

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA**

**UNAN-MANAGUA**

**FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA**

**FAREM-ESTELÍ**

**Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas**



**Tema:**

**Aplicación de normas de Higiene y Seguridad para el desarrollo laboral en los procesos productivos del sector panificador del municipio La Trinidad, durante el 2015.**

**Autores**

- Ortez Espinoza Meylin Yarox
- Reyes Chavarría José Ángel
- Tórrez Rodríguez Mildred Yajaira

**Tutor:**

**Msc. Flor Idalia Lanuza**

**Estelí, Enero 2016**



---

## LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Creación y desarrollo de MIPYMES exitosas

## TEMA GENERAL

Higiene y Seguridad Laboral

## TEMA ESPECÍFICO

Aplicación de normas de Higiene y Seguridad para el desarrollo laboral en los procesos productivos del sector panificador del municipio La Trinidad, durante el 2015.



## **AGRADECIMIENTO**

### **A las panificadoras:**

Por habernos dado la oportunidad de realizar este estudio en sus empresas y habernos brindado la información requerida.

### **A nuestros facilitadores:**

Por haber contribuido en nuestra formación académica trasmitiendo sus conocimientos, a través de sus enseñanzas aportaron en la transformación de nuestro carácter y éxito estudiantil.



## **DEDICATORIA**

### **A Dios:**

Por su bendición y sabiduría con lo cual nos permitió lograr los objetivos, pues a él debemos este triunfo en nuestra vida.

### **A nuestra familia:**

Por habernos dado su apoyo incondicional y motivación para seguir adelante.

### **A nuestros facilitadores:**

Porque gracias a ellos hemos compartido conocimientos que nos han formado para un futuro mejor, pues fueron guía en todo éste proceso.



## VALORACIÓN DOCENTE

A través de la presente hago constar que: Ortez Espinoza Meylin Yarox, Reyes Chavarría José Angel y Tórrez Rodríguez Mildred Yajaira, estudiantes del V año de la carrera de Administración de Empresas finalizaron su trabajo investigativo en el tema: **“Aplicación de normas de Higiene y Seguridad para el desarrollo laboral en los procesos productivos del sector panificador del municipio La Trinidad, durante el 2015”**.

Este trabajo fue apoyado metodológicamente y técnicamente en la fase de planificación, ejecución, procesamiento, análisis e interpretación de datos, así como sus respectivas conclusiones y recomendaciones.

Es relevante señalar que la investigación sobre **la aplicación de normas de Higiene y Seguridad para el desarrollo laboral en los procesos productivos del sector panificador del municipio La Trinidad**, es un tema que por primera vez se ha trabajado, y de igual manera no existe poca información sobre el mismo, valoro positivo el análisis de sus datos los que están relacionados con sus objetivos.

Después de revisar la coherencia, contenido y la incorporación de las observaciones del jurado en la pre defensa, se valora que el mismo cumple con los requisitos establecidos en la normativa de seminario de graduación vigente y por lo tanto, está listo para ser presentado en la defensa final.

Dado en la ciudad de Estelí a los quince días del mes de enero del 2016.

Atentamente.

-----  
MSc. Flor Idalia Lanuza



## INDICE

RESUMEN.....	1
I. INTRODUCCIÓN.....	3
1.1 ANTECEDENTES.....	4
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	6
1.3 PREGUNTA PROBLEMA.....	7
PREGUNTAS SECUNDARIAS.....	7
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	8
II. OBJETIVOS.....	10
2.1 GENERAL.....	10
2.2 ESPECÍFICOS.....	10
III. MARCO CONCEPTUAL.....	11
3.1 PRINCIPALES CONCEPTOS.....	11
3.1.1 HIGIENE.....	12
3.1.2 SEGURIDAD.....	12
3.1.3 HIGIENE Y SEGURIDAD.....	13
3.1.4 HIGIENE DEL TRABAJO.....	13
3.1.5 SEGURIDAD EN EL TRABAJO.....	18
3.1.6 RIESGOS PROFESIONALES.....	19
3.1.7 ACCIDENTE.....	19
3.1.7.1 IDENTIFICACIÓN DE LAS CAUSAS DE ACCIDENTES.....	21
3.1.7.2 PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.....	22
3.1.7.3 CAUSAS DE LOS ACCIDENTES.....	23
3.1.8 CONTROLES INTERNOS.....	24
3.1.9 NORMA.....	24
3.1.10 SALUD OCUPACIONAL.....	25
3.1.11. DESARROLLO LABORAL EN PROCESOS PRODUCTIVOS.....	26



3.1.12. PLAN DE ACCION .....	26
IV. HIPOTESIS.....	27
4.1 HIPOTESIS DE INVESTIGACION .....	27
4.2 VARIABLES .....	27
4.3 CUADRO DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES .....	28
V. DISEÑO METODOLOGICO .....	29
5.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	29
5.2 INSTRUMENTOS.....	29
5.3 MUESTREO.....	30
5.4 TIPO DE MUESTRA .....	31
5.5 CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LA MUESTRA.....	31
5.6 PROCESAMIENTO DE INFORMACIÓN.....	31
5.7 ETAPAS DE LA INVESTIGACION .....	32
5.7.1 PRIMERA ETAPA: INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL.....	32
5.7.2 SEGUNDA ETAPA: ELABORACIÓN DE INSTRUMENTOS .....	32
5.7.3 TERCER ETAPA: TRABAJO DE CAMPO.....	32
5.7.4. CUARTA ETAPA: ELABORACIÓN DE INFORME FINAL.....	33
VI. ANÁLISIS Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS .....	34
6.1 GENERALIDADES DE LA EMPRESA .....	35
6.2 RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS A LOS TRABAJADORES .....	36
6.2.1 MEDIDAS APLICADAS PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL.....	36
6.2.2 FACTORES INCIDENTES EN LA PRODUCTIVIDAD VERSUS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD..	38
6.2.3 RIESGOS LABORALES FRECUENTES EN LAS PANADERÍAS .....	44
6.2.4 SUPERVISIÓN EN EL ÁREA DE TRABAJO .....	45
6.2.5 SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE HIGIENE Y SEGURIDAD .....	46
6.2.6. CAPACITACIÓN EN MATERIA DE HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL.....	47
6.2.7 FRECUENCIA DE LA CAPACITACIÓN EN MATERIA DE HIGIENE Y SEGURIDAD .....	47



6.2.8 POR PARTE DE QUIEN SE RECIBEN LAS CAPACITACIONES EN LAS PANADERÍAS .....	48
6.3 ANÁLISIS DE RESULTADO DE LA ENTREVISTA REALIZADA A LA RESPONSABLE DE RR.HH PANADERÍA AURAMI S.A.....	49
6.4 ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA REALIZADA A LA PROPIETARIA DE LA PANADERÍA NORMA.....	52
6.5 ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA REALIZADA A LA PROPIETARIA DE LA PANADERÍA FUENTES TORREZ.....	52
6.6 RESULTADOS DE LA GUÍA DE OBSERVACIÓN .....	53
6.7 FODA DE LAS PANADERÍAS ESTUDIADAS .....	58
6.7.1 FODA PANADERÍA AURAMI S.A .....	58
6.7.2 FODA PANADERÍA NORMA .....	59
6.7.3 FODA PANADERÍA FUENTES TORREZ.....	59
6.7.4 FODA GLOBAL DE LAS PANADERÍAS.....	60
6.8 ESTRATEGIAS PROPUESTAS .....	60
VII. CONCLUSIONES .....	66
VIII. RECOMENDACIONES .....	68
IX. BIBLIOGRAFÍA.....	70
X. ANEXOS.....	71
ANEXO 1: CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....	72
ANEXO 2 ENTREVISTA A UN EMPLEADOR.....	73
ANEXO 3 GUÍA DE OBSERVACIONES .....	75
ANEXO 4. ENCUESTA A LOS TRABAJADORES .....	82
ANEXO 5 TABLAS DE CONTINGENCIA .....	86









---

## RESUMEN

En este trabajo se aborda la importancia de la aplicación de las normas de Higiene y Seguridad Laboral enfocado a las empresas que se dedican a la elaboración de pan. Ya que como dicta la Ley de Higiene y Seguridad laboral en Nicaragua, la Ley No 618, el empleador debe cumplir con una serie de normativas para el resguardo y seguridad de sus trabajadores.

Los programas de seguridad e higiene son una de las actividades que se necesitan para asegurar la disponibilidad de las habilidades y aptitudes de la fuerza de trabajo. Es muy importante para el mantenimiento de las condiciones físicas y psicológicas del personal durante su jornada diaria de trabajo.

Higiene y Seguridad del Trabajo constituyen dos actividades íntimamente relacionadas, orientadas a garantizar condiciones de trabajo capaces de mantener el nivel de salud de los empleados.

Desde el punto de vista de la Administración de Recursos Humanos, la salud y la seguridad de los empleados constituye una de las principales bases para la preservación de la fuerza laboral adecuada y así obtener los rendimientos de productividad requeridos.

En el presente trabajo se abordan los principales factores que inciden en el cumplimiento de dichas normas en materia de higiene y seguridad, donde los sujetos que se ven afectados principalmente son los trabajadores y en segunda instancia la empresa como unidad operativa.

A través de la información obtenida por los instrumentos de investigación, se realizó el análisis correspondiente para obtener los hallazgos más relevantes referidos al problema de investigación.

Este estudio de carácter explicativo - investigativo, refleja el comportamiento de los trabajadores frente a las obligaciones que estos deben cumplir al momento de ejercer sus labores, tomando en cuenta que deben respetar y acatar los requisitos expuestos



por la normativa de higiene y seguridad laboral que brinda la empresa, con la finalidad de proteger la vida de sus trabajadores.

Con la hipótesis planteada, surgieron algunos aspectos que permitió el análisis de las causas de los accidentes en dichas empresas y la falta de cumplimiento de parte de los trabajadores hacia las normas establecidas en las mismas, dando como resultado la propuesta de estrategias.

El estudio también reveló que la empresa necesita hacer seminarios de capacitación para los trabajadores y reforzar el entrenamiento requerido para situaciones de emergencia, señalización y la importancia del uso adecuado de los equipos de protección personal. También se identificó la necesidad de que la empresa proporcione las condiciones físicas y propias de trabajo para la comodidad del trabajador.

Los hallazgos indican que tanto los propietarios de las empresas panificadoras como sus trabajadores deben consolidar la importancia de tener una buena comunicación empleador-trabajador para facilitar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad laboral y así evitar percances futuros.



## I. INTRODUCCIÓN

La Higiene y Seguridad Laboral como normativas de gran importancia dentro de una organización son necesarias para asegurar la capacidad, habilidades y aptitudes de la fuerza de trabajo. Su importancia radica en el mantenimiento de la salud física y psicológica de los trabajadores.

Para que las organizaciones alcancen sus objetivos, es necesario que exista un Programa de Higiene y Seguridad Laboral que permita darle seguimiento a las actividades planificadas y que sirvan para crear un ambiente y actitudes psicológicas que promuevan la seguridad de los trabajadores, puesto que con la implementación de estos programas se evitará en gran manera los accidentes laborales dentro de la organización y se hará conciencia sobre la identificación de riesgos y enfermedades profesionales en cada perspectiva de trabajo, aunque muchas veces sucede que las organizaciones no hacen inversiones para mantener sus lugares de trabajo en óptimas condiciones.

A través del estudio de investigación se da a conocer la importancia de la aplicación correcta de las Normas de Higiene y Seguridad Laboral, específicamente en las empresas que se dedican a la elaboración de pan y de igual manera que los trabajadores cumplan con dichas normas. Cabe destacar, que éste estudio abarca la problemática que existe en las empresas panificadoras sobre la aplicación de las Normas de Higiene y Seguridad Laboral y por ende la falta de implementación de programas de prevención de accidentes laborales.

El implementar y llevar a efecto programas de Seguridad e Higiene Laboral para lograr un ambiente sano en el área de trabajo y que el personal trabaje seguro y con tranquilidad es parte integral de la responsabilidad total, tanto de la empresa como de los propios trabajadores, ya que haciendo conciencia se obtendrían mayores beneficios.



## 1.1 ANTECEDENTES

El desarrollo de la seguridad e higiene laboral se inició a fines del siglo XIX, cuando el estudio de aspectos ambientales y mecánicos a través de la ingeniería e higiene industrial obtuvo considerables éxitos al disminuir el ambiente inanimado de trabajo. Décadas después los expertos se percataron que a través de la capacitación y la supervisión involucrarían al personal en el esfuerzo preventivo de accidentes.

Actualmente en América Latina, se registran más de 3 millones de accidentes de trabajo por año y aunque no se publican cifras, la Organización Internacional del Trabajo (OIT), estima que en el mundo ocurren más de 15 millones de accidentes laborales por año. Pero a la fecha la falta de índices homogéneos a problemas económicos y situaciones de carácter político no se tiene datos actualizados. (Técnicos Higiene).

En 1970 se publica en E.U.A. "La ley de seguridad e Higiene Ocupacional "cuyo objetivo es asegurar en lo máximo posible que todo hombre y mujer que en esta nación trabaje en lugares seguros y saludables, lo cual permitirá preservar nuestros cuerpos. Esta ley es posiblemente el documento más importante que se ha emitido a favor de la seguridad y la higiene, ya que cubre con sus reglamentos, requerimientos con casi todas las ramas industriales, los cuales han sido tomados por muchos otros países. (Historia de la Seguridad Industrial, 2015)

En Nicaragua el Código del Trabajo encabeza éste tema al señalar en el artículo 100: "Todo empleador tiene la obligación de adoptar medidas preventivas necesarias y adecuadas para proteger eficazmente la vida y salud de sus trabajadores, acondicionando las instalaciones físicas y proveyendo el equipo de trabajo necesario para reducir y eliminar los riesgos profesionales en los lugares de trabajo, sin perjuicio de las normas que establezca el Poder Ejecutivo a través del Ministerio del Trabajo. (Código del Trabajo, 1996)



Así mismo, la Ley No. 618, LEY GENERAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD DEL TRABAJO publicada el 13 de Julio del 2007, establece en su artículo 3 que: “**Higiene Industrial:** es una técnica no médica dedicada a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores ambientales o tensiones emanadas (ruido, iluminación, temperatura, contaminantes químicos y contaminantes biológicos) o provocadas por el lugar de trabajo que pueden ocasionar enfermedades o alteración de la salud de los trabajadores.” Así mismo, señala que “**seguridad del trabajo;** es el conjunto de técnicas y procedimientos que tienen como objetivo principal la prevención y protección contra los factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajo”. Este planteamiento da la pauta para que las empresas apliquen las normas en todas las actividades laborales, sobre todo en los procesos productivos que es el tema que nos ocupa.

Para profundizar el tema se revisaron documentos en la biblioteca de la FAREM Estelí encontrándose dos tesis relacionadas:

La primera tesis, tiene como temática “Desarrollo de un sistema de seguridad industrial (manual de higiene y seguridad industrial)” llevada a cabo en la tabacalera de puros de Estelí Nicaragua S.A. PENSA, elaborada por: Ordóñez Gutiérrez Anyoli Masiel, Pérez Peralta Saúl Natán, Urbina Soto Cintia Tatiana; realizada en el año 2014.

La segunda tesis, encontrada tiene como tema “Factores de riesgos laborales que inciden en la situación laboral en la empresa JOYA de Nicaragua de la ciudad de Estelí, en el segundo semestre 2014”. Elaborada por: Lanuza Martínez Ángela María, Dávila Rodríguez Scarleth Tatiana y Rodríguez Zamora Kenia María.

Por lo tanto, la investigación sobre normas y controles internos de higiene y seguridad de los procesos productivos en el sector panificador es diferente a las antes mencionadas.



## 1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La presente investigación se lleva a cabo en las empresas del sector panificador del municipio de la Trinidad, las cuales se dedican a la producción de pan, el que se comercializa tanto en la localidad como en diferentes municipios del país.

Debido al bajo nivel de desarrollo, bajo nivel educativo y la poca formación técnica de la mano de obra del sector panadero, hace que en Nicaragua el proceso de trabajo sea poco ortodoxo y exigente en herramientas, procesos y tecnologías en cuanto a la fabricación de pan. En otras palabras, los procesos de trabajo dependen mucho del poco conocimiento que puedan tener los trabajadores de dicho sector.

Es por ello, que aunque las empresas del sector panificador cuenten con el equipo de protección para la producción; los trabajadores no hacen uso del mismo o lo hacen de una forma errónea.

### SÍNTOMAS

El principal síntoma que se observa en las empresas del sector panificación es que los trabajadores no acatan las normas de higiene y seguridad para el uso adecuado de los equipos de protección como batas, mallas, guantes, delantales y mascarías.

### CAUSAS

- ✓ Falta de supervisión por parte de los dueños, a que se estén utilizando los equipos de higiene y seguridad.
- ✓ Falta de interés por los trabajadores para hacer uso de los equipos de protección e higiene laboral.
- ✓ Rotación del personal de manera constante.
- ✓ Falta de capacitación en cuanto a la aplicación de los controles internos de higiene y seguridad laboral.





---

## 1.3 PREGUNTA PROBLEMA

### Pregunta Principal

¿Cómo se aplican las normas de Higiene y Seguridad en el proceso productivo de las empresas del sector panificador del municipio de la Trinidad del departamento de Estelí, durante el año 2015?

### Preguntas secundarias

- 1. ¿Qué medidas aplican las panaderías para el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad?
- 2. ¿Cuáles son los factores que inciden en los procesos productivos de las panaderías?
- 3. ¿Cuáles son los riesgos laborales frecuentes en las panaderías?
- 4. ¿Qué estrategias se deben realizar para el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad laboral?



## 1.4 JUSTIFICACIÓN

Para enfrentar las fuertes exigencias del entorno, es necesario que las organizaciones sean capaces de operar dinámicamente y con la suficiente agilidad para ir al ritmo de los cambios actuales, resultando vital contar con personal en óptimas condiciones de salud. Sin embargo, parece que eliminar totalmente los riesgos en el trabajo es un imposible, ya que muchos de ellos son inherentes a determinadas actividades; pero, las enfermedades y los accidentes de trabajo pueden evitarse si se posee el conocimiento suficiente y se toman las medidas adecuadas para promover una cultura de prevención en el área laboral.

La falta de instrucción y la formación necesaria, por parte del empleado para realizar el trabajo de manera competente y en condiciones de seguridad, hace que los trabajadores del sector panificación estén expuestos a accidentes y riesgos laborales.

Por tal motivo se decidió realizar este estudio en las panaderías de La Trinidad del municipio de Estelí acerca de la aplicación de normas de higiene y seguridad laboral, y que además, no cuentan con las medidas necesarias para el buen desempeño de sus trabajadores, ya que existen situaciones en que los propietarios no aplican un programa de higiene y seguridad que contemple las diferentes normas que regulen las actividades y operaciones en este tipo de trabajo para la protección de sus empleados.

El presente estudio permitió identificar porque las panaderías del municipio de La Trinidad no tienen un adecuado control interno en la supervisión de los empleados, en cuanto al uso y aplicación de normas de higiene y seguridad laboral en sus áreas de trabajo para disminuir la problemática que existe como son los riesgos y hasta accidentes laborales que perjudican tanto al trabajador como el desempeño de la empresa misma, de esta manera reforzar las debilidades que tengan en cuanto a la materia de seguridad e higiene ocupacional.



Desde el punto de vista teórico, ésta investigación generará reflexión y compromiso por parte de los empleados y empleadores para que así estos obtengan los conocimientos acerca de las normativas existentes y de aplicación de las normas de higiene y seguridad.

La información recolectada servirá como apoyo para contribuir en la solución del problema que representa el uso inadecuado o nulo de los equipos de higiene y seguridad en las panaderías de La Trinidad. Entre las ventajas que se obtendrán están las siguientes:

- Un mejor desempeño laboral.
- Disminución de riesgos laborales.
- Trabajadores informados en materia de higiene y seguridad.
- Respeto a los derechos laborales.

Desde el punto de vista metodológico para esta investigación se emplearon instrumentos como las encuestas y entrevistas cuyo objetivo será generar información que será de utilidad para las panaderías, y sirva de referencia para futuros investigadores.



## **II. OBJETIVOS**

### **2.1 General**

Determinar la aplicabilidad de normas de higiene y seguridad para el desarrollo laboral en los procesos productivos del sector panificador en el municipio de La Trinidad, durante el segundo semestre del año 2015.

### **2.2 Específicos**

1. Conocer las medidas aplicadas por las panaderías para el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad laboral.
2. Identificar los factores que inciden en los procesos productivos de las panaderías.
3. Describir los riesgos laborales más frecuentes detectados en las panaderías.
4. Proponer estrategias que ayuden al cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad para prevención de accidentes y riesgos laborales.



---

### III. MARCO CONCEPTUAL

#### 3.1 PRINCIPALES CONCEPTOS

Una de las principales preocupaciones de una empresa debe ser el control de riesgos que atentan contra la salud de sus trabajadores y contra sus recursos materiales y financieros, de tal forma que no afecte a las víctimas y a la empresa económicamente. Cada día nos enfrentamos a un sin número de acontecimientos relacionados con accidentes, enfermedades, trastornos, estrés y cuando estos factores inciden directamente en los empleados provoca lesiones, daños, perjuicios y no solo afecta al empleado como individuo, sino también a toda la empresa.

La aplicación de las normas de control de higiene y seguridad debe de ser una de las prioridades más importante que las empresas deben poner en práctica con sus trabajadores para evitar daños que lamentar y estar sana tanto eficiente como eficazmente.

Para comprender el objetivo del tema a abordar, es necesario proporcionar algunos conceptos claves que nos ayudaran a entender la importancia que tiene implementar el uso de normas y controles internos de higiene y seguridad laboral en cualquier tipo de empresa.

Los programas de seguridad y de salud constituyen algunas de estas actividades paralelas importantes para el mantenimiento de las condiciones físicas y psicológicas del personal.

Desde el punto de vista de la administración de recursos humanos, se considera que la salud y la seguridad de los empleados constituyen una de las principales bases para la preservación de la fuerza laboral adecuada. La salud es un estado completo de bienestar físico, mental y social, y no sólo la ausencia de enfermedad.



### 3.1.1 HIGIENE

Cuando se refiere al término de Higiene, muchas veces pensamos que está ligado simplemente a las enfermedades, pero cuando se trata de higiene laboral nos planteamos a condiciones personales y materiales que garanticen un nivel de salud óptimo de los empleados, condiciones que pueden afectar nuestra actitud y aptitud y por ende las funciones y tareas que realizamos en nuestro trabajo.

Se define Higiene como “El conjunto de normas y procedimientos de la integridad física y mental del trabajador, preservándolo de los riesgos de salud inherentes a las tareas del cargo y el ambiente físico donde se ejecutan”. (Chiavenato, Administración de Recursos Humanos, 2000)

La Compilación de Leyes y Normativas en Materia de Higiene y Seguridad del Trabajo presentado por el MITRAB de Nicaragua hace mención en cuanto a la higiene como una “técnica no médica dedicada a reconocer, evaluar y controlar aquellos factores ambientales o tensiones emanadas (ruido, iluminación, temperatura, contaminantes químicos y contaminantes biológicos) o provocadas por el lugar de trabajo que pueden ocasionar enfermedades o alteración de la salud de los trabajadores”. (MITRAB, 2008)

De esta manera podemos concluir que la higiene se refiere no solo a la integridad física del trabajador en sí, sino también a la comodidad del empleado en su ambiente de trabajo evitando que este se pueda enfermar o trastornar por alteraciones a su salud debido a las condiciones que presta su puesto de trabajo.

### 3.1.2 SEGURIDAD

Cada día nos enfrentamos a todo tipo de riesgos por ejemplo cuando caminamos por las calles, viajamos en los buses, y aun a nuestro propio centro de trabajo. Aquella sensación de estar inseguros por el peligro nos arrebatamos nuestra confianza



en sí mismo y nos atrapa el miedo de sufrir alguna lesión o el miedo de no llegar sanos a nuestras casas, pero realmente ¿qué significa la seguridad?

“La seguridad es un estado de existencia libre de daños y peligros. Una condición de seguridad total no abarca la posibilidad de riesgos o pérdidas. Mientras que básicamente la salud empresarial está relacionada con enfermedades de trabajo, la seguridad empresarial abarca daños debido a accidentes”. (Sikula, 1982)

En el trabajo está claro que se puede ver afectada la salud de muchas maneras y todas son importantes, ya sea por la carga de trabajo, ya sea física o mental, o por distintos factores, ya sean psicológicos y/o sociales, pero la prevención de riesgos es lo que trata la seguridad en el trabajo.

Por esta razón, las empresas deben de poner en práctica los recursos disponibles tendientes a la prevención y protección contra los factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajos en todas las áreas de aplicación.

### **3.1.3 HIGIENE Y SEGURIDAD**

Consideramos que la Higiene y Seguridad debe verse en todos los ámbitos, y más aún en el trabajo, ya que lo principal en una institución es la protección de sus trabajadores, y sobre todo si ésta quiere cumplir con sus metas.

### **3.1.4 HIGIENE DEL TRABAJO**

“La higiene en el trabajo está relacionada con el diagnóstico y la prevención de enfermedades ocupacionales, a partir del estudio y el control de dos variables: el hombre y su ambiente de trabajo”. (Chiavenato, Administración de Recursos Humanos, 2000, pág. 479)

También se define Higiene Industrial como una “Técnica no médica de prevención de las enfermedades profesionales, mediante el control en el medio ambiente de trabajo de los contaminantes que las producen. La higiene industrial se ocupa de las



relaciones y efectos que produce sobre el trabajador el contaminante existente en el lugar de trabajo”. (Manual Básico de Prevención de Riesgos Laborales, 2000)

Por tanto, “la higiene en el trabajo o higiene industrial, como muchos la denominan, es eminentemente preventiva, ya que se dirige a la salud y al bienestar del trabajador para evitar que éste se enferme o se ausente de manera temporal o definitiva del trabajo”. (Chiavenato, Administración de Recursos Humanos, 2000, pág. 481)

Sin embargo, las acciones preventivas deben iniciarse mucho antes de que se manifieste cualquier daño a la salud. Por tal razón el ambiente de trabajo debe estar en constante control y vigilancia continua para detectar y eliminar los agentes y factores que inciden en el aumento de los riesgos y enfermedades profesionales.

En este sentido, “la higiene laboral está relacionada con las condiciones ambientales de trabajo que garanticen la salud física y mental y con las condiciones de bienestar de las personas. En consecuencia, un ambiente saludable de trabajo debe brindar condiciones ambientales físicas que actúen de manera positiva sobre todos los órganos de los sentidos humanos (vista, oído, olfato, tacto y gusto)”. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2002)

Por lo tanto, el ambiente de trabajo está determinado por las condiciones ambientales que presta la empresa o el lugar o puesto donde se realizan las actividades y que si no hay una regulación de estos factores puede causar efectos desagradables en todos los sentidos humanos inclusive en los nervios.

Chiavenato agrega “Desde el punto de vista de la salud mental, el ambiente de trabajo debe establecer condiciones psicológicas y sociológicas saludables que actúen de modo positivo sobre el comportamiento de las personas”. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2002)

El ambiente laboral es uno de los aspectos más complejos que una persona debe lidiar en su vida de trabajo. En el mundo laboral además de relacionarte con todo tipo de personas se te exige a que contribuyas con ellos al logro de los objetivos, además





de ser respetuoso con tus compañeros y tus jefes y principalmente es por eso que nos encontramos con una multitud de problemas interpersonales que debemos de superar para realizar nuestro trabajo con eficacia.

De aquí es la importancia de la inducción de las personas al momento de ingresar en una empresa, ya que por ejemplo el nuevo trabajador se ve afectado por ser “el nuevo” y que “no sabe nada” y lo más temeroso para algunos es que “no conoce a nadie”. Por eso las buenas relaciones personales entre los trabajadores producen un ambiente laboral y social agradable que contribuya al buen comportamiento de las personas.

Podemos decir, que el campo de la higiene laboral es el trabajador y el ambiente laboral, ya que en el ambiente siempre hay generación de agentes que atentan contra la salud del trabajador. Pero, también hay que tomar en cuenta que no siempre se podrán eliminar estos factores que pueden causar una enfermedad profesional ya que estas pueden ocurrir nuevamente en el futuro y no pueden evitarse, pero si controlarse.

De tal forma, que la única manera de controlar la salud de los trabajadores es que los jefes, trabajadores y responsables de la higiene conozcan y comprendan las funciones básicas que tiene la higiene en el trabajo y así cumplir con los objetivos que este mismo persigue.

Se menciona los principales elementos del programa de higiene laboral. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2002)

1. Ambiente Físico de trabajo, que implica: Iluminación, Ventilación, Temperatura, Ruidos.
2. Ambiente Psicológico de trabajo, que incluye: Relaciones humanas agradables, Tipo de actividad agradable o motivadora, Estilo de Gerencia democrática y participativa, Eliminación de posibles fuentes de estrés.
3. Aplicación de principios de ergonomía, que incluye: Máquinas y equipos adecuados a las características humanas, mesas e instalaciones ajustadas al



tamaño de las personas físico humano, herramientas que reduzcan la necesidad de esfuerzo físico humano.

Un plan de higiene en el trabajo cubre por lo general el siguiente contenido:

1. Un plan organizado. Incluye la prestación no sólo de servicios médicos, sino también de enfermería y primeros auxilios, en tiempo total o parcial, según el tamaño de la empresa.
2. Servicios médicos adecuados. Abarcan dispensarios de emergencia y primeros auxilios, si es necesario. Estas facilidades deben incluir:
  - a. Exámenes médicos de admisión.
  - b. Cuidados relativos a lesiones personales, provocadas por enfermedades profesionales.
  - c. Primeros auxilios.
  - d. Eliminación y control de áreas insalubres.
  - e. Registros médicos adecuados.
  - f. Supervisión en cuanto a higiene y salud.
  - g. Relaciones éticas y de cooperación con la familia del empleado enfermo.
  - h. Utilización de hospitales de buena categoría.
  - i. Exámenes médicos periódicos de revisión y chequeo.
3. Prevención de riesgos para la salud.
  - a. Riesgos químicos.
  - b. Riesgos físicos.
  - c. Riesgos biológicos.
4. Servicios adicionales, como parte de la inversión empresarial sobre la salud del empleado y de la comunidad; éstos incluyen:
  - a. Programa informativo destinado a mejorar los hábitos de vida y explicar asuntos de higiene y de salud.



- b. Programa regular de convenios o colaboración con entidades locales para la prestación de servicios de radiografías, programas recreativos, conferencias, etc.
- c. Verificaciones interdepartamentales –entre supervisores, médicos y ejecutivos- sobre señales de desajuste que implican cambios de tipo de trabajo, de departamento o de horario.
- d. Previsiones de cobertura financiera para casos esporádicos de prolongada ausencia del trabajo por enfermedad o accidente, mediante planes de seguro de vida colectivo, o planes de seguro médico colectivo.
- e. Extensión de beneficios médicos a empleados pensionados, incluidos planes de pensión o de jubilación.

“Recordemos que la higiene busca conservar y mejorar la salud de los trabajadores en relación con la labor que realicen y es la relación que existe entre el medio ambiente de trabajo y los hábitos personales del trabajador”. (William Werther; Keith Davis, 1996)

Por lo tanto las empresas deben tener el sumo cuidado de proteger a sus trabajadores, controlar aquellas actividades que generen de alguna u otra manera peligros para el trabajador. No es lo mismo trabajar en una oficina que en frente de un horno de temperaturas elevadas, ya que conlleva a muchos riesgos de accidentes, y se necesitan medios de protección personal para que lo proteja de cualquier accidente o daño causado repentinamente por la actividad o tarea que esté realizando en su puesto de trabajo.

En este sentido se menciona 3 grupos de factores que intervienen en las enfermedades de trabajo: (William Werther; Keith Davis, 1996)

Los que corresponden a los agentes contaminantes que resulten del proceso de trabajo (Químicos, Físicos, Biológicos)



1. Los que se relacionan con las condiciones en las que el trabajador realiza sus labores (Medio ambiente, Factores Físicos)
2. Los que se derivan del ambiente en que se encuentra el trabajador (Psicológico, Social)

### **3.1.5 SEGURIDAD EN EL TRABAJO**

“La seguridad en el trabajo es el conjunto de medidas técnicas, educativas, médicas y psicológicas empleadas para prevenir accidentes y eliminar las condiciones inseguras del ambiente, y para instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implantar prácticas preventivas”. (Chiavenato, Administración de Recursos Humanos, 2000, pág. 487)

Su empleo es indispensable para el desarrollo satisfactorio del trabajo. Los servicios de seguridad tienen la finalidad de establecer normas y procedimientos que aprovechen los recursos disponibles para prevenir accidentes y controlar los resultados obtenidos. La seguridad es una responsabilidad de línea y una función de staff. En otras palabras, cada jefe es responsable de los asuntos de seguridad de su área, aunque exista en la organización un organismo de seguridad para asesorar a todas las jefaturas con relación a este asunto.

#### **Un plan de seguridad implica los siguientes requisitos:**

- a. La seguridad en sí misma es una responsabilidad de línea y una función de staff frente a su especialización.
- b. Las condiciones de trabajo, el ramo de actividad, el tamaño, la localización de la empresa, etc., determinan los medios materiales preventivos.
- c. La seguridad no debe limitarse sólo al área de producción. Las oficinas, los depósitos, etc., también ofrecen riesgos, cuyas implicaciones afectan a toda la empresa.



- d. El plan de seguridad implica la adaptación del hombre al trabajo (selección de personal), adaptación del trabajo al hombre (racionalización del trabajo), además de los factores socio psicológicos, razón por la cual ciertas organizaciones vinculan la seguridad al órgano de recursos humanos.
- e. La seguridad en el trabajo en ciertas organizaciones puede llegar a movilizar todos los elementos para el entrenamiento y preparación de técnicos y operarios.

### **3.1.6 RIESGOS PROFESIONALES**

Se entiende por riesgos profesionales los accidentes y las enfermedades a que están expuestos los trabajadores en ocasión del trabajo.

Son riesgos profesionales toda lesión, enfermedad, perturbación funcional física o psíquica, permanente o transitoria, o agravación que sufra posteriormente el trabajador como consecuencia del accidente de trabajo o enfermedad profesional de que haya sido víctima. Se incluye en esta categoría los daños sufridos por el feto de la mujer embarazada o por el niño lactante como consecuencia de no haber cumplido el empleador con las normas de higiene y seguridad ocupacional establecida en el Capítulo I de este Título V. (Código del Trabajo, 1996)

### **3.1.7 ACCIDENTE**

A continuación se enuncian tres definiciones acerca de Accidente:

- “Podemos definir accidente de trabajo como el que ocurre en el trabajo y provoca directa o indirectamente lesión corporal, perturbación funcional o enfermedad que ocasiona la muerte, pérdida total o parcial, permanente o temporal de la capacidad para el trabajo”. (Chiavenato, Administración de Recursos Humanos, 2000)



- “Es toda lesión orgánica o perturbación funcional, inmediata o posterior, o la muerte producida repentinamente en el ejercicio, o con motivo del trabajo, cualesquiera que sean el lugar y el tiempo en que se presente”. (William Werther; Keith Davis, 1996)
- “Accidente es cualquier hecho raro e inesperado que interrumpe el progreso regular de una actividad”. (Sikula, 1982)

En este sentido, los accidentes son sucesos que se dan repentinamente, de manera súbita y sin esperarse, y que puede causar involuntariamente daños a las personas, generalmente se dan cuando se realiza una tarea y que dicha tarea produzca accidentes, de acuerdo con la Ley General de Higiene y Seguridad del Trabajo los accidentes también suelen ser provocados por actos inseguros que es la violación de un procedimiento comúnmente aceptado como seguro y que por prácticas incorrectas ocasionan el accidente en el lugar de trabajo; también se derivan de la violación a las disposiciones técnicas de seguridad establecida en el puesto de trabajo o actividad que se realiza conforme el comportamiento del trabajador.

A diario ocurren accidentes, desde los más leves hasta los más graves, por esta razón las empresas deben implantar medidas preventivas para evadir accidentes teniendo como preocupación vital evitar el daño a las personas y las pérdidas económicas que se generen como consecuencia de los accidentes laborales.

En este sentido los accidentes son sucesos que se dan repentinamente, de manera súbita y sin esperarse, y que puede causar involuntariamente daños a las personas, generalmente se dan cuando se realiza una tarea y que dicha tarea produzca accidentes, de acuerdo con la Ley General de Higiene y Seguridad del Trabajo los accidentes también suelen ser provocados por actos inseguros que es la violación de un procedimiento comúnmente aceptado como seguro y que por prácticas incorrectas ocasionan el accidente en el lugar de trabajo; también se derivan de la violación a las disposiciones técnicas de seguridad establecida en el puesto de trabajo o actividad que se realiza conforme el comportamiento del trabajador.



A diario ocurren accidentes, desde los más leves hasta los más graves, por esta razón las empresas deben implantar medidas preventivas para evadir accidentes teniendo como preocupación vital evitar el daño a las personas y las pérdidas económicas que se generen como consecuencia de los accidentes laborales.

### **3.1.7.1 IDENTIFICACIÓN DE LAS CAUSAS DE ACCIDENTES**

Las principales causas de accidentes son:

1. Agente. Se define como el objeto o la sustancia (máquinas, local o equipo que podrían protegerse de manera adecuada) directamente relacionado con la lesión, como prensa, mesa, martillo, herramienta, etc.
2. Parte del agente. Aquella que está estrechamente asociada o relacionada con la lesión, como el volante de la prensa, la pata de la mesa, el mango del martillo, etc.
3. Condición insegura. Condición física o mecánica existente en el local, la máquina, el equipo o la instalación (que podría haberse protegido y reparado) y que posibilita el accidente, como piso resbaladizo, aceitoso, mojado, con altibajos, etc.
4. Tipo de accidente. Forma o modo de contacto entre la gente del accidente y el accidentado, o el resultado de este contacto, como golpes, caídas, resbalones, etc.
5. Acto inseguro. Violación del procedimiento aceptado como seguro. Dejar de usar equipo de protección individual, distraerse o conversar durante el servicio, fumar en área prohibida.
6. Factor personal de inseguridad. Cualquier característica, deficiencia o alteración mental, psíquica o física, accidental o permanente, que permite el acto inseguro. Son problemas como visión defectuosa, fatiga o intoxicación, problemas de hogar, desconocimiento de las normas y reglas de seguridad.



### 3.1.7.2 PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

En Nicaragua, la legislación en la materia obliga al empleador a adoptar medidas preventivas necesarias y adecuadas para proteger eficazmente la vida y salud de sus trabajadores; entre ellas: (Dessler & Juarez, 2004)

- Las indispensables para evitar accidentes en el manejo de instrumentos o materiales de trabajo y a mantener una provisión adecuada de medicinas para la atención inmediata de los accidentes que ocurran.
- Fomentar la capacitación de los trabajadores en el uso de la maquinaria y químicos y en los peligros que conlleva; así como en el manejo de instrumentos y equipos de protección.
- La supervisión sistemática del uso de los equipos de protección. Por otra parte se obliga al trabajador a colaborar cumpliendo con las instrucciones ofrecidas para su protección personal y a cuidar el material respectivo.

Existen diversas formas para evitar los problemas que perjudica el buen desempeño del trabajador.

A continuación Dessler en su teoría hace mención de algunas técnicas para la prevención de accidente laboral:

1. Disminución de las condiciones inseguras: La reducción de las condiciones inseguras es la primera línea de defensa de la administración. Las organizaciones que trabajan con ingenieros de seguridad tienen que planear la eliminación de las condiciones potencialmente riesgosas, colocando barandillas alrededor de la maquinaria móvil.
2. Uso de carteles y otros medios: La propaganda sobre tipo de carteles de seguridad ayudan a reducir los actos riesgosos. Sin embargo, los carteles no sustituyen con programas de seguridad amplia.
3. Capacitación en seguridad: La capacitación en seguridad puede reducir los accidentes, ya que resulta especialmente adecuada con los trabajadores de





recién ingreso. Es importante instruirlos en las prácticas y los métodos seguros, advertirlos acerca de los riesgos potenciales y trabajar en el desarrollo de su predisposición hacia la seguridad.

### 3.1.7.3 CAUSAS DE LOS ACCIDENTES

Se hacen mención 3 principales causas de los accidentes: (Ivancevich, 2004)

- Tareas.
- Condiciones de trabajo.
- Índole de los empleados.

Las causas relacionadas con las tareas y las condiciones de trabajo se encuentran las máquinas mal diseñadas o mal reparadas, faltas de protección de los equipos y la presencia de sustancias o gases peligrosos. También contribuyen a los accidentes las horas excesivas de trabajo, el ruido, una iluminación inadecuada, el aburrimiento, los pleitos etc. La dirección debe apoyar la seguridad y la higiene con un presupuesto adecuado. Por su parte los gerentes deben prestar su apoyo personal y hablar con todos los miembros de la empresa de los temas de seguridad e higiene.

Como vemos estas causas mencionadas anteriormente son muy desgastantes para el trabajador, por tal razón existe en muchas organizaciones accidentes muy frecuentes, ya que se debe establecer el trabajo de acuerdo a las condiciones del equipo de trabajo, además se debe tomar en cuenta el grado de complejidad que tiene dicho trabajo, en tal caso los accidentes vienen a provocar a corto y largo plazo la reducción de la efectividad de los trabajadores de dicha organización y por ende surge lo que es un mal estado de ánimo de sus empleados.

Menciona otras causas relacionadas con las condiciones de trabajo: (Dessler & Juarez, 2004)

- Mantenimiento General, pasillos adecuados y amplios, refacciones y herramientas almacenadas con seguridad después de usarlos, piso parejo y sólido sin bordes ni pendientes.



- Herramientas de mano de obra y otras, en buenas condiciones no agrietadas, correctamente almacenadas, adecuadas para trabajar.
- Equipo y Transporte para manejo de materiales, en todos los transportes eléctricos o mecánicos, verifique que todos los elementos estén en perfectas condiciones de trabajo.
- Extintores contra incendio, claramente señalados y en buen funcionamiento, acceso fácil, adecuado y disponible para las operaciones que se requieran.

En esta lista podemos observar que se mencionan adecuadamente lo que se debe tomar en cuenta al momento de realizar nuestro trabajo, esto ayudará a que se puedan evitar accidentes. Muchas veces estas condiciones son las que deben poseer las empresas ya que equivocadamente consideran que no es necesario mantener las debidas condiciones que le permitan al trabajador un ambiente de seguridad, también porque todo esto le incurre a la empresa invertir grandes cantidades de dinero en infraestructura de su organización y también en otros costos indirectos, pero no toman en cuenta que al realizar estas inversiones tienen seguro tanto al empleado como al trabajo eficiente de su personal.

### **3.1.8 CONTROLES INTERNOS**

El Control Interno es un proceso que lleva a cabo la Alta Dirección de una organización y que debe estar diseñado para dar una seguridad razonable, en relación al logro de los objetivos previamente establecidos en los siguientes aspectos básicos: Efectividad y eficiencia de las operaciones; confiabilidad de los reportes financieros y cumplimiento de leyes, normas y regulaciones, que enmarcan la actuación administrativa. (virtualunal, 2013)

### **3.1.9 NORMA**

Regla de conducta. Precepto. Ley. Criterio o patrón. Práctica. JURIDICA. Regla de conducta cuyo fin es el cumplimiento de un precepto legal. Para Gierke, “la norma jurídica es aquella regla que, según la convicción declarada de una comunidad, debe



determinar exteriormente, y de modo incondicionado, la libre voluntad humana”. (Cuevas, 1993)

### **3.1.10 SALUD OCUPACIONAL**

Los problemas de salud ocupacional ocurren en el trabajo debido al tipo de tarea que se realiza, que pueden causar trastornos, inmovilidad, fracturas, cegueras, pérdida de la audición, entre otros.

Se refiera a salud ocupacional como “la ausencia de enfermedades; sin embargo, riesgos de salud físicos y biológicos, tóxicos y químicos, así como condiciones estresantes, pueden provocar daños a las personas en el trabajo. El ambiente en sí, puede generar enfermedades”. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2002)

Es decir que el trabajador a diario se expone a ciertos peligros en su área de trabajo, que le pueden causar severos daños a medida que pase el tiempo, y no solo nos referimos al estado físico sino también al estado psicológico de las personas, “Un empleado deprimido y con baja autoestima, puede ser tan improductivo como un empleado enfermo y hospitalizado”. (Chiavenato, Gestion del Talento Humano, 2002)

Según la Compilación de Leyes y Normativas en Materia de Higiene y Seguridad del Trabajo presentado por el MITRAB la Salud ocupacional “tiene como finalidad promover y mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las actividades; evitar el desmejoramiento de la salud causada por las condiciones de trabajo”. (MITRAB, 2008)

Cabe señalar entonces que a diario los trabajadores se enfrentan a factores psicosociales que afectan la mente del trabajador y por lo tanto su desempeño en el trabajo, lo que puede causarle estrés y fatiga.



---

### **3.1.11. DESARROLLO LABORAL EN PROCESOS PRODUCTIVOS**

Es la transición de un nivel laboral, (puesto o plaza ocupada por el sujeto en una determinada empresa del sector privado o del gobierno), a unode mayor categoría con una remuneración mejorada, pero con una mayor responsabilidad en base a la preparación o capacidad certificada de la persona ascendida. (scribd).

### **3.1.12. PLAN DE ACCION**

Es una herramienta que proporciona un modelo para llevar a cabo el proceso de acción de una empresa. Conduce al usuario a través de un formato básico de planeación de acción, paso por paso, cubriendo todos los elementos básicos para lograr las metas establecidas.

Un plan de acción es una presentación resumida de las tareas que deben realizarse por ciertas personas, en un plazo de tiempo específicos, utilizando un monto de recursos asignados con el fin de lograr un objetivo dado. (uaeh, 2011)



## **IV. HIPOTESIS**

### **4.1 HIPOTESIS DE INVESTIGACION**

“La aplicación correcta de las normas de higiene y seguridad contribuirá al desarrollo laboral en los procesos productivos del sector Panificación de La Trinidad”.

### **4.2 VARIABLES**

#### **Variable Independiente**

Normas de higiene y seguridad

#### **Variable dependiente**

Desarrollo laboral



### 4.3 Cuadro de Operacionalización de Variables

Variable	Definición Operacional	Sub variable	Indicadores	Fuente	Instrumentos
Normas de Higiene y Seguridad	Es la obediencia y ejecución de las normas y reglas establecidas por el MITRAB dentro de la empresa para la higiene y seguridad del trabajador.	Obediencia y ejecución de normas y reglas	1. Número de capacitaciones. 2. Tipos de equipos. 3. Número de supervisiones.	Información proporcionada por: 1.Gerente 2.Supervisor 3.Trabajadores	1.Entrevista 2.Encuesta 3.Observación
Desarrollo laboral en los procesos productivos.	Mejor desempeño en las actividades laborales para incrementar la producción	Incremento de la productividad. Utilidad de equipos de trabajo Calidad en la producción. Ergonomía Capacitación	1. Cantidad producida 2. Tipos de gestión de procesos. 3. Protección y seguridad laboral 4. Riesgo laboral 5. Supervisión del trabajo 6. Sanciones	Información proporcionada por: 1.Supervisor 2.Trabajadores	1.Entrevista 2.Encuesta 3.Observación



---

## V. DISEÑO METODOLOGICO

### 5.1 Tipo de Investigación

La presente investigación está dirigida hacia un enfoque mixto debido a que aborda variables del enfoque cualitativo y cuantitativo.

La investigación es cualitativa porque está enfocada en las normas y procedimientos para el cumplimiento de la higiene y seguridad del trabajador en una organización y cuantitativo porque se empleará la recolección y análisis de datos a través de encuestas para responder preguntas de investigación.

El alcance de la investigación es explicativo ya que se dirige a responder las causas del fenómeno de estudio y cómo se relacionan dos o más variables de las cuales una depende de la otra es decir, que hay una relación de causalidad.

Esta investigación es aplicada, pues se enfoca la necesidad de que las empresas del sector panificación cumplan con las normas de higiene y seguridad para la prevención de riesgos o accidentes laborales.

### 5.2 Instrumentos

Para la recolección de datos, se aplicaron los siguientes instrumentos para su posterior análisis:

- Encuesta: se define como un conjunto de preguntas cuyo fin será obtener información valiosa.

Se utilizaron Encuestas con preguntas cerradas ya que contienen las alternativas de respuesta delimitadas y fue más fácil de procesar la información y realizar el análisis ya que los sujetos deben circunscribirse a



ellas. De esta manera se obtuvieron resultados más exactos del fenómeno estudiado.

- Observación: actividad que se utiliza para detectar y asimilar los rasgos de un elemento utilizando los sentidos como instrumentos principales.

Mediante la observación se analizó el comportamiento y conducta de los trabajadores respecto al problema de estudio, así como, los aspectos de relevancia entre ellos se tiene: ambiente de trabajo, desempeño de los trabajadores y los factores de riesgos a los que están sometidos por su tipo de actividad.

- Entrevistas: diálogo entablado entre dos o más personas.

Al utilizar éste método se estuvo en contacto personal con el entrevistado en este caso, el supervisor y el gerente de la empresa que proporcionó la información administrativa que solo ellos manejan y que fue de utilidad para el estudio y sobre todo al operario que es la persona por la cual existen las normas de higiene y seguridad por la vulnerabilidad a la que se encuentra sometido. Como método para recolectar datos es muy parecido al cuestionario, por lo que su procesamiento fue más fácil de aplicar.

### 5.3 Muestreo

En el municipio de La Trinidad en la actualidad existen un total de 24 panaderías de las cuales se seleccionaron tres como muestra a conveniencia.

Teniendo la muestra de tres panaderías solo se tomó a 15 trabajadores en cada una de ellas utilizando el muestreo de bola de nieve (muestreo por referidos), donde se seleccionó un trabajador para la primer encuesta y este propone a otro y así sucesivamente hasta seleccionar a los 15.





En éste estudio se utilizó el método de encuesta a la muestra seleccionada, por lo tanto, se trabaja con la finalidad de generar resultados más exactos y específicos por la poca cantidad de trabajadores.

#### **5.4 Tipo de Muestra**

No probabilístico: muestreo por conveniencia para seleccionar las panaderías, y muestreo de bola de nieve (muestreo por referido) para seleccionar a los trabajadores de cada panadería, ya que en éste método cada uno de los individuos que constituye dicha muestra tienen la misma probabilidad de ser elegido, pues un miembro del grupo nombra a otro y así sucesivamente hasta completar la muestra.

#### **5.5 Criterios de selección de la muestra**

Se seleccionó el muestreo no probabilístico, porque de todas las panaderías existentes en el municipio, solamente tres son las que nos proporcionarán la información requerida.

#### **5.6 Procesamiento de Información**

Para procesar la información obtenida se ejecutó el sistema de información software SPSS y Excel para graficar, el cual es un programa estadístico informático muy usado en las ciencias sociales y por las empresas de investigación de mercado. Su uso está determinado para la capacidad de trabajar con bases de datos de gran tamaño. Además, permitió la recodificación de las variables y registros, la actualización y adecuación de información según las necesidades que surjan para el presente estudio.

Las panaderías objeto de estudio en su mayoría son de tipo artesanal por ser un proceso de producción manufacturero donde se trabaja en conjunto la mano de obra y las máquinas. Sin embargo, existen otras panaderías que se pueden clasificar solo



como artesanía ya que laboran totalmente a mano o bien con ayuda de herramientas manuales, todo en atención a lo que señala el Reglamento de la Ley No. 645 “Reglamento de Ley de Promoción y Fomento de las Micro, Pequeña y Mediana Empresa (Ley Mipyme)”, publicado en La Gaceta N° 83 del 05 de Mayo del 2008.

## **5.7 ETAPAS DE LA INVESTIGACION**

### **5.7.1 Primera Etapa: Investigación Documental**

En esta fase al recopilar información de las diferentes fuentes nos proporcionaron datos para el análisis e identificación del problema de esta investigación, tomando en cuenta libros, sitios web y sobre todo la legislación de este país relacionada al tema que nos ocupa, lo que permitió el desarrollo del contenido en cuanto a higiene y seguridad.

### **5.7.2 Segunda Etapa: Elaboración de Instrumentos**

Para cumplir con los objetivos propuestos se diseñaron instrumentos como la entrevista, que se aplicó a los propietarios y recursos humanos de las panaderías, estas contaron de preguntas sencillas y de fácil comprensión para obtención de información veraz y objetiva, también encuestas dirigidas a los trabajadores con preguntas cerradas y la observación mediante una guía que se elaboró con el objetivo de ampliar los rangos de información que fue útil para dar salida a objetivos.

### **5.7.3 Tercer Etapa: Trabajo de campo.**

La recolección de datos se realizó a través de las entrevistas personales y encuestas realizadas a los implicados más directos como son los trabajadores y los propietarios; obteniéndose información real ya que dichas entrevistas se llevaron a cabo de manera personal sin intervención de terceros.



#### **5.7.4. Cuarta Etapa: Elaboración de informe final.**

Luego de cumplir con las etapas anteriores se elaboró el informe que contiene los resultados obtenidos del análisis de información y la aplicación de los instrumentos, utilizados para ello las orientaciones brindadas por la universidad.



---

## VI. ANÁLISIS Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

En este capítulo se presentan los resultados obtenidos tras la aplicación de los instrumentos de recolección de información, propuestos en la operacionalización de las variables, los cuales son guía de observación, entrevista y cuestionario.

Esta etapa del proceso de la investigación consiste en interpretar los resultados obtenidos de la aplicación de los diferentes instrumentos, dicha interpretación persigue comprender de forma amplia y completa la información recopilada y luego elaborar una síntesis de los resultados para caracterizar al problema estudiado.

En cuanto al procesamiento de la guía de observación y entrevista se efectuó un análisis cualitativo, se partió del estudio individual de los ítems, razonando los instrumentos de manera general; todo ello con el propósito básico de ampliar la información obtenida.

Referente al cuestionario, los resultados se agruparon por categorías, presentándose en cuadros y gráficos para facilitar su interpretación, mediante un análisis cuantitativo.

En este orden de ideas, el procesamiento de la información permitió identificar y analizar las principales deficiencias presentes en el cumplimiento de las normativas de higiene y seguridad laboral en las empresas del sector panificador del Municipio de La Trinidad, llegando a conclusiones en relación con la manera apropiada de dar aplicación a la misma.



## 6.1 Generalidades de la empresa

Las panaderías objeto de estudio se encuentran localizadas en el municipio de La Trinidad del departamento de Estelí, cuya ciudad tiene la mayor producción de pan en Nicaragua, con 24 panaderías que abastecen todo el país. (el nuevo diario, 2015).

Entre las panaderías visitadas para recabar información fueron la Panadería AURAMI ubicada en la Calle Rubén Darío número 05 La Trinidad, Estelí, Nicaragua, la que inició en la ciudad capital Managua, luego trasladada al municipio de La Trinidad Estelí, y que actualmente cuenta con un total de 240 trabajadores distribuidos en las diferentes áreas que componen la institución, entre estas están el área administrativa, área de producción, área de distribución y área de venta.

La panadería AURAMI se caracteriza por distribuir pan a nivel nacional y próximamente exportar a Europa y Canadá, el trabajo en esta panadería es de 24 horas laborales. Los trabajadores están distribuidos por turnos de trabajo (7am - 4pm, 4pm - 12am y 12am – 8am).

Está categorizada como sociedad anónima, ya que sus propietarios son accionistas que siempre están pendientes de que funcione al máximo y que sea rentable.

Panadería NORMA surge en La Trinidad hace aproximadamente 5 años como una pequeña empresa que cuenta con tres áreas “producción, empaque y administración”: Esta panadería vende pan únicamente en la localidad, no tiene distribución fuera del Municipio y cuenta con 16 trabajadores.

Panadería FUENTES TORREZ ubicada del parque central a 2 cuadras al Oeste cuenta con dos áreas: producción y empaque, se caracteriza porque no distribuye el pan por sus propios medios, si no que utiliza a distribuidores de otros municipios, cuenta con un total de 20 trabajadores distribuidos en sus dos áreas más el propietario.



## **6.2 Resultados de las encuestas a los trabajadores**

Una vez aplicados los instrumentos de recolección de la información, se procedió a realizar el tratamiento correspondiente para el análisis de los mismos, por cuanto la información que arrojará será la que indique las conclusiones a las cuales llega la investigación.

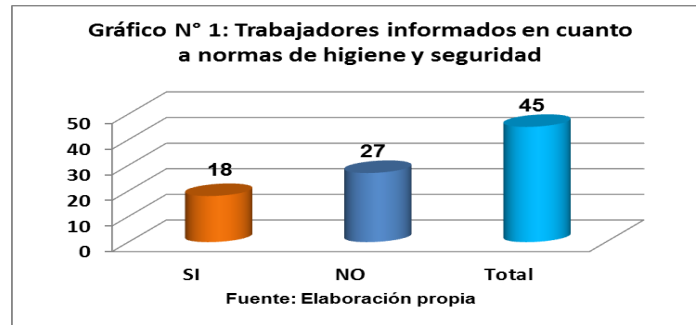
La información obtenida de las encuestas aplicadas a los trabajadores del sector panificador se presenta en gráficos (las tablas están adjuntas en anexos), obteniendo el siguiente resultado:

### **6.2.1 Medidas aplicadas para el cumplimiento de las normas de Higiene y Seguridad laboral**

La aplicación de normas de higiene y seguridad por parte del sector panificador hacen que sus empleados se sientan protegidos ante los riesgos inherentes a sus actividades laborales y que estos se sientan comprometidos para con la empresa en cuanto a la obediencia y practica de las de dichas normas.

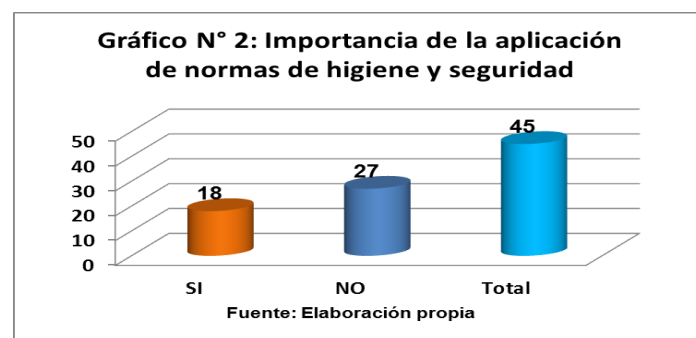
#### **6.2.1.1 Conocimiento de los trabajadores sobre las normas de Higiene y Seguridad Laboral**

Con relación a la aplicabilidad de las normas de higiene y seguridad, en el gráfico n° 1 se observa que 18 (40%) de los trabajadores de las tres panaderías estudiadas manifestó que sí conocen las normas en materia de higiene y seguridad laboral lo que significa, que la empresa está dotada de los instrumentos necesarios para el resguardo de sus trabajadores, sin embargo, 27 (60%) de los trabajadores desconocen la existencia de la aplicación de normas de higiene y seguridad, siendo éste el recurso principal para el desarrollo de sus actividades y para el crecimiento de la misma.



### 6.2.1.2 Importancia de la aplicación de normas de Higiene y Seguridad.

Además al analizar los datos, en el gráfico n° 2, 27 (60%) de los trabajadores encuestados consideran que no es importante la aplicación de las normas de higiene y seguridad laboral, sin embargo, 18 (40%) de los trabajadores si aceptan que son muy importantes tanto para ellos como para la empresa en la que laboran, coincidiendo con el desconocimiento de dichas normas que se planteó en el primer acápite y con lo planteado en la entrevista a la responsable de Recursos Humanos de las Panaderías quienes señalaron la importancia de la implementación de éstas normas porque así se logran los beneficios tanto para la empresa como para el trabajador, ya que si las condiciones físicas de la empresa ponen en peligro la vida del trabajador la empresa debe proporcionar el equipamiento necesario para el resguardo de sus trabajadores.



### 6.2.1.3 Medidas o normas aplicadas por las panaderías

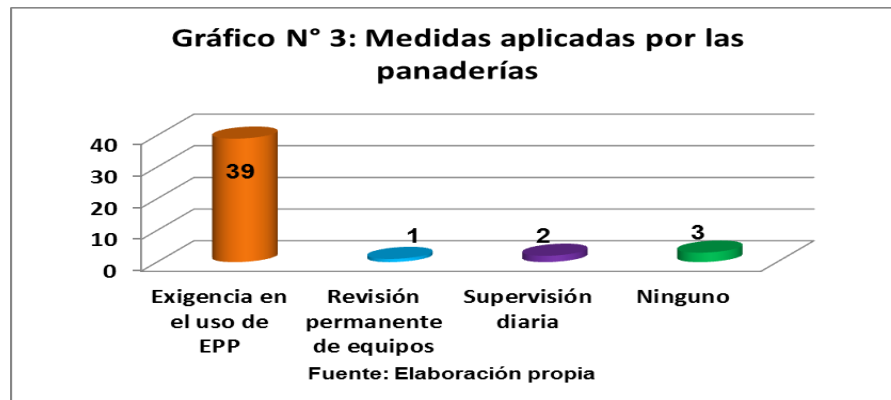
Se puede observar en la gráfica N° 3, 39 (86.7%) de los encuestados señalan que la empresa exige el uso de los equipos de protección al momento de desempeñar la



labor, esto demuestra que la empresa se preocupa por la salud y seguridad de sus empleados, 2 (4.4%) señala que la empresa se ocupa de que la maquinaria y equipos estén limpios y 1 (2.2%) que los equipos estén en perfectas condiciones.

Sin embargo, esto significa que las medidas internas aplicadas en las panaderías son la exigencia del uso de equipos de protección, revisión de la maquinaria y equipos y supervisión.

En este sentido, la empresa cumple al facilitar a los trabajadores los equipos de protección personal de esta manera la integridad física de los trabajadores estará resguardada en caso que ocurra un accidente laboral.



## 6.2.2 Factores incidentes en la Productividad versus normas de higiene y seguridad

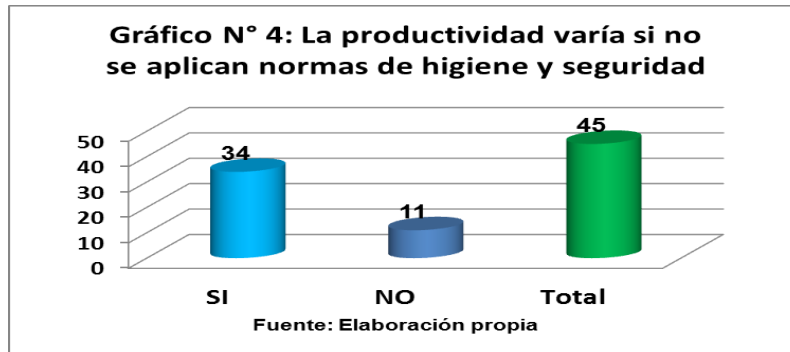
### 6.2.2.1 Variación en la productividad

Según información obtenida mediante la aplicación de las encuestas a los trabajadores de las panaderías de La Trinidad, según gráfico n° 4, se observa que 34 (75.6%) de los encuestados consideran que la productividad se vería afectada al no aplicar normas de higiene y seguridad, mientras que 11 (24.4%) consideran que no afectaría de ninguna manera.





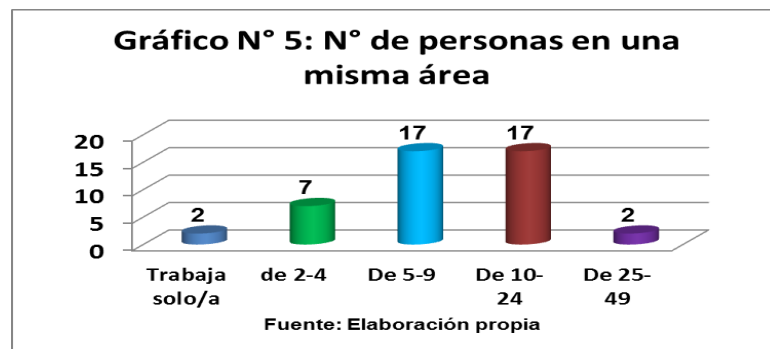
Coincidiendo con entrevistas realizadas a propietarios, quienes manifestaron que la mala ejecución de las actividades y el mal uso de los equipos inciden en el retraso de la producción.



### 6.2.2.2 Confort en el área de trabajo.

Este ítem demuestra la distribución de los empleados por áreas en las panaderías a la hora de ejecutar las actividades laborales como se observa en la gráfica n° 5, 2 (4.4%) de los encuestados indicaron que trabajan solos en sus respectivas áreas; mientras que 17 (37.7%) indican que en su área de trabajo hay entre 10 y 24 empleados y 7 (15.5%) indicaron que hay entre 2 y 4 trabajadores en la misma área.

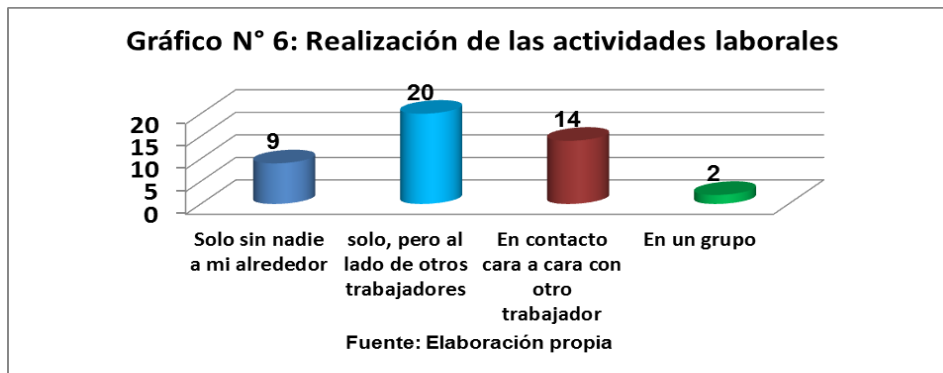
Esto es debido a que el tipo de actividad de ciertas áreas necesita más personal, por ejemplo, el área de producción y empaque necesita más personal que área de hornos, factor que también incide en la producción, pues entre más cómodo está el trabajador, mejor es su desempeño laboral.





**6.2.2.3 Trabajo individual o en equipos en las panaderías de La Trinidad, 2015:**

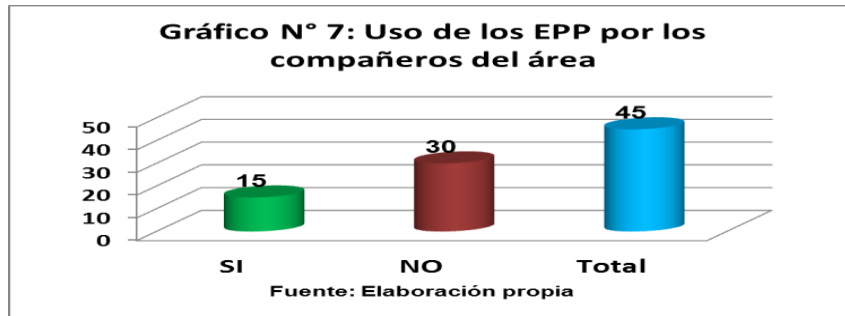
En dependencia del área asignada al trabajador éste se ve obligado a trabajar solo lo, que supone que ejecute más actividades de las que el sujeto este en capacidad de realizar, poniendo en riesgo su seguridad y su salud al tener sobrecarga de esfuerzos, como podemos notar en la gráfica N° 6, 9 (20%) de los encuestado indica que trabajan solos, mientras que 20 (44.4%) trabaja en contacto con otros trabajadores y 2 (4.4%) trabaja en grupo.



**6.2.2.4 Cumplimiento de los trabajadores de las Normas de Higiene y Seguridad laboral**

Es importante señalar que hay un gran número de trabajadores que no cumplen a cabalidad con las normas de higiene y seguridad, en contraste con un porcentaje menor que si cumplen correctamente con dichas normas.

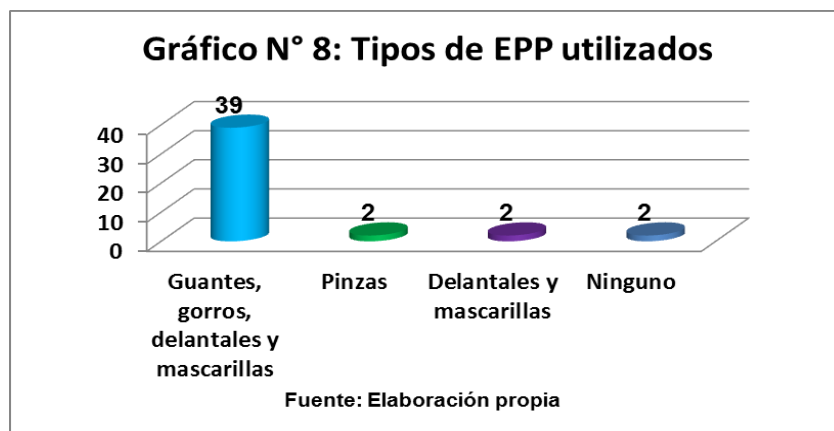
En este caso en el gráfico n° 7, 30 (66.7%) de los trabajadores no cumplen con dichas normas y esto obedece a las siguientes razones: actitud indispuesta sobre el uso de los equipos, apego a las señalizaciones e incomodidad en la adaptación de las condiciones físicas de trabajo, a cambio de 15 (33.3%) que si las cumplen y obedecen, por lo que éste grupo está consciente de los riesgos que podría ocasionar el no cumplirlas.



### 6.2.2.5 Disponibilidad de equipos de Higiene y Seguridad

Las empresas les proporcionan los Equipos de Protección Personal (EPP) tales como: guantes, mascarillas, gabachas, gorros y pinzas; tal como se observa en el gráfico n° 8, esto con el motivo de resguardar la seguridad y salud de los trabajadores que están expuestos a los diferentes riesgos según el área de localización de las actividades.

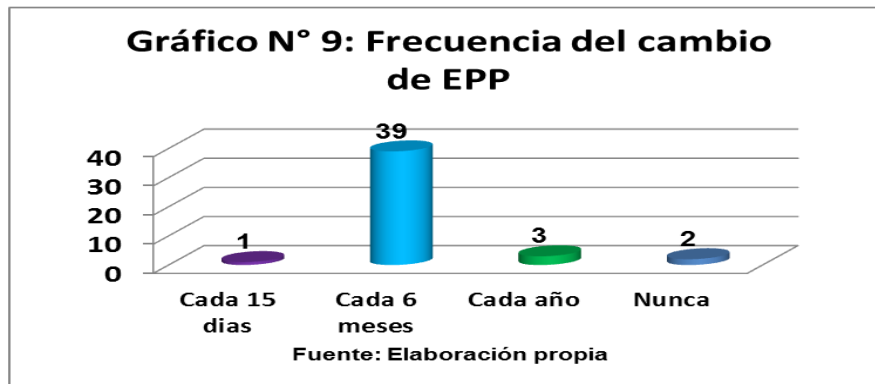
A pesar de que las empresas proporcionan todos los equipos de protección, algunos de los trabajadores hacen caso omiso de estos, ya sea por incomodidad al usarlos o porque creen que realmente no son necesarios, omisión que como ya se mencionó antes afecta a la productividad, además de que el uso adecuado de los equipos facilita la actividad laboral.





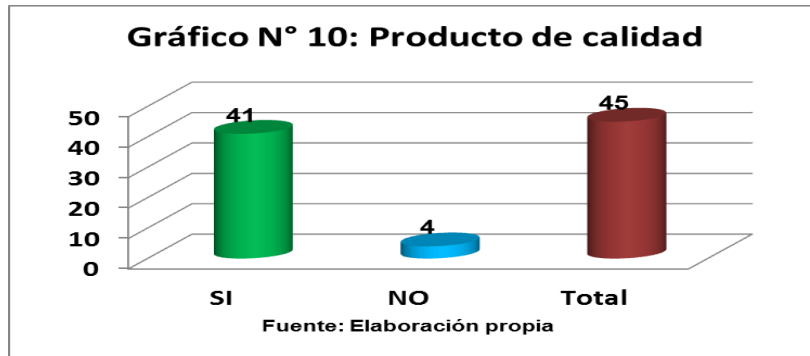
### 6.2.2.6 Frecuencia de cambios de los equipos de Higiene y Seguridad

Se puede observar en el gráfico n° 9 la periodicidad con la que las panaderías de La Trinidad hacen cambio de sus equipos de protección e higiene a sus trabajadores y se determinó que la mayoría de los encuestados coinciden en que generalmente se hace cada seis meses, esto se debe a que los equipos están elaborados de material resistente por lo que las empresas panificadoras consideran que es un lapsus de tiempo justo.



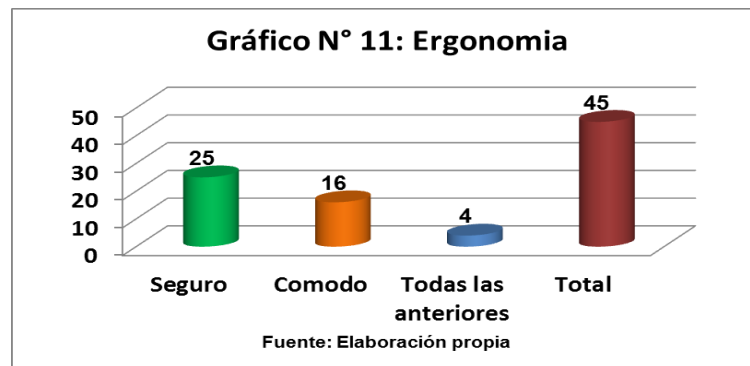
### 6.2.2.7 Calidad en la producción

Según resultados obtenidos de los cuestionarios realizados en las panaderías de La Trinidad, en el gráfico n° 10, 41 (91%) de los encuestados están de acuerdo en que la producción de la empresa para la que laboran actualmente, ofrecen productos de muy buena calidad, condición que asevera, la necesidad del uso de los equipos de higiene y seguridad, ya que al haber trabajadores sanos y en buen estado físico, la producción será más alta y mejor, coincidiendo con entrevista realizada a responsables de RRHH quienes indican que un trabajador en buenas condiciones produce más y mejor.



### 6.2.2.8 Ergonomía

En el gráfico n° 11 se indica, 25 (55.5%) de los trabajadores encuestados se sienten seguros trabajando en las panaderías ya que según ellos se les brinda todo el equipo necesario para su seguridad y salud, así como las áreas acondicionadas, 16 (35.5%) se sienten bastante cómodos en su área de trabajo y 4 (8.8%) se sienten seguros y cómodos, las empresas del sector panificador se preocupan por el bienestar de sus trabajadores. Lo que nos sugiere que a pesar de no hacer el uso adecuado de los equipos de protección, se sienten seguros en sus trabajos y que el equipo brindado es el suficiente.



### 6.2.2.9 Implicación del trabajo

Como resultado del análisis de los datos recopilados se demuestra en el gráfico n° 12, que una de las principales implicaciones de este tipo de trabajo es la de permanecer de pie la mayor parte del tiempo, lo que podría traer como



consecuencias dolores de espalda, varices o vasos resaltados, cansancio excesivo, entre otros.

44 (98%) de los encuestados indican que pasan de pie todo el día durante la jornada de trabajo, mientras que 1(2%) indicó que permanece en una postura forzada.



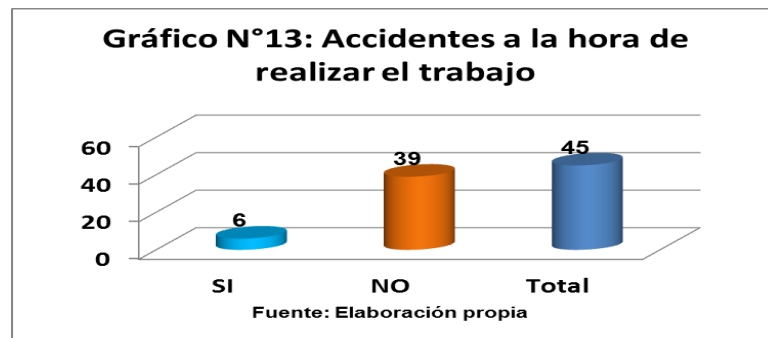
### 6.2.3 Riesgos laborales frecuentes en las panaderías

Podemos notar en el siguiente ítem del gráfico n° 13, que el índice de accidentes laborales en dichas empresas donde 39 de los trabajadores respondieron que no han sufrido ningún tipo de accidentes dentro de la empresa, esto corresponde al (86.7%) de los 45 panaderos encuestados. Cabe destacar, que 6 panaderos que representa el (13.3%) de los trabajadores, manifestaron que sí han sufrido algún tipo de accidentes en su mayoría leves como quemaduras, caídas, golpes y cortaduras leves.

En datos recabados de la entrevista, uno de los propietarios indicó que los trabajadores están expuestos a accidentes en las áreas donde realizan sus actividades debido a la manipulación de máquinas, entre los cuales mencionó quemaduras por manipulación de hornos, deslizamientos, contacto eléctrico y cortaduras, por lo tanto se les brinda los equipos necesarios para proteger a sus empleados. (Empresario - Panadería)

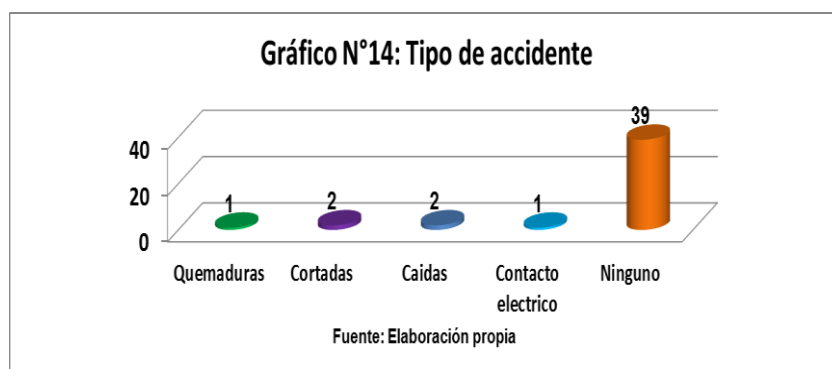


Aunque no han sido accidentes graves que lamentar, se determinó que los trabajadores están expuestos a sufrir accidentes.



### 6.2.3.1 Tipos de accidentes ocurridos dentro de las panaderías

De la totalidad de los trabajadores encuestados, el 13% señaló que han sufrido algún tipo de accidente laboral dentro de la empresa al realizar sus actividades; el 2% sufrió algún tipo de quemaduras, el 5% cortaduras por algún objeto que se manipulaba, 2% contacto con electricidad y 4% caídas. Todos estos accidentes no fueron de gravedad, pero, esto obedece al mal manejo de los equipos de protección que la empresa les provee, según gráfico n° 14.



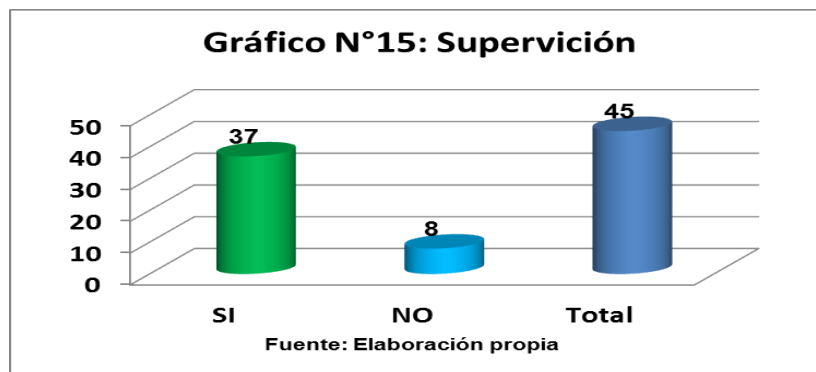
### 6.2.4 Supervisión en el área de trabajo

Como parte del control de las operaciones y actividades de la empresa, está la supervisión en el trabajo, esto con el fin de controlar que todas las actividades sean realizadas eficientemente, pero en materia de higiene y seguridad la supervisión va



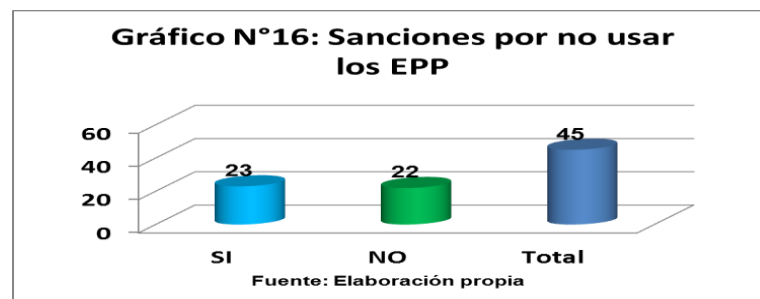
más allá, pues ésta trata no solo de controlar, sino de vigilar que los trabajadores cumplan y obedezcan las normas de higiene y seguridad laboral para la protección de ellos mismos, además de asegurar que los trabajadores no cometan actos inseguros que perjudiquen su condición física y la salud.

En el gráfico n° 15, en este sentido, 37 de los trabajadores que representan el (82.2%) manifestaron que sí existe una persona encargada o designada para la supervisión de las actividades, el trabajo que se realiza, etc. Mientras, que 8 de los trabajadores que son el (17.8%) no reconocen que exista en su área de trabajo una persona encargada de la supervisión como se muestra en la tabla (en anexo).



### 6.2.5 Sanciones por incumplimiento de la normativa de higiene y seguridad

Referente a las sanciones en el gráfico n° 16, 23 (51%) de los trabajadores manifestó que al no hacer uso de los equipos de higiene y seguridad se les aplican sanciones por parte de los supervisores, las cuales van desde perder un día laboral por no acatar las normas impuestas. En cambio 22 (49%) de los encuestados señalaron que no se les aplica ningún tipo de sanciones por no hacer uso de los equipos de higiene y seguridad.





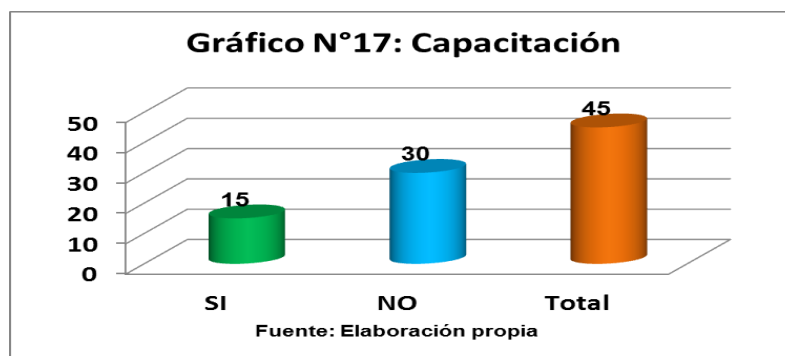


### 6.2.6. Capacitación en materia de Higiene y Seguridad laboral

Al realizar la encuesta a los trabajadores, se observa en el gráfico 17 que solamente el 30 (66.7%) manifestó no haber recibido ninguna capacitación, desconociendo así las normas que regulan el uso de protección personal, el riesgo a que están expuestos y las enfermedades profesionales que pueden adquirir, a diferencia de 15 (33.3%) que respondieron que si reciben la debida capacitación en materia de higiene y seguridad.

Esto sugiere, que los trabajadores que no han recibido esta capacitación son los que a más peligro se pueden exponer, ya que por falta de ésta información e instrucción, hacen caso omiso a las normas y reglas que la empresa dispone, lo que genera una causa principal de accidentes en éste tipo de empresa, perjudicando así en los procesos productivos.

Por otro lado, es de suma importancia recalcar que como una de las obligaciones del empleador, según la normativa del MITRAB, es capacitar a los trabajadores en materia de higiene y seguridad laboral, instruir, informar sobre las normas, reglas, uso, beneficios prevención de accidentes, riesgos, entre otros.



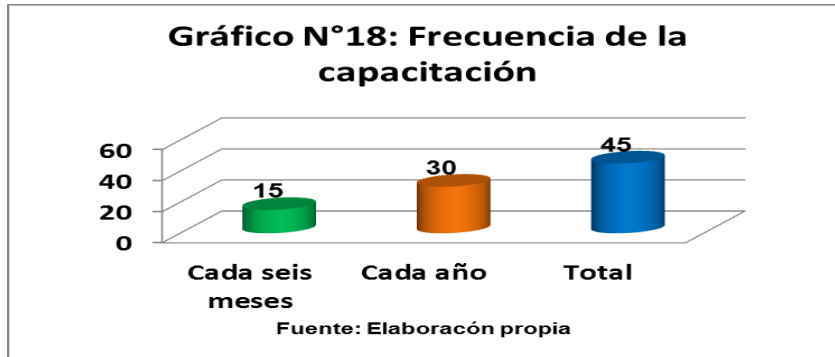
### 6.2.7 Frecuencia de la capacitación en materia de Higiene y Seguridad

En éste resultado, gráfico n° 18, 30 (66.7%) de los trabajadores encuestados indicaron que reciben capacitaciones anualmente, lo que significa que si bien es cierto la empresa está consciente de la necesidad de informar y actualizar a sus



empleados en cuanto a materia de higiene y seguridad laboral se refiere, se considera que éstas capacitaciones deben ser más frecuentes sobre todo cuando ocurren eventualidades.

15 (33.3%) señaló que su capacitación se da cada seis meses según el área de localización de sus actividades.

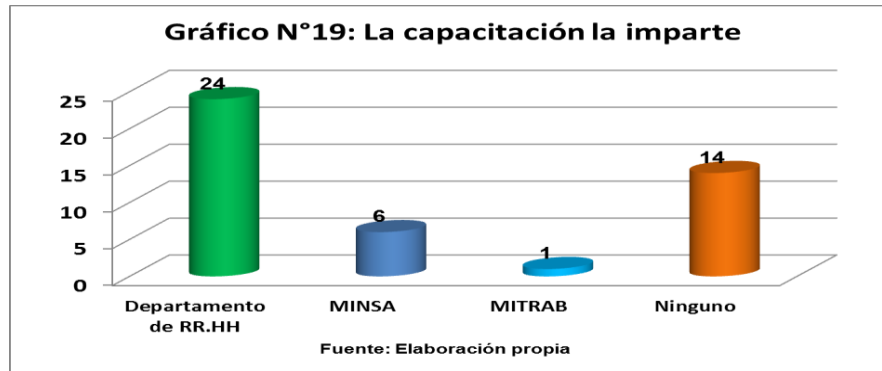


### 6.2.8 Por parte de quien se reciben las capacitaciones en las panaderías

En el gráfico n° 19, según el resultado de las encuestas realizadas, en éste caso 24 (53.3%) de los encuestados manifestaron que las capacitaciones que han recibido son por parte del área de Recursos Humanos, 6 (13.3%) dicen que han recibido capacitación por parte del MINSA y 1 (3%) por parte del MITRAB.

Así mismo, se analizó, que 14 (31.1%) afirmó no haber recibido capacitación alguna, señalando la mayoría que tienen poco tiempo de laborar en dichas empresas, siendo éste periodo de un mes.

Se puede decir, que la capacitación constante permite a los trabajadores un mejor desarrollo de habilidades en sus funciones, de tal manera que pueden hacer uso del equipo de protección y el respeto de las normas de Higiene y Seguridad que la empresa establece, lo que ayuda a prevenir los accidentes laborales, garantizando así la protección de los trabajadores.



### 6.3 Análisis de resultado de la entrevista realizada a la responsable de RR.HH panadería AURAMI S.A

La entrevista fue realizada a la Lic. Paula Rodríguez con la finalidad de obtener información sobre las Normas y controles de Higiene y Seguridad Laboral en la empresa, a continuación se detalla la información que se obtuvo de parte de la responsable de Recursos Humanos:

En cuanto al plan de higiene y seguridad, la Lic. manifestó la necesidad que en toda empresa existan normativas y controles en cuanto se refiere a condiciones laborales con el fin de que el personal se sienta motivado y satisfecho sabiendo que la empresa en que laboran, presta las condiciones óptimas de higiene y seguridad en todas las áreas de la empresa; manifestó también que se debe brindar el equipo de protección personal necesario a todos sus trabajadores, entrenamiento básico en lo que se refiere a señalización e instrucciones para situaciones de emergencia, y una serie de normativas que regulan las obligaciones que tiene el trabajador obrero como el trabajador administrativo con el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad laboral dentro de la empresa. (Rodríguez, 2015)

Entre **los factores que afectan la producción** de esta panadería la Lic. Nos refirió los siguientes: Los cambios frecuentes en los diseños de los productos como es bien sabido que esta empresa tiene líneas de productos variados y si los trabajadores son de nuevo ingreso no cuentan con la experiencia suficiente para enfrentarse a esto;



otros de los factores es la mala disposición y utilización del espacio, la inadecuada manipulación de los materiales y equipos, ausentismo.

Cabe señalar, que el trabajo que se realiza amerita el uso obligatorio de los EPP (Equipos de protección personal) en caso que algunos de los trabajadores no cumplan con las medidas de protección, la responsable explicó que no le aplican sanciones como tal, sino una medida preventiva, ya que envían al trabajador de regreso a su casa, pues sin el equipo necesario no le es posible realizar bien y con seguridad su actividad laboral. Lo que se considera como una medida propia y aplicada por la empresa para la aplicación de las normas de higiene y seguridad laboral.

En cuanto a la capacitación, la responsable de RRHH manifestó que los trabajadores de la empresa han participado en capacitación y entrenamiento en materia de Higiene y seguridad laboral, estas capacitaciones se hacen con la coordinación de las autoridades competentes relacionadas a este tema como son: el MITRAB y el MINSA.

Anteriormente algunos de los trabajadores manifestaron no haber recibido capacitación en esta materia; sin embargo, la encargada del área de RRHH hizo mención que éstos trabajadores eran de nuevo ingreso, por lo tanto no habían tenido la oportunidad de ser capacitados, para ello la empresa está realizando las gestiones necesarias para capacitar a los nuevos trabajadores, de manera que todos los trabajadores estén nivelados con la información suministrada en las capacitaciones en materia de higiene y seguridad.

Cuando se está realizando un trabajo se debe tomar en consideración los riesgos a los cuales un trabajador está expuesto, por tal razón, se debe tomar en cuenta los siguientes aspectos:



- a) El trabajador debe revisar antes de realizar el trabajo si su equipo de protección está en buenas condiciones (batas, delantales, gorros, guantes, zapatos anti deslizantes)
- b) Observar si en el lugar de trabajo se encuentran objetos que le puedan ocasionar problemas
- c) En el caso de un trabajador que se encuentra en área de carga el trabajador debe mantener una distancia idónea para prevenir un accidente
- d) En el área de producción el trabajador debe estar pendiente a las señales de movimiento que indica el acceso de entrada y salida de un vehículo o personal
- e) Verificar que el personal porte los medios de protección necesarios antes de ingresar a cada área
- f) Revisar que los equipos de protección se usen adecuadamente en el área de trabajo.

Es obligación de la empresa señalar todos los lugares de mayores riesgos, de igual manera todas las rutas de evacuación que tenga la empresa para salvaguardar a su personal en alguna situación de emergencia. Sin embargo, en la empresa existen pocos lugares señalizados y en algunas áreas no existen todas las señalizaciones que deberían estar, como sabemos la señalización es utilizada como una estrategia para evitar cualquier tipo de accidente en la empresa, por esta razón, hay que hacer hincapié que dentro de la capacitación dirigida a los trabajadores reciban entrenamiento necesario en cuanto al significado de cada una de las señalizaciones que les indique el riesgo al que se exponen cuando realizan su trabajo.

Los accidentes de trabajo son consecuencia muchas veces por la actitud que tienen los trabajadores al incumplir con las normas de higiene y seguridad, ya que a pesar que la empresa les proporciona los medios y equipos de protección personal, los trabajadores no usan dichos equipos para su debida protección ya que si bien mencionó la funcionaria aunque no han habido accidentes graves, si ha sucedido algunos leves.



## **6.4 Análisis de la entrevista realizada a la propietaria de la panadería NORMA**

La entrevista fue realizada con la finalidad de obtener información sobre de las normas y controles de Higiene y Seguridad Laboral en la empresa; a continuación se detalla la información que se obtuvo de parte de la propietaria de la panadería NORMA.

La empresa está dividida en dos áreas, producción y empaque, los que están al día con lo que respecta a higiene y seguridad, ya que el centro de salud les imparte capacitaciones y la propietaria manifestó que siempre está pendiente de que los empleados cumplan con la normativa.

Los trabajadores que sufren algún tipo de accidente dentro de su negocio, son reportados al INSS para que estos tomen las medidas correspondientes. A los empleados se les proporciona todos los equipos necesarios como son bata, delantales y gorros, en caso de incumplimiento por parte de ellos se les hace llamado de atención.

Entre los factores que se mencionaron por la señora Norma y que según ella afecta la producción en su empresa están los siguientes: impuntualidad del trabajador, mala ejecución del trabajo, ruptura de los equipos de protección como son mallas, gorros y delantales.

## **6.5 Análisis de la entrevista realizada a la propietaria de la panadería FUENTES TORREZ**

La entrevista fue realizada con la finalidad de obtener información sobre de las Normas y controles de Higiene y Seguridad Laboral en la empresa; a continuación se detalla la información que se obtuvo de parte de la propietaria de la panadería.

La propietaria señaló que sus trabajadores conocen las normas y de higiene y seguridad, ya que reciben capacitaciones por parte de estudiantes de la UNAN LEÓN quienes realizan prácticas en su empresa. Con esta actividad, nos conduce también



a una forma de proponer acciones para la aplicación correcta de las normas de higiene y seguridad para otras empresas.

También señaló que reciben la visita por parte del MITRAB una vez al año, y como propietaria brinda a sus trabajadores todos los equipos de higiene y seguridad según área de trabajo, como son gorros, delantales, etc.

Así mismo, manifestó que accidentes casi no han ocurrido, y de ser así los trabajadores están asegurados, y si éstos no hacen uso de los equipos de higiene y seguridad se les sanciona mediante una suspensión temporal, agregó además que el MINSA realiza inspecciones a su local, con el objetivo de observar si se está cumpliendo con la normativas de higiene.

Las incidencias que ocurren en mi empresa son los siguientes; los desperdicios de materiales, la impuntualidad de los empleados y sobre todo la interrupción y distracción del empleado por estar con el celular.

## **6.6 Resultados de la Guía de Observación**

Al aplicar y recopilar la información de la guía de observación en las empresas del sector panificador de La Trinidad departamento de Estelí se obtuvieron los siguientes resultados:

### **Ambiente Físico de Trabajo:**

En el trabajo que se llevó a cabo en las panaderías, se pudo observar que el puesto de trabajo exige condiciones de ambiente físico con cierto grado de riesgo, pues es de notar que la exposición del trabajador a altas temperaturas radicadas por los hornos y en el caso de la humedad que es producida por la mala práctica de lavado de utensilios y por último, el ruido; este factor es muy leve ya que el ruido de los camiones no son tan excesivos. Otro punto muy importante que observamos es que no existen lugares adecuados para el descanso de los trabajadores.



Otro elemento muy importante a discutir es que las empresas no prestan las instalaciones sanitarias adecuadas como lo son los servicios sanitarios suficientes de forma tal que exista al menos un inodoro por cada 10 personas como lo establece la ley de higiene y seguridad, también notamos que no existe un área de comedor determinado en el cual los trabajadores tengan un espacio cómodo al momento de su almuerzo, estas condiciones seguras y confortables son importantes para que el trabajador tanto en su tiempo de almuerzo o descanso se sienta en un lugar agradable y seguro.

Hacemos énfasis en estas condiciones que la empresa debe prestar a los trabajadores pues, minimizaría el riesgo de accidentes ya que por ende, las condiciones inseguras que exige el mismo puesto de trabajo son altas, la empresa debe reducir estas condiciones físicas inadecuadas al trabajo, por eso enfatizamos que la empresa debe suministrar todas las condiciones sanitarias, áreas de descanso, área de comedor para que los empleados gocen de buenas condiciones en su área de trabajo y sientan el trabajo más confortable.

### **Equipamiento:**

De acuerdo a las normas de Higiene y Seguridad que establece el Ministerio de Trabajo sobre el suministro de Equipos de Protección Personal, confirmamos que las empresas les proporciona todos los equipos de protección en cuanto se refiere a: botas, guantes, gafas, mallas, gorros y gabacha, esto con el fin de proteger la integridad física de los trabajadores, siendo ésta una medida para el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.

Anteriormente mencionamos que una de las causas del incumplimiento del uso adecuado de los EPP es la inadecuada adaptación al ambiente físico del trabajo lo que provoca que los obreros sientan incomodidad hacia el uso de los mismos.

También manifestaron que trabajar en las condiciones que le exige su puesto de trabajo y utilizar los EPP les resulta muy fatigante, muy incómodo ya sea por motivo





del calor por las altas temperaturas generada por los hornos, o porque simplemente no tienen alguna capacitación sobre el uso de los EPP, siendo éstos factores claves que inciden en los trabajadores al no cumplir con las normas de higiene y seguridad en el área de trabajo.

Esto hace que los trabajadores hagan caso omiso a las normas establecidas por la empresa como lo es portar adecuadamente el equipo de trabajo, sin embargo, se observó que los trabajadores no los portan o si lo hacen es por un período corto de tiempo y los dejan sobre las mesas, y éstos se ensucian. La gerencia con el apoyo de la supervisión debe regular estos actos que se cometen en cuanto al cuidado y uso de los equipos de protección personal pues de otra manera los trabajadores seguirán haciendo lo que a ellos les compete ya que no se les da ningún control ni seguimiento.

### **Factores de Riesgo:**

El trabajo que se realiza en éstas empresas presenta muchos factores de riesgo el cual sus trabajadores están expuestos en todo momento a sufrir un accidente, podemos mencionar que las condiciones inseguras que tienen son bastantes altas provocando de ésta manera una serie de riesgos más frecuentes en las panaderías, tales como: deslizamiento o caída y provocar daños al empleado, por eso es necesario que en todo momento los trabajadores utilicen los guantes, las botas y zapatos anti deslizantes para evitar se deslicen y el contacto con electricidad.

Entre los actos inseguros que ellos comenten está el que no usen las botas, la mayoría de los obreros no utilizan este medio de protección y llegan con sus zapatos habituales, estos actos representan un peligro para el trabajador pues podrían ser afectados por alguna caída por deslizamiento.

Respecto al uso de las herramientas de mano no observamos ningún deterioro ni desperfecto.



### **Señalización:**

Cabe destacar que la señalización es de gran importancia en todo centro de trabajo para que sus trabajadores conozcan lo que deben realizar en el momento que suceda alguna emergencia en la empresa.

Al realizar la observación en estas empresas de acuerdo a lo antes mencionado, se detecta que no se cumplen cabalmente con las disposiciones que establece el MITRAB, confirmamos que existe señalización pero muy poca en cuanto a las señales de prohibición y de advertencia, y en lo que se refiere a las señales de obligación de igual manera son pocas y están colocadas muy alto de manera que no permite su visualización, estas anomalías provocarían accidentes ya que sin la previa señalización, los trabajadores no tendrían una señal que les indique si existe algún peligro de alto riesgo, incluso no se respetarían las normas en cuanto al uso obligatorio de los EPP y la entrada a personal autorizado; en lo referente a las señales de incendio, poseen extintores contra incendios que están disponibles para los trabajadores y por lo tanto estos tienen un acceso fácil para hacer uso en alguna situación de emergencia.

### **Exposiciones Medio Ambientales:**

Sabemos que en toda empresa las condiciones de trabajo deben ser las mejores y no exponer a sus trabajadores a ambientes desagradables, sin embargo, como hemos mencionado anteriormente el puesto de trabajo en que laboran los empleados exige condiciones que la empresa no puede resolver muchas veces.

Los riesgos de que ocurran accidentes están presentes en cada área de la actividad humana, con más posibilidades en el campo laboral ya que existe el mayor nivel de riesgo y exposición de los trabajadores a factores físicos, psíquicos, químicos, biológicos y condiciones ergonómicas, que son causantes de accidentes laborales y enfermedades, por ende, las organizaciones deben mejorar las condiciones laborales, reducir los riesgos y trabajar en la prevención de los mismos.



En tal sentido, a nivel empresarial se debe definir una política de seguridad, formar e informar a los empleados sobre comportamientos seguros, realizar inspecciones de seguridad, establecer las acciones correctivas, brindar los equipos de protección personal, de manera que mediante la mejora continua de la seguridad y la salud laboral se puedan prevenir los accidentes y las enfermedades de trabajo.

Por consiguiente, es importante que el trabajador sepa que él debe participar en la labor de prevención de accidentes, ya que de él depende en gran medida el control de los riesgos operacionales. Si el trabajador, es el que sufre las consecuencias del accidente, entonces él es quien debe aplicar las normas de seguridad, que implante la empresa en los programas de prevención de riesgos.

En este orden de ideas, la información obtenida en la investigación, reflejó que en la mayoría de las panaderías objeto de estudio, son organizaciones que presentan un déficit en la aplicación de normativas de higiene y seguridad, lo que trae como consecuencia afectaciones en los procesos productivos y por ende en la productividad, ya que si un trabajador sufre un accidente no solamente se ve afectado como individuo si no que afecta a la organización.



## 6.7 FODA DE LAS PANADERÍAS ESTUDIADAS

Teniendo el FODA de cada una de las panaderías donde se observó de manera separada la situación de las mismas, sus ventajas y desventajas y resaltando la particularidad de cada una, se procedió luego a la elaboración de un foda de forma global para y así analizar en conjunto como las panaderías aprovecharían sus oportunidades y enfrentarían las amenazas, lo que nos permitiría la obtención de información necesaria, como la aplicación de las normas de higiene y seguridad, el uso de los equipos, la calidad del productos, entre otros, esto con el fin de elaborar la propuesta de estrategias para mejorar la higiene y seguridad laboral en el sector panificador:

### 6.7.1 FODA PANADERÍA AURAMI S.A

<p><b>Fortalezas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competitividad</li> <li>2. Imagen</li> <li>3. Calidad del producto</li> <li>4. Precios accesibles</li> <li>5. Posicionamiento en el mercado</li> <li>6. Acceso a tecnología de punta</li> <li>7. Aplicación de normas de higiene y seguridad laboral</li> </ol>	<p><b>Debilidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Costos de producción altos que se deben de disminuir al aumentar la demanda</li> <li>2. Carencia de utilización de todos los medios de publicidad.</li> <li>3. División del trabajo</li> <li>4. Personal no motivado</li> </ol>
<p><b>Oportunidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estrategia de expansión a mercados internacionales.</li> <li>2. Ubicación.</li> <li>3. Fidelidad de los clientes</li> <li>4. Canales de distribución bien identificados.</li> <li>5. Materia prima encontrada en la zona.</li> <li>6. Buena relación con proveedores</li> <li>7. Buena relación con clientes</li> <li>8. Demanda suficiente</li> </ol>	<p><b>Amenazas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competencia</li> <li>2. Tipo de cambio monetario</li> <li>3. Escases de materia prima</li> <li>4. Cambio en los precios de los insumos</li> <li>5. Cambio en la preferencia de los clientes</li> <li>6. Retraso de entrega de materia prima</li> <li>7. Temporada de ventas</li> </ol>



### 6.7.2 FODA PANADERÍA NORMA

<p><b>Fortalezas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Calidad del producto</li> <li>2. Precios accesibles</li> </ol>	<p><b>Debilidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de inversión en tecnología</li> <li>2. Poca cobertura del mercado local</li> <li>3. Publicidad nula</li> <li>4. Local inadecuado</li> <li>5. Mala distribución de las áreas de trabajo</li> <li>6. Poca capacitación en su personal</li> <li>7. Trabajadores renuentes al uso de equipos de protección personal</li> <li>8. Falta de un manual de higiene y seguridad.</li> </ol>
<p><b>Oportunidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fidelidad de los clientes</li> <li>2. Mercados accesibles</li> <li>3. Financiamiento</li> </ol>	<p><b>Amenazas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mucha competencia</li> <li>2. Falta de innovación</li> <li>3. Poca variedad en sus productos.</li> </ol>

### 6.7.3 FODA PANADERÍA FUENTES TORREZ

<p><b>Fortalezas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Precios accesibles</li> <li>2. Calidad productos</li> </ol>	<p><b>Debilidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de inversión en tecnología</li> <li>2. Falta de distribución por sus propios medios</li> <li>3. Poca capacitación del personal</li> <li>4. Publicidad nula</li> <li>5. Falta de supervisión a sus trabajadores</li> <li>6. Trabajadores renuentes al uso de equipos de protección personal</li> <li>7. Falta de un manual de higiene y seguridad</li> <li>8. Local inadecuado</li> </ol>
<p><b>Oportunidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clientes fieles</li> <li>2. Buena relación con proveedores</li> <li>3. Buena relación con distribuidores</li> </ol>	<p><b>Amenazas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No cuenta con canales propios de distribución</li> <li>2. Competencia</li> </ol>



### 6.7.4 FODA GLOBAL DE LAS PANADERÍAS

<p><b>Fortalezas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fidelidad de la clientela</li> <li>2. Precios accesibles</li> <li>3. Calidad de los productos ofrecidos</li> </ol>	<p><b>Debilidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poca capacitación del personal</li> <li>2. Falta de explotación de los canales de publicidad</li> <li>3. Poca supervisión a los trabajadores</li> <li>4. Trabajadores renuentes al uso de equipos de protección personal</li> <li>5. Mala distribución del espacio físico</li> </ol>
<p><b>Oportunidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buena relación con clientes</li> <li>2. Buena relación con proveedores</li> <li>3. Demanda del producto</li> <li>4. Canales de distribución identificados</li> </ol>	<p><b>Amenazas</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de un sistema de vigilancia de enfermedades y accidentes laborales.</li> <li>2. Competencia</li> <li>3. Falta de desarrollo de una cultura de seguridad en el entorno laboral</li> </ol>

### 6.8 Estrategias Propuestas

#### Estrategia 1

##### Adecuación del local

##### Objetivo

Ordenar las áreas de trabajo y del equipo, utilizando de un modo efectivo todo el espacio disponible, para que los trabajadores puedan ejecutar sus tareas de manera más segura y satisfactoria.

##### Acciones

- Desechar aquellos materiales u objetos que no son utilizados en la empresa.
- Almacenar los materiales u objetos de forma que no impidan el libre acceso a los equipos contra incendios, primeros auxilios, equipos de protección, entre otros.
- Adquirir más extintores de incendio y verificar periódicamente las condiciones de los existentes.
- Colocar los avisos e indicaciones de advertencia en letras claras y grandes y en sitios visibles.



- Mantener limpia y ordenada el área de trabajo.
- Tener disponibles los equipos de protección cuando se soliciten.

### **Observaciones**

Es preciso resaltar que el orden y la limpieza previenen los accidentes, aumentan el espacio disponible, mejora la imagen y crean y mantienen hábitos de trabajo correctos.

Así mismo, se debe considerar que una señal no evita el peligro sólo advierte su presencia, ya que éstos eventos a veces no se pueden predecir, por lo que el hecho de señalizar, no excluye la obligación de adoptar medidas de prevención y de acatarlas.

## **Estrategia 2**

### **Evaluación de las condiciones y medio ambiente de trabajo**

#### **Objetivo**

Reconocer los riesgos ocupacionales, potenciales o presentes asociados a la actividad laboral.

#### **Acciones**

- Los ambientes de trabajo deben ser analizados en cuanto a procesos, materiales, equipos, productos, horarios de trabajo y número de trabajadores expuestos.
- Todos los agentes de riesgo existentes en la empresa deben ser eliminados o controlados hasta donde sea posible.
- Todos los trabajadores deben ser capacitados en procedimientos de trabajo que permitan la protección de ellos mismos.
- Ante todo cambio de equipos, maquinaria, materiales o procesos, deben establecerse consideraciones de higiene y seguridad que permitan la protección de los trabajadores ante los riesgos asociados al cambio, realizando un análisis de estos, para establecer las medidas de protección y control correspondientes.



- Los trabajadores y empleador, de manera conjunta, realizarán los análisis correspondientes a los riesgos a la salud y seguridad asociados a los puestos de trabajo, estableciendo las medidas para eliminar o minimizar esos riesgos.

### **Observaciones**

La gerencia debe asegurar la protección de las personas en el ambiente de trabajo, para ello debe actuar sobre la fuente generadora del riesgo, establecer barreras ante los agentes de riesgos, y controlar la exposición a los mismos.

Además, con miras a cubrir los diferentes agentes de riesgo del ambiente laboral se deben diseñar e implantar subprogramas de identificación y notificación de riesgos, protección respiratoria, conservación de la audición, saneamiento básico industrial, conservación de la visión, calidad de aire en edificaciones, control de riesgos biológicos, así como control de riesgos psico-sociales, entre otros.

### **Estrategia 3**

#### **Capacitación de los trabajadores en prevención y seguridad laboral**

##### **Objetivo**

Transmitir a los trabajadores de conocimientos orientados a desarrollar conciencia sobre los riesgos laborales, prevención de accidentes y enfermedades profesionales, de manera que se comporten de modo seguro al ejecutar las tareas.

##### **Acciones**

- Ofrecer cursos, talleres, seminarios y prácticas de temas relacionados a la identificación, evaluación y control de riesgos ocupacionales, prevención de accidentes, primeros auxilios, prevención y control de incendios, entre otros.
- Proporcionar formación por fases y de manera constante.
- Seleccionar técnicas adecuadas para el proceso de formación.
- Proporcionar formación en dosis pequeñas y no en un solo curso.





- Seleccionar para los planes de formación a expertos en los temas a desarrollar, es decir, personal altamente capacitado.
- Ofrecer al personal la oportunidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos.
- Realizar supervisiones de manera periódica para verificar si se está haciendo el uso de los equipos de protección de manera adecuada.

### **Observaciones**

Es conveniente que la gerencia, asista a los cursos, talleres, seminarios y prácticas para comprobar la calidad de los mismos. Igualmente, se debe evaluar el comportamiento del personal, posterior a las actividades de formación, ya que una información completa, actualizada y brindada de manera oportuna puede evitar percances futuros. Además de crear conciencia de la importancia de aplicar las normas de higiene que beneficia tanto al trabajador como a la empresa.

### **Estrategia 4**

#### **Implantación del sistema de vigilancia de accidentes y enfermedades ocupacionales**

#### **Objetivo**

Evaluar la salud física y mental de los trabajadores en relación con el trabajo, mediante el control médico preventivo y curativo de enfermedades ocupacionales.

#### **Acciones**

- Contratar los servicios de un especialista en medicina laboral que se encargue periódicamente de chequear la salud de los trabajadores.
- Establecer convenios con instituciones como la Cruz Roja, para que se le practiquen a la fuerza laboral: exámenes, análisis clínicos y paraclínicos.
- Organizar los sistemas de atención de primeros auxilios, transporte de lesionados, atención médica de emergencia y respuestas y planes de contingencia.



- Evaluar periódicamente la salud de los trabajadores en función de los riesgos a los cuales están expuestos.

### **Observaciones**

El estado de salud del trabajador debe ser evaluado al ingresar a la empresa, antes de salir de vacaciones, al regresar de las vacaciones y al momento de su despido o renuncia. También, es necesario asegurar el cumplimiento de las vacaciones por parte de los trabajadores, así como el descanso de la faena diaria.

### **Estrategia 5**

#### **Desarrollo de una cultura de seguridad en el entorno laboral**

#### **Objetivo**

Estimular el comportamiento seguro, aparejándolo con retroalimentación para una actitud positiva, por los miembros de la organización ante la seguridad en el trabajo.

#### **Acciones**

- Influir en la actitud de los trabajadores con una constante retroalimentación.
- Dar ejemplo personal que los miembros puedan imitar, es decir predicar con acciones.
- Hacer hincapié más en la importancia del comportamiento seguro que en las normas.
- Modificar la cultura organizacional con reconocimiento y agradecimiento.
- Propiciar la autoevaluación, permitiendo al empleado reflexionar sobre su comportamiento y los riesgos, para que tome decisiones al respecto.
- Informar de manera periódica sobre el uso correcto de los equipos de protección personal.
- Supervisar de forma constante el uso de los equipos de protección personal, el cual debe ser de carácter obligatorio.



### **Observaciones**

La gerencia debe expresar al empleado no sólo cómo se hacen las actividades de forma segura, sino el por qué y en qué forma están vinculadas al provecho particular. En los casos en que sea necesario llamar la atención, hacerlo con firmeza, pero con justicia y sin miramientos.

Además, debe tener presente que toda prenda de protección tiene uso individual y personal con una vida limitada, por ello, necesitan ser reemplazadas al deteriorarse.



## VII. CONCLUSIONES

- En las panificadoras objeto de estudio se encuentran varias deficiencias, tal es el caso de la falta de la divulgación de un Manual de seguridad e higiene industrial que permita realizar actividades preventivas que garanticen el bienestar de los empleados.
- En las panificadoras visitadas un gran número de trabajadores, aunque no la mayoría utilizan los equipos de protección personal (EPP) de una forma adecuada, se brinda supervisión, mantenimiento y limpieza de equipos y maquinarias.
- Se determinó que del personal operativo que ha sufrido accidentes laborales, son más frecuentes las quemaduras, resbalones y tropiezos, lo que sugiere que hay escasa atención en resguardar la seguridad personal y grupal, así como el no hacer uso de los equipos de protección personal, pues existen demandas en cuanto a protección contra quemaduras, caídas y resbalones, que son resultado de los accidentes más frecuentes.
- Las instalaciones de producción, en su mayoría, se encuentran limpias y ordenadas, sin embargo, no se encuentran identificadas y rotuladas siendo únicamente el 33% de ellas que disponen de señales dentro de sus instalaciones, además, no poseen como tal un programa de control periódico de señalización, orden o limpieza.
- Se carece de un sistema de ventilación adecuado para el personal del área de producción, debido a que son lugares cerrados y calurosos para lograr un mejor fermento de los productos. El 33% implementa un programa adecuado para el control de plagas.
- La mayoría de panificadoras no están diseñadas de acuerdo a la secuencia



de los procesos de producción óptima. Cuentan con servicios sanitarios y el 33% con comedor y área de descanso, pero existe indiferencia respecto a la instalación de vestidores y colocación de extinguidores, los cuales son componentes que garantizan bienestar y seguridad a los trabajadores. Solo una de las empresas posee paredes de producción recubiertas de material anti sonoro para evitar ruidos.

- Las enfermedades profesionales que más padece el personal operativo son los resfriados por cambios de temperatura repentina, psicológico y físico causados por el cansancio, además de los dolores musculares y estrés, encontrando como origen de sus enfermedades, la utilización indebida de los equipos de protección.
  
- El periodo de capacitación que reciben los trabajadores donde señalaron cada seis meses es considerado el adecuado, tomando en cuenta que las capacitaciones las dan diferenciadas dando prioridad al área de producción, sin embargo los que señalaron cada año, éste periodo no es suficiente sobre todo cuando el trabajador debe hacer frente a eventualidades.



## VIII. RECOMENDACIONES

- Que las panificadoras implementen un manual de seguridad e higiene industrial que incluya un registro de incidencias por categorías leves, graves y muy graves ocurridos para darles el seguimiento correspondiente.
- Crear un programa de capacitación sobre accidentes laborales, primeros auxilios y equipo de protección dirigido al personal operativo tomando en cuenta todo el personal lo que le facilitará a la hora de hacer un ascenso.
- Se sugiere la utilización de los siguientes implementos de producción para evitar accidentes: gabachas, redecillas o cofia y zapatos con suelas antideslizantes. Para el personal encargado de horneado; guantes térmicos y lentes protectores, para los colaboradores encargados de formular recetas mascarillas, ya que se observó que el 67% de estas panaderías no poseen el conjunto de los equipos necesarios.
- Para brindar mayor bienestar a los trabajadores y a la propia empresa es preciso implementar y rotular las instalaciones, equipo, utensilios y material, además de crear un programa periódico de orden y limpieza.
- Mejorar las condiciones ambientales del área de producción de las panificadoras tales como; temperatura, ventilación, ruido, iluminación y vibraciones, también implementar un programa de control de plagas y roedores que no afecten la inocuidad de los alimentos producidos.
- Para mejorar las condiciones de producción se aconseja seguir un diseño general de panificadoras que garantice el aprovechamiento de recursos de la empresa.
- Se sugiere implementar una guía de prevención de salud y crear un registro médico de los colaboradores, para reducir las probabilidades de



enfermedades o incidentes dentro de la empresa.

- Las panificadoras deben cumplir oportunamente con documentación requerida por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, por tanto se debe crear un plan de salubridad que contemple no sólo la licencia sanitaria, sino también tarjeta de salud y tarjeta de manipulación de alimentos, así mismo implementar un botiquín adecuado para panaderías.
- Aunque el puesto de trabajo no presta las condiciones necesarias para la seguridad y resguardo del trabajador, es obligación del trabajador cumplir con las medidas de protección que la empresa establece y para la empresa es obligatorio proporcionar a sus trabajadores las condiciones óptimas para el desempeño de su trabajo es decir, que tanto la empresa como el trabajador deben asumir un papel importante para la prevención de accidentes y enfermedades profesionales.
- Cuando se efectúen capacitaciones, que se deje evidencia escrita para comprobar que se ha proveído información necesaria sobre la temática de higiene y seguridad laboral.



## IX. BIBLIOGRAFÍA

- Chiavenato, I. (2000). *Administración de Recursos Humanos* (5ta ed.). Bogota: Mc Grow Hill.
- Chiavenato, I. (2002). *Gestión del Talento Humano* (1ra ed.). Colombia: Mc Grew Hill Interamericana S.A.
- Código del Trabajo*. (1996). Managua: BITECSA.
- Cuevas, G. C. (1993). *Diccionario Jurídico Elemental*. Heliasta S.R.L.
- Dessler, G., & Juarez, R. A. (2004). *Administración de Recursos Humanos: Enfoque Latinoamericano* (2da Edición ed.). Mexico: Pearson Educación.
- eHow en español*. (s.f.). Recuperado el abril de 2015, de [http://www.ehowenespanol.com/cuales-son-tipos-controles-internos-info\\_316775/](http://www.ehowenespanol.com/cuales-son-tipos-controles-internos-info_316775/)
- elnuevodiario*. (08 de febrero de 2015). Obtenido de <http://www.elnuevodiario.com.ni/turismo/341235-trinidad-ciudad-llena-arte-sabor/>
- Ivancevich, J. M. (2004). *Administración de Recursos Humanos* (9na edición ed.). Mexico: Mac Graw-hill.
- Manual Básico de Prevención de Riesgos Laborales*. (2000). Asturias.
- MITRAB. (2008). *Compilación de Leyes y Normativas en materia de Higiene y Seguridad del trabajo*. (3ra ed., Vol. 3). (MITRAB, Ed.) Managua, Nicaragua.
- scribd*. (s.f.). Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/14092845/DESARROLLO-LABORAL>
- Sikula, A. F. (1982). *Administración de Recursos Humanos*. Mexico: Limusa.
- Técnicos Higiene*. (s.f.). Recuperado el abril de 2015, de <http://tecnicoshigiene.ucoz.es/index/0-2>
- tecnicoshigiene*. (2015). Obtenido de <http://tecnicoshigiene.ucoz.es/index/0-2>
- uaeh*. (Diciembre de 2011). Obtenido de [http://www.uaeh.edu.mx/docencia/P\\_Presentaciones/huejutla/administracion/temas/ejecucion\\_y\\_contro\\_de\\_los\\_planos\\_de\\_accion.pdf](http://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/huejutla/administracion/temas/ejecucion_y_contro_de_los_planos_de_accion.pdf)
- virtualunal*. (30 de mayo de 2013). Obtenido de <http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/economicas/2006838/index.html>
- William Werther; Keith Davis. (1996). *Administración de personal y recursos humanos* (5ta ed.). Mexico: Mac Grow Hill.





## **X. ANEXOS**

Anexo 1. Cronograma de actividades

Anexo 2. Entrevista

Anexo 3. Guía de observación

Anexo 4. Encuesta

Anexo 5. Tablas de contingencia



## ANEXO 1: CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES



**UNAN**  
**FAREM ESTELI**

**CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

**NOMBRE DEL PROYECTO** APLICACIÓN DE NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD PARA EL DESARROLLO LABORAL EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DEL SECTOR PANIFICADOR DEL MUNICIPIO DE A TRINIDAD, DURANTE EL PERIODO 2015.

**DURACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

N°	ACTIVIDAD	MESES										
		MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
1	SELECCIÓN DEL TEMA	X										
2	CONSOLIDACION DEL TEMA, REDACTAR OBJETIVOS Y DESARROLLAR LAS PREGUNTAS DE INVESTIGACION.	X										
3	RECOPIACION DE INFORMACION (IDENTIFICACION DE LIBROS, VISITA A BIBLIOTECA)	X										
4	DEFINIR EL TIPO DE INVESTIGACION		X									
5	ESTABLECER LA HIPOTESIS, DEFINIR LAS VARIABLES Y ELABORACION DE CUADRO DE OPERACINALIZACIÓN		X									
6	SELECCIÓN DE DISEÑO METODOLOGICO A APLICAR EN NUESTRA INVESTIGACION			X								
7	SELECCIÓN DE MUESTRA			X								
8	PRESENTACION Y DEFENSA DEL PROTOCOLO				X							
9	APLICACIÓN DE ENCUESTAS					X						
10	APLICACIÓN DE ENTREVISTAS					X						
11	ANALISIS DE DATOS RECOLECTADOS						X	X				
12	TABULACION DE DATOS							X				
13	REDACCION DE CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES								X			
14	REVISION Y ORDENAMIENTO DEL TRABAJO								X	X		
15	PREDEFENSA											X
16	REVISION Y CORRECCIONES ORIENTANTAS											X
17												



## ANEXO 2 ENTREVISTA A UN EMPLEADOR

Estimado Lic. (a) somos estudiantes de V año de la carrera de Administración de Empresas de la FAREM – Estelí del turno sabatino.

***El objetivo de esta entrevista es determinar la aplicabilidad de las normas de higiene y seguridad para el desarrollo laboral en los procesos productivos del sector panificador en el municipio de la Trinidad.***

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_ Hora \_\_\_\_\_

1. ¿Qué tipos de normas de higiene y seguridad establecidas por la ley laboral se aplican?
2. ¿Brindan capacitación en materia de higiene y seguridad laboral?
3. ¿El trabajador da cumplimiento a las normas de higiene y seguridad laboral?
4. ¿Qué factores inciden en los procesos productivos de la empresa?
5. ¿La empresa dispone de equipos de protección para los trabajadores, si es así les explica el uso adecuado de los mismos?
6. ¿Cree que es importante la aplicación de normas de higiene y seguridad laboral en esta empresa? ¿Por qué?
7. ¿Cuántas áreas está dividida la empresa?
8. Dentro del área de producción, ¿cuántos trabajadores laboran y según los rubros, cómo están distribuidos?
9. ¿Cómo afecta en la producción el no aplicar las normas de higiene y seguridad?
10. ¿Considera usted que la no utilización de los equipos al realizar la actividad laboral afecta la salud de sus trabajadores?



11. ¿Considera usted que si le proporcionarían el equipo adecuado para realizar su trabajo, maximizaría su producción?
12. ¿Han sufrido los trabajadores algún accidente laboral en esta empresa?, si es así ¿Qué tipo de accidente?
13. ¿Existe Supervisión en el área de trabajo?
14. ¿Recibe capacitación en materia de higiene y seguridad laboral?
15. ¿Cómo se lleva a cabo la supervisión del personal?
16. ¿Cuáles son las causas de los accidentes de trabajo en esta empresa?
17. ¿Creé usted que en las condiciones en que labora son las más adecuadas?, ¿Por qué?
18. ¿Cómo le gustaría que fuera su área de trabajo, para que su producción fuera más ágil y segura?
19. ¿Cree usted que si hubiera más supervisión por parte de las autoridades correspondientes, en este caso el Ministerio del Trabajo se evitarían menos riesgos laborales?
20. ¿Se reúne con los responsables de área para observar las necesidades de los trabajadores?
21. ¿Hace monitoreo en las áreas, sobre todo en el área de producción, si los trabajadores están usando los equipos de seguridad?
22. ¿En caso de algún riesgo laboral lo reporta al instante a las autoridades correspondientes?
23. ¿El Ministerio del Trabajo hace inspecciones en esta empresa?



### ANEXO 3 GUÍA DE OBSERVACIONES

Estimado Lic. (a) somos estudiantes de V año de la carrera de Administración de Empresas de la FAREM – Estelí del turno sabatino.

*Esta guía de observaciones tiene como objetivo reflejar la evidencia física sobre el uso adecuado de los equipos de higiene y seguridad en el área de producción de las panaderías.*

#### Guía de observación para panificadoras

Nombre de la Empresa: \_\_\_\_\_

Número de trabajadores: \_\_\_\_\_

Fecha de realización: \_\_\_\_\_

#### Seguridad

1. ¿Se observó manual de seguridad e higiene a la vista en la panificadora?

Sí  No

Notas:

\_\_\_\_\_

2. ¿Se tiene al alcance un registro e investigación de accidentes ocurridos en la panificadora?

Sí  No

Notas:

\_\_\_\_\_

3. ¿Se puede observar un programa de capacitaciones para prevención de accidentes en la empresa?

Sí  No

Notas:

\_\_\_\_\_



**Protección Personal**

4. Listado de equipos de protección, que se observan en la panificadora y su condición actual.

Equipo de protección	Utilizan los trabajadores		Existencia en la empresa		
	Si	No	Buen estado	Mal estado	No existe
Guantes térmicos					
Gabachas o batas					
Redecillas o cofias					
Lentes protectores					
Mascarilla con filtro de partículas					
Zapatos o botas con suelas antideslizantes					
Cinturón lumbar					
Otros, Especifique:					

5. Trabajadores con uniforme de trabajo

Sí  No

Especifique:

---

6. Formato de control de inventario de equipo de protección personal para los trabajadores

Sí  No

Notas:

---



**Señalización, orden y limpieza**

7. ¿Se tuvo a la vista un programa periódico de señalización, orden y limpieza adecuado a las necesidades del lugar de trabajo en el cual se registren las medidas a implementar para garantizar su apropiada aplicación?

Sí

No

Notas:

---

8. De las siguientes características señale la condición que se observa a cada una de las acciones.

Elementos	Limpias		Ordenadas		Rotuladas	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No
Instalaciones						
Materiales de producción (harina, azúcar, huevos, otros).						
Maquinaria y equipo(hornos, batidoras)						
Herramientas y utensilios de trabajo (latas, raspadores, brochas, otros)						

9. ¿Se tuvo a la vista un registro o ficha de control de orden y limpieza en la panificadora?

Sí

No

Notas:

---



**Medio Ambiente**

10. Condiciones que prevalecen sobre el medio ambiente de la empresa:

CONDICIONES	SÍ	NO	¿POR QUÉ?
Ventilación adecuada que evite concentración de vapores y gases			
Los combustibles utilizados en los hornos se mantienen en lugares frescos y lejos de focos de calor			
Control de plagas y roedores.			
Iluminación adecuada			
Evita el ruido y vibraciones producidas por la maquinaria.			

Notas \_\_\_\_\_

11. ¿Se tiene a la vista un extintor accesible?

SI

NO

Notas: \_\_\_\_\_

12. ¿La materia prima se encuentran sobre tarimas?

Sí

No

13. ¿El área donde se encuentran la materia prima es un lugar húmedo? Sí

No

14. La iluminación del área de producción

Artificial

Natural





15. Tipo de luminarias

Bombilla blanca

Bombilla amarilla

Lámparas de

Neón

Otras

Especifique: \_\_\_\_\_

16. Número de ventanas en el área de producción

Ninguna

De una a tres

De cuatro en adelante

17. Tipo de techo utilizado en la EA

Lámina

Terraza

Teja

18. ¿Para mejor temperatura existen ventiladores o aire acondicionado?

Sí  No

Notas: \_\_\_\_\_

19. ¿La maquinaria como batidora, amasadora o boleadora, se encuentra sobre alguna base para evitar vibraciones?

Sí  No



20. Tipo de material utilizado como base de la maquinaria

Ninguna

Caucho

Tarimas de  
madera

Base de metal

Otros

Especifique: \_\_\_\_\_

21. ¿Las paredes del área de producción están recubiertas de material anti sonoro?

Sí

No

Indique que material se utiliza:

\_\_\_\_\_

### Ergonomía

22. ¿El área de producción está diseñada de acuerdo a la secuencia de los procesos de elaboración de productos?

Sí

No

¿Por qué?

\_\_\_\_\_

23. ¿Se observó un instructivo para la utilización de maquinaria de la panificadora?

Sí

No



24. Características que posee la mesa de trabajo, sillas o bancos que utilizan los trabajadores con respecto a la altura, estado y diseño

Condiciones	Mesa de trabajo	Sillas	Bancos	Observaciones
Alta				
Baja				
Adecuada				
En mal estado				
Buen estado				
Con respaldo				
Otros				

### Higiene Industrial

25. ¿Se tiene un registro médico de trabajadores en la panadería?

Sí

No

### Prevención en salud

26. Licencia sanitaria a la vista

Sí

No

¿Por qué?

---



## ANEXO 4. ENCUESTA A LOS TRABAJADORES

Estimado señor (a) somos estudiantes de V año de la carrera de Administración de Empresas de la FAREM – Estelí del turno sabatino.

***El objetivo de esta entrevista es verificar si los trabajadores están informados de las normas y equipos de higiene y seguridad para su protección en los procesos productivos en las panaderías.***

**1. ¿Conoce usted las medidas o normas de Higiene y Seguridad Laboral en la panadería en la que usted labora?**

Sí  No

**2. ¿Considera que las medidas que aplica la empresa son de beneficio para usted y para la misma empresa?**

Sí  No

**3. ¿Cuál de éstas medidas aplica la empresa en la que usted trabaja?**

- a) Exigencia de que usen los equipos de protección
- b) Revisión permanente que los equipos estén en perfectas condiciones
- c) Supervisión diaria de la limpieza de las maquinarias y equipos de trabajo
- d) Ninguno

**4. ¿Cree que el no aplicar las normas de la empresa afecta la productividad?**

Sí  No



**5. ¿Cuántas personas trabajan en su misma área/lugar de trabajo?**

- a) Trabaja solo/a
- b) De 2 a 4
- c) De 5 a 9
- d) De 10 a 24
- e) De 25 a 49
- f) De 50 a más

**6. ¿En cuánto a las actividades que realiza en su trabajo, como las ejecuta?**

- a) Solo sin nadie a mi alrededor
- b) Solo pero al lado de otros trabajadores
- c) En contacto cara a cara con otro trabajador
- d) En un grupo con el que interactúa frecuentemente

**7. ¿Las personas con las que trabaja hacen uso de equipos de protección y de higiene para desempeñar su trabajo?**

Sí  No

**8. ¿Cuál de los siguientes equipos de higiene y seguridad utiliza para una mejor producción, desde el punto de vista de la higiene y la protección individual?**

- a) Guantes, gorros, delantales y mascarillas
- b) Pinzas
- c) Delantales y mascarillas
- d) Ninguno



**9 ¿Con qué frecuencias hacen cambio de los equipos de higiene y seguridad laboral en la empresa?**

- a) cada 15 días
- b) cada 6 meses
- c) cada año
- d) nunca

**10 ¿Considera que la empresa para la que usted trabaja ofrece productos de calidad?**

Sí  No

**11. ¿Cómo se siente en el área donde usted labora?**

- a) Seguro
- b) Cómodo
- c) Todas las anteriores

**12. ¿Su trabajo implica?**

- a) Permanecer de pie
- b) Permanecer en una postura incómoda o forzada

**13. ¿Ha tenido accidentes cuando desempeña sus actividades laborales?**

Sí  No

**14. ¿Qué tipo de accidentes han ocurrido dentro de la panadería?**

- a) Quemaduras
- b) Cortadas
- c) Caídas
- d) Contacto con la electricidad
- e) Otros: Especifique: \_\_\_\_\_



**15. ¿Su jefe de área está pendiente de que usted como empleado use los equipos de higiene y seguridad durante sus actividades laborales?**

Sí  No

**16. ¿Se le sanciona sino hace uso de los equipos de higiene y seguridad?**

Sí  No

**17. ¿Recibe capacitación?**

Sí  No

**18. ¿Con que frecuencia recibe capacitación?**

- a) cada tres meses
- b) cada seis meses
- c) cada año

**19. ¿Por parte de quien recibe capacitación?**

- a) Recursos Humanos de la empresa
- b) MINSA
- c) MITRAB
- d) Ninguno



## ANEXO 5 TABLAS DE CONTINGENCIA

### Estadísticos

¿Conoce usted las medidas o normas de higiene y seguridad de la panadería en la que usted labora?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Conoce usted las medidas o normas de higiene y seguridad de la panadería en la que usted labora?

	Frecuencia	Porcentaje %	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos SI	18	40%	40.0	40.0
Válidos NO	27	60%	60.0	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.

### Estadísticos

¿Considera que las medidas que aplica la empresa son de beneficio para usted y para la misma empresa?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Considera que las medidas que aplica la empresa son de beneficio para usted y para la misma empresa?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos SI	18	40%	40.0	40.0
Válidos NO	27	60%	60.0	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta





**Estadísticos**

¿Cuál de estas medidas aplica la empresa donde usted trabaja?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Cuál de estas medidas aplica la empresa donde usted trabaja?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
Válidos	Exigencia de que usen los equipos de protección	39	86.7%	86.7	86.7
	Revisión permanente que los equipos estén en perfectas condiciones	1	2.2%	2.2	88.9
	Supervisión diaria de la limpieza de las maquinarias y equipos de trabajo	2	4.4%	4.4	93.3
	Ninguno	3	6.7%	6.7	100.0
	Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Cree que el no aplicar las normas de la empresa afecta la productividad?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Cree que el no aplicar las normas de la empresa afecta la productividad?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
Válidos	SI	34	75.6%	75.6	75.6
	NO	11	24.4%	24.4	100.0
	Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.



**Estadísticos**

¿Cuántas personas trabajan en su misma área/lugar de trabajo?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Cuántas personas trabajan en su misma área/lugar de trabajo?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
Válidos	Trabaja solo/a	2	4.4%	4.4	4.4
	de 2-4	7	15.6%	15.6	20.0
	De 5-9	17	37.8%	37.8	57.8
	De 10-24	17	37.8%	37.8	95.6
	De 25-49	2	4.4%	4.4	100.0
	Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿En cuánto a las actividades que realiza en su trabajo, como las ejecuta?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿En cuánto a las actividades que realiza en su trabajo, como las ejecuta?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado	
Válidos	Solo sin nadie a mi alrededor	9	20%	20.0	20.0
	solo, pero al lado de otros trabajadores	20	44.4%	44.4	64.4
	En contacto cara a cara con otro trabajador	14	31.1%	31.1	95.6
	En un grupo con el que interactúa frecuentemente	2	4.4%	4.4	100.0
	Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.



**Estadísticos**

¿Las personas con las que trabaja hacen uso de equipos de protección y de higiene para desempeñar su trabajo?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Las personas con las que trabaja hacen uso de equipos de protección y de higiene para desempeñar su trabajo?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos SI	15	33%	33	33
NO	30	67%	67	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Cuál de los siguientes equipos de higiene y seguridad utiliza para una mejor producción?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Cuál de los siguientes equipos de higiene y seguridad utiliza para una mejor producción?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Guantes, gorros, delantales y mascarillas	39	86.7%	86.7	86.7
Pinzas	2	4.4%	4.4	91.1
Delantales y mascarillas	2	4.4%	4.4	95.6
Ninguno	2	4.4%	4.4	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.



**Estadísticos**

¿Conque frecuencias hacen cambio de los equipos de higiene y seguridad laboral en la empresa?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Conque frecuencias hacen cambio de los equipos de higiene y seguridad laboral en la empresa?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Cada 15 días	1	2.2%	2.2
	Cada 6 meses	39	86.7%	88.9
	Cada año	3	6.7%	95.6
	Nunca	2	4.4%	100.0
	Total	45	100%	100.0

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Considera que la empresa para la que trabaja ofrece productos de calidad?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Considera que la empresa para la que trabaja ofrece productos de calidad?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	SI	41	91.1%	91.1
	NO	4	8.9%	100.0
	Total	45	100%	100.0

Fuente: Encuesta.



**Estadísticos**

¿Cómo se siente en el área donde usted labora?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Cómo se siente en el área donde usted labora?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Seguro	25	55.6%	55.6
	Cómodo	16	35.6%	91.1
	Todas las anteriores	4	8.9%	100.0
	Total	45	100%	100.0

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Su trabajo implica?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Su trabajo implica?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Permanecer de pie	44	97.8%	97.8
	Permanecer en una postura incomoda o forzada	1	2.2%	100.0
	Total	45	100%	100.0

Fuente: Encuesta.



**Estadísticos**

¿Su trabajo implica?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Su trabajo implica?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Permanecer de pie	44	97.8%	97.8
	Permanecer en una postura incomoda o forzada	1	2.2%	2.2
	Total	45	100%	100.0

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Ha tenido accidentes cuando desempeña sus actividades laborales?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Ha tenido accidentes cuando desempeña sus actividades laborales?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	SI	6	13.3%	13.3
	NO	39	86.7%	86.7
	Total	45	100%	100.0

Fuente: Encuesta.



**Estadísticos**

¿Qué tipo de accidentes han ocurrido dentro de la panadería?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Qué tipo de accidentes han ocurrido dentro de la panadería?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Quemaduras	1	2.2%	2.2	2.2
Cortadas	2	4.4%	4.4	6.7
Caídas	2	4.4%	4.4	11.1
Contacto con la electricidad	1	2.2%	2.2	13.3
Ninguno	39	86.7%	86.7	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Su jefe de área está pendiente de que usted como empleado use los equipos de higiene y seguridad durante sus actividades laborales?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Su jefe de área está pendiente de que usted como empleado use los equipos de higiene y seguridad durante sus actividades laborales?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos SI	37	82.2%	82.2	82.2
NO	8	17.8%	17.8	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.



**Estadísticos**

¿Se le sanciona sino hace uso de los equipos de higiene y seguridad?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Se le sanciona sino hace uso de los equipos de higiene y seguridad?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos SI	23	51.1%	51.1	51.1
NO	22	48.9%	48.9	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Recibe capacitación?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

¿Recibe capacitación?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos SI	31	33%	33	33
NO	14	67%	67	100.0
Total	45	100%	100.0	

Fuente: Encuesta.





**Estadísticos**

¿Con que frecuencia recibe capacitación?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**Frecuencia de la capacitación**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Cada seis meses	15	33.3	33.3
	Cada año	30	66.7	100.0
	Total	45	100.0	100.0

Fuente: Encuesta.

**Estadísticos**

¿Por parte de quien recibe capacitación?

N	Válidos	45
	Perdidos	0

**¿Por parte de quien recibe capacitación?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Departamento de RR.HH	24	53.3%	53.3
	MINSA	6	13.3%	66.7
	MITRAB	1	2.2%	68.9
	Ninguno	14	31.1%	100.0
	Total	45	100%	100.0

Fuente: Encuesta.