



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

ESCUELA DE POSGRADOS “ESPOG”

MAESTRÍA EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Resolución: RPC-SO-22-No.477-2020

PROYECTO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL GRADO DE MAGISTER

Título del proyecto:
Diseño de un plan de control de riesgos laborales para el Catering Consorcio Caterpleroma Services
Línea de Investigación:
Gestión integrada de organizaciones y competitividad sostenible
Campo amplio de conocimiento:
Servicios
Autor/a:
Eros Alexander Bazurto Intriago
Tutor/a:
Mg. Fausto German Pazmiño Muñoz – Mg. Erick Xavier Riofrio Fierro

Quito – Ecuador

2025

APROBACIÓN DEL TUTOR



Yo, Fausto German Pazmiño Muñoz con C.I: 171005197-8 en mi calidad de Tutor del proyecto de investigación titulado: Diseño de un Plan de Control de Riesgos Laborales para el Catering Consorcio Caterpleroma Services.

Elaborado por: Eros Alexander Bazurto Intriago, de C.I: 172597795-1, estudiante de la Maestría: Seguridad y Salud Ocupacional, de la **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL (UISRAEL)**, como parte de los requisitos sustanciales con fines de obtener el Título de Magister, me permito declarar que luego de haber orientado, analizado y revisado el trabajo de titulación, lo apruebo en todas sus partes.

Quito D.M., 25 de agosto de 2025

Firma

APROBACIÓN DEL TUTOR



Yo, Erick Javier Riofrio Fierro con C.I: 171315082-7 en mi calidad de Tutor del proyecto de investigación titulado: Diseño de un Plan de Control de Riesgos Laborales para el Catering Consorcio Caterpleroma Services.

Elaborado por: Eros Alexander Bazurto Intriago, de C.I: 172597795-1, estudiante de la Maestría: Seguridad y Salud Ocupacional, de la **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL (UIT)**, como parte de los requisitos sustanciales con fines de obtener el Título de Magister, me permito declarar que luego de haber orientado, analizado y revisado el trabajo de titulación, lo apruebo en todas sus partes.

Quito D.M., 25 de agosto de 2025

Firma

DECLARACIÓN DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL ESTUDIANTE



Yo, Eros Alexander Bazurto Intriago con C.I: 172597795-1, autor/a del proyecto de titulación denominado: Diseño de un plan de control de riesgos laborales para el Catering Consorcio Caterpleroma Services. Previo a la obtención del título de Magister en Seguridad y Salud Ocupacional,

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar el respectivo trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Tecnológica Israel los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor@ del trabajo de titulación, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital como parte del acervo bibliográfico de la Universidad Tecnológica Israel.
3. Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de prosperidad intelectual vigentes.

Quito D.M., 25 de agosto de 2025

Firma

Tabla de contenidos

APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
DECLARACIÓN DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL ESTUDIANTE	iii
INFORMACIÓN GENERAL	9
Contextualización del tema	9
Problema de investigación	10
Objetivo general	11
Objetivos específicos	12
Vinculación con la sociedad y beneficiarios directos:	12
CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	13
1.1. Contextualización general del estado del arte	13
1.2. Proceso investigativo metodológico	17
1.3. Análisis de resultados ²³²	
CAPÍTULO II: PROPUESTA	31
2.1. Fundamentos teóricos aplicados	31
2.2. Descripción de la propuesta	32
2.3. Validación de la propuesta	40
2.4. Matriz de articulación de la propuesta	41
CONCLUSIONES	43
RECOMENDACIONES	44
BIBLIOGRAFÍA	45
ANEXOS	47

Índice de tablas

Tabla 1. Matriz de articulacion

41

Índice de figuras

Figura 1. Procedimiento de actuación	18
Figura 2. Determinación del nivel de deficiencia	19
Figura 3. Determinación del nivel de exposición	19
Figura 4. Determinación del nivel de probabilidad	20
Figura 5. Significado de los diferentes niveles de probabilidad	20
Figura 6. Determinación del nivel de consecuencias	21
Figura 7. Determinación del nivel de riesgo y de intervención	22
Figura 8. Significado del nivel de intervención	22
Figura 9. Genero	23
Figura 10. Edad	23
Figura 11. Nivel de intersección	24
Figura 12. Matriz de riesgos NTP 330 para Administrador General	25
Figura 13. Matriz de riesgos NTP 330 para Chef	26
Figura 14. Matriz de riesgos NTP 330 para Auxiliar de cocina	27
Figura 15. Matriz de riesgos NTP 330 para Panadero	28
Figura 16. Matriz de riesgos NTP 330 para Salonero	29
Figura 17. Matriz de riesgos NTP 330 para Bodeguero	30
Figura 18. Estructura de la propuesta	33
Figura 19. Propuesta plan de control para el Administrador General	35
Figura 20. Propuesta plan de control para el Chef	36
Figura 21. Propuesta plan de control para el Auxiliar de Cocina	37
Figura 22. Propuesta plan de control para el Panadero	38
Figura 23. Propuesta plan de control para el Salonero	39

INFORMACIÓN GENERAL

Contextualización del tema

“Cada día mueren personas a causa de accidentes laborales o enfermedades relacionadas con el trabajo más de 2.78 millones de muertes por año. Además, anualmente ocurren unos 374 millones de lesiones relacionadas con el trabajo no mortales que resultan en más de cuatro días de absentismo laboral.” ((OIT)., 2021)

“El coste de esta adversidad diaria es enorme y la carga económica de las malas prácticas de seguridad y salud se estima en un 3.94 % del Producto Interior Bruto global de cada año.” ((OIT)., 2021)

“En la legislación ecuatoriana la seguridad y salud en el trabajo ha marcado notables cambios; desde hace varios años ha existido la obligación del empleador de garantizar la seguridad de sus trabajadores, ya sea este persona natural o jurídica, poco o nada se ha realizado por parte de los organismos de control”. (Montaño Mora, 2020)

“La Seguridad y Salud Ocupacional son aspectos fundamentales en cualquier empresa, independientemente del sector en el que opere, así como en el sector alimenticio son especialmente importantes, ya que los riesgos laborales pueden afectar tanto a los trabajadores como a los consumidores.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“Por esta razón, es fundamental que las empresas cuenten con un plan de prevención de riesgos laborales que garantice la seguridad de sus trabajadores.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“La Prevención de Riesgos Laborales es un enfoque que busca abordar la seguridad y la salud en el trabajo, identificando, evaluando y gestionando los peligros y riesgos presentes en el entorno laboral.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“Se promueve la realización de acciones y prácticas destinadas a evitar los riesgos asociados con el trabajo, con el fin de promover un ambiente laboral estable, seguro y propicio para la salud.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“En el ámbito de una empresa, un empresario que ha establecido un contrato laboral con cada una de las personas que trabajan a su cargo y por el que estas, en contraprestación, perciben un salario, el concepto ‘riesgo’ ha venido a adoptar un ‘apellido’ denominándose de esta manera, ‘riesgo laboral’.” (Mocayo, 2022)

“Por tanto, está sujeto a diversa normativa de obligado cumplimiento por parte del empresario para garantizar que las condiciones de trabajo en que este se desarrolla no pongan en peligro su integridad física en virtud del trabajo que llevan a cabo.” (Mocayo, 2022)

“Se debe establecer la estructura organizativa de la prevención de riesgos laborales, la cual como mínimo se debe ajustar a los términos que exige la Constitución de la República, el Código de Trabajo y la normativa vigente.” (Mocayo, 2022)

“En relación con la prevención de riesgos laborales con el objeto promover la mejora de las condiciones de trabajo, elevar el nivel de protección de la seguridad y la salud de los trabajadores en su lugar trabajo.” (Mocayo, 2022)

“Los empleados adquieren conocimientos sobre las normativas de higiene, manejo de alimentos, atención al cliente, y utilización de equipos de cocina. En un contexto más amplio, la capacitación en restaurantes es crucial para sostener la calidad, la seguridad en el ámbito alimenticio y la competitividad del establecimiento en un mercado dinámico.” (Sigueñas, 2021)

“Este proceso continuo beneficia tanto a los empleados como a los clientes, contribuyendo al éxito sostenido del restaurante.” (Sigueñas, 2021)

“Los accidentes laborales, que pueden o no ir acompañados de un informe de accidente laboral, se clasifican según el tipo: en el trabajo, en el trayecto al trabajo o por enfermedad profesional.” (Cavalcante, 2023)

“Durante el período de estudio, se produjeron 169.609 accidentes laborales entre los trabajadores de la industria alimentaria, lo que representó el 12% del número total de accidentes laborales registrados a nivel nacional en todos los sectores.” (Cavalcante, 2023)

“Los tipos de accidentes más frecuentes entre los trabajadores de servicios de alimentación fueron cortes, quemaduras, caídas y aquellos debidos a posturas incorrectas.” (Cavalcante, 2023)

“La capacitación, las mejores prácticas, la ética profesional, la planificación funcional y el mantenimiento periódico y preventivo son estrategias importantes para brindar las mejores condiciones de trabajo en los servicios de alimentación.” (Cavalcante, 2023)

“Desde una perspectiva holística, comprender la interconexión entre los fenómenos ambientales, socioculturales, biológicos y psicológicos es la mejor manera de reducir los riesgos laborales en el entorno laboral.” (Cavalcante, 2023)

“El presente estudio tuvo como objetivo identificar las relaciones entre las actividades laborales y la salud y el bienestar de los empleados en servicios de alimentación.” (Cavalcante, 2023)

Problema de investigación

En la industria de servicios de alimentos, los empleados enfrentan diferentes peligros en el lugar de trabajo, como cortes, escaldes de cuchillos y equipo de cocina, daños por levantar artículos pesados, resbalones y caídas en pisos sucios o resbaladizos, existen riesgos para la salud por movimientos repetitivos y posiciones forzadas, además de riesgos psicosociales por estrés y horas de trabajo extendidas.

La empresa de Catering Consorcio Caterpleroma Services, no cuenta con un plan de control de riesgos laborales que se ajuste a la realidad operativa y condiciones de trabajo actual, lo cual ha derivado en accidentes laborales en los últimos años.

Los trabajadores se encuentran expuestos a variados factores de riesgo en las diferentes áreas operativas, e inclusive se identifican actividades que podrían derivar en futuras enfermedades ocupacionales las mismas que, pueden ser prevenidas y controladas. Con esto el sistema de seguridad y salud ocupacional de la empresa se ve comprometido por el desconocimiento y falta de conciencia del personal al realizar las actividades.

La falta de capacitación de los trabajadores sobre los factores riesgos a los que están expuestos y la inexistencia de procedimientos de trabajo seguro, son las principales causas por las cuales se han suscitado accidentes, esto vuelve relevante la implementación de controles y metodologías de trabajo que promuevan el ambiente seguro que requiere la organización.

De igual manera la infraestructura, equipos y maquinarias juegan un papel fundamental, ya que forman parte de las operaciones diarias que sin las adecuaciones pertinentes y la evaluación de su potencial peligro derivan en factores de riesgo que elevan la probabilidad de accidentes y que, sin ser los principales causantes, su evaluación brindara un control más eficaz en la eliminación del riesgo.

Dentro del planteamiento del problema es importante resaltar que la empresa brinda servicio para empresas petroleras por lo que sus actividades se desarrollan dentro de instalaciones con perfil de alto riesgo y las actividades rutinarias al desarrollarse bajo este contexto requieren de un control eficiente.

Expuesto lo anterior, se plantea el desarrollar e implementar un plan de control de riesgos laborales para el CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES, el cual brindara medidas preventivas

específicas contra los factores de riesgo identificados junto a metodologías de trabajo aplicables a los diferentes puestos de trabajo donde se considere la jerarquía de control de riesgos y finalmente establecer un sistema de seguimiento, monitoreo y evaluación constante para garantizar que el Plan de control de riesgos laborales sea efectivo.

Objetivo general

Diseñar un plan de control de riesgos laborales para la empresa de Catering Consorcio Caterpleroma Services.

Objetivos específicos

- Contextualizar los fundamentos teóricos sobre el plan de control de riesgos laborales en la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
- Determinar los factores de riesgo, utilizando la matriz NTP 330 para evaluar los peligros en las actividades laborales de la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
- Elaborar el plan de control de riesgos laborales para la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
- Validar por expertos el plan de control de riesgos laborales de la empresa Consorcio Caterpleroma Services.

Vinculación con la sociedad y beneficiarios directos:

La presente investigación se vincula con la sociedad por el aporte para futuros proyectos de investigación con la comunidad científica y académica, adaptando la información para que sea relevante y útil para diferentes audiencias. Se utilizará para resolver problemas concretos, mejorar prácticas o generar cambios positivos en la sociedad.

El diseño de un plan de control de riesgos laborales para el CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES, permitirá que la empresa logre disponer y aprovechar de la legislación y norma vigente en materia de seguridad y salud ocupacional con el fin de que se todos sus colaboradores cuenten con un ambiente adecuado de trabajo y sobre todo que el personal tenga plena conciencia de los riesgos a los que se expone y como prevenirlos.

Esto quiere decir que los beneficiarios directos del diseño del plan de control de riesgos laborales serán los trabajadores, el empleador, familiares y los consumidores. Ya que los trabajadores gozarán del ejercicio de sus derechos en materia de seguridad y tendrán pleno conocimiento de las condiciones en la que realizan sus actividades, así como también de las condiciones de los equipos e infraestructura.

El empleador cumplirá con la normativa en curso relacionada a la seguridad y salud en el trabajo, evitando así recaer en sanciones y multas por incumplimientos, volviendo a la empresa más competitiva y productiva sin dejar de lado la seguridad de sus colaboradores

Los familiares de los trabajadores se beneficiarán al existir poca probabilidad de que suceda un accidente o enfermedad laboral lo que podría acarrear una pérdida económica hacia el hogar, inestabilidad laboral e inclusive problemas intrafamiliares.

Y finalmente los consumidores contarán con un servicio óptimo, con altos protocolos de calidad y seguridad alimentaria lo cual brindará credibilidad en el producto final de la organización y brindará un precepto a los clientes de responsabilidad social por parte de la empresa.

CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.1. Contextualización general del estado del arte

“Comité de Seguridad y Salud en el trabajo: Es un órgano bipartito y paritario constituido por representantes del empleador y de los trabajadores, con las facultades y obligaciones previstas por la legislación y la práctica nacionales, destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención de riesgos.” (Aguinsaca, 2023)

“Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo: Conjunto de elementos interrelacionados o interactivos que tienen por objeto establecer una política y objetivos de seguridad y salud en el trabajo, y los mecanismos y acciones necesarios para alcanzar dichos objetivos, estando íntimamente relacionado con el concepto de responsabilidad social empresarial.” (Aguinsaca, 2023)

“En el orden de crear conciencia sobre el ofrecimiento de buenas condiciones laborales a los trabajadores, mejorando de este modo la calidad de vida de los mismos, así como promoviendo la competitividad de las empresas en el mercado.” (Aguinsaca, 2023)

“Equipos de protección Individual o Personal: Se entiende por EPI o EPP, cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que lo proteja de uno o más riesgos que puedan amenazar su seguridad y/o su salud, así como cualquier complemento destinado al mismo fin.” (Aguinsaca, 2023)

“Los EPP son pues elementos de protección individuales del trabajador, muy extendidos y utilizados en cualquier tipo de trabajo y cuya eficacia depende, en gran parte, de su correcta elección y de un mantenimiento adecuado del mismo.” (Aguinsaca, 2023)

“Salud Ocupacional: actividad que promueve la protección de la salud de las personas activas, intentando controlar los accidentes y enfermedades causados por el desempeño laboral y reduciendo las condiciones de riesgo”. (Pazmiño Muñoz, 2023)

“Seguridad y salud en el trabajo: una disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades relacionadas con el trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores”. (Muñoz, 2022)

“Accidente de trabajo: La OIT define el accidente de trabajo como el suceso ocurrido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, que causa: lesiones profesionales mortales; lesiones profesionales no mortales.” (Gonzalez Erika, 2022)

“Riesgo laboral: Se define como los peligros que existentes en una profesión y tarea profesional concreta, así como en el entorno o lugar de trabajo, dicha labor es susceptibles de originar accidentes o cualquier tipo de siniestros que puedan provocar algún daño o problema de salud tanto físico como psicológico.” (Mariño, Archivos de prevención de riesgos laborales., 2020)

“Factores de riesgo: son aquellos factores que desencadenan un incidente, accidente o una enfermedad ocupacional, factores que entrañan el riesgo de enfermedad profesional u ocupacional, y que ocasionan efectos a los asegurados, los siguientes: químico, físico, biológico, ergonómico y psicosocial”. (Caicedo Silvia, 2022)

“Plan de prevención de riesgos: Es una herramienta que sirve para integrar la prevención de riesgos laborales en el sistema general de gestión de la Administración, tanto en el conjunto de sus actividades como en todos los niveles jerárquicos de ésta, cuya finalidad es la de garantizar a todos los trabajadores una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo”. (Schroeder, 2021)

“Peligro: Un peligro es cualquier cosa que pueda ocasionar un daño potencial, ya sea en detrimento de la salud o a la seguridad de una persona, o un daño a una propiedad, equipo o entorno”. (Ramírez, 2021)

“Incidente: Es un evento que llega a ocasionar un accidente o también que puede llegar a alcanzar el potencial para poder producir un accidente.” (Edwin, 2020)

“Consecuencia: La consecuencia es el resultado de una acción, en este caso, de un incidente, esta consecuencia puede presentarse en manera de lesiones, enfermedades derivadas del

trabajo o en daño a la propiedad de la institución donde se trabaje, es el efecto más probable que ocurra después de ocurrir el incidente.” (Argentina, I., 2021)

“Probabilidad: La probabilidad es la posibilidad de que un evento ocurra, en este caso, consiste en un factor importante relacionado con el riesgo, es condicional y se presenta por evento.” (Mariño, I., 2020)

“Condición de trabajo: Se trata de explicar el entorno del trabajador analizando los factores que lo conforman como: tiempo de trabajo, método de remuneración, requerimientos y funciones en el trabajo, a los riesgos a los que se exponen los trabajadores, las relaciones del colaborador, el contexto propio del trabajador y el medio en el que se desarrolla.” (D. Durmont, 2020)

“Exposición a calor en los trabajadores: Esta situación puede dar lugar a la deshidratación, fatiga extrema o insolación. La puede manifestarse de varias maneras, como el calor radiante proveniente de objetos en el entorno, la radiación solar, el calor por convección a través del aire y el calor por conducción a través de superficies sólidas.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“Exposición a frío: Para mantener un funcionamiento óptimo de las funciones biológicas del organismo humano, es crucial mantener una temperatura corporal estable. En entornos laborales con temperaturas extremadamente bajas, los trabajadores se exponen a la hipotermia como el principal riesgo.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“Esta condición se da cuando se pierde calor corporal, lo que resulta en la constricción de los vasos sanguíneos de la piel. Esta respuesta inicialmente afecta a las extremidades, manos y pies. En casos más graves pueden surgir temblores involuntarios, dificultades al momento de hablar, problemas de memoria y deterioro de la destreza manual, entre otras complicaciones.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“Factor Ergonómico: Los riesgos ergonómicos (riesgos disergonómicos o riesgos derivados de la ausencia de una correcta ergonomía laboral), son la probabilidad de desarrollar un trastorno musculoesquelético debido, o incrementada, por el tipo e intensidad de actividad física que se realiza en el trabajo.” (CENEA LA ERGONOMIA DEL SIGLO 21, 2022)

“Seguro General De Riesgos Del Trabajo: El Seguro General de Riesgos del Trabajo protege a los asegurados y empleadores en las contingencias derivadas de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, mediante la aplicación de programas de prevención en Seguridad y Salud Ocupacional y acciones de reparación en las contingencias derivadas de accidentes de

trabajo y enfermedades profesionales, incluida la rehabilitación física y mental, y la reinserción laboral.” (SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO, 2020).

“Planes de Emergencia: Son las acciones documentadas, resultado de la organización de las empresas, instituciones, centros educativos, lugares de recreación y la comunidad, para poder enfrentar situaciones especiales de riesgo como incendios, explosiones, derrames, terremotos, erupciones, inundaciones, deslaves, huracanes y violencia”. (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

“Actos sub estándar: Todo acto u omisión que realiza el trabajador, que lo desvía de un procedimiento o de una manera adecuada de efectuar sus actividades poniendo en peligro su integridad física o la de los demás trabajadores.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “No usar los equipos de protección personal, usarlos de manera incorrecta, usar equipo defectuoso.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Operar máquinas y equipos sin autorización previa del supervisor o encargado.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Trabajar en estado etílico o estupefaciente.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Levantar cargas pesadas y de manera inadecuada.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Poner fuera de servicio los dispositivos de seguridad.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Operar maquinaria a velocidades fuera del rango normal.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Realizar mantenimiento en máquinas prendidas.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Hacer juegos y bromas entre compañeros.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Usar indumentaria de trabajo inadecuada.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Transportar personas en carros industriales (montacargas, carretillas, palas mecánicas, grúas, etc.).” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

“Condiciones sub-estándar: Presencia de riesgos que se encuentran en el ambiente de trabajo, derivada de los aparatos, máquinas, herramientas, instalaciones, procesos, etc.”(Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Falta de orden y limpieza en los lugares de trabajo.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

- “Agentes físicos en el ambiente.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)
- “Diseño, construcción, ubicación, montaje, mantenimiento, reparación y limpieza de instalaciones de servicio o protección.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)
- “Falta de señalización.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)
- “Falta de sistema de aviso, de alarma o de llamada de atención.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)
- “Carencia de guardas de seguridad.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)
- “Carencia de equipos de protección personal y colectiva.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)
- “Falta de procedimientos y métodos de trabajo.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)
- “Almacenamiento incorrecto de materiales, apilamiento desordenado, obstrucción de pasillos, rutas de emergencia.” (Nathaly Carolina Paredes Pérez, 2024)

“Riesgos mecánicos: Los riesgos mecánicos son aquellos elementos o situaciones que pueden causar daño físico a una persona debido a máquinas, piezas en las que se trabaja, vehículos, herramientas, objetos sólidos o líquidos.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“Estos riesgos pueden ser causados por un mantenimiento deficiente de equipos y máquinas, el uso incorrecto de equipos de protección personal (EPP) o la falta de atención por parte del trabajador.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“Evaluación de los riesgos: Es un proceso esencial que se lleva a cabo para analizar y determinar la gravedad de los riesgos que no pueden eliminarse por completo. Su objetivo principal es recopilar información relevante que permita al responsable de la evaluación tomar decisiones informadas sobre la implementación de medidas preventivas.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

“En última instancia, este procedimiento busca garantizar que se tomen las acciones adecuadas para reducir los riesgos y salvaguardar la salud y seguridad de los empleados de manera efectiva.” (JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, 2023)

1.2. Proceso investigativo metodológico

El proceso investigativo metodológico del presente proyecto de titulación tiene un alcance descriptivo ya que permite identificar y detallar los factores de riesgo a los que se encuentran expuestos los trabajadores de la empresa CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES durante su

jornada laboral, lo cual nos permitirá controlar el peligro presente en la infraestructura, equipos o por actos inseguros, que son los principales factores a considerar.

Así también la investigación tiene un enfoque cuantitativo ya que por medio de datos cuantificables se podrá evaluar los factores de riesgo identificados. La recopilación y análisis de estos datos basados en acontecimientos pasados, evaluaciones y análisis de condiciones serán la base para la aplicación de un instrumento de investigación que arroje resultados estadísticos brindando así una visión general del nivel de riesgo al que está expuesto cada puesto de trabajo otorgándole una ponderación final, lo cual identificara en una escala el nivel de riesgo que representa dicha actividad o puesto de trabajo y nos permitirá diseñar el plan de control de riesgos acorde a la necesidad real de la empresa.

- **Población y muestra. -**

La población está conformada por 40 trabajadores que laboran en la empresa CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES distribuidas entre personal administrativo, cocineros, saloneros, bodegueros y choferes.

Para el análisis la muestra será de 10 de trabajadores del total entre todas las áreas de la empresa.

- **Técnicas e instrumentos. -**

El instrumento utilizado será la matriz NTP-330 apoyada con la normativa legal vigente en materia de seguridad y salud ocupacional.

“La NTP 330, o Sistema Simplificado de Evaluación de Riesgos de Accidente, es una metodología de prevención de riesgos laborales que permite identificar, evaluar y controlar los riesgos presentes en el lugar de trabajo.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

“Su objetivo principal es establecer prioridades para la implementación de medidas preventivas, minimizando así la probabilidad de accidentes y daños a la salud de los trabajadores.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

Figura 1

Procedimiento de actuación

1. Consideración del riesgo a analizar.
2. Elaboración del cuestionario de chequeo sobre los factores de riesgo que posibiliten su materialización.
3. Asignación del nivel de importancia a cada uno de los factores de riesgo.
4. Cumplimentación del cuestionario de chequeo en el lugar de trabajo y estimación de la exposición y consecuencias normalmente esperables.
5. Estimación del nivel de deficiencia del cuestionario aplicado (cuadro 3).
6. Estimación del nivel de probabilidad a partir del nivel de deficiencia y del nivel de exposición (cuadros 5. 1 y 5. 2).
7. Contraste del nivel de probabilidad a partir de datos históricos disponibles.
8. Estimación del nivel de riesgo a partir del nivel de probabilidad y del nivel de consecuencias (cuadros 6 y 7. 1).
9. Establecimiento de los niveles de intervención (cuadros 7. 1 y 7. 2) considerando los resultados obtenidos y su justificación socio-económica.
10. Contraste de los resultados obtenidos con los estimados a partir de fuentes de información precisas y de la experiencia.

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSSST*.

Nivel de deficiencia

“Llamaremos nivel de deficiencia (ND) a la magnitud de la vinculación esperable entre el conjunto de factores de riesgo considerados y su relación causal directa con el posible accidente. Los valores numéricos empleados en esta metodología y el significado de los mismos se indica en el cuadro”. (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

Figura 2

Determinación del nivel de deficiencia

Nivel de deficiencia	ND	Significado
Muy deficiente (MD)	10	Se han detectado factores de riesgo significativos que determinan como muy posible la generación de fallos. El conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo resulta ineficaz.
Deficiente (D)	6	Se ha detectado algún factor de riesgo significativo que precisa ser corregido. La eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes se ve reducida de forma apreciable.
Mejorable (M)	2	Se han detectado factores de riesgo de menor importancia. La eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo no se ve reducida de forma apreciable.
Aceptable (B)	—	No se ha detectado anomalía destacable alguna. El riesgo está controlado. No se valora.

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSSST*.

Nivel de exposición

“El nivel de exposición (NE) es una medida de la frecuencia con la que se da exposición al riesgo. Para un riesgo concreto, el nivel de exposición se puede estimar en función de los tiempos de permanencia en áreas de trabajo, operaciones con máquina, etc.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

“Los valores numéricos, son ligeramente inferiores al valor que alcanzan los niveles de deficiencias, ya que, por ejemplo, si la situación de riesgo está controlada, una exposición alta no debiera ocasionar, en principio, el mismo nivel de riesgo que una deficiencia alta con exposición baja.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993).

Figura 3

Determinación del nivel de exposición

Nivel de exposición	NE	Significado
Continuada (EC)	4	Continuamente. Varias veces en su jornada laboral con tiempo prolongado.
Frecuente (EF)	3	Varias veces en su jornada laboral, aunque sea con tiempos cortos.
Ocasional (EO)	2	Alguna vez en su jornada laboral y con período corto de tiempo.
Esporádica (EE)	1	Irregularmente.

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSST*.

Nivel de probabilidad

“En función del nivel de deficiencia de las medidas preventivas y del nivel de exposición al riesgo, se determinará el nivel de probabilidad (NP), el cual se puede expresar como el producto de ambos términos: $NP = ND \times NE$.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

Figura 4

Determinación del nivel de probabilidad

		Nivel de exposición (NE)			
		4	3	2	1
Nivel de deficiencia (ND)	10	MA-40	MA-30	A-20	A-10
	6	MA-24	A-18	A-12	M-6
	2	M-8	M-6	B-4	B-2

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSSST*.

Figura 5

Significado de los diferentes niveles de probabilidad

Nivel de probabilidad	NP	Significado
Muy alta (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continuada, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.
Alta (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en el ciclo de vida laboral.
Media (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.
Baja (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSSST*.

Nivel de consecuencias

“Se han considerado igualmente cuatro niveles para la clasificación de las consecuencias (NC). Se ha establecido un doble significado; por un lado, se han categorizado los daños físicos y, por otro, los daños materiales.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

“Ambos significados deben ser considerados independientemente, teniendo más peso los daños a personas que los daños materiales.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

Figura 6

Determinación del nivel de consecuencias

Nivel de consecuencias	NC	Significado	
		Daños personales	Daños materiales
Mortal o Catastrófico (M)	100	1 muerto o más	Destrucción total del sistema (difícil renovarlo)
Muy Grave (MG)	60	Lesiones graves que pueden ser irreparables	Destrucción parcial del sistema (compleja y costosa la reparación)
Grave (G)	25	Lesiones con incapacidad laboral transitoria (I.L.T.)	Se requiere paro de proceso para efectuar la reparación
Leve (L)	10	Pequeñas lesiones que no requieren hospitalización	Reparable sin necesidad de paro del proceso

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSST*.

Nivel de riesgo y nivel de intervención

“La tabla 6 permite determinar el nivel de riesgo y, mediante agrupación de los diferentes valores obtenidos, establecer bloques de priorización de las intervenciones, a través del establecimiento también de cuatro niveles (indicados en la tabla con cifras romanas).” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

Figura 7

Determinación del nivel de riesgo y de intervención

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

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSST*

Figura 8

Significado del nivel de intervención

Nivel de intervención	NR	Significado
I	4000-600	Situación crítica. Corrección urgente.
II	500-150	Corregir y adoptar medidas de control.
III	120-40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	No intervenir, salvo que un análisis más preciso lo justifique.

Fuente: NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. *INSST*

“Los niveles de intervención obtenidos tienen un valor orientativo. Para priorizar un programa de inversiones y mejoras, es imprescindible introducir la componente económica y el ámbito de influencia de la intervención.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

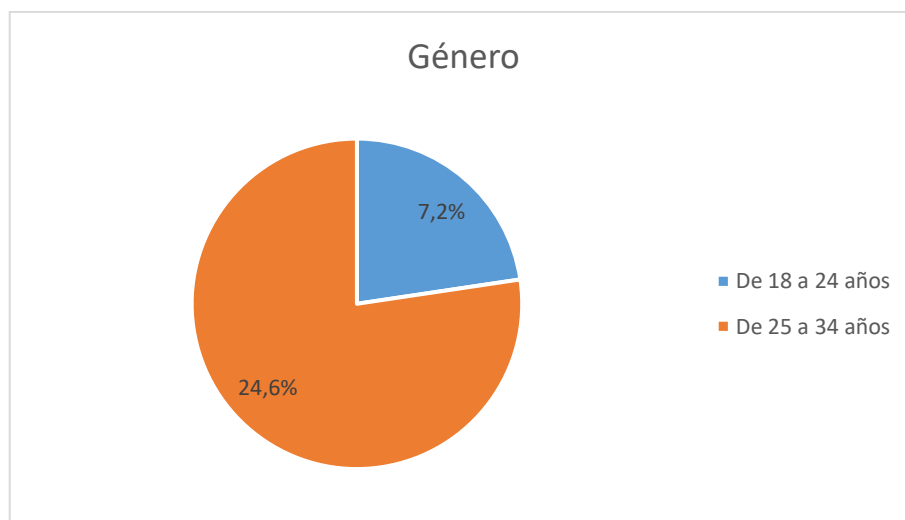
“Así, ante unos resultados similares, estará más justificada una intervención prioritaria cuando el coste sea menor y la solución afecte a un colectivo de trabajadores mayor.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

1.3. Análisis de resultados

“Los datos que se presentan a continuación son importantes para clarificar la muestra con la que se trabajó, entre ellos la edad y género de los participantes.” (INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, 1993)

Figura 9

Género

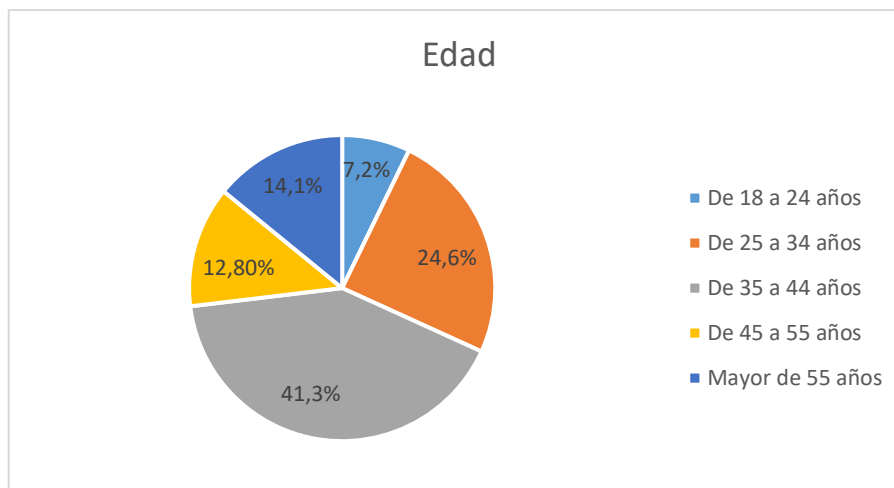


Fuente: Elaboración propia

Análisis: El 57% de la muestra pertenecen al género femenino y el 43% son del género masculino.

Figura 10

Edad



Fuente: Elaboración propia

Análisis: El personal analizado se encuentra en un rango de edad de entre 18-24 años que es el 7,2%, de 25-34 años el 24,6%, de 35-44 años el 41,3%, de 45- 55 años el 12,80% y finalmente mayor de 55 años el 14,1%, por lo tanto, se identifica que la mayor población se encuentra en el rango de 35-44 años.

Una vez sea aplicada la matriz NTP 330 y obtenidos los valores para determinar el nivel de intersección, de acuerdo a los resultados obtenidos se podrán determinar los factores de riesgo más relevantes en cada puesto de trabajo:

Figura 11

Nivel de Intersección

SIGNIFICADO DEL NIVEL DE INTERVENCIÓN		
NIVEL DE INTERVENCIÓN	NR	SIGNIFICADO
I	4000-600	Situación crítica. Corrección urgente
II	500-150	Corregir y adoptar medidas de control
III	120-40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad
IV	20	No intervenir, salvo que un análisis más preciso lo justifique

Fuente: Elaboración propia

Figura 12

Matriz de riesgos NTP 330 para Administrador General

		MATRIZ DE EVALUACIÓN DE RIESGOS NTP 330												
EMPRESA		CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES					Fecha	30-07-25		EVALUACIÓN CUANTITATIVA				
							NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DEL RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN		
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	ACTIVIDADES CRITICAS DE RIESGO	PELIGRO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	SITUACIÓN	CONSECUENCIAS								
ADMINISTRADOR GENERAL	Realización de actividades propias del cargo (informes, seguimientos, planificaciones, planes, programas, etc.)	Trabajar con computador	Ergonómicos	Uso de PDV	Rutinaria	Fatiga visual	2	3	6	10	60	III		
	Dirección de la operación diaria y toma de decisiones	Representación Institucional	Psicosociales	Elevada Responsabilidad	Rutinaria	Estrés laboral /Burn out	6	2	12	10	120	III		
	Contacto con trabajadores y clientes	Trato con clientes y personal	Psicosociales	Sobrecarga mental	Rutinaria	Fatiga mental	2	2	4	10	40	III		
	Actividades diarias y por larga duración frente al computador	Trabajar con computador	Ergonómicos	Posición forzada sentada	Rutinaria	Trastornos musculoesqueléticos	6	3	18	25	450	II		

Fuente: Elaboración propia

Análisis Administrador General: el análisis de este puesto de trabajo nos arroja que el principal factor de riesgo es ergonómico dadas las prolongadas jornadas de trabajo frente al computador siendo su principal consecuencia los trastornos musculoesqueléticos derivados posturas forzadas, obteniendo en la matriz un Nivel II, en paralelo se identifican factores de riesgo físico y psicosocial con Nivel III donde resaltan la representación institucional y el trato con clientes como potenciales peligros.

Figura 13

Matriz de riesgos NTP 330 para Chef

		MATRIZ DE EVALUACIÓN DE RIESGOS NTP 330												
EMPRESA		CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES					Fe cha		30-07-25		EVALUACIÓN CUANTITATIVA			
							NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DEL RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN		
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO		ACTIVIDADES CRITICAS DE RIESGO	PELIGRO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	SITUACIÓN							CONSECUENCIAS	
CHEF	Corte y manipulación de alimentos	Corte con objetos cortopunzantes	Mecánico	Objetos de corte	Rutinaria	Cortes, laceraciones y mutilaciones	2	3	6	60	360	II		
	Preparación y cocción de alimentos	Contacto con objetos calientes	Mecánico	Objetos calientes	Rutinaria	Quemaduras	2	3	6	60	360	II		
	Desplazamiento por la cocina	Pisos resbalosos	Mecánico	Caída al mismo nivel	Rutinaria	Golpes, Traumatismos	2	2	4	25	100	III		
	Elaboración de menús y control de preparaciones	Trabajar con computador	Ergonómicos	Uso de PDV	Rutinaria	Fatiga visual	2	3	6	10	60	III		

Fuente: Elaboración propia.

Análisis Chef: en el análisis este puesto de trabajo presenta dos peligros a intervenir prioritariamente por su Nivel II y que por ser una actividad indispensable del cargo se encuentra expuesto rutinariamente, estos son el contacto con objetos calientes y corte con objetos cortopunzantes, adicional también se identificaron riesgos de Nivel III donde se evidencian actividades de riesgo mecánico y ergonómico, como son el desplazamiento por la cocina, la elaboración de menú y control de preparaciones

Figura 14

Matriz de riesgos NTP 330 para Auxiliar de cocina

		MATRIZ DE EVALUACIÓN DE RIESGOS NTP 330												
EMPRESA		CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES					Fecha		30-07-25		EVALUACIÓN CUANTITATIVA			
							NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DEL RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN		
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	ACTIVIDADES CRITICAS DE RIESGO	PELIGRO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	SITUACIÓN	CONSECUENCIAS								
AUXILIARES DE COCINA	Corte y manipulación de alimentos	Corte con objetos cortopunzantes	Mecánico	Objetos de corte	Rutinaria	Cortes, laceraciones y mutilaciones	2	3	6	60	360	II		
	Preparación y cocción de alimentos	Contacto con superficies calientes	Mecánico	Superficies calientes	Rutinaria	Quemaduras	2	3	6	60	360	II		
	Desplazamiento por la cocina	Pisos resbalosos	Mecánico	Caída al mismo nivel	Rutinaria	Golpes, Traumatismos	2	2	4	25	100	III		
	Realizar actividades propias del puesto de trabajo de pie	Trabajo de pies todo el día	Ergonómicos	Posición forzada de pie	Rutinaria	Trastornos musculoesqueléticos	6	3	18	25	450	II		

Fuente: Elaboración propia.

Análisis Auxiliar de cocina: el puesto de trabajo en cuestión presenta tres actividades con potencial peligro dos con riesgo mecánico y una ergonómico, su Nivel de intervención es de II siendo estas el corte y manipulación de alimentos, cocción de alimentos y el trabajo de pie. De igual forma está presente un riesgo mecánico con Nivel de Intervención III donde el peligro potencial son los pisos resbalosos por el desplazamiento en la cocina.

Figura 15

Matriz de riesgos NTP 330 para Panadero

		MATRIZ DE EVALUACIÓN DE RIESGOS NTP 330												
EMPRESA		CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES					Fe cha	30-07-25		EVALUACIÓN CUANTITATIVA				
							NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DEL RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN		
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	ACTIVIDADES CRITICAS DE RIESGO	PELIGRO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	SITUACIÓN	CONSECUENCIAS								
PANADERO	Uso de amasadora industrial	Amasadora Industrial	Mecánico	Atrapamiento por objeto	Rutinaria	Golpes, Traumatismos, Desmembramientos	2	2	4	60	240	II		
	Preparación y Hornado de pan y postres	Contacto con superficies calientes	Mecánico	Superficies calientes	Rutinaria	Quemaduras	2	3	6	60	360	II		
	Desplazamiento por toda la cocina	Pisos resbalosos	Mecánico	Caída al mismo nivel	Rutinaria	Golpes, Traumatismos	2	2	4	25	100	III		
	Realizar actividades propias del puesto de trabajo de pie	Trabajo de pie todo el día	Ergonómicos	Posición forzada de pie	Rutinaria	Trastornos musculoesqueléticos	6	3	18	25	450	II		

Fuente: Elaboración propia.

Análisis Panadero: el análisis nos arroja como principales factores de riesgo el mecánico y ergonómico dadas las actividades propias del cargo, siendo los peligros el atrapamiento por objetos por uso de amasadora industrial, el contacto con superficies calientes por hornado de pan y posición forzada de pie al realizar las actividades de pie, con un Nivel II de intervención y un Nivel III en caídas al mismo nivel dadas las actividades propias del cargo y que requieren desplazamiento por la cocina.

Figura 16

Matriz de riesgos NTP 330 para Salonero

		MATRIZ DE EVALUACIÓN DE RIESGOS NTP 330												
EMPRESA		CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES				Fe cha	30-07-25		EVALUACIÓN CUANTITATIVA					
							NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DEL RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN		
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO		ACTIVIDADES CRITICAS DE RIESGO	PELIGRO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	SITUACIÓN	CONSECUENCIAS							
SALONEROS		Contacto con clientes	Trato con clientes	Psicosociales	Sobrecarga mental	Rutinaria	Fatiga mental		2	2	4	10	40	III
		Transporte de charoles con platos servidos	Charoles con platos servidos	Ergonómicos	Postura forzada	Rutinaria	Trastornos musculoesqueléticos		2	2	4	10	40	III
		Desplazamiento entre cocina y salón de eventos	Pisos resbalosos, Obstáculos	Mecánico	Caída al mismo nivel	Rutinaria	Golpes, Traumatismos		2	2	4	25	100	III
		Realizar actividades propias del puesto de trabajo de pie	Trabajo de pies todo el día	Ergonómicos	Posición forzada de pie	Rutinaria	Trastornos musculoesqueléticos		6	3	18	25	450	II

Fuente: Elaboración propia.

Análisis Salonero: el puesto de trabajo presenta una actividad potencial de peligro que es el trabajo de pie por jornadas prolongadas con un Nivel de intersección II y está enmarcada dentro de los riesgos ergonómicos. Pero también se ve reflejado con un Nivel III de intervención los riesgos Psicosociales y Mecánicos donde las actividades tienen factores de riesgo como sobrecarga mental, caídas al mismo nivel y posturas forzadas.

Figura 17

Matriz de riesgos NTP 330 para Bodeguero.

		MATRIZ DE EVALUACIÓN DE RIESGOS NTP 330												
EMPRESA		CONSORCIO CATERPLEROMA SERVICES					Fecha		30-07-25		EVALUACIÓN CUANTITATIVA			
							NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DEL RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN		
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO		ACTIVIDADES CRITICAS DE RIESGO	PELIGRO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	SITUACIÓN	CONSECUENCIAS							
BODEGUEROS	Carga y descarga de insumos alimenticios	Cargas Pesadas	Ergonómicos	Levantamiento manual de cargas	Rutinaria	Trastornos musculoesqueléticos	6	3	18	60	1.080	I		
	Ingreso a cuarto fríos para despacho de cármicos y legumbres	Cuarto Frio	Físico	Exposición a bajas temperaturas	Rutinaria	Hipotermia, Congelación localizada	2	3	6	25	150	II		
	Desplazamiento por el área de bodega	Apilamientos, Perchas	Mecánico	Golpes con objetos	Rutinaria	Golpes, Traumatismos, Muerte	2	3	6	25	150	II		
	Realizar actividades propias del puesto de trabajo de pie	Movilización de cargas de pie	Ergonómicos	Postura forzada	Rutinaria	Trastornos musculoesqueléticos	6	3	18	25	450	II		

Fuente: Elaboración propia.

Análisis Bodeguero: el análisis nos demuestra que el puesto de trabajo en cuestión resulta el que mayor exposición al riesgo posee, dado que la actividad de carga y descarga de insumos alimenticios tiene Nivel I de intervención ya que la manipulación de cargas representa una actividad rutinaria con alta posibilidad de daño musculoesquelético por ser repetitiva a lo largo de la jornada y con pocos espacios de descanso. Adicional a ello las demás actividades involucradas poseen Nivel II de intervención, como son el ingreso a cuartos fríos, el desplazamiento por el área de bodega y actividades propias del cargo de pie, por lo cual es importante se haga el control oportuno.

CAPÍTULO II: PROPUESTA

1.1. Fundamentos teóricos aplicados

“La identificación de peligros laborales es fundamental para la prevención de accidentes y enfermedades laborales, de esta manera, se garantiza un ambiente seguro en el trabajo, sin incidencias y alta productividad.” (Mocayo, 2022)

“Es imprescindible identificar los riesgos laborales a fin de mejorar el sistema de gestión de seguridad. Proveer un puesto de trabajo seguro significa garantizar las condiciones necesarias para lograr la comodidad en los trabajadores.” (Mocayo, 2022)

“Realizar una evaluación del entorno de trabajo tiene el fin de mejorar las condiciones de los puestos de trabajo y de las actividades que se realizan. El objetivo es obtener datos relevantes y fiables que sirvan de base para recomendar cambios en situaciones específicas.” (Mocayo, 2022)

“La finalidad radica en la necesidad de garantizar la protección de los trabajadores para evitar que sufran accidentes y proteger su vida o su salud durante el desempeño de su trabajo.” (Mocayo, 2022)

“Se identificarán los peligros y riesgos laborales por cada puesto de trabajo. Se realizará de forma inicial y periódica la identificación y evaluación de riesgos con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas y adoptar las medidas necesarias para corregir los riesgos que puedan afectar la salud y bienestar de los trabajadores.” (Mocayo, 2022)

“Por otro lado, las medidas correctivas tratan de eliminar o disminuir dentro de lo posible las causas básicas de los incidentes y no conformidades para evitar su repetición, mientras que las medidas preventivas tratan de evitar que se produzcan dichos incidentes y no conformidades actuando preventivamente.” (Mocayo, 2022)

“Para aplicar estas medidas se debe analizar la información obtenida de los informes de auditoría del sistema, inspecciones u observaciones de seguridad y salud y los incidentes sucedidos en otras empresas de actividades similares.” (Mocayo, 2022)

“En Ecuador, la prevención de riesgos laborales se regula por leyes y normativas que establecen los deberes y responsabilidades de los empleadores y trabajadores para garantizar un entorno laboral seguro.” (Morocho, 2024)

“Una vez que se ha determinado la normativa en materia de seguridad y salud de los trabajadores y se han establecido las sanciones previstas en la normativa vigente, sin perjuicio de las sanciones civiles o penales a que hubiere lugar.” (Mocayo, 2022)

“Estas disposiciones reglamentarias regularán el sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo que permita mejorar las condiciones de trabajo y el desempeño de los trabajadores de la empresa.” (Mocayo, 2022)

“Este plan proporciona una estructura para gestionar y minimizar la exposición a los riesgos, lo que ayuda a proteger los activos y las personas. El plan incluye algunas etapas que se describen a continuación:” (Morocho, 2024)

- “Identificación de riesgos: Identificar y documentar los riesgos potenciales que pueden afectar el desarrollo normal de las actividades laborales.” (Morocho, 2024)
- “Evaluación de riesgos: Evaluar la probabilidad de que ocurran los riesgos identificados y el impacto que tendrían al momento de realizar las actividades los trabajadores.” (Morocho, 2024)
- “Mitigación de riesgos: Desarrollar estrategias y acciones para reducir la probabilidad de ocurrencia de los riesgos identificados y minimizar su impacto si se materializan.” (Morocho, 2024)
- “Monitoreo y control: Supervisar continuamente los riesgos identificados, implementar medidas de control y ajustar el plan según sea necesario a lo largo del ciclo de vida del proyecto u operación.” (Morocho, 2024)

“Es importante en este plan de prevención de riesgos laborales mencionar ciertas terminologías para comprender los conceptos y de esta manera identificar, evaluar y mitigar los peligros potenciales que podrían afectar la salud y seguridad de los trabajadores.” (Morocho, 2024)

“Adicionalmente, la comprensión de estos principios posibilita el acatamiento de las leyes y reglamentos vigentes establecidos por las entidades correspondientes. contribuyendo así a la sostenibilidad y la responsabilidad social de las organizaciones.” (Morocho, 2024)

- “Riesgos: El riesgo laboral se define como la combinación de la probabilidad de que ocurra un incidente y las consecuencias asociadas con dicho incidente.” (Morocho, 2024)

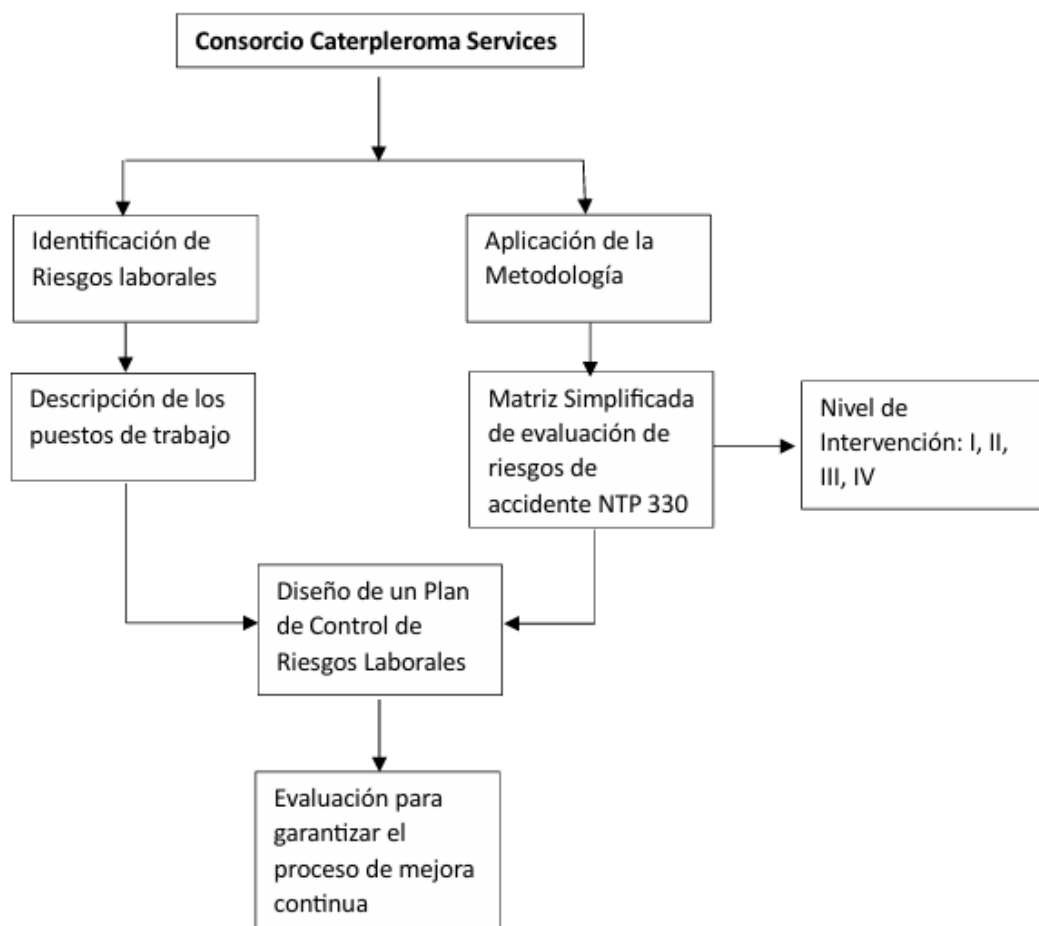
- “Riesgos laborales: El riesgo laboral se caracteriza por la posibilidad de que suceda una situación desfavorable en el ámbito laboral, con potencial para ocasionar perjuicios a los empleados, los equipos o al entorno circundante.” (Morocho, 2024)
- “Factor de riesgo: El factor de riesgo se refiere a cualquier característica, circunstancia o exposición que aumenta la probabilidad de sufrir una enfermedad o causar daño. Existen algunos factores que pueden ser inherentes al ambiente laboral o estar asociados con las actividades realizadas por los trabajadores.” (Morocho, 2024)

1.2. Descripción de la propuesta

a. Estructura general

Figura 18

Estructura de la propuesta



Fuente: Elaboración propia

b. Explicación del aporte

“Un plan de control de riesgos permite la implementación de medidas de control y su debido seguimiento hacia las actividades propuestas para determinar su eficacia.” (Alvarado, 2025)

“Para promover y mantener la efectividad del plan, se debe mantener una adecuada capacitación y concientización con los trabajadores sobre los riesgos laborales y las medidas de control.” (Alvarado, 2025)

“Cabe recalcar que, cada plan de control de riesgos debe ser sometido periódicamente a una revisión y actualización con el objetivo de asegurar su eficacia y cumplimiento con la normativa vigente.” (Alvarado, 2025)

Figura 19

Propuesta plan de control para el Administrador General

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS							
GESTIÓN DE RIESGOS							
				FUENTE	MEDIO	RECEPTOR	PLAN DE ACCIÓN
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN				RESPONSABLE
ADMINISTRADOR GENERAL	Ergonómicos	Uso de PDV	III		Colocar las PDV de forma perpendicular a las ventanas para evitar destellos. Implementación de sillas ergonómicas. Asegurar que los lugares de trabajo cuenten con una iluminación óptima.	Realizar pausas activas con movimiento de muñecas y hombros. Mantener posturas adecuadas frente a las PDV. Realizar exámenes médicos periódicos de la vista y valoración musculoesquelética	ADMINISTRADOR
	Psicosociales	Elevada Responsabilidad	III			Realizar una evaluación psicosocial con presentación de informe y plan de mejoras	ADMINISTRADOR
	Psicosociales	Sobrecarga mental	III			Realizar una evaluación psicosocial con presentación de informe y plan de mejoras	ADMINISTRADOR
	Ergonómicos	Posición forzada sentada	II		Implementación de sillas ergonómicas	Realizar pausas activas con estiramientos Realizar una valoración musculoesquelética.	ADMINISTRADOR

Fuente: Elaboración propia

Figura 20

Propuesta plan de control para el Chef

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS							
GESTIÓN DE RIESGOS							
				FUENTE	MEDIO	RECEPTOR	PLAN DE ACCIÓN
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN				RESPONSABLE
CHEF	Mecánico	Objetos de corte	II	Ubicar guardas de protección a las máquinas de corte	Capacitación del correcto uso de herramientas de cocina	Uso de guantes anticorte	ADMINISTRADOR
	Mecánico	Objetos calientes	II		Capacitación del correcto uso de herramientas de cocina	Uso de guantes resistentes al calor. Uso de ropa de trabajo manga larga para evitar quemaduras por objetos calientes.	ADMINISTRADOR
	Mecánico	Caída al mismo nivel	III		Orden y limpieza del área de cocina Capacitación del personal sobre distribución y optimización de espacios en cocina		ADMINISTRADOR
	Ergonómicos	Uso de PDV	III		Asegurar que los lugares de trabajo cuenten con una iluminación óptima. Implementación de sillas ergonómicas	Colocar las PDV de manera perpendicular a las ventanas para contrarrestar destellos. Realizar pausas activas con movimiento de muñecas y hombros. Mantener posturas adecuadas frente a las PDV. Realizar exámenes médicos periódicos de vista y valoración musculoesquelética.	ADMINISTRADOR

Fuente: Elaboración propia

Figura 21

Propuesta plan de control para el Auxiliar de cocina

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS							
GESTIÓN DE RIESGOS							
				FUENTE	MEDIO	RECEPTOR	PLAN DE ACCIÓN
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN				RESPONSABLE
AUXILIARES DE COCINA	Mecánico	Objetos de corte	II	Ubicar guardas de protección a las máquinas de corte.	Capacitación del correcto uso de herramientas de cocina.	Uso de guantes anticorte.	ADMINISTRADOR
	Mecánico	Superficies calientes	II		Capacitación del correcto uso de herramientas de cocina.	Uso de guantes resistentes al calor. Uso de ropa de trabajo manga larga para evitar quemaduras por objetos calientes.	ADMINISTRADOR
	Mecánico	Caida al mismo nivel	III		Orden y limpieza del área de cocina Capacitación del personal sobre distribución y optimización de espacios en cocina.		ADMINISTRADOR
	Ergonómicos	"Posición forzada de pie"	II			"Realizar pausas activas con estiramientos" "Realizar una vibración masajeosquelética periódica."	ADMINISTRADOR

Fuente: Elaboración propia

Figura 22

Propuesta plan de control para el Panadero

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS							
GESTIÓN DE RIESGOS							
				FUENTE	MEDIO	RECEPTOR	PLAN DE ACCIÓN
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN				RESPONSABLE
PANADERO	Mecánico	Atrapamiento por objeto	II	Mantenimiento periódico a equipos. Ubicar guardas de protección a las amasadoras.	Capacitación del correcto uso de equipos de cocina.		ADMINISTRADOR
	Mecánico	Superficies calientes	II		Capacitación del correcto uso de equipos de cocina.	Uso de guantes resistentes al calor. Uso de ropa de trabajo manga larga para evitar quemaduras por objetos calientes.	ADMINISTRADOR
	Mecánico	Caída al mismo nivel	III		Orden y limpieza del área de cocina. Capacitación del personal sobre distribución y optimización de espacios en cocina.		ADMINISTRADOR
	Ergonómicos	Posición forzada de pie	II			Realizar pausas activas con estiramientos. Realizar una valoración musculoesquelética.	ADMINISTRADOR

Fuente: Elaboración propia

Figura 23

Propuesta plan de control para el Salonero

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS							
GESTIÓN DE RIESGOS							
				FUENTE	MEDIO	RECEPTOR	PLAN DE ACCIÓN
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN				RESPONSABLE
SALONEROS	Psicosociales	Sobrecarga mental	III			Realizar una evaluación psicosocial con informe y plan de mejoras.	ADMINISTRADOR
	Ergonómicos	Postura forzada	III			Realizar pausas activas con estiramientos. Realizar una vibración musculoesquelética periódica.	ADMINISTRADOR
	Mecánico	Caída al mismo nivel	III		Orden y limpieza del área de cocina Capacitación del personal sobre distribución y optimización de espacios en cocina		ADMINISTRADOR
	Ergonómicos	Posición forzada de pie	II			Realizar pausas activas con estiramientos. Realizar una vibración musculoesquelética periódica.	ADMINISTRADOR

Fuente: Elaboración propia

Figura 24

Propuesta plan de control para el Bodeguero

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS							
GESTIÓN DE RIESGOS							
				FUENTE	MEDIO	RECEPTOR	PLAN DE ACCIÓN
PROCESO / CARGO / PUESTO DE TRABAJO	RIESGO	FACTOR DE RIESGO	NIVEL DE INTERVENCIÓN				RESPONSABLE
BODEGUEROS	Ergonómicos	Levantamiento de cargas	I		Uso de montacargas o coches para transporte de cargas	Realizar pausas activas con estiramientos. Realizar una valoración musculoesquelética periódica.	ADMINISTRADOR
	Físico	Exposición a bajas temperaturas	II		Establecer tiempos máximos de permanencia en el cuarto frío	Uso de ropa aislante y guantes resistentes al frío	ADMINISTRADOR
	Mecánico	Golpes con objetos	II		Orden y limpieza frecuente de las áreas Limitación de áreas con señalética de seguridad e indicaciones de acuerdo a los tipos de productos	Uso de casco en áreas operativas	ADMINISTRADOR
	Ergonómicos	Postura forzada	II			Realizar pausas activas con estiramientos. Realizar una valoración musculoesquelética periódica.	ADMINISTRADOR

Fuente: Elaboración propia

c. Estrategias y/o técnicas

Para el diseño del plan de control se aplicaron diferentes técnicas como lo son:

La revisión bibliográfica y documental, que es fundamental para la investigación dado que nos brinda una visión más amplia del contexto por medio de la verificación de antecedentes, estudios previos y legislación vigente. Así mismo la documentación de la empresa nos ayuda a constatar el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte de la organización dándonos así un punto de partida para la identificación de factores de riesgo.

Se generaron diversas visitas a las instalaciones de la empresa para la identificación de los peligros en los diferentes puestos de trabajo y así recopilar datos mediante la observación y entrevista con los trabajadores, esto permitió comprender la realidad de las condiciones de trabajo en la organización y el desarrollo cotidiano de las actividades, obteniendo información detallada y real.

Se uso la técnica de grupos focales para una interacción más cercana con los trabajadores que permitió enriquecer los datos obtenidos, obtener sugerencias y finalmente generar una propuesta más apegada a la realidad de la empresa por medio del plan de control de riesgos laborales.

1.3. Validación de la propuesta

El presente plan fue evaluado por profesionales en Seguridad, Salud Ocupacional y prevención de riesgos laborales, donde sus aportes técnicos enriquecieron la propuesta y permitieron que esta sea viable, eficaz y apegada a la norma. Estos criterios se ven respaldados en el Anexo 1 y 2.

1.4. Matriz de articulación de la propuesta

En la presente matriz se sintetiza la articulación del producto realizado con los sustentos teóricos, metodológicos, estratégicos-técnicos y tecnológicos empleados.

Tabla 1.
Matriz de articulación

EJES O PARTES PRINCIPALES	SUSTENTO TEÓRICO	SUSTENTO METODOLÓGICO	ESTRATEGIAS / TÉCNICAS	DESCRIPCIÓN DE RESULTADOS	INSTRUMENTOS APLICADOS
Estado del Arte	Identificación de factores de riesgo existentes en los puestos de trabajo	Enfoque Descriptivo	Norma vigente nacional e internacional en SSO Investigaciones relacionadas, artículos científicos, tesis y revisión de bibliografía.	Se sustenta en registros documentales donde evoca que los riesgos laborales son neutralizables mediante una cultura de prevención y concientización.	Observación Directa. Revisión Bibliográfica
Metodología de la investigación y análisis de resultados	La matriz NTP 330 nos ayuda a identificar nivel de intervención en los factores de riesgo de acuerdo a su potencial de causar accidentes o	Enfoque Cuantitativo	Implementación de la Matriz NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente. Observación directa.	Por medio del instrumento se pudo evidenciar que los factores de riesgo Ergonómicos y Mecánicos son los que mayormente predominan, ya que por la naturaleza de los puestos de trabajo son actividades	Matriz NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente.

	enfermedades profesionales.			rutinarias y que no pueden ser eliminadas ni sustituidas, pero si controladas, adicional existe presencia de factores de riesgo físico que tienen un menor impacto.	
Propuesta	Se diseño un plan de control de riesgos laborales basado en la norma vigente y criterios técnicos de SSO	Enfoque Descriptivo	Implementación de medidas de control, seguimiento y evaluación continua por puesto de trabajo.	Se genero acciones correctivas y preventivas con el fin de reducir accidentes y enfermedades profesionales. Fomentando así una cultura de trabajo seguro en la organización.	Plan de prevención de riesgos laborales.

Fuente: Elaboración propia

CONCLUSIONES

Una vez revisados las bases teóricas para el plan de control de los riesgos laborales podemos concluir que el correcto manejo, implementación y cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad y salud ocupacional, nos permite identificar oportunamente los peligros existentes y así actuar de manera oportuna y sistemática promoviendo una cultura organizacional como pilar del Consorcio Caterpleroma Services. Entendiendo estos conceptos se obtiene una mayor conciencia sobre la protección del capital humano y se cimentan bases fuertes en la empresa.

La aplicación de la matriz de evaluación de riesgos NTP 330 permitió identificar de forma precisa los factores de riesgo presentes en cada puesto de trabajo dentro de la empresa, esto no solo contribuyó como tal a la identificación de peligros, sino que también involucró a los colaboradores empoderándolos en la identificación de riesgos, fomentando un sentimiento de pertenencia y responsabilidad hacia un ambiente de trabajo seguro el cual garantice el desarrollo de operaciones productivas bajo el amparo de una cultura de prevención y colaboración mutua entre los trabajadores. La matriz NTP 330 adicionalmente permitió establecer un orden de prioridades con respecto a los riesgos con el fin de que las acciones de control se ejecuten con mayor precisión y dentro de plazos adecuados.

El desarrollo del plan de control ha sido decisivo hacia la mejora continua en el sistema de gestión de seguridad del Consorcio Caterpleroma Services. El plan no solo se basa en los riesgos identificados, está enfocado en adaptarse a las necesidades específicas de los puestos de trabajo de cada área de la empresa. La implementación fomenta un cambio en la cultura de la empresa priorizando la prevención y preparando a los trabajadores para las actividades rutinarias con confianza y bajo una percepción de seguridad.

La validación por expertos del plan de control de riesgos laborales nos ayuda garantizar la viabilidad y efectividad de este, pero a su vez también nos brinda una perspectiva externa que enriquece la propuesta, lo que le da credibilidad al plan y nos da la confianza de que se están tomando la decisiones y medidas correctas para proteger al personal de la empresa con el fin de promover un ambiente seguro.

RECOMENDACIONES

Es importante que todos los colaboradores del Consorcio Caterplero Services se involucren en el aprendizaje y aplicación de la normativa en Seguridad y Salud Ocupacional, mediante talleres con casos prácticos donde se compartan experiencias relacionadas con tema de seguridad de cada área de la empresa, esto con el fin de fortalecer y actualizar las medidas del plan de control dándole así un carácter seguimiento y mejora continua.

Continuar con la aplicación de la matriz NTP 330 para la evaluación de riesgos como principal metodología, pero de igual manera buscar crear espacios de dialogo con los colaboradores donde se expresen inquietudes y se brinden aportes sobre seguridad en el trabajo, lo que fortalecerá la cultura de prevención y el compromiso de los trabajadores con la empresa donde todos sientan una misión común.

Con el fin de que el plan de control de riesgos laborales no quede obsoleto y continúe evolucionando en base a la realidad de la empresa, es recomendable generar una retroalimentación constante por parte de los trabajadores sobre su experiencia con respecto a la implementación del plan. Generar foros donde se puedan discutir mejoras e innovaciones para fortalecer el sistema de gestión de seguridad manteniendo así la confianza en este.

Los resultados del plan una vez validados deben ser compartidos con el personal de la empresa. Se deben generar reuniones donde se expongan las recomendaciones de los expertos y como se han acoplado al plan de control de riesgos aumentando la confianza en este. Además, se puede considerar la incorporación de grupos de trabajo con expertos y representantes de los trabajadores para asegurar que se tomen decisiones de manera conjunta.

Las mediciones cuantitativas ergonómicas son fundamentales para la mejora continua del sistema de gestión de seguridad ya que la recolección de datos sobre aspectos como postura, carga de trabajo y diseño del espacio de trabajo nos permitirá establecer medidas de control y mejora que arrojaran resultados medibles cada cierto periodo de tiempo y así constatar el éxito o fracaso de estas.

Se recomienda cumplir con la normativa relacionada a los exámenes médicos ocupacionales de ingreso, periódicos y de salida. Esto permitirá tener una visión clara de la salud del trabajador y separar las condiciones medicas preexistentes de las posibles enfermedades ocupacionales derivadas de los puestos de trabajo, creando así un control integro y un seguimiento eficiente a la salud de los colaboradores.

BIBLIOGRAFÍA

- (OIT)., O. I. (14 de Abril de 2021). *Anticiparse a las crisis, prepararse y responder: invertir hoy en sistemas resilientes de seguridad y salud en el trabajo (SST)*. Obtenido de <https://bit.ly/3mQgzAf>
- Aguinsaca, C. D. (2023). *Propuesta de un plan de prevención de riesgos laborales para la empresa Don Roberto Café de Vilcabamba periodo 2023*. Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/server/api/core/bitstreams/fe08b2f-850a-4207-894d-171676b08efc/content>
- Alvarado, K. I. (2025). *Diseño de un plan de control de riesgos laborales en el personal operativo-cortador de la*. Obtenido de <http://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/4278/1/UISRAEL-EC-MASTER-SSO-PROYEC-378.242-2025-004.pdf>
- Argentina, I. (2021). *ILSI Argentina. Evaluación de riesgo conceptos, riesgo vs peligro*. Obtenido de <https://www.casafe.org/pdf/2021/Riesgo-vs-peligro.pdf>
- Caicedo Silvia, R. F. (2022). *Diseño de un manual de seguridad y salud ocupacional para la empresa*. Obtenido de <http://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/3393>
- Cavalcante, J. M. (24 de Noviembre de 2023). *Seguridad laboral en los servicios de alimentación*. Obtenido de <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10835411/#:~:text=Los%20tipos%20de%20accidentes%20m%C3%A1s,aquellos%20debidos%20a%20posturas%20incorrectas>.
- CENEA LA ERGONOMIA DEL SIGLO 21. (2022). *CENEA*. Obtenido de <https://www.cenea.eu/riesgos-ergonomicos/>
- D. Durmont, S. M. (2020). Accidentes laborables en el Perú: Análisis de la realidad a partir de datos estadísticos. *Revista Venezolana de Gerencia: RVG*, vol. 25, nº 89, págs. 312- 329.
- Ecuador, R. d. (2008). *CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008*. Registro Oficial 449 de 20-oct.-2008.
- Edwin, O. M. (2020). *Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social* . Obtenido de <https://www.casafe.org/pdf/2021/Riesgo-vs-peligro.pdf>
- Fundación Iberoamericana de seguridad y de salud ocupacional. (2015). *Riesgos Físicos en el entorno laboral*. Obtenido de : <http://www.fiso-wen.org>
- Gonzalez Erika, P. C. (2022). *Programa para el control y prevención del peligro eléctrico en la empresa*.
- INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, I. (1993). *NTP 330: Sistema simplificado de evaluación de riesgos de accidente*. Obtenido de <https://www.insst.es/documentacion/coleccion-tecnicas/ntp-notas-tecnicas-de-prevencion/9-serie-ntp-numeros-296-a-330-ano-1994/ntp-330-sistema-simplificado-de-evaluacion-de-riesgos-de-accidente-1993>

- JOSEPH LEONARDO PUETATE LLERENA, K. A. (2023). *DISEÑO DE UN PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA EMPRESA GODDARD CATERING GROUP PARA MEJORAR LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DEL TRABAJADOR*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/25554/1/TTQ1216.pdf>
- Mariño, I. (2020). *Archivos de prevención de riesgos laborales*. Obtenido de doi:10.12961/aprl.2020.23.01.06
- Mariño, I. (2020). *Archivos de prevención de riesgos laborales*. Obtenido de doi:10.12961/aprl.2020.23.01.06
- Mocayo, M. E. (2022). *Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo de una Empresa de Servicios de Catering*. Quito.
- Montaño Mora, C. (8 de Junio de 2020). *Riesgos del trabajo en la legislación ecuatoriana. Derecho Ecuador*. Obtenido de <https://bit.ly/3q9PvxS>
- Morocho, L. M. (2024). *Diseño de un plan de control de riesgos laborales para la Unidad Educativa Sudamericano*. Obtenido de <http://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/4055/2/UISRAEL-EC-MASTER-SSO-PRO-348.242-2024-011.pdf>
- Muñoz, J. A. (2022). *Diseño de programa de vigilancia de salud para trabajadores que operan con energía*.
- Nathaly Carolina Paredes Pérez. (2024). *Diseño de un plan de control de Riesgos laborales para la empresa REVO*. Obtenido de <http://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/4041/1/UISRAEL-EC-MASTER-SSO-PRO-348.242-2024-015.pdf>
- Pazmiño Muñoz, F. (2023). *DISEÑO DE UNA PLAN DE CONTROL DE RIESGOS LABORALES PARA EL CENTRO DE DIAGNOSTICO CEDIMAZ, SANTO DOMINGO, ECUADOR*. Obtenido de <http://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/3588>
- Ramírez, M. (2021). *Seguridad laboral y salud ocupacional*. (A. P. Tejada, Ed.). Obtenido de <https://isbn.bnphu.gob.do/catalogo.php?mode=detalle&nt=26796>
- Schroeder, T. (2021). *Guía práctica para elaborar un plan de riesgos completo en 12 etapas*. Obtenido de <https://blog.softexpert.com/es/guia-practica-plan-riesgos-12-etapas/>
- SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO. (2020). *SEGURO GENERAL DE RIESGOS DEL TRABAJO*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/es/seguero-riesgos-de-trabajo>
- Sigueñas, C. (2021). *Repositorio Institucional de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas*. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.14077/2764>
- Vitrián Ezquerro, F. N.-C. (2018). *Técnicas de PRL: Seguridad en el trabajo e higiene industrial. Tomo II. Universidad Internacional de La Rioja UNIR*.

ANEXOS

ANEXO 1

VALIDACIÓN POR EXPERTOS

Título del Trabajo/Artículo: Diseño de un plan de control de riesgos laborales para el Catering Consorcio Caterpleroma Services

Autor del Trabajo/Artículo: Eros Alexander Bazurto Intriago

Fecha: 14-08-2025

Objetivos del Trabajo/Artículo:

Objetivo General:

1. Diseñar un plan de control de riesgos laborales para la empresa de Catering Consorcio Caterpleroma Services.

Objetivos Específicos:

2. Contextualizar los fundamentos teóricos sobre el plan de control de riesgos laborales en la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
3. Determinar los factores de riesgo, utilizando la matriz NTP 330 para evaluar los peligros en las actividades laborales de la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
4. Elaborar el plan de control de control de riesgos laborales para la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
5. Validar por expertos el plan de control de riesgos laborales de la empresa Consorcio Caterpleroma Services.

Datos del experto:

Nombre y Apellido	No. Cédula	Título académico de mayor nivel	Tiempo de experiencia
ANDRÉS EDUARDO CORAL MONTENEGRO	171541443 7	MAGISTER EN SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL MENCION EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	3 AÑOS

Criterios de evaluación:

Criterios	Descripción
Impacto	Representa el alcance que tendrá el modelo de gestión y su representatividad en la generación de valor público.
Aplicabilidad	La capacidad de implementación del modelo considerando que los contenidos de la propuesta sean aplicables.
Conceptualización	La propuesta tiene como base conceptos y teorías propias de la gestión por resultados de manera sistémica y articulada.
Actualidad	Los contenidos consideran procedimientos actuales y cambios científicos y tecnológicos.
Calidad Técnica	Miden los atributos cualitativos del contenido de la propuesta.
Factibilidad	Nivel de utilización del modelo propuesto por parte de la Entidad.
Pertinencia	Los contenidos son conducentes, concernientes y convenientes para solucionar el problema planteado.

Evaluación:

Criterios	En total desacuerdo	En Desacuerdo	De acuerdo	Totalmente De acuerdo
Impacto				X
Aplicabilidad				X
Conceptualización				X
Actualidad				X
Calidad técnica				X
Factibilidad				X
Pertinencia				X

Resultado de la Validación:

VALIDADO	x	NO VALIDADO		FIRMA DEL EXPERTO	 ANDRÉS EDUARDO CORAL MONTENEGRO Magister en Salud y Seguridad Ocupacional Mención en Prevención de Riesgos Laborales
----------	---	-------------	--	-------------------	--

ANEXO 2

VALIDACIÓN POR EXPERTOS

Título del Trabajo/Artículo: Diseño de un plan de control de riesgos laborales para el Catering Consorcio Caterpleroma Services

Autor del Trabajo/Artículo: Eros Alexander Bazurto Intriago

Fecha: 14-08-2025

Objetivos del Trabajo/Artículo:

Objetivo General:

1. Diseñar un plan de control de riesgos laborales para la empresa de Catering Consorcio Caterpleroma Services.

Objetivos Específicos:

2. Contextualizar los fundamentos teóricos sobre el plan de control de riesgos laborales en la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
3. Determinar los factores de riesgo, utilizando la matriz NTP 330 para evaluar los peligros en las actividades laborales de la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
4. Elaborar el plan de control de control de riesgos laborales para la empresa Consorcio Caterpleroma Services.
5. Validar por expertos el plan de control de riesgos laborales de la empresa Consorcio Caterpleroma Services.

Datos del experto:

Nombre y Apellido	No. Cédula	Título académico de mayor nivel	Tiempo de experiencia
PACHACAMA QHISHPE WASHINGTON CLAUDIO	1712682044	MAGISTER EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	2 AÑOS

Criterios de evaluación:

Criterios	Descripción
Impacto	Representa el alcance que tendrá el modelo de gestión y su representatividad en la generación de valor público.
Aplicabilidad	La capacidad de implementación del modelo considerando que los contenidos de la propuesta sean aplicables.
Conceptualización	La propuesta tiene como base conceptos y teorías propias de la gestión por resultados de manera sistémica y articulada.
Actualidad	Los contenidos consideran procedimientos actuales y cambios científicos y tecnológicos.
Calidad Técnica	Miden los atributos cualitativos del contenido de la propuesta.
Factibilidad	Nivel de utilización del modelo propuesto por parte de la Entidad.
Pertinencia	Los contenidos son conducentes, concernientes y convenientes para solucionar el problema planteado.

Evaluación:

Criterios	En total desacuerdo	En Desacuerdo	De acuerdo	Totalmente De acuerdo
Impacto				X
Aplicabilidad				X
Conceptualización				X
Actualidad				X
Calidad técnica				X
Factibilidad				X
Pertinencia				X

Resultado de la Validación:

VALIDADO	x	NO VALIDADO		FIRMA DEL EXPERTO	 WASHINGTON CLAUDIO PACHACAMA QHISHPE Magister en Seguridad y Salud Ocupacional
----------	---	-------------	--	-------------------	---