecánico.
		Ergonomía	3	2	MEDIO	Capacitar a los trabajadores sobre ergonomía y posturas forzadas. Mantener posturas adecuadas. El puesto de trabajo debe ser diseñado para que el trabajador no tenga que levantar los brazos y mantenga los codos pegados al cuerpo. Trabajo con computadora: Pantalla al mismo nivel de los ojos y teclado al nivel de los codos.
2	SERVICIO DE LIMPIEZA	Resbalones y caídas al mismo nivel.	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes. Retirar todos los elementos que puedan entorpecer la libre circulación y señalizar desniveles. Mantener limpios los pisos para evitar superficies resbaladizas por derrames de agua u otros productos.

	Levantamiento y manipulación de carga	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en levantamiento manual de cargas. Evaluar el peso de la carga y de no poder uno solo, solicitar ayuda o utilizar un medio mecánico.
	Ergonomía	3	2	MEDIO	Capacitar a los trabajadores sobre ergonomía y posturas forzadas. Mantener posturas adecuadas. El puesto de trabajo debe ser diseñado para que el trabajador no tenga que levantar los brazos y mantenga los codos pegados al cuerpo. Trabajo con computadora: Pantalla al mismo nivel de los ojos y teclado al nivel de los codos.
	Exposición a productos químicos.	3	2	BAJO	Utilización de guantes resistentes a químicos. Empleo de productos menos peligrosos. Ventilación adecuada. Los productos químicos deben estar etiquetados y almacenarse en zonas seguras, lejos de los lugares destinados a comida y descanso.
	Cortes	3	2	BAJO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes. Utilización de guantes de seguridad para la manipulación de objetos cortantes
	Temperaturas extremas	3	2	BAJO	En cuarto de lavandería: Disponer de extractores de aire caliente. Organizar periodos de trabajo y descanso. Beber agua y utilizar ropa adecuada.

3	MANTENIMIENTO	Arapamiento / Aprisionamiento	3	2	MEDIO	Prestar atención en la tarea. Cuando se esté manipulando y apilando carga, tener en cuenta el peso y punto de apoyo de esta. En equipos: Mantener colocadas las protecciones mecánicas en partes en movimiento.
		Resbalones y caídas al mismo nivel.	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes. Retirar todos los elementos que puedan entorpecer la libre circulación y señalizar desniveles. Mantener limpios los pisos para evitar superficies resbaladizas por derrames de agua u otros productos.
		Caídas de distinto nivel	4	4	ALTO	Capacitar a los trabajadores en trabajos a distinto nivel y en altura. Evaluar estado y condición de las escaleras. Efectuar permiso de trabajo en altura para trabajos mayores a 1,80 metros. Uso de arnés de seguridad con cabo de vida, el cual estará sujeto a un punto fijo del edificio. Verificación punto de anclaje. Sólo se podrá subir o bajar por los lugares y/o elementos habilitados.
		Levantamiento y manipulación de carga	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en levantamiento manual de cargas. Evaluar el peso de la carga y de no poder uno solo, solicitar ayuda o utilizar un medio mecánico.

	Ergonomía	3	2	MEDIO	Capacitar a los trabajadores sobre ergonomía y posturas forzadas. Mantener posturas adecuadas. El puesto de trabajo debe ser diseñado para que el trabajador no tenga que levantar los brazos y mantenga los codos pegados al cuerpo. Trabajo con computadora: Pantalla al mismo nivel de los ojos y teclado al nivel de los codos.
	Caída de herramientas y/o materiales	3	2	MEDIO	Las herramientas o materiales deben estar bien ordenados y organizados para evitar su caída. En cuartos donde se almacenen materiales pesados, pinturas, se deben emplear estanterías robustas y de ser necesario, con zócalos. Uso de EPP (Casco y zapatos de seguridad).
	Contacto eléctrico	5	3	ALTO	Disponer de un plan de mantenimiento preventivo para equipos electrónicos, máquinas, herramientas y equipos de detección y lucha contra incendio. Verificar el estado de los cables y disyuntores. Uso de alfombras dieléctricas. Utilizar ropa, guantes y zapatos de seguridad. De ser necesario, efectuar permiso de trabajo y certificado de aislación eléctrica.
	Exposición a productos químicos.	3	2	BAJO	Utilización de guantes resistentes a químicos. Empleo de productos menos peligrosos. Ventilación adecuada. Los productos químicos deben estar etiquetados y almacenarse en zonas seguras, lejos de los lugares destinados a comida y descanso.

		Cortes	3	2	BAJO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes. Utilización de guantes de seguridad para la manipulación de objetos cortantes.
4 COCINA		Resbalones y caídas al mismo nivel.	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes. Retirar todos los elementos que puedan entorpecer la libre circulación y señalar desniveles. Mantener limpios los pisos para evitar superficies resbaladizas por derrames de agua u otros productos.
		Ergonomía	3	2	MEDIO	Capacitar a los trabajadores sobre ergonomía y posturas forzadas. Mantener posturas adecuadas. El puesto de trabajo debe ser diseñado para que el trabajador no tenga que levantar los brazos y mantenga los codos pegados al cuerpo. Trabajo con computadora: Pantalla al mismo nivel de los ojos y teclado al nivel de los codos.
		Contacto eléctrico	5	3	ALTO	Disponer de un plan de mantenimiento preventivo para equipos electrónicos, máquinas, herramientas y equipos de detección y lucha contra incendio. Verificar el estado de los cables y disyuntores. Uso de alfombras dieléctricas. Utilizar ropa, guantes y zapatos de seguridad. De ser necesario, efectuar permiso de trabajo y certificado de aislación eléctrica.

	Contacto térmico	4	4	ALTO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes en cocina. Utilización de guantes térmicos para manipular objetos calientes.
	Temperaturas extremas	3	2	BAJO	En cámara frigorífica, disponer de alarma de hombre atrapado y pulsador de apertura de seguridad. Organizar periodos de trabajo y descanso.
	Cortes	3	2	BAJO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes en cocina. Utilización de guantes de seguridad para el uso de cuchillas (guante mallado). Mantener todas las herramientas de corte ordenadas y verificar su estado previo al uso. Las cuchillas deben estar bien afiladas para evitar ejercer mayor presión. Verificar protección de las máquinas de corte y desconectarlas previo a su limpieza. Desechar latas y envolver vidrios rotos para destino final.
	Incendio	5	3	ALTO	Capacitar a los trabajadores en prevención y lucha contra incendios. Disponer de un plan de mantenimiento preventivo para equipos electrónicos, máquinas, herramientas y equipos de detección y lucha contra incendio. Verificar limpieza general en la cocina, freidora y acumulación de grasa en campanas. Evitar que el aceite de caliente en exceso. Disponer de una manta ignífuga y matafuego clase K para freidora.

		Exposición a contaminantes biológicos	3	2	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en manipulación segura de alimentos. Seguir instrucciones del manual de procedimiento para cocina. Mantenga la limpieza. Evite la contaminación cruzada. No corte la cadena de frío de los alimentos. Las materias primas y alimentos perecederos no deben poseer alteraciones en su calidad bromatológica.
5	POISCIN A Y GIMNASIO	Resbalones y caídas al mismo nivel.	3	3	MEDIO	Capacitar a los trabajadores en prevención de accidentes. Retirar todos los elementos que puedan entorpecer la libre circulación y señalar desniveles. Mantener limpios los pisos para evitar superficies resbaladizas por derrames de agua u otros productos.
		Exposición a productos químicos.	3	2	BAJO	Utilización de guantes resistentes a químicos. Empleo de productos menos peligrosos. Ventilación adecuada. Los productos químicos deben estar etiquetados y almacenarse en zonas seguras, lejos de los lugares destinados a comida y descanso.
6	AREAS COMUNES	Incendio	5	3	ALTO	Capacitar a los trabajadores en prevención y lucha contra incendios. Disponer de un plan de mantenimiento preventivo para equipos electrónicos, máquinas, herramientas y equipos de detección y lucha contra incendio. Las salidas de emergencia deben estar bien señalizadas e iluminadas. Los planos de evacuación deben exhibirse en todas las áreas.

					Asegurarse que los materiales inflamables estén guardados correctamente. No sobrealimentar tomacorrientes. Realizar periódicamente simulacros y ejercicios contra incendio.
		Covid-19	4	4	ALTO Establecer un protocolo para COVID-19. Colocar carteles en las entradas del hotel indicando a visitantes que si presentan síntomas no ingresen y soliciten asistencia médica. Control de temperatura, desinfección de manos, calzado y DDJJ previo al ingreso. Uso de barbijo permanente para los trabajadores y dentro de las áreas comunes para huéspedes. Cartelería con recomendaciones de actuación, número de teléfono para emergencias e instrucciones para la desinfección.

Anexo 4. – Programa de Capacitación

Tema	Dirigido a	Duración	Frecuencia
Inducción de Ingreso	Personal Ingresante	3:00 hs	Permanente
Prevención de Accidentes, causas y los riesgos derivados de los puestos de trabajo	Todo el Personal	2:00 hs	Semestral
Uso y conservación de E.P.P.	Todo el Personal	2:00 hs	Semestral
Prevención y control de incendios	Todo el Personal	2:00 hs	Semestral
Ergonomía	Todo el Personal	2:00 hs	Semestral
Trabajo en altura	Mantenimiento	2:00 hs	Semestral
Preparación y respuesta a emergencias / Simulacro	Todo el personal	2:00 hs	Anual