

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



**CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
"CEVIC"**

FACULTAD DE: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL.

PROGRAMA: Unidad de Vinculación con la Colectividad de la Facultad

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE
AUTOMATIZACIÓN

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

ETAPAS: PLANIFICACIÓN, EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN

NOMBRE DEL PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

DOCENTE COORDINADOR: Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTES, AUTORES Y PARTICIPANTES: Ing. John Reyes, M. Sc.

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S) La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

COORDINADOR(ES) ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): Dr. Andrés Sánchez

CÓDIGO DEL PROYECTO: FISEI-II-01- SEPTIEMBRE 2012–FEBRERO 2013

Ambato, Enero del 2013

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



**CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
“CEVIC”**

**FACULTAD DE: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E
INDUSTRIAL**

PROGRAMA:Unidad de Vinculación con la Colectividad

CARRERA DE:INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE
AUTOMATIZACIÓN

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

ETAPA I:“PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO”

NOMBRE DEL PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e
Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del
Cantón Ambato

DOCENTE COORDINADOR: Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTE(S) AUTOR(ES) DEL PROYECTO:Ing. John Reyes, M. Sc.

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S):La empresa artesanal de comida rápida “FAST
CHICKEN” del Cantón Ambato

COORDINADOR(ES) ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): Dr. Andrés Sánchez

CÓDIGO DEL PROYECTO: FISEI-II-01- SEPTIEMBRE 2012–FEBRERO 2013

Ambato, Octubre de 2012

ÍNDICE ETAPA I

CONTENIDO	Pág.
Carátula	
Índice	1
1. Datos Generales del Proyecto.	2
1.1 Nombre del Proyecto.	2
1.2 Entidad Ejecutora.	2
1.3 Cobertura y Localización.	2
1.4 Monto.	2
1.5 Plazo de Ejecución.	2
1.6 Sector y tipo de Proyecto.	2
1.7 Número de Docentes Participantes.	2
1.8 Número de Estudiantes Participantes	2
1.9 Entidad Beneficiaria	2
1.10 Número de Beneficiarios	2
2. Diagnóstico y Problema	3
2.1 Descripción de la Situación Actual del Área de Intervención del proyecto.	3
2.2 Identificación, Descripción y Diagnóstico del Problema.	4
2.3 Línea Base del Proyecto.	6
2.4 Identificación y Cuantificación de la Población Objetivo (Beneficiarios).	6
3. Objetivos del Proyecto	7
3.1 Objetivo General	8
3.2 Objetivos Específicos	8
3.3 Matriz de Marco Lógico.	9
4. Estrategia de Ejecución.	11
4.1 Cronograma por Componentes y Actividades.	11
5. Presupuesto y Financiamiento.	12
5.1 Presupuesto por Actividades del Proyecto	12
5.2 Presupuesto por Concepto del Proyecto	12
6. Programación Analítica	13
7. Anexos.	14
7.1 Oficio Decano a Entidad Beneficiaria	15
7.2 Acta de Aceptación y Compromiso Suscrita	16
7.3 Otros	18

PROYECTO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO.

1.1 NOMBRE DEL PROYECTO:

Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

1.2 ENTIDAD EJECUTORA:

Facultad de Ingeniería en Sistemas Electrónica e Industrial.
Carrera de Ingeniería Industrial en Procesos de Automatización.

1.3 COBERTURA Y LOCALIZACIÓN:

El presente proyecto va a beneficiar a los Trabajadores en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del cantón Ambato ubicada en cantón Ambato provincia del Tungurahua.

1.4 MONTO:

\$2.810

1.5 PLAZO DE EJECUCIÓN:

2 meses contados a partir del 01 de noviembre de 2012

1.6 SECTOR Y TIPO DE PROYECTO:

Sector: Industrial-Seguridad ocupacional

Tipo de proyecto: Capacitación, estudio e intervención.

1.7 NÚMERO DE DOCENTES PARTICIPANTES:

1 Docente

1.8 NÚMERO DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES:

5 Estudiantes

1.9 ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S):

1 Entidad

1.10 NÚMERO DE BENEFICIARIOS:

31 Personas

2. DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA.

2.1 DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DEL PROYECTO:

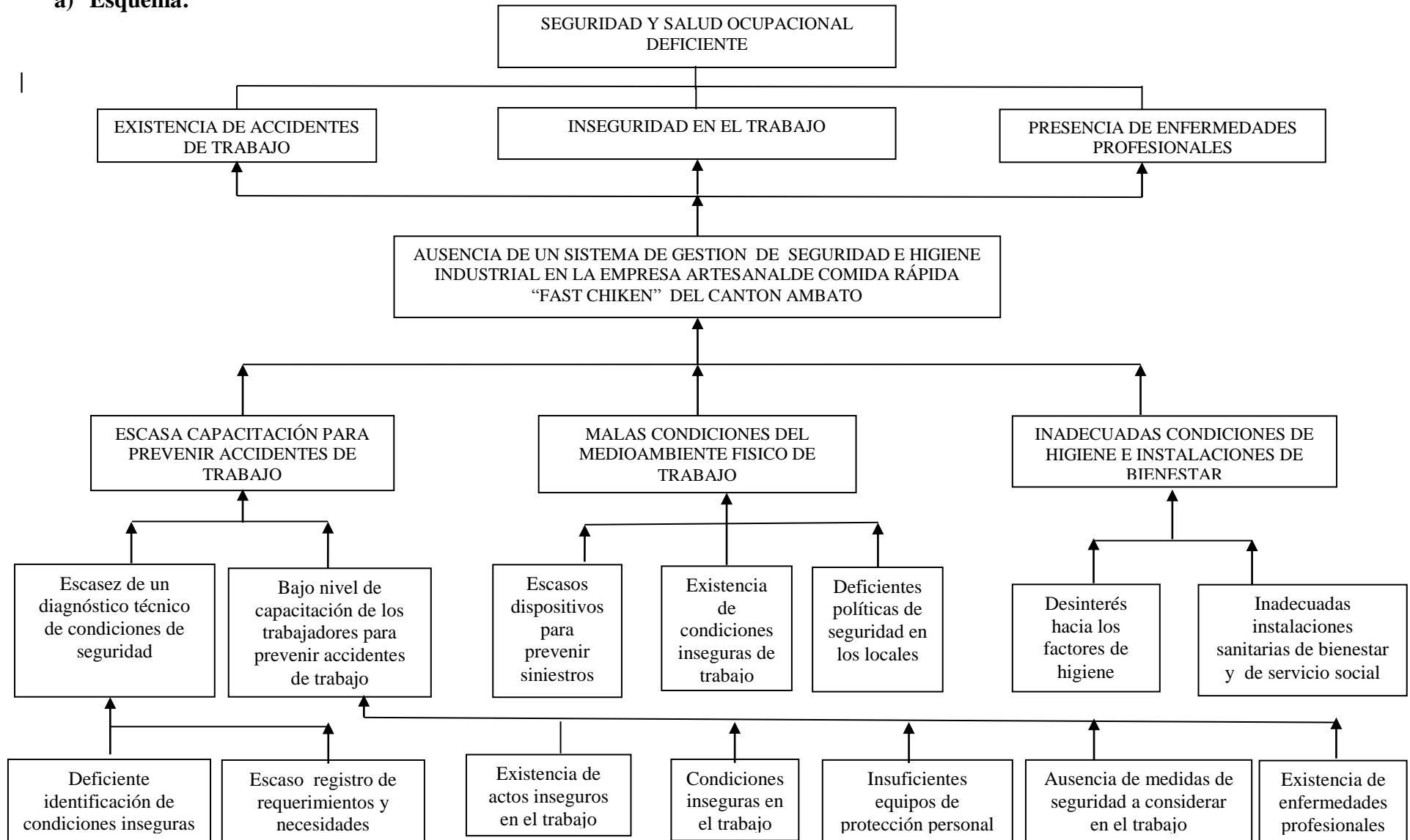
La empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN”, es una entidad productiva y comercial que elabora y comercializa comida rápida de manera artesanal en Ambato, comprometidos socialmente, generan trabajo a 31 personas en 4 locales de comida, obreros de nuestra ciudad, los mismos que aportan diariamente con su talento para la elaboración de los productos que se comercializan.

En el cantón Ambato, existen una variedad de locales artesanales de comida rápida que no cuentan con las medidas de seguridad mínimas necesarias para sus empleados debido a la falta de recursos de sus propietarios, y la empresa mencionada es una de ellas. Por esta razón y de acuerdo a los riesgos potenciales que presentan ciertas áreas de trabajo en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN”, se tiene la necesidad de capacitar sobre dichos conocimientos, así como desarrollar un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial para los trabajadores, para que la condición de trabajo en la que estos se desenvuelven sea de la mejor calidad.

Con lo antes mencionado los trabajadores de la empresa gozarán de medidas de seguridad e higiene adecuadas, así como una capacitación adecuada para desenvolverse laboralmente minimizando los riesgos de trabajo relacionados con su actividad, además la empresa será más productiva, mejorando así el estilo de vida de sus empleados y propietarios.

2.2 IDENTIFICACIÓN Y DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

a) Esquema:



b) Interpretación del árbol de problemas:

En la actualidad los locales de comida rápida en su gran mayoría, por falta de recursos y apoyo por parte de autoridades seccionales y gubernamentales para capacitar al sector de servicios respecto a seguridad e higiene ocupacional, ocasiona riesgos y problemas relacionados a la ausencia de un sistema de seguridad en el trabajo; la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del cantón Ambato no es una excepción.

Junto con lo antes mencionado, el desconocimiento de formas de establecer y/o administrar un sistema de seguridad ocupacional y la limitación de fuentes de financiamiento externas, ha ocasionado accidentes laborales, enfermedades profesionales y condiciones inseguras para el pleno desenvolvimiento de los empleados, que en su gran mayoría son artesanos; así mismo ha conllevado al abandono de actividades laborales en las especialidades mencionadas y limitado el progreso y emprendimiento de negocios en la ciudad.

--	--	--

2.3. LÍNEA BASE DEL PROYECTO:

SECTOR:	TIPO DE PROYECTO:	INDICADORES:
Industrial-Seguridad y Salud Ocupacional	Capacitación, estudio e intervención.	Se requiere un elevado nivel de seguridad y salud en un 100% de los trabajadores artesanales involucrados en el proyecto.

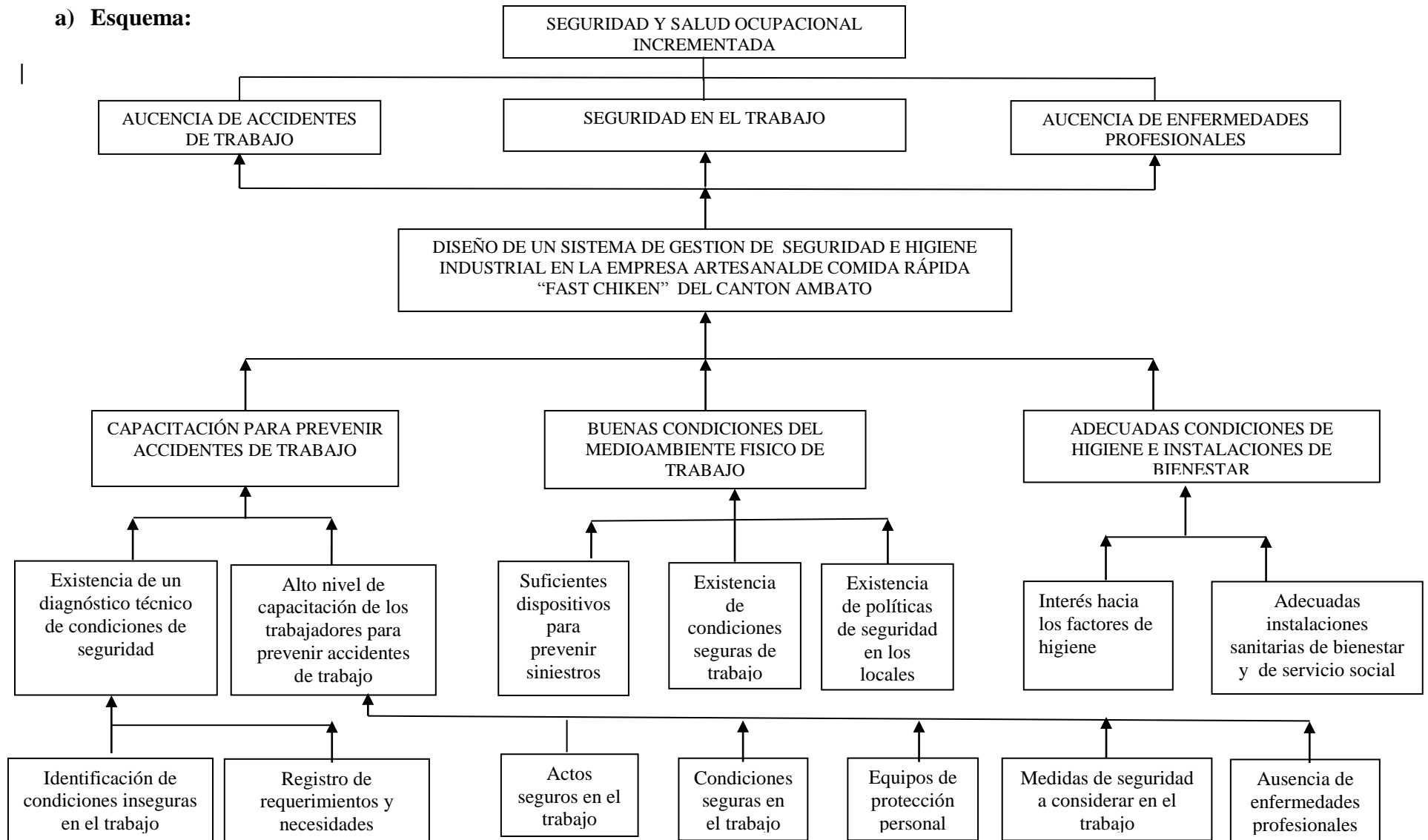
2.4 IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETIVO (BENEFICIARIOS DIRECTOS):

Un grupo de artesanos trabajadores que laboran en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato, que está conformado por 31 personas.

--	--	--

3. OBJETIVOS DEL PROYECTO

a) Esquema:



3.1 OBJETIVO GENERAL:

Diseñar un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato, por medio de un estudio exploratorio.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

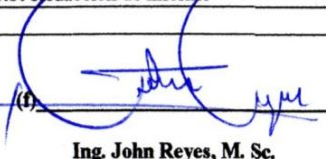
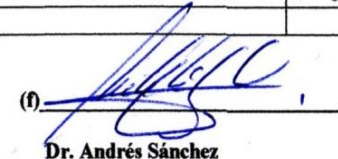
- Capacitar a los trabajadores para prevenir accidentes de trabajo e higiene industrial a través de charlas dirigidas.
- Establecer buenas condiciones del ambiente físico de trabajo.
- Proponer buenas condiciones de higiene e instalaciones de bienestar.

3.3 MATRIZ DE MARCO LÓGICO

Resumen Narrativo de Objetivos	Indicadores Verificables Objetivamente	Fuentes de Verificación	Supuestos de sustentabilidad
FIN: Seguridad y salud ocupacional y actualización de conocimientos de los trabajadores.	Indicadores del fin: Al final del proyecto, mejorar en un 70% la seguridad ocupacional y actualización de conocimiento de la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del cantón Ambato	Medios del fin: Registro mensual de los accidentes de trabajo y enfermedades de los trabajadores de los locales.	Supuestos del fin: Apoyo a la comunidad. Preocupación de los trabajadores.
PROPÓSITO: Diseñar un sistema de gestión de seguridad e higiene industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato, por medio de un estudio exploratorio.	Indicadores del Propósito: Planteamiento de los sistemas de seguridad y salud para prevenir un 70% de accidentes de trabajo del personal para finales del presente año 2012.	Medios del propósito: Informe de resultados del avance del sistema de gestión de seguridad.	Supuestos del propósito: Interés por parte de los trabajadores de locales en estar seguros y sanos en sus actividades laborales.
Resumen Narrativo de Objetivos	Indicadores Verificables Objetivamente	Fuentes de Verificación	Supuestos de sustentabilidad
COMPONENTES: <ul style="list-style-type: none"> - Capacitación para prevenir accidentes de trabajo. - Buenas condiciones del ambiente físico de trabajo. 	Indicadores de Componentes: Trabajadores 100% capacitados en seguridad y salud ocupacional, al finalizar el proyecto. Reducción de problemas	Medios de Componentes: Agenda, registros de capacitación y su respectivo informe. Avance y resultados del	Supuestos de Componentes: Atención por autoridades Gubernamentales. Exigencias del Ministerio

<p>- Adecuadas condiciones de higiene e instalaciones de bienestar.</p>	<p>internos de seguridad de locales en un 70%, al finalizar el proyecto.</p> <p>Reducción de problemas de higiene y de instalaciones de bienestar en un 70%, al finalizar el proyecto.</p>	<p>proyecto.</p> <p>Libro de registros, encuesta y estadísticas de la empresa.</p>	<p>del Trabajo.</p> <p>Empleados siguen trabajando en la empresa.</p>
<p>ACTIVIDADES Y SUBACTIVIDADES:</p> <p>C.1. Capacitación para prevenir accidentes de trabajo.</p> <p>A.1.1 Existencia de un diagnóstico técnico de condiciones de seguridad</p> <p>S.A.1.1.1 Identificación de condiciones inseguras de trabajo</p> <p>S.A.1.1.2 Registro de requerimientos y necesidades</p> <p>A.1.2 Alto nivel de capacitación de los trabajadores para prevenir accidentes de trabajo</p> <p>S.A.1.2.1 Actos seguros en el trabajo</p> <p>S.A.1.2.2 Condiciones seguras de trabajo</p> <p>S.A.1.2.3 Equipos de protección personal</p> <p>S.A.1.2.4 Medidas de seguridad a considerar en el trabajo</p> <p>S.A.1.2.5 Ausencia de enfermedades profesionales</p> <p>C.2. Buenas condiciones del ambiente físico de trabajo</p> <p>A.2.1 Suficientes dispositivos para prevenir siniestros</p> <p>A.2.2 Existencia de condiciones seguras de trabajo</p> <p>A.2.3 Existencia de políticas de seguridad en los locales</p> <p>C.3. Adecuadas condiciones de higiene e instalaciones de bienestar.</p> <p>A.3.1 Interés hacia los factores ergonómicos</p> <p>A.3.2 Adecuadas instalaciones sanitarias de bienestar y servicio social</p>	<p>Presupuesto:</p> <p>\$1070</p> <p>\$780</p> <p>\$960</p>	<p>Medios de actividades:</p> <p>Informe Financiero</p>	<p>Supuestos de actividades:</p> <p>Disponibilidad de parte de los trabajadores.</p> <p>Asistentes a la capacitación apliquen los conocimientos adquiridos.</p> <p>Instituciones financieras den facilidades para obtener créditos para las mejoras.</p> <p>Las instalaciones se presten para las mejoras planteadas</p>

4. ESTRATEGIA DE EJECUCIÓN.

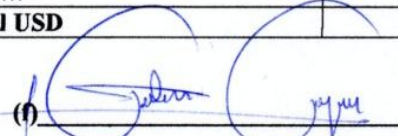
4.1 CRONOGRAMA POR OBJETIVOS Y ACTIVIDADES						
COMPONENTES/ ACTIVIDADES Y SUBACTIVIDADES	TIEMPO ESTIMADO			RESPONSABLES	RECURSOS NECESARIOS	
	DESDE	HASTA	# HORAS			
Componente 1: Capacitación para prevenir accidentes de trabajo						
Actividad 1.1: Diagnóstico Técnico de las condiciones de seguridad				Coordinadores/Estudiantes	Computadoras Hojas de papel Bond	
Subactividad 1.1.1: Identificación de condiciones inseguras en el trabajo	01/11/2012	7/11/2012	8		Esferos	
Subactividad 1.1.2: Registro de lista de requerimientos y necesidades	8/11/2012	10/11/2012	4		Cámara fotográfica	
Actividad 1.2: -Capacitación a los trabajadores para prevenir accidentes de trabajo						
Subactividad 1.2.1: Actos inseguros en el trabajo	12/11/2012	13/11/2012	4	Coordinadores/Estudiantes	Pizarrón	
Subactividad 1.2.2: Condiciones inseguras en el trabajo	15/11/2012	16/11/2012	4		Marcadores	
Subactividad 1.2.3: Equipos de protección personal	19/11/2012	20/11/2012	4		Proyector	
Subactividad 1.2.4: Medidas de seguridad a considerar en el trabajo	22/11/2012	23/11/2012	4			
Subactividad 1.2.5: Higiene y enfermedades profesionales	26/11/2012	27/11/2012	4			
Componente 2: Buenas condiciones del medio ambiente físico de trabajo						
Actividad 2.1: Suficientes dispositivos para prevenir siniestros	28/11/2012	30/11/2012	8	Coordinadores/Estudiantes	Acceso a Internet	
Actividad 2.2: Existencia de condiciones seguras para el trabajo	01/12/2012	7/12/2012	10		Computadores	
Actividad 2.3: Existencia de políticas de seguridad en los locales	08/12/2012	14/12/2012	10			
Actividad 2.4: Redacción de informe	15/12/2012	21/12/2012	8			
Componente 3: Adecuadas condiciones de higiene e instalaciones de bienestar						
				Coordinadores/Estudiantes		
Actividad 3.1: Interés hacia los factores ergonómicos	22/12/2012	26/12/2012	8		Acceso a Internet	
Actividad 3.2: Adecuadas de las instalaciones sanitarias y de bienestar social	27/12/2012	04/01/2013	16		Computadores	
Actividad 3.3: Redacción de informe	05/01/2013	11/01/2013	8			
TOTAL			100			
DÍAS: 72		DOCENTES AUTORES			ESTUDIANTES PARTICIPANTES	
(f)  Ing. John Reyes, M. Sc.		(f)  Dr. Andrés Sánchez			1. Escalante Lizano Jorge Luis	
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO		COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA			2. García Villacís Manuel Eduardo	
		Ing. John Reyes, M. Sc.			3. Mantilla Martínez Christian Javier	
					4. Chalus Analuisa Giovanna Valeria	
					5. Acosta Pérez Diego Andrés	
					6.	
					7.	
					8.	
					9.	

5. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO.


5.1 PRESUPUESTO POR ACTIVIDADES DEL PROYECTO				
COMPONENTES/ ACTIVIDADES SUBACTIVIDADES	Y	FUENTES DE FINANCIAMIENTO (dólares)		TOTAL USD.
		APORTE RECURSOS ESTUDIANTES (\$)	APORTE ENTIDAD BENEFICIARIA (\$)	
Componente 1: Capacitación para prevenir accidentes de trabajo				
Actividad 1.1: Diagnóstico Técnico de las condiciones de seguridad				
Subactividad 1.1.2: Identificación de condiciones inseguras en el trabajo		20	40	60
Subactividad 1.1.2: Registro de lista de requerimientos y necesidades.		20	40	60
.....				
Actividad 1.2: Capacitación a los trabajadores para prevenir accidentes de trabajo.				
Subactividad 1.2.1: Actos inseguros en el trabajo.		50	100	150
Subactividad 1.2.2: Condiciones inseguras en el trabajo.		50	100	150
Subactividad 1.2.3: Equipos de protección personal.		50	200	250
Subactividad 1.2.4: Medidas de seguridad a considerar en el trabajo.		50	100	150
Subactividad 1.2.5: Enfermedades profesionales.		50	200	250
.....				
Componente 2: Buenas condiciones en el ambiente físico de trabajo				
Actividad 2.1: Diseño de condiciones seguras para el trabajo		70	140	210
Actividad 2.2: Insertar dispositivos para prevenir siniestros		70	140	210
Actividad 2.3: Diseño de políticas de seguridad en el taller		70	140	210
Actividad 2.4: Redacción de informe.		100	50	150
.....				
Componente 3: Adecuación de los locales de venta para mejorar la higiene y las instalaciones de bienestar				
Actividad 3.1: Estudio de factores ergonómicos		70	140	210
Actividad 3.2: Propuesta de mejora de las instalaciones sanitarias y de bienestar social		100	500	600
Actividad 3.3: Redacción de informe.		100	50	150
.....				
TOTAL		870	1.940	2.810

5.2 PRESUPUESTO POR CONCEPTO DEL PROYECTO

CONCEPTO	APORTE RECURSOS ESTUDIANTES	APORTE ENTIDAD BENEFICIARIA	TOTAL USD.
Personal	270	800	1.070
Equipos	70	200	270
Materiales y Suministros		740	740
Pasajes	530		530
Servicios (refrigerios, fotocopias, etc.)		270	270
.....			
Total USD	870	1.940	2.810



 Ing. John Reyes, M. Sc.



 Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

6. PROGRAMACIÓN ANALÍTICA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL
CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato

ENTIDAD BENEFICIARIA: Empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN”

DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO: Ing. John Reyes M. Sc.

UNIDAD TEMÁTICA: Seguridad y Salud Ocupacional

FECHA: Fecha tentativa de inicio, 01 de noviembre de 2012

OBJETIVOS DE LA UNIDAD	Prevenir futuros accidentes de trabajo y enfermedades profesionales
-------------------------------	---

CONTENIDOS	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	RECURSOS	TIEMPO	EVALUACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones y actos inseguros en el lugar de trabajo. 	EXPOSICIÓN PROBLÉMICA •Determinar el problema •Realizar el encuadre del problema	Computador, Proyector, Textos, Internet	8	Encuestas
<ul style="list-style-type: none"> • Equipos de protección individual 	•Comunicar el conocimiento (conferencia, video) •Formulación de la hipótesis (interacción de las partes) •Determinar los procedimientos para resolver problemas	Humanos, Docentes, Estudiantes, Materiales, Equipo tecnológico	8	Evaluación Formativa
<ul style="list-style-type: none"> • Enfermedades profesionales y medidas de protección. 	•Encontrar la solución (fuentes, argumentos, búsqueda, contradicciones)	Humanos, Docentes, Estudiantes, Materiales, Equipo tecnológico	4	Evaluación Formativa y autoevaluación

INFORME PROYECTO PLANIFICADO.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL
PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD PLANIFICADOS.




PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

ENTIDAD BENEFICIARIA: Empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

CÓDIGO: FISEI-II-01- SEPTIEMBRE 2012-FEBRERO 2013

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA (S)	TIEMPO PLANIFICADO		PRESUPUESTO PLANIFICADO(USD \$)	
	DESDE	HASTA	# HORAS	APORTES RECURSOS ESTUDIANTES
1. Empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"	01/11/2012	11/01/2013	100	870
2.				
3.				
NÚMERO DE BENEFICIARIOS: 31				1.940
TOTAL				2.810

COORDINADOR (ES) ENTIDAD (ES) BENEFICIARIAS	CARGO	RESPONSABLES DEL PROYECTO		ESTUDIANTES PARTICIPANTES	
		DOCENTE COORDINADOR	DOCENTES AUTORES	HOMBRES	MUJERES
Dr. Andrés Sánchez	Gerente	Ing. M. Sc. John Paul Reyes Vasquez	Ing. M. Sc. John Paul Reyes Vasquez	100	100
				1. Escalante Lizano Jorge Luis	1. Chaluís Analuisa Giovanna Valeria
				2. García Villacís Manuel Eduardo	2.
				3. Mantilla Martínez Christian Javier	3.
				4. Acosta Pérez Diego Andrés	4.
				5.	5.
				6.	6.
				R.	R.

PRESENTADO POR:  Ing. John Reyes, M. Sc. DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO	REVISADO POR:  Dra. Anita Larrea COORDINADOR UNIDAD VINCULACIÓN COLECTIVIDAD DE LA FACULTAD	INFORME FAVORABLE:  Ing. Mg. Victor Guachimboza DIRECTOR CEVIC-UTA 20-11-2013
--	---	---



7. ANEXOS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS,
ELECTRÓNICA e INDUSTRIAL

Cdla. Universitaria (Predios Huachi)
Casilla 334/ Telefax:03-2851894
email: fis@uta.edu.ec / fisei@uta.edu.ec
AMBATO – ECUADOR



Ambato, octubre 15 de 2012
FISEI-D-857

Doctor
Andrés Sánchez
COORDINADOR EMPRESA ARTESANAL DE COMIDA RÁPIDA “FAST CHICKEN”
Presente


De mi consideración:

Por el presente me permito expresar a usted mi más cordial saludo y deseo de éxitos en sus funciones. A la vez que solicito se digne autorizar a quién corresponda, se brinde las facilidades necesarias para que el personal de la Facultad de Ingeniería en Sistemas, Electrónica e Industrial, Carrera de Ingeniería Industrial en Procesos de Automatización realicen la Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación de Proyecto(s) Académico(s) de Servicio Comunitario para Vinculación con la Sociedad.

Con esta finalidad y seguros de contar con su valiosa aprobación, se deberá suscribir el **ACTA DE ACEPTACIÓN Y COMPROMISO** adjunta o Convenio.

Por la atención que se digne dar al presente, me suscribo de usted.

Atentamente:


Ing. Oswaldo Paredes M. Sc.
DECANO



adjunto: Acta de Aceptación y Compromiso

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD “CEVIC”**

**FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E
INDUSTRIAL**

**ACTA DE ACEPTACIÓN Y COMPROMISO PARA LA PLANIFICACIÓN,
EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON
LA SOCIEDAD**

En la ciudad de Ambato, a los 15 días de mes de octubre del dos mil doce la Empresa Artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” representada por el Dr. Andrés Sánchez en calidad de Gerente y la Universidad Técnica de Ambato a través de la Facultad de Ingeniería en Sistemas, Electrónica e Industrial representada por el Ing. Oswaldo Paredes en calidad de Decano de Facultad, acuerdan celebrar la presente Acta de Aceptación y Compromiso, al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- ANTECEDENTES.

- 1.1. La empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” es una entidad que realiza su actividad en el ámbito de producción y comercialización de comida rápida.

- 1.2. La Universidad Técnica de Ambato entre los principios que orientan sus funciones contempla la “Vinculación con la Sociedad”, en virtud de la cual esta Institución de Educación Superior pone a disposición de la comunidad su colaboración en áreas específicas a entidades, tanto públicas como privadas a través de la Facultad de Ingeniería en Sistemas, Electrónica e Industrial, Carrera de Ingeniería Industrial en Procesos de Automatización.

SEGUNDA.- OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

- Facilitar la vinculación Universidad-Sectores sociales, productivos y culturales.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer la cooperación interinstitucional entre la Facultad de Ingeniería en Sistemas, Electrónica e Industrialde la Universidad Técnica de Ambato y la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN”
- Desarrollar en forma conjunta y participativa la Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto Académico de Servicio Comunitario para Vinculación con la Sociedad; en los campos de especialidad de las respectivas Carreras de la Facultad y según las necesidades de la Entidad Beneficiaria.

TERCERA.- COMPROMISOS DE LAS PARTES

3.1 La empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN”se compromete a:

- Brindar las facilidades necesariasdurante las Etapas de Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto a través de un Coordinador designado para el efecto, para que proporcione la información necesaria al personal de la Universidad Técnica de Ambato.
- Suscribir a través de su coordinadorDr. Andrés Sánchez, los documentos respectivos de la Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto para su posterior aprobación.

3.2 La Universidad Técnica de Ambato se compromete a:

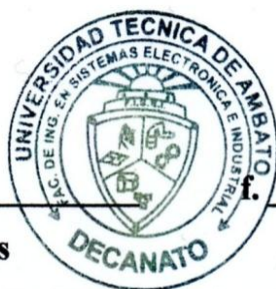
- Prestar las facilidades necesarias a través del personal idóneo (docentes y estudiantes) que se requiera para el desarrollo de la Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” y presentar para su aprobación el proyecto académico de servicio comunitario para Vinculación con la Sociedad de una duración mínima de 100 horas de ejecución, las mismas que serán realizadas fuera de los horarios académicos normales, o durante periodo vacacional.

Los celebrantes se ratifican en todo el contenido de la presente Acta de “Aceptación y Compromiso” y para constancia firman en unidad de acto, cuatro ejemplares del mismo tenor y efecto, en Ambato, a los 15 días del mes de octubre del 2012

f.



Ing. M. Sc. Oswaldo Paredes
DECANO FACULTAD DE FACULTAD
ING. EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA
INDUSTRIAL



f.



Dr. Andrés Sánchez
REPRESENTANTE EMPRESA
ARTESANAL DE COMIDA
RÁPIDA “FAST CHICKEN”

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



**CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
“CEVIC”**

FACULTAD DE: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE
AUTOMATIZACIÓN**

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

ETAPA II: “EJECUCIÓN Y MONITOREO”

NOMBRE DEL PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato

DOCENTE COORDINADOR: Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTES PARTICIPANTES: Ing. John Reyes, M. Sc.

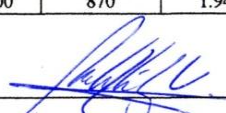
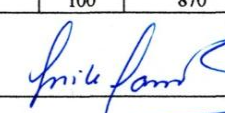

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): La empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato

COORDINADOR(ES) ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S): Dr. Andrés Sánchez


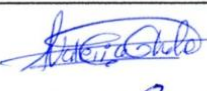


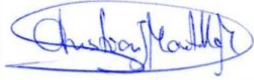
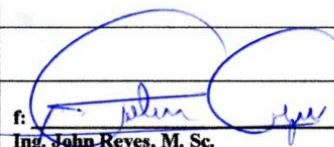

CÓDIGO DEL PROYECTO: FISEI-II-01- SEPTIEMBRE 2012–FEBRERO 2013

1. ESTRATEGIA DE MONITOREO:

COMPONENTES/ACTIVIDADES SUBACTIVIDADES	TIEMPO PLANIFICADO			PRESUPUESTO PLANIFICADO			TIEMPO DE EJECUCIÓN REAL			PRESUPUESTO DE EJECUCIÓN REAL		
	DESDE	HASTA	# HORAS	APORTES RECURSOS ESTUDIANTES	APORTES ENTIDAD BENEFICIARIA	TOTAL USD	DESDE	HASTA	# HORAS	APORTES RECURSOS ESTUDIANTES	APORTES ENTIDAD BENEFICIARIA	TOTAL USD
Componente 1:												
Actividad 1.1												
Subactividad 1.1.1	01/11/2012	7/11/2012	8	20	40	60	01/11/2012	7/11/2012	8	20	40	60
Subactividad 1.1.2	08/11/2012	10/11/2012	4	20	40	60	08/11/2012	10/11/2012	4	20	40	60
Actividad 1.2												
Subactividad 1.2.1	12/11/2012	13/11/2012	4	50	100	150	12/11/2012	13/11/2012	4	50	100	150
Subactividad 1.2.2	15/11/2012	16/11/2012	4	50	100	150	15/11/2012	16/11/2012	4	50	100	150
Subactividad 1.2.3	19/11/2012	20/11/2012	4	50	200	250	19/11/2012	20/11/2012	4	50	200	250
Subactividad 1.2.4	22/11/2012	23/11/2012	4	50	100	150	22/11/2012	23/11/2012	4	50	100	150
Subactividad 1.2.5	26/11/2012	27/11/2012	4	50	200	250	26/11/2012	27/11/2012	4	50	200	250
Componente 2:												
Actividad 2.1												
Subactividad 2.1.1	28/11/2012	30/11/2012	8	70	140	210	28/11/2012	30/11/2012	8	70	140	210
Subactividad 2.1.2	01/12/2012	7/12/2012	10	70	140	210	01/12/2012	7/12/2012	10	70	140	210
Subactividad 2.1.3	08/12/2012	14/12/2012	10	70	140	210	08/12/2012	14/12/2012	10	70	140	210
Subactividad 2.1.4	15/12/2012	21/12/2012	8	100	50	150	15/12/2012	21/12/2012	8	100	50	150
Actividad 2.2												
Subactividad 2.2.1	22/12/2012	26/12/2012	8	20	50	70	22/12/2012	26/12/2012	8	20	50	70
Subactividad 2.2.2	27/12/2012	04/01/2013	16	20	50	70	27/12/2012	04/01/2013	16	20	50	70
Subactividad 2.1.3	05/01/2013	11/01/2013	8	30	40	70	05/01/2013	11/01/2013	8	30	40	70
TOTAL			100	870	1.940	2.810			100	870	1.940	2.810

<p>f: </p> <p>Ing. John Reyes, M. Eng DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO</p>	<p>f: </p> <p>Dr. Andrés Sánchez COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA</p>	<p>f: </p> <p>Dra. Anita Larrea COORDINADOR UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD DE LA FACULTAD DE INGENIEROS EN SISTEMAS, ELECTRONICA E INDUSTRIAS</p> 
--	--	--

2. REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD		
FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL		
CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN		
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES		
PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato		
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"		
DÍA: Sábado	FECHA: 10 de Noviembre del 2012	
HORARIO: DE 09:00 am A 13:00 pm	JORNADA: Matutina HORAS: 4	
NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chalus Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	
 f: _____ Ing. John Reyes, M. Sc.	 f: _____ Dr. Andrés Sánchez	
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO	COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA	

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD**

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato



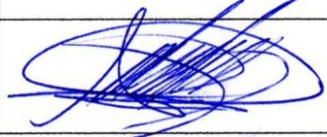


ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

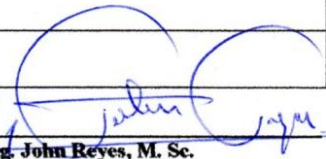
DÍA: Domingo

FECHA: 11 de Noviembre del 2012

HORARIO: DE 15:00 pm A 19:00 pm

JORNADA: Vespertina **HORAS:** 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

f: 
Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD**

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

DÍA: Lunes

FECHA: 12 de Noviembre del 2012

HORARIO: DE 14:00 pm A 18:00 pm

JORNADA: Vespertina **HORAS:** 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f:
Ing. John Reyes, M. Sc.

f:
Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD**

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato






ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

DÍA: Sábado

FECHA: 17 de Noviembre del 2012

HORARIO: DE 07:00 am A 11:00 am

JORNADA: Matutina **HORAS:** 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Dr. Andrés Sánchez

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD**

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato






ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

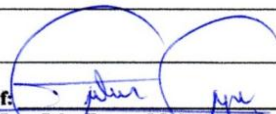
DÍA: Sábado

FECHA: 24 de Noviembre del 2012

HORARIO: DE 07:00 am A 11:00 am

JORNADA: Matutina **HORAS:** 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

f: 
Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD**

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

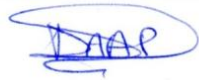




ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

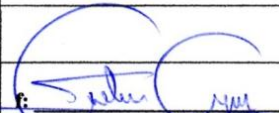
DÍA: Sábado

FECHA: 01 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 07:00 am A 11:00 am

JORNADA: Matutina **HORAS:** 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

f: 
Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD**

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato






ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

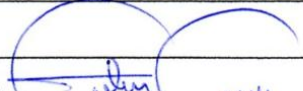
DÍA: Sábado


FECHA: 08 Diciembre del 2012

HORARIO: DE 07:00 am A 11:00 am

JORNADA: Matutina **HORAS:** 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chalus Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	


f: _____
Ing. John Reyes, M. Sc.


f: _____
Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato





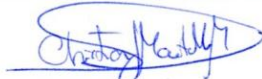
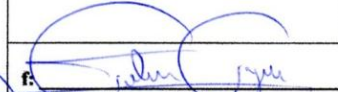
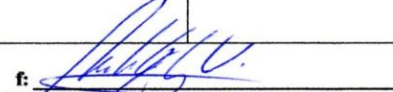
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

DÍA: Sábado

FECHA: 15 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 07:00 am A 11:00 am

JORNADA: Matutina HORAS: 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	
 f: <u>Ing. John Reyes, M. Sc.</u>		 f: <u>Dr. Andrés Sánchez</u>
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO		COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato






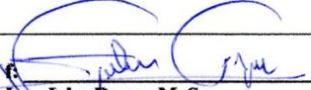
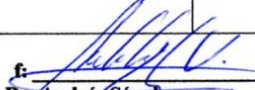
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

DÍA: Viernes

FECHA: 21 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa **HORAS:** 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	
 Ing. John Reyes, M. Sc.		 Dr. Andrés Sánchez
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO		COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

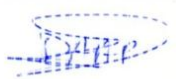

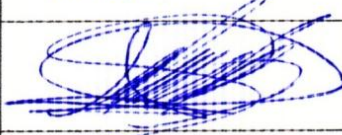

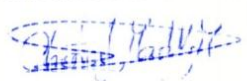
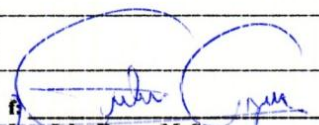
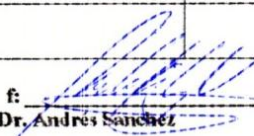
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

DÍA: Sábado

FECHA: 22 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa HORAS: 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	
 f: <u>Ing. John Reyes, M. Sc.</u>		 f: <u>Dr. Andrés Sánchez</u>
DOCENTE COORDINADOR PROYECTO		COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato






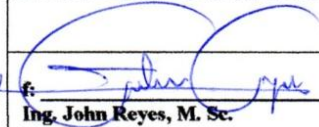
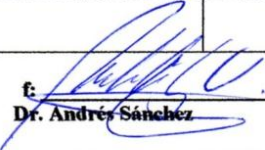
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

DÍA: Domingo

FECHA: 23 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 09:00 am A 13:00 pm

JORNADA: Matutina **HORAS:** 4

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	
 f: <u>Ing. John Reyes, M. Sc.</u> DOCENTE COORDINADOR PROYECTO		 f: <u>Dr. Andrés Sánchez</u> COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato



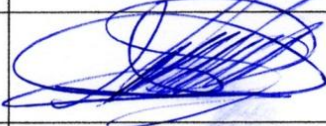


ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

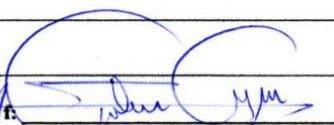
DÍA: Miércoles

FECHA: 26 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa **HORAS:** 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	


f: **Ing. John Reyes, M. Sc.**


f: **Dr. Andrés Sánchez**

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato






ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

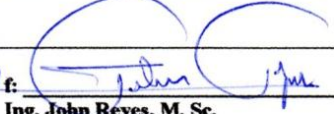
DÍA: Viernes

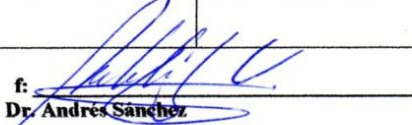
FECHA: 28 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa **HORAS:** 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

f: 
Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato





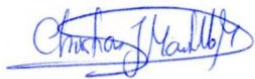
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

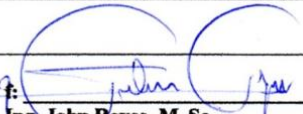
DÍA: Sábado

FECHA: 29 de Diciembre del 2012

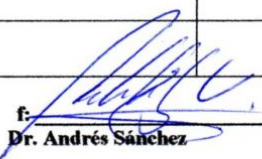
HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa **HORAS:** 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f. 
Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f. 
Dr. Andrés Sánchez

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato





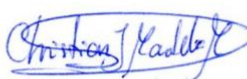
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

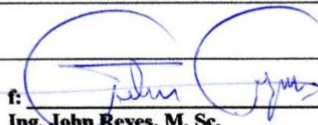
DÍA: Domingo

FECHA: 30 de Diciembre del 2012

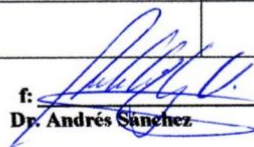
HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa HORAS: 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Dr. Andrés Sánchez

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD**

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

**CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES**

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato





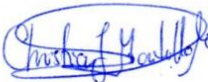
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

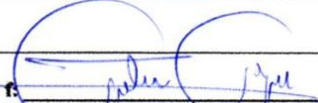
DÍA: Sábado

FECHA: 05 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa **HORAS:** 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacís	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

f: 
Dr. Andrés Sánchez

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA
COLECTIVIDAD

FACULTAD DE INGENIERÍA EN SISTEMAS ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN
REGISTRO DE ASISTENCIA DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Riesgos de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato





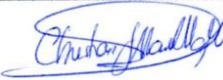
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"

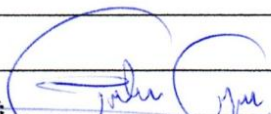
DÍA: Domingo

FECHA: 06 de Diciembre del 2012

HORARIO: DE 09:00 am A 17:00 pm

JORNADA: Completa **HORAS:** 8

NOMBRE	No CÉDULA	FIRMA
Diego Andrés Acosta Pérez	180446633-0	
Giovanna Valeria Chaluis Analuisa	180459745-6	
Jorge Luis Escalante Lizano	180416911-6	
Manuel Estuardo García Villacis	180416251-7	
Christian Javier Mantilla Martínez	180386585-4	

f: 
Ing. John Reyes, M. Sc.

f: 
Dr. Andrés Sánchez

DOCENTE COORDINADOR PROYECTO

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

3. REGISTRO DE ACTIVIDADES TUTORIALES DEL COORDINADOR Y DOCENTES PARTICIPANTES DEL PROYECTO

COORDINADOR O DOCENTE(S) PARTICIPANTES EN LA EJECUCIÓN, MONITOREO Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO:

Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad de Trabajo, en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

DÍA Y FECHA	HORA INICIO	HORA FINALIZACIÓN	# DE HORAS	ACTIVIDADES CUMPLIDAS	FIRMAS DEL COORDINADOR DEL PROYECTO O DOCENTE PARTICIPANTE
01/11/12	15:00	19:00	20	Reconocimiento del área sujeta al Proyecto	
02/11/12	16:30	19:30	20	Definir parámetros a los cuales se va enfocar el proyecto de vinculación	
10/11/12	09:00	12:00	10	Estructurar formato de capacitación a los trabajadores acerca de los "Actos inseguros en el trabajo"	
14/11/12	09:00	12:00	10	Estructurar formato de capacitación a los trabajadores acerca de las "Condiciones inseguras en el trabajo"	
17/11/12	09:00	12:00	10	Estructurar formato de capacitación a los trabajadores acerca de los "Equipos de protección personal"	
21/11/12	09:00	12:00	10	Estructurar formatos de capacitación a los trabajadores acerca de las "Medidas de seguridad a considerar en el trabajo"	
24/11/12	09:00	12:00	10	Estructurar formato de capacitación a los trabajadores acerca de la "Higiene y enfermedades profesionales"	
20/12/12	18:30	21:30	20	Revisión y aprobación de cada informe	
26/12/12	8:30	10:30	20	Coordinación del informe final de proyecto de vinculación	
10/01/13	8:30	12:30	10	Revisión y aprobación del informe final	
TOTAL			140		

f: f:

Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

Dr. Andrés Sánchez

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



**CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
“CEVIC”**

FACULTAD DE:INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL

PROGRAMA: Unidad de Vinculación con la Colectividad de la Facultad

**CARRERA DE:INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE
AUTOMATIZACIÓN**

**PROYECTO ACADÉMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA
VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD**

ETAPA III: “EVALUACIÓN”

NOMBRE DEL PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato

DOCENTE COORDINADOR:Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTES PARTICIPANTES:Ing. John Reyes, M. Sc.

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S):La empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato

COORDINADOR(ES) ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA(S):Dr. Andrés Sánchez

CÓDIGO DEL PROYECTO: FISEI-II-01- SEPTIEMBRE 2012–FEBRERO 2013

1. EVALUACIÓN DE RESULTADOS:

RESUMEN NARRATIVO DE OBJETIVOS	INDICADORES VERIFICABLES OBJETIVAMENTE	PRODUCTOS O RESULTADOS ALCANZADOS	NIVEL DE CUMPLIMIENTO %
FIN:	Lograr un ambiente de trabajo 100% libre de accidentes.	Excelente ambiente de trabajo, mejor calidad y libre de accidentes	100
PROPÓSITO:	Capacitación sobre seguridad y adecuación del ambiente de trabajo a todo el personal	Aumento de conocimientos y capacidades del personal sobre seguridad laboral en las diferentes áreas del trabajo.	100
COMPONENTE 1:	Personal 100% capacitado sobre accidentes en el trabajo.	Disminución de accidentes laborales en las diferentes áreas del trabajo.	100
COMPONENTE 2:	Personal 100% capacitado sobre condiciones del medio ambiente físico de trabajo	Mejora de las condiciones en el ambiente físico de trabajo	100
COMPONENTE 3:	Personal 100% capacitado sobre adecuadas condiciones de higiene e instalaciones de bienestar	Ambiente de trabajo ergonómico y limpieza confortable	100
VALORACIÓN FINAL:			
Una vez concluido el trabajo se determinó que los estudiantes cumplieron las 100 horas exitosamente cumpliendo con todas y cada una de las actividades programadas quedando así satisfechos tanto propietarios como empleados.			
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:			
Luego del análisis pertinente se verificó que las instalaciones de la empresa cuentan con la mayoría de las necesidades que requiere el trabajador tanto en seguridad como higiene personal, no obstante se recomienda una mayor atención y compromiso por parte de los dueños de la empresa para que su personal quede libre de cualquier accidente.			
f: 	f: 	f: 	
Ing. John Reyes, M. Eng DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO	Dr. Andrés Sánchez COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA	Dra. Anita Larrea COORDINADOR UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD DE LA FACULTAD DE INGENIERIA EN SISTEMAS, ELECTRONICA E INDUSTRIAL	

2. FICHAS DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES PARTICIPANTES.**CUMPLIMIENTO DE HORAS DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD**

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
PROYECTO ACADEMICO DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD DE: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN

UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

NOMBRE DEL PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

No	Nómina de los estudiantes del grupo	Horas laboradas	Aprueba - Reprueba	No	Nómina de los estudiantes del grupo	Horas laboradas	Aprueba - Reprueba
1	Escalante Lizano Jorge Luis	100	Aprueba	12			
2	García Villacís Manuel Eduardo	100	Aprueba	13			
3	Mantilla Martínez Christian Javier	50	Reprueba	14			
4	Acosta Pérez Diego Andrés	100	Aprueba	15			
5	Chaluis Analuisa Giovanna Valeria	100	Aprueba	16			
6				17			
7				18			
8				19			
9				20			
10				21			
11				n			

f: 

Ing. John Reyes, M. Sc.
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

Ambato, 14 de Enero del 2013

3. RESUMEN DE BENEFICIARIOS

3.1 MATRIZ DE ENFOQUE DE IGUALDAD

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL
PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD
PLANIFICADOS, EJECUTADOS, MONITOREADOS Y EVALUADOS

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato.		
ENFOQUE	DESCRIPCIÓN	BENEFICIARIOS
SEXO	HOMBRE	15
	MUJER	9
	SUBTOTAL	24
ETARIO	MENORES DE 15 AÑOS	0
	DE 15 A 29 AÑOS	12
	DE 30 A 64 AÑOS	12
	DE 65 Y MAS AÑOS	0
	SUBTOTAL	24
DISCAPACIDADES	FÍSICA	0
	PSICOLÓGICA	0
	MENTAL	0
	AUDITIVA	0
	VISUAL	0
	SUBTOTAL	0
PUEBLOS Y NACIONALIDADES	INDÍGENAS	0
	MESTIZOS	24
	BLANCOS	0
	AFROAMERICANOS	0
	MONTUBIOS	0
	OTROS	0
	SUBTOTAL	24
MOVILIDAD	ECUATORIANO EN EL	0
	EXTRANJERO	
	EXTRANJERO EN EL	0
	ECUADOR	
SUBTOTAL	0	

FUENTE: oficio DIPLEG-061-2011, julio 11, 2011. SENPLADES

f. 

Ing. John Reyes, M. Eng.
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

3.2 MATRIZ DE ENFOQUE TERRITORIAL

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL
PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD
PLANIFICADOS, EJECUTADOS, MONITOREADOS Y EVALUADOS

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato.				
No.	PROVINCIAS	CANTÓN	PARROQUIA	No. DE BENEFICIARIOS
01	AZUAY			
02	BOLÍVAR			
03	CAÑAR			
04	CARCHI			
05	CHIMBORAZO			
06	COTOPAXI			
07	EL ORO			
08	ESMERALDAS			
09	GUAYAS			
10	IMBABURA			
11	LOJA			
12	LOS RÍOS			
13	MANABÍ			
14	MORONA SANTIAGO			
15	NAPO			
16	PASTAZA			
17	PICHINCHA			
18	TUNGURAHUA	Ambato	La Merced	9
			Centro	8
			Huachi Chico	4
		Pelileo	El Tambo	3
19	ZAMORA CHINCHIPE			
20	GALÁPAGOS			
21	SUCUMBIOS			
22	ORELLANA			
23	SANTO DOMINGO			
24	SANTA ELENA			
25	NO LIMITADO			
TOTAL				24

FUENTE: oficio DIPLEG-061-2011, julio 11, 2011. SENPLADES

f. 

Ing. John Reyes, M. Eng.
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

3.3 REGISTRO DE BENEFICIARIOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
FACULTAD: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL
PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD PLANIFICADOS, EJECUTADOS, MONITOREADOS Y EVALUADOS

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato.

ENTIDAD BENEFICIARIA: La empresa artesanal de comida rápida “FAST CHICKEN” del Cantón Ambato

No.	NOMBRE BENEFICIARIO/A	SEXO	EDAD	DISCAPACIDAD	PUEBLO Y NACIONALIDAD	MOVILIDAD	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
1	CARMELO REAL	M	36	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
2	VIVIANA SOSO	F	26	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
3	MARIA CAMACHO	F	25	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
4	JUAN CARLOS SOSO	M	29	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
5	OSCAR ORTIZ	M	29	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
6	KELVIN VERA	M	28	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
7	ALEXANDER INTRIAGO	M	28	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
8	GEOVANA HIDALGO	F	22	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
9	ALEXANDRA LOPEZ	F	32	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
10	ALEXANDRA ORTIZ	F	30	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
11	JIMMY GALLARDO	M	30	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
12	DIEGO REYES	M	26	NO	Ecuatoriana	SI	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
13	JOSE MONTE	M	36	NO	Ecuatoriana	SI	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
14	JIMMY NUÑEZ	M	33	NO	Ecuatoriana	SI	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHICHICO

15	JORGE ZAMBRANO	M	32	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
16	ROBERTO MOSQUERA	M	27	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
17	VERONICA RUIZ	F	30	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MATRIZ
18	JOFFRE VERA	M	28	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MATRIZ
19	LOURDES LUCERO	F	31	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	IZAMBA
20	CARMELO QUINTEROS	M	31	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	IZAMBA
21	NATALY SEGURA	F	26	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
22	FABIOLA CAMACHO	F	26	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	HUACHI CHICO
23	XAVIER SANCHEZ	M	28	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MERCED
24	OSCAR ORTIZ	M	30	NO	Ecuatoriana	NO	TUNGURAHUA	AMBATO	LA MATRIZ

Ing. John Reyes, M. Sc.

DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO

CERTIFICADO

El Suscrito Dr. Andrés Sánchez de la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato en debida forma y legal forma CERTIFICA que:

El equipo de Docentes y Estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ingeniería en Sistemas, Electrónica e Industrial, Carrera de Ingeniería Industrial en Procesos de Automatización, desarrollaron en su totalidad y de manera participativa en esta Institución las etapas de Planificación, Ejecución, Monitoreo y Evaluación del Proyecto de Servicio Comunitario para Vinculación con la Sociedad "Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato con una duración total de 100 horas, siendo los Beneficiarios Directos de este Proyecto treinta y uno integrantes de la entidad a la que represento.

De esta manera se da cumplimiento al Acta de Aceptación y Compromiso suscrita con la Facultad de Ingeniería en Sistemas, Electrónica e Industrial, de la Universidad Técnica de Ambato.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad, autorizando a la Universidad Técnica de Ambato, para que de al presente el uso que a bien tuviera.

Ambato, 14, Enero, 2013

f. _____


Dr. Andrés Sánchez

COORDINADOR ENTIDAD BENEFICIARIA

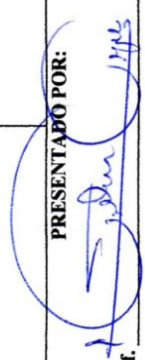


INFORME DEL PROYECTO PLANIFICADO, EJECUTADO, MONITOREADO Y EVALUADO

FACULTAD: INGENIERÍA EN SISTEMAS, ELECTRÓNICA E INDUSTRIAL
 PROGRAMA: UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD
 CARRERA DE: INGENIERÍA INDUSTRIAL EN PROCESOS DE AUTOMATIZACIÓN

PROYECTOS ACADÉMICOS DE SERVICIO COMUNITARIO PARA VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD: PLANIFICADOS, EJECUTADOS, MONITOREADOS Y EVALUADOS.

PROYECTO: Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad e Higiene Industrial en la empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN" del Cantón Ambato

CÓDIGO: FISEI-II-01- SEPTIEMBRE 2012-FEBRERO 2013

ENTIDAD(ES) BENEFICIARIA (S)		TIEMPO PLANIFICADO		PRESUPUESTO PLANIFICADO(USD (\$))			
1. Empresa artesanal de comida rápida "FAST CHICKEN"		DESDE	HASTA	# HORAS	APORTES RECURSOS ESTUDIANTES	APORTE DE LA ENTIDAD BENEFICIARIA	TOTAL
NÚMERO DE BENEFICIARIOS: 31		01/11/2012	11/01/2013	100	870	1.940	2.810
COORDINADOR (ES) ENTIDAD (ES) BENEFICIARIAS NOMBRE	CARGO	RESPONSABLES DEL PROYECTO		ESTUDIANTES PARTICIPANTES			
		DOCENTE COORDINADOR	DOCENTES AUTORES	HOMBRES	# HORAS PLANIFICADAS	MUJERES	# HORAS PLANIFICADAS
Dr. Andrés Sánchez	Gerente	Ing. M. Sc. John Paul Reyes Vasquez	Ing. M.Sc., John Paul Reyes Vasquez	1. Escalante Lizano Jorge Luis	100	1. Chaluis Analuisa Giovanna Valeria	100
				2. García Villacís Manuel Eduardo	100	2.	
				3. Mantilla Martínez Christian Javier	50	3.	
				4. Acosta Pérez Diego	100	4.	
PRESENTADO POR:  f. _____ Ing. John Reyes, M. Sc.		REVISADO POR:  f. _____ Dra. Anita Barra		INFORME FAVORABLE:  f. _____ Ing. Mg. Víctor Guachimboza DIRECTOR CEVIC-UTA			
DOCENTE COORDINADOR DEL PROYECTO		COORDINADOR UNIDAD DE VINCULACIÓN CON LA COLECTIVIDAD DE LA FACULTAD					

4. ANEXOS.

COMPONENTE 1: ACTIVIDAD 1

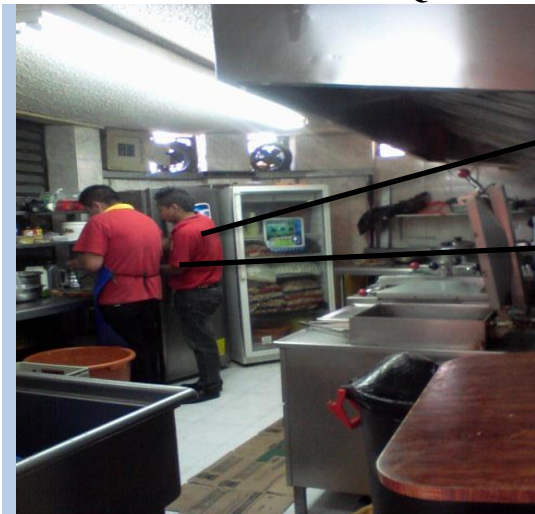
Registro de lista de requerimientos y necesidades

Local: FAST CHICKEN - AMBATO

Dirección: Calles; Sucre y Espejo (Esquina)

Área	Problema	Planteamiento de Solución
BODEGA 	En el área de bodega ubicada el segundo piso del local se observó un desorden que podría ocasionar accidentes de los trabajadores al momento de transitar y utilizar los productos de bodega	Realizar un inventario de bodega para desechar los productos innecesarios y además realizar una limpieza total de la bodega 
COCINA 	Desorden de los materiales o utensilios de cocina	Es indispensable mantener una correcta higiene en el área de cocina debido a que los utensilios de cocina pueden caer y ocasionar cortes o lesiones a los trabajadores 
VENTILACIÓN 	El sistema de ventilación la cocina no es el adecuado debido a que los ventiladores se encuentran obsoletos y no prestan un adecuado servicio	Es necesario implementar un equipo nuevo de ventilación para bienestar de los trabajadores especialmente en el área de cocina

EQUIPO DE PROTECCION




Problema
Los empleados de FastChiken no utilizan el equipo de protección en la cocina que es necesario para prevenir accidentes

Planteamiento de Solución
El personal debe utilizar el equipo de protección para prevenir accidentes y obtener una mejor higiene en la elaboración de los productos

Ejemplos de aplicación de la utilización de Equipos de Protección Individual en trabajos en cocinas industriales

Equipo de Protección Individual	PROTECCIÓN DE
GUANTES	<i>Las manos contra riesgos: mecánicos (cortes), contra agresiones químicas (detergentes y productos de limpieza), quemaduras (calor, fuego y llamas).</i>
PROTECCIÓN OCULAR	<i>Los ojos en aquellos ambientes en que exista proyección de salpicaduras (aceite caliente) u otros riesgos para los ojos.</i>
CALZADO ANTIDESLIZANTE	<i>Contra caídas y resbalones al mismo o distinto nivel en cámaras frigoríficas y/o junto a fregaderos.</i>
ROPA DE ABRIGO	<i>Del cuerpo en el interior de cámaras frigoríficas, de congelación, o en zonas refrigeradas.</i>
MANDILES DE CUERO	<i>Del cuerpo y más en concreto de la zona femoral en aquellos trabajos específicos de deshuese.</i>



RECOMENDACIONES

- ✓ Utilizar los Equipos de Protección Individual de acuerdo con las instrucciones que ha recibido y manteniéndolos en buen estado de conservación.
- ✓ Guardando el Equipo en el lugar destinado para ello, tras su utilización.
- ✓ Informando a su superior ante cualquier defecto o anomalía que presente el equipo.





Problema

.EL local no dispone de una señalización en caso de emergencia

Planteamiento de Solución

Es necesario

Atendiendo a que ciertos riesgos no se reducen suficientemente a través de medidas de protección colectiva u organizativas, en ocasiones es necesario adoptar medidas de señalización

SEÑALIZACION REQUERIDA

Señales de advertencia, de prohibición, de obligación, de salvamento o socorro y señales de lucha contra incendios.



Señal de prohibición
Prohibido fumar



Señal de equipos
contra incendios
Extintor



Señal de riesgo de
caídas, choques y golpes

La forma y el color de las señales están normalizados en función del tipo de señal. Así pues:

- Las señales de advertencia son de forma triangular, con pictograma negro sobre fondo amarillo y con bordes de color negro.
- Las señales de prohibición son de forma circular, con pictograma negro sobre fondo blanco y los bordes y banda transversal de color rojo.
- Las señales de obligación son también de forma circular, con pictograma blanco sobre fondo azul.
- Las señales relativas a los equipos de lucha contra incendios son de forma rectangular o cuadrada, con pictograma blanco sobre fondo rojo.
- Finalmente, las señales relativas a los equipos de salvamento o socorro son de forma rectangular o cuadrada, con pictograma blanco sobre verde.



Señal de advertencia
Riesgo eléctrico

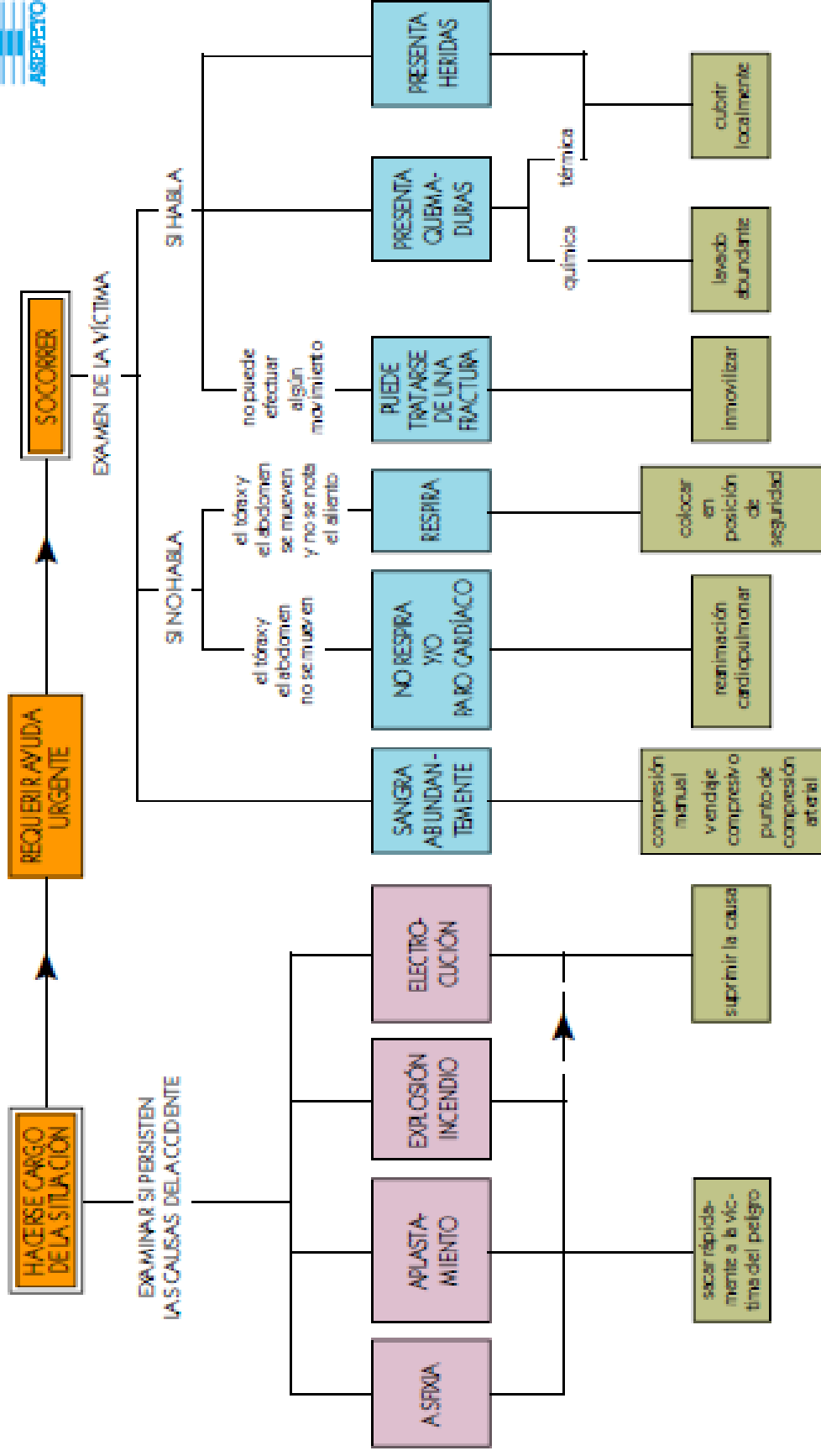
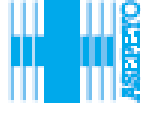


Señal de obligación
*Uso obligatorio de
protección de la vista*



Señales de salvamento
y socorro
Vía/Salida de socorro

Actuación en caso de accidente



	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS						Código: MAT_IEI33					B = Baja		
							Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012					M = Media		
							Ultima aprobación:					A = Alta		
							Revisión:					LD = Ligeramente dañino		
Elaborado por: Grupo de Vinculación			Revisado por:			Aprobado por:					D = Dañino			
Localización: Av Sucre y Espejo Puestos de trabajo: FastChicken Nº de trabajadores: 1 Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm Proceso: Cocina Actividad: Lavado, cortado y cocción de alimentos							<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación:					T = Riesgo trivial		
							Inicial					TO = Riesgo tolerable		
							<input type="checkbox"/> Periódica					M = Riesgo moderado		
							Fecha Evaluación:					I = Riesgo importante		
							Fecha última evaluación:					IN = Riesgo intolerable		
#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	X			x			x						No se requiere acción específica
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	X			x			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación		x		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
4	Caída de objetos desprendidos	X			x			x						No se requiere acción específica
5	Pisada sobre objetos	X			x			x						No se requiere acción específica

6	Choque contra objetos inmóviles			x	x					x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
13	Incendios			x				x				x	No debe comenzar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible ello se prohíbe la continuación del trabajo
14	Explosiones	X						x				x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
15	Estrés térmico	X						x				x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
19	Exposición a radiaciones ionizantes	X			x			x					No se requiere acción específica
20	Exposición a radiaciones no ionizantes	X			x			x					No se requiere acción específica
21	Ruido		x			x						x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
22	Vibraciones	X			x			x					No se requiere acción específica
23	Iluminación	X			x			x					No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores			x		x						x	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
27	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	X			x			x					No se requiere acción específica
29	Exposición a virus		x			x						x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
30	Exposición a bacterias		x			x						x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

32	Exposición a hongos		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
34	Exposición a insectos		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
36	Dimensiones del puesto de trabajo			x	x					x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	X			x				x				No se requiere acción específica
38	Sobrecarga	X			x				x				No se requiere acción específica
39	Posturas forzadas	X				x				x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
40	Movimientos repetitivos			x		x						x	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
44	Calidad de aire	X			x				x				No se requiere acción específica
45	Organización del trabajo		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
46	Distribución del trabajo	X				x				x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
47	Operadores de PVD	X			x				x				No se requiere acción específica
49	Contenido del Trabajo		x		x					x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		x		x					x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Chaluis Valeria		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión : en el área de cocina se encuentran expuestos a incendios porque realizan sus trabajo con gas de cocina por lo cual se deben tomar las debidas precauciones para mantener en un perfecto estado los tanques de gas y que no ocasionen accidentes

		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS						Código: MAT_IEI34 Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012 Última aprobación: Revisión:					B = Baja M = Media A = Alta LD = Ligeramente dañino D = Dañino ED = Extremadamente dañino T = Riesgo trivial TO = Riesgo tolerable M = Riesgo moderado I = Riesgo importante IN = Riesgo intolerable
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:						Aprobado por:					
Localización: Ambato, Av . Sucre y Espejo Puestos de trabajo: FastChicken N° de trabajadores: 2 Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm Proceso: Atención al cliente Actividad: Colocación de alimentos en la vajilla								<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación: Inicial <input type="checkbox"/> Periódica Fecha Evaluación: Fecha última evaluación:					
#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN	
1	Caída de personas al mismo nivel	X				X			X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	X			X			X					No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación			X		X			X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque corta objetos inmóviles		X		X				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

13	Incendios	X					x			x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico			x		x						x	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
21	Ruido		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	X			x				x				No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus			x		x						x	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
30	Exposición a bacterias			x		x						x	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
32	Exposición a hongos			x		x						x	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
34	Exposición a insectos	X			x				x				No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión			x					x			X	No debe comenzar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible ello se prohíbe la continuación del trabajo

IDENTIFICACIÓN Y

Código: MAT_IEI34

38	Sobrecarga	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
39	Posturas forzadas	X			x			x					No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Chaluis Valeria		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de servicio al cliente los empleados están expuestos a esfuerzos físicos debido a que deben llevar los colocar los pedidos con la mayor prontitud y están sometidos a presión por la necesidad de atender a todos los pedidos

		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS					Código: MAT_I EI34					B = Baja M = Media A = Alta LD = Ligeramente dañino D = Dañino ED = Extremadamente dañino T = Riesgo trivial TO = Riesgo tolerable M = Riesgo moderado I = Riesgo importante IN = Riesgo intolerable		
							Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012						Ultima aprobación:	
		Revisión:					Aprobado por:							
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:					Aprobado por:							
Localización: Ambato, Av . Sucre y Espejo														
Puestos de trabajo: FastChicken							<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación:							
Nº de trabajadores: 2							Inicial							
Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm														
Proceso: Atención al cliente							<input type="checkbox"/> Periódica							
Actividad: Entrega de alimentos							Fecha Evaluación:							
							Fecha última evaluación:							
#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	x				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	x			x			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación			x		x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque conta objetos inmóviles		X		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
13	Incendios	x					x			x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	x				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

15	Estrés térmico			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
21	Ruido		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	x			x			x					No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
30	Exposición a bacterias			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
32	Exposición a hongos			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
34	Exposición a insectos	x			x			x					No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión			x			x					X	No debe comenzar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible ello se prohíbe la continuación del trabajo
38	Sobrecarga	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
39	Posturas forzadas	x			x			x					No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

IDENTIFICACIÓN Y

Código: MAT_IEI34

46	Distribución del trabajo		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Chaluis Valeria		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de entrega de alimentos los empleados están expuestos a esfuerzos físicos debido a que deben llevar los pedidos a las diferentes áreas del local donde lo solicite el cliente y se encuentran sometidos a presión por la necesidad de atender a todos los pedidos

	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS		Código: MAT_JEI34	B = Baja
			Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012	M = Media
			Última aprobación:	A = Alta
			Revisión:	
Elaborado por: Grupo de Vinculación	Revisado por:	Aprobado por:		LD = Ligeramente dañino

Localización: Ambato, Av.Sucre y Espejo Puestos de trabajo: FastChicken Nº de trabajadores: 2 Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm Proceso: Limpieza Actividad: Realizar la limpieza de todo el local	<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación: Inicial <input type="checkbox"/> Periódica Fecha Evaluación: Fecha última evaluación:	D = Dañino ED = Extremadamente dañino T = Riesgo trivial TO = Riesgo tolerable M = Riesgo moderado I = Riesgo importante IN = Riesgo intolerable
---	---	--

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	x				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	x			x			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación			x	x					x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
6	Choque conta objetos inmóviles		x				x				x			No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
13	Incendios	x					x			x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

14	Explosiones	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
21	Ruido		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	x			x			x					No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
30	Exposición a bacterias	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
32	Exposición a hongos	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
34	Exposición a insectos	x			x			x					No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	x			x			x					No se requiere acción específica
38	Sobrecarga	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
39	Posturas forzadas	x			x			x					No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

46	Distribución del trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Chaluis Valeria		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de limpieza los trabajadores están expuestos a caídas de objetos de manipulación con los cuales están realizando la limpieza y estos pueden ocasionar graves accidentes dentro del local y pueden provocar lesiones en los trabajadores

Registro de lista de requerimientos y necesidades

Local: FAST CHICKEN - AMBATO


Dirección: Av. Cevallos y 5 de Junio (esquina)

Área	Problema	Planteamiento de Solución
BODEGA 	Existe una falta de orden en la bodega del local ya que en el segundo piso hay un pequeño espacio improvisado para su almacenamiento	Tener un mejor manejo de materiales mediante la realización de un inventario en un punto factible para la distribución de los 3 locales
COCINA  	Falta de un ducto para que circulen los residuos de los cárnicos en el proceso de elaboración y preparación del pollo principalmente y acumulación de insumos vegetales uno sobre otro y no con la debida precaución.	Resolver el problema de los residuos o fluidos que el pollo desprende en su proceso de descongelamiento ya que eso puede ocasionar varios inconveniente en la cocina y estipular un sitios fijo para los vegetales e insumos agrícolas ya que se beben mantener frescos.
VENTILACIÓN 	El sistema de ventilación funciona perfectamente pero carece de mantenimiento y teniendo en cuenta que todo el vapor se traslada por allí con el tiempo se van formando residuos de grasa y eso sería una bomba de tiempo.	Es muy importante realizar un mantenimiento preventivo en los ductos de ventilación para que no se produzca ningún incidente o accidente en el futuro

EQUIPO DE PROTECCION

	<p>Problema Los empleados de FastChiken principalmente los de la cocina no utilizan el equipo de protección lo que en algún momento puede producir algún accidente</p>	<p>Planteamiento de Solución El personal debe utilizar el equipo de protección, para lo cual deberán recibir una capacitación mediante la cual se den cuenta de lo que les puede suceder.</p>
--	---	--

SEÑALIZACION

	<p>Problema Para un caso de emergencias el local no cuenta con una señalización ni con un plan de emergencia</p>	<p>Planteamiento de Solución Es necesario Realizar un plan interno de gestión de riesgos para posibles contratiempos en caso de emergencia</p>
---	---	--

SEÑALIZACION REQUERIDA

Salidas de emergencia, señales de piso mojado, señalización en la cocina

		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS						Código: MAT_IEI33					B = Baja	
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:						Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012					M = Media	
								Ultima aprobación:					A = Alta	
								Revisión:					LD = Ligeramente dañino	
								Aprobado por:					D = Dañino	
								<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación: Inicial					ED = Extremadamente dañino	
								<input type="checkbox"/> Periódica					T = Riesgo trivial	
								Fecha Evaluación:					TO = Riesgo tolerable	
								Fecha última evaluación:					M = Riesgo moderado	
													I = Riesgo importante	
													IN = Riesgo intolerable	
Localización:	Av Cevallos y 5 de Junio (esquina)													
Puestos de trabajo:	FastChicken													
Nº de trabajadores:	9													
Tiempo de exposición:	10 pm a las 22 pm													
Proceso:	Cocina													
Actividad:	Lavado, cortado y cocción de alimentos													
#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	x			x			x						No se requiere acción específica
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento		x		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
3	Caída de objetos en manipulación		x		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
4	Caída de objetos desprendidos	x			x			x						No se requiere acción específica
5	Pisada sobre objetos		x		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

6	Choque conta objetos inmóviles		x		x				x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
13	Incendios		x				x				X	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
14	Explosiones		x				x				X	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
15	Estrés térmico	x					x				x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
19	Exposición a radiaciones ionizantes	x			x				x			No se requiere acción específica
20	Exposición a radiaciones no ionizantes	x			x				x			No se requiere acción específica
21	Ruido	x				x					x	No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
22	Vibraciones	x			x				x			No se requiere acción específica
23	Iluminación	x			x				x			No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores		x			x					x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
27	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	x			x				x			No se requiere acción específica
29	Exposición a virus		x			x					x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

30	Exposición a bacterias		x			x							Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
31	Parásitos		x			x							Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
32	Exposición a hongos		x			x							Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
34	Exposición a insectos		x			x							Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x					x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	x			x				x				No se requiere acción específica
38	Sobrecarga	x			x				x				No se requiere acción específica
39	Posturas forzadas	x				x				x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
40	Movimientos repetitivos		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
44	Calidad de aire	x			x				x				No se requiere acción específica
45	Organización del trabajo		x		x					x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo	x				x				x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

47	Operadores de PVD	x			x			x						No se requiere acción específica
49	Contenido del Trabajo		x		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		x		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Jorge Escalante		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012						

Conclusión: Como se puede apreciar en el área de cocina existe un alto riesgo de incendios y explosiones ya que se manejan GLP (gas licuado de petróleo), y por eso se deberán tomar las medidas más adecuadas para minimizar un posible daño en el futuro.

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS	Código: MAT_IEI34	B = Baja
	Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012	M = Media
	Ultima aprobación:	A = Alta
	Revisión:	LD = Ligeramente dañino
Elaborado por: Grupo de Vinculación	Revisado por:	Aprobado por: D = Dañino
Localización: Ambato, Av Cevallos y 5 de Junio (esquina) Puestos de trabajo: FastChicken Nº de trabajadores: 9 Tiempo de exposición: 10 Am a las 22 pm Proceso: Atención al cliente Actividad: Colocación de alimentos en la vajilla		<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación: Inicial <input type="checkbox"/> Periódica Fecha Evaluación: última Fecha evaluación:
		ED = Extremadamente dañino T = Riesgotrivial TO = Riesgotolerable M = Riesgo moderado I = Riesgo importante IN = Riesgo intolerable

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	X			x			x						No se requiere acción específica
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	X			x			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación		x			x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque contra objetos inmóviles		x		x				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
13	Incendios	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

14	Explosiones	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
21	Ruido		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	X			x			x					No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
30	Exposición a bacterias			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
32	Exposición a hongos		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
34	Exposición a insectos	X			x			x					No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

38	Sobrecarga		x			x							Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
39	Posturas forzadas		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
40	Movimientos repetitivos		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Jorge Escalante		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En lo que tiene que ver con el servicio al cliente el principal problema existe con la exposición a virus y bacterias ya que al estar en contacto con personas (clientes), el riesgo a un posible contagio de algún agente maligno es muy alto se recomienda minimizar el riesgo con alguna medida preventiva.

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS		Código: MAT_IEI34		B = Baja										
		Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012		M = Media										
		Ultima aprobación:		A = Alta										
		Revisión:		LD = Ligeramente dañino										
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:		Aprobado por:		D = Dañino								
Localización: Ambato, Av Cevallos y 5 de Junio (esquina) Puestos de trabajo: FastChicken N° de trabajadores: 3 Tiempo de exposición: 11 am a las 22 pm Proceso: Atención al cliente Actividad: Entrega de alimentos				ED = Extremadamente dañino										
		<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación:		T = Riesgo trivial										
		Inicial												
						TO = Riesgo tolerable								
		<input type="checkbox"/> Periódica				M = Riesgo moderado								
		Fecha Evaluación:				I = Riesgo importante								
Fecha última evaluación:				IN = Riesgo intolerable										
#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	x			x			x						No se requiere acción específica
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	x			x			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación		x			x			X					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque conta objetos inmóviles		x		x				X					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
13	Incendios		x			x				X				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

14	Explosiones	x				x			X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
21	Ruido		x		x				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	x			x			x					No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores	x			x			x					No se requiere acción específica
29	Exposición a virus		x			x				X			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
30	Exposición a bacterias		x			x				X			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
32	Exposición a hongos		x			x				X			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
34	Exposición a insectos		x		x				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
38	Sobrecarga	x				x			X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

39	Posturas forzadas		x		x				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
40	Movimientos repetitivos		x		x				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		x		x				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo				x	x					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
49	Contenido del Trabajo				x	x					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
53	Interés por el Trabajo		x		x				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Jorge Escalante		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de entrega de alimentos los empleados están expuestos a altas temperaturas lo que puede ocasionar graves consecuencias en el futuro y también están sometidos a grandes esfuerzos físicos por lo que puede tener consecuencias a nivel físico

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS	Código: MAT_IEI34	B = Baja
	Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012	M = Media
	Ultima aprobación:	A = Alta
	Revisión:	LD = Ligeramente dañino
Elaborado por: Grupo de Vinculación	Revisado por:	Aprobado por:
Localización: Ambato, Av Cevallos y 5 de Junio (esquina) Puestos de trabajo: FastChicken N° de trabajadores: 2 Tiempo de exposición: 9 am a las 22 pm Proceso: Limpieza Actividad: Realizar la limpieza de todo el local		ED = Extremadamente dañino <input checked="" type="checkbox"/> Evaluación: Inicial TO = Riesgo tolerable <input type="checkbox"/> Periódica M = Riesgo moderado I = Riesgo importante IN = Riesgo intolerable
Fecha Evaluación:		
Fecha última evaluación:		

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	X			x			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación			x	x					x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
6	Choque conta objetos inmóviles		x			x				x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

13	Incendios	X					X			X			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	X				X			X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico	X				X			X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
21	Ruido		X		X				X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	X			X			X					No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores	X				X			X				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus		X				X				X		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
30	Exposición a bacterias		X			X					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
32	Exposición a hongos		X			X					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
34	Exposición a insectos	X			X			X					No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo	X			X			X					No se requiere acción específica
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	X			X			X					No se requiere acción específica

38	Sobrecarga		x		x				x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
39	Posturas forzadas	X			x			x					No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
46	Distribución del trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Jorge Escalante		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de limpieza los trabajadores están expuestos a varios factores externos que se pueden combinar con los internos ya sean polvos gases, etc, por lo que se considera conveniente que se tenga una mayor protección a la hora de realizar la limpieza

Registro de lista de requerimientos y necesidades

Local: FAST CHICKEN - PELILEO

Dirección: Pelileo (Sector el Tambo)

Área	Problema	Planteamiento de Solución
BODEGA	En el área de bodega la cual se encuentra ubicada en la parte posterior del local se pudo observar un pequeño desorden el cual puede ocasionar accidentes al momento de trasladar los productos de la bodega	Realizar un ordenamiento de los productos en secciones por tipo de producto e identificar los materiales necesarios y desechar los que reducen el espacio y que no son indispensables.
COCINA	Desorden de materiales y utensilios utilizados en el área de cocina	Se deben asignar lugares específicos para la ubicación de cada material y utensilios necesarios para el área de cocina y desechar los innecesarios.
VENTILACIÓN	Deficiente sistema de ventilación	Se debe implementar un sistema de ventilación para poder eliminar o reducir el aire saturado provocado en su mayoría por la combustión del gas utilizado en las freidoras.

EQUIPO DE PROTECCION

Problema	Planteamiento de Solución
Los empleados de FastChiken no utilizan el equipo completo de protección e higiene laboral que su actividad lo requiere en el área de cocina.	El personal debe utilizar el equipo completo de protección para reducir el índice de accidentes que se puedan ocasionar y para obtener una mejor higiene en la elaboración de los productos
Ejemplos de aplicación de la utilización de Equipos de Protección Individual en trabajos en cocinas industriales	



Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) han sido reconocidas como el problema de salud pública más extendido en el mundo actual, provocando una importante caída de la productividad y grandes pérdidas económicas que afectan a países, empresas, pequeños negocios familiares y a nosotros, los consumidores.

La Seguridad e Higiene de los Alimentos es una Responsabilidad Compartida, siendo el consumidor (nosotros) el elemento final de la cadena alimentaria. Debemos tener cuidado cuando manipulamos los alimentos que han sido tratados escrupulosamente saludables hasta el momento de nuestra compra, tomando precauciones para evitar que se contaminen en casa de forma accidental o por negligencia, y esto se logra derrotando la ignorancia, es decir capacitando.

SEÑALIZACION

<p style="text-align: center;">Problema</p> <p>EL local no cuenta con un plan de emergencia ni con la respectiva señalización en caso de emergencia</p>	<p style="text-align: center;">Planteamiento de Solución Es necesario</p> <p>Se debe tomar las medidas necesarias para la creación de un plan de emergencia ya que este tipo de locales están expuestos a sufrir incendios y se debería realizar su respectiva señalización de posibles rutas de escape.</p>
<p>SEÑALIZACION REQUERIDA</p> <p>Señales de advertencia, de prohibición, de obligación, de salvamento o socorro y señales de lucha contra incendios.</p>	



		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS						Código: MAT_IEI33					
								Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012					
								Ultima aprobación:					
								Revisión:					
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:						Aprobado por:					
Localización: Pelileo								<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación:					
Puestos de trabajo: FastChicken								Inicial					
Nº de trabajadores: 1													
Tiempo de exposición: 8 am a las 22 pm								<input type="checkbox"/> Periódica					
Proceso: Cocina								Fecha Evaluación:					
Actividad: Lavado, cortado y cocción de alimentos								Fecha última evaluación:					
		Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES
#	Peligro Identificativo	B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN	
1	Caída de personas al mismo nivel	x			x			x					No se requiere acción específica
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
3	Caída de objetos en manipulación	x			x			x					No se requiere acción específica
4	Caída de objetos desprendidos		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
5	Pisada sobre objetos	x			x			x					No se requiere acción específica

B = Baja

M = Media

A = Alta

LD = Ligeramente dañino

D = Dañino

ED = Extremadamente dañino

T = Riesgo trivial

D = Riesgo tolerable

M = Riesgo moderado

I = Riesgo importante

IN = Riesgo intolerable

6	Choque conta objetos inmóviles		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
13	Incendios		x				x				x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
14	Explosiones	x					x			X			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
15	Estrés térmico			x			x					x	No debe comenzar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible ello se prohíbe la continuación del trabajo
19	Exposición a radiaciones ionizantes	x			x			x					No se requiere acción específica
20	Exposición a radiaciones no ionizantes	x			x			x					No se requiere acción específica
21	Ruido		x			x					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
22	Vibraciones	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
24	Exposición a gases y vapores			x		x						x	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
27	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	x			x			x					No se requiere acción específica
29	Exposición a virus	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
30	Exposición a bacterias		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer,

													con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
32	Exposición a hongos	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
34	Exposición a insectos	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
38	Sobrecarga	x			x			x					No se requiere acción específica
39	Posturas forzadas		x				x				x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
40	Movimientos repetitivos			x		x					x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
44	Calidad de aire		x			x					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
45	Organización del trabajo		x			x					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
46	Distribución del trabajo	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
47	Operadores de PVD	x			x			x					No se requiere acción específica
49	Contenido del Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

53	Interés por el Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Manuel García	Firma:			Fecha: 10 - 09 - 2012							

Conclusión : en el área de cocina se encuentran expuestos a sufrir estrés térmico ya que se realizan actividades bajo el efecto de altas temperaturas por encontrarse en el sitio de trabajo las freidoras utilizadas para los diferentes productos se debe tomar los correctivos necesarios para reducir la temperatura del ambiente de trabajo como la implementación de extractores de aire o ventiladores y de esta forma poder reducir el peligro mencionado

	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS	Código: MAT_IEI34	B = Baja M = Media A = Alta LD = Ligeramente dañino D = Dañino ED = Extremadamente dañino
		Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012	
		Ultima aprobación:	
		Revisión:	
Elaborado por: Grupo de Vinculación	Revisado por:	Aprobado por:	
Localización: Pelileo			
Puestos de trabajo: FastChicken Nº de trabajadores: 2		<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación:	
		Inicial	T = Riesgo trivial
Tiempo de exposición: 8 am a las 22 pm			TO = Riesgo tolerable
Proceso: Atención al cliente			
		<input type="checkbox"/> Periódica	M = Riesgo moderado
Actividad: Colocación de alimentos en la vajilla		Fecha Evaluación:	I = Riesgo importante

							Fecha última evaluación:	IN = Riesgo intolerable					
#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN	
1	Caída de personas al mismo nivel	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
3	Caída de objetos en manipulación			x		x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque conta objetos inmóviles	x			x			x					No se requiere acción específica
13	Incendios	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
14	Explosiones	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
21	Ruido		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
24	Exposición a gases y vapores	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
30	Exposición a bacterias		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

32	Exposición a hongos		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
34	Exposición a insectos	x			x			x					No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión		x				x				x		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
38	Sobrecarga	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
39	Posturas forzadas		x			x					X		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
40	Movimientos repetitivos			x			x					x	No debe comenzar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible ello se prohíbe la continuación del trabajo
44	Calidad de aire		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo	x			x			x					No se requiere acción específica
49	Contenido del Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo	x			x			x					No se requiere acción específica
Evaluación realizada por:		Manuel García			Firma:			Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de servicio al cliente los empleados realizan movimientos repetitivos a gran velocidad y en espacios cortos de tiempo por lo cual se recomienda que en lo se debe tomar un par de minutos para el relajamiento de los músculos y evitar el estrés en el trabajo ocasionado

en este caso por el peligro de movimientos repetitivos

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN	
1	Caída de personas al mismo nivel	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento		x			x				x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
3	Caída de objetos en manipulación			x		x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS

Código: MAT_IEI34
 Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012
 Última aprobación:
 Revisión:

B = Baja
 M = Media
 A = Alta
 LD = Ligeramente dañino
 D = Dañino
 ED = Extremadamente dañino
 T = Riesgo trivial
 TO = Riesgo tolerable
 M = Riesgo moderado
 I = Riesgo importante
 IN = Riesgo intolerable

Elaborado por: Grupo de Vinculación

Revisado por:

Aprobado por:

Localización: Pelileo

Puestos de trabajo: FastChicken
 Nº de trabajadores: 2

Tiempo de exposición: 8am a las 22 pm

Proceso: Atención al cliente
 Actividad: Entrega de alimentos

Evaluación:

Inicial

Periódica

Fecha Evaluación:

Fecha última evaluación:

													que se mantiene la eficacia
6	Choque contra objetos inmóviles			x		x						X	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesitan recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
13	Incendios	x						x				x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	x				x					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico		x		x						x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
21	Ruido		x			x						x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
23	Iluminación	x			x						x		No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores	x				x					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus		x			x						x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
30	Exposición a bacterias		x		x							x	No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
32	Exposición a hongos	x				x						x	No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
34	Exposición a insectos	x			x						x		No se requiere acción específica

36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión			x			x					x	No debe comenzar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible ello se prohíbe la continuación del trabajo
38	Sobrecarga	x				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
39	Posturas forzadas	x			x			x					No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos			x	x					x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
44	Calidad de aire		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo	x			x			x					No se requiere acción específica
49	Contenido del Trabajo		x		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo	x			x			x					No se requiere acción específica
Evaluación realizada por:		Manuel García		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de entrega de alimentos los empleados están expuestos a esfuerzos físicos ocasionados por las tareas que realizan como es el transporte de los pedidos a las diferentes áreas del local donde se encuentra el cliente lo cual también conlleva una sobre tensión ya que dichos pedidos en ocasiones son solicitados con rapidez y para diferentes lugares dentro del espacio físico del local Se puede reducir el peligro de sobre tensión atendiendo los pedidos en el orden en el que realizaron para evitar quejas por demoras

		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS						Código: MAT_IEI34 Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012 Última aprobación: Revisión:					B = Baja M = Media A = Alta LD = Ligeramente dañino D = Dañino ED = Extremadamente dañino T = Riesgo trivial TO = Riesgo tolerable M = Riesgo moderado I = Riesgo importante IN = Riesgo intolerable	
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:						Aprobado por:						
Localización: Pelileo								<input checked="" type="checkbox"/> Evaluación:						
Puestos de trabajo: FastChicken								Inicial						
Nº de trabajadores: 2														
Tiempo de exposición: 8 am a las 22 pm														
Proceso: Limpieza								<input type="checkbox"/> Periódica						
Actividad: Realizar la limpieza de todo el local								Fecha Evaluación:						
								Fecha última evaluación:						
#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	x				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento		X			x				x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
3	Caída de objetos en manipulación		X				x				x			No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
6	Choque conta objetos inmóviles		X			x				x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

13	Incendios	x				x			x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	x				x			x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico	x				x			x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
21	Ruido		X		x				x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	x			x				x			No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores		X			x					x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
29	Exposición a virus	x				x			x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
30	Exposición a bacterias		X			x					x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
32	Exposición a hongos		X			x					x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
34	Exposición a insectos	x			x				x			No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		X		x						x	No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	x			x				X			No se requiere acción específica
38	Sobrecarga		X			x					x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control





39	Posturas forzadas	x			x			X					No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo	x			x			X					No se requiere acción específica
49	Contenido del Trabajo		X		x				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo	x			x			X					No se requiere acción específica
Evaluación realizada por:		Manuel García		Firma:				Fecha: 10 - 09 - 2012					

Conclusión: En el área de limpieza los trabajadores debido a la manipulación de objetos están sometidos al peligro que conlleva la caída de los mismos al realizar la limpieza y estos pueden ocasionar graves accidentes dentro del local y pueden ocasionar lesiones en los trabajadores por tal motivo se recomienda tener mucho cuidado con la ubicación de los objetos al realizar la limpieza para de esta manera evitar accidentes



Registro de lista de requerimientos y necesidades

Local: FAST CHICKEN - AMBATO

Dirección: Redondel de Huachi Chico - Vía Riobamba

Área	Problema	Planteamiento de Solución
COCINA 	Descuido en el sistema de tuberías de aguasservidas, proporcionando mal aspecto al local	Sería indispensable buscar alternativas de renovación del sistema de tuberías, mediante un paro de la producción, mediante un mantenimiento preventivo.
VENTILACIÓN 	Sistema de ventilación insuficiente.	Es necesario implementar un equipo nuevo de ventilación para bienestar del personal que labora en este local. Así evitar enfermedades profesionales como estrés térmico
EXTRACCIÓN DE HUMOS Y VAPORES 	Extractor de humo sin mantenimiento	A la par con la mejora del sistema de tuberías se puede implementar un mantenimiento básico y técnico del extractor para evitar futuros inconvenientes.
COMEDOR 	No existencia de un programa de limpieza	Debe haber un encargado en la limpieza del local y continuamente se debe realizar dicha limpieza.

COCINA	Reducido espacio del local	Búsqueda de un local nuevo
---------------	----------------------------	----------------------------

		
<p>COMEDOR</p> 	<p>Mala ubicación de equipo contra incendios</p>	<p>El lugar adecuado es junto a la pared donde se pueda ver y de fácil acceso</p>

EQUIPO DE PROTECCION

	<p>Problema Los empleados de FastChickenlocal Huachi Chico no utilizan el equipo de protección en su jornada de trabajo, indispensable para prevenir riesgos en el trabajo.</p>	<p>Planteamiento de Solución El personal debe utilizar el EPP: overol, de colores vivos, gorra de chef, todos de tela gabardina o policrón (evitar estrés térmico). También utilización de guantes de cocina.</p>
<p>Nota: se recomienda siempre usar desinfectante para las manos diariamente</p>		

Vestuario del personal

Calzado

- Use calzado sólido y apropiadamente ajustado para reducir el riesgo de resbalos, tropiezos, y caídas.
- El calzado que cubre el pie retrasa la penetración de calor a los pies debido a derrames de líquidos calientes.

Ropa

- No use faldas largas con colas ya que aumentan el riesgo de tropiezos.
- No use mangas largas y sueltas ya que pueden enredarse en las manillas de puertas y los respaldos de las sillas de los clientes.

LEVANTAMIENTO DE CARGAS



1 Acérquese al objeto.

2 Doble la cadera y las rodillas. Agarre bien el objeto. Los guantes pueden mejorar su agarre.

3 Levante suavemente y lentamente, manteniendo el objeto cerca del cuerpo. Mantenga el cargo entre las rodillas y los hombros.


4 Gírese con sus pies en vez de doblar la espalda.

EVITANDO QUEMADURAS

Quemaduras: Las lesiones por quemaduras son comunes entre los empleados de FastChicken, especialmente en los que trabajan como cocineros en freidoras. Los factores como la falta de experiencia y la presión de mantener un ritmo de trabajo.

1. Abrir la tapa de la olla de vapor, estando de pie a su lado, manteniendo la tapa entre uno y la olla abierta.
2. Utilizar guantes para remover bandejas calientes de la olla de vapor.
3. Colocar bandejas chorreando por vapor en un carrito para ser transportadas. Si las bandejas se cargan a mano, chorrearán sobre los pisos y crearán un riesgo de resbalones.
4. Si se apilan bandejas en la olla de vapor, remover las bandejas desde el tope de la olla hasta llegar a la bandeja inferior para prevenir quemaduras por el flujo de vapor ascendente
5. No llenar los recipientes hasta arriba, sobre todo si tienen líquidos calientes
6. Comprobar los termostatos de las freidoras antes de introducir los alimentos.
7. Utilizar en la preparación de alimentos utensilios con tamaño adecuado.
8. Evitar el desbordamiento de líquido caliente al introducir los alimentos.
9. Orientar los mangos de los recipientes al interior de la cocina o fogones.
10. Efectuar cambios de aceite en frío.
11. Utilizar utensilios adecuados para el transporte de objetos calientes, así como el equipo de protección (guantes aislantes).

SEÑALIZACION

	<p style="text-align: center;">Problema</p> <p>.EL local no dispone de una señalización en caso de emergencia</p>	<p style="text-align: center;">Planteamiento de Solución</p> <p style="text-align: center;">Es necesario</p> <p>Atendiendo a que ciertos riesgos no se reducen suficientemente a través de medidas de protección colectiva u organizativas, en ocasiones es necesario adoptar medidas de señalización</p>
---	--	---

SEÑALIZACION REQUERIDA

Señales de advertencia, de prohibición, de obligación, de salvamento o socorro y señales de lucha contra incendios.



		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS		Código: MAT_IEI33
				Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012
				Ultima aprobación:
				Revisión:
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:		Aprobado por:
Localización: Ambato, Huachi Chico Puestos de trabajo: Fast Chicken N° de trabajadores: 5 Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm Proceso: Cocina Actividad: Lavado, cortado y cocción de alimentos				Evaluación: <input checked="" type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/> Periódica Fecha Evaluación: Fecha última evaluación:

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	X			X			x						No se requiere acción específica
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	X			X			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
4	Caída de objetos desprendidos	X			X			x						No se requiere acción específica
5	Pisada sobre objetos	X			X			x						No se requiere acción específica
6	Choque conta objetos inmóviles			x	X					x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
13	Incendios	X					x			x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	X					x			x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control

15	Estrés térmico			x			x					x	No debe comenzar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo, si no es posible ello se prohíbe la continuación del trabajo
19	Exposición a radiaciones ionizantes	X			X			x					No se requiere acción específica
20	Exposición a radiaciones no ionizantes	X			X			x					No se requiere acción específica
21	Ruido		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
22	Vibraciones	X			X			x					No se requiere acción específica
23	Iluminación	X			X			x					No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores			x		x						X	No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
27	Exposición a sustancias nocivas o tóxicas	X			X			x					No se requiere acción específica
29	Exposición a virus		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
30	Exposición a bacterias		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
32	Exposición a hongos		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
34	Exposición a insectos		x			x					x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
36	Dimensiones del puesto de trabajo			x	X						x		Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	X			X			x					No se requiere acción específica

38	Sobrecarga	X			X			x							No se requiere acción específica
39	Posturas forzadas		x			x					x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
40	Movimientos repetitivos		x			x					x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
44	Calidad de aire	X			X			x							No se requiere acción específica
45	Organización del trabajo		x			x					x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
46	Distribución del trabajo		x			x					x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
47	Operadores de PVD	X			X			x							No se requiere acción específica
49	Contenido del Trabajo		x		X					x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo	X			X			x							No se requiere acción específica
Evaluación realizada por:		Acosta Diego			Firma:			Fecha: 10 - 09 – 2012							

		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS		Código: MAT_IEI34
				Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012
				Ultima aprobación:
				Revisión:
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:		Aprobado por:
Localización: Ambato, Huachi Chico Puestos de trabajo: Fast Chicken N° de trabajadores: 5 Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm Proceso: Atención al cliente Actividad: Colocación de alimentos en la vajilla				Evaluación: <input checked="" type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/> Periódica Fecha Evaluación: Fecha última evaluación:

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	X			X			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque conta objetos inmóviles		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
13	Incendios	X					x			x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico			x		x						X		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
21	Ruido		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

23	Iluminación	X			X			x											No se requiere acción específica
24	Exposición a gases y vapores			x		x									X				No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
29	Exposición a virus			x		x									X				No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
30	Exposición a bacterias			x		x									X				No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
32	Exposición a hongos			x		x									X				No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
34	Exposición a insectos	X				X			x										No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x			X				x									No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	X				X			x										No se requiere acción específica
38	Sobrecarga	X					x			x									No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
39	Posturas forzadas	X				X			x										No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos		x			X				x									No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		x			X				x									No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo		x			X				x									No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo		x			X				x									No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Acosta Diego			Firma:				Fecha: 10 - 09 – 2012										

		IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS		Código: MAT_IEI34
				Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012
				Ultima aprobación:
				Revisión:
Elaborado por: Grupo de Vinculación		Revisado por:		Aprobado por:
Localización: Ambato, Huachi Chico Puestos de trabajo: Fast Chicken Nº de trabajadores: 5 Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm Proceso: Atención al cliente Actividad: Entrega de alimentos				Evaluación: <input checked="" type="checkbox"/> Inicial <input type="checkbox"/> Periódica Fecha Evaluación: Fecha última evaluación:

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
3	Caída de objetos en manipulación	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque conta objetos inmóviles	X			X			x						No se requiere acción específica
13	Incendios		x			x					x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones		x			x					x			Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
15	Estrés térmico	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
21	Ruido	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia

23	Iluminación		x		X				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
24	Exposición a gases y vapores		x		X				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
29	Exposición a virus	X			X				x				No se requiere acción específica
30	Exposición a bacterias	X			X				x				No se requiere acción específica
32	Exposición a hongos	X			X				x				No se requiere acción específica
34	Exposición a insectos		x		X				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x		X				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión		x		X				x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
38	Sobrecarga		x			x						x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
39	Posturas forzadas		x			x						x	Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
40	Movimientos repetitivos	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo	X				x			x				No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Acosta Diego		Firma:		Fecha: 10 - 09 – 2012							

	IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN INICIAL DE RIESGOS	Código: MAT_IEI35
		Fecha de Elaboración: 10/Noviembre/2012
		Última aprobación:
		Revisión:
Elaborado por: Grupo de Vinculación	Revisado por:	Aprobado por:

Localización: Ambato, Huachi Chico
Puestos de trabajo: Fast Chicken
Nº de trabajadores: 5

Tiempo de exposición: 14 pm a las 22 pm

Proceso: Atención al cliente
Actividad: Colocación de alimentos en la vajilla

Evaluación:	
<input checked="" type="checkbox"/>	Inicial
<input type="checkbox"/>	Periódica
Fecha Evaluación:	
Fecha última evaluación:	

#	Peligro Identificativo	Probabilidad			Consecuencias			Estimación del Riesgo					OBSERVACIONES	
		B	M	A	LD	D	ED	T	TO	M	I	IN		
1	Caída de personas al mismo nivel	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
2	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento	X			X			x						No se requiere acción específica
3	Caída de objetos en manipulación		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
6	Choque conta objetos inmóviles		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
13	Incendios	X					x			x				Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo. Si está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño y mejorar la medida de control
14	Explosiones	X				x			x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
15	Estrés térmico			x		x						X		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
21	Ruido		x		X				x					No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
23	Iluminación	X			X			x						No se requiere acción específica

24	Exposición a gases y vapores			x		x					X		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
29	Exposición a virus			x		x					X		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
30	Exposición a bacterias			x		x					X		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
32	Exposición a hongos			x		x					X		No debe comenzar el trabajo hasta que haya reducido el riesgo. Se necesita recursos considerables para reducir el riesgo en un tiempo inferior al riesgo moderado
34	Exposición a insectos	X				X				x			No se requiere acción específica
36	Dimensiones del puesto de trabajo		x			X					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
37	Sobre-esfuerzo físico / sobre tensión	X				X				x			No se requiere acción específica
38	Sobrecarga	X								x			No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
39	Posturas forzadas	X				X				x			No se requiere acción específica
40	Movimientos repetitivos		x			X					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
44	Calidad de aire		x			X					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
46	Distribución del trabajo		x			X					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
49	Contenido del Trabajo		x			X					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
53	Interés por el Trabajo		x			X					x		No se necesita mejorar la acción preventiva, se requiere comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia
Evaluación realizada por:		Acosta Diego		Firma:				Fecha: 10 - 09 – 2012					

Conclusión:

Se realizó un diagnóstico técnico de las condiciones de seguridad a través de un registro de lista de requerimientos y necesidades para efectuar una adecuada capacitación a los trabajadores de FastChicken acerca de los actos inseguros, las condiciones inseguras en el trabajo los equipos de protección medidas de seguridad a considerar en el trabajo y la higiene y enfermedades profesionales con esto se determinó que las condiciones de higiene e instalaciones de bienestar son adecuadas pero también necesitan mejoramiento ya que mediante esto los trabajadores y empleados van a poder estar más tranquilos en sus labores diarias.

COMPONENTE 2:

❖ Adecuadas condiciones de higiene e instalaciones de bienestar

2.1. Suficientes dispositivos para prevenir siniestros

La prevención de siniestros en Restaurantes, Bares y afines, no solamente está vinculada a las acciones a tomar ante un sismo o fenómenos naturales. Sino que también tiene relación con las medidas de seguridad y prevención de accidentes, que se pueden presentar en este giro comercial, con el único fin de proteger la vida de nuestros empleados y clientes dentro de las instalaciones de nuestro negocio.

Todo lo mencionado, recae en la importancia de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual encuentra su sustento legal en la **Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (LEY N° 29783 – 20/08/11, Decreto Supremo 005-2012-TR, Perú)**, basándose en los siguientes principios:

- * **Prevención:** El empleador debe garantizar la vida, salud y bienestar de los trabajadores, y aquellos que, no teniendo vínculo laboral, se encuentren dentro del ámbito del centro de labores.
- * **Responsabilidad:** El empleador asume las implicancias económicas y legales.
- * **Cooperación:** Estado, empleadores y trabajadores hacia un solo objetivo.
- * **Información y Capacitación:** Capacitación preventiva en riesgos para la vida y salud.
- * **Gestión Integral de la Salud:** Vinculo con la Gestión y visión de la empresa.
- * **Atención Integral de la Salud:** Todo trabajador afectado tiene derecho a una prestación de salud necesaria.
- * **Consulta y participación:** Promoción del Estado e inclusión de empleadores y trabajadores para adoptar mejoras en materia de seguridad.

* **Primicia de la Realidad:** Empleadores y trabajadores son los responsables del cumplimiento de la norma.

* **Protección:** Derecho del trabajador. El Estado y el Empleador debe asegurar las condiciones laborales que garantice su vida y salud integra en el centro de labores.

Beneficios de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

- * Control de Riesgo
- * Eliminar accidentes de trabajo
- * Aumentar la rentabilidad y productividad
- * Evitar multas o sanciones por incumplimientos de requisitos legales.
- * Aumentar la competitividad
- * Mejor desempeño de los trabajadores
- * Mejora continua y permanente
- * Confianza de nuestros clientes

Sobre los Accidentes de Trabajo

Hay que considerar, que todos los accidentes tienen causas que los originan, que se pueden evitar al identificar, y controlar las causas que los producen.

Lo que establece la norma para el empleador: El empleador que incumpla el deber de prevención genera la obligación de pagar las indemnizaciones a las víctimas, o a sus derechohabientes, de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales. Si el sistema de inspección comprueba fehacientemente el daño al trabajador, el MTPE determina el pago de indemnización respectiva.

Concientización y Prevención frente a los Fenómenos Perturbadores (Natural o Humano)

Tenemos 2 tipos de fenómenos perturbadores de los cuales tenemos que estar siempre prevenidos siempre listos. Debido a la severidad de las alteraciones físicas y psicológicas hacia los seres humanos, dependiendo de la proximidad que nos encontremos con los efectos devastadores de un desastre.

Estos fenómenos son:

Los Fenómenos Perturbadores Natural son: Hidrometeorológicos (Lluvias torrenciales, desbordes de ríos, etc.), Geológicos (Temblor, terremotos, etc.).

Los Fenómenos Perturbadores Humanos son: Químicos, Sanitarios, Socio Organizativos.

Es necesario, concientizar a todo el personal de la empresa, de la importancia de la prevención y cómo actuar frente a un desastre natural o causado por el hombre. Teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

- * Identificación de Riesgos (Zonas inseguras o sin protección)
- * Identificación de Áreas de Seguridad (Zonas de resguardo)
- * Brigadas de Seguridad (Equipo de emergencia capacitado formado por los trabajadores)
- * Censo y Registro de los Trabajadores (Cantidad, Edades, Salud, etc.)
- * Herramientas de prevención y protección (Cascos, Botiquín, Señalíticas, Extintores, etc.)
- * Conocer y dar a conocer los números telefónicos de emergencias. (Policía Nacional 105, Bomberos 116, Cruz Roja 115, Defensa Civil 110, Mensajes de Voz Movil 119).

La Importancia de los Primeros Auxilios

Los Primeros Auxilios son muy útiles, para saber qué medidas tomar en un momento de urgencia. Imaginémonos un cliente que se atragante con trozo de carne o que tenga un paro cardíaco... la pregunta es ¿Sabes qué hacer?

El propósito de conocer de los Primeros Auxilios es tener conocimiento básico, que permita en la medida de lo posible, estabilizar al paciente, aliviar el dolor y ansiedad hasta el momento en que puede ser atendido por personal más capacitado.

Algunos de los conocimientos que se aprenden en Primeros Auxilios, nos permiten dar apoyo primario, por ejemplo a las siguientes situaciones: Asfixia, Reanimación cardiopulmonar, Hemorragia, Envenenamiento, Quemaduras, Golpe de calor y deshidratación, Esguinces y fracturas, Etc.

2.2 Existencia de condiciones seguras para el trabajo

Quienes quieren hacer de su restaurante un lugar completamente competente y seguro para sus trabajadores y comensales deben tener en cuenta los parámetros determinados en el decreto 3075 de 1997, la guía técnica GTS-USNA Sectorial 009 de 2007, las recomendaciones que da la National Kitchen and Bath Association (NKBA) y las normas voluntarias relacionadas con seguridad industrial que aplican a los restaurantes.

Existen 10 reglas de Oro para una cocina segura

1. Condiciones locativas



- ❖ **Pisos:** Deben estar hechos con materiales que no generen sustancias tóxicas, que sean resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y antideslizantes. Para el resto de las áreas que no sean la cocina, los pisos pueden ser laminados o de madera con acabado mate, vinilo texturizado o baldosas de cerámica con esmalte suave. “En la cocina, el piso debe estar elaborado con materiales que puedan ser lavados en húmedo (cerámica); la madera y los laminados no funcionan para esta área”.
- ❖ **Techos:** En las cocinas no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con acceso a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección. Debe ser una superficie completamente lisa y blanca, y si es doble techo, éste debe ser drywall y no de aluminio o icopor.

- ❖ **Paredes:** Materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, con acabado liso y sin grietas pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros. “No deben tener pinturas a base de aceites y solventes no acuosos”.

- ❖ **Áreas de acceso:** Se debería disponer de espacios suficientemente libres de obstáculos para el paso de los trabajadores, con el fin de que puedan realizar sutarea en condiciones de seguridad.

- ❖ **Áreas de trabajo:** Frío con frío: todo lo que produce frío debe estar con otros equipos que generen la misma temperatura en el área de trabajo de la cocina; por ejemplo, neveras y congeladores. Calor con calor: hornos, estufas y otros equipos que generen calor deben estar en un mismo lugar; por ejemplo, no se puede ubicar una freidora o una plancha asadora al lado de una llave de agua. Seco con seco: los espacios donde se ubican los platos servidos deben ser secos. Húmedo con húmedo: los puntos de agua de la cocina (lavaplatos) deben estar alejados de todo en absoluto; sólo deben estar acompañados de un mesón de trabajo.

- ❖ **Flujo de temperaturas:** En cocinas y bares se debe respetar la cadena de frío, pues si algo pierde el frío controlado de manera intempestiva, es posible que se generen toxinas dentro del alimento. Las temperaturas de congelación deben estar desde 0 °C hasta -20 °C, y la temperatura de refrigeración desde 1 °C hasta 7 °C.

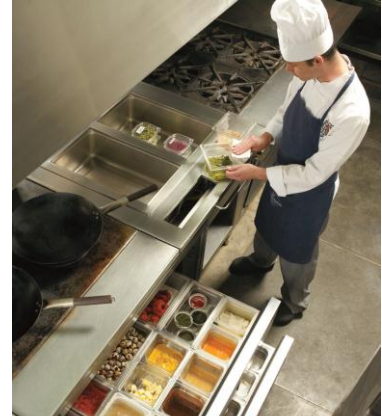


Cualquier grado que se suba de este rango pone en riesgo la inocuidad del alimento, al personal que labora y a los comensales.

- ❖ **Ventilación y sistema de extracción:** El área de la cocina debe estar ventilada con el fin de prevenir la condensación de vapor, la acumulación de polvo y el exceso de calor. Los sistemas de ventilación comprenden extractores, conductores de aire y campanas.

2. Iluminación

- ❖ Según el decreto 3075, los restaurantes, bares y cocinas deben tener una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas y lámparas convenientemente distribuidas. La intensidad no debe ser inferior a 540 lux (59 bujías/pie) en todos los puntos de inspección, 220 lux (20 bujías/pie) en sitios de elaboración, y 110 lux (10 bujías/pie) en otras áreas del establecimiento.



3. Maquinaria y equipos

- ❖ Tanto en cocinas (hornos, fogones, freidora, refrigeradores y congeladores), bares (licuadoras y picahielos), como en baños (secadores de manos) deben ser nuevos o estar en perfectas condiciones para un mejor servicio y confort tanto para los trabajadores como para los clientes.



4. Mobiliario

En las cocinas y los comedores, todas las superficies de contacto directo con el alimento deben tener un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades.

La normatividad exige que en los baños del personal se deben disponer sanitarios y vestidores independientes para hombres y mujeres.



5. Orden, limpieza y mantenimiento

La basura debe recogerse diariamente y ser almacenada fuera del restaurante en contenedores no combustibles, provistos de tapa. Se debe realizar un mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo; esto con el fin de disminuir la probabilidad de mal funcionamiento de las unidades.

6. Ergonomía y flujos de movimiento

Según la GTS 009, se debería adaptar el puesto de trabajo a las características de cada persona, teniendo en cuenta la edad, la estatura y las tareas que realiza, con el fin de evitar los sobreesfuerzos. La altura de las superficies de trabajo debería estar entre 87 y 97 cm del suelo. Se recomienda que la altura de las mesas de trincar oscile entre los 75 y los 100 cm con una inclinación regulable de 10°.



7. Protección personal

Los equipos de protección personal deben estar acordes con las temperaturas que prevalecen en ambientes como la cocina.

8. Sistemas eléctricos

No deben generar riesgos de incendio o explosión. “Éstos deben estar entubados, encauchados o aislados por canaleta, pues en muchos casos los cables se ven expuestos y regados. El 70% de los incendios que se presentan en estos establecimientos se debe a que los sistemas eléctricos no cumplen la normatividad, bombero inspector del Cuerpo Oficial de Bomberos.



9. Incendio y explosión

Cada restaurante debe contar con un plan de emergencias. El Cuerpo Oficial de Bomberos hace una revisión técnica periódica a edificaciones que son consideradas de riesgo moderado por el uso de combustible y, en este sentido, se dirigen a los restaurantes, una vez pagan por la revisión, y se llena el formato antes de que ocurra una emergencia. “En este formato se tiene en cuenta la seguridad humana en aspectos como medios y salidas de evacuación designadas. En el caso de materiales combustibles, se verifica el tipo de líquidos,

las instalaciones de gas, el manejo de basuras, la emisión de gases y otros aspectos que puedan representar riesgos en la instalación”.

Si el restaurante no cumple la norma, se le notifica y se le da un plazo entre 15 y 30 días para que corrija el riesgo; si en ese período tampoco cumple, se efectúa nuevamente la visita y se pasa el informe a la respectiva alcaldía local.

En el caso de los extintores, se recomiendan los de polvo de químico seco (de color amarillo), los de solkaflan (blancos), los de gas carbónico (rojos o azules). Los rojos son instalaciones de red contra incendio; por ejemplo, gabinetes equipados con manguera, hacha, extintor, llave de uniones y un pitón. Éstos deben estar ubicados a 1,20 metros de altura en un área visible.

Los incendios tipo K se originan por grasas y aceites vegetales y animales, como los generados por los extractores de grasa cuando no reciben mantenimiento permanente. Para estos casos se debe usar un extintor de polvo químico seco multipropósito, que es el amarillo.

Además, se deben tener detectores automáticos de incendio en todo el lugar y sistemas rociadores automáticos en espacios o áreas superiores a 750 m².

10. Evacuación

Las vías de escape y salidas de emergencia deberán permanecer despejadas y desembocar al exterior o a una zona de seguridad. Están prohibidas las puertas de emergencia que sean correderas o giratorias; además, deben tener señalización y un ancho mínimo de 70 cm. Esta amplitud y la cantidad de puertas, están determinadas por el índice de ocupación del restaurante, con espacios de unos 1,20 metros cuadrados por persona en el comedor.

Si tiene en cuenta estas 10 reglas de oro para lograr una cocina segura, evitará las lesiones y los accidentes que resultan por ignorar las instrucciones y las prácticas de seguridad. Hacer lo apropiado es garantía de un espacio seguro tanto para empleados como para comensales.

Normatividad y guía para tener instalaciones seguras	
Decreto 3075	Manipulación de alimentos y condiciones generales en restaurantes.
GTS USNA 009	Seguridad industrial para restaurantes.
GT 45	Guía para el diagnóstico de condiciones de trabajo.
NTC 1478	Material de seguridad y lucha contra incendio. Terminología.
NTC 1867	Higiene y seguridad. Sistema de señales contra incendio.
NTC 1931	Protección contra incendios. Señales de seguridad.
NTC OSAS 18002	Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional.
NTC 1700	Higiene y seguridad. Medios de evacuación.
NTC 1461	Higiene y seguridad. Colores y señales de seguridad.
NTC 2505	Instalaciones para suministro de gas.
NTC 3631	Artefactos de gas. Ventilación de recintos interiores.
ISO 22000	Incluye temas de BPM y control en inocuidad de alimentos, que en algunos casos están relacionados con temas de seguridad industrial.

2.3 Existencia de políticas de seguridad en los locales

Legislación en materia de prevención de riesgos laborales



Su finalidad es proporcionar a los trabajadores una protección adecuada frente a los peligros que puedan amenazar la salud y su seguridad en los puestos de trabajo.

En general la normativa es muy detallada y técnica, y puede resultar compleja en su aplicación por la diversidad de normas que desde diversos ámbitos aparecen, así como por su constante actualización.

La regulación de las distintas materias tratadas para garantizar la Seguridad y Salud de los trabajadores es desarrollada a través de las diferentes Normas Reglamentarias. Algunos ejemplos de esta normativa son:

- **R.D. 39/1997**- Reglamento de los Servicios de Prevención. Regula los procedimientos de evaluación de los riesgos para la salud de los trabajadores, las modalidades de organización, el funcionamiento y control de los servicios de prevención, así como las capacidades y aptitudes que han de reunir dichos servicios y los trabajadores designados para desarrollar la actividad preventiva.

- **R.D. 485/1997** - Señalización de seguridad y salud en el trabajo.

Establece las medidas destinadas a garantizar que en los lugares de trabajo exista una adecuada señalización de seguridad y salud. Ésta se refiere a un objeto, actividad o situación, y proporciona una indicación relativa a la seguridad y salud.



- **R.D. 486/1997** - Lugares de trabajo.

Esta norma está destinada a asegurar la seguridad y la salud en los lugares de trabajo, de manera que de su utilización no se deriven peligros para los trabajadores.

Los temas tratados hacen referencia a las condiciones constructivas de los lugares, a su orden, limpieza y mantenimiento, a las condiciones ambientales, a la iluminación, a los servicios higiénicos y locales de descanso, y al material y locales de primeros auxilios.



- **R.D. 487/1997** - Manipulación manual de cargas.

Su objeto es asegurar que de la manipulación manual de cargas no se deriven riesgos para los trabajadores, en particular dorsolumbares

- **R.D. 773/1997**- Utilización de equipos de protección individual.

Establece las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la elección, la utilización de los trabajadores, y el mantenimiento de los equipos de protección individual.

- R.D. 1215/1997 - Equipos de trabajo.

En él se señalan las disposiciones mínimas, tanto a los requisitos generales que deben cumplir los Equipos de Trabajo, como a las prestaciones que deben adoptarse en su utilización.

CONCLUSION: Se determinó los suficientes dispositivos para prevenir siniestros ,la existencia de condiciones seguras para el trabajo , la existencia de políticas de seguridad en los locales con esto fue posible realizar el informe respectivo indicado cada punto de relevancia se encontró en cada local de FastChiken como son la respectiva señalización de emergencia la cual no cuenta ningún local en caso de emergencia .

COMPONENTE 3:

❖ 3.1. Interés hacia los factores ergonómicos

El trabajo de restaurante es bastante rápido, muchas veces realizado en áreas con espacio limitado, y realizado frecuentemente por trabajadores jóvenes - todos los ingredientes para lesiones de trabajo. Además de las lesiones, como quemaduras y cortaduras, los trabajadores de restaurante corren riesgo de sufrir lesiones de *espalda, trauma, esguinces y lesiones causadas por movimientos repetitivos*. Los siguientes son algunos consejos y recursos para la prevención de estos tipos de lesiones.

Meseros:



- Reduzca el uso de las charolas. Use carritos si hay suficiente espacio entre las mesas y obtenga ayuda cuando sirviendo grupos grandes.
- Use las dos manos para llevar artículos grandes como jarros de agua y cafeteras.
- Póngase lo más cerca posible al cliente que está sirviendo. Pida cortésmente al cliente ayuda para pasar los platos en lugar de inclinarse y estirar hacia adelante.
- Limpie inmediatamente los derrames para evitar resbalones y caídas.
- Obtenga ayuda para levantar y mover mesas, sillas, o cualquier otra cosa pesada y torpe.
- Cargue las charolas de limpieza a las mesas y no las sobrecargue. Cargue solamente el peso que sienta seguro y cómodo. Cuando posible, use un carrito para transportar las charolas.
- Use calzado con plantillas acojinadas para ayudar a aliviar los pies y las piernas del dolor asociado con el estar de pie y el caminar.

En La Cocina:

En las cocinas, especialmente las de restauración colectiva, pero también en las de los restaurantes tradicionales, son frecuentes los trabajos que implican manipulación de cargas, trabajo en posiciones forzadas o movimientos repetitivos.

Todos ellos pueden dar lugar a dolores en los hombros, los codos, el cuello, la espalda y a otros problemas menores que pueden ser los signos precursores de enfermedades profesionales: tendinitis, bursitis, hernias discales, síndrome del túnel carpiano...

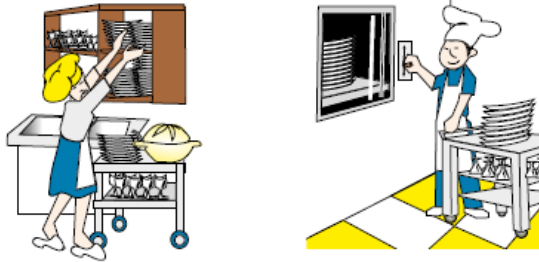
Las principales situaciones de trabajo que en las cocinas pueden dar lugar a este tipo de problemas son las siguientes:

- Trabajo con los brazos separados del cuerpo.
- Trabajo con el tronco inclinado.
- Levantamiento de cargas pesadas.
- Movimientos repetitivos.



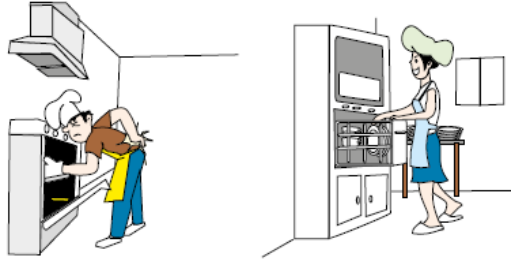
- Mantengan los cuchillos afilados para reducir la fuerza necesaria para cortar los alimentos.
- Si se encuentran superficies de trabajo de diferentes niveles, escoja una altura donde pueda trabajar cómodamente.
- Si un trabajo debe realizarse de pie, se debe facilitar al trabajador un asiento o taburete para que pueda sentarse a intervalos periódicos. Trasladar peso de vez en cuando disminuye la presión sobre las piernas y la espalda.
- Ponga estereras de antifatiga en estaciones de trabajo de pie, o considere piso acojinado para la cocina para reducir la fatiga mientras trabaja de pie.
- Evita estirarse hacia adelante. Mantenga los artículos que se usan frecuentemente al frente del cuerpo, y los que se usan menos en las áreas secundarias (cajas livianas).

Trabajo con los brazos separados del cuerpo.



La mejor solución es trabajar en una mesa baja, aunque si ello no es posible puede recurrirse a un carro de transporte bajo, o a colocar el recipiente dentro del fregadero. Utilizar una máquina puede eliminar la necesidad de realizar manualmente muchas de estas operaciones.

Trabajo con la espalda inclinada.



La instalación del lavavajillas en posición elevada puede ser una solución a este problema, como lo son también los hornos elevados y los congeladores verticales en lugar de los horizontales.

Manipulación de cargas pesadas



Colocar el fregadero separado de la cocina por un mostrador que permita deslizar los recipientes grandes en lugar de levantarlos puede reducir mucho los esfuerzos.

Movimientos repetitivos



El empleo de robots de cocina permite eliminar muchas tareas que implican movimientos repetitivos. También puede contribuir a ello comprar ingredientes ya troceados, queso rallado, etc.

❖ 3.2 Adecuadas instalaciones sanitarias y de bienestar social

La industria alimentaria y, en concreto, aquellos establecimientos dedicados a la elaboración y manipulación de alimentos resultan ser negocios donde la aplicación de una serie de normas de carácter higiénico y sanitario adquiere niveles de importancia muy elevados.

Estas normas higiénico-sanitarias consisten en la aplicación de una serie de medidas preventivas en torno a las diferentes partes de un restaurante, tales como determinadas instalaciones (cocina, almacén, cámaras frigoríficas, zona de manipulación de alimentos, etc.), equipos y utensilios utilizados para la preparación de alimentos.

Además, las normas higiénico-sanitarias aplican también en aquellas personas destinadas exclusivamente a la manipulación de alimentos, indicándose una serie de acciones y medidas que éstos deben seguir para preservar la salubridad de los alimentos manipulados.

En los siguientes apartados se analizarán todas las medidas preventivas en materia de sanidad que van a ser aplicadas, concretamente en un negocio de restauración, y que abarcarán los siguientes conceptos: locales, equipos, utensilios y personal de manipulación de alimentos.

Condiciones Generales en locales, equipos y utensilios

En el siguiente apartado, se expondrán requisitos en materia de sanidad que son exigibles en las zonas donde circulan alimentos, tales como las zonas de recepción, almacenamiento, manipulación y servicio de comidas. Concretamente, en éste apartado nos centramos en locales, equipos y utensilios.

Locales

En cuanto a los locales, es necesario tener en cuenta determinados aspectos en materia higiénico-sanitaria. A continuación expondremos los que más importancia tienen:

- Ubicar el negocio, tratando de evitar posibles focos de contaminación en las proximidades. Ubicar el establecimiento alejado de viviendas u otros locales ajenos a la actividad.
- El diseño de los locales destinados a la preparación de comidas debe realizarse de manera que se respete el principio de marcha hacia adelante, para lo cual, debe contemplarse el flujo de los alimentos desde que entran en el restaurante hasta que se sirven, tratando de conseguir que no haya posibilidades de cruces ni retornos. El principio de marcha hacia adelante establece que el diseño de los restaurantes deben diseñarse de modo que puedan desvincularse las operaciones susceptibles de causar contaminaciones cruzadas.

- Para aquellos negocios dedicados a la elaboración de buffets y banquetes para servir a domicilio, elaboración de comidas para servir a otros establecimientos o a colectividades tales como hospitales y colegios, o a la elaboración para servir comidas frías en régimen de autoservicio, deberá existir un cuarto climatizado a una temperatura que no exceda los 18° C.
- Los suelos y las paredes se construirán con materiales lisos y lavables, resistentes a los productos de limpieza y no absorbentes. No deben existir juntas o grietas donde pueda acumularse la suciedad. Si fuese necesario, se podrá construir los suelos aplicando una pequeña pendiente (2% aproximadamente), de manera que los líquidos y la suciedad escurran hacia las bocas de desagüe, cuyos sumideros se desmontarán fácilmente para facilitar su limpieza.
- Los techos se construirán con materiales lisos e impermeables que eviten la acumulación de polvo y suciedad, condensación de vapores y la formación de mohos.
- Las ventanas, puertas y otras aberturas estarán construidas de manera que se facilite su limpieza y su buena conservación, evitando así, cualquier cúmulo de suciedad. Concretamente, las ventanas estarán provistas de rejillas anti-insectos u otros animales indeseados. Las puertas podrán ser, preferiblemente, de vaivén o cierre automático.
- La ventilación será suficiente para evitar el exceso de calor, condensación y contaminación del aire. Para ello, se instalarán sobre aquellas instalaciones productoras de calor, campanas protectoras con suficiente potencia y capacidad dotadas de filtros de olores y decantadores de grasas. La construcción e instalación de estas campanas extractoras debe ser realizada de manera que puedan ser fáciles de limpiar. Los filtros deberán limpiarse y cambiarse con frecuencia.
- El suministro de agua potable debe ser abundante y deberá proceder de la red de abastecimiento municipal. Si no fuera posible, se establecerá un sistema de tratamiento del agua para su potabilización. El hielo y/o vapor de agua utilizado en contacto con los alimentos y superficies será fabricado con agua potable.

Equipos y utensilios

Veamos ahora las características más importantes en materia de sanidad que deben poseer todos los equipos y utensilios utilizados en los restaurantes:

- Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos será de materiales inalterables, fáciles de lavar y desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se sustituirán por otros cuando pierdan su condición original. Se evitará el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse adecuadamente. Un buen material es el acero inoxidable.

- La instalación del equipo fijo se hará de tal manera que permita un fácil acceso y una limpieza a fondo, sin dejar huecos muertos donde se pueda acumular la suciedad.
- La maquinaria auxiliar debe ser desmontable y de superficie lisa para facilitar su limpieza. El resto de útiles y recipientes también poseerán las características anteriores.
- Las zonas de manipulación de alimentos dispondrán de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, dosificador de jabón líquido y bactericida y toallas de un solo uso. No se recomiendan las máquinas de secado por aire en las cocinas, ya que pueden provocar movimientos de aire que transporten y desplacen partículas y contaminen alimentos y equipos. Los establecimientos que, debido a su reducido tamaño, carezcan de cocina como tal, pero tengan detrás de la barra un zona pequeña de manipulación de alimentos y/o plancha, pueden utilizar el fregadero como lavamanos si le adaptan un sistema de accionamiento no manual.
- Los materiales de los fregaderos deben ser de materiales resistentes e inalterables, con capacidad suficiente, con agua fría y caliente y provistos de rejillas protectoras en los desagües. Estarán diferenciados para el lavado de alimentos y para el lavado de equipos cuando el volumen de preparación de comidas lo demande.
- Los cubiertos y vajillas que no sean de un solo uso, así como los recipientes empleados para distribuir y servir comidas, serán higienizados con métodos mecánicos provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
- Los almacenes deberán tener capacidad suficiente y se ubicarán en un sitio fresco y bien ventilado. Estarán provistos de estanterías para evitar que los productos contacten directamente con el suelo.
- Dispondrán de las cámaras y elementos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente, que faciliten la circulación del aire para el correcto enfriamiento de los alimentos. Estarán dotados de dispositivos de control o medición de la temperatura, colocados en lugares fácilmente visibles. Cada compartimento de frío independiente estará dotado de su propio dispositivo. Los equipos tendrán la potencia frigorífica suficiente para garantizar las temperaturas reglamentarias de conservación.

Normas de higiene aplicadas al personal de manipulación de alimentos

La aplicación de las normas de sanidad también está dirigida al personal dedicado a la manipulación de alimentos. Por tanto, el personal de manipulación de alimentos desempeña una función primordial en la tarea de preservar la higiene de los alimentos durante las etapas de preparación, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, venta y servicio de comidas.

La transmisión de los elementos contaminantes a los alimentos por parte de los manipuladores puede venir a través de dos vías: transmisión directa y transmisión indirecta

- **Transmisión Directa:** Los manipuladores pueden transferir a los alimentos ciertos microorganismos de los que pueden ser portadores, a través de las secreciones de la boca y la nariz, piel y heridas, o a través de las manos si no se lavan adecuadamente después de haber hecho uso del WC.
-
- **Transmisión Indirecta:** Los manipuladores pueden contaminar los alimentos a través de las manos después de haber manipulado alimentos crudos, basuras y objetos ajenos a la actividad de cocina, o por haberse lavado las manos con trapos o toallas de tela, o a través de la ropa de trabajo si no está limpia.

Capacitación sobre condiciones inseguras en el trabajo.





Capacitación sobre actos inseguros en el trabajo.



Capacitación sobre Higiene y enfermedades profesionales.



**CAPACITACIÓN SOBRE DE SEGURIDAD CON EL CUERPO DE BOMBEROS
AMBATO.**





Conclusión: Se realizó la capacitación acerca de las condiciones de higiene e instalación de bienestar además como parte fundamental de las capacitaciones se contó con la presencia de miembros del Cuerpo de Bomberos Ambato quienes quienes capacitaron a los trabajadores con temas como incendios y primeros auxilios lo cual fue muy beneficioso para todos los trabajadores de FastChicken

