



Trabajo Final de Grado

Carrera seguridad e higiene laboral

Reporte de caso

Tema: Hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz

Plan integral en materia de salud y seguridad SST en hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz 2022

*Comprehensive plan in terms of health and safety SST in hotel Howard
Johnson Villa Carlos Paz 2022*

Gastón Gustavo Dellitalo

DNI: 39175006

Legajo: VHYS01764

gastondellitalo5@gmail.com

Río Cuarto, 2022

Contenido

RESUMEN	3
ABSTRACT	4
INTRODUCCIÓN	5
<i>Marco institucional:</i>	5
<i>Problemática:</i>	6
<i>Antecedentes:</i>	6
<i>Relevancia del caso:</i>	6
ANÁLISIS DE CASO	7
<i>Imagen 1. Ubicación del Hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz</i>	7
<i>Imagen 2. Fachada del hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz</i>	8
<i>Grafico 1. Mapa del Hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz</i>	9
<i>Gráfico 2. Organigrama del Hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz</i>	10
<i>Gráfico 3. Diagrama de proceso</i>	11
<i>Matriz de riesgos</i>	11
<i>Tabla 1, clasificación y evaluación de riesgos</i>	13
<i>Tabla 2, resumen matriz de riesgo</i>	14
<i>Recepción:</i>	14
<i>Servicio de limpieza:</i>	15
<i>Mantenimiento:</i>	15
<i>Servicio de comida y bebidas (Mozos):</i>	16
<i>Sector cocina:</i>	16
<i>Servicio de seguridad:</i>	17
<i>Política de la organización</i>	17
<i>Análisis organizacional:</i>	17
<i>Metodología empleada:</i>	19
MARCO TEÓRICO	20
<i>Seguridad en el trabajo:</i>	20
<i>Marco legal nacional para la higiene, seguridad y la prevención de riesgos:</i>	21
<i>Prevención de riesgos laborales:</i>	22
<i>Plan implementación de prevención de riesgos laborales:</i>	23
DIAGNÓSTICO Y DISCUSIÓN	24
PLAN DE IMPLEMENTACIÓN	26
<i>Objetivo general:</i>	26
<i>Objetivos específicos:</i>	26
<i>Alcance:</i>	27
<i>Recursos:</i>	27
<i>Fuente: Elaboración propia</i>	29
<i>Acciones a realizar:</i>	30
<i>Marco de tiempo:</i>	39
<i>Evaluación de la propuesta:</i>	39
CONCLUSIÓN	41
RECOMENDACIONES	43
<i>Adoptar políticas de SST propuesta:</i>	43
<i>Desarrollar una cultura preventiva para un mejoramiento continuo con el compromiso de todo el personal de los sectores mencionados:</i>	43

<i>Hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz:</i>	43
<i>Plan de implementación anual propuesto para el hotel Howard Johnson:</i>	44
<i>Extender el estudio a todas las actividades, tipo de riesgos y áreas de los distintos sectores del hotel:</i>	51
BIBLIOGRAFÍA	52
ANEXO 1	54
ANEXO 2	62
ANEXO 3	64
ANEXO 4	66

Resumen

El hotel Howard Johnson es una cadena hotelera internacional cuenta con más de 70 años en el rubro y con alrededor de 800 franquicias en todo el mundo. Instalándose una de ellas en la ciudad de Villa Carlos Paz, provincia de Córdoba.

Procurar y mantener la seguridad de los empleados es una de las principales prioridades del hotel, puesto que de ellos depende dar una buena imagen y brindar el mejor servicio a los huéspedes.

Los trabajadores de determinados sectores dentro del hotel están expuestos a distintos riesgos y peligros siendo preponderantes los riesgos mecánicos y físicos.

Es por ello que en este Trabajo Final de Grado tiene como finalidad trabajar en los sectores más críticos del hotel, tomando medidas sobre los riesgos, que durante el desarrollo del trabajo serán mencionados, desarrollando un plan de implementación anual de Salud y Seguridad en el trabajo (SST).

El plan de SST tiene por finalidad proporcionar un método para evaluar y mejorar los resultados en la prevención de los incidentes, accidentes, prevención de riesgos y enfermedades profesionales.

Dicho plan dentro del hotel busca trabajar sobre las Políticas de SST, Capacitaciones, Manual de buenas prácticas, Higiene laboral, Ergonomía, Gestión de cambios, Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras.

Palabras claves: Plan de SST, prevención de riesgos y peligros, enfermedades profesionales, accidentes, incidentes.

Abstract

The Howard Johnson hotel is an international hotel chain with more than 70 years in the business and with around 800 franchises around the world. Installing one of them in the city of Villa Carlos Paz, province of Córdoba.

Procuring and maintaining the safety of employees is one of the main priorities of the hotel, since it is up to them to give a good image and provide the best service to guests.

Workers in certain sectors within the hotel are exposed to different risks and dangers, with mechanical and physical risks being predominant.

That is why in this Final Degree Project the purpose is to work in the most critical sectors of the hotel, taking measures on the risks, which will be mentioned during the development of the work, developing an annual implementation plan for Health and Safety at work. (SST).

The purpose of the SST plan is to provide a method to evaluate and improve the results in the prevention of incidents, accidents, risk prevention and occupational diseases.

Said plan within the hotel seeks to work on the SST Policies, Training, Good Practices Manual, Occupational Hygiene, Ergonomics, Change Management, Accident Management, incidents, critical deviations, non-conformities and improvements.

Keywords: OSH Plan, risk and hazard prevention, occupational diseases, accidents, incidents.

Introducción

En esta ocasión y como trabajo final de grado en la carrera de seguridad e higiene laboral y trabajando sobre una de las cadenas hoteleras más importantes a nivel internacional el propósito del mismo es analizar y profundizar sobre los distintos riesgos a los que están sometidos los trabajadores dentro hotel con el fin de proponer planes de mejoras en cuanto a higiene, salud y seguridad laboral para la prevención de los mismos.

Según la Organización Internacional del Trabajo, “los riesgos no gestionados generan, entre otros, ausentismo laboral, tiempo no productivo, costos de pobre calidad y daños a la imagen de la empresa, generando cuantiosas pérdidas económicas y humanas en la industria” (Organizacion Internacional del trabajo, 2019). El hotel Howard Johnson es una cadena hotelera internacional cuenta con más de 70 años en el rubro y con alrededor de 800 franquicias en todo el mundo. En la ciudad de Villa Carlos Paz se instala una franquicia en el año 2016 como empresa familiar con señal de pyme.

La idea con la que se gestó este proyecto fue construir un Condo hotel, esto hace referencia a una modalidad comercial que combina el negocio inmobiliario con la actividad hotelera. Es decir que Howard Johnson Villa Carlos Paz cuenta con tantos dueños como accionistas, pero la administración se encuentra a cargo de los socios mayoritarios.

Marco institucional:

Howard Johnson villa Carlos paz cual combina el negocio inmobiliario con la actividad hotelera, donde los accionistas cuentan con departamentos que son de su propiedad, tienen acciones en ladrillo de concreto, lo que genera una renta anual para los propietarios. Los socios mayoritarios y los encargados de gestionar el manejo del mismo es la familia Eliott, oriundos de la provincia de salta.

El hotel se encuentra ubicado a 5 minutos del centro de Villa Carlos Paz y a 40 minutos del aeropuerto internacional Ing. Aeronáutico Ambrosio Taravella de la ciudad de Córdoba el cual posee en su estructura la siguiente composición: posee una planta de 80 personas contratadas para realizar todas las actividades para el funcionamiento del hotel, el mismo se encuadra en categorías de 4 estrellas brindando servicios de alojamiento, gastronomía y recreación.

El hotel cuenta con 127 habitaciones, 1 centro de convenciones, 2 salas de reuniones, 1 restaurant, piscinas climatizadas y descubiertas, gimnasio, spa, 1 sector de cocheras descubiertas, espacios verdes con sombrillas y juegos para niños.

Problemática:

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

Es importante también cumplir con lo establecido en la Ley de Higiene y Seguridad en el trabajo N°19.587 y ley N°24557 de riesgos laborales puesto que garantizan un nivel adecuado de protección frente a los riesgos derivados de las actividades laborales desempeñadas.

Procurar y mantener la seguridad de los empleados debe ser una de las principales prioridades de un hotel, puesto que de ellos depende dar una buena imagen y brindar el mejor servicio a los huéspedes, los accidentes pueden ocurrir en cualquier lugar y a cualquier hora, sobre todo, cuando se trata de un sector que está en constante movimiento. (Del Prado, 2019).

Evaluando los distintos sectores del hotel se puede observar que los riesgos más comunes en los trabajadores son los riesgos mecánicos, riesgos físicos, riesgos a incendio, riesgos químicos, riesgos biológicos, riesgos eléctricos, riesgos ergonómicos.

Antecedentes:

“Un hombre de 32 años resultó herido el pasado sábado por la noche con quemaduras en el torso mientras manipulaba un quemador de combustión en un establecimiento hotelero de Torremolinos” (GOMEZ, 2017).

“Un trabajador de 46 años fue trasladado a un hospital este miércoles por la mañana tras sufrir un accidente cuando limpiaba en un hotel. El hombre estaba limpiando una luna de cristal que se rompió y le provocó cortes y una gran hemorragia” (peris, 2020).

Relevancia del caso:

Los acontecimientos inesperados, pueden interrumpir el normal funcionamiento de las diferentes actividades que se realizan dentro del hotel es por eso que los riesgos

son la causa de que un trabajador sufra determinado daño derivado del trabajo. Su magnitud se expresa en función de la probabilidad de ocurrencia de evento y la gravedad de las posibles consecuencias teniendo en cuenta la exposición del riesgo, o sea la frecuencia con que el trabajador se expone en tiempo y espacio.

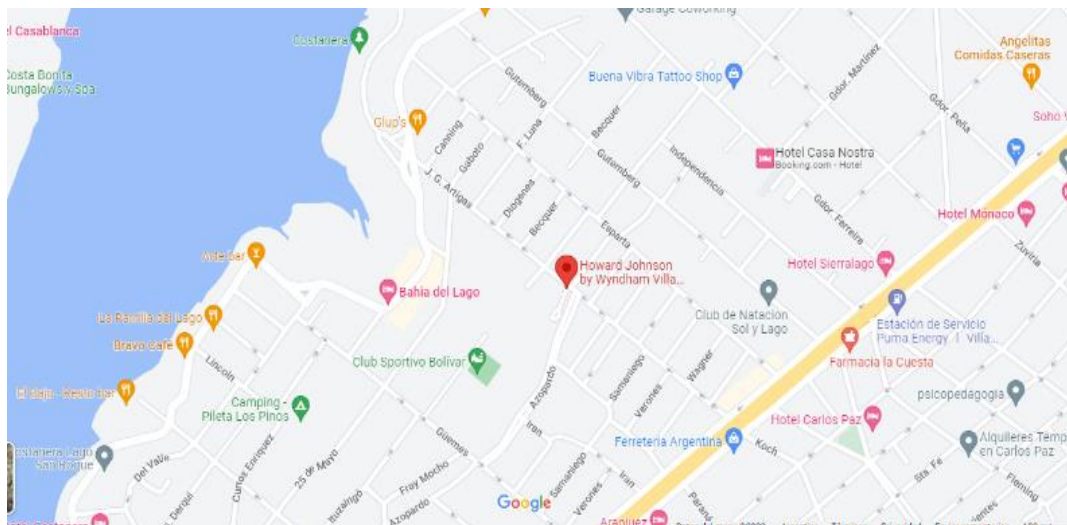
La prevención de riesgos profesionales ha de tener en cuenta todas aquellas condiciones de trabajo que puedan afectar a la salud del trabajador, para lo cual hemos de conocer todos los posibles factores de riesgos presentes en el trabajo con el fin de evitar o disminuir los riesgos laborales.

Es necesario un cambio en la cultura de trabajo, intentando favorecer la comunicación con los trabajadores, eliminando riesgos, otorgando una formación e información correcta del uso de Sistemas de Gestión en la empresa para la prevención de los riesgos. Entendiéndose adecuadas medidas de control, proyección, investigación, organización, seguimiento y revisión de las medidas de prevención, para eliminar y reducir al mínimo los riesgos y sus consecuencias. Estas deben corresponder a los resultados de la evaluación de los riesgos.

Análisis de caso

El hotel se encuentra en las calles Azopardo, J. G. Artigas Esquina, X5152 Villa Carlos Paz, Córdoba a sólo 40 minutos del Aeropuerto Internacional de Córdoba y a 5 minutos del centro de Villa Carlos Paz.

Imagen 1. Ubicación del Hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz



Fuente Google Maps

En el mes de octubre del año 2016, el hotel contrató a 80 colaboradores que se capacitaron en diferentes áreas para que finalmente, en diciembre del mismo año, se realizara la inauguración oficial, que contó con la presencia de importantes autoridades de carácter nacional e internacional. En febrero del año siguiente, coincidiendo con los carnavales, el hotel ya estaba en su plena ocupación.

Todo el entorno del hotel es un espacio verde en el cual se encuentran diferentes juegos para niños, las instalaciones poseen una superficie de 30000 m² y 10700 m² cubiertos, el edificio tiene dos pisos de altura que cuenta con 127 habitaciones sus respectivos tamaños van desde los 35 m² a 75 m² cubiertos con balcón, algunas poseen vista a la calle y otra al interior del hotel.

La recepción está ubicada en la planta baja, seguida del restaurante, en el mismo piso se encuentra el lobby bar y el lobby star seguido el gimnasio, spa, 47 habitaciones, (en el nivel superior se encuentran las 80 habitaciones restantes para completar el total de 127), sala de eventos y convenciones con una capacidad de 390 personas aproximadamente, contando este lugar con una superficie de (390mts²). En ocasiones especiales se consta con un salón sumando una capacidad de 100 personas más y dos salas de reuniones.

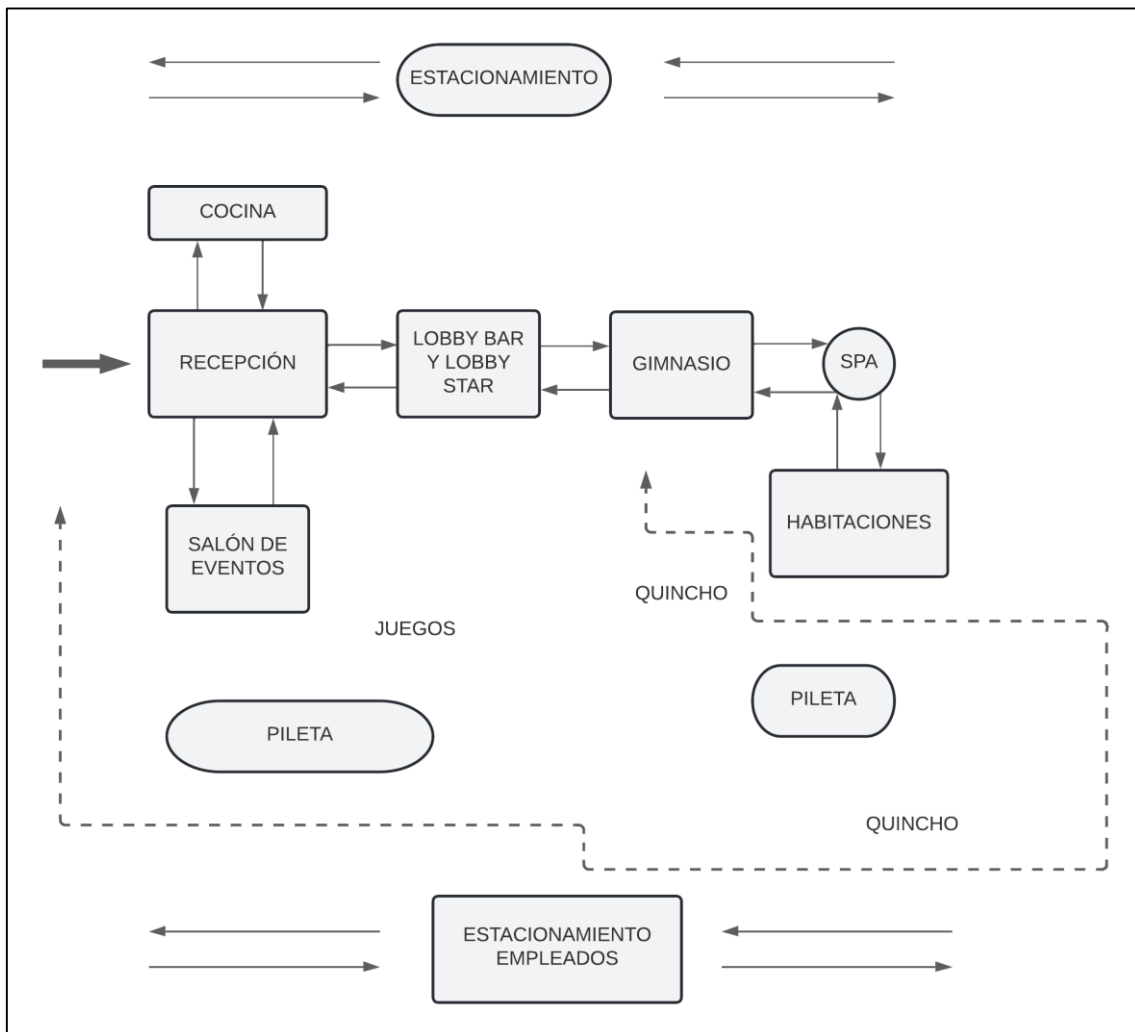
El hotel cuenta con 3 piscinas intercomunicadas, 1 jacuzzi, también una cuarta piscina climatizada y 3 sectores con juegos infantiles.

Imagen 2. Fachada del hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz



Fuente: Turismo de bolsillo

Grafico 1. Mapa del Hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz



Fuente: Elaboración propia

La seguridad e higiene dentro del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz es uno de los principales aspectos a considerar dentro del hotel. El cual cumple con las normas establecidas por la cadena, con normas internacionales y con las regulaciones nacionales, como la Ley N°4701.

El hotel cuenta con un responsable de la Seguridad, que tiene como objetivo principal cuidar a los huéspedes, este trabaja en conjunto 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.

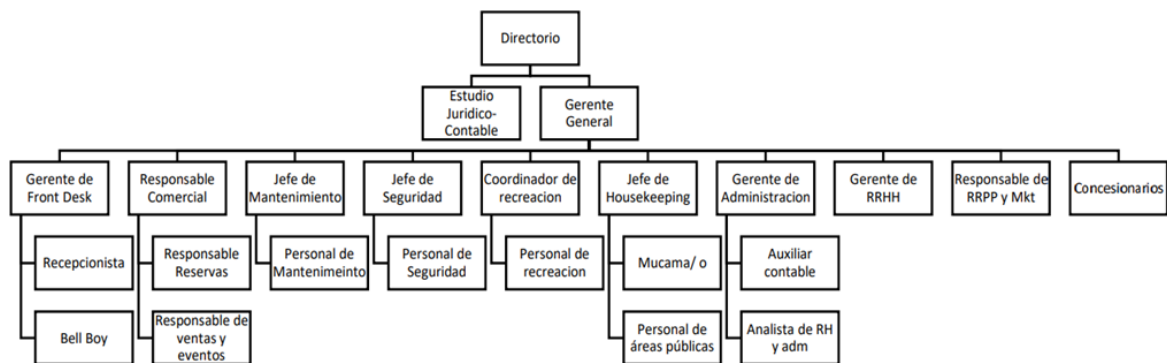
El hotel presenta un manual de higiene y seguridad en el cual rige sus políticas, además, cada uno de los empleados recibe indicaciones específicas sobre cómo manejarse

en su puesto de trabajo para evitar riesgos y accidentes. El mismo cuenta con un protocolo de seguridad y en caso de que en el hotel se detecte un incidente o accidente, se debe completar una planilla de incidente.

El restaurante cuenta con su propia política de gestión de seguridad e higiene, teniendo su propio manual de procedimiento para cocina y planillas de chequeos e inspecciones contra incendios.

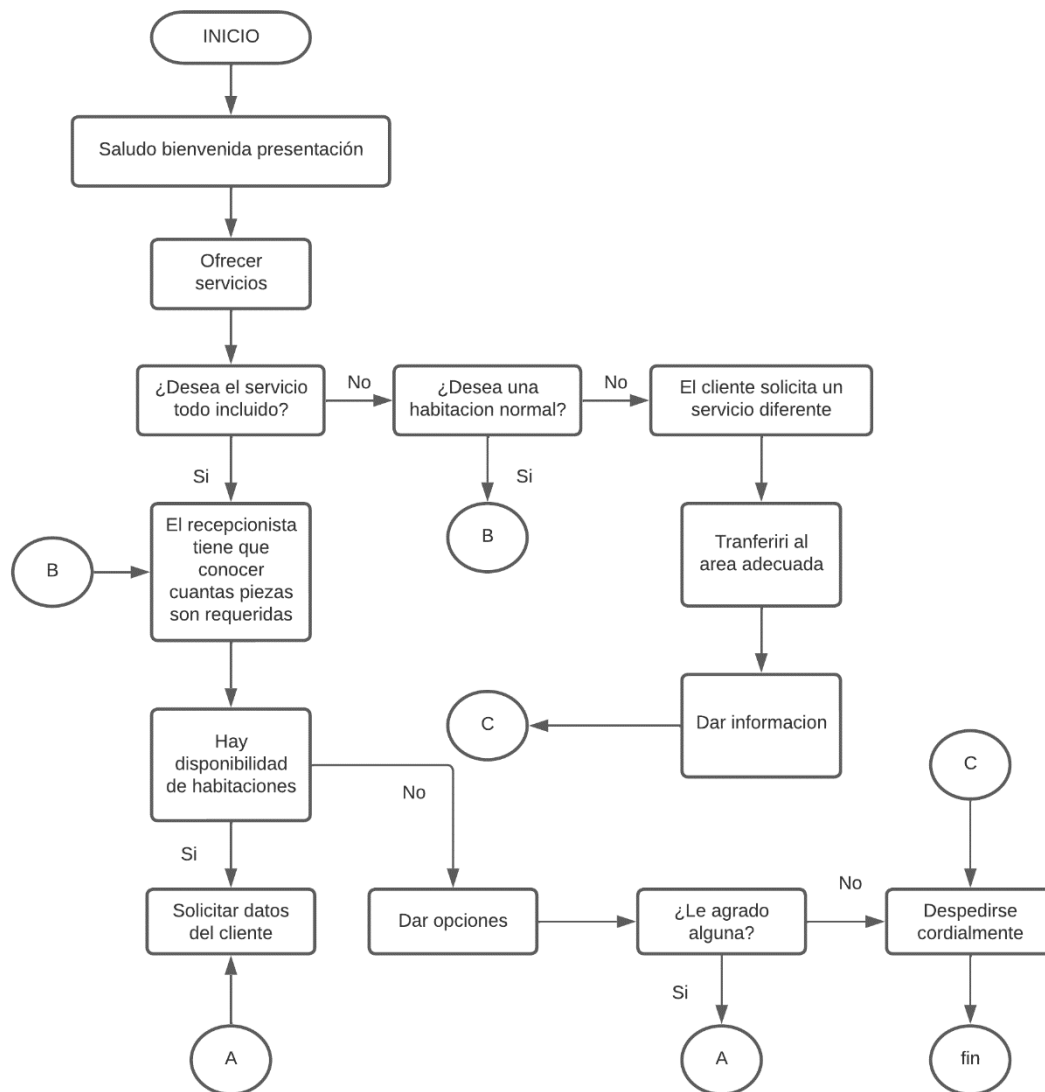
Para conocer la organización del hotel, se recorrió cada sector realizando un relevamiento con el formulario RGRL 463/09 (Anexo 1) y así observar si cumplimiento a lo dispuesto en las reglamentaciones de la LEY 24557, LEY 19587 y la LEY 4701. El hotel cuenta con 80 empleados distribuidos en distintos sectores.

Gráfico 2. Organigrama del Hotel Howard Johnson de Villa Carlos Paz



Fuente: Elaboración propia, adaptado de pdf del hotel Howard Johnson

Gráfico 3. Diagrama de proceso



Fuente: Elaboración propia

Matriz de riesgos

La seguridad y la salud en el trabajo abarca no solo conceptos de la seguridad e higiene sino los riesgos que pueden afectar a las personas, los equipos, las instalaciones y el entorno. Tengamos presente que cuando el trabajo no se desenvuelve de forma segura y sana, la actividad laboral no logra la productividad prevista, lo que tiene consecuencia en la calidad y la eficiencia de la producción y los servicios. Esto se elimina cuando la dirección de la entidad, en este caso el hotel, dirige la actividad de la seguridad y la salud en el trabajo como uno de los factores decisivos para el logro de su objetivo fundamental.

Dentro de las actividades diarias existen riesgos que ponen en peligro la salud de las personas. La Salud es un estado de bienestar físico, mental y social, y no meramente la ausencia de daño y enfermedad. Se entiende como riesgo laboral a los peligros existentes en una profesión y tarea profesional concreta, así como en el entorno o lugar de trabajo, susceptibles de originar accidentes o cualquier tipo de siniestros que puedan provocar algún daño o problema de salud tanto físico como psicológico.

La seguridad laboral es el conjunto de técnicas y procedimientos que tienen por objeto evitar, eliminar o minimizar los riesgos que pueden producir accidentes en ocasión del trabajo, es decir, evitar lesiones y los efectos agudos producidos por agentes o productos peligrosos.

Teniendo en cuenta y en claro los siguientes conceptos y en toda la organización del hotel se observa a los sectores que más problemática de riesgos podrían presentar a la hora de trabajar y desarrollar sus actividades cotidianas. Estos sectores serían los más afectados a la hora del trabajo como la Recepción, Servicio de limpieza, mantenimiento, servicio de comidas y bebidas (mozos), cocina y personal de seguridad.

- La recepción engloba: empleados de mostrador, telefonistas, porteros, maleteros, botones, conserjes garajistas.
- Servicio de limpieza: en este grupo se incluye el personal de limpieza de las habitaciones (mucamas), personal de limpieza de áreas públicas (mucamas y peones de limpieza), el personal de lavandería y los supervisores. Su función suele concretarse en la limpieza y el mantenimiento de las habitaciones, los espacios de uso común y las salas. También se encargan de la lavandería.
- Mantenimiento: este grupo lo comprende todo el personal de mantenimiento, tanto de infraestructura (interna / externa), como también de la sala de máquinas.
- Servicio de comidas y bebida (Mozos): está compuesto servicio de restaurante, personal de servicio de habitaciones y encargados de barra.
- Servicio de cocina: incluye a todos los trabajadores del sector cocina (Cocineros, ayudante de cocina, bacheros).
- Personal de seguridad: este sector tiene como tarea la vigilancia y seguridad del hotel, de los clientes y de sus pertenencias.

A continuación, se detalla los valores de riesgo a los que están sometido el personal de cada sector del hotel antes mencionado, en cual la matriz de riesgo tiene en cuenta su clasificación al riesgo, su frecuencia y la exposición al mismo.

Tabla 1, clasificación y evaluación de riesgos

CLASIFICACION	Valor Numérico	FRECUENCIA DE EXPOSICIÓN AL RIESGO
MUY ALTO	4	Es probable que ocurra en un futuro cercano/ previsible.
		>90% de posibilidades de que ocurra.
		Ha ocurrido en los últimos 3 meses.
ALTO	3	Es probable que ocurra en algún momento o si se repite muchas veces.
		50-90% de posibilidades de que ocurra.
		Ha ocurrido en los últimos 3- 12 meses.
MEDIO	2	Podría ocurrir en algún momento o si se repite muchas veces.
		10-49% de posibilidades de que ocurra.
		Ha ocurrido aunque no en los últimos 12 meses.
BAJO	1	Es poco probable que ocurra.
		<10% de posibilidades de que ocurra.
		No hay registros de que haya ocurrido alguna vez.

		PROBABILIDAD (Tabla1)			
EVALUACIÓN DE RIESGO		MUY ALTO	ALTO	MEDIO	BAJO
GRAVEDAD/CONSECUENCIA	Valor	4	3	2	1
MUY ALTO	4	16	12	8	4
ALTO	3	12	9	6	3
MEDIO	2	8	6	4	2
BAJO	1	4	3	2	1

En la siguiente tabla se observan resumido los valores de riesgos según su gravedad, frecuencia y exposición que fueron obtenidos por medio de una evaluación realizada en una hoja de cálculo Microsoft Excel (Ver anexo 2).

Tabla 2, resumen matriz de riesgo

Sector	RIESGOS						
	Mecánicos	Físicos	Incendio	Químico	Biológico	Eléctricos	Ergonómicos
Recepción	2	4	3	2	4	6	8
Servicio de limpieza	9	4	4	8	4	6	6
Mantenimiento	9	2	3	3	1	8	3
Servicio de comidas y bebidas	6	4	3	1	4	6	6
Servicio de cocina	6	9	8	1	2	8	6
Servicio de seguridad	2	2	3	1	4	3	4

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se observa los distintos riesgos y exposiciones a riesgos que está sometido el personal de cada sector mencionado.

Recepción:

- Riesgos mecánicos: caída de escaleras, tropezos y resbalones, cortes por objetos filosos, golpes por objetos, contactos con partes calientes.
- Riesgo físico: condiciones climáticas, falta de iluminación, falta de ventilación, ruido.
- Incendio: por utilización de zapatillas, mal contacto de artefactos eléctricos.
- Riesgos químicos: contacto con productos de limpieza, contacto con tintas.
- Riesgo biológico: virus y bacterias, exposición covid-19.
- Riesgos eléctricos: utilización de máquinas, movimiento de artefactos con tensión, electricidad estática.
- Riesgos ergonómicos: carga y descarga equipaje, posturas forzadas, trabajos siempre de pie, utilización de computadoras, movimientos repetitivos.

Servicio de limpieza:

- Riesgo mecánico: suelo mojado, corte con elementos filosos, caída al mismo nivel, caída de objetos en alturas, choque contra objetos, pisadas sobre objetos.
- Riesgo físico: altas temperaturas en sector de lavandería cambio de temperaturas en sectores, ruido, falta de Iluminación.
- Incendio: principio de incendio, falso contacto de equipos eléctricos.
- Riesgo químico: utilización de productos químicos para la limpieza.
- Riesgo biológico: heridas provocadas por elementos corto punzantes, distintas bacterias consolidadas en sábanas y toallas, exposición a virus y hongos.
- Riesgos eléctricos: utilización de máquinas, movimiento de artefactos con tensión, utilización de zapatilla o alargue.
- Riesgos ergonómicos: limpiar/fregar baños, cuartos, aspirar, empuje de mobiliario, además de distintos movimientos repetitivos, posturas forzadas, esfuerzos físicos excesivos (levantamiento de baldes).

Mantenimiento:

- Riesgo mecánico: tropiezos, utilización de escaleras, reparaciones edilicias, utilización de herramientas, reparación de estructuras, utilización de elementos corto punzantes, mantenimiento general en el hotel, reparación en la vía pública, caída de partículas en los ojos, caída de objetos en altura, golpes por objetos, partes en movimiento, cortes con objetos filosos, contactos con partes calientes.
- Riesgo físico: tareas en sala de máquinas, falta de iluminación, reparación/mantenimiento de caldera, condiciones climáticas adversas, trabajos de soldadura.
- Incendio: manipulación de productos inflamables, falsos contactos de equipamientos, maquinas e herramientas en mal estado.
- Riesgo químico: manipulación de pintura, aerosoles, solventes, utilización de amoladora, soldadura eléctrica, peligro de sustancias nocivas hacia los ojos, exposición a gases y vapores.
- Riesgo biológico: covid-19, hongos en paredes y pisos.
- Riesgo eléctrico: utilización de máquinas eléctricas, cambio de luminarias, tendido de cables, manipulación de máquinas y herramientas eléctricas, corriente estática.

- Riesgo ergonómico: movimiento de equipamiento, levantamiento de cargas, posturas forzadas en distintas tareas, movimiento repetitivo, esfuerzos físicos excesivos.

Servicio de comida y bebidas (Mozos):

- Riesgo mecánico: suelo de cocina con agua, maquinas, cuchillos y aparatos para cocinar con filo, hornos, hornallas y fogones, caídas al mismo nivel (tropiezo), contacto con partes calientes, pisada sobre objetos.
- Riesgo físico: altas temperatura cerca de las cocinas, falta de iluminación, ruido en el ambiente falta de ventilación.
- Incendio: riesgo de incendio.
- Riesgo químico: nada.
- Riesgo biológico: enfermedades transmitidas por virus ej. (Covid 19)
- Riesgo eléctrico: utilización de máquinas eléctricas, peligro en abrir y cerrar heladeras.
- Riesgo ergonómico: servir comida y recorrer distancias largas con bandejas pesadas, armado de mesas, movimiento repetitivo.

Sector cocina:

- Riesgos mecánicos: caídas al mismo nivel (tropiezos o resbalones), caídas de objetos de estanterías o alacenas, choques contra objetos, golpes con objetos, cortes con objetos filosos, contacto con partes calientes.
- Riesgos físicos: altas temperatura cerca de las cocinas, falta de iluminación, ruido en el ambiente, falta de ventilación.
- Incendio: riesgo de incendio por utilización de grasas, cocinar en seco, incendio en hornos, o por componentes eléctricos.
- Riesgo químico: nada.
- Riesgo biológico: debido a la continua manipulación de alimentos, en las cocinas se presentan riesgos que se pueden considerar contaminantes biológicos, tales como hongos, bacterias, virus y que pueden ser susceptibles de provocar efectos negativos en la salud del trabajador.

- Riesgos eléctricos: electricidad estática, aparatos eléctricos utilizados con las manos, pies o prendas de vestir húmedos, por lo que es un factor de riesgo que puede ocasionar accidentes por contacto directo o indirecto.
- Riesgos ergonómicos: posturas forzadas y movimientos repetitivos, manipulación manual de cargas.

Servicio de seguridad:

- Riesgos mecánicos: caída al mismo nivel (tropiezos y resbalones), pisada sobre objetos, choque contra objetos.
- Riesgos físicos: cambios de temperaturas, falta de iluminación, ruido en el ambiente.
- Incendio: poca probabilidad.
- Riesgo químico: ninguno.
- Riesgo biológico: Expuesto a virus y bacterias (Covid-19).
- Riesgo eléctrico: poca probabilidad, solamente al prender, apagar luces o enchufar algún artefacto eléctrico.
- Riesgo ergonómico: movimientos repetitivos, posturas forzadas.

Política de la organización

El Hotel Howard Johnson tiene como política de Seguridad e Higiene, cumplir con las normas vigentes y requisitos aplicables para sus huéspedes y trabajadores de la organización.

Análisis organizacional:

A continuación, se visualizará un análisis FODA de las condiciones en las que se encuentra el hotel.

FORTALEZAS		OPORTUNIDADES		PARES DE EXITO
<ul style="list-style-type: none"> • Amplia instalación • Excelente ubicación geográfica • Espacios verdes y juego para niños • Imagen y reputación internacional • Marketing 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Alto nivel de calidad hotelera • Villa Carlos paz es uno de los destinos turísticos más importante del país • Poca probidad de competencia a corto plazo 	=	<p>Su ubicación geográfica y espacios verdes, tanto como su infraestructura, imagen, tiene como beneficio una demanda de turistas todo el año, el cual lleva a tener una baja competencia a corto plazo</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Cadena hotelera con más de 70 años de experiencia a nivel internacional 		<ul style="list-style-type: none"> • Distintos tipos de turista en temporada de verano e invierno, turista de negocios, estudiantes y jubilados • Demanda turística 		sumado a su experiencia hotelera tanto a nivel nacional e internacional ponen al hotel Howard Johnson en los más alto, sumado a su importante cadena de marketing
+		+		
AMENAZAS		DEBILIDADES		PARES DE RIESGO
<ul style="list-style-type: none"> • Alta competencia hotelera. • Situación económica. • Restricción de actividad por alguna futura pandemia. • Destinos turísticos más atractivos 	+	<ul style="list-style-type: none"> • Costos altos de mantenimiento de infraestructura edilicia • Distancia al aeropuerto • Costos de alta inversión 	=	Loa altos costos de mantenimiento en la infraestructura, sumado a una alta competencia hotelera ponen en riesgo la organización, sumado a la economía actual del país o alguna pandemia futura que puedas surgir, destinos turísticos más atractivos y con aeropuertos más cerca no dejan de ser un factor de riesgo, ya que el hotel tiene un gran costo de inversión
=		=		
PARES DE REACCIÓN		PARES DE ADAPTACIÓN		
Su amplia instalación, espacios verdes, ubicación y su imagen internacional, no influyen en la gran competencia hotelera, ya que permite ante una situación económica mala, pandemia, tener espalda para sostener dicha organización		Su alto nivel de calidad hotelera dificulta muchos costos de mantenimiento edilicio en su infraestructura, más allá que el hotel tenga poca competencia en el mercado gracias a su nivel, sumado a esto gran demanda de turistas todo el año. La distancia al aeropuerto y el gran costo de inversión no dejan de ser una problemática		

Este análisis es una valiosa herramienta para la planeación estratégica de la empresa; es importante la evaluación de los puntos fuertes y débiles con la finalidad de contar con un diagnóstico de las condiciones de la organización al momento de operar ya que se puede ver reflejado en el cuadro cuales son las fortalezas que tiene el hotel, las oportunidades, las debilidades y amenazas siendo estos dos puntos los más importantes y las cuales hay que enfocarse y ponerse a trabajar.

Metodología empleada:

Para cumplir con las normativas y estándares de seguridad debemos saber con exactitud el grado de vulnerabilidad, para eso se utilizan métodos que ayudan a identificar dichos riesgos.

En este reporte organizacional se puede ver reflejado un trabajo de campo, utilizando el formulario RGRL RESOLUCION 463/09 para evaluar las condiciones de trabajo del personal dentro de la organización por medio de recorridas y entrevistas donde se identificarán los riesgos presentes.

En este reporte se puede observar que se evalúan las condiciones de trabajo mediante una matriz de riesgo y un análisis organizacional de todo el hotel mediante un FODA.

Marco teórico

En la próxima etapa de este reporte de caso se considera oportuno definir algunos conceptos que son relevantes para comprender la problemática del hotel. Para un mejor sustento se han referenciado bibliográficamente y en tal sentido aportaran una visión en lo que respecta al trabajo seguro y en la prevención de accidentes y enfermedades profesionales, teniendo en cuenta el cumplimiento de la legislación vigente y tomando como guía la normativa internacional para los sistemas de gestión de SST.

Seguridad en el trabajo:

Los datos estadísticos de accidentalidad presentados por la SRT reflejan un gran número de reportes de accidentes y enfermedades en ocasión de trabajo, éstos no decrecen y siempre resulta indispensable una actuación preventiva.

Se puede observar que los datos provisorios muestran que en 2021 se notificaron un total de 489.925 casos de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, determinando un descenso del 12,2% en la accidentabilidad laboral respecto de 2019. (Ministerio de trabajo, 2021)

En base a estos datos del informe Provisorio de Accidentabilidad Laboral se pueden tomar los siguientes conceptos, para empezar a pensar en gestionar un plan de seguridad laboral.

Se considera un riesgo laboral a los distintos peligros existentes en una profesión y/o tarea profesional concreta en el entorno o lugar de trabajo, susceptibles de originar accidentes o cualquier tipo de siniestros que puedan provocar algún daño o problema de salud tanto físico como psicológico. El efecto siempre será negativo sobre la persona que lo sufre. (Pantoja-Rodríguez, Vera-Gutiérrez, & Avilés-Flor, 2017)

Se considera accidente a todo acontecimiento 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. (Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, s.f.)

Una enfermedad profesional es la producida por causa del lugar o del tipo de trabajo. Existe un Listado de Enfermedades Profesionales en el cual se identifican cuadros clínicos, exposición y actividades en las que suelen producirse estas enfermedades y también agentes de riesgo (factores presentes en los lugares de trabajo y que pueden

afectar al ser humano, como por ejemplo las condiciones de temperatura, humedad, iluminación, ventilación, la presencia de ruidos, sustancias químicas, la carga de trabajo, etc). (Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, s.f.)

Marco legal nacional para la higiene, seguridad y la prevención de riesgos:

Para trabajar sobre estas medidas se puede ver que el hotel Howard Johnson se basa en las dos leyes bases de higiene y seguridad, la ley 24557 y ley 19587, además aplica la resolución 886/15 y IRAM 10005.

La ley 24557 es la ley de riesgos del trabajo la cual tiene como objetivo la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, además de asegurar al trabajador adecuada atención médica en forma oportuna, procurando su restablecimiento.

Esta Ley plantea (teóricamente) reducir la siniestralidad laboral a través de:

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

(Argentina.gob.ar, 1995)

La ley 19587 es la ley de higiene y seguridad en el trabajo la cual tiene como objetivo 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 objetivo.

- Proteger la vida, preservar y mantener la integridad sicofísica de los trabajadores.
- Prevenir, reducir, eliminar o aislar los riesgos de los distintos centros o puestos de trabajo.

- Estimular y desarrollar una actitud positiva respecto de la prevención de los accidentes o enfermedades que puedan derivarse de la actividad laboral.

(infoLEG, s.f.)

La resolución 886/15 “protocolo de ergonomía” es una herramienta básica para la prevención de trastornos musculo esqueléticos, hernias inguinales directas, mixtas y crurales, hernia discal lumbosacra con o sin compromiso radicular que afecte a un solo segmento columnario y varices permitidas bilaterales. (trabajo S. i., 2015)

La IRAM 10005 indica que la señalización y los colores en la empresa, no elimina riesgos, sino que es un complemento de otra serie de medidas tendientes a evitar o reducir la cantidad de accidentes, las señales, pueden ser ópticas, acústicas, olfativas o táctiles. (trabajo S. i., 2019)

Prevención de riesgos laborales:

El Plan de Higiene y Seguridad es un documento obligatorio, dicho documento rige de acuerdo a los requerimientos legales por el Decreto N° 351/ 79 reglamentario de la Ley 19587/72, Decreto N° 1338/96 y modificaciones introducidas por la Ley 24557/95 de Riesgos del Trabajo. (Chaer ingeniería ambiental, 2018)

Toda organización debe elaborar y/o diseñar un plan de riesgos laborales. El plan debe contener una estructura organizativa, responsabilidad, funciones, procedimientos prácticos, recursos humanos, materiales y técnicos para llevar a cabo la acción de prevención de riesgos. Teniendo como finalidad:

- Prevención de accidentes, incidentes y enfermedades laborales.
- Preservar la integridad psicofísica de todo el personal.
- Minimizar, reducir y eliminar todo tipo de riesgos.
- Implementar medidas preventivas y correctivas en caso que ameriten.
- Capacitar a todo el personal interviniente a las tareas a ejecutar.
- Detectar acciones y condiciones Inseguras.
- Evaluación de riesgos en todos los puestos de trabajo.
- Entrega de los elementos de protección personal a todos los trabajadores afectados a la realización de labores.
- Analizar los riesgos de acuerdo a las tareas críticas a desarrollar

(Chaer ingeniería ambiental, 2018)

Plan implementación de prevención de riesgos laborales:

El propósito de un sistema de gestión de la SST es proporcionar un marco de referencia para gestionar los riesgos y oportunidades para la SST. El objetivo y los resultados previstos del sistema de gestión de la SST son prevenir lesiones y deterioro de la salud relacionados con el trabajo a los trabajadores y proporcionar lugares de trabajo seguros y saludables; en consecuencia, es de importancia crítica para la organización eliminar los peligros y minimizar los riesgos para la SST tomando medidas de prevención y protección eficaces. (ISO, 2018)

Se puede observar el uso de la iso 45001 para el sistema de gestión de la SST esta norma internacional para la gestión de la seguridad y Salud en el trabajo se trata de una herramienta útil para ayudar a las organizaciones y empresas en la gestión de los riesgos y oportunidades en la prevención de las lesiones y los problemas de salud en el trabajo. La norma ISO 45001 que ha sido publicada en marzo de 2018 viene a sustituir a la norma internacional OHSAS 18001. (NormasISO, 2018)

Un sistema de gestión implementado correctamente, proporciona a la organización una herramienta eficaz que sin duda obtendrá un retorno de la inversión significativo para el hotel.

“El fin primordial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) es la búsqueda permanente de la prevención y promoción de la salud en el trabajo y la identificación del origen de las enfermedades profesionales y de los accidentes de trabajo”. (Arias, 2021)

Entonces se puede observar que la finalidad que persigue un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es contar con una herramienta que facilite a la organización proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables con el fin de prevenir los daños y el deterioro de la salud de los trabajadores, implementar un plan de acción para gestionar la seguridad y salud ocupacional es identificar los peligros y gestionar el riesgo, con el fin de evitar accidentes en el trabajo.

La norma promueve la participación de los trabajadores a la hora de identificar los peligros, eliminar o reducir los riesgos mediante la aplicación de controles integrados en otros procesos organizacionales. Este enfoque puede mejorar la cultura de la seguridad, minimizar el riesgo e integrar las mejores prácticas, lo que se traduce en un aumento de

la productividad. La norma proporciona una estructura para supervisar y revisar las obligaciones de cumplimiento para garantizar que la organización cumple con la ley, incluidos los productos y servicios. Es importante que una organización entienda lo que debe lograr, por qué debe lograrlo y si lo ha logrado, lo cual debe demostrarse dentro del sistema. (nqa, organismo de certificación global, s.f.)

Diagnóstico y discusión

Se pueden ver las bases que enmarcan a la higiene y seguridad en el trabajo y a la prevención de riesgos, y las definiciones de los temas más importantes que rigen nuestro campo de actuación, haciendo foco en el trabajo seguro y en la prevención de riesgos, accidentes laborales y enfermedades profesionales, teniendo en cuenta el cumplimiento de la legislación vigente.

Una matriz de riesgos es una herramienta de la gestión de la seguridad, que resulta vital, ya que alerta al trabajador sobre los peligros y riesgos a los que puede verse expuesto, brindando distintas acciones de prevención.

Se puede observar que mediante la matriz IPER, que los trabajadores del hotel Howard Johnson villa Carlos paz están expuestos a distintos riesgos dentro de la organización, siendo los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento, sector cocina los sectores más afectados a los riesgos mecánicos y físicos mencionados en el análisis de situación del hotel. (Ver tabla 2, resumen matriz de riesgo).

Es por eso que para poder reducir estos riesgos se puede observar la implementación de un sistema de gestión de la SST el cual el objetivo que persigue un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es contar con una herramienta que facilite a la organización proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables con el fin de prevenir los daños y el deterioro de la salud de los trabajadores.

En este sistema de gestión se verán reflejados los objetivos específicos del plan de SST el cual estará enfocado en reducir los factores de riesgos, accidentes laborales y enfermedades profesionales a lo que están expuestos los trabajadores de los sectores del servicio de limpieza, mantenimiento, cocina.

En base a este se van a gestionar los distintos cambios dentro del hotel en el cual se observarán los siguientes puntos a considerar: políticas de SST, capacitaciones, manual

de buenas prácticas, higiene laboral, ergonomía, gestión de cambios, gestión de accidentes, incidentes, no conformidades y mejoras.

Cuando la organización aplica estas medidas a través de su sistema de gestión de la SST, mejoran su desempeño. Un sistema de gestión de la SST puede ser más eficaz y eficiente cuando toma acciones tempranas para abordar oportunidades de mejora del desempeño de la organización. Implementar un sistema de gestión con estos puntos a considerar permitirá al hotel gestionar sus riesgos y mejorar su desempeño.

Es indispensable para el hotel Howard Johnson que, además de ofrecer un servicio de excelencia, brinde herramientas para que el trabajo se realice de forma segura, facilitando la identificación de los peligros, evaluando los riesgos y trabajando sobre estos, reduciéndolos a un nivel tan bajo como sea razonablemente posible.

Se hace hincapié en que los trabajadores desempeñen un papel activo en las cuestiones de salud y seguridad, esto puede tener beneficios en la reputación de la organización como lugar de trabajo seguro, lo que conduce a la retención del personal, la motivación y una mayor productividad.

Al implementarse de manera correcta un plan de sistema de gestión de la SST dentro de la organización, se obtendrían resultados favorables, ya que tomando las medidas preventivas adecuadas se mejoraría el ambiente de trabajo y su personal se sentiría seguro y protegido en cada área en la que se desempeña como profesional, de esta forma, el compromiso hacia la empresa aumenta, lo que le permitiría alcanzar sus objetivos, mejorar su competitividad y darle una mejor imagen frente a clientes, proveedores y sociedad en conjunto.

Plan de implementación

Se puede observar que mediante la matriz IPER, los trabajadores del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz están expuestos a distintos riesgos dentro de la organización, siendo los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento, sector de cocina del hotel los sectores más afectados a los riesgos mencionados en el análisis de situación del hotel.

Presentando una exposición de nivel alto (9) a riesgos mecánico lo sectores de servicio de limpieza y mantenimiento y el sector cocina una exposición de nivel alto (9) en riesgo físicos. (Ver tabla 2)

Es por eso que para poder reducir estos riesgos se puede observar la implementación de un sistema de gestión de la SST el cual el objetivo que persigue un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo es contar con una herramienta que facilite a la organización proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables con el fin de prevenir riesgos, daños y deterioro de la salud de los trabajadores de los sectores mencionados.

Objetivo general:

El plan de implementación de SST tiene como finalidad garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las actividades de los sectores de servicio limpieza, mantenimiento y cocina dentro del hotel Howard Johnson a través de la promoción y protección de la salud de los trabajadores que contribuyan al bienestar físico, mental y social de los mismos, con el fin de evitar accidentes de trabajo, enfermedades laborales y prevención de riesgos laborales.

Objetivos específicos:

- Mantener a los trabajadores según sus aptitudes físicas y psicológicas, en ocupaciones que pueda desempeñar eficientemente sin poner en peligro su salud o la de sus compañeros de acuerdo a los factores de riesgo ocupacional.
- Fortalecer la cultura de salud y seguridad y prevención de riesgos laborales promoviendo el compromiso y liderazgo de todos los trabajadores con formato de capacitación anual según el cronograma a seguir.

- Desarrollar un estructurado programa anual de mediciones laborales y realizar informes de dichas mediciones, para así evitar futuras enfermedades profesionales y mantener un control de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y cocina dentro de la organización.
- Brindarles a los empleados un manual de buenas prácticas con el fin de promover la SST de los trabajadores de los sectores con más exposición de riesgos dentro del hotel y de esta manera trabajar la prevención, protección y promoción de la salud y la seguridad en el trabajo.
- Realizar evaluaciones ergonómicas en los sectores mencionados del hotel según resolución 886/15.
- Reducir la tasa de accidentabilidad y enfermedades profesionales a partir de la implantación del presente plan de acción de trabajo.

Alcance:

El alcance de un plan de SST es actuar de forma directa sobre las condiciones de higiene y seguridad de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y cocina del hotel, haciendo foco en las actividades que normalmente se desarrollan en esos sectores, con el fin de brindar herramientas de mejora y prevención, para disminuir los riesgos y peligros presentes y de esta manera salvaguardar la vida y la integridad psicofísica de los trabajadores.

El Plan anual de implementación de Gestión de Salud y Seguridad en el hotel Howard Johnson, como proyecto, tiene alcance sobre toda la estructura organizacional de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina.

Recursos:

Para poder llevar adelante el plan de SST se deberá proporcionar recursos humanos, de infraestructura, materiales y recursos financieros, necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento y mejora continua de la gestión de Salud y Seguridad.

Los profesionales de Salud y Seguridad están enmarcados por equipos de trabajos, cuyos roles/atribuciones y responsabilidades están directamente relacionados con los pilares, instalaciones, método y comportamiento/cultura, que la organización en este caso el hotel Howard Johnson disponga llevar adelante en su política y serán quienes brindan

el asesoramiento a la empresa para alinear a las legislaciones, normas vigentes y llevar una mejora continua en la organización en cuanto a SST.

Podemos observar la figura de un coordinador general que es un licenciado de seguridad e higiene capaz de llevar el plan de gestión SST, acompañado de un técnico en seguridad e higiene para brindarle ayuda en las capacitaciones, medico de medicina laboral, miembros de gerencia, jefes de aéreas y personal del hotel.

La infraestructura se necesita de un lugar físico para realizar capacitaciones, charlas de trabajo o reuniones con trabajadores, el cual el hotel cuenta con diversas salas para realizar dicha actividad, lo que no sería un gasto para el hotel la construcción de una sala.

Los recursos materiales son esenciales para empezar a gestionar un plan de SST lo cual como base debemos contar de una computadora, conexión a internet, proyector, impresora, cartelería, folletos, carpetas, hojas, folios.

El recurso financiero para llevar adelante el sistema de gestión de SST estará a cargo del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz el cual solventará los gastos de dicho plan de SST, el cual le permitirá mejorar las condiciones de trabajo, evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

A continuación, se observarán los costos necesarios bases para empezar a trabajar sobre un sistema de gestión de SST. El gerente, jefes y empleados no se tienen en cuenta en el cuadro porque ya gozan de un sueldo pago por el hotel.

RECURSOS HUMANOS	CANTIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
Licenciado en SyH	1	133,500	\$133,500
Técnico en SyH	1	80,000	\$80,000
Medico laboral	1	200,000	\$200,000
INFRAESTRUCTURA			
lugar para reuniones o capacitaciones	Ya cuenta con un lugar	0	0
MATERIALES			
Computadora	1	130,000	\$130,000
Conexión a internet	1	2,550	\$2,550
Proyector	1	60,000	\$60,000
Impresora	1	50,000	\$50,000
Cartelería	Variable dependiendo de la demanda	Promedio \$500 por cartel a 3 carteles x mes	\$1,500
Folletos	Variable dependiendo de la demanda	Por 200 folletos \$2500 10x15	\$2500
Carpetas	6	1,000	\$6,000
Hojas	Variable depende de la demanda	Por 500 hojas \$1300	\$1300
Folios	6	100	\$600
INVERSION TOTAL			\$667,950

Fuente: Elaboración propia

En el cuadro podemos observar que el hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz para empezar con el plan de sistema de gestión de SST tiene una inversión de \$667,950 los cuales gastaría en una sola vez en: computadora, proyector, impresora, carpetas y folios.

En cuanto al licenciado en seguridad e higiene, técnico en seguridad e higiene, medico laboral y conexión a internet son gastos fijos por mes.

Los folletos, hojas y carteles son gastos que varían dependiendo la demanda del sistema de gestión, puede ser más o menos costoso dependiendo las actividades a realizar por mes.

En el caso de infraestructura el hotel no tendría gasto ninguno ya que cuenta con lugar para dichas actividades.

Estos costos están tomados al día 13/11/2022 estos pueden sufrir cambios al momento de implementación del plan de SST, esto va a variar según la cotización del dólar del día de la fecha a actuar.

Acciones a realizar:

La realización de un plan de implementación anual de SST estará enfocado en reducir los factores de riesgos, accidentes laborales y enfermedades profesionales a lo que están expuestos los trabajadores de los sectores del servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina dentro del hotel Howard Johnson (Ver Anexo 2).

La implementación del plan de SST está dirigido a los sectores mencionados anteriormente, los cuales se consideran los sectores que presentan mayor nivel a exposición de riesgos de nivel alto (9) dentro del hotel.

Para ello el desarrollo del plan anual de SST va estar dirigido a esos sectores en particular, trabajando sobre la disminución de accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y prevención de riesgos laborales.

Para dichas acciones se seleccionan los siguientes puntos a considerar:

1. Políticas de SST.
2. Capacitaciones.
3. Manual de buenas prácticas.
4. Higiene laboral.
5. Ergonomía.
6. Gestión de cambios.
7. Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras.

Se puede observar en la matriz IPER que el servicio de limpieza está sometido a un nivel 9 (Alto) de riesgo mecánico, lo mismo para el sector de mantenimiento y el sector de cocina está sometido a un nivel 9 (Alto) de riesgo físico.

Para trabajar sobre dichos sectores y nivel de exposición a riesgos de los mismos se toman las siguientes acciones a desarrollar dentro del plan de implementación anual de SST.

1. Políticas de SST:

Desarrollar Políticas de Salud, Seguridad, dirigidas especialmente a los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina, establecidas por la gerencia del hotel, equipo de seguridad e higiene en el trabajo y medicina laboral, compuestas de directrices relacionadas con principios orientados a la definición de los indicadores y metas, así como el compromiso con la mejora continua y evolución del desempeño en Salud y Seguridad.

Dichos principios se centran en:

- El Desarrollo de Política de Reconocimiento: se aplica con el objetivo de reconocer a los empleados de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y cocina en cuanto al compromiso y desempeño en SST.
- El Desarrollo de Política de Consecuencias: tiene el objetivo de definir responsabilidades y consecuencias a los empleados de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y cocina en relación a las actitudes en SST.
- La Comunicación de la Políticas deberán ser comunicadas y estar disponibles a las partes interesadas.

Implementación y control:

- Implementar una correcta Divulgación y entrenamiento de la Política de SST para empleados de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina propios del hotel.

Controlar: Asistencia; material de integración; divulgación por medio de carteles, banners, etc.

- Efectividad del entrenamiento en la Política de SST para empleados de dichos sectores.

Control: realizar entrevistas con empleados, percepción liderazgos.

Observaciones de Tareas SST.

- Las políticas de SST tienen vigencia de 12 meses, luego de la fecha serán revisadas y analizadas, según efectividad de SST durante ese año.

2. Capacitaciones:

Es necesario que todos los empleados de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina estén capacitados en cuanto a sus responsabilidades y contribuciones en la gestión y en el desempeño en SST para así poder disminuir los factores de riesgo mencionados (Ver anexo 2). El mapeo de las necesidades debe seguir a las orientaciones institucionales, las matrices de capacitación disponibles y los requisitos legales aplicables.

Para complementar las acciones de capacitación, se recomienda la realización de campañas y repartición de buenas prácticas, como formas de orientación y concientización sobre el propósito de la campaña.

Se deben utilizar medios de comunicación apropiados para promover acciones de capacitación, orientación y concientización. Se deben tener en consideración aspectos de diversidad, como idioma, cultura, escolaridad, deficiencias etc.

Las capacitaciones van estar dictadas para los empleados de los sectores de: servicio de limpieza, mantenimiento, sector de cocina, los cuales dan resultados a través de la matriz IPER (Ver anexo 2) que son los sectores con más factores y exposición a riesgos dentro del hotel.

- a) Como primera propuesta se encuentra el Plan Anual de Capacitación, estas capacitaciones van estar enfocadas en los sectores más críticos del hotel mencionados anteriormente.
- b) El entrenamiento debe abordar, como mínimo, los siguientes temas:
 - Preparación y Respuesta a la Emergencia.
 - Políticas de Salud, Seguridad en el trabajo.
 - Reglas generales de SST.
 - Riesgos y controles generales.
 - Prevención de accidentes.
 - Equipos de Protección Personal (EPPs).

En el punto de prevención de accidentes del plan anual de capacitación es importante que se brinden las correctas pautas en lo que conlleva a la prevención de riesgos mecánicos dentro de los sectores de servicio de limpieza y mantenimiento.

Para el sector de cocina es importante que se brinden las correctas pautas de en lo que conlleva a prevención de riesgos físicos.

A continuación, se observa el programa de capacitación anual para el personal del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz.

Howard Johnson		Servicio de Asesoramiento de Higiene y seguridad														
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ANUAL PARA PERSONAL DEL HOTEL																
Empresa: HOTEL HOWARD JOHNSON VILLA CARLOS PAZ																
Cronograma 2022-2023																
1	Capacitaciones	Fecha inicio	Fecha final	nov-22	dic-22	ene-23	feb-23	mar-23	abr-23	may-23	jun-23	jul-23	ago-23	sep-23	oct-23	nov-23
1.2	Política de salud y seguridad en el trabajo SST	nov-22	ene-23													
1.3	Reglas generales de SST	feb-23	mar-23													
1.4	Riesgos y controles generales	abr-23	may-23													
1.5	Prevención de accidentes	jun-23	jul-23													
1.6	Equipos de Protección Personal (EPPs)	ago-23	sep-23													
1.7	Preparación y Respuesta a la Emergencia	oct-23	nov-23													

Fuente: Elaboración propia

3. Manual de buenas prácticas:

La elaboración del manual de buenas prácticas debe estar dirigida a todos los empleados del sector de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina. El contenido debe estar basado en los distintos procedimientos para el trabajo seguro dentro de estos sectores y principales en reglas de SST, este procedimiento será validado por el periodo de 12 meses, siguiendo un control mes x mes.

El manual de buenas prácticas dentro del hotel un instrumento útil para el desarrollo de políticas preventivas en los sectores mencionados y un soporte que ayuda a complementar la capacitación permanente de los trabajadores. Además, es una guía práctica que permitirá dentro de los sectores de trabajo de sector limpieza, mantenimiento y sector cocina la prevención, protección y promoción de la salud y la seguridad en el trabajo.

El manual de buenas prácticas como se observa estará dirigido al personal de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector cocina.

Es por ello que, para el personal del servicio de limpieza, el responsable de seguridad e higiene del hotel le brindara las herramientas necesarias para disminuir los riesgos mecánicos de dicho sector. El manual brindara las herramientas necesarias para disminuir los riesgos, posibles accidentes y evitar enfermedades profesionales en este sector, desarrollando las practicas sobre:

- Caídas al mismo nivel.
- Caídas a distinto nivel.
- Corte por objetos.

Para el personal del sector mantenimiento el responsable de seguridad e higiene dentro del hotel le brindara las herramientas necesarias para disminuir los riesgos mecánicos de este sector. Dicho manual se basará en las prácticas de:

- Correcta utilización de herramientas manuales.
- Correcta utilización de herramientas eléctricas.
- Utilización de escaleras.
- Orden y limpieza.

Para el personal del sector cocina el responsable de seguridad e higiene dentro del hotel le brindara las herramientas necesarias para disminuir los riesgos físicos de este sector. Dicho manual se basará en las prácticas de:

- Contacto térmico y quemaduras.
- Estrés térmico.

Para llevar la correcta gestión del manual de buenas prácticas se llevará un estricto control de asistencia del personal de los sectores mencionados a charlas brindadas por el responsable de seguridad e higiene.

Se desarrollarán exámenes teóricos y prácticos al personal de los sectores mencionados en cuestión a los contenidos que presenta dicho manual para cada sector en particular.

4. Higiene laboral:

Los riesgos a los agentes ambientales (físicos, químicos y biológicos) existentes en los entornos laborales y deben ser administrados, pues en función de su naturaleza, concentración o intensidad y tiempo de exposición, estos son capaces de causar daños a la salud de los trabajadores del hotel.

Como podemos observar en la matriz IPER (Ver anexo 2) los sectores mencionados del hotel están expuestos en mayor o menor frecuencia a riesgos físicos, químicos y biológicos.

Se observa mediante la (Tabla 2), el sector de cocina es el más expuesto a un nivel alto (9) a riesgo físico.

Para asegurar la correcta gestión de riesgo físico dentro del sector cocina, es necesario el desarrollo de un programa de medición.

El programa de medición anual se desarrollará en todos los sectores mencionados del hotel en cual se llevará un control de los mismos, pero dicho programa empezara con el sector de cocina ya que es el más expuesto a riesgos físicos.

El programa debe ser estructurado, por lo menos, con las siguientes etapas:

- Anticipación.
- Reconocimiento/caracterización.
- Evaluación (cualitativa/cuantitativa).
- Control.

Los límites de exposición laboral a los agentes ambientales y sus respectivos niveles de acción deben ser establecidos según requisitos legales y otros y, en su defecto, se deben utilizar estándares internacionalmente aceptables.

De acuerdo a lo mencionado se observará un plan trimestral de mediciones y a continuación el Informe de dichas mediciones en los sectores de trabajo. (Ver anexo 3)

 Servicio de Asesoramiento de Higiene y seguridad														
PLAN TRIMESTRAL DE MEDICIONES EN SECTORES DEL HOTEL														
Empresa: HOTEL HOWARD JOHNSON VILLA CARLOS PAZ														
1	mediciones puesto de trabajo	Cronograma 2022-2023												
2	Agentes físicos	nov-22	dic-22	ene-23	feb-23	mar-23	abr-23	may-23	jun-23	jul-23	ago-23	sep-23	oct-23	nov-23
2.1	Ruido													
2.2	Iluminación													
2.3	carga térmica													
2.4	Vibraciones													
3	Agentes químicos													
3.1	suspensión de polvo en sector													
3.2	suspensión de gases en el sector													
3.3	suspensión de vapores en el sector													
3.4	suspensión de humos en el sector													
4	Agentes biológicos													
4.1	hongos													
4.2	virus													
4.3	bacterias													

Fuente: Elaboración propia

Es muy importante también que el hotel cumpla con RGRL de dichos sectores mencionados, especialmente del sector cocina – relevamiento general de riesgos laborales realizado. Control: RGRL emitido y firmado.

Mediciones ambientales realizadas y actualizadas trimestralmente. Control: Informes de estudios impresos.

RAR – Relevamiento de agentes de riesgos realizado. Control: RAR emitida y Firmada.

5. Ergonomía:

La Ergonomía tiene como atribución fundamental trazar un mapa de los entornos laborales y administrar un plan de acción multidisciplinario que esté orientado a la mejora continua de las condiciones laborales de los trabajadores del hotel.

La propuesta es continuar con las evaluaciones ergonómicas de los puestos de trabajo y las consideraciones particulares de los sectores mencionados documentando la misma en Protocolo de Ergonomía según Res. 886/15.

Una vez identificados los riesgos presuntos mediante la Planilla N°1, comienza una evaluación algo más detallada mediante la Planilla N° 2, con un esquema de pasa/no pasa, el cual permite definir la existencia del riesgo y la necesidad de su evaluación mediante la intervención de un profesional con conocimientos en ergonomía, es decir, un profesional experimentado y debidamente capacitado que certifique su conocimiento en ergonomía, en este caso sería el licenciado de seguridad e higiene del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz.

Finalmente, con la evaluación de riesgos terminada – incluyendo los informes del profesional con conocimiento en ergonomía (licenciado en SyH del hotel) - se procederá a proponer en la Planilla N° 3 las medidas preventivas y correctivas necesarias para adecuar los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores y así contribuir al bienestar y la seguridad de los mismos, disminuyendo los accidentes de trabajo (AT), las manifestaciones tempranas de enfermedad y las enfermedades profesionales (EP), mejorando la calidad y servicios del hotel.

El control periódico efectivo del avance y cumplimiento de dichas mejoras se efectuará conforme a la planilla N° 4. (Ver anexo 4)

Estas evaluaciones se desarrollarán de forma trimestral del calendario anual del plan de SST.

6. Gestión de cambios:

Los cambios temporales o permanentes dentro de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina del hotel deben ser administrados para que la planificación incluya temas de SST y para evitar impactos negativos en los resultados de Salud y Seguridad.

Los cambios pueden ser resultantes de:

- Nuevos procesos o servicios.
- Construcción o reforma de instalaciones, máquinas y equipos.
- Cambios en las actividades.
- Uso de nuevas tecnologías.
- Entre otros.

En caso de cambios involuntarios o sin la debida planificación, se debe llevar a cabo una evaluación y, si es necesario, realizar las medidas que deben ser tomadas para mitigar efectos adversos.

En caso de una gestión de cambios se debe:

- Realizar un procedimiento de trabajo donde se identifiquen los colores y señales de seguridad que se deben implementar en el establecimiento bajo la Norma IRAM 10005.
- Elaboración de una reunión con equipo del hotel gerencia y responsable de SyH del hotel brindándoles a los trabajadores del hotel el Mapeamiento de los riesgos y plan de acción definido. Entendimiento de los ítems de la tarea a desarrollar.
- Antes de cada actividad a desarrollar se brindarán minutas reuniones del plan de acción definido y aceptado.
- Este plan será revisado todos los meses y abarca la aplicación de un periodo de 12 meses el cual puede sufrir cambios.

7. Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras:

Todo el personal de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y cocina deben ser informados sobre la obligatoriedad en reportar los accidentes, los incidentes y los desvíos críticos ocurridos y estimulado a informar no conformidades identificadas, así como proponer mejoras.

En caso de ocurrencia de accidentes, incidentes y desvíos críticos, se deben seguir las siguientes etapas:

- Actuar inmediatamente para controlar la ocurrencia y mitigar las consecuencias.
- Registrar y comunicar la ocurrencia a las partes interesadas.
- Realizar la investigación y determinar las causas.
- Planificar, ejecutar y analizar a eficacia de las acciones correctivas, preventivas y de extensión necesarias.

El acuerdo de las no conformidades identificadas y mejoras sugeridas debe estar de acuerdo con las prácticas o procedimientos de la institución. Es fundamental que el acuerdo tenga como objetivo la eliminación de la recurrencia de no conformidades similares y que las mejoras sean enviadas a la evolución del desempeño en SST.


La Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras será revisado todos los meses durante 12 meses.

Teniendo como finalidad:

- Eventos como (accidentes, incidentes de alto potencial) relatados, registrados e investigados dentro del plazo establecido, registro físico y cargados en tablero, investigación impresa y firmada por todos; plan de acción elaborado y actualizado, cumplimiento del plazo de investigación.
- Llevar un control estadístico mensual de los accidentes reportados para generar mejoras.
- Disminuir en un 20% la cantidad de accidentes ocurridos en la institución.


Marco de tiempo:

Para gestionar los tiempos del plan de SST se puede observar el uso de un diagrama de Gantt el cual es una herramienta que permite ordenar, clasificar y planificar las actividades en función del tiempo. Para este proyecto se toma como unidad de tiempo el mes calendario (30 días) y como extensión total 1 año.

 Servicio de Asesoramiento de Higiene y seguridad													
PROGRAMA ANUAL DE ACTIVIDADES EN MATERIA DE SST													
Empresa: HOTEL HOWARD JOHNSON													
Cronograma 2022-2023													
	nov-22	díc-22	ene-23	feb-23	mar-23	abr-23	may-23	jun-23	Jul-23	ago-23	sep-23	oct-23	nov-23
1 Tareas Generales													
2 Políticas de SST													
3 Capacitaciones													
3.1 Políticas de salud y seguridad en el trabajo SST													
3.2 Reglas generales de SST													
3.3 Riesgos y controles generales													
3.4 Prevención de accidentes													
3.5 Equipos de protección personal (EPPs)													
3.6 Preparación y repuesta a la emergencia													
4 Manual de buenas prácticas													
5 Mediciones													
5.1 Ruido													
5.2 Iluminación													
5.3 Carga térmica													
5.4 Vibraciones													
5.5 Suspensión de polvo en el sector													
5.6 Suspensión de gases en el sector													
5.7 Suspensión de vapores en el sector													
5.8 Suspensión de humo en el sector													
6 Ergonomía													
6.1 Control													
7 Gestión de cambios													
8 Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras													

 Todo el año
 Por mes según cronograma

Evaluación de la propuesta:

 Servicio de Asesoramiento de Higiene y seguridad						
EVALUACION DEL PROYECTO						
Empresa: HOTEL HOWARD JOHNSON						
Indicadores	SST	Responsable	Unidad de medida	Frecuencia de medicion	Objetivo ideal	Criterio de medicion
1	Policas de SST	Equipo de HyS y medicina del trabajo	%	Anual	100%	Cantidad de Politica desarrollada/Cantidad de Politica Propuesta
2	Capacitaciones	Equipo de HyS	%	Bimestral, trimestral	100%	Cantidad de capacitaciones realizados / Cant. De capacitaciones planificados
3	Manual de buenas prácticas	Equipo de HyS	%	Anual	100%	Elaboración de manual de buenas prácticas /cantidad de charlas brindadas
4	Higiene laboral / mediciones	Equipo de HyS	%	Trimestral	100%	Monitoreos y Mediciones Realizados / Monitoreos y Mediciones Planificados
5	Ergonomia	Equipo de HyS	%	Trimestral	100%	Mediciones realizada/Mediciones planificadas
6	Gestion de cambios	Equipo HyS Y gerencia	%	Anual	100%	Posibles cambios de gestion/medidas tomadas
7	Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras	Equipo HyS	Cantidad	Anual	0	Cantidad de accidentes totales (Suma de accidentes del hotel)

Se puede observar que la propuesta presentada al hotel busca cumplir al 100% las medidas de SST mencionadas dentro de un lapso de 12 meses, partiendo estas propuestas por un plan anual de SST. Las políticas de SST serán desarrolladas de manera anual brindando distintas propuestas. Las capacitaciones siendo de forma trimestral y bimestral cumpliendo las mismas un periodo de 12 meses, cumpliendo el objetivo del mismo al 100%. El manual de buenas prácticas de SST será realizado por el equipo de HyS y tendrá una duración de 12 meses evaluado mes x mes. El mismo se actualizará de ser necesario.

Las mediciones laborales se desarrollarán de forma trimestral, cumpliendo un periodo de seguimiento anual, logrando cumplir un 100% los monitoreo y mediciones a realizar de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina elaborando sus respectivas planillas, RGRL, RAR.

Los controles de ergonomía se desarrollarán de forma trimestral durante el lapso de 12 meses, cumpliendo según resolución 886/15 y llenando sus respectivas planillas, cumpliendo el objetivo al 100%.

La gestión de cambio se desarrolla de forma anual la misma está expuesta a cambios, en caso de serlos esta tomara medidas a convenir.

La gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras tendrá una frecuencia de medición anual y esta se medirá en cantidad de hechos ocurridos, logrando un objetivo de 0.

Conclusión

El siguiente trabajo final de grado parte de un recorrido por todos los sectores del hotel, evaluando las condiciones de trabajo del personal dentro de los mismos, dentro del recorrido realizado en el hotel se puede observar que los sectores con más exposición a riesgos son los sectores de: Recepción, Servicio de limpieza, mantenimiento, servicio de comidas y bebidas (mozos), sector cocina y personal de seguridad.

Teniendo en cuenta dichos sectores se comienza a evaluar los mismos llegando a la observación que los riesgos más comunes en el personal de dichos sectores son los riesgos mecánicos, riesgos físicos, riesgos a incendio, riesgos químicos, riesgos biológicos, riesgos eléctricos, riesgos ergonómicos.

Una vez identificados los distintos riesgos a los que está expuesto el personal de los sectores mencionados dentro del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz, se observa la realización de una matriz IPER.

Realizada y analizada la matriz IPER se observa que el personal del sector de servicio de limpieza está expuesto a nivel alto (9) de exposición a riesgos mecánicos, lo mismo para el sector de mantenimiento, lo cual arroja como resultado la matriz IPER que el personal de dicho sector está expuesto a nivel alto (9) de riesgo mecánico, contrario para el sector de cocina lo cual la matriz IPER arroja un resultado de nivel alto (9) a exposición de riesgo físico.

Una vez identificados los valores de exposición a riesgos al que está expuesto el personal de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y cocina del hotel, se comienza a trabajar para reducir dichos valores de exposición alto (9) de riesgos mecánicos en los sectores de servicio de limpieza y mantenimiento a un valor (8) de riesgos moderados o a un valor (4) de riesgos bajo, lo mismos para el sector cocina a riesgos físicos.

Dicha propuesta está basada en plan de implementación anual de SST la cual se desarrollará durante el periodo de 12 meses calendario.

El plan de implementación de SST tiene como finalidad garantizar condiciones de trabajo seguras y saludables en el desarrollo de las actividades a través de la promoción y protección de la salud de los trabajadores que contribuyan al bienestar físico, mental y social de los mismos, con el fin de evitar accidentes de trabajo, enfermedades laborales y prevención de riesgos laborales.

La implementación del plan de SST está dirigido a los sectores mencionados anteriormente, los cuales se consideran los sectores que presentan mayor nivel a exposición de riesgos de nivel alto (9) dentro del hotel.

Para dichas acciones se seleccionan los siguientes puntos a considerar:

1. Políticas de SST.
2. Capacitaciones.
3. Manual de buenas prácticas.
4. Higiene laboral.
5. Ergonomía.
6. Gestión de cambios.
7. Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras.

Las actividades a realizar dentro del plan de implementación anual de SST, se desarrollarán en un periodo de tiempo.

Las políticas de SST serán desarrolladas de manera anual brindando distintas propuestas.

Las capacitaciones siendo de forma trimestral y bimestral cumpliendo las mismas un periodo de 12 meses.

El manual de buenas prácticas de SST será realizado por el equipo de HyS y tendrá una duración de 12 meses evaluado mes x mes.

Las mediciones laborales se desarrollarán de forma trimestral, cumpliendo un periodo de seguimiento anual, logrando cumplir un 100% los monitoreo y mediciones a realizar.

Los controles de ergonomía se desarrollarán de forma trimestral durante el lapso de 12 meses.

La gestión de cambio se desarrolla de forma anual la misma está expuesta a cambios, en caso de serlos esta tomara medidas a convenir.

La gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras tendrá una frecuencia de medición anual.

Recomendaciones

Adoptar políticas de SST propuesta:

- Es importante dado que determina el posicionamiento que tiene el hotel Howard Johnson frente a la promoción de un ambiente sano y seguro para sus integrantes y determina el compromiso y la participación de todos los actores en la prevención de accidentes de trabajo, prevención de riesgos y enfermedades profesionales.

Desarrollar una cultura preventiva para un mejoramiento continuo con el compromiso de todo el personal de los sectores mencionados:

- La cultura preventiva es el compromiso legítimo del plan anual de SST de todos los empleados de los sectores críticos del hotel.
- Radica en lograr un cambio de creencias, formas de pensar y/o actitudes para un abordaje integral y bien coordinado en materia de Higiene y Seguridad.
- Tener una cultura preventiva es clave para conseguir la eficacia y disminuir ausentismo, mejora clima laboral y reduce estrés en los trabajadores, mejora la productividad y la competitividad.
- Para desarrollarla se debe generar un clima de trabajo participativo, constructivo, de compromiso y creativo, debe involucrarse todo el personal del hotel, se requiere estrecha comunicación y preparación constante, donde todos conozcan los riesgos a los que están expuestos y respeten las medidas de seguridad establecidas para su protección.

Hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz:

- Deberá proporcionar recursos humanos, de infraestructura, materiales y recursos financieros, necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento y mejora continua de la gestión de Salud y Seguridad.

- Desarrollo de políticas de SST en conjunto con el equipo de gerencia, seguridad e higiene del hotel y medicina laboral.

Plan de implementación anual propuesto para el hotel Howard Johnson:

1. Políticas de SST

Es importante implementar una correcta Divulgación y entrenamiento de la Política de SST para empleados de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector de cocina propios del hotel.

Para su control se deberá realizar entrevistas con empleados, percepción liderazgos. Observaciones de Tareas SST, control de efectividad.

2. Capacitaciones

Las capacitaciones estarán enfocadas a los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y sector cocina.

Es importante que la capacitación contenga los siguientes temas:

- Preparación y Respuesta a la Emergencia.
- Políticas de Salud, Seguridad en el trabajo.
- Reglas generales de SST.
- Riesgos y controles generales.
- Prevención de accidentes.
- Equipos de Protección Personal (EPPs).

Seguir correctamente el cronograma del plan anual de capacitaciones propuestas.

3. Manual de buenas practicas

- El manual de buenas prácticas deberá estar dirigido exclusivamente para el personal de los sectores de servicio de limpieza, mantenimiento y cocina.
- El manual debe abordar medidas para la prevención de riesgos mecánicos en los sectores de servicio de limpieza y mantenimiento y riesgos físicos en sector de cocina.
- El manual debe estar dirigido al personal de cada sector con las siguientes medidas a considerar.

Sector servicio de limpieza:

Caídas al mismo nivel (medidas preventivas):

- Colocar los baldes fuera de la zona de paso.
- Informar y señalar los desperfectos observados en el suelo y escaleras.
- Mantener el orden y la limpieza del sector de trabajo.
- Señalizar zonas a limpiar.
- Sectorizar los espacios a limpiar tal que cada trabajador no interfiera sobre el trabajo de otro.
- Usar calzado antideslizante.
- No dejar trapos mojados en el piso.

Caídas distinto nivel (medidas preventivas):

- No utilizar sillas, escritorios o elementos similares para acceder a sitios elevados para trabajar.
- Revisar las escaleras de mano antes de su utilización (buen estado, que sean estables, peldaños bien ensamblados, calzado antideslizante).
- Las escaleras de mano de madera no deben estar pintadas.
- Las escaleras de 2 hojas deben estar atadas con soga de seguridad internamente entre las hojas.
- Ascienda y descienda de la escalera de cara hacia ella, siempre tomado con las 2 manos.
- Apoye la escalera de modo que forme un ángulo de 75° con el piso. (respete la relación 4m de extensión 1 m. separada de la pared).
- No suba o baje de las escaleras con elementos pesados o con las manos ocupadas.
- Si va a acceder a un techo la escalera debe sobrepasar 1 m. mínimo la altura del techo.
- Nunca salte de las escaleras.
- Si utiliza la escalera detrás de una puerta, asegúrese antes que la misma no podrá ser abierta.
- Las escaleras fijas deben contar con barandas y antideslizantes en los escalones.
- Asegure las escaleras a un punto fijo si va a trabajar sobre ellas por poco tiempo.

- Trabajos prolongados requieren la utilización de andamio.
- Nunca dejar baldes ni cepillos sobre los peldaños, siempre colgar el material evitando su caída.
- Señalizar la zona de trabajo.

Corte por objetos (medidas preventivas):

- Utilizar siempre las herramientas adecuadas para cada tarea.
- Trabajar cómodo y seguro, para disponer de las 2 manos para realizar la tarea.
- Mantener una distancia segura entre los trabajadores que están próximos.
- Utilizar los EPP adecuados para cada tarea con especial
- Palos de escobas, escobillones y secadores no deben tener clavos o tornillos en los mangos.
- Ropa de Trabajo: Siempre que las circunstancias lo permitan, las mangas serán cortas y cuando sean largas, ajustaran adecuadamente.
- No utilizar elementos que puedan originar riesgos adicionales de accidentes como: bufandas, pulseras, cadenas, collares, anillos, aros largos y otros.
- Usar el pelo recogido

Sector mantenimiento:

Herramientas manuales (medidas preventivas):

- Cada herramienta debe utilizarse para su fin específico
- Se debe sustituir de forma inmediata toda la herramienta en mal estado. Los mangos deben estar en buen estado y sólidamente fijados, y sino sustituirlos.
- Trabajando en altura, las piezas deben llevarse o depositarse en recipientes o bolsas que impidan su caída. No deben transportarse en los bolsillos de la ropa ni llevarse en la mano cuando se suban escaleras.
- Al hacer fuerza con una herramienta, se debe prever la trayectoria de la mano o del cuerpo en caso de que se escapara la herramienta
- No dejar las herramientas encima de órganos de máquinas que puedan ponerse en movimiento.

- Al final de la jornada las herramientas han de recogerse de forma ordenada en los lugares o cajas previstas a tal efecto.

Herramientas eléctricas (medidas preventivas):

- Está prohibido sujetar las piezas que se trabajan con herramientas eléctricas con la mano, tenazas, alicates, etc. utilizar mordazas o equivalentes para fijarlos previamente.
- Retirar cualquier objeto que pueda anular las protecciones de las herramientas. Utilizar empujadores que faciliten el avance manual de las piezas.
- No se acercarán las manos, brazos, ni otra parte del cuerpo a las partes móviles (disco, broca, etc.) cuando la máquina esté en marcha. Las operaciones de limpieza de residuos u otro tipo de manipulación en las partes móviles de la máquina se deben realizar con la máquina parada, comprobando previamente que se ha detenido totalmente.
- La puesta en marcha de un equipo de trabajo solamente se podrá efectuar mediante una acción voluntaria sobre un órgano de accionamiento previsto a tal efecto. Lo mismo ocurrirá para la puesta en marcha tras una parada, sea cual fuere la causa de esta última.
- Leer manual de uso antes de usar la máquina.

Utilización escalera de mano (medidas preventivas):

- Revisar la escalera antes de su utilización (estado de peldaños, largueros, zapatas de sustentación antideslizantes, etc.). No usar en caso de presentar algún defecto.
- Antes de utilizar una escalera de mano deberá asegurarse su estabilidad. La base de la escalera deberá quedar sólidamente asentada. Cuando la estabilidad de la escalera no esté asegurada (suelo resbaladizo por presencia de líquidos, etc.), arriostrar en la parte superior o sujetar por otra persona en la inferior.
- Antes de ubicar una escalera de mano, ha de inspeccionarse el lugar de apoyo para evitar contactos con cables eléctricos, tuberías, etc.

- El ascenso y descenso de la escalera se realizará de frente a las mismas y asegurándose de que tanto la suela de los zapatos, como los peldaños, están limpios.
- Se prohíbe el transporte y manipulación de cargas por o desde escaleras de mano cuando por su peso o dimensiones puedan comprometer la seguridad del trabajador. Si han de llevarse herramientas o cualquier otro objeto, deben usarse bolsas colgadas del cuerpo, de forma que queden las manos libres.
- No se manejarán útiles, herramientas o elementos que obliguen a utilizar las dos manos

Durante su uso:

- Se prohíbe utilizar la escalera por dos personas a la vez.
- El ascenso y descenso por la escalera se realizará de cara a la misma.
- Se prohíbe el uso de escaleras de mano improvisadas.
- Se colocarán formando un ángulo aproximado de 75 grados con la horizontal y
- prolongándose al menos 1 metro por encima del lugar de acceso.
- Se prohíbe el empalme de dos escaleras, a no ser que por su propio diseño cuente con dispositivos especialmente preparados para ello.
- No colocarse a caballo en las escaleras de tijera, situarse siempre de frente a la misma

Orden y limpieza (medidas preventivas):

- El almacenamiento se debe realizar de forma ordenada y apilando de forma estable.
- Evitar que los cables eléctricos pasen por zonas de paso.
- No hacer acopio de materiales innecesarios.
- Recoger todas las herramientas y material que no se están utilizando en los lugares designados para ellas cada trabajador debería ser responsable de mantener limpio y en condiciones su puesto de trabajo; para ello cada trabajador deberá proceder a la limpieza inmediata de cualquier suciedad que haya en su puesto de trabajo.

- Cuando detecte cualquier situación insegura del suelo (agujeros en suelos, derrames, etc.) y no pueda por sus propios medios subsanar la anomalía deberá avisar al responsable correspondiente para que proceda a su limpieza o reparación.
- La limpieza del centro de trabajo incluirá los elementos estructurales tales como pasillos y pisos como en torno a las máquinas, equipos de trabajo, instalaciones, etc. cuidando que el suelo o pavimento esté limpio de aceites, grasas y otras sustancias.
- La zona de trabajo de la maquinaria se debe mantener limpia de restos de material.

Sector cocina:

Contacto térmico y quemaduras (medidas preventivas):

- Depositar los recipientes calientes en zonas habituales para ello.
- Utilizar utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes. Avisando de su paso.
- Si se trata de líquidos calientes, no llenar los recipientes hasta arriba, para de esta manera evitar su desbordamiento.
- Realizar cambios de aceites en frío.
- Utilizar guantes térmicos para abrir puertas de hornos o mover recipientes calientes.

Estrés térmico (medidas preventivas):

- Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo.
- Regular tiempo de permanencia en las cámaras frigoríficas.
- Ingerir líquidos
- Ajustar los ritmos de trabajo, estableciendo pausas si es necesario.
- Uso de ropa adecuada.

4. Higiene laboral:

El programa de medición anual se desarrollará en todos los sectores mencionados del hotel en cual se llevará un control de los mismos, pero dicho programa empezara con el sector de cocina ya que es el más expuesto a riesgos físicos.

El programa debe ser estructurado, por lo menos, con las siguientes etapas:

- Anticipación.

- Reconocimiento/caracterización.
- Evaluación (cualitativa/cuantitativa).
- Control.

De acuerdo a lo mencionado se desarrollará un plan trimestral de mediciones durante el lapso de 12 meses y luego la realización de Informes de dichas mediciones en los sectores de trabajo.

5. Ergonomía:

Continuar con las evaluaciones ergonómicas de los puestos de trabajo y las consideraciones particulares de los sectores mencionados documentando la misma en Protocolo de Ergonomía según Res. 886/15.

Es importante el correcto seguimiento de los valores ergonómicos según resolución 886/15.

Estas evaluaciones se desarrollarán de forma trimestral del calendario anual del plan de SST.

6. Gestión de cambios:

Este plan será revisado todos los meses y abarca la aplicación de un periodo de 12 meses el cual puede sufrir cambios, en caso de cambios se deberá:

- Se deberá gestionar una reunión con equipo del hotel gerencia y responsable de SyH, brindándoles a los trabajadores del hotel el Mapeamiento del nuevo plan de acción definido. Se controlará el entendimiento de los ítems de la tarea a desarrollar.

7. Gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras:

- Es importante llevar un control estadístico mensual de los accidentes reportados para generar mejoras dentro de la organización.
- Es importante contar con un proceso de gestión de accidentes, incidentes, desvíos críticos, no conformidades y mejoras de trabajo estandarizado, ya que ayuda a trabajar con datos útiles para poder comparar datos históricos y, así, aumentar la eficiencia del sistema de seguridad y salud en el trabajo.

Extender el estudio a todas las actividades, tipo de riesgos y áreas de los distintos sectores del hotel:

El presente TFG se puede observar que comprende los riesgos mecánicos de la actividad del personal del servicio de limpieza y mantenimiento y los riesgos físicos del personal del sector de cocina dentro del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz.

Pero se puede ver reflejado mediante la matriz IPER (Ver anexo 2) que el personal de dichos sectores mencionados está expuestos también a otros riesgos teniendo un valor moderado, pero trabajando sobre el límite de su valor a exposición de riesgos, lo mismos son los sectores de: recepción, servicio de comidas y bebidas (mozos) y servicio de seguridad.

Se puede observar que un valor (9) representa un valor alto a nivel de exposición de riesgos. (Ver tabla 1, clasificación y evaluación de riesgos).

Es por ello que se propone a trabajar en el sector de recepción sobre la exposición a riesgos eléctricos ya que presenta un valor de (6 moderado) y ergonómicos (8 moderados).

Lo mismo para el servicio de limpieza el cual presenta un valor de exposición a riesgos químicos (8), eléctrico (6) y ergonómico (6), el sector mantenimiento una exposición de valor (8) a riesgos eléctricos.

El servicio de comida y bebidas (mozos) es importante trabajar sobre los riesgos mecánicos que presentan un valor de exposición (6), eléctricos (6), ergonómicos (6). Lo mismo para el sector cocina el cual su personal está expuesto a un valor de exposición a riesgos mecánicos (6), incendio (8), eléctrico (8), ergonómico (6).

Es por ello que se recomienda ampliar el estudio para todos los riesgos de valor moderados encontrados en la matriz IPER y también hacerlo extensivo al resto de las actividades, ya que por una mala gestión de SST estos riesgos pueden pasar de un valor de exposición a riesgos moderados a un valor de nivel alto a exposición a riesgos.

Entonces es importante ampliar el estudio de riesgos dentro del hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz lo que permitirá a adoptar medidas para su prevención y así proteger y/o prevenir futuras enfermedades profesionales y eliminar y/o disminuir accidentes laborales.

Bibliografía

- (08 de 07 de 2015). Obtenido de Beedigital: <https://www.beedigital.es/prevencion-riesgos/que-es-el-riesgo-laboral-definicion-y-como-evitarlo/>
- Argentina.gob.ar.* (04 de 10 de 1995). Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-24557-27971/texto>
- Argentina.gob.ar.* (04 de 10 de 1995). Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-24557-27971/texto>
- Arias, C. A. (25 de Octubre de 2021). Obtenido de <https://inchecksas.com/objetivos-del-sistema-de-gestion-de-seguridad-y-salud-en-el-trabajo/>
- Chaer ingeniería ambiental.* (2018). Obtenido de <https://chaer.com.ar/plan-de-higiene-y-seguridad/>
- Del Prado, J. (2019). *Blog de PRL.* Obtenido de Prevención de riesgos laborales en el sector de la hostelería y el turismo: <https://blogs.imf-formacion.com/blog/prevencion-riesgos-laborales/actualidad-laboral/riesgos-laborales-hosteleria-turismo-2/>
- GOMEZ, A. (15 de MAYO de 2017). *DIARIO SUR.* Obtenido de Un trabajador de hotel sufre quemaduras graves por un accidente laboral: <https://www.diariosur.es/costadelsol/201705/15/trabajador-hotel-sufre-quemaduras-20170515003347-v.html>
- infoLEG.* (s.f.). Obtenido de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/15000-19999/17612/norma.htm>
- ISO.* (2018). Obtenido de <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:45001:ed-1:v1:es>
- Ministerio de trabajo, e. y. (2021). *Argentina.gob.ar.* Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-publico-el-informe-provisorio-de-accidentabilidad-laboral-de-2021>
- Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.* (s.f.). Obtenido de Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social: <https://www.argentina.gob.ar/trabajo/buscastrabajo/conocetuderechos/riesgos-de-trabajo>
- Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.* (s.f.). Obtenido de Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social: <https://www.argentina.gob.ar/trabajo/buscastrabajo/conocetuderechos/riesgos-de-trabajo>
- NormasISO.* (2018). Obtenido de <https://www.normas-iso.com/iso-45001/>
- nqa, organismo de certificación global.* (s.f.). Obtenido de <https://www.nqa.com/es-pe/certification/standards/iso-45001/implementation>
- Organizacion Internacional del trabajo.* (18 de Abril de 2019). Obtenido de Organizacion Internacional del trabajo: https://www.ilo.org/safework/events/safeday/WCMS_686762/lang--es/index.htm

- Pantoja-Rodríguez, J. P., Vera-Gutiérrez, S. E., & Avilés-Flor, T. Y. (15 de Mayo de 2017). *Polo del conocimiento*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/335678198_Riesgos_laborales_en_las_empresas
- Peris, X. (01 de JULIO de 2020). *DIARIO DE MALLORCA*. Obtenido de Un trabajador, herido grave en un accidente en un hotel de Cas Català: <https://www.diariodemallorca.es/sucesos/2020/07/01/trabajador-herido-grave-accidente-hotel-8010370.html>
- trabajo, S. i. (24 de Abril de 2015). *Argentina.gob.ar*. Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-886-2015-246272>
- trabajo, S. i. (2019). *Ministerio de produccion y trabajo de la Nación Argentina*. Obtenido de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/05_guia_senalizacion_ok.pdf

Anexo 1

FORMULARIO		ANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte		PREVENCIÓN RISGOS DEL TRABAJO		
GENERAL		RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES				
Decreto 351/79 - ACTIVIDADES COMERCIALES, COMUNALES, INDUSTRIALES, MANUFACTURERAS, SERVICIOS Y OTRAS NO VINCULADAS AL AGRO O A LAS OBRAS DE CONSTRUCCIÓN.						
El presente relevamiento deberá ser completado obligatoriamente en todos sus campos por el empleador o profesional responsable, revisando los datos allí consignados carácter de declaración jurada. El relevamiento deberá ser realizado para cada uno de los establecimientos que disponga la empresa. Para los empleadores cuya actividad se desarrolle en embarcaciones, las mismas serán consideradas como establecimientos. En caso de empresas de servicios eventuales, el empleador deberá llenar la declaración jurada en todos los campos correspondientes a su responsabilidad. El presente relevamiento de estado de cumplimiento de la normativa de salud, higiene y seguridad laboral deberá ser actualizado anualmente y presentado ante la ART a la que se encuentre afiliado.						
DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO						
Nombre de la Empresa		HOTEL HOWARD JOHNSON		N° de Establecimiento:		
CUIT / CUIP N°		Actividad Económica - Rev 3:				
Domicilio Completo:		AZOPARDO J. G. ARTIGA C.P. / C.P.A. X 5152		Localidad: Carlos Paz		
Provincia: Córdoba		Cant. de trabajadores: 80		Sup. del Establec. m²:		
ESTADO DE CUMPLIMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE (DEC. 351-79)						
N°	EMPRESAS - CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	NO APLICA	Fecha Regal.	NORMATIVA VIGENTE
1	SERVICIO DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
2	¿Dispone del Servicio de Higiene y Seguridad?	X				Art. 3. Dec. 1338/96
3	¿Cumple con las horas profesionales según Decreto 1338/96?	X				Dec. 1338/96
4	¿Posee documentación actualizada sobre análisis de riesgos y medidas preventivas en los puestos de trabajo?		X			Art. 10. Dec. 1338/96
5	SERVICIO DE MEDICINA DEL TRABAJO					
6	¿Dispone del Servicio de Medicina del Trabajo?		X			Art. 3. Dec. 1338/96
7	¿Posee documentación actualizada sobre acciones tales como de educación sanitaria, socorro, vacunación y estudios de ausentismo por morbilidad?		X			Art. 5. Dec. 1338/96
8	¿Se realizan los exámenes periódicos?		X			Res. 43/97 y 54/98 Art. 9 a) Ley 19587
9	HERRAMIENTAS					
10	¿Las herramientas están en estado de conservación adecuado?		X			Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587
11	¿La empresa provee herramientas aptas y seguras?		X			Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587
12	¿Las herramientas corto-punzantes poseen fundas o vainas?		X			Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587
13	¿Existe un lugar destinado para la ubicación ordenada de las herramientas?	X				Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587
14	¿Las portátiles eléctricas poseen protecciones para evitar riesgos?		X			Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587
15	¿Las neumáticas e hidráulicas poseen válvulas de cierre automático al dejar de accionarlo?		X			Cap. 15 Arts. 103 y 110 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587
16	MÁQUINAS					
17	¿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
18	¿Existen dispositivos de parada de emergencia?	X				Cap. 15 Arts. 103 y 104 Dec. 351/79 Art. 8 b) Ley 19587
19	¿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
20	¿Tienen las máquinas eléctricas, sistema de puesta a tierra?		X			Cap. 14 Anexo VI Pte 3.3.1 Dec. 351/79 Art. 8 b) Ley 19587
21	¿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
22	ESPACIOS DE TRABAJO					
23	¿Existe orden y limpieza en los puestos de trabajo?		X			Cap. 5 Art. 42 Dec. 351/79 Art. 8 a) y Art. 9 a) Ley 19587
24	¿Existen depósito de residuos en los puestos de trabajo?		X			Cap. 5 Art. 42 Dec. 351/79 Art. 8 a) y Art. 9 a) Ley 19587
25	Tienen las salientes y partes móviles de máq. y/o instalaciones, señalización y protección?	X				Cap. 12 Art. 81 Dec. 351/79 Art. 9 j) Ley 19587
26	ERGONOMÍA					
27	Se desarrolla un Programa de Ergonomía Integrado para los distintos puestos de trabajo?		X			Anexo I Resolución 295/03 Art. 6 a) Ley 19587
28	Se realizan controles de ingeniería a los puestos de trabajo?		X			Anexo I Resolución 295/03 Art. 6 a) Ley 19587
29	Se realizan controles administrativos y seguimientos a los puestos de trabajo?		X			Anexo I Resolución 295/03 Art. 6 a) Ley 19587
30	PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS					
31	¿Existen medios o vías de escape adecuadas en caso de incendio?	X				Cap. 12 Art. 80 y Cap. 18 Art. 172 Dec. 351/79

FORMULARIO



GENERAL

ANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte
RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES

PREVENCIÓN
RIESGOS DEL TRABAJO

N°	EMPRESAS - CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	NO APLICA	Fecha Regal.	NORMATIVA VIGENTE
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 instalac. 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		X		Cap.18 Art.187 Dec. 351/79 Art. 9 k) Ley 19587
33	¿Se disponen de estanterías o elem. equivalentes de material no combustible o metálico?	X		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 sí?	X				Cap.18 Art.169 Dec.351/79 Art.9 h) Ley 19587
ALMACENAJE						
35	¿Se almacenan los productos respetando la distancia mínima de 1m 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		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		X		Cap. 17 Art.145 Dec. 351/79 Art. 9 h) Ley 19587
39	¿Se identifican los productos riesgosos almacenados?	X		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		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		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		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 su 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		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		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		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		X		Cap. 17 Art. 150 Dec. 351/79 Art. 9 a) Ley 19587
51	¿Se confeccionó un plan de segund. 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

FORMULARIO

A
GENERALANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte
RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALESPREVENCIÓN
RIESGOS DEL TRABAJO

N°	EMPRESAS - CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	NO APLICA	Fecha Regul.	NORMATIVA VIGENTE
57	¿Los proyectos de instalaciones y equipos eléctricos de más de 1000 voltios cumplen con 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 o 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. Dec. 351/79 Art. 8 b) Ley 19587
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	¿Cuanta 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
ILUMINACIÓN 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

FORMULARIO



GENERAL

ANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte
RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES


PREVENCIÓN
RISGOS DEL TRABAJO

N°	EMPRESAS - CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	NO APLICA	Fecha Regul.	NORMATIVA VIGENTE
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 autorizac. 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
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
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 o 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 armanos 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
116	¿Tienen los ganchos de izar traba de seguridad?			X		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. 126 Dec. 351/79 Art. 9 b) Ley 19587
118	¿Se registra el mantenimiento preventivo de estos equipos?			X		Cap. 15 Art. 122, 123, 124 y 125, Dec. 351/79
119	¿Reciben los operadores instrucción respecto a la operación y uso correcto del equipo de izar?	X				Cap. 15 Art. 116 Dec. 351/79, Art. 10 Dec. 1338/96 Art. 9 b) Ley 19587
120	¿Los ascensores y montacargas cumplen los requisitos y condiciones mínimas de seguridad en lo relativo a la construcción, instalación y mantenimiento?	X				Cap. 21 Art. 208 a 210 Dec. 351/79 Art. 9 k) Ley 19587

FORMULARIO
A
GENERAL

ANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte
RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES

PREVENCIÓN
RIESGOS DEL TRABAJO

N°	EMPRESAS - CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	NO APLICA	Fecha Regul.	NORMATIVA VIGENTE
121	¿Los aparatos para izam, 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 o) Ley 19587
VEHICULOS						
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, o 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 apoyo pies?			X		Cap. 15 Art. 134 Dec. 351/79
129	¿Son adecuadas las cabinas de protección para las inclemencias del tiempo?			X		Art. 8 h) Ley 19587
130	¿Son adecuadas las cabinas para proteger del riesgo de vuelco?			X		Cap. 15, Art. 103 dec. 351/79 Art. 8 bi) 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-luminoso, espejos, cinturón de seguridad, bincina 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. 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 o) 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 o) 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 antretroceso 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

(5 de 8)

FORMULARIO

A
 GENERAL

ANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte
RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES
PREVENCIÓN
 RIESGOS DEL TRABAJO

N°	EMPRESAS - CONDICIONES A CUMPLIR	SI	NO	NO APLICA	Fecha Regl.	NORMATIVA VIGENTE
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 MÁQUINAS, 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			

PLANILLA A**LISTADO DE SUSTANCIAS Y AGENTES CANCERIGENOS (Resolución SRT 415/02)**

Marcar con una cruz en caso afirmativo

CÓDIGO	SUSTANCIA	SI	CÓDIGO	SUSTANCIA	SI
40204	4 Aminobifenilo		40054	Clorometil metil eter, grado técnico en conjunto con bis (clorometil) eter	
40201	Aceites minerales (no tratados o ligeramente tratados)		40058	Cloruro de vinilo	
40202	Alcohol isopropílico (manufactura por el método de los ácidos fuertes)		40208	Cromo hexavalente y sus compuestos	
40203	Alquitranes		40210	Gas mostaza	
40031	Amianto (asbesto)		40211	Hematita, minería de profundidad con exposición al radon	
40030	Arsenico y sus compuestos		40212	Hollín.	
40205	Asfaltos		40213	Magenta, manufactura	
40206	Auramina, manufactura de		40130	Niquel y sus compuestos	
40036	Benceno		40136	Óxido de etileno	
40207	Bencidina		40216	Radon-222 y sus productos de decaimiento	
40035	Berilio y sus compuestos		40153	Silice (inhulado en forma de cuarzo o cristobalita de origen ocupacional)	
40214	Beta naftilamina / 2-naftilamina		40217	Talco conteniendo fibras asbestiformes	
40044	Cadmio y compuestos				

La codificación aquí representada corresponde al listado de Códigos de Agentes de Riesgo normado en la Disposición G.P. y C. N° 005 de fecha de 10 de Mayo de 2005.

FORMULARIO

A
GENERALANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte
RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES

PLANILLA B

DIFENILOS POLICLORADOS (Resolución SRT 497/03)

Marcar con una cruz en caso afirmativo

Cód.	Difenilos Policlorados	SI	Cód.	Difenilos Policlorados	SI	Cód.	Difenilos Policlorados	SI	Cód.	Difenilos Policlorados	SI	Cód.	Difenilos Policlorados	SI
10000	Acedor		10021	Chlorinated		10043	Dykanol		10067	Mca 1489		10090	Polychlorodiphenyl	
10001	Adkarel			Diphenyl		10044	Educarel		10068	Montar		10091	Prodelec	
10002	Alc		10022	Chlorinol		10045	Eec-18		10069	Nepolin		10092	Pydraul	
10003	Apirolo		10023	Chlorobiphenyl		10046	Elapol		10071	Noflamol		10093	Pyradol	
10004	Apirolo		10024	Chlorodiphenyl		10047	Electrophenyl		10070	No-Flamol		10094	Pyralene	
10005	Arochlor		10025	Chlorphen		10048	Elemex		10072	Non-Flamol		10095	Pyranol	
10006	Arochlor		10026	Chlorestol		10049	Elinol		10073	Olex-SI-D		10096	Pyrodor	
10007	Aroclor		10027	Chlorinol		10050	Eucarel		10077	Orophene		10097	Pyronol	
10008	Aroclors		10028	Chlorinol		10051	Fenchlor		10078	Pcb		10099	Saf-T-Kohl	
10009	Aurbren		10029	Clophen		10052	Fendol		10080	PcbS		10098	Saf-T-Kuhl	
10010	Asbestol		10030	Clophenhaz		10053	Fenodora		10079	Pcb/S		10100	Santosol	
10011	Ask		10031	Cloresil		10054	Gilotherm		10081	Phesodol		10101	Santotherm	
10012	Askael		10032	Chlorinal		10055	Hydol		10082	Phenochlor		10102	Santotherm	
10013	Askarel		10033	Clophen		10056	Hyrol		10083	Phenodol		10103	Santovac	
10014	Auzol		10034	Decachlorodiphenyl		10057	Hyvol		10084	Plastivar		10104	Solvol	
10015	Bakola		10035	Delor		10058	Inclor		10085	Polychlorinated		10105	Soral	
10016	Biphenyl		10036	Delorene		10059	Inerteen			Biphenyl		10106	Soval	
	Chlorinated		10037	Diador		10060	Inertenn		10086	Polychlorinated		10107	Soval	
10017	Chlophen		10038	Diclor		10061	Kanechlor			Biphenyls		10108	Sovtol	
10018	Chloratol		10039	Diconal		10062	Kaneclor		10087	Polychlorinated		10109	Terphenylchloro	
10019	Chloraxtol		10040	Diphenyl		10063	Kanechlor			Diphenyl		10110	Thermal	
10020	Chlorinated			Chlorinated		10064	Kennedor		10088	Polychlorinated		10111	Therminol	
	Biphenyl		10041	Dk		10065	Leromol			Diphenyls		10112	Turbinol	
			10042	Duconal		10066	Magvar		10089	Polychlorobiphenyl				

PLANILLA C

SUSTANCIAS QUÍMICAS A DECLARAR (Resolución SRT 743/03)

Marcar con una cruz en caso afirmativo

CÓDIGO	SUSTANCIA	Cantidad umbral (toneladas)	SI
40214	2-Naftilamina y-o sus sales	0,001	
40310	4,4 Metilén-Bis (2-cloroanilina) y-o sus sales en forma pulverulenta	0,01	
40220	4 Aminodifenilo y-o sus sales	0,001	
40224	4-Nitrofenil 1,3-propanosulfona	0,001	
40308	Acetileno	5	
40003	Acido clorhídrico (gas licuado)	25	
40145	Alquitos de plomo	5	
40207	Bencidina y-o sus sales	0,001	
40315	Bromo	20	
40053	Cloro	10	
40221	Cloruro de dimetil carbamilo	0,001	
40304	Compuestos de níquel en forma pulverulenta inhalable (monóxido de níquel, dióxido de níquel, sulfuro)	1	
40317	Dicloruro de azufre	1	
40314	Dicloruro de carbonilo (fosgeno)	0,3	
40313	Diisocianato de tolueno	10	
40222	Dimetilnitrosamina	0,001	
40054	Eter bis (clorometílico), clorometil metil eter	0,001	
40322	Etilenimina	10	
40089	Fluor	10	
40305	Formaldehído (concentración >= 90 por 100)	5	
40307	Gases licuados extremadamente inflamables (incluidos GPL) y gas natural	50	
40306	Hidrógeno	5	
40311	Isocianato de metilo	0,15	
40014	Metanol	500	
40320	Naftas y otros cortes livianos	5,000	
40321	Nitrato de amonio	350	
40136	Óxido de etileno	5	
40309	Óxido de propileno	5	
40312	Oxígeno	200	
40301	Pentóxido de arsénico, ácido arsénico (V) y-o sus sales	1	
40319	Policlorodibenzofuranos y policlorodibenzodioxinas (incluida la TCDD) calculadas en equivalente TCDD (*)	0,001	
40223	Triamida hexametilfosfórica	0,001	
40303	Trihidruro de arsénico (arsina)	0,2	
40316	Trihidruro de fósforo (fosfina)	0,2	
40302	Trióxido de arsénico, ácido arsénico (III) y-o sus sales	0,1	
40318	Trióxido de azufre	15	

(*) Nota: Cantidad umbral: designa respecto de una sustancia o categoría de sustancias peligrosas la cantidad fijada para cada establecimiento por la legislación nacional con referencia a condiciones específicas que, si se sobrepasa, identifica una instalación expuesta a riesgos de accidentes mayores. La cantidad umbral se refiere a cada establecimiento. Las cantidades umbrales son las mismas que están presentes, o pueden estarlo, en un momento dado.

[7 de 8]

FORMULARIO
A
GENERAL

ANEXO I - Resolución 463/09 - Segunda Parte
RELEVAMIENTO GENERAL DE RIESGOS LABORALES



EN CASO DE CONTAR CON DELEGADOS GREMIALES INDIQUE EL N° DE LEGAJO CONFORME A LA INSCRIPCIÓN EN EL MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL. (<http://www.trabajo.gov.ar/efv/sindicatos/dnas2/Entidades/Entidades.asp>)

N° Legajo del Gremio	Nombre del Gremio

EN EL CASO DE ENCOMENDAR TAREAS A CONTRATISTAS, INDICAR EL N° DE CUIT DEL O LOS MISMOS.

1. _____
2. _____
3. _____

DATOS LABORALES DEL PROFESIONAL Y/O RESPONSABLE DEL FORMULARIO

CUIT/CUIL/CIUP	Nombre y apellido	Cargo (h / m / r)	Representación	Propio / contratado	Título habilitante	N° matrícula	Entidad que otorgó el título habilitante

CARGO: H= Profesional de Higiene y Seguridad en Trabajo. M= Profesional de Medicina Laboral. R= Responsable de los datos del formulario en caso que no sea ninguno de los profesionales mencionados anteriormente de Hig. y Seg. o Medicina Laboral.
REPRESENTACIÓN: Representación Legal. Presidente. Vicepresidente. Gerente General. Director General. Administrador General. Otro

RESPONSABILIDAD

El que suscribe en el carácter de responsable firmante DECLARA BAJO JURAMENTO que los datos consignados en la presente son correctos y completos, y que esta declaración ha sido confeccionada sin omitir ni falsear dato alguno que deba contener, siendo fiel expresión de la verdad.

FIRMA Y SELLO DEL RESPONSABLE DE LOS
DATOS DECLARADOS

FIRMA Y ACLARACIÓN DEL RESPONSABLE
DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Anexo 2

Sector		Operación		Riesgo		Exposición		Pasado / Presente / Futuro		Ubicación (U)		Riesgo Puro		PONDÉRADO
												Gravedad (G)	Frecuencia (F)	
Recepcion	Recepcionista	Riesgo mecanico		Caida de mesas, Tropiezos y resbalones, Correr por objetos filosos, Golpe por objetos, contacto por parte callejeros	Presente	En el establecimiento	2	1	Falta de capacitación, falta de atención a las escaleras, falta de mantenimiento a las mismas, falta de demarcación en pisos, pisos sucios, objetos en piso, falta de protección a objetos, orden y limpieza, falta de señalización, alto tiempo de artefactos eléctricos, derrame de partes, audífonos arriba del escritorio (café)	2				
Recepcion	Recepcionista	Riesgo fisico		Condiciones climáticas, falta de iluminación, falta de ventilación, ruidos	Presente	En el establecimiento	2	2	condiciones normales de trabajo	4				
Recepcion	Recepcionista	Incendio		Por utilización de aparatos eléctricos, mal uso de artefactos eléctricos	Presente	En el establecimiento	3	1	condiciones normales de trabajo	3				
Recepcion	Recepcionista	Riesgo químico		Contacto con productos de limpieza, contacto con triel	Presente	En el establecimiento	2	1	condiciones normales de trabajo	2				
Recepcion	Recepcionista	Riesgo biológico		Virus y bacterias. Exposición covid-19	Presente	En el establecimiento	2	2	Mal uso del tapaboca	4				
Recepcion	Recepcionista	Riesgo eléctrico		Utilización de máquinas, movimiento de artefactos con tensión, electricidad estática	Presente	En el establecimiento	3	2	Falta de capacitación, falta puesta a tierra, artefactos en mal estado, falta de mantenimiento	6				
Recepcion	Recepcionista	Riesgo ergonomico		Carga y descarga equipaje, posturas forzadas, trabajos de empuje de pile, utilización de computadoras, movimientos repetitivos	Presente	En el establecimiento	4	2	Mallas con dirección de circulación, espacio confinado, falta de capacitación, falta app	8				
Servicio de limpieza	Limpia	Riesgo mecanico		Suelo mojado, corre con elementos filosos, caída a mismo nivel, caída de objetos en a horas, choque contra objetos, pisadas sobre objetos	Presente	En el establecimiento	3	3	Falta de capacitación, falta de app	9				
Servicio de limpieza	Limpia	Riesgo fisico		Altas temperaturas en sector de lavandería cambio de temperatura en extractores, ruidos, falta de iluminación	Presente	En el establecimiento	2	2	Condición normal de trabajo	4				
Servicio de limpieza	Limpia	Incendio		Principio de incendio, falta contacto de equipos eléctricos	Presente	En el establecimiento	2	2	Instalaciones eléctricas defectuosas, equipos defectuosos, falta puesta a tierra, falta de capacitación, uso de app	4				
Servicio de limpieza	Limpia	Riesgo químico		Utilización de productos químicos para la limpieza	Presente	En el establecimiento	4	2	Falta de capacitación, uso de app, falta de rotulación en productos	8				
Servicio de limpieza	Limpia	Riesgo biológico		Heridas provocadas por elementos cortopunzantes, distribución de objetos en salas y en las áreas, exposición a virus y hongos	Presente	En el establecimiento	2	2	Falta de capacitación, uso de app	4				
Servicio de limpieza	Limpia	Riesgo eléctrico		Utilización de máquinas, movimiento de artefactos con tensión, utilización de aparatos eléctricos	Presente	En el establecimiento	3	2	Condición normal de trabajo	6				
Servicio de limpieza	Limpia	Riesgo ergonomico		Limpieza de baños, cuartos, aspirar, empuje de mobiliario, además de otros movimientos repetitivos, posturas forzadas, esfuerzos físicos excesivos (levantamiento de baldes)	Presente	En el establecimiento	3	2	Condición normal de trabajo, falta de capacitación	6				
Mantenimiento	Mantenimiento general	Riesgo mecanico		Tropiezos, utilización de escaleras, reparaciones eléctricas, utilización de herramientas, reparación de estructuras, utilización de elementos como puentes, mantenimiento general en el hotel, reparación en la vía pública, caída de partículas en los ojos, caída de objetos en altura, golpes por objetos, partes en movimiento, corre con objetos filosos, contacto con parte callejeros	Presente	En el establecimiento	3	3	Falta de señalización, uso de app, falta de demarcación, falta de capacitación, uso de app, herramientas en mal estado, escaleras sin abrojos en escaleras	9				
Mantenimiento	Mantenimiento general	Riesgo fisico		Trabajo en sala de máquinas, falta de iluminación, reparaciones, mantenimiento de caldera, condiciones climáticas adversas, trabajos de soldadura	Presente	En el establecimiento	1	2	Condición normal de trabajo	2				
Mantenimiento	Mantenimiento general	Incendio		Manipulación de productos inflamables, falta de contacto de equipamientos, máquinas e herramientas en mal estado	Presente	En el establecimiento	3	1	Falta de capacitación, artefactos en mal estado	3				
Mantenimiento	Mantenimiento general	Riesgo químico		Manipulación de pintura, uso de gases, solventes, utilización de soldador, soldadura eléctrica, peligro de sustancias nocivas hacia los ojos, exposición a altas y bajas	Presente	En el establecimiento	3	1	uso de app, falta de capacitación, falta de rotulación	3				

Mantenimiento	Mantenimiento general	Riesgo biológico	covid-19, hongos en paredes y pisos	Presente	En el establecimiento	1	1	uso de epp, y barbijos	1
Mantenimiento	Mantenimiento general	Riesgo eléctrico	Utilización de máquinas eléctricas, cambio de laminarias, tendido de cables, manipulación de máquinas e herramientas eléctricas, corriente estática	Presente	En el establecimiento	4	2	puesta a tierra, uso de epp, falta de capacitación	8
Mantenimiento	Mantenimiento general	Riesgo ergonómico	Movimiento de equipamiento, levantamiento de cargas, posturas forzadas en distintas tareas, movimiento repetitivos, esfuerzos físicos excesivos.	Presente	En el establecimiento	1	3	Niveles de ruido elevados	3
Servicio comida y bebida	Mesas	Riesgo mecánico	suelo de cocina con agua, máquinas, cuchillos y aparatos para cocinar con filo, hornos, hornallas y fogones, caídas al mismo nivel (tropiezos), contacto con partes calientes, placada sobre.	Presente	En el establecimiento	3	2	Falta orden y limpieza, falta de capacitación	6
Servicio comida y bebida	Mesas	Riesgo físico	Altas temperatura cerca de las cocinas, falta de iluminación, ruido en el ambiente, falta de ventilación.	Presente	En el establecimiento	2	2	Condición normal de trabajo	4
Servicio comida y bebida	Mesas	Incendio	Riesgo de incendio	Presente	En el establecimiento	3	1	puesta a tierra en artefactos eléctricos, falta de capacitación	3
Servicio comida y bebida	Mesas	Riesgo químico	Nada	Presente	En el establecimiento	1	1	Condición normal de trabajo	1
Servicio comida y bebida	Mesas	Riesgo biológico	Enfermedades transmitidas por virus ej (covid 19)	Presente	En el establecimiento	2	2	uso de barbijos, uso de epp	4
Servicio comida y bebida	Mesas	Riesgo eléctrico	Utilización de máquinas eléctricas, peligro en a briny cerrar heladeras.	Presente	En el establecimiento	3	2	Falta de capacitación, falta puesta a tierra, máquinas en mal estado	6
Servicio comida y bebida	Mesas	Riesgo ergonómico	Servir comida y recomer distintas largas con bandejas pesadas, a modo de mesas, movimiento repetitivos	Presente	En el establecimiento	2	3	condición normal de trabajo, falta de capacitación	6
Cocina	Cocinas	Riesgo mecánico	Caídas al mismo nivel (tropiezos o resbalones), caídas de objetos de estanterías o alacenas, choques contra objetos, golpe con objetos, corles con objetos filosos, contacto con partes calientes.	Presente	En el establecimiento	3	2	falta de capacitación, estanterías inseguras, orden y limpieza, contacto con objetos calientes en cocina	6
Cocina	Cocinas	Riesgo físico	Altas temperatura cerca de las cocinas, falta de iluminación, ruido en el ambiente, falta de ventilación.	Presente	En el establecimiento	3	3	condiciones normales de trabajo, falta de infraestructura en cocina	9
Cocina	Cocinas	Incendio	Riesgo de incendio por utilización de grasa, o al dñar un seco, incendio en hornos, o por componentes eléctricos	Presente	En el establecimiento	4	2	falta de capacitación, falta de infraestructura, falta de cuidado del personal	8
Cocina	Cocinas	Riesgo químico	Nada	Presente	En el establecimiento	1	1	Condición normal de trabajo	1
Cocina	Cocinas	Riesgo biológico	Debido a la continua manipulación de alimentos, en las cocinas se presentan riesgos que se pueden considerar contaminantes biológicos, tales como hongos, bacterias, virus que pueden ser un vector de provocar efectos negativos en la salud del trabajador.	Presente	En el establecimiento	2	1	uso de epp, manual de manipulación de alimentos	2
Cocina	Cocinas	Riesgo eléctrico	Electricidad estática, aparatos eléctricos utilizados con las manos, pines o prendas de vestir húmedas, por lo que el trabajador se puede ocasionar accidentes por contacto directo o indirecto.	Presente	En el establecimiento	4	2	Falta de capacitación, falta puesta a tierra, uso inadecuado de máquinas	8
Cocina	Cocinas	Riesgo ergonómico	Posturas forzadas y movimientos repetitivos, Manipulación manual de cargas	Presente	En el establecimiento	3	2	falta de capacitación, condición normal de trabajo	6
Servicio seguridad	Seguridad	Riesgo mecánico	Caída al mismo nivel (tropiezos y resbalones) placada sobre objetos, choque contra objetos	Presente	En el establecimiento	2	1	Condición normal de trabajo	2
Servicio seguridad	Seguridad	Riesgo físico	Cambios de temperaturas, falta de iluminación, ruido en el ambiente.	Presente	En el establecimiento	2	1	condición normal de trabajo	2
Servicio seguridad	Seguridad	Incendio	Poca probabilidad	Presente	En el establecimiento	3	1	condición normal de trabajo	3
Servicio seguridad	Seguridad	Riesgo químico	Ninguno	Presente	En el establecimiento	1	1	Condición normal de trabajo	1
Servicio seguridad	Seguridad	Riesgo biológico	Opuesto a virus y bacterias (covid 19)	Presente	En el establecimiento	2	2	uso inadecuado del barbijos	4
Servicio seguridad	Seguridad	Riesgo eléctrico	poca probabilidad, solamente al prender o apagar fusos o enchufar a algún artefacto eléctrico.	Presente	En el establecimiento	3	1	Falta de capacitación, puesta a tierra	3
Servicio seguridad	Seguridad	Riesgo ergonómico	movimientos repetitivos, posturas forzadas.	Presente	En el establecimiento	2	2	Falta de capacitación	4

Anexo 3

Datos del establecimiento		
1) Razón Social:		
2) Dirección:		
3) Localidad:		
4) Provincia:		
5) C.P.:	6) C.U.I.T.:	
Datos para la medición		
7) Marca, modelo y número de serie del instrumento utilizado:		
8) Fecha del certificado de calibración del instrumento utilizado en la medición:		
9) Fecha de la medición:	10) Hora de inicio:	11) Hora finalización:
12) Horarios/turnos habituales de trabajo:		
13) Describa las condiciones normales y/o habituales de trabajo.		
14) Describa las condiciones de trabajo al momento de la medición.		
Documentación que se adjuntara a la medición		
15) Certificado de calibración.		
16) Plano o croquis.		

Hoja 1/3

Firma, aclaración y registro del Profesional interviniente.

DATOS DE LA MEDICIÓN				SERIES CONTINUA E INTERMITENTE						
17a	18a	19a	20a	21a	22a	23a	24a			
Punto de medición	Sector	Punto / Punto tipo / Punto móvil	17b	17c	Características generales del ruido o modo (continuo / intermitente de impulso o de impacto)	RUIDO DE IMPULSO O DE IMPACTO: Nivel pico de presión acústica ponderado "C" (L _C) [dB]	Nivel de presión acústica integrada (L _{Aeq,T}) [dB(A)]	Resultado de la suma de las fracciones	Daño (en porcentaje %)	Cumple con los valores de exposición diaria permitidos (SI / NO)
			17d	17e						
18a. Observaciones adicionales										

Hoja 2/3

Firma, aclaración y registro del Profesional interviniente.

Razón social:		C.U.I.T.:	
Dirección:	Localidad:	C. P.:	Provincia:
Análisis de los Datos y Mejoras a Realizar			
Conclusiones:		Recomendaciones para adecuar el nivel de ruido a la legislación vigente.	

Hoja 13

Firma, aclaración y registro del Profesional interviniente.

Anexo 4

ANEXO I - Planilla 1: IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE RIESGOS		
Razón Social:		C.U.I.T.:
Dirección del establecimiento:		Provincia:
Área y Sector en estudio:	N° de trabajadores:	
Puesto de trabajo:		
Procedimiento de trabajo escrito: SI / NO	Capacitación: SI / NO	
Nombre del trabajador/a:		
Manifestación temprana: SI / NO	Ubicación del síntoma:	

PASO 1: Identificar para el puesto de trabajo, las tareas y los factores de riesgo que se presentan de forma habitual en cada una de ellas.

Factor de riesgo de la jornada habitual de trabajo	Tareas habituales del Puesto de Trabajo			Tiempo total de exposición al Factor de Riesgo	Nivel de Riesgo		
	1	2	3		Área 1	Área 2	Área 3
A Levantamiento y descenso							
B Empuje / arrastre							
C Transporte							
D Bipedestación							
E Movimientos repetitivos							
F Postura forzada							
G Vibraciones							
H Clima térmico							
I Estrés de contacto							

Si alguno de los factores de riesgo se encuentra presente, continuar con la Evaluación Inicial de Factores de Riesgo que se identificaron, completando la Planilla 2.

Firma del Empleador Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad Firma del Responsable del Servicio de Medicina del Trabajo

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y Sector en estudio:	Tarea N°:
Puesto de trabajo:	

2A: LEVANTAMIENTO Y/O DESCENSO MANUAL DE CARGA SIN TRANSPORTE

PASO1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Levantar y/o bajar manualmente cargas de peso superior a 2 Kg. y hasta 25 Kg.		
2	Realizar diariamente y en forma cíclica operaciones de levantamiento / descenso con una frecuencia 2 1 por hora o 3 60 por hora (si se realiza de forma esporádica, consignar NO)		
3	Levantar y/o bajar manualmente cargas de peso superior a 25 Kg		

Si todas las respuestas son **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.

Si alguna de las respuestas 1 a 3 es **SI**, continuar con el paso 2.

Si la respuesta 3 es **SI** se considera que el riesgo de la tarea es No tolerable, debiendo solicitarse mejoras en tiempo prudencial.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	El trabajador levanta, sostiene y deposita la carga sobrepasando con sus manos 30 cm. sobre la altura del hombro.		
2	El trabajador levanta, sostiene y deposita la carga sobrepasando con sus manos una distancia horizontal mayor de 80 cm. desde el punto medio entre los tobillos.		
3	Entre la toma y el depósito de la carga, el trabajador gira o inclina la cintura más de 30° a uno u otro lado (o a ambos) considerados desde el plano sagital.		
4	Las cargas poseen formas irregulares, son difíciles de asir, se deforman o hay movimiento en su interior.		
5	El trabajador levanta, sostiene y deposita la carga con un solo brazo		
6	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.

Si alguna respuesta es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar con una Evaluación de Riesgos.

Firma del Empleador Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad Firma del Responsable del Servicio de Medicina del Trabajo

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO J - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Tarea N°:

2.B: EMPUJE Y ARRASTRE MANUAL DE CARGA

PASO 1: Identificar si en proceso de trabajo:

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Se realizan diariamente tareas cíclicas, con una frecuencia ≥ 1 movimiento por jornada (si son esporádicas, consignar NO).		
2	El trabajador se desplaza empujando y/o arrastrando manualmente un objeto recorriendo una distancia mayor a los 60 metros.		
3	En el puesto de trabajo se empujan o arrastran cíclicamente objetos (bolsas, cajas, muebles, máquinas, etc.) cuyo esfuerzo medido con dinamómetro supera los 34 kgf.		

Si todas las respuestas son **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.

Si alguna de las respuestas 1 a 3 es **SI**, continuar con el paso 2.

Si la respuesta 3 es **SI** debe considerarse que el riesgo de la tarea es No tolerable, debiendo solicitarse mejoras en tiempo prudencial.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Para empujar el objeto rodante se requiere un esfuerzo inicial medido con dinamómetro ≥ 12 Kgf para hombres o 10 Kgf para mujeres.		
2	Para arrastrar el objeto rodante se requiere un esfuerzo inicial medido con dinamómetro ≥ 10 Kgf para hombres o mujeres.		
3	El objeto rodante es empujado y/o arrastrado con dificultad (la superficie de deslizamiento es desigual, hay rampas que subir o bajar, hay roturas u obstáculos en el recorrido, ruedas en mal estado, mal diseño del asa, etc.)		
4	El objeto rodante no puede ser empujado y/o arrastrado con ambas manos, y en caso que lo permita, el apoyo de las manos se encuentra a una altura incómoda (por encima del pecho o por debajo de la cintura).		
5	En el movimiento de empujar y/o arrastrar, el esfuerzo inicial requerido se mantiene significativamente una vez puesto en movimiento el objeto (se produce atascamiento de las ruedas, tirones o falta de deslizamiento uniforme).		
6	El trabajador empuja o arrastra el objeto rodante asistiendo con una sola mano.		
7	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.

Si alguna respuesta es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.

Firma del Empleador

Firma del Responsable del
Servicio de Higiene y
Seguridad

Firma del Responsable del
Servicio de Medicina del
Trabajo

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO J - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Tarea N°:

2.C: TRANSPORTE MANUAL DE CARGAS

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Transportar manualmente cargas de peso superior a 2 Kg y hasta 25 Kg		
2	El trabajador se desplaza sosteniendo manualmente la carga recorriendo una distancia mayor a 1 metro.		
3	Realizarla diariamente en forma cíclica (si es esporádica, consignar NO)		
4	Se transporta manualmente cargas a una distancia superior a 20 metros		
5	Se transporta manualmente cargas de peso superior a 25 Kg		

Si todas las respuestas son **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.

Si alguna de las respuestas 1 a 5 es **SI**, continuar con el paso 2.

Si la respuesta 5 es **SI** debe considerarse que el riesgo de la tarea es No tolerable, debiendo solicitarse mejoras en tiempo prudencial.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	En condiciones habituales de levantamiento el trabajador transporta la carga entre 1 y 10 metros con una masa acumulada (el producto de la masa por la frecuencia) mayor que 10.000 Kg durante la jornada habitual.		
2	En condiciones habituales de levantamiento el trabajador transporta la carga entre 10 y 20 metros con una masa acumulada (el producto de la masa por la frecuencia) mayor que 6.000 Kg durante la jornada habitual.		
3	Las cargas poseen formas irregulares, son difíciles de asir, se deforman o hay movimiento en su interior.		
4	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.

Si alguna respuesta es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.

Firma del Empleador

Firma del Responsable del
Servicio de Higiene y
Seguridad

Firma del Responsable del Servicio de
Medicina del Trabajo

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Tarea N°:

2.0: BIPEDESTACION

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	El puesto de trabajo se desarrolla en posición de pie, sin posibilidad de sentarse, durante 2 horas seguidas o más.		

Si la respuesta es **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.
Si la respuesta es **SI**, continuar con paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	En el puesto se realizan tareas donde se permanece de pie durante 3 horas seguidas o más, sin posibilidades de sentarse con escasa deambulación (caminando no más de 100 metros/hora).		
2	En el puesto se realizan tareas donde se permanece de pie durante 2 horas seguidas o más, sin posibilidades de sentarse ni desplazarse o con escasa deambulación, levantando y/o transportando cargas > 2 Kg.		
3	Tareas efectuadas con bipedestación prolongada en ambientes donde la temperatura y la humedad del aire sobrepasan los límites legalmente admisibles y que demandan actividad física.		
4	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.
Si alguna respuesta es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.

Firma del Empleador Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad Firma del Responsable del Servicio de Medicina del Trabajo

Fecha: _____
Hoja N°: _____

ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Tarea N°:

2.1: MOVIMIENTOS REPETITIVOS DE MIEMBROS SUPERIORES

PASO 1: Identificar si el puesto de trabajo implica:

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Realizar diariamente, una o más tareas donde se utilizan las extremidades superiores, durante 4 o más horas en la jornada habitual de trabajo en forma cíclica (en forma continuada o alternada).		

Si la respuesta es **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.
Si la respuesta es **SI**, continuar con el paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

N°	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Las extremidades superiores están activas por más del 40% del tiempo total del ciclo de trabajo.		
2	En el ciclo de trabajo se realiza un esfuerzo superior a moderado a 3 según la Escala de Borg, durante más de 6 segundos y más de una vez por minuto.		
3	Se realiza un esfuerzo superior a 7 según la escala de Borg.		
4	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.
Si alguna respuesta es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.
Si la respuesta 3 es **SI**, se deben implementar mejoras en forma prudencial.

Escala de Borg	• Ausencia de esfuerzo	0
	• Esfuerzo muy bajo, apenas perceptible	0.5
	• Esfuerzo muy débil	1
	• Esfuerzo débil / ligero	2
	• Esfuerzo moderado / regular	3
	• Esfuerzo algo fuerte	4
	• Esfuerzo fuerte	5 y 6
	• Esfuerzo muy fuerte	7, 8 y 9
	• Esfuerzo extremadamente fuerte	10
	(máximo que una persona puede aguantar)	

Firma del Empleador Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad Firma del Responsable del Servicio de Medicina del Trabajo

Fecha: _____
Hoja N°: _____

ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y Sector en estudio:	
Puesto de trabajo:	Firma N°:

2.F: POSTURAS FUZZADAS

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Adoptar posturas forzadas en forma habitual durante la jornada de trabajo, con o sin aplicación de fuerza. (No se deben considerar si las posturas son ocasionales)		

Si todas las respuestas son **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.

Si la respuesta es **SI**, continuar con el paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Cuello en extensión, flexión, lateralización y/o rotación		
2	Brazos por encima de los hombros o con movimientos de supinación, pronación o rotación.		
3	Muñecas y manos en flexión, extensión, desviación cubital o radial.		
4	Cintura en flexión, extensión, lateralización y/o rotación.		
5	Miembros inferiores: trabajo en posición de rodillas o en cuclillas.		
6	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.

Si alguna respuesta es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.

Firma del Empleador

Firma del Responsable del
Servicio de Higiene y
Seguridad

Firma del Responsable del
Servicio de Medicina del
Trabajo

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO I: Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y Sector en estudio:	Tarea N°:

2-G VIBRACIONES MANO - BRAZO (entre 5 y 1500Hz)
--

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica de forma habitual:

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Trabajar con herramientas que producen vibraciones (martillo neumático, perforadora, destornilladores, pulidoras, esmeriladoras, otros)		
2	Sujetar piezas con las manos mientras estas son mecanizadas		
3	Sujetar palancas, volantes, etc. que transmiten vibraciones		

Si todas las respuestas son **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.

Si alguna de las respuestas es **SI**, continuar con el paso 2.

Paso 2: Determinación del Nivel de Riesgo

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	El valor de las vibraciones supera los límites establecidos en la Tabla 1, de la parte correspondiente a Vibración (segmental) mano-brazo, del Anexo V, Resolución MTEySS N° 295/03.		
2	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.

Si alguna de las respuestas es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar un evaluación de riesgos.

2-G VIBRACIONES CUERPO ENTERO (Entre 1 y 80 Hz)
--

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica de forma habitual:

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Conducir vehículos industriales, camiones, máquinas agrícolas, transporte público y otros.		
2	Trabajar próximo a maquinarias generadoras de impacto.		

Si todas las respuestas son **NO**, se considera que el riesgo es tolerable.

Si alguna de las respuestas es **SI**, continuar con el paso 2.

Paso 2: Determinación del Nivel de Riesgo

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	El valor de las vibraciones supera los límites establecidos en la parte correspondiente a Vibración Cuerpo Entero, del Anexo V, Resolución MTEySS N° 295/03.		
2	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son **NO** se presume que el riesgo es tolerable.

Si alguna de las respuestas es **SI**, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar un evaluación de riesgos.

Firma del Empleador Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad Firma del Responsable del Servicio de Medicina del Trabajo

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y sector en estudio:	Tarea N°:
Puesto de trabajo:	

2-R CONFORT TERMICO

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica:

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	En el puesto de trabajo se perciben temperaturas no confortables para la realización de las tareas.		

Si la respuesta es NO, se considera que el riesgo es tolerable.
Si la respuesta es SI, continuar con el paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	El resultado del uso de la Curva de Confort de Fanger, se encuentra por fuera de la zona de confort.		

Si la respuesta es NO se presume que el riesgo es tolerable.

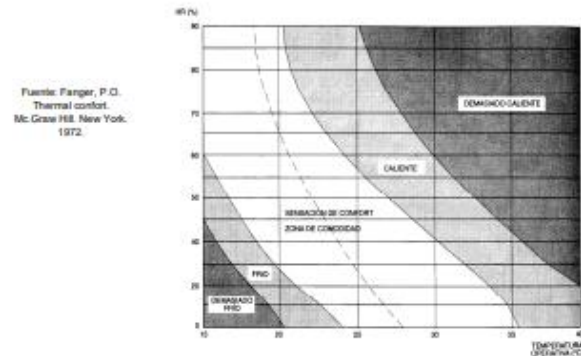


Fig. 44. Curva de confort (PO) Fanger

Firma del Empleador Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad Firma del Responsable del Servicio de Medicina del Trabajo

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO I - Planilla 2: EVALUACIÓN INICIAL DE FACTORES DE RIESGOS	
Área y sector en estudio:	Tarea N°:
Puesto de trabajo:	

2-I ESTRÉS DE CONTACTO

PASO 1: Identificar si la tarea del puesto de trabajo implica de forma habitual:

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	Mantener apoyada alguna parte del cuerpo ejerciendo una presión, contra una herramienta, plano de trabajo, máquina herramienta o partes y materiales.		

Si la respuesta es NO, se considera que el riesgo es tolerable.
Si la respuesta es SI, continuar con el paso 2.

PASO 2: Determinación del Nivel de Riesgo.

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO
1	El trabajador mantiene apoyada la muñeca, antebrazo, axila o muslo u otro segmento corporal sobre una superficie aguda o con canto.		
2	El trabajador utiliza herramientas de mano o manipula piezas que presionan sobre sus dedos y/o palma de la mano hábil.		
3	El trabajador realiza movimientos de percusión sobre partes o herramientas.		
4	El trabajador presenta alguna manifestación temprana de las enfermedades mencionadas en el Artículo 1° de la presente Resolución.		

Si todas las respuestas son NO se presume que el riesgo es tolerable.
Si alguna respuesta es SI, el empleador no puede presumir que el riesgo sea tolerable. Por lo tanto, se debe realizar una Evaluación de Riesgos.

Firma del Empleador Firma del Responsable del Servicio de Higiene y Seguridad Firma del Responsable del Servicio de

Fecha:
Hoja N°:

ANEXO I - Planilla 3: IDENTIFICACIÓN DE MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS					
Razón Social:				Nombre del trabajador:	
Dirección del establecimiento:					
Área y Sector en estudio:					
Puesto de Trabajo:					
Tarea analizada:					
Medidas Correctivas y Preventivas (M.C.P.)					
Nº	Medidas Preventivas Generales	Fecha:	SI	NO	Observaciones
1	Se ha informado al trabajador, supervisor, ingeniero y directivo relacionados con el puesto de trabajo, sobre el riesgo que tiene la tarea de desarrollar TME.				
2	Se ha capacitado al trabajador y supervisor relacionados con el puesto de trabajo, sobre la identificación de síntomas relacionados con el desarrollo de TME.				
3	Se ha capacitado al trabajador y supervisor relacionados con el puesto de trabajo, sobre las medidas y/o procedimientos para prevenir el desarrollo de TME.				
Nº	Medidas Correctivas y Preventivas Específicas (Administrativas y de Ingeniería)				Observaciones
Observaciones:					

Firma del Empleador

Firma del
Responsable del
Servicio de Higiene y
SeguridadFirma del
Responsable del
Servicio de Medicina
del Trabajo

Hoja Nº: