

KIMBERLY DAIANA BOLZON



Trabajo Final de Grado

Seminario Final de Higiene y Seguridad

Plan de higiene, seguridad y ambiente de trabajo para la empresa

Hotel Howard Johnson.

Alumna: Kimberly Daiana Bolzon

DNI: 38.783.681

Legajo: VHYS004396

Tutor: Hernan Carlos Hoyos

Carrera: Lic. En Higiene, Seguridad y Medio Ambiente del Trabajo

-2021-

Índice

Resumen	4
Abstract	4
Introducción	5
Análisis de Situación	8
Análisis PESTEL	8
> Factores Políticos	8
> Factores Económicos/Sociales.	8
> Factores Tecnológicos	9
> Factores Ecológicos	10
> Factores Legales	11
Análisis de la Industria (Cinco Fuerzas de Porter)	11
> Poder de negociación de los clientes:	11
> La rivalidad entre competidores:	12
> Amenaza de entrada de nuevos competidores:	12
> Amenaza de ingreso de productos sustitutos:	12
> Poder de negociación de los proveedores:	12
Análisis de la Cadena de Valor	13
Diagnóstico Organizacional	16
Análisis FODA	16
Análisis de Perfil Profesional	17
Marco Teorico	19
Ley 19.587	20
Decreto Reglamentario 351	20
> Capítulo 6: Provisión de agua potable	20
> Capítulo 14: Instalaciones eléctricas	20
> Capítulo 18: Protección contra incendios	20
	2

> Capítulo 19: Elementos de protección personal	21
> Capítulo 21: Capacitación	21
Marco normativo	22
Marco legal	23
Normas de gestión de seguridad y salud ocupacional	24
Síntesis	25
Plan de implementación	27
Conclusiones	40
Recomendaciones	41
Bibliografía	42
Anexo	¡Error! Marcador no definido.

Resumen

Howard Johnson es una cadena hotelera con más de 70 años de experiencia. La franquicia inaugurada en 2016 marcó un hito para la ciudad de Villa Carlos Paz.

El presente reporte tiene como finalidad brindar herramientas para promover puestos de trabajos seguros. Como se podrá observar durante el desarrollo del reporte, hay muchos riesgos presentes, algunos más importantes que otros y que es necesario intervenir en ellos para corregirlos. La normativa vigente, en conjunto con la norma ISO 45001 proporcionaran las herramientas que ayudaran a la empresa en la implementación de un plan de acción que gestione la seguridad y salud en el trabajo; brindara soporte para la identificación de peligros y gestión de riesgos, con el fin de evitar accidentes laborales.

Se busca conseguir una cultura de prevención dentro de la organización en la que el derecho a un ambiente de trabajo seguro y saludable se respete en todos los niveles.

Palabras clave: Riesgo, Peligro, Plan de acción, Seguridad, Salud Ocupacional, Prevención.

Abstract

Howard Johnson is a hotel chain with more than 70 years of experience in the field. The franchise inaugurated in 2016 marked a milestone for the city of Villa Carlos Paz. Giving the tourist the possibility of accessing a hotel of international renown.

The purpose of this report is to provide tools to promote safe jobs. As can be seen during the development of the report, there are many risks present, some more important than others and that it is necessary to intervene in them to correct them. The current regulations, together with the ISO 45001 standard, will provide the tools that will help the company in the implementation of an action plan that manages health and safety at work; Provide support for the identification of hazards and risk management, in order to avoid workplace accidents.

It is desired to achieve a culture of prevention within the organization in which the right to a safe and healthy work environment is respected at all levels.

Key words: Risk, Danger, Action Plan, Safety, Occupational Health, Prevention.

Introducción

La seguridad e higiene en el entorno laboral es un factor muy importante para la mejora y rendimiento de los trabajadores, propiciando un ambiente favorable para mejorar su satisfacción, así como la eficiencia y eficacia empresarial.

El eje central del reporte de caso es desarrollar un Plan de higiene, seguridad y ambiente de trabajo para el hotel Howard Johnson Carlos Paz, ubicado en la provincia de Córdoba.

Howard Johnson es una cadena norteamericana de hoteles que tiene afiliados bajo el sistema de franquicias, y cuentan con alrededor de 800 hoteles en todo el mundo. La multinacional dio apertura a su primer hotel en Buenos Aires en 1997, y dos años después en todo el territorio argentino.

Howard Johnson Plaza Villa Carlos Paz, inaugurado en el año 2011, se encuentra a sólo 40 minutos del Aeropuerto Internacional de Córdoba y a 5 minutos del centro de Villa Carlos Paz, ofrece 127 modernas habitaciones con elegante decoración y excelentes servicios. Está catalogado con 4 estrellas superior. Cuenta además con un restaurante con cocina internacional, piscinas descubiertas, *spa & health center*, jacuzzi, sala de relax, salón de convenciones y salas de reuniones.

En el año 2016, se contrató a 80 colaboradores que fueron capacitados en diferentes áreas y, finalmente, en diciembre del mismo año, se realizó la inauguración oficial.

Lleva a cabo la modalidad condo hotel, en el cual los accionistas poseen departamentos que son de su propiedad, pero que se encuentran a disposición de los administradores de la cadena.

La coordinación general es desempeñada por parte de dos hermanas (Jessica y Bárbara) y su padre (Pablo Elliott), originarios de la provincia de Salta, quienes ya contaban experiencia hotelera.

La misión del hotel es desarrollar un producto hotelero de alta calidad, que sorprenda y supere siempre las expectativas de los huéspedes, basado en un equipo de trabajo profesional y con un elevado sentido de vocación de servicio, y en proveedores elegidos cuidadosamente, en pos del mantenimiento de esos estándares de calidad y de una excelente relación con el medio que nos rodea.

Actualmente como consecuencia de la pandemia iniciada a comienzos del año 2020, la industria hotelera y turística fueron y son las más afectadas.

En este contexto y de cara al futuro y a las nuevas formas y estructuras que deberán adaptarse los hoteles, resulta fundamental valorar y reformular las condiciones laborales en las que se encuentra la empresa en materia de higiene y seguridad. Se pretende contribuir al hotel y a sus trabajadores para que realicen sus actividades laborales de una manera más práctica y segura posible. A su vez, se contribuye a lograr mejores prácticas operativas reduciendo el riesgo, contribuyendo a la productividad y al crecimiento de la organización.

Se toman en consideración los siguientes argumentos de autoridad como antecedentes:

La autora (Spuches, 2017) en su Tesis de Grado, plantea los riesgos a los que está expuesto las personas que trabajan en la organización. Evalúa los mismos mediante el Método de identificación y evaluación de riesgos llamado Matriz de riesgo, que tiene como objetivo: el análisis, que incluye la identificación de los peligros y la estimación de los riesgos correspondiente; la valoración que consiste en emitir el juicio de valor sobre la tolerancia o no del riesgo estimado y el control que constituye la toma de decisiones respecto a las medidas preventivas a adoptar para la anulación o reducción y la comprobación de su ejecución.

Por otro lado se considera el trabajo de (Ciani, 2019), en el cual el autor desea lograr una cultura de prevención dentro de la organización en la que el derecho a un ambiente de trabajo seguro y saludable se respete en todos los niveles. Propone un plan de acción, que gestione la Higiene y Seguridad en el hotel Howard Johnson, con el fin de favorecer la mejora continua de las condiciones de trabajo respecto de todos los colaboradores.

Por último, se menciona el trabajo de (Castro Gonzalez, Serrano, & Lopez, 2014). Los autores desarrollan un plan de higiene y seguridad en el hotel Salvadoreño con el objetivo principal de investigar las causas que pueden propiciar un accidente de trabajo y las enfermedades profesionales con el fin de proponer las medidas de seguridad necesarias para evitar se repita.

La seguridad e higiene es fundamental para lograr un ambiente laboral seguro, donde los trabajadores realicen sus labores con total seguridad y tranquilidad. Por eso la falta o la mala implementación de un programa de seguridad e higiene industrial adecuado

puede tener importantes consecuencias negativas para la empresa.

Ante esto, resulta clave desarrollar en profundidad los diferentes riesgos a los que se ven expuestos los trabajadores del hotel, para luego plantear soluciones posibles tendientes a mejorar el ambiente laboral, lograr una menor incidencia en los accidentes de trabajo, optimizar las condiciones sanitarias en tiempos de pandemia, lograr que los empleados del hotel se sientan mejor valorados, aumentando la fidelidad de estos hacia la organización.

Análisis de Situación

Análisis PESTEL

Esta herramienta permite conocer el entorno externo de la empresa a través del análisis de diferentes factores como el Político, Económico, Social, Tecnológico, Ecológico y Legal.

> Factores Políticos

El país se encuentra sumergido en una crisis política, agudizada por las dificultades económicas y por las consecuencias originadas por las acciones tomadas para controlar los contagios de Covid 19, los cuales van en aumento debido a la llegada de la tan mencionada segunda ola.

La elevada inflación, los controles cambiarios y la incertidumbre política frenarán el ritmo de recuperación, mientras que las renegociaciones prolongadas de la deuda y los riesgos relacionados con la pandemia nublan las perspectivas señala (Infobae, 2021).

En ese sentido el gobierno del presidente Alberto Fernández analiza diferentes escenarios con el fin de llevar adelante distintas acciones que permitan mitigar los efectos producidos por la pandemia del Coronavirus.

En medio de estos problemas de acuerdo a lo publicado por (Infobae, 2021), la imagen del gobierno sigue en descenso, el ICG (Índice de Confianza del Gobierno) de abril fue de 1,73 puntos, con una disminución de 2,9% respecto de marzo.

Por otro lado, y en vista de las nuevas restricciones por la segunda ola de la pandemia, menciona el sitio (Cronista, 2021) que La Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés (AHRCC) salió a cuestionar en durísimos términos la decisión de establecer nuevas y fuertes restricciones a la circulación y a diversas actividades como medida para intentar bajar la curva de contagios en plena segunda ola de circulación del coronavirus. Y advirtieron que, antes esta nueva realidad, las empresas del sector no tienen forma de subsistir sin ayuda del Estado.

> Factores Económicos/Sociales.

Desde la llegada del coronavirus, cerraron, al menos, 1700 hoteles, de diferentes categorías, en los principales puntos turísticos de la Argentina. Representan un 10% del total de los establecimientos del país, según la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT). Se trata de la mayor crisis sectorial, "con un daño profundo que permanecerá en el tiempo

y del que no será rápido recuperarse", de acuerdo a la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (Fehgra) publica (Devincenzi, 2021).

El contexto golpea no sólo a los pequeños establecimientos, sino también a las grandes cadenas de gama alta. Los inversores locales, franquiciantes de las marcas internacionales, buscan un socio que continúe al frente del negocio, para así salir de una industria que, en un escenario de incertidumbre generalizada por el avance de la pandemia, no vislumbra una pronta recuperación.

La pandemia de Covid 19 y el aislamiento social como forma de combatirla agravaron la situación económica del país. La pobreza urbana en Argentina sigue siendo elevada alcanzando un 42,9% de la población en el segundo semestre de 2020, con un 10,5% de indigencia y una pobreza infantil (niños menores de 14 años) del 57,7% publica (Banco Mundial, 2021)

De acuerdo al portal (La República, 2021), el Estimador Mensual de la Actividad Económica del primer mes del año registró una contracción de 2% frente al mismo mes de 2020. Y agrega que, la variación interanual indica que se cumplieron 18 meses consecutivos de contracciones.

El otro gran tema (y principal foco de la política económica) es la inflación. Según (El Economista, 2021), las proyecciones de bancos y consultoras indican que la economía argentina cerrará el año con una inflación de 46% y el dólar se ubicará en \$118,81 en el mercado oficial y \$164.12 para el informal, de acuerdo al último relevamiento mensual realizado por Focus Economics para América Latina entre consultoras y bancos locales.

(Arnau, 2021) plantea que, la economía argentina ha perdido la capacidad de generar empleo y hoy hay menos trabajadores de los que había en 2015. Y agrega además que, en los aglomerados urbanos: 716 mil personas perdieron su trabajo y 494 mil dejaron de buscarlo en el año 2020. A nivel país, posiblemente han quedado fuera del mercado laboral por lo menos un millón y medio de trabajadores.

> *Factores Tecnológicos*

La pandemia modificó los hábitos de las personas y aunque algunos sectores económicos, como la industria alimenticia, no se paralizaron, otros se detuvieron por completo y continúan sin perspectiva de retomar su actividad en el corto plazo, como es el caso del sector turístico. Pero nuevas formas de viajar se dejan a la vista.

El proyecto se inscribe dentro de lo que se llama turismo cultural, pone el foco en la elección de destinos que posean colecciones de arte imperdible y novedosa. La experiencia dura 45 minutos y se realiza por Zoom.

Se expone que no se trata sólo de un video, durante el desarrollo de la excursión remota este guía interactúa con los turistas virtuales y responde todas las preguntas que le realizan (Pagni, 2020).

El sector turístico es una industria que está en constante cambio, todo alrededor de esta actividad se mueve de manera rápida y en ocasiones impredecible por los actores que la conforman y en especial los turistas. Publica (Vazquez, 2021) algunas de las tendencias tecnológicas en el turismo que cualquier prestador de servicios o profesional debe conocer: Big data u Open data, entorno móvil, Marketing Digital, realidad inmersa, economía colaborativa, innovación, automatización en los procesos hoteleros, soluciones biométricas, conectividad, etc

> *Factores Ecológicos*

Acorde a una tendencia de turismo consciente que se está asentando de a poco alrededor del mundo, los viajes están escribiendo su propio futuro y contemplando la sustentabilidad para proveer experiencias ricas acordes a los tiempos de calentamiento global.

A mediano y largo plazo se viene una gran transformación muy enfocada en el turismo sustentable y responsable (Tomaello, 2020).

Ser sostenible se ha convertido en la gran prioridad del sector hotelero. Primero por complacer a un huésped que lo reclama. Segundo, por ahorro de costos. Y, por último, por el impacto ambiental. El portal especializado (TecnoHotelNews, 2018) detalla ciertas formas de reducir el impacto medioambiental en los hoteles, tales como:

- Instalar tecnología de ahorro energético.
- Abrazar el reciclaje.
- Anima a los huéspedes a ser ‘verdes’
- Fomentar el compostaje
- Ahorrar Agua
- Desarrollar una huerta
- Apoyar a las empresas locales y sostenibles.
- Implementar tecnologías alternativas.

En el año 2019, publica (HostelTur, 2019) que la Argentina declaró de interés ambiental el programa Hoteles Más Verdes. El programa Hoteles Más Verdes de Argentina, creado en el año 2011 y que actualmente cuenta con 102 hoteles certificados en todo el país, recibió una declaración formal de interés por parte del gobierno. Ideado por la Asociación de Hoteles de Turismo (AHT) pone a disposición de los establecimientos hoteleros y gobiernos provinciales criterios para la implementación de prácticas sustentables como la conservación y mejora del entorno, la gestión de la energía y del agua, la prevención de la contaminación atmosférica y acústica, la gestión de residuos y el desarrollo sustentable del destino.

> *Factores Legales*

En materia legal, el presidente ha emitido nuevos DNU (Decreto de Necesidad y Urgencia) con nuevas restricciones para la provincia de Bs As, como una forma de restringir la circulación de las personas, y controlar los contagios de Covid-19 que aumentan rápidamente de acuerdo a (Uría, 2021)

En medio de la crisis producto de la pandemia, el Senado argentino avanzará en una nueva “emergencia” por el turismo y citará al ministro Lammens. Se presentó un proyecto de ley para declarar la “Emergencia Turística” en la Argentina, que actualmente transita la segunda ola de contagios de COVID-19 y enfrenta la posibilidad de nuevas restricciones que podrían afectar aún más a la actividad turística. El mismo contempla dos medidas que apuntan a crear un marco federal para la toma de decisiones respecto a la “reconstrucción del turismo” en el país: la primera, es la creación de un Consejo de Emergencia del Sector Turístico de la República Argentina y la segunda, confeccionar el "Plan de Reconstrucción del Sector Turístico de la República Argentina" para llevarle al presidente Alberto Fernández según (HostelTur, 2021)

Análisis de la Industria (Cinco Fuerzas de Porter)

> *Poder de negociación de los clientes:*

En este caso el poder de negociación de los clientes es relativamente alto, los consumidores tienen poder de negociación por lo que limitan de cierta manera la rentabilidad de las empresas hoteleras.

Para los clientes el costo de cambiarse a una marca competidora o a un sustituto

es relativamente bajo, y también existe poca diferenciación entre los servicios que ofrecen las empresas que compiten.

Es importante señalar que, en la actualidad, los consumidores o huéspedes están bien informados de los servicios, precios, calidad, costos, etc., de la gama de hoteles, lo que se traduce en una alta competencia dentro de la industria.

> *La rivalidad entre competidores:*

En estas épocas de crisis económica y sanitaria, en los que la demanda y el consumo decaen, la rivalidad entre los distintos actores de la industria tiende a aumentar.

La competencia en hotelería cuatro estrellas es muy alta, por lo que es necesario buscar diferenciaciones respecto a los demás hoteles y poder agregarle valor a la propuesta de los clientes. El mercado se encuentra en una situación compleja, por lo que la rivalidad en el sector aumenta. Las barreras de entrada son altas. Los requisitos de capital son el mayor impedimento. Las barreras de salida también son altas.

> *Amenaza de entrada de nuevos competidores:*

La necesidad de invertir en recursos financieros es elevada para ingresar al mercado con una empresa hotelera, tanto para la constitución de la compañía como por sus instalaciones.

Hoy existe baja probabilidad de entrada de nuevas empresas hoteleras debido a la delicada situación económica de país, y a la incertidumbre en relación a la pandemia.

> *Amenaza de ingreso de productos sustitutos:*

Se percibe que la amenaza es alta. Los consumidores tienen una variedad importante a la hora de elegir alojamientos. La tecnología (páginas web, *apps*, redes sociales, etc) le da la posibilidad al cliente de elegir entre las diferentes modalidades de hospedaje existentes (departamentos, casas compartidas, *apart hotel*), que si bien no prestan el mismo servicio que un hotel, ofrecen comodidades similares a precios mas económicos.

Actualmente los establecimientos habilitados son los que tienen mayor oportunidad de prestar el servicio de alojamiento (respetando las normas de seguridad y sanidad), que aquellos que no se encuentran inscriptos ni habilitados.

> *Poder de negociación de los proveedores:*

En la industria hotelera el poder de negociación de sus proveedores es bajo. Los productos o servicios que le proporcionan a los hoteles son de fácil sustitución. Por ejemplo elementos de limpieza para el aseo, insumos informáticos para las oficinas,

material para reparar los espacios, etc.). No se trata de productos o servicios únicos o con cierta diferenciación.

Las empresas hoteleras tienen la capacidad y oportunidad de cambiar fácilmente de proveedor si las condiciones de contratación no son las esperadas.

A medida que el poder de negociación de los proveedores aumenta, el atractivo del sector disminuye, pero este no es el caso de la compañía.

Análisis de la Cadena de Valor

A través de esta herramienta es posible analizar el entorno interno de la empresa considerando las actividades generadoras de valor, divididas en Actividades Primarias y Actividades Secundarias.

- *Actividades Primarias:*

- ✓ Logística Interna

El sistema gestiona un alojamiento inteligente mediante asignación automática.

El hotel cuenta con colaboradores responsables y disciplinados en su trabajo de manera de poder atender a los clientes y huéspedes de la mejor forma posible. La compañía busca la organización en todos sus procesos de manera tal de poder dar el mejor servicio al cliente.

- ✓ Operaciones

La empresa no cuenta con un software contable específico, de manera que todo se maneja por planillas de Excel. Tampoco cuenta con un sistema de costeo.

La gerente de Administración es quien se ocupa de las tareas de Cobranzas y Pagos.

El personal se encuentra capacitado brindando lo mejor de sus conocimientos al servicio de los clientes en los diversos servicios que ofrece: spa, restaurant, etc. El foco es el servicio y atención al huésped.

- ✓ Marketing y Ventas

La política que tiene el hotel respecto de los clientes es que sean pocos, pero importantes, dándoles un gran volumen de facturación. No realizan mucha publicidad y la presencia en redes es escasa. Cuenta con responsable de Relaciones Públicas y Marketing.

La estrategia de marketing adoptada los dos primeros años por el hotel fue posicionarse como una alternativa de alojamiento superior en la ciudad. El objetivo es consolidarse en el mercado local como una empresa con un fuerte foco en el turismo familiar.

Se observa la falta de acciones y estrategias diferenciadas para cada uno de los públicos: turismo individual, turismo corporativo y turismo familiar de clase media.

Es indispensable efectuar acciones que le permitan a la empresa mejorar su posición en el mercado tanto online como off line.

✓ Servicio de Post Venta

El hotel lleva a cabo un ranking llamado NPS (net promoter score). Este índice permite medir el nivel de recomendación que tiene cada uno de los clientes que consume o visita el lugar. Además, permite trabajar en la satisfacción y lealtad de los clientes.

También realiza encuestas de satisfacción. Existe una política de tratamiento de la información personal huéspedes, clientes y usuarios.

- *Actividades de Soporte:*

✓ Infraestructura de la empresa:

El hotel cuenta con 127 habitaciones, un centro de convenciones, un restaurante y todo lo necesario para transformarse en un hotel de primera línea con amplios servicios para las empresas y las familias. Los accionistas del hotel poseen departamentos que son de su propiedad, pero que están a disposición de los administradores de la cadena (modalidad Condo hotel).

El directorio está integrado por los miembros de la familia que posee la mayor cantidad de acciones y los inversionistas. También cuenta con inversores que son propietarios de parte de las instalaciones. El proceso de toma de decisiones se encuentra regulado, ordenado y correctamente coordinado desde el extremo de la pirámide organizacional hasta la base.

Howard Johnson se ha convertido en uno de los principales actores en el desarrollo de localidades de pequeño y mediano tamaño de Argentina.

✓ Gestión de Recursos Humanos:

El hotel Howard Johnson posee una nómina de 80 empleados que trabajan de manera permanente en las instalaciones de la empresa y con una descripción exhaustiva de cada uno de los puestos de trabajo.

El personal que ingresa recibe un manual de inducción que contiene cuestiones generales de la empresa para afianzar el periodo de adaptación. Howard Johnson informa a los colaboradores todos los procedimientos y políticas de contratación antes de ingresar a la empresa.

Uno de los principales aspectos en lo que se refiere a cultura es el compañerismo y la motivación. Los empleados gozan de algunos beneficios como por ejemplo la torta de cumpleaños, psicología laboral, cobertura médica, descuentos, capacitaciones, entre otros.

Se presentan niveles de rotación relativamente altos en algunos puestos de la empresa.

✓ Desarrollo Tecnología:

Existe un manejo y control de sistema de reservas en línea. Sistema de control mecanizado de habitaciones. Howard Johnson Villa Carlos Paz gestiona sus actividades con los siguientes Opera, Flexxus y Arion.

La cadena hotelera forma parte del programa Hoteles más Verdes (programa realizado por la Asociación de Hoteles de Turismo de la República Argentina (AHT)). Desde sus inicios el hotel tiene como premisa minimizar el impacto ambiental (tiene una política de cuidando el agua, ahorrando energía y reciclando residuos).

Se observa ausencia de tecnología en algunos procesos.

✓ Compras:

Existe un manual de procedimientos para el área de Compras, como así también para el área de seguridad e higiene.

La empresa mantiene una buena relación con sus proveedores. Se percibe una pequeña nómina de proveedores con los que opera (mayormente empresas grandes y Pymes).

Existe un control periódico de inventarios, que permita evaluar los costos de mantenimiento de stock, así como, del flujo de materiales o insumos.

Diagnóstico Organizacional

Análisis FODA

En base a la información obtenida en las entrevistas, e investigaciones sobre el tema, se efectúa a continuación el análisis diagnóstico FODA:

Tabla 1: Análisis FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none">▪ Extensa trayectoria de la empresa dentro de la industria del turismo.▪ Amplio respaldo y profesionalismo ante sus clientes, proveedores, entidades bancarias, etc.▪ Ubicación Estratégica▪ Contacto rápido y eficiente con sus clientes actuales y potenciales.▪ Perteneciente a una cadena de hoteles.▪ Existen planes de motivación y capacitación permanente a su personal.▪ La empresa cuenta con flexibilidad a la hora de adaptarse a las situaciones externas.▪ Infraestructura y servicios.▪ Modalidad Condo Hotel.▪ Programa de Sustentabilidad	<ul style="list-style-type: none">▪ La empresa ha respondido exitosamente al segmento de mercado joven, al que desea atender mediante paquetes de viajes para el turismo juvenil.▪ Fusiones y uniones transitorias de empresas con otras compañías del sector.▪ Incorporación de jóvenes mediante los programas de beneficios provinciales Plan Primer Paso y Plan de Profesionales.▪ Posibilidad de vender grandes volúmenes en los días de HOT SALE.▪ Turismo Online▪ Turismo Nacional.
Debilidades	Amenazas

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Falta de seguimiento en la gestión de los franquiciados. ▪ Mercado online de la empresa. ▪ Planificación de la empresa antes los cambios en el mercado. ▪ Marketing Digital ▪ Ausencia de un plan de higiene y seguridad. ▪ Comunicación Informal. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Intensa competencia (muchos competidores ofreciendo servicios y tarifas similares). ▪ Volatilidad cambiaria. ▪ Crisis Turismo ▪ Pandemia Mundial. ▪ Actualmente la industria afronta una crisis política, social y económica. ▪ Presión fiscal (impuestos nacionales, provinciales y municipales). ▪ Imposibilidad de despedir personal. ▪ Disminución turismo extranjero.
---	---

Fuente: elaboración propia

Análisis de Perfil Profesional

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

El hotel cuenta con un responsable de mantenimiento que, entre otras tareas de su puesto, se encarga de planificar, coordinar y supervisar las tareas del personal de mantenimiento. Además, junto con el jefe de seguridad, es el responsable de coordinar y controlar el trabajo del personal de seguridad del lugar.

Por otro lado, el restaurante “The Lord” desarrolla sus actividades bajo el control y supervisión de ingenieros en higiene y seguridad, que realizan un trabajo en conjunto con personas de bromatología, siguiendo las normas impuestas por Howard Johnson. Uno de los principales objetivos tanto del hotel como del restaurante es conseguir la máxima seguridad para sus colaboradores. Es por esto que se plantea el desafío de contar con cero accidentes laborales.

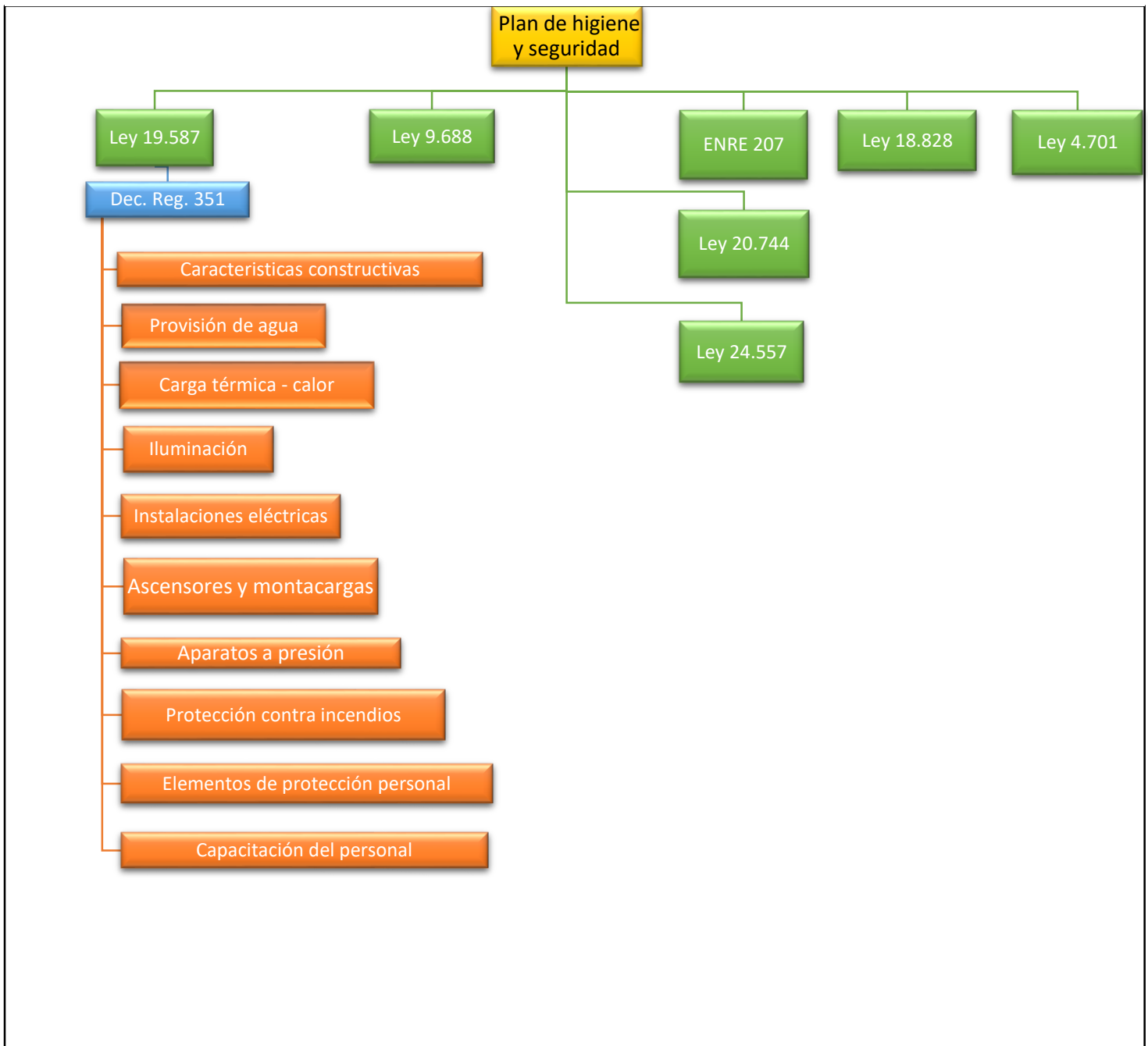
El hotel rige su política de higiene y seguridad bajo las normas del “Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía” creado por la FEHGRA (Federación

Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina). Además, cada uno de los empleados recibe indicaciones específicas acerca de cómo manejarse en su puesto de trabajo para evitar riesgos y accidentes. En caso de que en el hotel se detecte un incidente o accidente, se debe completar una planilla de incidente.

Por su parte, el restaurante “The Lord” tiene sus propias políticas de gestión de Higiene y Seguridad. Este proyecto va dirigido al área de “housekeeping”, donde desarrollan sus actividades las mucamas y el personal de áreas públicas, y al área de “cocina”, donde desempeñan su labor cocineros y ayudantes de cocina. Se le dará prioridad al análisis de estas dos áreas debido a que son las más críticas en cuanto a incidencia de accidentes laborales.

Marco Teorico

Ilustración 1: Mapa Conceptual



Conceptos que son claves para el correcto diseño de un plan de higiene y seguridad.

Provisión de agua
Instalaciones eléctricas
Protección contra incendios
Elementos de protección personal
Capacitación de personal

Ley 19.587

Decreto Reglamentario 351

> *Capítulo 6: Provisión de agua potable*

El (Artículo 57) establece: Todo establecimiento deberá contar con provisión y reserva de agua para uso humano.

Aquí se asientan las características físicas, químicas, microbiológicas que debe poseer el agua para consumo humano, ya sea la obtenida dentro de su planta o traídas de otros lugares los que serán realizados por dependencias oficiales.

Los estudios de calidad de agua serán ejecutados por laboratorios oficiales, o bien, laboratorios privados. La modalidad será: análisis bacteriológico con frecuencia semestral y análisis físico-químico con frecuencia anual.

Los resultados deberán ser archivados y estar a disposición cuando la autoridad competente los solicite.

> *Capítulo 14: Instalaciones eléctricas*

El (Artículo 95) establece: Las instalaciones y equipos eléctricos de los establecimientos, deberán cumplir con las prescripciones necesarias para evitar riesgos a personas o cosas.

Se determinan las condiciones de seguridad que deberán poseer las instalaciones eléctricas tanto para fuerza como para iluminación, además de las consideraciones de seguridad para las tareas de mantenimiento. Lo referido a instalaciones eléctricas se desarrolla de manera detallada en el Anexo VI del Decreto 351.

Este capítulo se relaciona de manera directa con la resolución ENRE 207/95, emitida por el Ente Nacional Regulador de la Electricidad y con la AEA, Asociación Electrotécnica Argentina.

> *Capítulo 18: Protección contra incendios*

El (Artículo 160) establece: La protección contra incendios comprende el conjunto de condiciones de construcción, instalación y equipamiento que se deben observar tanto para los ambientes como para los edificios, aún para trabajos fuera de éstos y en la medida en que las tareas los requieran. Los objetivos a cumplimentar son:

1. Dificultar la iniciación de incendios.
2. Evitar la propagación del fuego y los efectos de los gases tóxicos.
3. Asegurar la evacuación de las personas.
4. Facilitar el acceso y las tareas de extinción del personal de bomberos.
5. Proveer las instalaciones de detección y extinción.

En este capítulo se desarrolla el concepto de carga de fuego, tipos de fuego, medios de escape, sectores de incendio, etc. Lo referido a protección contra incendios se desarrolla de manera detallada en el Anexo VII del Decreto 351.

Todo establecimiento deberá contar con la habilitación de bomberos del ejido pertinente.

> *Capítulo 19: Elementos de protección personal*

El (Artículo 189) establece: Los equipos y elementos de protección personal, serán de uso individual y no intercambiable cuando razones de higiene y practicidad así lo aconsejen. Queda prohibida la comercialización de equipos y elementos recuperados o usados, los que deberán ser destruidos al término de su vida útil.

También aquí se establece las condiciones básicas de construcción, diseño y uso de elementos de protección personal. El responsable del servicio de higiene y seguridad en el trabajo es quien debe establecer la necesidad de uso, cuidado, vida útil, etc. y condiciones técnicas de los mismos.

La entrega de elementos de protección personal a los trabajadores debe quedar registrado según lo establecido en la Resolución 299/11.

> *Capítulo 21: Capacitación*

El (Artículo 208) establece: Todo establecimiento estará obligado a capacitar a su personal en materia de higiene y seguridad, en prevención de enfermedades profesionales y de accidentes del trabajo, de acuerdo a las características y riesgos propios, generales y específicos de las tareas que desempeña.

La capacitación deberá ser mediante cursos, conferencias, seminarios, clases, etc. La misma debe estar destinada a todos los niveles jerárquicos de la organización.

Las capacitaciones deberán quedar plasmadas en un registro establecido por cada organización a los fines de poseer evidencia objetiva. Estos registros serán archivados y estar disponibles cuando la autoridad competente los solicite.

Marco normativo

El objetivo de implementar un plan de acción para gestionar la seguridad y salud ocupacional es identificar los peligros y valorar los riesgos, con el fin de prevenir los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Cuando hablamos de accidente de trabajo nos referimos, según Ley N° 24.557 (1995), a todo hecho súbito y violento ocurrido por el hecho u en ocasión del trabajo, por otra parte, el accidente in itinere es todo aquel que se materializa en el trayecto entre el domicilio del trabajador y el lugar de trabajo siempre y cuando el damnificado no hubiese interrumpido o alterado dicho trayecto por causas ajenas al trabajo.

El peligro se define como fuente, situación o acto con potencial para causar daño humano, deterioro de la salud, daños físicos o una combinación de estos. (ISO 45.001, 2018)

Existen varios términos derivados de esta definición que debemos tener en cuenta, como por ejemplo una fuente de peligro, que es el lugar de donde procede el peligro, situaciones de peligro como por ejemplo cuando pisamos suelo mojado o trabajos en alturas o incluso actos peligrosos como fumar cerca de material inflamable.

La definición de riesgo la podríamos hasta calcular con una fórmula matemática. Riesgo es igual a la probabilidad de que ocurra un suceso peligroso por la gravedad del daño que podría causar para la salud. R (riesgo) = P (probabilidad) x S (severidad)

En otras palabras, es la combinación de la probabilidad de que suceda algo peligroso por la gravedad del daño que podría ocasionar dicho suceso.

Con esta definición y junto a la fórmula, queremos decir que es posible medir el riesgo calculando la probabilidad de que suceda y la gravedad del mismo. (ISO 45001, 2018)

Según la NTP 330 (Bestratén y Pareja, 1993) la probabilidad se determina en función al nivel de deficiencia de las medidas preventivas y el nivel de exposición al riesgo.

Por otra parte, la gravedad se calculará en base al potencial daño físico y daños materiales. Teniendo más peso los daños a personas que los daños materiales. La escala varía entre lesiones leves hasta la muerte.

Por último, el nivel de riesgo será el resultado del producto entre la probabilidad y la gravedad. Este resultado permite priorizar un programa de inversiones y mejoras, en pos de la mejora continua y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Al evaluar los riesgos, se define si el riesgo asociado a un peligro puede ser aceptable o no. Ahora bien, el hecho de que un riesgo sea tolerable implica compararlo con algún patrón de referencia; por ello es parte de la identificación de la legislación que la organización debe cumplir.

Marco legal

Ley N° 20.744: Ley de contrato de trabajo

Ley N° 24.557: Ley de Riesgos del Trabajo

Ley N° 19.587: Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo

Ley N° 18.828: Ley Nacional de Hotelería

Ley N° 4.701: Regulación de Alojamientos Turísticos

Normas de gestión de seguridad y salud ocupacional

Actualmente coexisten en Argentina las siguientes normas de sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional:

- ISO 45001:2018: se publicó el 12 de Marzo de 2018; ya puede ser implantada aunque hay un periodo de transición de tres años para aquellas organizaciones que estén certificadas con OHSAS 18001; norma más difundida y reconocida internacionalmente.
- ISO 31000:2009: aplicada a los sistemas de gestión de riesgos.

Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales, sean mortales o no, tienen costos económicos derivados de las indemnizaciones, de la pérdida de tiempo de trabajo, de gastos de formación, entre otros.

El objetivo de la organización es prevenir accidentes de trabajo y enfermedades profesionales para lo cual se gestiona reducir a niveles tolerables los riesgos derivados de las distintas actividades. Esto se logra a través de la elaboración de un plan de acción cumplimentando la legislación vigente y adaptándose a normas técnicas aplicativas.

Síntesis

En la actualidad, en Argentina, se han realizado innumerables esfuerzos en cuanto a reformas laborales que permitan mejorar la productividad y que esta vaya acompañada con las condiciones de trabajo. Se establece un marco legislativo que obliga a los empleadores a cumplir ciertas disposiciones como la Ley N° 24.557 Ley de Riesgos del Trabajo y la Ley N°19.587 con su Decreto Reglamentario 351. No obstante, los casos de accidentes de trabajo se mantienen año tras año.

El sector más vulnerable dentro del hotel Howard Johnson son el de Housekeeping y Cocina. Mucamas, personal de mantenimiento, cocineros y ayudantes de cocina se exponen durante su jornada laboral a riesgos que pueden ser gestionados de manera correcta.

Desde el área de gerencia y recursos humanos, la cadena le brinda a cada trabajador un protocolo de seguridad, en el que se mencionan algunos riesgos de manera general. A su vez, el trabajador tiene a su disposición el “Manual de Seguridad e Higiene en Hotelería y Gastronomía”. La cadena cuenta con un jefe de mantenimiento que entre sus tareas debe velar por el cumplimiento de las normativas de higiene y seguridad, aunque no cuente con formación académica en ese rubro. Más allá de estas prácticas implementadas por el hotel, las evidencias de incidentes laborales demuestran que las medidas adoptadas no están satisfaciendo los objetivos planteados.

En muchas ocasiones no basta con brindarle al trabajador un manual o un protocolo de seguridad para lo lea, lo interprete y entienda los riesgos a los que se expone durante su labor. Es necesario mejorar el feed back entre gerencia, jefes de áreas y empleados; analizar los puestos de trabajo y generar un plan de mejoras. Por último, notificar a los trabajadores los riesgos a los que están expuestos y medidas preventivas pertinentes. Capacitación general (prevención covid 19, primeros auxilios, respuesta ante emergencias, orden y limpieza, entre otros) y específicos de puesto (levantamiento correcto de cargas, manipulación de productos químicos, utilización segura de utensilios de cocina, maquinas, herramientas, etc.).

Con la implementación del plan de acción que gestione la seguridad y salud ocupacional, se garantiza la obtención de resultados favorables ya que cada trabajador desempeñará sus tareas en un ambiente seguro y se sentirá valorado, por lo que su compromiso con la seguridad y la organización será aún más fuerte. Esto traerá consigo

el concepto de mejora continua en donde se deja de ser puramente reactivo (esperar que las cosas pasen para actuar) a un perfil pro activo, donde los mismos trabajadores son totalmente conscientes de los riesgos, los conocen, los previenen y hacen que los demás trabajadores cumplan con las medidas de seguridad. Sumado a la disminución de gastos indirectos por accidentes de trabajo.

En conclusión, una adecuada gestión de seguridad y salud ocupacional, además de mitigar los riesgos, da cumplimiento a la legislación vigente y mejora la calidad de vida de los trabajadores y su compromiso con la organización, al sentirse cuidados y escuchados. Esto llevará a alcanzar los objetivos, mejorar el desempeño, la competitividad y dar una mejor imagen frente a clientes, proveedores y la sociedad a la que se brinda la organización.

Plan de implementación

En esta sección se definirán los lineamientos para la confección de un plan de implementación, poniendo de manifiesto las acciones que se deban realizarse con el fin de alcanzar los objetivos deseados.

Dicho plan incluirá los siguientes aspectos: objetivo general y específicos, alcance del plan, recursos necesarios, acciones específicas, tiempos de ejecución (diagrama de Gantt) y por último indicadores de medición y evaluación.

Objetivos y metas

Objetivo general:

- Implementar un sistema de gestión de higiene y seguridad en el hotel Howard Johnson, a través de la mejora continua de sus procesos y de las condiciones de trabajo de todos los colaboradores. Dicho plan se llevará a cabo en un lapso de seis meses, desde Julio a Diciembre del año 2021.

Objetivos específicos:

Los objetivos específicos son necesarios para el cumplimiento del objetivo general, cada uno de ellos conceptúa aspectos particulares interrelacionados. Para el caso de estudio serán delimitados como tres programas diferentes, tal y como a continuación se detalla:

- Elaborar un diagnóstico de la empresa Howard Johnson referente al tema de higiene y seguridad para lograr una evaluación general del riesgo, la cual contará con: clasificación de los puestos de trabajo, identificación de peligros y valoración de riesgos, actividades de control y estado de cumplimiento con requisitos legales vigentes.
- Planificar capacitaciones y actividades con los colaboradores con el fin de prevenir los riesgos laborales de cada puesto de trabajo.
- Formar un comité de higiene y seguridad ocupacional, que tenga la experticia necesaria para transmitir los conocimientos de la materia y de cómo actuar y guiar al personal ante situaciones de emergencia asegurando la efectividad del plan de con el paso del tiempo.

Alcance

El presente trabajo tiene como principal alcance la gestión de la higiene y seguridad de la empresa Howard Johnson de Villa Carlos Paz. Proveer los lineamientos generales en cuanto al estado actual de la empresa y la correspondiente metodología de evaluación y control de agentes que constituyen un riesgo específico para los colaboradores de la mencionada empresa.

Ante la numerosa cantidad de actividades que se realizan y teniendo en consideración las áreas con mayor siniestralidad, el plan de acción estará enfocado en las áreas de cocina y housekeeping. Al tratarse de una problemática en general y la similitud de tareas, este plan de acción podrá adoptarse en cualquier sucursal de la cadena con la debida adaptación, según las características propias de cada área de estudio.

Los actores sociales involucrados en el proceso de la implementación del plan de acción que gestione la higiene y seguridad de la empresa son todas aquellas personas que de manera directa o indirecta se relacionan con el proceso en cuestión.

Propietarios, directivos y gerencia deben estar alineados y asegurar los medios necesarios para cumplir con la política de cero accidentes.

Los mandos medios son el principal actor de esta cadena ya que serán los responsables de dirigir a sus dependientes en todas las cuestiones operativas siempre velando por la seguridad.

Los colaboradores tendrán el rol y la responsabilidad de ejecutar sus tareas siempre con las óptimas condiciones de higiene y seguridad. Participar de las capacitaciones y toda aquella mejora que involucre su puesto de trabajo.

Recursos

Como todo proyecto, se requiere la combinación de recursos humanos, materiales, técnicos y financieros. Esto es indispensable para alcanzar los objetivos.

1- Humanos:

- Un coordinador general que sea el responsable de llevar adelante el plan de acción que gestione la higiene y seguridad. El mismo deberá ser un Licenciado en higiene y seguridad laboral con matrícula habilitante.

- Abogado laboral para asesoría respecto a nivel de cumplimiento con requisitos legales.
- Miembros de la dirección, gerencia, mandos medios y colaboradores. Estos últimos particularmente del área de cocina y housekeeping.
- Cuerpo de bomberos para habilitaciones pertinentes y Cruz Roja Argentina para brindar capacitaciones sobre primeros auxilios.

2- Materiales:

- Cartelería y señalizaciones.
- Documentación.
- Folletos de difusión.
- Manual de buenas prácticas hoteleras.
- Computadora y proyector.
- Sala de capacitación.

3- Financieros:

- Todo dinero que se destine a la prevención de accidentes laborales debe ser analizado como una inversión y no como un gasto. Por lo que la empresa subvencionara el presupuesto necesario para la ejecución del plan.
- Las capacitaciones y formaciones brindadas por entes externos no tienen costo alguno.

Acciones a desarrollar

La ejecución del plan presupone la concreción de una serie de programas, proyectos, actividades y tareas.

Lo que va a materializar la realización del plan de acción es la ejecución secuencial e integrada de las siguientes actividades:

Objetivo específico 1: Elaborar un diagnóstico de la empresa Howard Johnson referente al tema de higiene y seguridad para lograr una evaluación general del riesgo, la

cual contara con: clasificación de los puestos de trabajo, identificación de peligros y valoración de riesgos, actividades de control y estado de cumplimiento con requisitos legales vigentes.

Para lograr el objetivo específico 1 se establece lo siguiente:

Programa 1: Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control en los puestos de trabajo.

Proyecto 1.1: Relevamiento de las condiciones de higiene y seguridad.

Objetivo del proyecto: Conocer los puestos de trabajo de la empresa a través del relevamiento in situ de los mismos.

Listado de actividades para dar cumplimiento.

Actividades:

1. Tomar contacto con responsables de la empresa
2. Reunir los medios necesarios para realizar el relevamiento
3. Establecer cronograma de relevamiento
4. Realizar el relevamiento in situ
5. Trabajo de gabinete para volcar los datos recolectados
6. Reportar a la empresa el resultado del relevamiento

#	ACTIVIDADES	TAREAS
1	Tomar contacto con responsables de la empresa	1.1) Convocar a los participantes
		1.2) Conocer en persona a cada responsable de área
		1.3) Explicar objetivo general de la empresa y metodología de estudio
		1.4) Agendar numero de contacto de cada responsable de área.
2	Reunir los medios necesarios para realizar el relevamiento	2.1) Tener conocimiento de ubicación geográfica de la empresa
		2.2) Comprobar disponibilidad horaria
		2.3) Disponer de medios de traslado
		2.4) Disponer de las herramientas necesarias (Notebook, cuaderno, cámara de fotos, etc.)

3	Establecer cronograma de relevamiento	3.1) Planificar días y horarios de relevamiento
		3.2) Coordinar con responsables de área días y horario de visita
4	Realizar el relevamiento in situ	4.1) Reunión con cada responsable de área
		4.2) Trabajo de campo (análisis de puestos, entrevistas con personal operativo, toma de fotografías)
		4.3) Indagar sobre siniestralidad
		4.4) Devolución parcial a cada responsable de relevamiento realizado
5	Trabajo de gabinete para volcar los datos recolectados	5.1) Reunir información de las distintas áreas relevadas
		5.2) Procesamiento de la información en matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos
		5.3) Establecer medidas de control para riesgos aceptables
		5.4) Establecer prioridad de intervención para riesgos con valor elevado
6	Reportar a la empresa el resultado del relevamiento	6.1) Convocar a los participantes
		6.2) Presentación oficial del resultado en base al relevamiento ejecutado
		6.3) Plan de acción para mitigar los riesgos con valor elevado

Programa 2: Análisis de cumplimiento de requisitos legales.

Proyecto 2.1: Auditoría legal sobre la situación actual de la empresa.

Objetivo del proyecto: Obtener una postura clara de donde está situada la empresa frente a la normativa vigente.

Listado de actividades para dar cumplimiento

Actividades:

1. Contratar estudio jurídico
2. Tomar contacto con responsables de la empresa
3. Reunir los medios necesarios para realizar auditoría legal
4. Establecer cronograma de auditoría legal
5. Realizar auditoría legal in situ
6. Trabajo de gabinete para volcar los datos auditados
7. Reportar a la empresa el resultado de auditoría legal

#	ACTIVIDADES	TAREAS
1	Contratar estudio jurídico	1.1) Buscar estudio jurídico con abogado laboral
		1.2) Reunión con abogado laboral explicando objetivo de la empresa
		1.3) Contratación de abogado laboral
2	Tomar contacto con responsables de la empresa	2.1) Convocar a los participantes
		2.2) Conocer en persona a cada responsable de área
		2.3) Explicar responsabilidad civil y penal para cada nivel jerárquico
3	Reunir los medios necesarios para realizar auditoria legal	3.1) Tener conocimiento de ubicación geográfica de la empresa
		3.2) Comprobar disponibilidad horaria
		3.3) Disponer de medios de traslado
		3.4) Disponer de las herramientas necesarias (Notebook, cuaderno, cámara de fotos, etc.)
4	Establecer cronograma de auditoria legal	4.1) Planificar días y horarios de auditoria legal
		4.2) Coordinar con dirección y/o gerencia días y horario de auditoria legal
5	Realizar auditoria legal in situ	5.1) Trabajo de campo
6	Trabajo de gabinete para volcar los datos auditados	6.1) Reunir información de las distintas áreas auditadas
		6.2) Procesamiento de la información comparando lo real frente a lo determinado por normativa
		6.3) Establecer prioridad de intervención para aquellas situaciones que estén fuera de cumplimiento legal
7	Reportar a la empresa el resultado de la auditoria legal	7.1) Convocar a los participantes
		7.2) Presentación oficial del resultado en base a la auditoria ejecutada
		7.3) Plan de acción para mitigar aquellas situaciones que estén fuera de cumplimiento legal

Objetivo específico 2: Planificar capacitaciones y actividades con los colaboradores con el fin de prevenir los riesgos laborales de cada puesto.

Para lograr el objetivo específico 2 se establece lo siguiente:

Programa 1: Información y capacitación a todos los empleados en relación a los riesgos en sus puestos de trabajo.

Proyecto 1.1: Uso de EPP, prevención de riesgos, primeros auxilios, preparación y respuesta ante emergencias.

Objetivo del proyecto: Que los empleados conozcan los riesgos a los que se encuentran expuestos durante su jornada laboral, medidas de prevención para evitar accidentes, uso correcto de los EPP y cómo actuar ante situaciones de emergencia.

Listado de actividades para dar cumplimiento.

Actividades:

1. Elaborar un diagnóstico sobre las necesidades de capacitación
2. Seleccionar brigadistas que actuaran ante emergencia
3. Diseñar un plan de capacitación para los colaboradores
4. Definir presupuesto del plan de capacitación
5. Solicitar los fondos a la dirección de la empresa
6. Convocar a los participantes
7. Realizar las jornadas de capacitación
8. Evaluar la eficacia de las capacitaciones

#	ACTIVIDADES	TAREAS
1	Elaborar un diagnóstico sobre las necesidades de capacitación	1.1) Determinar lo que debe realizarse en cada uno de los puestos de trabajo de acuerdo a la descripción de puesto
		1.2) Determinar situación real de lo que se hace actualmente en cada uno de los puestos de trabajo
		1.3) Comparación entre situación ideal con la real
		1.4) Obtención de resultados y estrategias de acción
2	Seleccionar brigadistas que actuaran ante emergencia	2.1) Identificar puestos claves
		2.2) Convocar a los colaboradores y realizar propuesta de ser brigadista
		2.3) Análisis de postulantes
		2.4) Definición de equipos de intervención

3	Diseñar un plan de capacitación para los colaboradores	3.1) Priorizar necesidades según diagnóstico
		3.2) Definir objetivos
		3.3) Elaborar contenido
		3.4) Definir técnicas de capacitación
		3.5) Coordinar con Cruz Roja para el dictado de las capacitaciones
		3.6) Asegurar la disponibilidad de recursos tecnológicos y materiales
		3.7) Confeccionar cronograma de actividades
4	Definir presupuesto del plan de capacitación	4.1) Elaborar listado de recursos necesarios y su costo
		4.2) Solicitar cotización a proveedores externos
		4.3) Priorizar necesidades según diagnóstico
5	Solicitar los fondos a la dirección de la empresa	5.1) Convocar a la dirección
		5.2) Presentación de informe a la dirección
		5.3) Aprobación del plan de capacitación
6	Convocar a los participantes	6.1) Reunión preliminar con los directivos y revisión del plan de capacitación
		6.2) Programar lugar y hora de la capacitación
7	Realizar las jornadas de capacitación	7.1) Convocar a los participantes
		7.2) Ejecutar capacitaciones y simulacros
8	Evaluar la eficacia de las capacitaciones	8.1) Analizar resultado de las capacitaciones
		8.2) Evaluación de reacción de simulacro
		8.3) Presentar resultado de la evaluación a la dirección
		8.4) Establecer acciones correctivas

Objetivo específico 3: Formar un comité de higiene y seguridad ocupacional, que tenga el expertiz necesario para transmitir los conocimientos de la materia y de cómo actuar y guiar al personal ante situaciones de emergencia.

Para lograr el objetivo específico 3 se establece lo siguiente:

Programa 1: Organizar la estructura funcional del sistema de gestión de higiene y seguridad laboral.

Proyecto 1.1: Definir roles y responsabilidades de los colaboradores que formen parte del comité de higiene y seguridad.

Objetivo del proyecto: Que los colaboradores adopten un papel proactivo frente a la seguridad en sus tareas diarias y asuman la responsabilidad de velar por la seguridad de todos los integrantes de la empresa.

Actividades:

1. Definir la política de prevención de riesgos
2. Estructurar programa de vigilancia de la salud de los trabajadores
3. Actividades para el control de riesgos
4. Revisión y control de documentación y registros
5. Planeamiento y aplicación de acciones correctivas

#	ACTIVIDADES	TAREAS
1	Definir la política de prevención de riesgos	1.1) Convocar a la dirección
		1.2) Revisar requisitos normativos para elaboración de una política de higiene y seguridad
		1.3) Elaboración de política
		1.4) Aprobación por la dirección
		1.5) Difundir a todo el personal de la empresa
2	Estructurar programa de vigilancia de la salud de los trabajadores	2.1) Convocar a la dirección y ART
		2.2) Analizar reportes y registros de accidentabilidad
		2.3) Definir programa de estudios médicos
3	Actividades para el control de riesgos	3.1) Convocar a los mandos medios

		3.2) Transmitir medidas preventivas adoptadas por la empresa
		3.3) Transmitir que su compromiso es indispensable para el correcto funcionamiento del plan de higiene y seguridad
		3.4) Convocar al personal operativo
		3.5) Transmitir medidas preventivas adoptadas por la empresa
		3.6) Informar inmediatamente a la dirección cualquier desvío que pueda llegar a generar un accidente laboral
4	Revisión y control de documentación y registros	4.1) Revisión y aplicación del manual de buenas practicas
		4.2) Elaboración y difusión de procedimientos, instructivos, flujos de trabajo y registros
		4.3) Hacer seguimiento verificando el correcto uso de los mismos
5	Planeamiento y aplicación de acciones correctivas	5.1) Convocar a la dirección
		5.2) Evaluación de los resultados
		5.3) Hacer seguimiento verificando la correcta implementación

Tiempos de ejecución

Diagrama de Gantt donde se incluye todas las tareas, las actividades, proyectos y programas relacionados al plan de acción para la gestión de higiene y seguridad.

PROGRAMA	PROYECTO	JUL				AGO				SEP				OCT				NOV				DIC			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control en los puestos de trabajo	Relevamiento de las condiciones de higiene y seguridad	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■												
Análisis de cumplimiento de requisitos legales	Auditoria legal sobre la situación actual de la empresa	■	■	■	■																				
Información y capacitación a todos los empleados en relación a los riesgos en sus puestos de trabajo	Uso de EPP, prevención de riesgos, primeros auxilios, preparación y respuesta ante emergencias													■	■	■	■	■							
Organizar la estructura funcional del sistema de gestión de higiene y seguridad laboral	Definir roles y responsabilidades de los colaboradores que formen parte del comité de higiene y seguridad																	■	■	■	■	■	■	■	■

Presupuesto

RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO TOTAL(\$)
Licenciado en higiene y seguridad (ANEXO 1)	u	1	65000
Abogado laboral (ANEXO 2)	u	1	45000
Cruz Roja (ANEXO 3)	u	80	64000
Cartelería y señalizaciones (ANEXO 4)	u	100	30000
Folletos de difusión (ANEXO 5)	u	100	1210
Manual de buenas prácticas hoteleras (ANEXO 6)	u	80	32400
Computadora (ANEXO 7)	u	1	48670
Proyector (ANEXO 7)	u	1	55000
Capacitaciones (ANEXO 8)	u	1	428800
Pantalla (ANEXO 7)	u	1	40000
TOTAL			\$810080

-Precios incluyen IVA. Ver en anexo detalle.

Indicadores de desempeño

INDICADOR	OBJETIVO	METODO DE CALCULO	FRECUENCIA
REACTIVO	Evidenciar la cantidad de horas por trabajador en las cuales no encuentra disponible por accidente u enfermedad	Ausentismo = Σ Horas caídas / Σ Horas trabajadas	Mensual
	Evidenciar el porcentaje de trabajadores que reprobaron las evaluaciones	Aplazados = Trabajadores reprobados / Total de trabajadores	Semanal
	Evidenciar frecuencia de accidentes laborales respecto a horas trabajadas	Tasa de frecuencia = N° de accidentes x 100000 / Total horas trabajadas	Mensual
	Evidenciar gravedad de los accidentes laborales respecto a horas trabajadas	Tasa de gravedad = Días caídos x 100000 / Total horas trabajadas	Mensual
PROACTIVO	Evidencia cumplimiento del programa de capacitación	Capacitación = Capacitaciones efectuadas / Capacitaciones planificadas	Semanal
	Evidenciar riesgos que han sido controlados por sobre los relevados	Riesgos controlados = Σ Riesgos tratados / Σ Riesgos existentes	Mensual

Conclusiones

Tomando como punto de partida, que la problemática del hotel es que no cuenta con un plan de higiene y seguridad laboral y que luego de haber realizado un minucioso análisis de los diferentes aspectos relacionados con la higiene y seguridad, se diagnosticó que la situación actual dentro de las instalaciones del hotel es deficiente, evidenciado esto por los diversos riesgos presentes en las distintas áreas.

A la vez se pudo identificar que los empleados del hotel poseen un conocimiento básico sobre higiene y seguridad laboral. Es por este estudio que se ha logrado despertar la iniciativa del personal para buscar mejoras en su desempeño laboral a través de la aplicación de nuevas técnicas y conocimientos.

El plan de higiene, seguridad y ambiente de trabajo aplicado, está basado en leyes nacionales y normativas internacionales, exigidas para el óptimo funcionamiento de la empresa. Los documentos técnicos que brinda el programa, como la matriz de riesgo, plan de emergencia, reglamento interno y el plan de capacitación fueron diseñados para disminuir los riesgos detectados.

Contar con este plan es una ventaja con la que cuenta la firma frente a competidores ya que lo posiciona como empresa comprometida con la integridad psicofísica de su capital más valioso, las personas. Además de trabajar continuamente para alcanzar la política directiva de cero accidentes.

El hecho de contar con colaboradores capacitados en sus riesgos laborales y medios de prevención, formación de una brigada la cual esté preparada para actuar de la mejor manera frente a distintas situaciones de peligro, hace que los colaboradores se sientan valorados y por ende su desempeño laboral vaya a la par con el crecimiento de la empresa.

Como profesionales, entendemos que un trabajo profesional es la imagen de nuestros conocimientos reflejados en cubrir las necesidades de nuestros clientes.

De igual manera, un trabajo final integrador, debe reflejar no solo nuestros conocimientos, sino también darnos la oportunidad de complementar lo aprendido, dando nuestra impronta personal.

En lo particular, el rubro hotelero presenta un escenario propicio para comenzar a imponer un Plan de Higiene y Seguridad en Ambientes de Trabajo, ambiente donde no siempre se explotó nuestra área de trabajo.

Por el contrario, como obstáculos, la situación sanitaria actual ha perjudicado las visitas al hotel para poder conocer con mayor profundidad los procesos y en particular a los colaboradores.

Al momento de implementación del plan de higiene seguridad y ambiente de trabajo, la empresa puede enfrentarse al reto de superar la resistencia de sus colaboradores al cambio. Ya que los mismos se encuentran en su denominada zona de confort. Al implementar mejoras, es un cambio, y muchas personas se resisten a ellos, por distintos motivos, miedo, desconocimiento, acostumbramiento, etc. El principal reto será sin dudas cambiar (para mejor) las formas de trabajo de los colaboradores y esa manera con el correr del tiempo lograr el objetivo de cero accidentes.

Recomendaciones

A continuación, se detallan una serie de acciones tendientes a mejorar el trabajo de prevención, enfocado en un servicio de mayor calidad y tareas más seguras.

- Realizar un programa de capacitaciones anuales para la actualización de conocimientos mejora del desempeño laboral.
- Mantener el plan vigente y actualizado.
- Delegar a los jefes/responsables de área, las inspecciones de higiene y seguridad laboral, con el fin de que asuman su responsabilidad e involucramiento en la seguridad de su personal a cargo.
- Diseñar un manual de procedimiento para cada área específica de la cadena.
- Realizar un plan de protección contra incendios.
- Certificar norma ISO 45001:2018 “Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo”
- Implementar un sistema de gestión integrado, que involucran los sistemas de gestión de calidad (ISO 9001) y medio ambiente (ISO 14001). Con el fin de lograr

una gestión más eficiente en los procesos, optimizar los recursos y acrecentar su competitividad en el mercado.

Bibliografía

- Arnau, J. C. (25 de 04 de 2021). *Infobae*. Recuperado el 25 de 04 de 2021, de Infobae: <https://www.infobae.com/opinion/2021/04/25/argentina-2021-menos-trabajo-y-menos-trabajadores/>
- Artículo 160. (2010). En S. d. Legislación, *Higiene y Seguridad en el Trabajo* (pág. 24). Buenos Aires: Errepar.
- Artículo 189. (2010). En S. d. Legislación, *Higiene y Seguridad en el Trabajo* (pág. 27). Buenos Aires: Errepar.
- Artículo 208. (2010). En S. d. Legislación, *Higiene y Seguridad en el Trabajo* (pág. 29). Buenos Aires: Errepar.
- Artículo 57. (2010). En S. d. Legislación, *Higiene y Seguridad en el Trabajo* (pág. 10). Buenos Aires: Errepar.
- Artículo 95. (2010). En S. d. Legislación, *Higiene y Seguridad en el Trabajo* (pág. 15). Buenos Aires: Errepar.
- Banco Mundial. (05 de 04 de 2021). *Banco Mundial*. Obtenido de <https://www.bancomundial.org/es/country/argentina/overview>
- Castro Gonzalez, A., Serrano, L., & Lopez, V. (2014). *Plan de Seguridad e Higiene Ocupacional para cumplir con las disposiciones legales vigentes y disminuir los riesgos laborales de los empleados en Hoteles Salvadoreños, S.A de C.V (HOTESA), en el municipio de Antiguo Cuscatlán*. 2014: UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR.
- Ciani, A. (2019). *Plan de acción para gestionar la higiene y seguridad en el hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz*. Cordoba: Universidad Siglo 21.

Cronista. (15 de 04 de 2021). *Cronista*. Obtenido de <https://www.cronista.com/economia-politica/restaurantes-y-hoteles-repudian-las-nuevas-restricciones-y-advierten-sin-ayuda-nos-caemos-todos/>

Devincenzi, A. (27 de 04 de 2021). *Infonegocios*. Obtenido de <https://infonegocios.info/el-cronista/la-pandemia-ya-arraso-con-el-10-de-los-hoteles-del-pais>

El Economista. (26 de 04 de 2021). *El Economista*. Recuperado el 25 de 04 de 2021, de El Economista: <https://eleconomista.com.ar/2021-04-algunos-puntos-claves-de-la-economia-argentina-en-2021/>

HostelTur. (06 de 02 de 2019). *Hostel Tur*. Obtenido de https://www.hosteltur.com/lat/126679_argentina-declara-de-interes-ambiental-el-programa-hoteles-mas-verdes.html

HostelTur. (06 de 04 de 2021). *Hosteltur*. Obtenido de https://www.hosteltur.com/lat/143381_el-senado-argentino-avanzara-en-una-nueva-emergencia-y-citara-a-lammens.html

Infobae. (23 de 04 de 2021). *Infobae*. Recuperado el 25 de 04 de 2021, de Infobae: <https://www.infobae.com/politica/2021/04/23/en-abril-el-indice-de-confianza-en-el-gobierno-fue-peor-que-el-del-ultimo-mes-de-la-administracion-de-mauricio-macri/>

Infobae. (20 de 04 de 2021). *Infobae*. Obtenido de <https://www.infobae.com/economia/2021/04/20/la-gran-pregunta-de-la-economia-argentina-a-cuanto-llegaran-la-inflacion-y-el-dolar-a-fin-de-ano/>

La República. (30 de 03 de 2021). *La República*. Recuperado el 25 de 04 de 2021, de La República: <https://www.larepublica.co/globoeconomia/la-economia-de-argentina-parte-en-primer-trimestre-de-2021-en-terreno-negativo-3146989>

Pagni, C. (18 de 09 de 2020). *La Nacion*. Obtenido de La Nacion: <https://www.lanacion.com.ar/tecnologia/tours-virtuales-paseos-turisticos-hacer-sin-salir-nid2454165>

Spuches, P. (2017). *GESTION DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN UN HOTEL SELAVTICO*. Mar del Plata: Universidad de Fasta.

TecnoHotelNews. (01 de 12 de 2018). *Tecno Hotel News*. Obtenido de <https://tecnohotelnews.com/2018/12/01/hoteles-medio-ambiente-ahorro/>

Tomaello, F. (14 de 01 de 2020). *infobae*. Obtenido de <https://www.infobae.com/turismo/2020/01/14/hoteles-sustentables-alojamientos-alrededor-del-mundo-que-fusionan-lujo-y-ecologia/>

Uría, L. (21 de 04 de 2021). *DW*. Recuperado el 25 de 04 de 2021, de DW: <https://www.dw.com/es/pandemia-y-grieta-en-argentina/a-57277731>

Vazquez, M. (21 de 04 de 2021). *Informacion.es*. Obtenido de <https://www.informacion.es/economia/2021/04/21/tecnologia-pieza-clave-impulsar-turismo-48527804.html>

Anexo

1) Presupuesto en comprobante oficial de un licenciado en higiene y seguridad

<div style="text-align: center;"> <p>MAI. Nº 7684</p> <p>9 DE JULIO 1230 - DTO. "E" (5000) - CÓRDOBA</p> <p>RESPONSABLE MONOTRIBUTO</p> </div>	C	<p>FACTURA</p> <p>Nº 0001- 00000013</p> <p>FECHA: 03 / 06 / 2027</p> <p>CUIT: 20-33034302-9 - INGR. BRUTOS: Exento INICIO DE ACTIVIDADES: 01/06/2013</p>	
<p>SEÑORES: <u>Howard Johnson S.A</u></p> <p>DOMICILIO: <u>Azopardo, J.G. Artigas</u></p>			
<p>IVA RESP. INSC. <input checked="" type="checkbox"/> EXENTO <input type="checkbox"/> C.U.I.T. Nº: <u>30-77465738-7</u></p> <p>RESP. MONOTRIBUTO <input type="checkbox"/> CONS. FINAL <input type="checkbox"/> I. BRUTOS Nº:</p>			
<p>COND. DE VENTA: CONTADO <input type="checkbox"/> CTA. CORRIENTE <input type="checkbox"/> REMITO:</p>			
CANTIDAD	DETALLE	P. UNITARIO	IMPORTE
1	Asesoría profesional para implementación de plan de acción para gestionar la higiene y seguridad	65000	\$65000
			<p>TOTAL \$65000</p>
IMPRIMIO: C. LOPEZ - TEL. 0351-4220395 CUIT: 27-20671463-0 I.B.: 280465844 FECHA IMP.: JULIO 2013 NUM. DEL 0001-00000001 AL 50			

2) Presupuesto abogado laboral

PRESUPUESTO

Empresa destinataria: "Fideicomiso Howard Johnson"

Localidad: Villa Carlos Paz

Dirección: Azopardo esquina Artigas 0

Condición Tributaria: Responsable inscripto

Cuit N°: 30-71465738-7

Cantidad: Uno (1)

Detalle: Asesoramiento para auditoria legal

Precio total del servicio: Pesos Cuarenta y Cinco mil (\$45.000,00)


SOSA AGUSTÍN
ABOGADO
M.P. 1 - 41.949

3) Presupuesto Cruz Roja

Dicho presupuesto fue confeccionado para realizar las capacitaciones de RCP a todos los empleados.

PRESUPUESTO



Cliente: HOWARD JONHSON S.A.
Domicilio: Azopardo esquina J.G.
Artigas
Ciudad: Córdoba

Fecha: 07/06/2021
Válido hasta: 07/07/2021
Plazo de entrega: 15 días
desde la contratación

Descripción del presupuesto: Curso de primeros auxilios

Pos.	Concepto/Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Importe
1	Curso de primeros auxilios (RCP)	80	unidad	\$632,5	\$50600
2					
3					

Más información:

Condiciones legales:

Método de pago: Transferencia bancaria

Gracias por su confianza.

Importe neto	\$50600
+ IVA de 21 %	\$13400
IMPORTE BRUTO	\$64000

Atentamente,

4) Presupuesto carteleria y señalizaciones

Carteleria y señalizaciones varias: Chapa baliza y señalización en altura para ubicación de extintores, señalización de salidas de emergencia, uso obligatorio de EPP, carteles de advertencia de peligro. \$300 final por cartel de poliestireno de alto impacto.



Dirección: Av. Olmos 470
Ciudad, estado y código postal: Córdoba,
Córdoba 5001
Teléfono: (0351) 4213411
Fax: (0351) 4213411

Fecha: 18/05/2021
N.º de factura: 5621
Para:

Facturar a: Howard Jonhson

Nombre
Nombre de la empresa: Howard Jonhson
Dirección: Azopardo esquina J.G. Artigas

Ciudad, estado y código postal
Teléfono:

DESCRIPCIÓN		IMPORTE
25 Carteles chapa baliza extintores	\$	7.500,00
25 Carteles señalización en altura extintores	\$	7.500,00
20 Carteles uso de EPP	\$	6.000,00
30 Carteles señalización de peligros	\$	9.000,00
SUBTOTAL		\$ 30.000,00
GRACIAS POR SU CONFIANZA	TOTAL CON IVA	\$ 30.000,00

5) Folletos de difusión

Folletos de difusión de la política de higiene y seguridad. Se consideran unas 100 copias. 80 para repartir entre los empleados y lo restante por pedido mínimo del proveedor.



ALSAPEMA GRAFICA DIGITAL

Paso de los Andes 852
B° Observatorio – Cordoba – Argentina
Tel.: 0351 – 4692253

Fecha: 08/06/2021

Cliente: Howard Jonhson S.a.
Dirección: Azopardo esquina J.G. Artigas
Córdoba
Tel.: (0351) 4213411

DESCRIPCION DE PRODUCTO
OFFSET DIGITAL - CATALOGOS

DESCRIPCION	UNIDAD	PARCIAL	TOTAL
Folletos a color / una sola cara	100	10	\$1000
		SUBTOTAL	
		IVA	\$210
		TOTAL	\$1210

6) Manual de buenas prácticas hoteleras

Manual emitido por Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la Republica Argentina. Se consideran unas 80 copias para los empleados.



Fecha: 08/06/2021

ALSAPEMA GRÁFICA DIGITAL

Paso de los Andes 852
B° Observatorio – Cordoba – Argentina
Tel.: 0351 – 4692253

Cliente: Howard Jonhson S.a.
Dirección: Azopardo esquina J.G. Artigas
Córdoba
Tel.: (0351) 4213411

DESCRIPCION DE PRODUCTO
OFFSET DIGITAL - MANUALES

DESCRIPCION	UNIDAD	PARCIAL	TOTAL
Manuales	80	319,95	\$25596
		SUBTOTAL	\$25596
		IVA	\$6804
		TOTAL	\$32400

7) Presupuesto computadora, proyector y pantalla



Alver 139
Córdoba – Argentina
(0351) 700 2600

Cliente: Howard Johnson S.A.
Azopardo esq. J.G. Artigas - Villa Carlos Paz
(0351) 4213411

Presupuesto

Nº de presupuesto: 2855

Nº de cliente:
89

Fecha:
28/05/2021

Estimados/as Sres./Sras.:

Le agradecemos su consulta y hacemos la siguiente oferta según nuestra llamada telefónica.]

Poste	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio/ud.	Importe total (IVA INCLUIDO)
1.	Notebook HP 240 G7 500GB 14" WINDOWS 10	1	pieza	\$ 38449	\$48670
2.	Proyector Gadnic 1200 Lumenes Hdmi Vga Usb	1	pieza	\$43450	\$55000
3.	Pantalla Para Proyector Trípode 100" Pulgadas	1	pieza	\$31600	\$40000

TOTAL (PESOS)

\$ 143670

Esta oferta es válida hasta el 28/06/2021. Esperamos que lo apruebe, y esperamos con interés trabajar con usted.

Les saludamos atentamente,

AUDITOR

8) Presupuesto capacitaciones

HOWARD JONHSON SA.

C.U.I.T: 30-71465738-7

DIRECCION: Azopardo esquina J.G. Artigas

Apellido y nombre	C.U.I.L	Legajo N°
AVALOS MARIELA	20-25139546-5	6

Sección	Fecha ingreso	Remuneración asignada
CARLOS PAZ	20/5/2016	40.000,00

Categoría	Periodo de pago	Recibo N°
Housekeeping	Abril 2021	4

Calificación Profesional	Contratación
Housekeeping	A tiempo completo

HABERES		IMPORTE
SUELDO BASICO	Administ. A	\$ 40.000,00
ANTIGÜEDAD	5	\$ 1.000,00
PRESENTISMO		\$ 3.416,67
Suma Fija acuerdo Abril 2021		\$ 100,00
Acuerdo Colectivo Abril 2021		\$ 8.200,00
Suma Fija acuerdo Abril 2021		\$ 300,00
PRESENTISMO (No Remunerativo)		\$ 716,67

SUB TOTAL \$ 53.733,33

DEDUCCIONES	%	IMPORTE
JUBILACION	11	\$ 4.885,83
LEY 19032	3	\$ 1.332,50
OBRA SOCIAL OSECAC	3	\$ 1.612,00
UTHGRA	0,50	\$ 268,67

DEDUCCIONES \$ 8.099,00
IMPORTE \$ 45.634,33

Lugar y fecha de pago	Forma de pago
Carlos Paz, 05/05/2021	Deposito en cuenta 383-236458/5

Son pesos: cuarenta y cinco mil seiscientos treinta y cuatro con treinta y tres centavos

Art. 12 ley 17250

Mes: Abril

Banco: Nación

Fecha Deposito: 05/05/2021

Recibi el importe de esta liquidacion en pago de mi remuneracion correspondiente al periodo indicado y duplicado de la misma conforme a la ley vigente

Calculo costo horas hombre de las capacitaciones a dictar:

HORAS A CAPACITAR	NUMERO DE EMPLEADOS	HORAS DE CAPACITACION POR EMPLEADO (1600/80)
1600	80	20
VALOR HORA HOMBRE	\$268 (SUELDO BRUTO/200 HORAS MENSUALES)	
COSTO POR EMPLEADO= HORAS DE CAPACITACION POR EMPLEADO * VALOR HORA HOMBRE	\$5360	
COSTO TOTAL = COSTO POR EMPLEADO * CANTIDAD DE EMPLEADOS	\$428800	