



Universidad de las Américas

Facultad de Ingeniería y Negocios

Ingeniería en Prevención de Riesgos y Medio Ambiente

DISEÑO DE PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA
RESTAURANTE KOSH!

**CONSTANZA MUÑOZ ALCAÍNO
KATHERINE ROZAS JORQUERA
2018**

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS
FACULTAD DE INGENIERÍA Y NEGOCIOS

**DISEÑO DE UN PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA
RESTAURANTE ¡KOSH!**

Trabajo de titulación presentado en conformidad a los requisitos
para obtener el título de Ingeniera en Prevención de Riegos y Medio Ambiente

Profesor guía: Rosario Ossandón

CONSTANZA MUÑOZ ALCAÍNO
KATHERINE ROZAS JORQUERA
2018

AGRADECIMIENTOS

Agradezco primeramente a Dios por guiarme en cada paso que doy y por permitirme disfrutar de su infinito amor. A mi Familia Muñoz Alcaíno por estar en cada momento apoyándome incondicionalmente y a mi compañera Katherine Rozas por acompañarme en este proceso de mi vida, gracias totales.

Constanza Andrea Muñoz Alcaíno

Queridas hijas Sofía y Florencia les agradezco por los momentos sacrificados como familia, por entender el significado del sacrificio y por siempre estar presente a mi lado y nunca juzgarme, ya que ustedes son mi mayor tesoro y también la fuente más pura de mi inspiración. A mi pareja Álvaro Sanhueza por apoyarme e impulsarme y a mi compañera Constanza Muñoz por animarme, escucharme y convertirse en una gran amiga.

Katherine Karina Rozas Jorquera

RESUMEN

La presente Tesis tiene como objetivo el diseño de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, este se llevó a cabo gracias a los modelos de investigación utilizados en donde se recolectó la información y de esta manera se logró conocer la realidad del restaurante Kosh! en lo que respecta a la salud y seguridad laboral dentro de la instalación. La información se encuentra detallada en seis capítulos.

En el primer capítulo se da a conocer los objetivos generales, específicos y la justificación por la cual se escogió el tema.

En el segundo capítulo se define la metodología aplicada, en donde se muestra el enfoque, la muestra y las técnicas e instrumentos utilizados para recolectar información.

En el tercer capítulo se presenta el marco teórico referente a la temática planteada, en donde se entrega información sobre el sector gastronómico y prevención de riesgos laborales del rubro, concluyendo este capítulo con un marco normativo chileno aplicable.

En el cuarto capítulo se da a conocer el diagnóstico de la situación de seguridad y salud ocupacional en la que se encuentra el restaurante Kosh!, en este punto se describe la empresa, se estipula la estructura organizativa y sus procesos, entre otros. Además, se realiza la identificación de los peligros y evaluación de los riesgos (MIPER) encontrados en el local, terminando este capítulo con propuestas de mejoras escogidas de las medidas de control de la MIPER diseñada.

En el quinto capítulo se realiza la descripción de las mejoras propuestas y realizadas por el equipo de trabajo en el desarrollo del Plan de Prevención de Riesgos Laborales.

En el último y sexto capítulo del presente documento se encuentra la evaluación de los costos y programa de implementación de las propuestas de mejoras, es en este capítulo en donde se da a conocer los costos asociados a la implementación de lo propuesto en el capítulo quinto.

El restaurante precisa del Plan de prevención de riesgos laborales cuyo propósito es ayudar a generar una cultura de prevención de riesgos laborales en el trabajo, tanto por parte de los altos mandos como de los trabajadores, y así proporcionar ambientes de trabajo seguros y saludables. Además, es fundamental dar cumplimiento a la legislación chilena dando una real protección a los trabajadores.

SUMMARY

The present thesis aims at the design of Plan for the Prevention of Occupational Risks, through various research models, it was possible to collect the required information, and thus to know the reality of the restaurant Kosh! about health and safety within of the facilities.

The present project aims at the design of Plan for the Prevention of Occupational Risks, through various research models, it was possible to collect the required information, and thus to know the reality of the restaurant Kosh! About health and safety within of the facilities. Determining that the Plan for the Prevention of Occupational Risks will be of great assistance to all personnel working in the restaurant, as it contributes to the improvement of risk management by proposing a set of programs, processes, norms and policies in order to physically and mentally protect the health of Employees, minimizing incidents and accidents and property damage.

The restaurant needs a manual designed to help generate a culture of risk prevention, the commitment of managers to provide safe and healthy work environments, alignment of employees according to established rules and regulations, create awareness of self- care During the performance of their work generating motivation to perform assigned tasks within an environment of mutual respect.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO 1: OBJETIVOS.....	2
1.1 Objetivo General.....	2
1.2 Objetivos Específicos	2
1.3 Justificación	2
CAPÍTULO 2: METODOLOGÍA	3
2.1 Enfoque.....	3
2.2 Muestra.	3
2.3 Técnicas e instrumentos.	3
CAPÍTULO 3: MARCO TEÓRICO.....	5
3.1 Sector Gastronómico	5
3.2 Prevención de riesgos laborales en el sector gastronómico.....	5
3.3 ¿Qué es un plan de prevención?	7
3.4 Herramientas empleadas para la recolección de datos.	9
3.5 Herramientas empleadas para el análisis de riesgos.....	10
3.6 Factores de seguridad en la preparación de alimentos y bebidas.	10
3.7 Operación segura y los costos de la NO seguridad	12
3.8 Marco Normativo	13
CAPÍTULO 4: DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN ACTUAL.....	17
4.1 Identificación de la empresa.....	17
4.1.1 Estructura organizativa de la empresa.....	18
4.1.2 Descripción de funciones y responsabilidades.	19
4.2 Aspectos generales detectados.....	21
4.3 Diagrama de trabajo y zona de un sistema de producción	27
4.4 Diagrama de proceso productivo del restaurante Kosh!.....	28
4.5 Proceso de control.	30
4.6 Procesos productivos.....	32

CAPÍTULO 5: PLAN DE PREVENCIÓN	42
5.1 Descripción de las mejoras.	42
5.2 Identificación de los peligros y Riesgos.	43
5.3 Evaluación de los riesgos.	44
5.4 Plan de Prevención de Riesgos Laborales para restaurante Kosh!	45
CAPÍTULO 6: ESTUDIO DE COSTOS Y PLAN DE IMPLEMENTACIÓN	46
RECOMENDACIONES	50
DEFINICIONES	51
10. Conclusiones.....	55
11. Referencias	56
12. ANEXOS	58
PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	73

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Costo de profesional	46
Tabla 2 Costo de capacitación	47
Tabla 3 Costo de Taco	48
Tabla 4 Costo de carro	49

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Organigrama	18
Figura 2 Frontis del restaurante	21
Figura 3 Frontis del restaurante 2	22
Figura 4 Cocina	22
Figura 5 Bodega 1	23
Figura 6 Bodega 2	23
Figura 7 Terraza 1	24
Figura 8 Terraza 2	24
Figura 9 Salón 1	25
Figura 10 Salón 2	25
Figura 11 Extintor 1	26
Figura 12 Extintor 2	26
Figura 13 Diagrama de trabajo	27
Figura 14 Diagrama de proceso	29
Figura 15 Diagrama de flujo	31
Figura 16 Yegua para transporte	47
Figura 17 Taco para cuchillos	48
Figura 18 Carro de transporte	48

1. INTRODUCCIÓN

En el mundo globalizado del siglo XXI es necesario que las empresas integren como estrategia la cultura de prevención de riesgos laborales y enfermedades profesionales dentro de sus organizaciones, en donde todas las áreas y departamentos sean partícipes de la prevención. Para conseguirlo se debe conocer claramente qué es, para qué sirve, cómo se implementa, qué beneficios reales, a corto, mediano y largo plazo trae la prevención, y ese es el papel que juega la formación, información y sensibilización de cada uno de los integrantes de la empresa, indicándoles su función protagónica y corresponsabilidad en la prevención de riesgos laborales.

Prevenir accidentes laborales y fomentar la seguridad en los trabajadores, es una tendencia valorada a nivel mundial, ya que las empresas comienzan a comprender la relación directa que existe entre prevención de riesgos, el bienestar de los trabajadores y productividad. Progresivamente se ha demostrado que la población trabajadora es uno de los componentes fundamentales del desarrollo del país, por lo tanto, una persona que desarrolla sus labores en óptimas condiciones será determinante en la productividad y la eficiencia de la empresa.

Para lograr que la Salud Ocupacional sea una meta conocida y deseable, en Chile se cuenta con la normativa establecida por La Ley 16.744/1968 Código Sanitario, Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social, reglamentos técnicos sectoriales y el Decreto 594/1999 MINSAL, entre otras. Sin embargo, a pesar de esta batería legislativa, el tema no está completamente instalado en la dinámica de las empresas, sobre todo en los segmentos de las Pymes y microempresas. (HSEC, 2012)

Es por esto que es de gran importancia abordar el tema de la prevención de riesgos laborales y enfermedades profesionales, en la presente tesis se muestra los principales peligros, riesgos y enfermedades profesionales que se encuentran en un sector en específico que es el sector gastronómico, en la cual se podrá ver un diseño de Plan de Prevención de Riesgos Laborales en un restaurante.

CAPÍTULO 1: OBJETIVOS

En el presente capítulo se dan a conocer los objetivos y justificación del trabajo de tesis, con el fin de que los trabajadores tengan derecho a desenvolverse en un lugar que cumpla con las condiciones sanitarias y ambientales básicas dentro de la empresa, se detectó la falta de un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, con ello se logró identificar los siguientes objetivos:

1.1 Objetivo General.

Diseñar un “Plan de Prevención de Riesgos Laborales para el restaurante Kosh!”

1.2 Objetivos Específicos

- Diseñar un Plan de Prevención de Riesgos Laborales.
- Elaborar un Programa de la implementación del Plan de Prevención de Riesgos Laborales.
- Elaborar diagnóstico de la situación actual del restaurante Kosh! que contemple antecedentes de accidentes y enfermedades profesionales y análisis del cumplimiento legal en temas de prevención de riesgos laborales.
- Elaborar un estudio de costos.

1.3 Justificación

La tesis planteada se encuentra justificada de acuerdo a lo estipulado en el artículo 37 del Decreto Supremo N° 594/2000 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, estableciendo que debe suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores. Por su parte, el artículo 184 del Código del Trabajo, reglamenta que el empleador estará obligado a tomar todas las medidas necesarias para proteger eficazmente la vida y salud de los trabajadores, manteniendo las condiciones adecuadas de higiene y seguridad en las faenas, como también los implementos necesarios para prevenir accidentes y enfermedades profesionales dentro de la empresa. De esta forma la ley ha hecho recaer en el empleador la responsabilidad de evitar la ocurrencia de accidentes en el trabajo debiendo tomar todas las medidas necesarias para ello.

La presente investigación tiene como finalidad elaborar un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, para los trabajadores del restaurante Kosh! a fin de contribuir con la reducción de los riesgos y accidentes laborales, beneficiando no solo a los colaboradores y propietario sino también a los clientes y proveedores que de forma directa o indirectamente forman parte de la organización, cabe señalar que los accidentes implican un costo para el Estado, la empresa y las familias.

CAPÍTULO 2: METODOLOGÍA

En este capítulo se dará a conocer la metodología de investigación adoptada para la recopilación de datos, ya sea de la infraestructura tanto como de los trabajadores del restaurante.

2.1 Enfoque.

El trabajo propuesto, se caracteriza por la utilización de la metodología de investigación de tipo aplicada en terreno, que busca la generación de conocimiento con aplicación directa a los problemas de la empresa o el sector productivo.

De acuerdo con los objetivos planteados, se prevé que serán utilizados los métodos de investigación descriptiva, explicativa y experimental, ajustándose a la necesidad que cada ítem requiera o se disponga de información, para utilizar el método que sea conveniente.

2.2 Muestra.

Se aplicará a todos los trabajadores del restaurante Kosh!, ubicado en la sucursal de Las Condes 14.141, integrando a los dueños de este.

2.3 Técnicas e instrumentos.

En el trabajo se obtendrá información cualitativa para la cual se utilizará la metodología interpretativa y se conseguirá además información cuantitativa la cual se centra fundamentalmente en los aspectos observables y susceptibles de cuantificación de los fenómenos o situaciones empíricos.

Para la realización del trabajo se acudirá a las técnicas que permitan formar planteamiento justificados de ideas, de allí la necesidad de utilizar la técnica de: revisión bibliográfica,

análisis de documentos históricos y análisis de archivos; luego se recurrirá a técnicas 12 directas como: entrevistas directas a trabajadores y listas de chequeo que permitan proporcionar información sobre el tema tratado.

Para la investigación fue necesario acudir a los siguientes instrumentos, que permitió obtener y analizar resultados de los datos que servirán para la resolución del problema planteado.

- Listas de chequeo
- Recolección de evidencia a través de fotografía
- Datos de accidentes y enfermedades profesionales, ocurridos en el restaurante.
- Datos de días perdidos.

CAPÍTULO 3: MARCO TEÓRICO.

Este trabajo de tesis abarca por completo el restaurante Kosh!, desde su sector gastronómico, infraestructura, trabajadores y religión. Todo lo antes mencionado es necesario para realizar eficientemente el Plan de Prevención de Riesgos Laborales.

3.1 Sector Gastronómico

El desarrollo gastronómico en Chile requiere del entendimiento como fenómeno sociocultural, y económico, a raíz de los cambios a los que la gastronomía está expuesta. Estos cambios están relacionados tanto con su historia como también con la relación e interacción constante con el resto del mundo.

La inmigración actual en Chile resulta una importante oportunidad de desarrollo cultural y económico. Los flujos migratorios no sólo van creciendo, sino también se van diversificando. Lo que supone una población crecientemente heterogénea, a quienes se debe brindar oportunidades de inclusión, respondiendo a su diversidad.

El riesgo potencial de accidentes de trabajo es considerable en especial si tenemos en cuenta que es un sector donde a menudo los empleados no tienen el nivel de formación y experiencia adecuado para cubrir determinados trabajos.

Tanto cocineros como garzones están expuestos a diferentes peligros físicos tales como caídas, trastornos musculoesqueléticos, cortes, quemaduras, entre otros.

Además de peligros derivados del mal uso de sustancias químicas como detergentes y desinfectantes. También están expuestos a riesgos biológicos y psicosociales como consecuencia de la forma en la que se desarrolla el trabajo.

3.2 Prevención de riesgos laborales en el sector gastronómico.

Uno de los grandes desafíos que las empresas tienen es la prevención de los riesgos laborales, esta área muchas veces se subvalora sin tomar en cuenta que la implantación de una cultura preventiva tiene directa relación con la productividad y el ambiente laboral de una empresa.

(ACHS, 2012)

“Se entiende por prevención de riesgos laborales el conjunto de actividades, o medidas adoptadas o previstas en todas las fases de actividad de la organización con el fin de evitar

o disminuir los riesgos derivados del trabajo; con el resultado último de evitar los accidentes del trabajo y las enfermedades profesionales”.

(SUSESOS, 2015)

De allí pues, que la Formación en Prevención de Riesgos Laborales debe integrarse en la gestión general de la empresa como una dimensión más de la misma y concebirse como el valor estratégico fundamental para la competitividad empresarial. Si se consigue dotar a los trabajadores de un mayor conocimiento acerca de los riesgos a los que están expuestos en sus lugares de trabajo, estos pueden combatirse de forma más eficiente. Por lo anterior, es imprescindible, desde el punto de vista empresarial, que se tenga claro que, si los trabajadores no disponen de una buena formación en Prevención de Riesgos Laborales, peligra la existencia de la empresa.

(Congreso coporativo de riesgos laboral en Iberoamérica, 2011)

Es necesario que las empresas asuman la cultura de prevención como un factor inherente a todos los niveles, que todos se asuman como partícipes de la prevención, y para conseguirlo se debe conocer claramente qué es, para qué sirve, cómo se implementa, qué beneficios reales, a corto, mediano y largo plazo, trae la prevención, y ese es el papel que juega la formación, el de informar y sensibilizar a cada uno de los integrantes de la empresa, de su función protagónica y su corresponsabilidad en la prevención de riesgos laborales.

Prevenir accidentes laborales y fomentar la seguridad en los trabajadores, es una tendencia valorada a nivel mundial, ya que las empresas comienzan a comprender la relación directa que existe entre prevención de riesgos, el bienestar de los trabajadores y productividad. Así lo demuestra la percepción de expertos vinculados a seguridad y salud en el trabajo de otras partes del mundo.

“Progresivamente se ha demostrado que la población trabajadora es uno de los componentes fundamentales del desarrollo del país, por lo tanto, una persona que desarrolla sus labores en óptimas condiciones será determinante en la productividad y la eficiencia de la empresa.

Se debe entender que es mucho más positivo invertir en prevención que evitar los altos costos de tratamiento en accidentes o enfermedades profesionales”.

(ACHS, 2012)

La Prevención de Riesgos Laborales es fundamental por el mero hecho de que su implantación y la correcta ejecución de la misma ayuda a evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, facilitando el trabajo en condiciones seguras, permitiendo el

cumplimiento de las normas vigentes para evitar posibles sanciones, mejorando la gestión de la empresa y la satisfacción de los trabajadores.

(HSEC, 2012)

La principal obligación en materia de prevención corresponde a la entidad empleadora, la que deberá tomar todas las medidas necesarias para proteger eficazmente la vida y salud de los trabajadores, manteniendo condiciones de higiene y seguridad y proporcionando gratuitamente los implementos necesarios para prevenir accidentes y enfermedades profesionales.

Asimismo, el empleador debe contar con los instrumentos de prevención que establece la Ley N° 16.744 y realizar las acciones de prevención que le indique el Departamento de Prevención de Riesgos Laborales, el Comité Paritario, así como las prescritas por el organismo administrador y las instruidas por los fiscalizadores (Inspecciones del Trabajo y Seremi de Salud, entre otros).

El empleador debe realizar acciones de difusión, capacitación y las inversiones que correspondan; debiendo informar oportuna y convenientemente a todos sus trabajadores, acerca de los riesgos asociados al desempeño de su actividad, las medidas preventivas y los métodos de trabajo correctos.

Por tanto, las medidas tanto colectivas como individuales de prevención de riesgos laborales son esenciales para poder reducir significativamente la frecuencia y gravedad de accidentes laborales que ocurren en el sector de los restaurantes.

Para lograr que la salud ocupacional sea una meta conocida y deseable, en Chile se cuenta con la normativa establecida por el Código del Trabajo, la Ley 16.744/1998, el Código Sanitario, reglamentos técnicos sectoriales y el Decreto 594/2000. Sin embargo, a pesar de esta batería legislativa, el tema no está completamente instalado en la dinámica de las empresas, sobre todo en los segmentos de las Pymes y microempresas.

(HSEC, 2012)

3.3 ¿Qué es un plan de prevención?

La Prevención de Riesgos Laborales se define concretamente como la herramienta que integra la prevención al sistema general de la empresa. Tanto en el conjunto de sus actividades como en todos y cada uno de sus niveles jerárquicos. Mediante su implantación y aplicación.

Todo plan de prevención de riesgos laborales debe contener, en primer lugar, la estructura organizativa de la empresa. Además, debe especificar las responsabilidades, las funciones, las prácticas, procedimientos, procesos y recursos necesarios. Todo encaminado siempre para llevar a cabo las acciones preventivas concretas en los lugares de trabajo.

El **Plan de Prevención de Riesgos Laborales de una empresa** debe reflejarse en un documento. Este debe contener:

- 1) **La identificación de la empresa.** Donde se especifique su actividad productiva, la cantidad de centros de trabajo y las características de cada uno de ellos. El número de trabajadores.
- 2) **La estructura organizativa de la empresa.** Donde se identifican las funciones y responsabilidades de cada uno de los trabajadores. Según la jerarquía constituida en la empresa. También se deben especificar los cauces de comunicación existentes entre ellos, en relación a la **prevención de riesgos laborales**.
- 3) **La organización de la producción.** En este apartado se deben especificar los distintos procesos, prácticas y procedimientos organizativos que existan dentro de la empresa. Siempre enfocado a la **prevención de riesgos laborales**.
- 4) **Organización de la prevención.** Aquí se debe indicar la modalidad preventiva que haya elegido la empresa. Así como también los órganos de representación que existan.
- 5) **Política de la empresa.** En este punto se deben incluir los objetivos y metas trazadas por la empresa en materia preventiva. También se deben enumerar los recursos humanos, técnicos, materiales y económicos que pondrá la empresa a la disposición de la **prevención de riesgos**.

(GSL servicios de prevención, 2017)

Los instrumentos fundamentales para la planificación de la actividad preventiva es la gestión y aplicación del **plan de prevención de riesgos laborales**, diseñando una matriz **de identificación de peligros y evaluación de los riesgos**.

Finalmente, será a través de estos instrumentos, como el **plan de prevención** se pueda poner en marcha dentro de la institución.

Por otra parte, una vez redactado el **plan de prevención de riesgos laborales**, deberá estar disponible para todo el personal de la empresa, el documento será accesible y tendrá que estar a la disposición de la **autoridad laboral** y de las **autoridades sanitarias**. Su extensión o amplitud dependerá de las características y tamaño de la empresa.

3.4 Herramientas empleadas para la recolección de datos.

Para realizar un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, se puede utilizar las siguientes herramientas para la recolección de datos.

Ejecución de actividades operacionales: Esta herramienta hace referencia a la puesta en práctica de alguna de las tareas que se realizan en el restaurante por parte de la persona que desarrolla el plan de prevención. Entre las actividades realizadas está el *mise and place* de verduras.

Inspección de seguridad: Las inspecciones son actividades muy importantes para la seguridad de los trabajadores de una organización, ya que consiste básicamente en observaciones sistemáticas para identificar los peligros, riesgos o condiciones inseguras en el lugar de trabajo que de otro modo podrían pasarse por alto, y de ser así es muy probable que suframos un accidente, por tanto, podemos decir que las Inspecciones nos ayudan a evitar accidentes.

(Inspeccion de seguridad, 2014)

Lista de chequeo: La lista de chequeo es la herramienta más fácil de implementar y una de las más efectivas para el control de los procesos. Lo más conveniente es que la lista se origine del plan de seguimiento y medición de los procesos.

En esencia el principal beneficio de llevar una lista de chequeo es asegurar el cumplimiento de las actividades o procesos. Sin embargo, lo más importante es que se asegure el cumplimiento de los aspectos que afectan la calidad del resultado final del proceso o actividad.

(CGE Centro de Gestion Empresarial, 2012)

Entrevista No Estructurada: es aquella en que se emplean preguntas abiertas, sin un orden preestablecido, adquiriendo características de conversación. Este método se basa en realizar preguntas de acuerdo con las respuestas que vayan surgiendo durante la entrevista. El entrevistador sólo tiene una idea aproximada de lo que va a preguntar y va improvisando, dependiendo de las características y tipos de respuesta.

3.5 Herramientas empleadas para el análisis de riesgos.

Identificación de Peligros: Una vez obtenida la anterior información se pasará a la identificación de los peligros que pueden actuar sobre cada uno de los trabajadores en cada una de las actividades. Para llevar a cabo la identificación habrá que preguntarse:

- ¿Existe una fuente de daño?
- ¿Qué o qué puede ser dañado?
- ¿Cómo puede ocurrir el daño?

Con objeto de ayudarse en el proceso de identificar los peligros, es útil el categorizarlos en distintas formas. Esta etapa contempla la identificación de peligros a partir de las siguientes actividades:

- Mapa de procesos
- Levantamiento de Peligros,
- Investigación de Accidentes/Incidentes
- Informes de Evaluación de Ambientes de Trabajo
- Resultados de Inspecciones
- Nuevas actividades
- Programas de Capacitación e Instrucción laboral
- Otros.

Para cada tarea se deben identificar los peligros presentes de acuerdo con la tabla de categoría de peligros. El proceso de identificación debe considerar los peligros sobre:

- **(P)** Personas,
- **(E)** Equipos,
- **(M)** Materiales, y
- **(A)** Ambiente de Trabajo

3.6 Factores de seguridad en la preparación de alimentos y bebidas.

Los restaurantes, están siempre sujetos a distintos y variados factores de riesgos como:

- Físicos

Por mala postura; el trabajo en cocina se lo realiza de pie por largos periodos de tiempo y en malas posturas de trabajo, esto puede causar hinchazón de piernas, varices, dolor en la parte baja de la espalda, y dolores de cuello y los músculos de la espalda.

- Químicos

En restaurantes se utiliza detergentes industriales los cuales deben tener sus precauciones, como su propio lugar de almacenamiento y no en la misma bodega en que se mantienen los alimentos, ya que se pueden dar salpicaduras que los contaminen. Además, el equipo de protección, en este caso los guantes, deben ser proporcionados por la empresa al trabajador para el manejo de cloro y demás insumos desinfectantes.

- Biológicos

Los desechos en restaurantes son abundantes y deben ser dispuestos de la mejor manera para evitar la llegada de plagas las cuales son muy difíciles de erradicar y pueden causar daño a la salud de todos los trabajadores y eventualmente a los usuarios.

En el caso de aceites se debe envasar el aceite quemado, ya que este, tiene muchos usos alternativos como combustibles, jabones, tejas, abonos, pinturas y grasas.

Por desgracia, los aceites frecuentemente son vertidos en el sumidero lo cual contamina agua en grandes escalas.

- Mecánicos

En restaurantes el personal está siempre en contacto con maquinaria como batidoras, molidoras industriales, amasadoras etc., para las cuales se debe tener un adiestramiento brindado por parte de los superiores o empleados más experimentados de la empresa.

Esto puede evitar cualquier mal uso de las maquinarias y por medio de esto disminuir los riesgos que podrían ocasionar a quienes se encarguen de la limpieza.

- Ergonómicos

Se debe cuidar que los espacios de trabajo sean lo suficientemente amplios para el desarrollo de las tareas sin inconvenientes, es decir, el área de trabajo tiene que estar diseñada pensando en el trabajador, por ejemplo, los mesones deben ser de altura adecuada para no afectar el esfuerzo físico del trabajador; asimismo el orden y la organización son primordiales para una buena ergonomía.

- Psicosocial

El trabajo en restaurantes es fuerte y de mucha presión por parte de los clientes y entre compañeros de trabajo y sus superiores, esto puede causar estrés.

Es importante fomentar un ambiente de confianza, respeto y de incentivo hacia los trabajadores, quienes muchas veces transmiten sus emociones a los clientes y puede causar la pérdida de estos. Además, el trabajo también se puede volver monótono, es importante estar abierto a preparar cualquier tipo de evento para evitar la monotonía y mejorar el ambiente de trabajo.

Estas actividades pueden tener simultáneamente efectos positivos frente al gusto de los consumidores y consecuentemente sobre las ventas y rentabilidad de la empresa.

3.7 Operación segura y los costos de la NO seguridad

La seguridad en el restaurante debe ser considerada como una inversión, la cual además de la implementación de la señalética, debe incluir desde el planeamiento de la empresa. Saber cuál es el estado de las instalaciones, nadie quiere dejar a la suerte un incendio por causa de instalaciones en mal estado; además se debe ver la necesidad de instalaciones como detectores de humo, alarma, botones de emergencia, todos situados al alcance del personal de la empresa. Además, salidas de emergencia y sobre todo capacitar al personal en seguridad como el uso de extintores, bases de primeros auxilios etc.

Existen casos de trabajadores extranjeros quienes no conocen los números de emergencia por lo que no está demás tenerlos a la vista.

En el funcionamiento de un restaurante los costos de no tener medidas preventivas y de seguridad laboral pueden llegar a ser altos, tales como:

- Costos de producción

La línea de producción de un restaurante se puede ver afectada en sus tiempos si no se tiene orden en la cocina; el piso resbaloso disminuye la eficiencia de los trabajadores ya que deben estar concentrados en mantener el equilibrio en un área resbalosa y entorpece todas las actividades, además puede causar la caída de materias primas ocasionando pérdidas de inventario, estas dos pueden afectar económicamente a la empresa.

- Costos de activos

Una instalación eléctrica en mal estado podría ser la causante de daños en los equipos de un restaurante como son los equipos de refrigeración, licuadoras, máquina de café, microondas etc., los cuales podrían significar una pérdida importante para la empresa.

- Pérdidas totales

El no tener un plan de seguridad en una empresa podría significar el fin de esta. En el caso de restaurantes, están siempre en riesgo de posibles incendios ya que se maneja gas, grasas, alcohol etc. Una manguera de gas desgastada es una conexión no segura que podría iniciar un incendio y que provoque pérdidas de activos y materiales que obliguen a la empresa a terminar sus actividades.

- Los costos para el trabajador pueden ser aún más drásticos pudiendo significar:

- El dolor y sufrimiento de la lesión o enfermedad
- Pérdida de ingresos
- Posible pérdida de su trabajo
- Inhabilidad de proveer por su familia
- Costos de cuidado médico

3.8 Marco Normativo

El marco normativo aplicable a este proyecto se detalla a continuación:

Ley 16.744/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría del Trabajo: Esta ley fue promulgada el 23 de enero de 1968 y publicado el 01 de febrero del mismo año, sus objetivos principales son: Establecer normas sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.

(ISL , 2016)

D.S. 54/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social: Este Decreto Supremo fue promulgado y publicado el 11 de marzo de 1969, es el Reglamento para la constitución y funcionamiento de los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad. Según lo dispuesto por el Artículo 66 de la Ley N.º 16.744 y la facultad que otorga el N.º 2 del Art. 72 de la Constitución Política del Estado.

(ISL , 2016)

D.S. 594/ Ministerio de Salud: Este Decreto Supremo fue promulgado el 15 de septiembre de 1999 y publicado el 29 de abril del 2000, Aprueba reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Según lo dispuesto en los artículos 2°, 9 letra c) y en el Libro Tercero, Título III, en especial en el artículo 82, del Código Sanitario, aprobado por Decreto con Fuerza de Ley N° 725 de 1967, del Ministerio de Salud; en los artículos 65 y 68 de la ley N° 16.744; en los artículos 4° letra b) y 6° del decreto ley N° 2.763 de 1979; en los decretos supremos N° 18 y N° 173 de 1982; N° 48 y N° 133 de 1984 y N° 3 de 1985, todos del Ministerio de Salud, y teniendo presente las facultades que me otorgan los artículos 24 y 32 N° 8 de la Constitución Política de la República.

Contiene importantes materias destinadas a velar porque en los lugares de trabajo existan condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales que resguarden la salud y el bienestar de las personas que allí se desempeñan.

(ISL , 2016)

D.S. 110/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social: Establece escala para la determinación de cotización adicional diferenciada a que se refiere la letra b) del artículo 15 de la ley N.º 16.744.

(ISL , 2016)

D.S. 67/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social: Este Decreto Supremo fue promulgado el 24 de noviembre de 1999 y publicado el 07 de marzo de 2000, Reglamento para aplicación de artículos 15 y 16 de la Ley 16.744, sobre exenciones, rebajas y recargos de la cotización adicional diferenciada.

(ISL , 2016)

D.S. 76/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social: Este Decreto Supremo fue promulgado el 14 de diciembre de 2006 y publicado el 18 de enero de 2007, Reglamento para la aplicación del artículo 66 bis de la Ley 16.744 sobre la gestión de la seguridad y salud en el trabajo en obras, faenas o servicios en que presten servicios trabajadores sujetos a régimen de subcontratación. Así como para las empresas contratistas y subcontratistas, con la finalidad de proteger la vida y salud de todos los trabajadores que laboren en dichos lugares, cualquiera sea su dependencia.

(ISL , 2016)

D.S. 40/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social: Este Decreto Supremo fue promulgado el 11 de febrero de 1969 y publicado el 07 de marzo de 1969, Reglamento sobre Prevención de Riesgos Profesionales. El presente reglamento establece las normas que regirán la aplicación del Título VII, sobre Prevención de Riesgos

Profesionales y de las demás disposiciones sobre igual materia contenidas en la ley N° 16.744, sobre seguro social contra riesgos de accidentes del trabajo y de enfermedades profesionales. Asimismo, establece normas para la aplicación del artículo 171 del Código del Trabajo.

(ISL , 2016)

D.S. 63/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social:

Este Decreto Supremo fue promulgado el 27 de julio de 2005 y publicado el 12 de septiembre de 2005. Aprueba el siguiente Reglamento para la aplicación de la ley N.º 20.001, que regula el peso máximo de carga humana. Este Reglamento tiene por objeto regular la normativa sobre:

- a) Las manipulaciones manuales de carga que impliquen riesgos a la salud o a las condiciones físicas de los trabajadores regidos por el Código del Trabajo, y
- b) Las obligaciones del empleador, para la protección de los trabajadores que realizan estas labores.

(ISL , 2016)

D. 977/ Ministerio de Salud: Este Decreto fue promulgado el 06 de agosto de 1996 y publicado el 13 de mayo de 1997, Reglamento Sanitario de los Alimentos. Este reglamento establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

La necesidad de actualizar la normativa sobre productos alimenticios; lo establecido en los artículos 2º y 9º letra c) y en el Libro IV del Código Sanitario, aprobado por decreto con fuerza de ley N.º 725, de 1967 y en el artículo 4º letra b) y 6º del decreto ley N.º 2763 de 1979 y teniendo presente las facultades que me confiere el artículo 32 N.º 8 de la Constitución Política del Estado.

(ISL , 2016)

SUSESO La Superintendencia de Seguridad Social: es un organismo autónomo del Estado, a cargo de fiscalizar el cumplimiento de la normativa de seguridad social y garantizar el respeto de los derechos de las personas, especialmente de los trabajadores, pensionados y sus familias.

(SUSESO, 2015)

Código Del Trabajo/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría del Trabajo: Lo dispuesto en el artículo 8° transitorio de la Ley N° 19.759, dicto el siguiente Decreto con Fuerza de Ley: Las relaciones laborales entre los empleadores y los trabajadores se regularán por este Código y por sus leyes complementarias.

(Dirección del Trabajo)

Código Sanitario/ Ministerio de Salud Pública: Fue promulgado el 11 de diciembre de 1967 y publicado el 31 de enero de 1968. El Código Sanitario rige todas las cuestiones relacionadas con el fomento, protección y recuperación de la salud de los habitantes de la República, salvo aquellas sometidas a otras leyes.

(Ley Chile, 2008)

Ley 20949/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social: Fue promulgado el de septiembre de 2016 y publicado el 17 de septiembre de 2016. Modifica el Código del Trabajo para reducir el peso de las cargas de manipulación manual.

(Ley Chile, 2008)

CAPÍTULO 4: DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN ACTUAL

En este capítulo se dará a conocer la situación real en la que se encuentra el restaurante Kosh!, respecto a la seguridad que brinda a sus trabajadores.

4.1 Identificación de la empresa

Razón social: Gastronómica Taím S.P.A

Rubro: Hoteles y Restaurantes.

Sub-rubro: Restaurantes, Bares y Cantinas.

Actividades: Establecimientos de Comida Rápida (bares, fuente de soda, gelaterías, pizzerías y similares).

Código actividad económica CIIU: 552020

Rut: 76.277.545-K

Nombre de fantasía: Kosh!

El restaurante Kosh! Es un restaurante de comida religiosa judía, que se encuentra bajo supervisión kosher, lo cual, junto con garantizar el cumplimiento de preceptos bíblicos, también vela por un minucioso control de todas las materias primas y del proceso de elaboración.

El restaurante Kosh!, fue creado en el año 2013 debido a la alta demanda de la comunidad judía asentada en el sector oriente de Santiago, Chile.

El restaurante se encuentra adherido al Organismo administrador; Asociación Chilena de seguridad. Del seguro social Ley 16.744/1968.

- Ubicación

El restaurante Kosh Se encuentra ubicado en Avenida Las Condes 14.141 local 7 y 8, comuna de Las Condes en la ciudad de Santiago, Chile.

- Sistema de trabajo

No se trabaja para las festividades judías y se respetan las festividades chilenas, permitiendo así un mejor clima laboral entre los trabajadores.

-Turnos 5X2

-El restaurante cuenta con un sistema de turnos basado en el Calendario Hebreo y la apertura y cierre debe ser respetando los horarios del Sabbat y todas sus festividades.

- Turno 1: de 11:00 am a 20:00 pm, con 1 horas de colación.
- Turno 2: de 13:00 pm a 23:00 pm, con 2 horas de colación.
- No se trabaja los viernes desde las 15:30 hasta el sábado a las 20:00.

- Cantidad de trabajadores

El restaurante cuenta con 20 trabajadores internos y 3 trabajadores externos.

10 mujeres y 10 hombres.

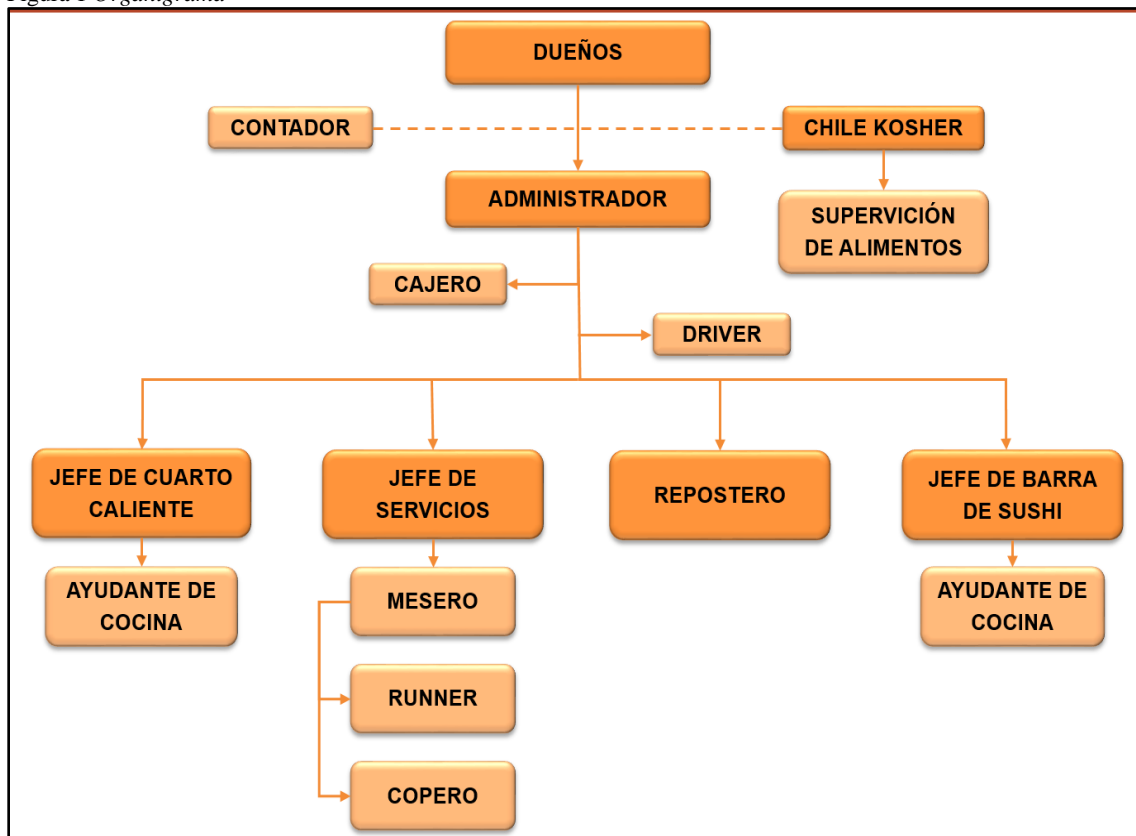
El rango etario es de 22 a 38 años.

4.1.1 Estructura organizativa de la empresa

Para llevar a cabo las diferentes actividades operacionales en el restaurante Kosh!, este cuenta con un recurso humano seleccionado objetivamente para cada cargo existente.

A continuación, se muestra una representación gráfica de la estructura organizativa:

Figura 1 Organigrama



(Elaboración propia, 2018)

4.1.2 Descripción de funciones y responsabilidades.

- **Dueños:** El propósito de largo plazo de un empresario “es construir un negocio que funcione prácticamente sin su presencia, que genere beneficios de forma sostenible”.

Para ello es necesario que el empresario ejerza su papel de dueño del negocio, enfocándose en actividades que no pueden ser delegadas, y sólo pueden ser ejercidas por él, no gastando 100% su tiempo y energía en actividades operacionales.

Saber contratar, entrenar y desarrollar personas es punto fundamental en este proceso, para que el empresario pueda delegar actividades y así ganar fuerza de laboral, y ampliar su capacidad de generar resultados.

- **Contador:** Es el responsable de colaborar, analizar y proponer los métodos y procedimientos para realizar los registros contables, tributarios y financieros de la empresa. Dentro de sus actividades está analizar y proponer los métodos y procedimientos para realizar los registros contables, mantener una comunicación efectiva con el dueño y el administrador de la empresa. (Gestiopolis, 2000)

- **Chile Kosher:** Son los responsables de que los alimentos cumplan con los preceptos de la ley judía, siguiendo las leyes de Kashrut, las cuales son inspeccionadas por Rabinos calificados y suelen ser estrictos en su trazabilidad. Para esto hay supervisores de alimentos autorizados que son los encargados de que se cumpla todo rigurosamente.

- **Administrador:** Es el responsable de controlar las actividades de administración de una unidad, elaborando e interpretando las herramientas contables, tales como: registros, estados de cuenta, cuadros demostrativos, estados financieros, presupuesto y otras necesarias para garantizar la efectiva distribución y administración de los recursos materiales y financieros. (Andes, 2016)

- **Cajero:** El cajero debe recepcionar, entregar y custodiar dinero en efectivo, cheques, giros y demás documentos de valor, a fin de lograr la recaudación de ingresos a la institución y la cancelación de pagos que correspondan a través de caja.

(DGE, Dge direccion general del empleo, 2015)

- **Supervisor de alimentos kosher:** Para el judío, la santidad no se limita a los lugares y momentos santos, la vida en su totalidad es sagrada, incluso una actividad aparentemente mundana como es comer es un acto Divino y una experiencia únicamente judía.

(Kosher, s.f.)

- **Jefe de cuarto caliente:** Debe gestionar el orden en la cocina, desde horarios, perfiles de empleados, posibles imprevistos, colocación de todas las cosas.

Estar siempre en contacto directo con los proveedores, tras preparar los pedidos, se encarga de contactar con ellos y exigirles la mayor calidad y buen servicio.

Debe velar por mantener las instalaciones y el buen uso de estas, así como de sus maquinarias y herramientas.

El jefe de cocina será el encargado de revisar los perfiles de personas que trabajan en la cocina, ya que todos ellos al final conformarán un equipo, aumentar el nivel de conocimiento de su equipo.

- **Ayudante de cocina:** Son los responsables de ayudar a los chefs o cocineros con las tareas más sencillas, en trabajos rutinarios de la cocina.

- **Jefe de barra de sushi:** Debe gestionar el orden en la barra de alimentos refrigerados, desde horarios, perfiles de empleados, posibles imprevistos, colocación de todas las cosas. Estar siempre en contacto directo con los proveedores, tras preparar los pedidos, se encarga de contactar con ellos y exigirles la mayor calidad y buen servicio para continuar con su objetivo.

Debe velar por mantener las instalaciones y el buen uso de las mismas, así como de sus herramientas y utensilios. El jefe de barra de sushi será el encargado de revisar los perfiles de personas que trabajan en la cocina, ya que todos ellos al final conformarán un equipo de trabajo, aumentar el nivel de conocimiento de su equipo.

- **Ayudante de sushi:** Son los responsables de ayudar a los chefs o cocineros con las tareas más sencillas, en trabajos rutinarios de la cocina.

- **Repostero (Chef):** Es el encargado de pre-elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

(EcuRed, s.f.)

- **Jefe de servicios:** Es responsable ante el administrador del perfecto funcionamiento del servicio en el restaurante.

- **Copero:** La responsabilidad del copero del restaurante, es mantener la loza, herramienta y utensilios limpios.

- **Runner:** Es el responsable de mantener despejada y limpias las mesas del restaurante.
- **Mesero:** Se encarga, básicamente, del servicio a los clientes en un bar, cafetería, restaurante o cualquier otro establecimiento de restauración. Dicho servicio incluye los pedidos de alimentos y bebidas y también otras necesidades relacionadas con el local que pueda necesitar el cliente. (Menorquina, s.f.)
- **Repartidor:** Es el responsable de hacer llegar el pedido al consumidor final en unas condiciones de consumo óptimas y en unos márgenes de tiempo aceptables. Se trata de un tipo de servicio que se presta habitualmente bajo la modalidad puerta a puerta. El repartidor de comida usa una moto propia.

4.2 Aspectos generales detectados

Se puede apreciar que en la entrada no hay ningún tipo de señalización de seguridad.

Figura 2 *Frontis del restaurante*



(Elaboración propia, 2018)

Figura 3 *Frontis del restaurante 2*

(Elaboración propia, 2018)

La cocina está ordenada y limpia, pero no se aprecia extintor para emergencias.

Figura 4 *Cocina*

(Elaboración propia, 2018)

En la bodega se puede apreciar el desorden por toda esta, además de desorden que existe debajo del calefón.

El calefón se encuentra sin ventilación y totalmente obstruido el paso hacia este.

La puerta de la bodega se abre en sentido contrario.

Se puede apreciar que los productos se encuentran a ras de piso y los que están en las repisas no se encuentran a 30 cm del piso.

El extintor se encuentra en el piso y sin ninguna señalización de seguridad.

Figura 5 Bodega 1



(Elaboración propia, 2018)

Figura 6 Bodega 2



(Elaboración propia, 2018)

La terraza está bien organizada y con suficiente espacio, ventilación e iluminación, pero no se aprecia extintor ni señalética de seguridad.

Figura 7 *Terraza 1*



(Elaboración propia, 2018)

Figura 8 *Terraza 2*



(Elaboración propia, 2018)

El salón es espacioso y bien distribuido, cuenta con aire acondicionado, calefacción, buena iluminación, lo cual permite un desplazamiento expedito.

Figura 9 *Salón 1*



(Elaboración propia, 2018)

Figura 10 *Salón 2*



(Elaboración propia, 2018)

Los extintores a lo largo del local se encuentren todos en el piso, y sin señalización de seguridad.

Figura 11 *Extintor 1*



(Elaboración propia, 2018)

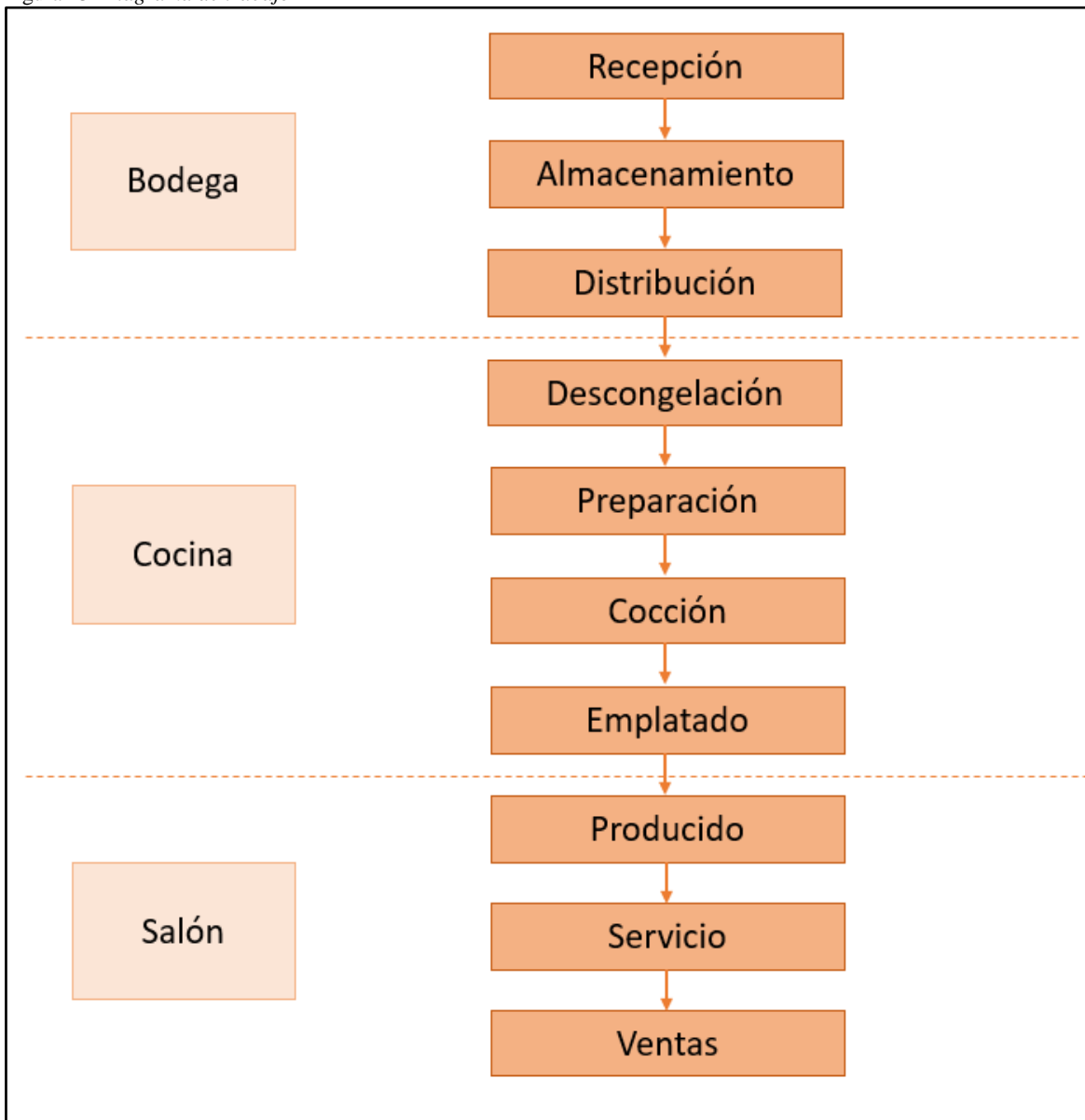
Figura 12 *Extintor 2*



(Elaboración propia, 2018)

4.3 Diagrama de trabajo y zona de un sistema de producción

Figura 13 *Diagrama de trabajo*



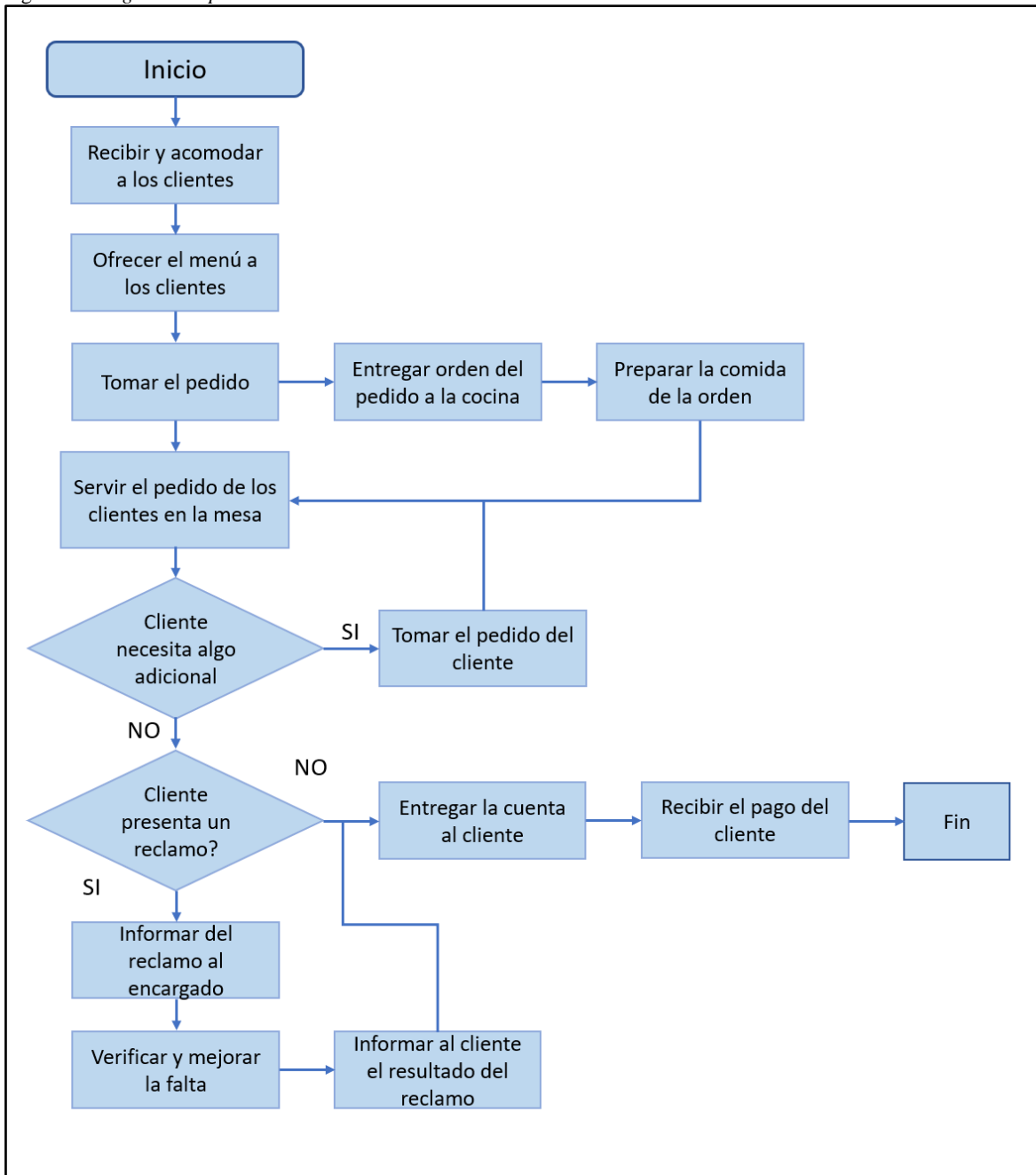
(Elaboración propia, 2018)

4.4 Diagrama de proceso productivo del restaurante Kosh!

- El inicio del proceso productivo del restaurante Kosh comienza con la recepción a los clientes por parte del garzón/mesero, en donde se les ofrece una mesa, ya sea en la parte frontal del local, el salón o la terraza.
- Una vez que se ubicaron a los clientes en sus respectivas mesas, el garzón/mesero entrega la carta al cliente y los deja unos minutos para que el cliente decida lo que va a pedir.
- Posteriormente el garzón/mesero toma el pedido del cliente y se dirige al computador en donde ingresa la comanda, la cual saldrá en el área correspondiente, ya sea en cuarto caliente, sushi, repostería o bebestibles. Por lo general y dependiendo del pedido del cliente se suele tardar entre 10 a 15 minutos.
- El garzón/mesero sirve el pedido a los clientes y siempre está atento a cualquier pedido adicional o de lo contrario, les pregunta si desean algo más de comer o beber.
- Puede existir el caso de que el cliente no quede conforme con la atención o el plato pedido, esta queja la puede realizar hablando con el encargado del restaurante, ingresando a la página web del restaurante o en la comunidad judía.
- Para concluir con el proceso, el cliente pide la cuenta.
- Finalmente, el cliente cancela la cuenta en su mesa o si prefiere lo puede hacer directamente en la caja y se retira del restaurante.

Diagrama de proceso productivo

Figura 14 Diagrama de proceso



(Elaboración propia, 2018)

4.5 Proceso de control.

Para saber que el restaurante está elaborando los alimentos al nivel de calidad esperado por los clientes o por la comunidad judía a través de Chile Kosher, se requiere controlar el proceso con el objetivo de detectar cualquier problema y darle una solución inmediata.

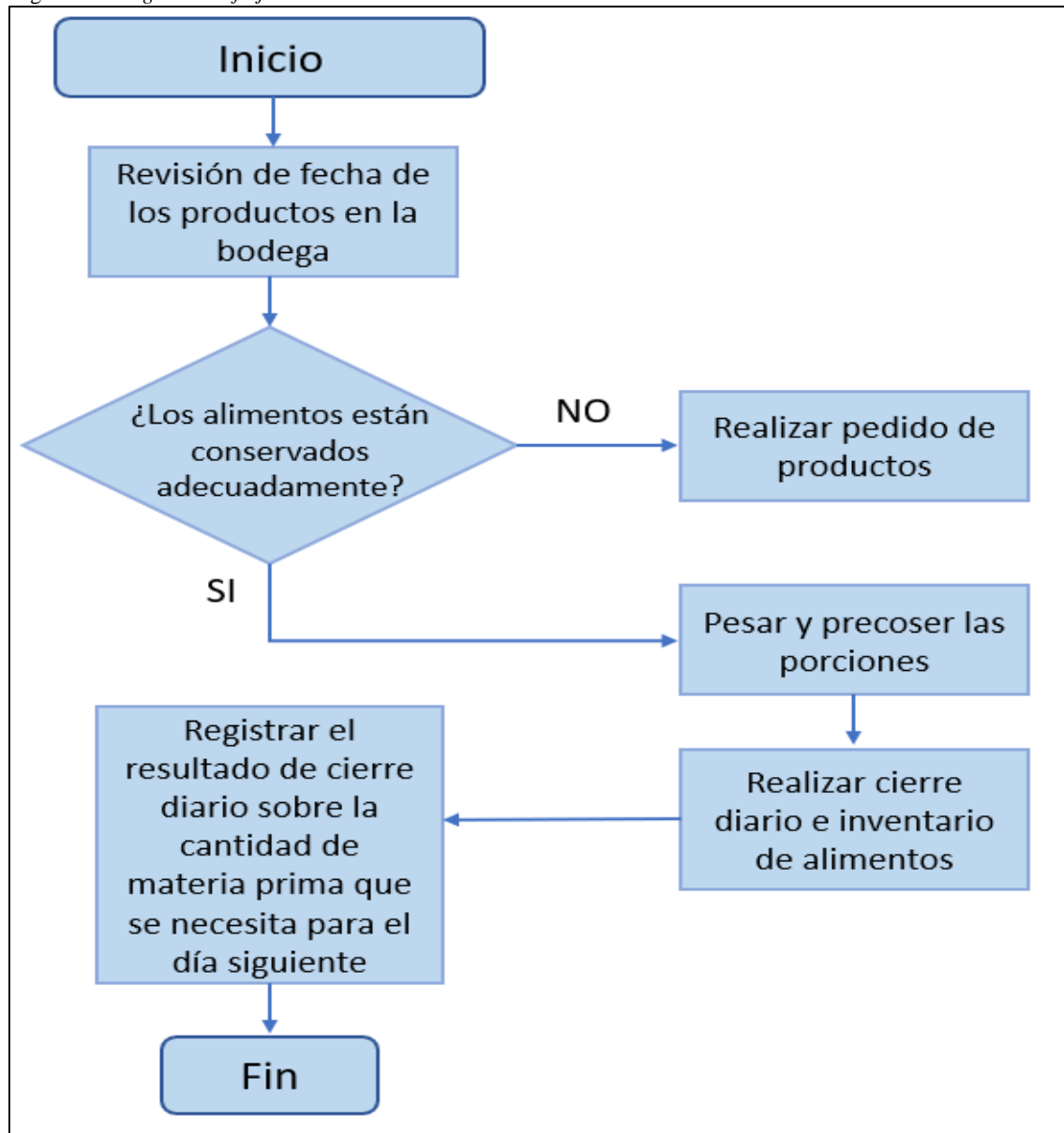
Este sistema de control que realiza el restaurante es para que los productos ofrecidos cumplan con las políticas de calidad y los estándares requeridos por la comida religiosa judía y sus preceptos bíblicos.

Explicación del diagrama

- Todos los alimentos deberán ser elaborados con ingredientes frescos y bajo la supervisión kashér. Además, la persona encargada de los inventarios deberá llevar un control de todos los alimentos y su correcta rotación. (Ver Anexo A)
- Todos los platos de comida deben estar servidos de acuerdo con su valor y tamaño adecuado (kilogramos o porción exacta).
- Se tendrán en cuenta las quejas de los clientes en su momento, luego se verificará la falla y se dará una solución inmediata.
- El encargado de inventarios tendrá que tener conocimiento y registro de la cantidad y el estado de las materias primas que se encuentra en el almacén (todos los días).
- Mediante este control se podrá tener información sobre la cantidad de materia prima que se necesita para los días posteriores y así realizar la orden de compra correspondiente. Ver Anexo B

Diagrama de flujo de control de procesos.

Figura 15 *Diagrama de flujo*



(Elaboración propia, 2018)

4.6 Procesos productivos.

El proceso de producción es esencial en el restaurante, ya que, si una de las fases falla, el resultado de nuestro servicio no será el adecuado, por lo que habría pérdidas en materias primas, tiempo, problemas con el personal y, finalmente, la insatisfacción de nuestros comensales.

Es importante que las áreas que comprenden las etapas de preproducción se encuentren totalmente aisladas en las zonas de producción para evitar problemas de higiene relacionados con las contaminaciones cruzadas.

Para este proceso es necesario saber las diferentes localizaciones en las que se desarrolla las diferentes actividades.

- **Almacén y Compras:** Se realiza la compra de la materia prima, se realiza la recepción, se almacena y se distribuye.
- **Cocina:** Es en este lugar donde la materia prima se transforma en el valor o servicio del restaurante. Se traslada de la bodega para su preparación y cocción.
- **Salón o comedor:** Es aquí donde le damos el servicio a los clientes, por lo que esto se traduce en una venta.

En el proceso productivo del restaurante hay tres etapas: la preproducción, la producción y la postproducción.

La preproducción, consta de:

- a) Recepción de las materias primas.
- b) Almacenaje de la materia en los congeladores y sistemas de refrigeración.
- c) Supervisión Kosher de lavado, desinfección y bendición de los alimentos.
- d) Distribución

La producción, consta de:

- a) Descongelar
- b) Mise and place
- c) Cocción
- d) Emplatado
- e) Elaboración de diversos platos y postres.

- f) Distribución de los platos hacia el comedor.
- g) Servicio

La postproducción, consta de:

- a) Retiro de desperdicios
- b) Lavado de equipo.

Preproducción

- a) Recepción de Materia prima

Cuando se realiza la recepción del pedido, el encargado de recepción recibe los productos verificando que estén en correcto estado. Todas las materias primas destinadas a la preparación deben ser inspeccionadas por el jefe de cocina o el encargado de local, cuando sea necesario, a fin de evaluar la calidad y estado de conservación de los alimentos.

Se deberá verificar la fecha de vencimiento de todos los productos.

- b) Almacenaje de la materia en los congeladores y sistemas de refrigeración.

Para el almacenamiento de la materia prima, se debe tener en cuenta que hay dos clases de productos:

Productos Perecederos: necesitan frío para su conservación, y podemos mencionar los siguientes:

- **Frescos:** son aquellos que se presentan en el mercado sin ningún tratamiento previo de conservación y son para consumir o transformar en un breve periodo de tiempo. Entre estos tenemos: frutas, hortalizas, pescados, productos lácteos.
- **Congelados:** son productos o preparados que han sido sometidos a muy bajas temperaturas para prolongar su vida útil.
- **Semi – Conservas:** son aquellos productos que vienen envasados y preparados, y necesitan frío para su mantenimiento.

Productos No Perecederos: no necesitan de frío para su conservación, aunque sí unas condiciones mínimas de almacenaje. Entre estos tenemos:

- **Conservas:** productos enlatados o en tarros, conservas de pescados, vegetales, preparados como mermeladas, etc.

- **Otros:** especias, harinas, vinos, licores, etc.

Normas Básicas para el almacenaje de los productos.

- Los productos no deberán colocarse nunca sobre el suelo, deben estar en estanterías a una altura mínima de 15 cm. del piso.
- Debe existir la suficiente separación entre los productos para que exista una buena circulación de aire.
- Nunca se deben colocar las mercancías recién recibidas sobre las que llevan más tiempo. (FIFO)
- Se debe separar los productos por su naturaleza.
- Comprobar los envases y verificar la fecha de elaboración.
- Los productos de limpieza se almacenarán físicamente por separado.
- Las temperaturas de almacenaje en seco son de 10°C y 21°C, y una humedad relativa entre el 50% y 60%.
- Los alimentos no pueden estar expuestos a la luz del sol.
- Se debe mantener la bodega limpia y seca.
- Los empaques no deben estar rotos ni húmedos.

Proceso de almacenaje de productos refrigerados:

- Mantener una temperatura de 4°C o menos, para evitar el crecimiento bacteriano.
- Se debe revisar diariamente la temperatura del refrigerador.
- Se debe almacenar los productos de manera que la circulación del aire sea la correcta.
- Las puertas del refrigerador deben permanecer cerradas la mayor parte del tiempo posible.

Proceso de almacenaje de productos congelados:

- No romper la cadena de frío del producto.

- La temperatura del congelador es de -18°C .
- Poner la fecha de recepción.
- Asegurar la rotación de los productos congelados (Método FIFO).
- Revisar la temperatura del congelador a diario.
- Formato de Registro de Control de Temperatura. Ver Anexo C

Proceso de almacenamiento de frutas y vegetales:

- Se retirarán de su embalaje original (cajas, cartones, bolsas) inmediatamente después de la recepción.
- Se realizará un chequeo previo del producto en lo que se refiere a color y olor.
- Los productos que no se encuentran en buen estado serán desechados.
- Se etiquetará el producto colocando su peso y la fecha de recibo.
- Se almacenarán alejados del piso a temperatura ambiente en lugares frescos, secos, ventilados y con poca luz (caso de papas, naranjas y bananos).

Proceso de almacenamiento de pescado:

- En el momento de entrega verificar su frescura y las condiciones higiénicas.
- Deben estar a una temperatura permanente de 7°C de preferencia en expositores inclinados para evitar que se bañen en líquidos contaminantes.
- Proporcionar según necesidades del Chef.
- Manipular con sumo cuidado ya que son alimentos perecederos y su tiempo de almacenamiento dependerá de las condiciones recibidas y el tiempo fuera del frío.

Proceso de almacenamiento de lácteos perecibles y no perecibles:

- Es importante verificar la procedencia o fábrica de lácteos del proveedor.
- Verificar la fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

- Almacenar en refrigeración en la parte baja a temperatura de 2°C a 4°C por tiempo máximo de 3 a 4 días.
- Refrigerar asegurándose que tengan la etiqueta con la fecha de ingreso y la fecha máxima de consumo en un lugar visible.

Proceso de Almacenamiento de licores y vinos:

- Guardar en sitio aireado, seco, oscuro y sobre todo que no esté expuesto a cambios bruscos de temperatura.
- Colocar en posición horizontal.
- Los vinos tintos deben mantenerse a temperatura ambiente entre 15°C y 17°C.

Proceso de almacenamiento de abarrotos y granos secos

- Usar tarros contenedores que estén completamente secos, llenarlos hasta el 80% o 90% de su capacidad para tener mejores resultados.
- Almacenar los envases en un lugar fresco, oscuro y seco sin que tenga contacto con el piso.
- No almacenar en sacos o fundas plásticas.
- Los productos que se almacenan en seco, para evitar el crecimiento de moho, hongos o levaduras deberán estar alejados a 20 cm de la pared y en un espacio con suficiente ventilación.
- No se almacena productos en cartones, sacos o costales.
- El producto siempre estará a una distancia de 30cm del suelo.

Proceso de almacenamiento de enlatados y envasados

- Abrir solo para el uso inmediato, una vez abierto pasar a un recipiente de cristal o plástico adecuado, tapado herméticamente a 4°C en refrigeración.

- Realizar le control manual, verificar la fecha de expiración, registro sanitario y calidad de las latas.
- En caso de defectos de la lata, desechar inmediatamente y realizar una hoja de baja en el stock por mala condición y luego pasar la información al Chef.

Proceso de almacenamiento de grasas y aceites

- Al recibir el producto colocar la etiqueta especificando su fecha de entrada y su tiempo de duración.
- El empaque del producto no deberá tener ningún golpe.
- Se almacena alejado del piso a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco, con poca luz y ventilado.

Proceso de almacenamiento de Huevos

- Los huevos deben ser retirados de sus cajones de madera originales o exigir envase termo contraíble.
- Deben ser mantenidos en maples descartables, los cuales luego de su uso deben ser descartados
- Retirar los huevos quebrados o dañados
- Almacenarlos en una temperatura de 6° C a 8° C Evitar dejarlos a temperatura ambiente.

c) Supervisión Kosher de lavado, desinfectada y bendición de los alimentos.

Es muy importante lavar y desinfectar todas las frutas y verduras aun cuando las vaya a cocer o pelar, ya que el calor no siempre destruye todos los microorganismos y al pelarlas puede transferirlos de la cáscara a la pulpa.

- Se lava la fruta o verdura con agua y jabón para retirarle la tierra y cualquier partícula extraña.
- Se escurre en un colador.
- Se pone la fruta y/o verdura en el recipiente con el agua y el cloro, y déjela reposar por 30 minutos.
- Se escurre de nuevo en el colador y se deja secar.
- Se bendice y kasherizan todos los productos ya lavados y desinfectados.

d) Distribución:

- Distribución: Se realiza por medio de un control de inventarios y se realiza en base al género, por lo tanto, se evitarán las contaminaciones, pérdidas, daños o robos.
- Formato de Registro de Control de Inventario.

Producción

a) Descongelación

Consiste en eliminar la congelación en el alimento. Existen varios métodos de descongelación entre los que se encuentra: refrigeración, bajo agua corriente y microondas.

- El producto será sacado del congelador y será dispuesto en el refrigerador para su correcta descongelación.
- Una vez descongelado no se volverá a congelar.

b) Mise and place

Es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía. Literalmente significa colocar o poner en su sitio y puede referirse a cualquier proceso de preparación culinaria en el que sea necesario establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta.

(Definición abc, 2007)

- Se reciben los productos lavados, desinfectados y kasherizados.
- Se corta el producto dependiendo de la necesidad requerida por el chef.
- Se almacena el mise and place en contenedores herméticos.
- Los contenedores se rotulan, organizan y refrigeran.
- Todo esto para optimizar el tiempo en los preparativos.

c) Cocción

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y

apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.

Podemos distinguir los métodos de cocción por el medio en el que se realiza: Cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo, cocción en medio graso y cocción mixta o combinada (agua y grasa).

(Gastronomia&Cia, 2007)

Cocción en seco

- Al horno
- A la plancha
- Gratinar

Cocción en medio líquido o húmedo

- Hervir
- Blanquear o Escaldar
- Cocción al vapor

Cocción en medio graso

- Freír
- Saltear
- Dorar

d) Elaboración de diversos platos y postres.

Es el proceso mediante el cual se realiza la transformación de los insumos, recursos humanos y físicos en productos de interés para el consumidor.

e) Emplatado

Consiste en la acción de porcionar la comida por lo tanto es importante estandarizar las cantidades que se servirán.

- El producto terminado será pesado, porcionero y almacenado, ya sea congelado o refrigerado, para su uso posterior.
- El producto terminado será servido en el plato según la porción estandarizada en el punto anterior.
- El plato montado y terminado quedará a disposición del mesero en la línea de salida.

f) Distribución de los platos hacia el comedor.

- El plato será montado en una bandeja y transportado por el mesero hasta el comensal.

g) Servicio.

Salón: Lugar de trabajo de meseros donde se realizan diferentes actividades complementarias a la cocina. Este debe de contar con suficiente espacio para el desplazamiento y trabajo de los meseros.

- Debe contar con estanterías, mesas de apoyo y trabajo, utensilios auxiliares y medios de limpieza, entre otros.
- El mesero debe caminar por los pasillos ya designados hasta llegar a la mesa del comensal, para servir la comida, postre o bebida antes requerida.
- Al terminar de consumir el comensal, el runner deberá levantar o desmontar la mesa.

h) Caja: Lugar donde se realizan cobros y pagos bajo distintas formas. En este espacio el responsable podrá manejar eficientemente al cliente de manera que el resultado sea su satisfacción.

- El cajero deberá cobrar el consumo al cliente.

Postproducción

1. Retiro de desperdicios

- El runner deberá desconchar la loza recogida de las mesas.
- Se separará la basura de distinto tipo, ya sea orgánica, vidrio o lata.
- Se mantendrá la basura en sus respectivos basureros, en sus distintas áreas, para luego sacarlas y desecharlas en los diferentes contenedores ubicados en frente del restaurante.

- En el caso del aceite, este será almacenado en bidones y rotulado a la espera del retiro mensual por parte de la empresa externa que se encarga de la disposición final de este desecho, para su posible reutilización y/o reciclaje.

2. Lavado de loza y equipo.

- El lavado de la loza será realizado continuamente al ser retirada de las mesas.
- Sera desinfectada y lavada sola una vez.
- Se dispondrá en muebles estiladeros, para posteriormente ser retirada por el runner.
- El runner será el encargado de secar y repasar la loza para su nuevo uso.
- Las maquinarias serán lavadas inmediatamente después de su uso.

CAPÍTULO 5: PLAN DE PREVENCIÓN

En el siguiente capítulo se describirán una a una las mejoras recomendadas y el Plan de prevención de riesgos laborales.

5.1 Descripción de las mejoras.

Medidas Administrativas:

a) Diseño de Plan de Prevención de Riesgos Laborales para restaurante Kosh!

Se diseñó plan de prevención de riesgos laborales excluyendo para la presente tesis el capítulo de plan de emergencias y evacuación. Con este plan se da comienzo a la inserción de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional; la cual hasta al momento **no** había sido incluida en el restaurante.

Se crea una política de seguridad y salud ocupacional, además de estructurar la empresa organizativamente, estipulando jerarquía de cargos, responsabilidades, funciones y procesos. Además, se realizó la identificación de los peligros y la evaluación de los riesgos por medio de una matriz.

El Plan de Prevención de Riesgos Laborales quedará como documento físico en el restaurante, el cual debe ser acabado e implementado por un experto en prevención de riesgos laborales.

b) Diseño de capacitaciones y entrenamiento

Las capacitaciones se deben realizar para generar competencias básicas en materias de Seguridad y Salud en el trabajo, con la finalidad de evitar los accidentes y enfermedades profesionales y mejorar la calidad de vida en el trabajo.

El plan de capacitación y entrenamiento debe contar de métodos, técnicas, procedimientos didácticos, materiales y libreto, los cuales serán aplicados al momento de realizar la capacitación.

Las capacitaciones se deben realizar según el tema que implica a cada área del restaurante, estas se llevaran a cabo de forma grupal fuera del lugar trabajo en un salón judío que mantiene convenio con restaurantes Kosh! el cual no sale costo y cuenta con todo lo requerido en las capacitaciones, tales como: sillas, computador, data video, pizarra, micrófonos y parlantes, entre otros. Este salón queda cercano a las dependencias del

restaurante, la participación será activa y el entrenamiento se ejecutará individualmente dentro del lugar de trabajo de forma presencial con participación igualmente activa de los trabajadores participantes, con el objetivo de colocar en práctica todo lo presenciado en la capacitación.

El encargado de planificar las capacitaciones y entrenamientos será el experto en prevención que se encuentre asesorando al restaurante.

Temas de las Capacitaciones:

- Capacitación sobre procedimiento de trabajo seguro de traslado de materias primas e insumos. (personal encargado en el proceso de adquisición y almacenamiento de materias primas e insumos en bodega)
- Capacitación sobre procedimientos de trabajo seguro en manipulación de líquidos calientes. (Personal de cocina)
- Capacitación sobre procedimiento de limpieza de maquinaria industrial de cocina. (ayudantes de cocina)
- Capacitación en uso de maquina sobadora de masa. (personal de cuarto caliente)
- Realizar capacitación en técnicas de corte y medidas preventivas en el uso y mantenimiento de cuchillos. (personal de cocina)
- Capacitación a meseros con respecto al procedimiento de traslado de bandejas hacia las mesas del restaurante y viceversa. (meseros)

Medidas ingenieriles:

c) Incorporación de implementos y equipos:

Realizando estas mejoras se controlan incidentes potenciales encontrados en tres procesos y así gestionarlos y prevenirlos.

- yegua de transporte (traslado de materiales e insumos a bodega)
- Instalar bloque de cuchillos en cada mesón de trabajo. (cocina)
- Integrar carro de traslado de bandejas. (atención al cliente meseros)

5.2 Identificación de los peligros y Riesgos.

El restaurante Kosh, ha funcionado durante todo su periodo de existencia, sin llevar registros de accidentes y enfermedades profesionales asociadas a la actividad. Esta falta de registros y estadísticas se debe a que no existe un Plan de prevención de riesgos laborales.

En la actualidad el restaurante Kosh se desempeña sin estándares establecidos rigiéndose únicamente por los requerimientos de Kosher Chile. Encontrándose con problemas de regulación y control en temas de prevención de riesgos, incumpliendo con la normativa vigente que se encuentra en Chile.

- Incumpliendo con la normativa vigente.
- No existe Plan de emergencias y evacuación.
- No existe control de riesgos asociados al rubro de restaurante, los trabajadores están expuestos a accidentes laborales y enfermedades profesionales.
- No se encuentra Reglamento interno de Higiene y Seguridad.
- No existen procedimientos de trabajo seguro definidos para las diversas áreas.
- No se da cumplimiento a la Obligación De Informar.

5.3 Evaluación de los riesgos.

La evaluación de los riesgos se realizará con la Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (MIPER) ya que esta herramienta de gestión permite identificar peligros y evaluar los riesgos asociados a los procesos de cualquier organización y consiste en un procedimiento documentado para la continua Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y la determinación de medidas de control necesarias para reducirlos.

La MIPER debe ser:

- Diseñada por el prevencionista en conjunto del supervisor,
- Publicada e informada a todos los trabajadores
- Documentada
- Continuamente revisada

La MIPER está dirigida a trabajadores, operarios, supervisores, técnicos y todo el personal involucrado en el desarrollo de la actividad.

Sus etapas son:

- Individualización de las actividades
- Identificación de los peligros
- Evaluación de riesgos
- Medidas de control

Ver Anexo D

5.4 Plan de Prevención de Riesgos Laborales para restaurante Kosh!

El plan de prevención de riesgos laborales del restaurante debe reflejarse en un documento. Este debe contener:

- c) **La identificación de la empresa.** Se especificó su actividad productiva, la cantidad de centros de trabajo, que cuenta con 20 trabajadores y está ubicado en Las Condes 14141.
- d) **La estructura organizativa de la empresa.** Se identificaron las funciones y responsabilidades de cada uno de los trabajadores, según la jerarquía constituida en la empresa.
- e) **La organización de la producción.** En este apartado se especificaron los distintos procesos, prácticas y procedimientos organizativos que deben existir dentro de la empresa. Siempre enfocado a la prevención de riesgos laborales.
- f) **Organización de la prevención.** Se indicaron la modalidad preventiva que eligió el restaurante Kosh.
- g) **Política de la empresa.** En este punto se incluyeron los objetivos y metas trazadas por el restaurante en materia preventiva.
También se enumeraron los recursos humanos, técnicos, materiales y económicos que pondrá la empresa a la disposición de la prevención de riesgos.

Ver Anexo E

CAPÍTULO 6: ESTUDIO DE COSTOS Y PLAN DE IMPLEMENTACIÓN

a. Diseño de Plan de Prevención de Riesgos Laborales para restaurante Kosh!

Para el diseño del Plan de Prevención de Riesgos Laborales, se requiere de un experto en prevención riesgos ya sea de la categoría de Profesional o de Técnico en conformidad con su nivel de estudios, la contratación del experto se definirá de acuerdo con el artículo 11 del decreto supremo 40:1969 Ministerio del trabajo y previsión social; subsecretaría de previsión social, en el presente caso se recomienda contratar un experto por tiempo parcial 1 día a la semana.

- Para los cálculos se contempla 4 semanas en un mes.
- Plazos de término del diseño del plan de prevención de riesgos laborales 3 meses.
- La matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos se contabiliza de forma independiente a los costos asociados al plan de prevención de riesgos laborales.

Tabla 1 *Costo de profesional*

ÍTEMS DE COSTO	VALOR MIPER	VALOR x día	VALOR x mes	VALOR PLAZO ESTABLECIDO 3 MESES
Asesoría por jornadas de trabajo de 7,5 horas diarias		55.000	220.000	660.000
Confeción de matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos (MIPER)	250.000			
			TOTAL TRABAJO	910.000

(Elaboración propia, 2018)

b. Diseño de Capacitaciones y Entrenamiento

En la siguiente tabla se muestra la base de los costos de implementación de cada capacitación y entrenamiento que se realice en restaurantes Kosh!

La duración de la capacitación será de 3.5 horas, las cuales serán divididas entre la capacitación y el entrenamiento del personal.

El ítem de costo materias primas e insumos estará alineado con el tema de la capacitación.

Tabla 2 *Costo de capacitación*

ÍTEM DE COSTO		INCLUYE	VALOR
1	Instructor	3,5 hh Experto capacitador / 1,5 UF x hrs	139.863
		3,5 hh Coordinador / 1,5 UF x hora	139.863
		3,5 hh Asistente / 1 UF x hora	93.242
2	Recursos de Instrucción	1 Data	0
		1 Pc	0
		Sillas	0
		1 Telón	0
		1 Microfono	0
3	Material Didáctico	Afiches	10.000
4	Insumos Corrientes	Caja de 12 Lápices pasta azul	2.199
5	Recursos de Aprendizaje		0
6	Infraestructura	Arriendo de local	0
7	Costos Contingentes	Movilización del experto	2.000
		Almuerzo del experto	10.000
8	Materias primas e Insumos	alimentos, líquidos de limpieza, accesorios, etc.	30.000
SUBTOTAL			427.168


(Elaboración propia, 2018)

c. Incorporación de implementos y equipos

Para incorporar los implementos y equipos es necesario primero que todo cotizar cuanto es el valor de estos, a continuación, se adjuntara imágenes de cotizaciones:

Yegua para transporte de material:

Figura 16 *Yegua para transporte*

Nombre del producto	Precio unidad
 Carro Tipo Yegua 200 Kg. Truper Código 491042	\$40.990

(Aritrans, 2016)

La yegua de transporte es necesaria para el traslado a bodega de materias primas e insumos del restaurante, el cual en la actualidad se realiza de forma manual por el personal.

Por el momento el restaurante requiere de una sola yegua de transporte.
El valor de la implementación es de aproximadamente 50.000 pesos.
Bloque o taco de cuchillos:

Figura 17 Taco para cuchillos



(Lecuine&cooking, 2012)

Es de gran importancia dentro de una cocina que exista el orden de los cuchillos.
Al comprar bloques o tacos de cuchillos se controla el incidente potencial que es el contacto con objetos cortantes y corto punzante al momento de realizar cambios de cuchillos, por ejemplo, al guardar el cuchillo utilizado.

Para los cálculos se cotizarán 6 bloques o tacos los cuales se distribuirán en cada mesón de las áreas de la cocina.

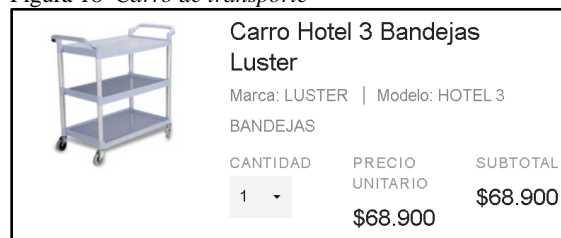
Tabla 3 Costo de Taco

ÍTEMS DE COSTO	VALOR x unidad	VALOR x 6 unidades
Bloque o taco de cuchillos	24.162	144.972

(Elaboración propia, 2018)

Carro de traslado de bandejas:

Figura 18 Carro de transporte



(Maqup Chile, 2013)

El carro es necesario para el traslado de bandejas desde el área de cocina hasta el sector del salón. Por el momento el restaurante requiere dos carros de traslado de bandejas, por lo que los cálculos se realizaron en base a la cantidad requerida.

Tabla 4 *Costo de carro*

ÍTEMS DE COSTO	VALOR x unidad	VALOR x 2 unidades
Carro de traslado de bandejas	68.900	137.800

(Elaboración propia, 2018)

RECOMENDACIONES

- Se recomienda contratar a un experto en prevención de riesgos laborales, para que inicie un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional.
- Diseñar e implementar reglamento interno de orden, higiene y seguridad para el restaurante, debido a que el restaurante cuenta con 20 trabajadores y al no contar con uno se incumple con la legislación chilena.
- Diseñar e implementar Plan de Emergencia y Evacuación dentro del Plan de Prevención de Riesgos diseñado para el restaurante.
- Aplicar Protocolo de Exposición a Riesgos psicosociales SUSESO/ISTAS 21.
- Aplicar Protocolo de Manejo Manual de Carga (MMC).
- Aplicar Protocolo par Trastornos Musculo esqueléticos de las Extremidades Superiores (TMERT-EESS).
- Aplicar Protocolo de Exposición Ocupacional a Ruido (PREXOR) en horario peak.
- Entrenamiento y capacitación permanente a su personal, específicamente al que recién ingresa, en todos los temas de seguridad de la empresa.
- Se debe tener una persona encargada de la seguridad.
- Implementar protocolo en caso de robo y/o asalto
- Implementar protocolo frente a sismos
- Implementar protocolo de respuesta ante emergencias, accidentes del trabajo y accidentes de trayecto.
- Este manual se debe entregar y difundir entre los miembros del equipo con el fin de que sea leído y se aplique dentro de la empresa.
- Concientizar a los trabajadores de informar sobre cualquier falencia detectada dentro del restaurante a los responsables de esta con el fin de encontrar la solución más acorde al problema.
- Mantener a los equipos funcionando correctamente, con una revisión periódica del técnico.
- Dar capacitación constante al personal para garantizar que estén informados y preparados sobre conceptos básicos de seguridad alimentaria, para que garanticen un producto de calidad a sus comensales.

DEFINICIONES

Evaluación de Riesgos: Proceso global de estimar la magnitud de los riesgos y decidir si un riesgo es o no tolerable.

Riesgo: Combinación entre probabilidad y consecuencia(s) de la ocurrencia de un determinado evento peligroso.

Accidente: Evento no deseado que da lugar a la muerte, enfermedad, lesión, daños u otra pérdida.

Incidente: Evento no deseado que tiene el potencial de producir lesiones y/o daños.

Consecuencia: Resultado de un incidente en términos de lesiones, enfermedades profesionales o daño a la propiedad, se considerará como el efecto más probable que ocurra dado el incidente.

Probabilidad: Posibilidad de que un evento ocurra. La probabilidad es un factor fundamental asociado al riesgo, es condicional y se presenta por evento. La probabilidad de ocurrencia de un evento va a depender del tiempo de exposición, de las capacidades y cualidades de la persona expuesta al riesgo, de las condiciones del lugar de trabajo y de la complejidad de la actividad, entre otras variables.

Medidas de Control: Medidas o barreras duras tales como: protecciones de máquinas y elementos de protección personal y medidas blandas, tales como: procedimientos, permisos de trabajo, instructivos de trabajo, inspecciones, instrucción laboral, entrenamiento, etc.

Riesgo Crítico: Nivel de riesgo inaceptable. Se necesitan medidas de control para eliminar o reducir de inmediato este nivel.

Magnitud del Riesgo: Estimación cuantitativa del riesgo, expresada por la combinación de valores de la Probabilidad y Consecuencia de ocurrencia de un evento.

$$MR = \text{Probabilidad} \times \text{Consecuencia}$$

Proceso: Está formado por un conjunto de actividades relacionadas, que tienen por objeto generar un producto, servicio o una parte de estos. (Ejemplo: Limpieza de las oficinas)

Actividad: Conjunto de tareas, que junto a otras actividades constituyen un proceso. (Ejemplo: Limpieza del escritorio)

Tarea: Es la mínima división del trabajo, que se puede alcanzar manteniendo un fin en sí mismo, es decir posee un propósito y un resultado específico. (Ej. Retirar los materiales, aplicar limpia muebles, sacar brillo, reubicar materiales)

(C.CH.C, 2009)

Rol de los organismos administradores de la Ley N°16.744: Administrar el Seguro con eficiencia y eficacia, asegurando el respeto de los derechos de los trabajadores, ejerciendo oportuna y adecuadamente las acciones de prevención, capacitando y asesorando a las empresas, departamentos de prevención y comités paritarios y entregando las prestaciones médicas y económicas con adecuados niveles o estándares de calidad y oportunidad.

(SUSESO, 2016)

Método PEPS: Siglas que significan primeras entradas-primeras salidas, nombre con el que se designa el método de valuación de inventarios que consiste en suponer que los primeros artículos que entran al almacén o a la producción son los primeros en salir. Por lo tanto al finalizar el ejercicio, las existencias quedan prácticamente registradas a los últimos precios de adquisición.

(Definicion.org, 2013)

Accidente Del Trabajo: Es aquella causada, de manera directa, por el ejercicio del trabajo que realiza una persona y que le produzca incapacidad o muerte. Para que una enfermedad sea considerada de origen laboral, necesariamente debe existir una relación causal entre el quehacer laboral y la patología que provoca la invalidez o muerte.

Accidente De Trayecto: Es el ocurrido en el trayecto directo, de ida o regreso, entre la habitación y el lugar de trabajo, y aquel que ocurra en el trayecto directo entre dos lugares de trabajo, aunque correspondan a distintos empleadores.

Acción De Investigación: Es aquella que se realiza inmediatamente una vez ocurrido el accidente y cuyo objetivo es determinar las causas que lo originaron y tomar todas las medidas de control a fin de evitar su repetición.

Acción Preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable. (NCH 18.000 of 2004)

Análisis De Riesgos: Utilización sistemática de técnicas para detectar y evaluar los riesgos de accidentes y/o enfermedades profesionales. (NCH 18.000 of 2004)

Causas Básicas: Son el origen de las acciones y condiciones subestándares.
Comité Paritario De Higiene Y Seguridad (CPHS)

Comité Paritario de Higiene y Seguridad: El CPHS es un equipo de trabajo, formado por representantes de la dirección y de los trabajadores, quienes se integran con el propósito de encontrar soluciones y mejoras efectivas en los ámbitos de:

- La protección de las personas.
- La seguridad de toda la empresa.

Legalmente: “En toda empresa, faena, sucursal o agencia en que trabajen más de 25 personas contratadas, se organizarán Comités Paritarios de Higiene y Seguridad”. DS 54

Condiciones De Trabajo Subestándares: Tránsito a la legislación vigente y otros requisitos que suscribe la organización para la protección, la salud y seguridad de los trabajadores. (NCH 18.000 of 2004)

Enfermedad Profesional: Es la causada de manera directa por el ejercicio de la profesión o el trabajo que realice una persona y que le produzca incapacidad o muerte.

Gestión prevención de riesgos Profesionales: Aplicación sistemática de políticas, procedimientos y prácticas de gestión para identificar, analizar, valorar, evaluar y controlar los riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales. (NCH 18.000 of 2004)

Incapacidad Temporal: Toda aquella provocada por accidente del trabajo o enfermedad profesional, de naturaleza o efectos transitorios, que permita la recuperación del trabajador y su reingreso a sus labores habituales. (D.S. N° 109/68 - 1968, Art. N°2.)

Salud Ocupacional: Disciplina que tiene por finalidad promover y mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las profesiones; evitar el desmejoramiento de la salud causado por las condiciones de trabajo; protegerlos en sus ocupaciones de los riesgos resultantes de los agentes nocivos. (D.S. N° 109/68 - 1968, Art. N°2.)

Organismo Administrador: Organismo encargado de administrar la Ley de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales (Ley 16744) y sus decretos normativos. Los organismos que existen actualmente en Chile son Mutual de Seguridad C.CH.C., ACHS, ISTE INP).

Prevención: Conjunto de actividades o medidas adoptadas o preestablecidas, en todas las fases de actividad de la organización, con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo. (NCH 18.000 of 2004)

EPP: Elemento de protección Personal.

Señaléticas: Son señales que se utilizan dentro de la empresa las cuales indican algún tipo de advertencia o peligro las cuales tienen como finalidad para evitar accidentes, indicar zonas de seguridad o procedimientos. (Mutual de Seguridad, 2014)

Subcontratista: Toda persona natural o jurídica que pacte un contrato con el Contratista, relativo a una obra y/o servicio encomendado por el Banco o sus filiales. (Mutual de Seguridad, 2014)

10. Conclusiones

En la presente tesis se logró cumplir con todos los objetivos planteados en el primer capítulo, como el objetivo general el diseñar Plan de prevención de riesgos Laborales para el restaurante Kosh! Y los objetivos específicos, tales como la elaboración de diagnóstico de la situación actual del restaurante, la elaboración de costos para la implementación de algunas mejoras en materias de prevención de riesgos laborales hacia este y la elaboración de un programa de la implementación del plan del plan de prevención de riesgos laborales.

La prevención de los riesgos laborales dentro de las empresas involucra a todas las partes interesadas dentro de la organización. Es por ello que el trabajo realizado en restaurante Kosh!, significo un avance en temas de seguridad y salud laboral.

Restaurantes Kosh! Por medio del plan de prevención de riesgos laborales da comienzo a la inserción de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional; la cual hasta al momento **no** había sido incluida en el restaurante.

Se crea política de seguridad y salud ocupacional, además de estructurar la empresa organizativamente, estipulando jerarquía de cargos, responsabilidades, funciones y procesos. Conjuntamente se realizó la identificación de los peligros y la evaluación de los riesgos por medio de una matriz, llamada MIPER “Matriz de identificación y evaluación de riesgos”. El Plan de Prevención de Riesgos Laborales quedará como documento físico en el local, el cual debe ser acabado e implementado por un experto en prevención de riesgos laborales.

Se recomienda realizar las medidas de controles señaladas en la MIPER, columna “Medidas de control nuevas”.


11. Referencias

- D.S. N° 109/68 - 1968, Art. N°2. (s.f.). *Bibliotrca del Congreso Nacional*. Obtenido de <https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=9391&r=1>
- ACHS. (1 de Mayo de 2012). *www.achs.cl*. Recuperado el 26 de Junio de 2018, de <http://www.achs.cl/portal/ACHS-Corporativo/Paginas/Revistas.aspx>
- Andes, U. d. (2016). *ULA.venezuela*. Obtenido de ula.ve web site.
- Aritrans*. (2016). Obtenido de <https://aritrans.cl/carrito/>
- C.CH.C. (2009). *Mutual de Seguridad*. Obtenido de http://ww2.mutual.cl/comiteparitario/pdf/procedimiento_iper.pdf
- CGE Centro de Gestion Empresarial*. (2012). Obtenido de CGE Centro de Gestion Empresarial: <http://iso9001-calidad-total.com/como-elaborar-listas-de-chequeo/>
- CJCH. (2011). *comunidad judía de Chile*. Recuperado el 27 de Junio de 2018, de <http://www.cjch.cl/quienes-somos/>
- Congreso coporativo de riesgos laboral en Iberoamérica. (29 de Junio de 2011). *OISS.org*. Recuperado el 23 de Junio de 2018, de <http://www.oiss.org/estrategia/IMG/doc/PT6-GLOBALIZADO.doc>
- Definición abc*. (2007). Obtenido de <https://www.definicionabc.com/comunicacion/mise-en-place.php>
- Definicion.org*. (2013). Obtenido de <https://definicion.org/metodo-peps>
- DGE. (2015). *Dge direccion general del empleo*. Obtenido de <http://www.mtess.gov.py/application/files/5414/7620/6595/CAJERO.pdf>
- DGE. (2016). *Dge direccion general de empleo*. Obtenido de http://www.mtess.gov.py/application/files/5414/7620/6540/AYUDANTE_DE_CO CINA.pdf
- Direccion del Trabajo*. (s.f.). Obtenido de dt.gob.cl: http://www.dt.gob.cl/portal/1626/articles-95516_recurso_2.pdf
- EcuRed. (s.f.). *EcuRed.cu* . Obtenido de [https://www.ecured.cu/Repostero_\(Chef\)](https://www.ecured.cu/Repostero_(Chef))
- Elaboración propia. (2018).
- Gastronomia&Cia*. (2007). Obtenido de Republica: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/21/los-metodos-de-coccion/>
- Gestiopolis. (2000). *Gestiopolis.com*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/descripcion-de-cargo-del-contador-en-la-empresa/>
- GSL servicios de prevención. (2017). *gslserviciosdeprevencion.com*. Recuperado el 24 de ctubre de 2018, de <https://www.gslprevencion.com/plan-de-prevencion-de-riesgos-laborales/+>
- HSEC. (noviembre de 2012). a busqueda del bienestar en el trabajo. *HSEC*, 1-2. Recuperado el 29 de Junio de 2018
- Inspeccion de seguridad*. (2014). Obtenido de Chile Prevención : <https://www.chileprevencion.cl/descarga-inspeccion-camiones-incluye-graficos-formulas-cumplimientos-avances-etc.html>

- ISL* . (2016). Obtenido de Instituto de Seguridad Laboral:
<https://www.isl.gob.cl/inicio/prevencion/normativa/>
- Kosher, C. (s.f.). *Chile kosher.com*. Obtenido de chile kosher web site:
<http://www.chilekosher.cl/que-es-kosher/>
- Lecuine&cooking*. (2012). Obtenido de <https://www.lecuine.com/91-tacos-y-bloques-de-cuchillos>
- Ley Chile*. (2008). Obtenido de Biblioteca del Congreso Nacional/BCN:
<https://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=5595>
- Maqup Chile*. (2013). Obtenido de <https://www.maqstore.cl/cart>
- Menorquina, L. (s.f.). *La Menorquina web site*. Obtenido de La Menorquina :
<https://blog.menorquina.com/las-principales-funciones-y-competencias-de-un-camarero-de-sala>
- Mutual de Seguridad*. (2014). Obtenido de C.CH.C:
https://www.mutual.cl/portal/publico/empresas/monitor-pyme/contenido/glosario!/ut/p/z1/jZBLD4JADIR_DVdaHsLqjaABwbcRcC8GDC4kwBJA-fuSeMIg0lubb2YyBQoB0CJ8pSxsU16EWbdfqXZzZcmybVV2Ld3U0NiuHdx5mkQMFfw-gNZJ6YC9jkdvLpkKAp2ixx9jTNSPAHTc3gfajyCb86xzMFcElzqirX8DAxX_
- NCH 18.000 of 2004. (s.f.). *Ley Chile.cl*. Obtenido de
https://www.leychile.cl/Consulta/m/norma_plana?org=&idNorma=1001424
- propia, E. (15 de Julio de 2018). Estructura organizativa de la empresa. Santiago.
- SUSESO. (Octubre de 2015). *SUSESO*. Recuperado el 15 de Junio de 2018, de
<https://www.suseso.cl/606/w3-article-18606.html>
- SUSESO*. (2016). Obtenido de Superintendencia de Seguridad Social :
<http://www.suseso.gob.cl/601/w3-propertyvalue-10385.html>
- Treball, B. (2011). *Treball Barcelonactiva*. Obtenido de Barcelona Activa:
<https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/es/fitxes/R/fitxa6133/repartidora-de-comida-rapida.do>


12. ANEXOS

Anexo A: Planilla de Inventario

INVENTARIO									
METODO DE VALUACION - PEPS (FIFO)									
FECHA	COMPRAS			VENTAS			SALDOS		
	Cantidad	Costo Unidad	Costo Total	Cantidad	Costo Unidad	Costo Total	Cantidad	Costo Unidad	Costo Total
Firma Supervisor				Fecha					

(Elaboración propia, 2018)

Anexo B: Planilla de Orden de compra


ORDEN DE COMPRA

[Dirección] FECHA
 [Ciudad, Estado, postal] OC #
 Telefono: (000) 000-0000
 Fax: (000) 000-0000
 Sitio Web:

VENDEDOR	ENVIE A
[Nombre de empresa]	[Nombre]
[Contacto o Departamento]	[Nombre de empresa]
[Dirección]	[Dirección]
[Ciudad, Estado, postal]	[Ciudad, Estado, postal]
Telefono: (000) 000-0000	[Telefono]
Fax: (000) 000-0000	

REQUISAR	EMBARCAR VÍA	F.O.B.	CONDICIONES DE ENVÍO


ARTICULO #	DESCRIPCIÓN	CANT	p/u	TOTAL
				-
				-
				-
				-
				-
				-
				-
				-
				-
SUBTOTAL				-
IMPUESTO				-
ENVÍO				-
OTRO				-
TOTAL				\$ -

Comentarios o instrucciones especiales

Si usted tiene alguna pregunta sobre esta orden de compra, por favor, póngase en contacto con
 [Nombre, Teléfono, E-Mail]

(Elaboración propia, 2018)

Anexo C: Registro semanal de control de temperatura.

Registro semanal de control de temperatura							
Turno	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado	Domingo
AM							
Nombre y firma							
PM							
Nombre y firma							
Observaciones:							
Firma Supervisor					Fecha		

(Elaboración propia, 2018)

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Experto en Prevención	Identificar condiciones de peligro y determinar el nivel de riesgos de los procesos y actividades desarrolladas en el restaurante Koshi para definir medidas correctivas
-----------------------	--

NOTA: El documento incluye comentarios y vínculos, sólo desplace el cursor por los principales campos.

PROCESO	ZONA O LUGAR	ACTIVIDAD	ACTIVIDAD (Rutinaria - No Rutinaria)	POR INSTITUCIÓN	POR F. SERVICIO	PELIGRO (Fuente, situación o actos)	INCIDENTES POTENCIAL	MEDIDA DE CONTROL EXISTENTES	EVALUACIÓN DE RIESGOS				PLAN DE ACCIÓN	
									SEGURIDAD		HIGIENE OCUPACIONAL			NUEVAS MEDIDAS DE CONTROL
									Probabilidad (P)	Severidad (S)	Evaluación del Riesgo	Nivel de Riesgo		
Adquisición de Materias primas e Insumos	Salón del Restaurante	Recepción y Transporte de Alimentos en Bodega	Rutinaria	x	2	Traslado de cajas de 25 kilogramos.	Trastornos musculoesqueléticas de extremidades superiores.	No controlados	3	6	18	Bajo	NO	4- Realizar capacitación sobre procedimiento de trabajo seguro de traslado de materias primas e insumos.
						Sobreesfuerzo por manejo manual de Materiales	No controlados	3	6	18	Bajo	NO	3- Uso de herramienta de transporte de material (Vegua).	
	Bodega (3x3)	Almacenamiento de cajas de insumos y materias primas	Rutinaria	x		Apliar cajas de 25 kilogramos en estantes sobrepasando 1,20 metros de altura.	Corte por caídas desde altura	No controlado	3	6	18	Bajo	3- Marcar línea límite de almacenamiento en estantes a altura máxima de 1,60 metros. 4- Colocar señalización advirtiendo el No aplamiento de cajas sobrepasando el límite de altura.	
						Uso de congeladoras con tapa.	Contacto directo o indirecto con electricidad	Cuenta con tablero eléctrico con interruptores y puesta a tierra.	3	6	18	Bajo	4- Realizar revisión y mantenimiento de instalación eléctrica y elementos de seguridad como interruptores, diferenciales y puesta a tierra.	
						Acumulación de cajas de 25 kilogramos en piso de bodega 3x3.	Golpeado contra objetos o materiales	No controlado	5	4	20	Bajo	4- Establecer procedimiento de orden y aseo en bodega, dando énfasis al No acopio de cajas en el suelo.	
						Piso de cocina mojado	Caida al mismo nivel	No controlado	3	6	18	Bajo	4- Realizar charlas de seguridad promoviendo el autocuidado y la atención al entorno de trabajo.	
						Piso de cocina mojado	Caida al mismo nivel	Piso antideslizante en cocina y limpieza después de proceso.	3	6	18	Bajo	4- Espallar procedimiento de Limpieza inmediata de líquidos, grasa o residuos u otro vertido que pueda caer al suelo.	
						Conectar maquinaria a la electricidad.	Contacto eléctrico directo o indirecto	Cuenta con tablero eléctrico con interruptores y puesta a tierra.	3	8	24	Moderado	4- Realizar revisión y mantenimiento de instalación eléctrica y elementos de seguridad como interruptores, diferenciales y puesta a tierra.	
	Cocina	Supervisión de Alimentos por Chile Kosher	Rutinaria	x	2	Encender cocinas y hornos	Contacto con fuego en cocina	Procedimiento de trabajo seguro	5	4	20	Moderado	3- Implementar sistema automático de extinción para cocina (sistema de sprinkler y bomba jockey).	
						Exposición a gas inflamable	Exposición a gas inflamable	Personal capacitado	3	6	18	Bajo	3- Diseñar y estipular lista de chequeo con respecto a las instalaciones de gas de acuerdo a la ley chilena.	

(Elaboración propia, 2018)

Preparación de Platos de Comida										Importante			3- Instalar bloque de cuchillos en cada mesón de trabajo. 4- Promover la campaña de autocuidado con uso de herramientas de cocina	
Hornear Alimentos	Rutinaría	x				6	9	No controlado	Contacto con objetos punzante		6	18	4- Mantener controles existentes	
						6	3	horno industrial con protector térmico y estructura con aislante térmico	Contacto con estructura de horno a altas temperaturas		6	18		
	Rutinaría	x				4	No controlado	Contacto con alimentos calientes		4	20	5- Uso de Guantes aislantes de temperatura o genero protector de manos.		
						4	3	Uso de espátulas con mango aislante de temperatura de un metro	Contacto con objetos calientes		4	12	3- Disponer de herramientas y utensilios con mangos aislante de temperatura. 5- Uso de Guantes para horno con silicona Negro Oxco	
						4	5	No controlado	Contacto con agua a altas temperatura		4	20	4- Capacitar sobre procedimientos de trabajo seguro en cocción de alimentos en agua.	
						4	3	No controlado	Contacto con líquidos caliente		6	18	5- Uso de pólera manga larga de algodón, impermeable a gema antistática y distal impermeable.	
Cocina - Sector Cuarto Caliente	Rutinaría	x					9	No controlado	contacto con objetos calientes	Moderado		36	3- Disponer de herramientas y utensilios con mangos aislante de temperatura. 5- Uso de Guantes aislantes de temperatura.	
							6	3	Uso de freidora industrial con estanque profundo y límite de aceite	Contacto con aceite caliente		6	18	5- Uso de Ropa de trabajo en cocina Guantes aislantes de temperatura con protección de manos y mandil.
							6	5	Uso de conestiles de freidoras industriales.	Contacto con objetos calientes	Moderado		30	4- Mantener medida de control existente
							8	3	Uso de maquinaria con dispositivos de bloqueo y enclavamiento.	Ampaamiento de dedos por máquina en movimiento.	Moderado		24	4- Estipular programa de revisión periódica de dispositivos de bloqueo y enclavamiento. 4- Realizar capacitación en uso de Revolvedora de masa.
							8	3	No controlado	Prendamiento	Moderado		24	5- Entrega de ropa de trabajo (colera manga con y polera con manga larga ajustada de algodón).
	Preparación de masas	Rutinaría	x				8	5	No controlado	Contacto con eléctrico directo o indirecto	Importante		40	4- Estipular programa de revisión y mantenimiento de instalación eléctrica.
							8	3	No controlado	Contacto con objetos corrientes.	Moderado		24	4- Realizar capacitación sobre mantenimiento de maquinaria. 5- Disponer de guantes de látex para proceso de limpieza.
							6	5	No controlado	Golpeado contra maquinaria.	Moderado		30	4- Realizar capacitación sobre procedimiento de limpieza de maquinaria.
							8	3	No controlado	Prendamiento	Moderado		24	4- Estipular programa de revisión periódica de dispositivos de bloqueo y enclavamiento. 4- Realizar capacitación en uso de Sopladora de masa.
							8	3	Interacción eléctrica establecida en el D- Nº1280/71 Ministerio del Interior	Contacto eléctrico directo e indirecto	Moderado		24	4- Estipular programa de revisión periódica de dispositivos de bloqueo y enclavamiento. 4- Realizar capacitación en uso de Sopladora de masa.

(Elaboración propia, 2018)

Supervisión de Herramientas, Máquinas y Alimentos por Chile Kosher	Cocina - Sector Barra - Fila	Supervisión de Alimentos por Chile Kosher	Rutimaria	x	Derrame de agua en barra fría	Caída al mismo nivel	Peso antistático en cocina y limpieza después de proceso.	3	6	18	Bajo		4- Estipular procedimiento de limpieza inmediata de líquidos, grasas o residuos u otro vertido que pueda caer al suelo.							
								3	4	12	Bajo		4- Capacitar y entrenar en técnicas de corte y medidas preventivas en el uso y mantenimiento de cuchillos.							
								3	6	18	Bajo		3- Instalar bloque de almacenamiento de cuchillos en cada mesón de trabajo.							
								5	4	20	Bajo	NO	3-Entregar cremas hidratantes después de cada turno de trabajo.							
								3	4	12	Bajo	NO	4- Mantener controles existentes							
								3	6	18	Bajo		3- Integrar carro de traslado de bandejas, cuando el pedido supere tres platos. 4- Capacitar a meseros con respecto al procedimiento de traslado de bandejas hacia las mesas del restaurante y viceversa.							
								3	8	24	Medio		4- Diseñar e implementar Plan de emergencias y evacuación. 4- Mantener instalación eléctrica cumpliendo lo establecido en el decreto Chileo N°128/71 Ministerio del Interior.							

(Elaboración propia, 2018)

Elaborado por:
 Fecha:

Aprobado por:
 Fecha:

**TABLA 1 PROBABILIDAD DE QUE OCURRA EL(LOS) INCIDENTE(S)
ASOCIADO(S)**

Clasificación	Probabilidad de ocurrencia	Puntaje
BAJA	El incidente potencial se ha presentado una vez o nunca en el área, en el período de un año.	3
MEDIA	El incidente potencial se ha presentado 2 a 11 veces en el área, en el período de un año.	5
ALTA	El incidente potencial se ha presentado 12 o más veces en el área, en el período de un año.	9

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

**TABLA 2
SEVERIDAD**

Clasificación	Severidad o Gravedad	Puntaje
LIGERAMENTE DAÑINO	Primeros Auxilios Menores, Rasguños, Contusiones, Polvo en los Ojos, Erosiones Leves.	4
DAÑINO	Lesiones que requieren tratamiento médico, esguinces, torceduras, quemaduras, Fracturas, Dislocación, Laceración que requiere suturas, intoxicación, erosiones profundas.	6
EXTREMADAMENTE DAÑINO	Fatalidad – Para / Cuadriplejía – Ceguera. Incapacidad permanente, amputación, mutilación,	8

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

**TABLA 3
EVALUACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL RIESGO**

Severidad → Probabilidad ↓	LIGERAMENTE DAÑINO (4)	DAÑINO (6)	EXTREMADAMEN TE DAÑINO (8)
BAJA (3)	12 a 20 Riesgo Bajo	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado
MEDIA (5)	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante
ALTA (9)	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante	60 a 72 Riesgo Crítico

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

NIVELES DE RIESGO

(REFERENCIA: Procedimiento de Higiene Ocupacional ACHS).

Riesgos Químicos.-

Tabla 4.1.- Agentes Químicos.

Resultado de la Medición (RM)	Nivel de Riesgo
$RM \leq 50\% LP^*$	Bajo
$LP^* > RM > 50\% LP^*$	Importante
$RM \geq LP^*$	Crítico

[Volver a Matriz](#)

LP*: Límite Permissible establecido en Decreto Supremo N°594/1999 del MINSAL para el agente químico correspondiente.

(Elaboración propia, 2018)

Riesgos Físicos.-			
Tabla 4.2.- Iluminación.			
Nivel de riesgo por fatiga visual			
Iluminancia	Luminancia	Color	Nivel de Riesgo NR
1	1	1	Bajo
0	1	1	Importante
1	0	1	
1	1	0	
0	0	0	Crítico
0	0	1	
0	1	0	
1	0	0	
Volver a Matriz			
Donde			
0	= Deficiente		
1	= Suficiente		
NR: Nivel de Riesgo			
Bajo	= Sin Riesgo de fatiga Visual		
Importante	= Nivel de Alarma o Intermedio		
Crítico	= Riesgo de Fatiga Visual		

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.3.- Ruido.		
Criterio de evaluación de la exposición ocupacional a ruido y Nivel de Riesgo		
Condición	Condición	Nivel de Riesgo
DRD < 0.5	$NPS_{eq8h} < 82 \text{ dB(A)}$	Bajo
$0.5 \leq DRD \leq 1$	$82 \text{ dB(A)} \leq NPS_{eq8h} \leq 85 \text{ dB(A)}$	Importante
DRD > 1	$NPS_{eq8h} > 85 \text{ dB(A)}$	Crítico
Donde: DRD: Dosis de Ruido Diaria NPSeq8h: Nivel de Presión Sonora Continuo Equivalente normalizado a 8 horas		Volver a Matriz

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.4.- Vibración mano-brazo.	
Criterio de calificación para exposición a vibración de mano-brazo	
Condición	Nivel de Riesgo
$A_{eq(8)} \leq 2,5 \text{ m/s}^2$	Bajo
$2,5 \text{ m/s}^2 < A_{eq(h)} \leq 5 \text{ m/s}^2$	Importante
$A_{eq(h)} > 5 \text{ m/s}^2$	Crítico
Donde: Aeq8h= Valor de Exposición Diaria Normalizado a 8 horas de Aceleración Vibratoria Equivalente.	

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.5.- Vibración cuerpo entero .	
Criterio de calificación para exposición a vibración de cuerpo entero	
Condición	Nivel de Riesgo
$a_{eq(8)} \leq 0,5 \text{ m/s}^2$	Bajo
$0,5 \text{ m/s}^2 < a_{eq(h)} \leq 0,813 \text{ m/s}^2$	Importante
$a_{eq(h)} > 0,813 \text{ m/s}^2$	Crítico

Donde:
 a_{eq8h} = Valor de Exposición Diaria Normalizado a 8 horas de Aceleración Vibratoria Equivalente.

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.6.- Radiaciones Ionizantes.	
Clasificación de puestos de trabajo en base al límite anual (LA) de dosis equivalente (H) medida en REM	
Dosis Equivalente (H) (Rem)	Nivel
$H < 1/3LA$	Bajo
$1/3LA \leq H \leq LA$	Importante
$LA < H$	Crítico

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.7.- Calor.

Criterio de evaluación según indicador TGBH						
Régimen de Trabajo-Descanso en cada hora	CARGA DE TRABAJO					
	LIGERA Menor a 375 Kcal/h		MODERADA 375 a 450 Kcal/h		PESADA Mayor a 450 Kcal/h	
	TGBH (°C)	Nivel	TGBH (°C)	Nivel	TGBH (°C)	Nivel
Continuo	< 24,5	1	< 21,0	1	Independiente T°	Crítico
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2		
	≥ 30,0	3	≥ 26,7	3		
75% - 25%	< 24,5	1	< 21,0	1	< 15,4	Bajo
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2	≥ 15,4	Importante
	≥ 30,6	3	≥ 28,0	3	≥ 25,9	Crítico
50% - 50%	< 24,5	1	< 21,0	1	< 15,4	Bajo
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2	≥ 15,4	Importante
	≥ 31,4	3	≥ 29,4	3	≥ 27,9	Crítico
25% - 75%	< 24,5	1	< 21,0	1	< 15,4	Bajo
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2	≥ 15,4	Importante
	≥ 32,2	3	≥ 31,1	3	≥ 30,0	Crítico

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.8.- Frío.

Tabla 4.26 Criterios de evaluación de estrés por frío	
Temperatura Ambiente de Trabajo (TAT)	Nivel
TAT > 10° C	Bajo
10° C ≥ TAT ≥ 0° C	Importante
TAT < 0° C	Crítico

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

Riesgos Ergonómicos.-	
Tabla 4.9.- Manejo Manual de Carga.	
Manejo manual de carga	
Categoría metodología MAC	Nivel
1	Bajo
2 y 3	Importante
4	Crítico
Volver a Matriz	

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.10.- Trabajo Repetitivo.	
Tabla 5.24 Trabajo repetitivo	
Categoría OCRA Check List	Nivel
0 – 11	Bajo
11,1 – 22,5	Importante
> 22,5	Crítico
Volver a Matriz	


(Elaboración propia, 2018)

INCIDENTE POTENCIAL (ANSI-Z 16.2)
Caída a diferente nivel
Caída al mismo nivel
Contacto con objetos Caliente
Contacto con fuego
Contacto con electricidad
Contacto con objetos cortantes
Contacto con objetos punzantes
Contactos con sustancias químicas
Golpeado con objeto o herramienta
Golpeado por objeto
Golpeado cpntra objetos o Equipos
Choque por otro vehículo
Choque contra elementos móviles
Choque contra objetos o estructura fija
Atrapamiento por objeto fijo o en movimiento
Atrapamiento entre objetos en movimiento o fijo y movimiento
Exposición a polvo
Exposición de gases
Exposición a vapores
Exposición a rocíos
Exposición a nieblas
Exposición a Humos metálicos
Exposición a radiaciones ionizantes
Exposición a radiaciones infrarroja
Exposición a radiaciones ultravioletas
Exposición a agentes biológicos (bacterias, hongos, etc.)
Exposición a calor
Exposición a frio
Exposición a ruido
Exposición a vibraciones
Exposición a presiones anormales
Inmersión
Sobreesfuerzo por manejo manual de materiales
Sobreesfuerzo por movimiento repetitivo
Sobre tensión mental y psicológica
Sobre tensión física
Incendio
Explosión
Causado por terceras personas
Causado por animal o insecto
Atropello
Intoxicación por alimentos
Otro especificar:

[Volver a Matriz](#)


(Elaboración propia, 2018)

Anexo E: Plan de Prevención de Riesgos Laborales

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 1 de 77
		Fecha de emisión: 10/12/2018. Revisión: 1


PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

	FECHA	CARGO	FIRMA Y NOMBRE
APROBADO POR		Dueños	
REALIZADO POR		Prevencionista de Riesgos	
REVISADO POR		Administrador	
PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES		Representante de los trabajadores	

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 2 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

ÍNDICE

<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	73
<u>ÍNDICE</u>	74
<u>INTRODUCCIÓN</u>	75
1. <u>DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA</u>	76
2. <u>OBJETIVOS</u>	76
3. <u>ALCANCE</u>	77
4. <u>POLÍTICA</u>	77
5. <u>ORGANIGRAMA</u>	80
6. <u>RESPONSABILIDADES</u>	81
7. <u>PLANIFICACIÓN</u>	92
8. <u>IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN</u>	97
9. <u>VERIFICACIÓN</u>	100
10. <u>DEFINICIONES</u>	102
11. <u>REFERENCIAS</u>	110
12. <u>REGISTROS</u>	110
13. <u>ANEXOS</u>	111

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 3 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

INTRODUCCIÓN


El presente Plan de Prevención de riesgos laborales es la herramienta para integrar la actividad preventiva al restaurante Kosh!

Este Plan de Prevención de Riesgos Laborales es aprobado por la dirección, asumido por todos los niveles jerárquicos de la organización y se da a conocer a todos los trabajadores.

Este documento se conservará a disposición de:

- La autoridad laboral.
- Las autoridades sanitarias.
- Los representantes de los trabajadores.

El contenido del Plan de Prevención de Riesgos Laborales se desarrolla a lo largo del presente documento de acuerdo con el índice definido. Se consideran instrumentos esenciales para la gestión y aplicación del Plan de Prevención de Riesgos Laborales: la Evaluación de Riesgos y la Planificación de la Actividad Preventiva.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 4 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA


Razón Social	Gastronómica Taím S.P. A
Rubro	Hoteles y Restaurantes
Rut	76.277.545-K
Nombre de fantasía	Kosh!
Dirección	Avenida Las Condes 14141 local 6 y 7
Comuna/Ciudad	Las Condes, Santiago
Total, de trabajadores	20

Modalidad Preventiva	Ninguna
Delegado de Prevención	Ninguno

Persona de contacto	Isaías Érgas
Cargo	Administrador

2. OBJETIVOS

- Integrar la prevención en el sistema de gestión de la empresa, alcanzando, tanto la actividad como la estructura de esta.
- Realizar y llevar a la práctica los Programas de Prevención de Riesgos y Control de Riesgos.
- Trabajar en forma permanente la motivación de los trabajadores en torno a la de mantener el autocuidado en los procesos realizados.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 5 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Mantener un ambiente seguro durante todo el proceso de jornada de trabajo.
- Establecer un programa junto con los trabajadores, marcando las actividades que vayan en la dirección de la toma de conciencia de ellos y al autocuidado y la toma de medidas preventivas en cada jornada de trabajo.
- Establecer la estructura orgánica para una buena funcionalidad en todos los aspectos de la Prevención de Riesgos, todo ello conforme con la Ley 16.744 y/o la Ley 20.123, dependiendo el caso.

3. ALCANCE


El Plan de Prevención de Riesgos Laborales aplica a la totalidad del restaurante Kosh!, ubicado en Avenida Las Condes 14141, local 6 y 7, Comuna de Las Condes, Santiago de Chile.

4. POLÍTICA

Propuesta de Política de Seguridad:

El restaurante Kosh! es una empresa dedicada al expendio de bebidas y comidas a la mesa bajo el precepto bíblico y se compromete con la protección y promoción de la salud de los trabajadores procurando su integridad, una cultura preventiva y del auto cuidado.

La implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, la intervención de los riesgos y de mencionar los riesgos con mayor valoración y el mejoramiento continuo.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 6 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Todos los niveles del restaurante Kosh! asumen la responsabilidad de promover un ambiente de trabajo sano y seguro, cumpliendo los requisitos legales aplicables, vinculando a las partes


interesadas en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y destinando los recursos humanos, técnicos, físicos y financieros necesarios.

A través de la provisión de los recursos necesarios, para brindar condiciones de trabajo seguras, bajo la aplicación de normas y deberes de seguridad en sus instalaciones e identificación, evaluación y control de los peligros y riesgos presentes, que afecten negativamente la salud e integridad del personal de trabajo.

Promover la consciencia y la participación en la seguridad y salud en el trabajo, con el fin de prevenir accidentes, incidentes y enfermedades laborales, mediante la adopción de programas, actividades y procedimientos acordes a la naturaleza de las tareas y procesos desarrollados en el restaurante.


Objetivos de la política de Seguridad y Salud Ocupacional:

1. Identificar los peligros, evaluar y valor los riesgos y establecer los respectivos controles.
2. Proteger la seguridad y salud de los trabajadores, mediante la aplicación del sistema de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional, manteniendo la mejora continua.
3. Cumplir con la normativa nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 7 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Específicos:

- 1.1 Definir la metodología para la identificación y valoración de los peligros y riesgos, alcanzable a todos los niveles de la organización.
 - 1.2 Establecer instrumentos de recolección de datos, para establecer los peligros potenciales, evaluarlos y valorarlos.
 - 1.3 Determinar los mecanismos de control, los cuales deben ser alcanzables, pertinentes y justificados, para su implementación minimizando los incidentes, accidentes y diagnóstico de enfermedades.
 - 2.1 Adoptar mecanismos de control desde la fuente, medio o individuo por medio de medidas o acciones de mejora en la prevención y minimización de incidentes, accidentes y enfermedades laborales.
 - 2.2 Evaluar de acuerdo con la periodicidad adoptada, los mecanismos de control adoptados para determinar el grado de cumplimiento que se haya estipulado.
 - 2.3 Determinar los controles pertinentes, de acuerdo con la naturaleza de las tareas, actividades y procesos llevados a cabo en el restaurante.
 - 3.1 Definir la metodología para la identificación de los requisitos aplicables y vigentes en materia de riesgos laborales a nivel nacional.
 - 3.2 Establecer los instrumentos de recolección de datos, para establecer los requisitos legales aplicables vigentes, de acuerdo con la naturaleza de la organización. (inspecciones de seguridad y entrevistas).
- Determinar las recomendaciones y sugerencias, medidas de mejoramiento, en caso de hallar incumplimientos de los requisitos legales aplicables vigentes.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 8 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Metas:

1. Mantener bajos los niveles de probabilidad de ocurrencia de incidentes, accidentes y enfermedades laborales para los años 2018 al 2019.

Indicador: Evaluación de los programas y procedimientos de prevención y control de riesgos adoptados.

2. En el 2019 seremos un restaurante con cultura y conciencia en auto cuidado y protección de la seguridad y salud, a partir de la implementación eficiente del SG-SST.


Indicador: Formulación de los programas y procedimientos de prevención y control de riesgos.

3. Para el 2019 seguir garantizando el bienestar de los trabajadores y ser una organización blindada a nivel legal, en materia de riesgos laborales.

Indicador: Cumplimiento cercano al 100% de los requisitos legales aplicables vigentes a nivel nacional.

5. ORGANIGRAMA

Para llevar a cabo las diferentes actividades operacionales en el restaurante Kosh!, este cuenta con un recurso humano seleccionado objetivamente para cada cargo existente. El propósito es asegurar que las responsabilidades y autoridades de cada trabajador sean conocidas por todos los integrantes del restaurante. (Ver Anexo A)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 9 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

6. RESPONSABILIDADES

- **Dueños:** El propósito de largo plazo de un empresario “es construir un negocio que funcione prácticamente sin su presencia, que genere beneficios de forma sostenible”.


Para ello es necesario que el empresario ejerza su papel de dueño del negocio, enfocándose en actividades que no pueden ser delegadas, y sólo pueden ser ejercidas por él, no gastando 100% su tiempo y energía en actividades operacionales.

Saber contratar, entrenar y desarrollar personas es punto fundamental en este proceso, para que el empresario pueda delegar actividades y así ganar fuerza de laboral, y ampliar su capacidad de generar resultados.

- **Contador:** Es el responsable de colaborar, analizar y proponer los métodos y procedimientos para realizar los registros contables, tributarios y financieros de la empresa. Dentro de sus actividades está analizar y proponer los métodos y procedimientos para realizar los registros contables, mantener una comunicación efectiva con el dueño y el administrador de la empresa. (Gestiopolis, 2000)

- **Chile Kosher:** Son los responsables de que los alimentos cumplan con los preceptos de la ley judía, siguiendo las leyes de Kashrut, las cuales son inspeccionadas por Rabinos calificados y suelen ser estrictos en su trazabilidad.


Para esto hay supervisores de alimentos autorizados que son los encargados de que se cumpla todo rigurosamente.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 10 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

• **Administrador:** Es el responsable de controlar las actividades de administración de una unidad, elaborando e interpretando las herramientas contables, tales como: registros, estados de cuenta, cuadros demostrativos, estados financieros, presupuesto y otras necesarias para garantizar la efectiva distribución y administración de los recursos materiales y financieros.


Funciones, actividades y/o tareas:

- Revisar y verificar los movimientos y registros contables, estados de cuentas, conciliaciones bancarias, cierres de cuentas y balances de comprobación.
- Llevar registro y control administrativo del presupuesto asignado a la unidad.
- Elaborar y analizar cuadros relacionados con el movimiento y gastos administrativos.
- Llevar el control de las cuentas por cobrar y pagar.
- Elaborar y mantener actualizada la ejecución presupuestaria de la unidad.
- Emitir y firmar cheques.
- Mantener actualizada la disponibilidad y cuentas para efectos del cierre contable del ejercicio fiscal.
- Tramitar órdenes de servicio de mantenimiento, construcción de obras y reparaciones necesarias en la dependencia.
- Controlar el saldo del fondo fijo.
- Realizar transferencias y demás trámites para la cancelación o movimientos de cuentas.
- Manejar y controlar el fondo rotativo de la unidad.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 11 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Tramitar las liquidaciones de impuesto y cualquier otro asunto del régimen tributario.
- Tramitar o verificar los viáticos.
- Llevar registro y control de proveedores.
- Llevar el control de los bienes y materiales de la unidad.
- Velar por el cumplimiento de la normativa legal vigente que rige la materia.
- Llevar el control y administrar los fondos de trabajo y/o caja chica.
- Elaborar y hacer seguimiento a las órdenes de pago tramitadas por la unidad.
- Rendir cuentas ante los entes controladores.
- Solicitar presupuestos a empresas comerciales.
- Llevar el control de contratos prestados a la Institución.
- Participar en la implementación de sistemas contables, financieros y administrativos.
- Asistir y participar en reuniones del comité de compras y otras.
- Supervisar y distribuir las actividades del personal a su cargo.
- Cumplir con las normas y procedimientos de higiene y seguridad integral, establecidos por la organización.
- Mantener en orden el equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- Elaborar informes periódicos de las actividades realizadas.
- Realizar cualquier otra tarea afín que le sea asignada.


(Andes, 2016)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 12 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

• **Cajero:** El cajero debe recepcionar, entregar y custodiar dinero en efectivo, cheques, giros y demás documentos de valor, a fin de lograr la recaudación de ingresos a la institución y la cancelación de pagos que correspondan a través de caja.

Funciones, actividades y/o tareas:

- Contestar el teléfono, agendar y distribuir pedidos.
- Dar la bienvenida al cliente.
- Recibir y controla las reservaciones.
- Recibir y entregar cheques, dinero en efectivo, depósitos bancarios y otros documentos de valor.
- Registrar directamente operando una computadora o caja los movimientos de entrada y salida de dinero.
- Realizar arqueos de caja.
- Suministrar a su superior los movimientos diarios de caja.
- Sellar, estampar recibos de ingresos por caja, planillas y otros documentos.
- Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad integral, establecidos por la empresa.
- Mantener en orden equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía.
- Realizar cualquier otra tarea a fin que le sea asignada.
- Manejar constantemente equipos y materiales de fácil uso y medianamente complejos, siendo de su responsabilidad directa.
- Es responsable directo de dinero en efectivo, cheques y otros documentos de valor.
- Manejar en forma directa un grado de confidencialidad bajo.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 13 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Tomar decisiones que se basan en procedimientos y experiencias para la ejecución normal del trabajo, a nivel operativo.

(DGE, Dge direccion general del empleo, 2015)

- **Supervisor de alimentos Kosher:** Para el judío, la santidad no se limita a los lugares y momentos santos, la vida en su totalidad es sagrada, incluso una actividad aparentemente mundana como es comer es un acto Divino y una experiencia únicamente judía.

(Kosher, s.f.)

- **Jefe de cuarto caliente:** Debe gestionar el orden en la cocina, desde horarios, perfiles de empleados, posibles imprevistos, colocación de todas las cosas.


Estar siempre en contacto directo con los proveedores, tras preparar los pedidos, se encarga de contactar con ellos y exigirles la mayor calidad y buen servicio.

Debe velar por mantener las instalaciones y el buen uso de las mismas, así como de sus maquinarias y herramientas.

El jefe de cocina será el encargado de revisar los perfiles de personas que trabajan en la cocina, ya que todos ellos al final conformarán un equipo, aumentar el nivel de conocimiento de su equipo.

Funciones, actividades y/o tareas:


- Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 14 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Realizar inventarios, controles de materiales, alimentos e insumos. de uso en el departamento de su responsabilidad.
 - Diseñar platos y participar en su elaboración.
 - Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento.
 - Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, herramientas, materiales, utensilios, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.
 - Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.
- **Ayudante de cocina:** Son los responsables de ayudar a los chefs o cocineros con las tareas más sencillas.

Funciones, actividades y/o tareas:

- Limpiar, pelar y cortar las verduras.
 - Mezclar los ingredientes juntos.
 - Desescamar pescado.
 - Mise and place.
 - Preparaciones básicas.
- **Jefe de barra de sushi:** Debe gestionar el orden en la barra de alimentos refrigerados, desde horarios, perfiles de empleados, posibles imprevistos, colocación de todas las cosas. Estar siempre en contacto directo con los proveedores, tras preparar los pedidos, se encarga


	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 15 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

de contactar con ellos y exigirles la mayor calidad y buen servicio para continuar con su objetivo.

Debe velar por mantener las instalaciones y el buen uso de las mismas, así como de sus herramientas y utensilios. El jefe de barra de sushi será el encargado de revisar los perfiles de personas que trabajan en la cocina, ya que todos ellos al final conformarán un equipo de trabajo, aumentar el nivel de conocimiento de su equipo.

Funciones, actividades y/o tareas:

- Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área.
- Realizar inventarios, controles de materiales, alimentos e insumos. de uso en el departamento de su responsabilidad.
- Diseñar platos y participar en su elaboración.
- Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento.
- Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, herramientas, materiales, utensilios, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.
- Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 16 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

• **Ayudante de sushi:** Son los responsables de ayudar a los chefs o cocineros con las tareas más sencillas.


Funciones, actividades y/o tareas:

- Limpiar, pelar y cortar las verduras.
- Mezclar los ingredientes juntos.
- Desescamar pescado.
- Mise and place.
- Preparaciones básicas.
- Preparar plaquetas.

• **Repostero (Chef):** Es el encargado de pre-elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Funciones, actividades y/o tareas:


- Deben encargarse de todos los pasos que van desde tener el producto o materia prima a utilizar hasta convertirlo en un postre del menú.
- Realizar las operaciones de elaboración de pasteles, preparando las materias primas necesarias según fórmula, mezclando ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando y añadiendo los productos complementarios de decoración.
- Manejar el aprovisionamiento de mercancías y control del mismo, así como sus consumos.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 17 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
(EcuRed, s.f.)
- **Jefe de servicios:** Es responsable ante el administrador del perfecto funcionamiento del servicio en el restaurante.

Funciones, actividades y/o tareas:

- Recibir al cliente, acompañarlo a la mesa, dar sugerencias, tomar la orden, entregar la comanda y supervisar que sea surtida en la cocina o bar a la mayor brevedad posible.
- Recibir y despedir amablemente al comensal.
- Comentar con el cliente los detalles de calidad en alimentos, servicio y bebidas; en caso de quejas las soluciona de inmediato y las reporta.
- Revisar que los trabajadores rotatorios se lleven a cabo, asimismo indicar las correcciones pertinentes.
- Revisar las dotaciones en salsas y suministros generales.
- Capacitar al personal según los programas de alimentos y bebidas.
- Auxiliar a los meseros cuando se requiere.
- Controlar las reservaciones.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 18 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

• **Mesero:** Se encarga, básicamente, del servicio a los clientes en un bar, cafetería, restaurante o cualquier otro establecimiento de restauración. Dicho servicio incluye los pedidos de alimentos y bebidas y también otras necesidades relacionadas con el local que pueda necesitar el cliente.

Funciones, actividades y/o tareas:


- Recibir a los clientes y acompañarlos hasta las mesas.
- Encargarse de la preparación de mesas y sillas, así como la disposición de los cubiertos.
- Recoger el pedido del cliente y transmitirlo a la barra o a la cocina, ya sea verbalmente o introduciendo los datos en una PDA o TPV táctil.
- Asesorar a los clientes, ayudarles a escoger y resolver sus cuestiones y dudas.
- Atender reclamaciones, en el caso de que se produzcan.
- Gestionar la cuenta y cobrar las consumiciones.
- En ocasiones, también puede ocuparse del control y gestión del stock.
- Realizar algunos trabajos de preparación de alimentos, como café y té.
- Se despide amablemente al comensal.

(Menorquina, s.f.)

• **Runner:** Es el responsable de mantener despejada y limpias las mesas del restaurante.

Funciones, actividades y/o tareas:

- Montar las mesas.
- Retirar y limpiar las mesas de los clientes.
- Mantener y entregar un buen trato a los presentes.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 19 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

• **Copero:** La responsabilidad del copero del restaurante, es mantener la loza, herramienta y utensilios limpios.


Funciones, actividades y/o tareas:

- Recibir la loza y desconchar.
- Lavar la loza, desde la vajilla que utilizan los comensales a los utensilios y herramientas que ocupan los cocineros.
- Repasar la loza limpia.

• **Repartidor:** Es el responsable de hacer llegar el pedido al consumidor final en unas condiciones de consumo óptimas y en unos márgenes de tiempo aceptables. Se trata de un tipo de servicio que se presta habitualmente bajo la modalidad puerta a puerta. El repartidor de comida usa una moto propia.

Funciones, actividades y/o tareas:

- Organizar la ruta de transporte en función del número de pedidos y la localización de los domicilios de entrega.
- Conducir el vehículo desde el lugar de elaboración y envasado hasta el domicilio de entrega.
- Cargar y descargar platos preparados y bebidas.
- Entregar el pedido, cuidando que la atención al cliente sea la correcta.
- Solicitar al cliente la firma del documento cuando es un crédito.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 20 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Cobrar el importe exacto correspondiente a la mercancía, devolviendo la cantidad correcta en caso de ser necesario.
- Justificar correctamente todos los cobros efectuados.
- Se responsabiliza del vehículo de reparto y su documentación durante el servicio.
- Informar a sus superiores de las necesidades mecánicas y de mantenimiento del vehículo de reparto.

(Trellat, 2011)

7. PLANIFICACIÓN


7.1 Identificación de peligros, evaluación de control de riesgos laborales y aspectos significativos.

El restaurante Kosh! No tiene establecido, implementado y no mantiene al día los procedimientos de trabajo, identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales. Propuesta de demostración gráfica de una Matriz de riesgos (MIPER) (Ver anexo B)

7.2 Medidas de Control / Control de Riesgos

Una vez identificados y evaluados los riesgos, se proponen las medidas de control a tomar y se indican en la MIPER. (Ver Anexo B, columna R-S).

- 1- Eliminación**
- 2- Sustitución**
- 3- Control de Ingeniería**
- 4- Control Administrativo**
- 5- Elementos de protección Personal.**

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 21 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

7.3 Requisitos Legales y Otros Requisitos


El restaurante Kosh! tiene establecido, implementado y mantiene al día el cumplimiento legal y otros aplicables.

El encargado de Prevención de Riesgos será responsable de revisar la información referente a los aspectos legales aplicables a seguridad y salud ocupacional.

Ley 16.744/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría del Trabajo: Esta ley fue promulgada el 23 de enero de 1968 y publicado el 01 de febrero del mismo año, sus objetivos principales son: Establecer normas sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales. (ISL , 2016)

D.S. 54/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social: Este Decreto Supremo fue promulgado y publicado el 11 de marzo de 1969, es el Reglamento para la constitución y funcionamiento de los Comités Paritarios de Higiene y Seguridad. Según lo dispuesto por el Artículo 66 de la Ley N° 16.744 y la facultad que otorga el N° 2 del Art. 72 de la Constitución Política del Estado. (ISL , 2016)

D.S. 594/ Ministerio de Salud: Este Decreto Supremo fue promulgado el 15 de septiembre de 1999 y publicado el 29 de abril del 2000, Aprueba reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Según lo dispuesto en los artículos 2°, 9 letra c) y en el Libro Tercero, Título III, en especial en el artículo 82, del Código Sanitario, aprobado por Decreto con Fuerza de Ley N° 725 de 1967, del Ministerio

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 22 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

de Salud; en los artículos 65 y 68 de la ley N° 16.744; en los artículos 4° letra b) y 6° del decreto ley N° 2.763


de 1979; en los decretos supremos N° 18 y N° 173 de 1982; N° 48 y N° 133 de 1984 y N° 3 de 1985, todos del Ministerio de Salud, y teniendo presente las facultades que me otorgan los artículos 24 y 32 N° 8 de la Constitución Política de la República.

Contiene importantes materias destinadas a velar porque en los lugares de trabajo existan condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales que resguarden la salud y el bienestar de las personas que allí se desempeñan. (ISL , 2016)

D.S. 110/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social: Establece escala para la determinación de cotización adicional diferenciada a que se refiere la letra b) del artículo 15 de la ley N° 16.744. (ISL , 2016)

D.S. 67/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social
 Este Decreto Supremo fue promulgado el 24 de noviembre de 1999 y publicado el 07 de marzo de 2000, Reglamento para aplicación de artículos 15 y 16 de la Ley 16.744, sobre exenciones, rebajas y recargos de la cotización adicional diferenciada. (ISL , 2016)

D.S. 76/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social:
 Este Decreto Supremo fue promulgado el 14 de diciembre de 2006 y publicado el 18 de enero de 2007, Reglamento para la aplicación del artículo 66 bis de la Ley 16.744 sobre la gestión de la seguridad y salud en el trabajo en obras, faenas o servicios en que presten

	PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	Código: PPRL Pagina: 23 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

servicios trabajadores sujetos a régimen de subcontratación. Así como para las empresas contratistas y subcontratistas, con la finalidad de proteger la vida y salud de todos los trabajadores que laboren en dichos lugares, cualquiera sea su dependencia.

(ISL , 2016)

D.S. 40/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social:

Este Decreto Supremo fue promulgado el 11 de febrero de 1969 y publicado el 07 de marzo de 1969, Reglamento sobre Prevención de Riesgos Profesionales. El presente reglamento establece las normas que regirán la aplicación del Título VII, sobre Prevención de Riesgos Profesionales y de las demás disposiciones sobre igual materia contenidas en la ley N° 16.744, sobre seguro social contra riesgos de accidentes del trabajo y de enfermedades profesionales. Asimismo, establece normas para la aplicación del artículo 171 del Código del Trabajo.


(ISL , 2016)

D.S. 63/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría de Previsión Social:

Este Decreto Supremo fue promulgado el 27 de julio de 2005 y publicado el 12 de septiembre de 2005. Aprueba el siguiente Reglamento para la aplicación de la ley N° 20.001, que regula el peso máximo de carga humana. Este Reglamento tiene por objeto regular la normativa sobre:

- h) Las manipulaciones manuales de carga que impliquen riesgos a la salud o a las condiciones físicas de los trabajadores regidos por el Código del Trabajo, y
- i) Las obligaciones del empleador, para la protección de los trabajadores que realizan estas labores.

(ISL , 2016)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 24 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


D. 977/ Ministerio de Salud: Este Decreto fue promulgado el 06 de agosto de 1996 y publicado el 13 de mayo de 1997, Reglamento Sanitario de los Alimentos. Este reglamento establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, envase, elaboración, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

La necesidad de actualizar la normativa sobre productos alimenticios; lo establecido en los artículos 2º y 9º letra c) y en el Libro IV del Código Sanitario, aprobado por decreto con fuerza de ley N° 725, de 1967 y en el artículo 4º letra b) y 6º del decreto ley N° 2763 de 1979 y teniendo presente las facultades que me confiere el artículo 32 N° 8 de la Constitución Política del Estado. (ISL , 2016)

SUSESO La Superintendencia de Seguridad Social: es un organismo autónomo del Estado, a cargo de fiscalizar el cumplimiento de la normativa de seguridad social y garantizar el respeto de los derechos de las personas, especialmente de los trabajadores, pensionados y sus familias. (SUSESO, 2015)

Código Del Trabajo/ Ministerio del Trabajo y Previsión Social; Subsecretaría del Trabajo: Lo dispuesto en el artículo 8º transitorio de la Ley N° 19.759, dicto el siguiente Decreto con Fuerza de Ley: Las relaciones laborales entre los empleadores y los trabajadores se regularán por este Código y por sus leyes complementarias.

(Dirección del Trabajo)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 25 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Código Sanitario/ Ministerio de Salud Pública: Fue promulgado el 11 de diciembre de 1967 y publicado el 31 de enero de 1968. El Código Sanitario rige todas las cuestiones relacionadas con el fomento, protección y recuperación de la salud de los habitantes de la República, salvo aquellas sometidas a otras leyes.

(Ley Chile, 2008)

8. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN


8.1 Entrenamiento, competencia y concientización

Mediante la detección de necesidades de capacitación y entrenamiento, el restaurante Kosh! (Ver Anexo C), genera el programa anual de capacitación, que busca ser una herramienta de apoyo al aprendizaje de conocimientos, habilidades y conductas, los cuales, aplicados al trabajo, se traduzcan en un desempeño que facilita el mejoramiento continuo.

8.2 Control de avance y evaluación de eficiencia de capacitación

El Administrador y/o jefaturas, deben solicitar el llenado del formulario “Encuesta de evaluación de la capacitación” (Ver Anexo D1) a todo colaborador que asista y termine un curso, interno o externo, programado o no programado. (Ver Anexo D2) además, debe solicitar el certificado o registro de capacitación que acredite su participación en el curso (Ver Anexo E).

Estos documentos deberán quedar como información documentada conservada.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 26 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

8.3 Comunicación y participación. El Administrador definirá el sistema de comunicación para:

- Establecer comunicación interna entre los diversos niveles y funciones del restaurante. (Ver anexo F).
- Comunicación con externos y otras visitas a las partes interesadas. (Ver anexo G).
- Toda la información que surja como consecuencia de la realización de las actividades del Plan de Prevención se transmitirá tanto oralmente como por email, WhatsApp de la empresa. (Ver anexo H)

8.4 Revisión y aprobación de documentos


Los documentos elaborados por el restaurante Kosh! Deberán ser revisados y aprobados por el Administrador y el encargado de prevención de Riesgos laborales, antes de su difusión e implementación.

8.5 Control de actualización de documentos y control de documentos obsoletos

El restaurante Kosh! Asegura la utilización de documentos vigentes. Para lo anterior, dispone y controla una lista maestra actualizada con las versiones vigentes de los documentos utilizados. (Ver anexo I)

Cualquier modificación, eliminación o la creación de un nuevo documento es informado a los usuarios del documento, asegurando lo siguiente:

- El retiro oportuno desde los puntos de uso, o su destrucción. (Ver anexo J, columna acción 1)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 27 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Cuando por alguna razón, se requiera retener algún documento obsoleto, este deberá ser debidamente identificado de su condición. (Ver Anexo J, columna acción 2)
- Informar a todos los involucrados en la modificación del documento. (Ver Anexo J, columna acción 3)

8.6 Mantención de documentos y registros

El restaurante Kosh! Mantendrá los documentos y los registros en medios apropiados (electrónicos o físicos), con el fin de asegurar la disponibilidad de dichos documentos y registros vigentes en los puntos de uso, y evitar que estos sean dañados, todo esto respaldado en el Dropbox del restaurante.


8.7 Revisión de la documentación

Cualquier integrante del restaurante Kosh! Puede proponer lo siguiente:

- Necesidad de un nuevo documento
- Modificación de un documento existente
- Necesidad de copia extra de un documento. (Ver anexo K)

8.8 Control operacional

El control operacional se efectuará mediante procedimientos operacionales, instructivos, listas de chequeo y medidas de control que tiene por objeto eliminar o reducir los riesgos en su origen, y que son considerados críticos desde el punto de vista

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 28 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

de seguridad y Salud Ocupacional, esto se llevara a cabo luego de realizar la identificación de peligros y evaluación de riesgos asociados a éstos.

8.9 Procedimientos de trabajo

Cada vez que se realicen trabajos con alto potencial de riesgo (riesgos inaceptables, según la MIPER), se evaluarán procedimientos e instructivos de trabajo, los cuales serán difundidos entre los trabajadores involucrados en la tarea, esto con el objetivo de capacitar e informar respecto a la metodología, procesos, riesgos presentes y medidas de control. Los responsables de la elaboración y actualización, además de la difusión y capacitación, será la jefatura involucrada en los trabajos junto con el encargado de Prevención de Riesgos Laborales. (Ver Anexo L)


8.10 Preparación y respuesta ante emergencia.

No entra en el alcance de esta Tesis.

9. VERIFICACIÓN

9.1 Medición y seguimiento del desempeño

El control estadístico se efectuará semanalmente y cada vez que sea necesario, haciendo ingreso de los accidentes del trabajo y enfermedades profesionales ocurridos con tiempo perdido, esto en el informe estadístico de accidentabilidad el cual reflejará la información relacionada con la tasa de accidentabilidad y la tasa de siniestralidad.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 29 de 7
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

9.2 Evaluación de cumplimiento legal

En el procedimiento de registro y requisitos legales, se indica que debe ser evaluado anualmente para asegurar su actualización, establecimiento, implementación, cumplimiento y mantenimiento. (Ver Anexo M)

9.3 Investigación de accidentes.

Se debe tener en cuenta todos los incidentes ocasionados de manera directa por el ejercicio del trabajo.

La investigación de accidentes estará a cargo del prevencionista de riesgos.


Las acciones preventivas y/o correctivas deben tener seguimiento y verificar si fueron tomadas dichas acciones y a su vez si estas acciones lograron eliminar la causa del accidente (Ver Anexo N) Para llevar a cabo las investigaciones de accidentes, se utilizará como referencia el procedimiento otorgado por el organismo administrador del seguro social.

9.4 Control de registros

Los registros se encuentran listados en la lista maestra de documentos, mantenidos según lo especificado en el procedimiento de control de documentos y registros.

Los registros relacionados con el Plan de prevención de Riesgos serán almacenados en la oficina del Administrador del restaurante en archivadores debidamente rotulados, además de la nube virtual y se mantendrán actualizados, legibles y aplicables.

El tiempo de retención de los registros será de 5 años. (Ver Anexo Ñ)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 30 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

9.5 Revisión por la dirección

La revisión por parte del Administrador se realizará una vez cada 6 meses.


10. DEFINICIONES

Ejecución de actividades operacionales: Esta herramienta hace referencia a la puesta en práctica de alguna de las tareas que se realizan en el restaurante por parte de la persona que desarrolla el plan de prevención. Entre las actividades realizadas está el mise and place de verduras.

Inspección de seguridad: Las inspecciones son actividades muy importantes para la seguridad de los trabajadores de una organización, ya que consiste básicamente en observaciones sistemáticas para identificar los peligros, riesgos o condiciones inseguras en el lugar de trabajo que de otro modo podrían pasarse por alto, y de ser así es muy probable que suframos un accidente, por tanto, podemos decir que las Inspecciones nos ayudan a evitar accidentes. (Inspeccion de seguridad, 2014)

Lista de chequeo: La lista de chequeo es la herramienta más fácil de implementar y una de las más efectivas para el control de los procesos. Lo más conveniente es que la lista se origine del plan de seguimiento y medición de los procesos.

En esencia el principal beneficio de llevar una lista de chequeo es asegurar el cumplimiento de las actividades o procesos. Sin embargo, lo más importante es que se asegure el cumplimiento de los aspectos que afectan la calidad del resultado final del proceso o actividad. (CGE Centro de Gestion Empresarial, 2012)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 31 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


Entrevista No Estructurada: es aquella en que se emplean preguntas abiertas, sin un orden preestablecido, adquiriendo características de conversación. Este método se basa en realizar preguntas de acuerdo a las respuestas que vayan surgiendo durante la entrevista. El entrevistador sólo tiene una idea aproximada de lo que va a preguntar y va improvisando, dependiendo de las características y tipos de respuesta.

Identificación de Peligros: Una vez obtenida la anterior información se pasará a la identificación de los peligros que pueden actuar sobre cada uno de los trabajadores en cada una de las actividades. Para llevar a cabo la identificación habrá que preguntarse:

- ¿Existe una fuente de daño?
- ¿Qué o qué puede ser dañado?
- ¿Cómo puede ocurrir el daño?

Con objeto de ayudarse en el proceso de identificar los peligros, es útil el categorizarlos en distintas formas. Esta etapa contempla la identificación de peligros a partir de las siguientes actividades:

- Mapa de procesos
- Levantamiento de Peligros,
- Investigación de Accidentes/Incidentes
- Informes de Evaluación de Ambientes de Trabajo
- Resultados de Inspecciones
- Nuevas actividades
- Programas de Capacitación e Instrucción laboral
- Otros.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 32 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Para cada tarea se deben identificar los peligros presentes de acuerdo a la tabla de categoría de peligros. El proceso de identificación debe considerar los peligros sobre:

- **(P)** Personas,
- **(E)** Equipos,
- **(M)** Materiales, y
- **(A)** Ambiente de Trabajo


Evaluación de Riesgos: Proceso global de estimar la magnitud de los riesgos y decidir si un riesgo es o no tolerable.

Riesgo: Combinación entre probabilidad y consecuencia(s) de la ocurrencia de un determinado evento peligroso.

Accidente: Evento no deseado que da lugar a la muerte, enfermedad, lesión, daños u otra pérdida.

Consecuencia: Resultado de un incidente en términos de lesiones, enfermedades profesionales o daño a la propiedad, se considerará como el efecto más probable que ocurra dado el incidente.

Probabilidad: Posibilidad de que un evento ocurra. La probabilidad es un factor fundamental asociado al riesgo, es condicional y se presenta por evento. La probabilidad de

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 33 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

ocurrencia de un evento va a depender del tiempo de exposición, de las capacidades y cualidades de la persona expuesta al riesgo, de las condiciones del lugar de trabajo y de la complejidad de la actividad, entre otras variables.

Medidas de Control: Medidas o barreras duras tales como: protecciones de máquinas y elementos de protección personal y medidas blandas, tales como: procedimientos, permisos de trabajo, instructivos de trabajo, inspecciones, instrucción laboral, entrenamiento, etc.


Rol de los organismos administradores de la Ley N°16.744: Administrar el Seguro con eficiencia y eficacia, asegurando el respeto de los derechos de los trabajadores, ejerciendo oportuna y adecuadamente las acciones de prevención, capacitando y asesorando a las empresas, departamentos de prevención y comités paritarios y entregando las prestaciones médicas y económicas con adecuados niveles o estándares de calidad y oportunidad.

(SUSESO, 2016)

Incidente: Evento no deseado que tiene el potencial de producir lesiones y/o daños.

Magnitud del Riesgo: Estimación cuantitativa del riesgo, expresada por la combinación de valores de la Probabilidad y Consecuencia de ocurrencia de un evento.

$$MR = \text{Probabilidad} \times \text{Consecuencia}$$

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 34 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Proceso: Está formado por un conjunto de actividades relacionadas, que tienen por objeto generar un producto, servicio o una parte de estos. (Ejemplo: Limpieza de las oficinas)

Actividad: Conjunto de tareas, que junto a otras actividades constituyen un proceso. (Ejemplo: Limpieza del escritorio)


Tarea: Es la mínima división del trabajo, que se puede alcanzar manteniendo un fin en sí mismo, es decir posee un propósito y un resultado específico. (Ej. Retirar los materiales, aplicar limpia muebles, sacar brillo, reubicar materiales). (C.CH.C, 2009)

Riesgo Crítico: Nivel de riesgo inaceptable. Se necesitan medidas de control para eliminar o reducir de inmediato este nivel.

Medidas de Control: Medidas o barreras duras tales como: protecciones de máquinas y elementos de protección personal y medidas blandas, tales como: procedimientos, permisos de trabajo, instructivos de trabajo, inspecciones, instrucción laboral, entrenamiento, etc.

Rol de los organismos administradores de la Ley N°16.744: Administrar el Seguro con eficiencia y eficacia, asegurando el respecto de los derechos de los trabajadores, ejerciendo oportuna y adecuadamente las acciones de prevención, capacitando y asesorando a las empresas, departamentos de prevención y comités paritarios y entregando las prestaciones médicas y económicas con adecuados niveles o estándares de calidad y oportunidad.

(SUSESO, 2016)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 35 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


Método PEPS: Siglas que significan primeras entradas-primeras salidas, nombre con el que se designa el método de valuación de inventarios que consiste en suponer que los primeros artículos que entran al almacén o a la producción son los primeros en salir. Por lo tanto, al finalizar el ejercicio, las existencias quedan prácticamente registradas a los últimos precios de adquisición. (Definicion.org, 2013)

Accidente Del Trabajo: Es aquella causada, de manera directa, por el ejercicio del trabajo que realiza una persona y que le produzca incapacidad o muerte. Para que una enfermedad sea considerada de origen laboral, necesariamente debe existir una relación causal entre el quehacer laboral y la patología que provoca la invalidez o muerte.

Acción Preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable. (NCH 18.000 of 2004)

Accidente De Trayecto: Es el ocurrido en el trayecto directo, de ida o regreso, entre la habitación y el lugar de trabajo, y aquel que ocurra en el trayecto directo entre dos lugares de trabajo, aunque correspondan a distintos empleadores.

Acción De Investigación: Es aquella que se realiza inmediatamente una vez ocurrido el accidente y cuyo objetivo es determinar las causas que lo originaron y tomar todas las medidas de control a fin de evitar su repetición.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 36 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Análisis De Riesgos: Utilización sistemática de técnicas para detectar y evaluar los riesgos de accidentes y/o enfermedades profesionales. (NCH 18.000 of 2004)

Comité Paritario de Higiene y Seguridad: El CPHS es un equipo de trabajo, formado por representantes de la dirección y de los trabajadores, quienes se integran con el propósito de encontrar soluciones y mejoras efectivas en los ámbitos de:


- La protección de las personas.
- La seguridad de toda la empresa.

Legalmente: “En toda empresa, faena, sucursal o agencia en que trabajen más de 25 personas contratadas, se organizarán Comités Paritarios de Higiene y Seguridad”. DS 54

Causas Básicas: Son el origen de las acciones y condiciones subestándares.

Condiciones De Trabajo Subestándares: Trásgresión a la legislación vigente y otros requisitos que suscribe la organización para la protección, la salud y seguridad de los trabajadores. (NCH 18.000 of 2004)

Enfermedad Profesional: Es la causada de manera directa por el ejercicio de la profesión o el trabajo que realice una persona y que le produzca incapacidad o muerte.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 37 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Gestión prevención de riesgos Profesionales: Aplicación sistemática de políticas, procedimientos y prácticas de gestión para identificar, analizar, valorar, evaluar y controlar los riesgos de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales.

(NCH 18.000 of 2004)

Incapacidad Temporal: Toda aquella provocada por accidente del trabajo o enfermedad profesional, de naturaleza o efectos transitorios, que permita la recuperación del trabajador y su reingreso a sus labores habituales.

(D.S. N° 109/68 - 1968, Art. N°2.)

Salud Ocupacional: Disciplina que tiene por finalidad promover y mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las profesiones; evitar el desmejoramiento de la salud causado por las condiciones de trabajo; protegerlos en sus ocupaciones de los riesgos resultantes de los agentes nocivos.


(D.S. N° 109/68 - 1968, Art. N°2.)

Organismo Administrador: Organismo encargado de administrar la Ley de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales (Ley 16744) y sus decretos normativos.

Los organismos que existen actualmente en Chile son Mutual de Seguridad C.CH.C., ACHS, IST E INP).

Prevención: Conjunto de actividades o medidas adoptadas o preestablecidas, en todas las fases de actividad de la organización, con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.

(NCH 18.000 of 2004)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 38 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

EPP: Elemento de protección Personal.

Señaléticas: Son señales que se utilizan dentro de la empresa las cuales indican algún tipo de advertencia o peligro las cuales tienen como finalidad para evitar accidentes, indicar zonas de seguridad o procedimientos. (Mutual de Seguridad, 2014)


Subcontratista: Toda persona natural o jurídica que pacte un contrato con el Contratista, relativo a una obra y/o servicio encomendado por el Banco o sus filiales. (Mutual de Seguridad, 2014)

11. REFERENCIAS

Manual de Sistema de Gestión Integrado.

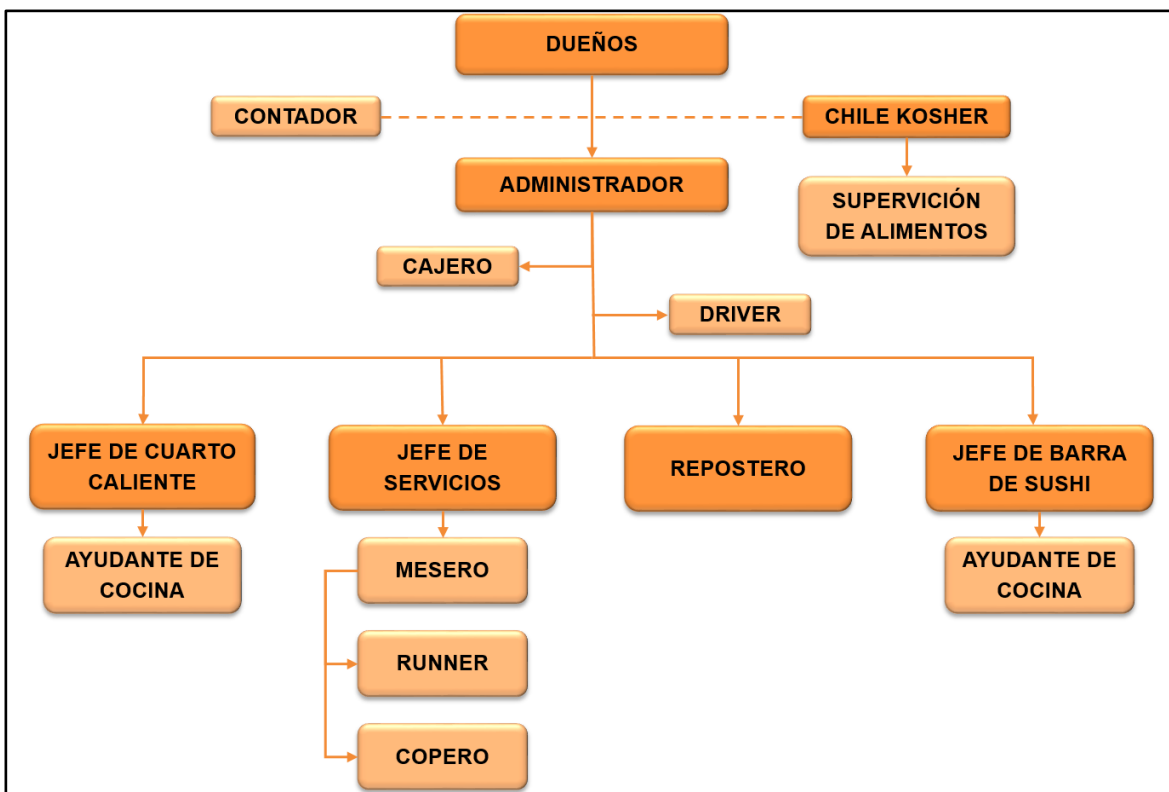
12. REGISTROS

Nombre del registro	Codificación	Indexación	Acceso llenado	Lugar	Tiempo de retención	Disposición
Registro de actividad y de comunicación	PPRL-01	Por fecha	Prevencionista	Nube virtual	5 años	Eliminar


	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 39 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

13. ANEXOS

Anexo A: Organigrama



(propia, 2018)



PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Código: PPRL
Pagina: 40 de 77

Fecha de emisión:
19/10/2018.
Revisión: 1

Anexo B: MIPER

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL												
PROCESO	ZONA O LUGAR	ACTIVIDAD	ACTIVIDAD (Ruinaría - No Ruinaría)	POR INSTITUCIÓN	TRABAJADORES (Fuente, situación o actos)	PELIGRO POTENCIAL	MEDIDA DE CONTROL EXISTENTES	EVALUACIÓN DE RIESGOS			PLAN DE ACCIÓN	
								SEVERIDAD (S)	PROBABILIDAD (P)	NIVEL DE RIESGO		
Adquisición de Materias primas e Insumos	Salón del Restaurante	Recepción y Transporte de Alimentos en Bodega	Ruinaría	x	2	Trastornos musculoesqueléticos de extremidades superiores.	No controlados	3	6	18	Bajo	4- Realizar capacitación sobre procedimiento de trabajo seguro de traslado de materias primas e insumos. 3- Uso de herramienta de transporte de material (Vegual).
						Sobreesfuerzo por manejo manual de Materiales	No controlados	3	6	18	Bajo	
Adquisición de Materias primas e Insumos	Bodega (3x3)	Almacenamiento de cajas de insumos y materias primas	Ruinaría	x	2	Apilar cajas de 25 kilogramos en estantes soportando 1,80 metros de altura.	No controlado	3	6	18	Bajo	3- Marcar línea límite de almacenamiento en estantes a altura máxima de 1,60 metros. 4- Colocar señalización advirtiendo el límite de altura. 4- Realizar revisión y mantenimiento de instalación eléctrica y elementos de seguridad como interruptores, diferenciales y puesta a tierra. 4- Establecer procedimiento de orden y aseo en bodega, dando énfasis al No acopio de cajas en el suelo.
						Uso de congeladoras con tapa.	Cuenta con tablero eléctrico con interruptores y puesta a tierra.	3	6	18	Bajo	
Adquisición de Materias primas e Insumos	Cocina	Supervisión de Alimentos por Chile Kosher	Ruinaría	x	2	Acumulación de cajas de 25 kilogramos en piso de bodega 3x3.	No controlado	5	4	20	Bajo	4- Realizar charlas de seguridad promoviendo el autocuidado y la atención al entorno de trabajo. 4- Estipular procedimiento de limpieza inmediata de líquidos, grasa o residuos u otro vertido que pueda caer al suelo.
						Caída al mismo nivel	No controlado	3	6	18	Bajo	
Adquisición de Materias primas e Insumos	Cocina	Supervisión de Alimentos por Chile Kosher	Ruinaría	x	2	Caída al mismo nivel	Piso antideslizante en cocina y limpieza después de proceso.	3	6	18	Bajo	4- Realizar revisión y mantenimiento de instalación eléctrica y elementos de seguridad como interruptores, diferenciales y puesta a tierra. 3- Implementar sistema automático de extinción para cocina (sistema de sprinkler y bomba pocket).
						Contacto con maquinaria a la electricidad.	Cuenta con tablero eléctrico con interruptores y puesta a tierra.	3	8	24	Moderado	
Adquisición de Materias primas e Insumos	Cocina	Supervisión de Alimentos por Chile Kosher	Ruinaría	x	2	Encendido cocinas y hornos	Procedimiento de trabajo seguro	5	4	20	Moderado	3- Diseñar y estipular lista de chequeo con respecto a las instalaciones de gas de acuerdo a la ley chilena.
						Exposición a gas inflamable	Personal capacitado	3	6	18	Bajo	

NOTA: El documento incluye comentarios y vínculos, sólo desplace el cursor por los principales campos.

(Elaboración propia, 2018)



PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Código: PPRL
Página: 41 de 77

Fecha de emisión:
19/10/2018.
Revisión: 1

Preparación de Pasteo de Comida	Cocina - Sector Cuanto Caliente	Cocción de Alimentos	Rutina	X	4	Manipulación de cuchillos	Contacto con objetos punzante	No controlado	9	6	54	Importante		3- Instalar bloque de cuchillos en cada mesón de trabajo. 4- Promover la campaña de autocuidado con uso de herramientas en cocina 4- Mantener controles asistenciales
							horno industrial con protección térmica y estructura con aislante térmico		3	6	18	Bajo		
				X		Colocar comida en horno	Contacto con alimentos calientes	No controlado	5	4	20	Bajo		
						Manipulación de espátulas y bandejas para hornos	Contacto con objetos calientes	Uso de espátulas con margen de seguridad de temperatura de 50 centímetros	3	4	12	Bajo		
				X		Cocción de pastas	Contacto con agua a altas temperatura	No controlado	5	4	20	Bajo		
						Salvar verduras	Contacto con líquidos caliente	No controlado	3	6	18	Bajo		
						Uso de ollas y sifones	contacto con objetos calientes	No controlado	9	4	36	Moderado		
				X		Uso de Máquina Freidora Industrial	Contacto con aceite caliente	Uso de freidora industrial con estanco profundo y límite de aceite	3	6	18	Bajo		
							Contacto con objetos calientes	Uso de canastillas de freidoras industriales.	5	6	30	Moderado		
							Atrapamiento de dedos por máquina en movimiento.	Uso de máquinas con dispositivos de bloqueo y enclavamiento	3	8	24	Moderado		
						Uso de máquina Revolvedora de masa.	Premimiento	No controlado	3	8	24	Moderado		
							Contacto con eléctrico directo o indirecto	No controlado	5	8	40	Importante		
				X		Limpieza de máquinas.	Contacto con objetos corrosivos.	No controlado	3	8	24	Moderado		
							Golpeado contra máquina.	No controlado	5	6	30	Moderado		
							Premimiento	No controlado	3	8	24	Moderado		
						Uso de máquina rodadora	Atrapamiento de extremidades superiores con los rodillos	no controlado	3	8	24	Moderado		
							Contacto eléctrico indirecto e indirecto	Inhalación eléctrica cumpliendo D. Decreto N° 1280731 Ministerio del Interior	3	8	24	Moderado		



PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Código: PPRL
Página: 42 de 77

Fecha de emisión:
19/10/2018.
Revisión: 1

Supervisión de Herramientas, Maquinarias y Alimentos por Chile Kosher	Cocina - Sector Barra / Pía	Supervisión de Alimentos por Chile Kosher	Rutina	x																	
Cocina - Sector Barra / Pía	Piso de Alimentos		Rutina	x	Caída al mismo nivel	Caída con objetos corrientes y parciales.	No controlado	3	6	18	Bajo										4- Estipular procedimiento de limpieza y métodos de fregar, gisar o rasados u otro método que pueda evitar el suelo.
					Uso de cuchillos	Almacenamiento de cuchillos	No controlado	3	4	12	Bajo										
Atención al Cliente	Muebles	Cajeros	Rutina	x	Móvil arrojado con las manos	Contacto prolongado de agua en manos.	No controlado	5	4	20	Bajo										3- Entregar cremas hidratantes después de cada turno de trabajo.
					Utilización de computador	Transmisión musculoesqueléticas (tendinitis)	Uso de silla adaptable y ser de almohadilla apoyo de muñeca.	3	4	12	Bajo										
Seguridad	Salón del restaurante	Meseros	Rutina	x	Sobrecargar las bandejas de traslado de productos	Sobreesfuerzo por manejo manual de bandejas.	No controlado	3	6	18	Bajo										3- Iniciar curso de traslado de bandejas, cuando el pedido sufre tres platos. 4- Capacitar a mesero con respecto al procedimiento de traslado de bandejas hacia las mesas del restaurante y hidratar.
					Incendio	Contacto con fuego directo (Quemaduras de diferentes grados/muerte)	No controlado	3	8	24	Moderado										

Aprobado por:


Fecha:

Elaborado por:

Fecha:

Generar

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 43 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

**TABLA 1 PROBABILIDAD DE QUE OCURRA EL(LOS) INCIDENTE(S)
ASOCIADO(S)**

Clasificación	Probabilidad de ocurrencia	Puntaje
BAJA	El incidente potencial se ha presentado una vez o nunca en el área, en el período de un año.	3
MEDIA	El incidente potencial se ha presentado 2 a 11 veces en el área, en el período de un año.	5
ALTA	El incidente potencial se ha presentado 12 o más veces en el área, en el período de un año.	9

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

**TABLA 2
SEVERIDAD**

Clasificación	Severidad o Gravedad	Puntaje
LIGERAMENTE DAÑINO	Primeros Auxilios Menores, Rasguños, Contusiones, Polvo en los Ojos, Erosiones Leves.	4
DAÑINO	Lesiones que requieren tratamiento médico, esguinces, torceduras, quemaduras, Fracturas, Dislocación, Laceración que requiere suturas, intoxicación, erosiones profundas.	6
EXTREMADAMENTE DAÑINO	Fatalidad – Para / Cuadriplejia – Ceguera. Incapacidad permanente, amputación, mutilación,	8

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)



	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 44 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

TABLA 3
EVALUACIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL RIESGO


Severidad → Probabilidad ↓	LIGERAMENTE DAÑINO (4)	DAÑINO (6)	EXTREMADAMEN TE DAÑINO (8)
BAJA (3)	12 a 20 Riesgo Bajo	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado
MEDIA (5)	12 a 20 Riesgo Bajo	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante
ALTA (9)	24 a 36 Riesgo Moderado	40 a 54 Riesgo Importante	60 a 72 Riesgo Crítico

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 45 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

NIVELES DE RIESGO	
(REFERENCIA: Procedimiento de Higiene Ocupacional ACHS).	
Riesgos Químicos.-	
Tabla 4.1.- Agentes Químicos.	
Resultado de la Medición (RM)	Nivel de Riesgo
RM ≤ 50% LP*	Bajo
LP* > RM > 50% LP*	Importante
RM ≥ LP*	Crítico
Volver a Matriz	

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 46 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Riesgos Físicos.-			
Tabla 4.2.- Iluminación.			
Nivel de riesgo por fatiga visual			
Iluminancia	Luminancia	Color	Nivel de Riesgo NR
1	1	1	Bajo
0	1	1	Importante
1	0	1	
1	1	0	
0	0	0	Crítico
0	0	1	
0	1	0	
1	0	0	
Volver a Matriz			
Donde			
0	= Deficiente		
0	= Suficiente		
NR: Nivel de Riesgo			
Bajo	= Sin Riesgo de fatiga Visual		
Importante	= Nivel de Alarma o Intermedio		
Crítico	= Riesgo de Fatiga Visual		


	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 47 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Tabla 4.3.- Ruido.		
Criterio de evaluación de la exposición ocupacional a ruido y Nivel de Riesgo		
Condición	Condición	Nivel de Riesgo
DRD < 0.5	$NPS_{eq8h} < 82 \text{ dB(A)}$	Bajo
$0.5 \leq DRD \leq 1$	$82 \text{ dB(A)} \leq NPS_{eq8h} \leq 85 \text{ dB(A)}$	Importante
DRD > 1	$NPS_{eq8h} > 85 \text{ dB(A)}$	Crítico
Donde: DRD: Dosis de Ruido Diaria NPSeq8h: Nivel de Presión Sonora Continuo Equivalente normalizado a 8 horas		Volver a Matriz

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.4.- Vibración mano-brazo.	
Criterio de calificación para exposición a vibración de mano-brazo	
Condición	Nivel de Riesgo
$A_{eq(8)} \leq 2,5 \text{ m/s}^2$	Bajo
$2,5 \text{ m/s}^2 < A_{eq(h)} \leq 5 \text{ m/s}^2$	Importante
$A_{eq(h)} > 5 \text{ m/s}^2$	Crítico
Donde: Aeq8h= Valor de Exposición Diaria Normalizado a 8 horas de Aceleración Vibratoria Equivalente.	

(Elaboración propia, 2018)


	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 48 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Tabla 4.5.- Vibración cuerpo entero .	
Criterio de calificación para exposición a vibración de cuerpo entero	
Condición	Nivel de Riesgo
$a_{eq(8)} \leq 0,5 \text{ m/s}^2$	Bajo
$0,5 \text{ m/s}^2 < a_{eq(h)} \leq 0,813 \text{ m/s}^2$	Importante
$a_{eq(h)} > 0,813 \text{ m/s}^2$	Crítico
Donde: aeq8h= Valor de Exposición Diaria Normalizado a 8 horas de Aceleración Vibratoria Equivalente.	
Volver a Matriz	

(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.6.- Radiaciones Ionizantes.	
Clasificación de puestos de trabajo en base al límite anual (LA) de dosis equivalente (H) medida en REM	
Dosis Equivalente (H) (Rem)	Nivel
$H < 1/3LA$	Bajo
$1/3LA \leq H \leq LA$	Importante
$LA < H$	Crítico
Volver a Matriz	

(Elaboración propia, 2018)


	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 49 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Tabla 4.7.- Calor.

Criterio de evaluación según indicador TGBH						
Régimen de Trabajo-Descanso en cada hora	CARGA DE TRABAJO					
	LIGERA Menor a 375 Kcal/h		MODERADA 375 a 450 Kcal/h		PESADA Mayor a 450 Kcal/h	
	TGBH (°C)	Nivel	TGBH (°C)	Nivel	TGBH (°C)	Nivel
Continuo	< 24,5	1	< 21,0	1	Independiente T°	Crítico
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2		
	≥ 30,0	3	≥ 26,7	3		
75% - 25%	< 24,5	1	< 21,0	1	< 15,4	Bajo
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2	≥ 15,4	Importante
	≥ 30,6	3	≥ 28,0	3	≥ 25,9	Crítico
50% - 50%	< 24,5	1	< 21,0	1	< 15,4	Bajo
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2	≥ 15,4	Importante
	≥ 31,4	3	≥ 29,4	3	≥ 27,9	Crítico
25% - 75%	< 24,5	1	< 21,0	1	< 15,4	Bajo
	≥ 24,5	2	≥ 21,0	2	≥ 15,4	Importante
	≥ 32,2	3	≥ 31,1	3	≥ 30,0	Crítico

[Volver a Matriz](#)


(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.8.- Frío.

Tabla 4.26 Criterios de evaluación de estrés por frío	
Temperatura Ambiente de Trabajo (TAT)	Nivel
TAT > 10° C	Bajo
10° C ≥ TAT ≥ 0° C	Importante
TAT < 0° C	Crítico

[Volver a Matriz](#)

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 50 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Riesgos Ergonómicos.-

Tabla 4.9.- Manejo Manual de Carga.

Manejo manual de carga	
Categoría metodología MAC	Nivel
1	Bajo
2 y 3	Importante
4	Crítico

[Volver a Matriz](#)


(Elaboración propia, 2018)

Tabla 4.10.- Trabajo Repetitivo.

Tabla 5.24 Trabajo repetitivo	
Categoría OCRA Check List	Nivel
0 – 11	Bajo
11,1 – 22,5	Importante
> 22,5	Crítico

[Volver a Matriz](#)


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 51 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


INCIDENTE POTENCIAL (ANSI-Z 16.2)
Caída a diferente nivel
Caída al mismo nivel
Contacto con objetos Caliente
Contacto con fuego
Contacto con electricidad
Contacto con objetos cortantes
Contacto con objetos punzantes
Contactos con sustancias químicas
Golpeado con objeto o herramienta
Golpeado por objeto
Golpeado contra objetos o Equipos
Choque por otro vehículo
Choque contra elementos móviles
Choque contra objetos o estructura fija
Atrapamiento por objeto fijo o en movimiento
Atrapamiento entre objetos en movimiento o fijo y movimiento
Exposición a polvo
Exposición de gases
Exposición a vapores
Exposición a rocíos

INCIDENTE POTENCIAL (ANSI-Z 16.2)
Exposición a nieblas
Exposición a Humos metálicos
Exposición a radiaciones ionizantes
Exposición a radiaciones infrarroja
Exposición a radiaciones ultravioletas
Exposición a agentes biológicos (bacterias, hongos, etc.)
Exposición a calor
Exposición a frío
Exposición a ruido
Exposición a vibraciones
Exposición a presiones anormales
Inmersión
Sobreesfuerzo por manejo manual de materiales
Sobreesfuerzo por movimiento repetitivo
Sobre tensión mental y psicológica
Sobre tensión física
Incendio
Explosión
Causado por terceras personas
Causado por animal o insecto
Atropello
Intoxicación por alimentos
Otro especificar:


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 52 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo C: Programa de Capacitación anual 2019

Código:	REG-PR-01	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ANUAL 2019					
Versión:	01						
Fecha versión:	19-11-2018						
MES	NOMBRE DEL CURSO	DICTA	DIRIGIDO A	DURACIÓN	FECHAS	HORARIOS	LUGAR / OBRA
Enero 2019	Prevención de Enfermedades Profesionales: Hipoacusia	Mutual de Seguridad	Administrador, Jefes de áreas y trabajadores	4,0 hrs (2 hr c/día)	15 y 16/01/19 17 y 18/01/19	10:00 -12:00 10:00 -12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Febrero 2019	Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER)	Mutual de Seguridad	Administración y Supervisión	4,0 hrs (2 hr c/día)	19 y 20/02/19 26 y 27/02/19	17:00 -19:00 17:00 - 19:00	Salón 12 de la Sinagoga
Marzo 2019	Brigadas de Emergencias	Mutual de Seguridad	Integrantes de Brigada de Emergencia	2,0 hrs	10/03/19	10:00 -12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Abril 2019	Fundamentos de Higiene Ocupacional	Mutual de Seguridad	Administración y Supervisión	4,0 hrs (2 hr c/día)	01/04/19 02/04/19	10:00 -12:00 10:00 -12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Mayo 2019	Manejo manual de cargas	Mutual de Seguridad	Administrador, Jefes de áreas y trabajadores	4,0 hrs	05 y 06/05/19 07 y 08/05/19	10:00 -12:00 10:00 -12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Junio 2019	Prevención de las disfunciones musculoesqueléticas	Mutual de Seguridad	Administración y Supervisión	4,0 hrs (2 hr c/día)	02 y 03/06/19 04 y 05/06/19	16:00 - 18:00 16:00 - 18:00	Salón 12 de la Sinagoga
Julio 2019	Seminario de Prevención de Riesgos de accidentes graves y fatales	Mutual de Seguridad	Administración y Supervisión	4,0 hrs (2 hr c/día)	02 y 03/07/19 04 y 05/07/19	17:00 - 19:00 17:00 - 19:00	Salón 12 de la Sinagoga


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 53 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo C: Programa de Capacitación anual 2019

MES	NOMBRE DEL CURSO	DICTA	DIRIGIDO A	DURACIÓN	FECHAS	HORARIOS	LUGAR / OBRA
Julio 2019	Prevención y control de incendios	Mutual de Seguridad	Integrantes de Brigada de Emergencia	4,0 hrs (2 hr c/día)	01 y 02/07/19 17 y 18/07/19	10:00 - 12:00 10:00 - 12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Agosto 2019	Actitudes Preventivas	Mutual de Seguridad	Jefes de Areas y Trabajadores	4,0 hrs (2 hr c/día)	04 y 05/08/19 06 y 07/08/19	10:00 - 12:00 10:00 - 12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Agosto 2019	Investigación de Accidentes / Incidentes	Mutual de Seguridad	Administración y Supervisión	4,0 hrs (2 hr c/día)	11 y 12/07/19 18 y 19/07/19	17:00 - 19:00 17:00 - 19:00	Salón 12 de la Sinagoga
Septiembre 2019	Autocuidado El Valor de la Prevención	Mutual de Seguridad	Jefes de Areas y Trabajadores	4,0 hrs (2 hr c/día)	09 y 10/09/19 23 y 24/09/19	10:00 - 12:00 10:00 - 12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Octubre 2019	Primeros Auxilios	Mutual de Seguridad	Integrantes de Brigada de Emergencia	4,0 hrs (2 hr c/día)	15/10/19 16/10/19	10:00 - 12:00 10:00 - 12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Noviembre 2019	Seguridad en el trabajo.	Mutual de Seguridad	Jefes de Areas y Trabajadores	4,0 hrs (2 hr c/día)	13/11/19 14/11/19	10:00 - 12:00 10:00 - 12:00	Salón 12 de la Sinagoga
Diciembre 2019	Uso y manejo de extintores	Mutual de Seguridad	Jefes de Areas y Trabajadores	2,0 hrs	11/12/19 12/12/19	10:00 - 12:00 10:00 - 12:00	Salón 12 de la Sinagoga


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 53 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo D1: Encuesta de Evaluación de la Capacitación.

	EVALUACION DE LA CAPACITACION			Código:	REG-SI-02
				Versión:	1
				Fecha:	19-11-2018
Nombre Participante:					
Cargo:					
Jefe Directo:				Área:	
Tema de la capacitación:					
Organismo capacitador: <input type="checkbox"/> Interno <input type="checkbox"/> Externo Fecha:					
Nombre del expositor:					
PARAMETROS A EVALUAR					
		SI	NO	OBSERVACIONES	
El relator ¿demostró conocimiento para el tema tratado?					
El relator ¿fue claro en responder las dudas o consultas?					
La metodología y profundidad del contenido ¿fue la adecuada para el					
El ambiente (lugar) ¿fue el adecuado para la capacitación?					
El material exhibido y/o entregado ¿fue ideal para apoyo a la					
El tema capacitado ¿aportó a su conocimiento?					
¿Considera aplicable los nuevos conocimientos adquiridos?					
Sus expectativas del curso ¿fueron satisfechas?					
¿Recomendaría esta capacitación a otras personas dentro de la organización?					
Comentarios de la capacitación:					
<hr style="width: 150px; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> Firma Trabajador					

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 54 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo D2: Evaluación de la Eficacia de la Capacitación.

	EVALUACION DE LA EFICACIA DE CAPACITACION		Código:	REG-SI-03
			Versión:	1
			Fecha versión:	19-11-2019

Nombre Participante:			
Cargo:		Área:	
Tema de la capacitación:			
Organismo capacitador:	<input type="checkbox"/> Interno	<input type="checkbox"/> Externo	Fecha:

PARAMETROS A EVALUAR AL TRABAJADOR CAPACITADO	SI	NO	OBSERVACIONES
¿El trabajador aplica lo aprendido?			
¿Se observa mayor dominio en el tema capacitado?			
¿Se cometen menos errores en relación al tema capacitado?			
¿Se aprecia mejor rendimiento respecto al tema capacitado?			
¿El trabajador comparte sus conocimientos con otros?			

Bajo su apreciación ¿El nivel de competencia adquirido por el			
---	--	--	--


Justificación de la evaluación según parámetros:
Acciones propuestas:

Nombre y Firma Jefe Directo	Fecha de la Evaluación
------------------------------------	-------------------------------


USO EXCLUSIVO DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN

Nivel requerido (según parámetros) %	80%	Nivel obtenido %	
Acciones a Realizar:			


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 55 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo E: Registro de Capacitación

	REGISTRO DE CAPACITACION			Código:	REG-SI-04
				Versión:	01
				Fecha versión:	19-11-2018
Fecha:					Hoja N° _____ de _____
Horario:	Inicio:	Término:			
Lugar de Trabajo / Obra:					
Lugar de la capacitación:					
TIPO DE CAPACITACION:	<input type="checkbox"/>	Inducción a trabajador nuevo (OIRL - RR.HH)	<input type="checkbox"/>	Capacitación Operacional	
	<input type="checkbox"/>	Inducción a trabajador nuevo (OIRL general - PP.RR.)	<input type="checkbox"/>	Reunión especial	
	<input type="checkbox"/>	Inducción a trabajador nuevo o reubicado (OIRL específica - Jefe Directo)	<input type="checkbox"/>	Reunión informativa	
	<input type="checkbox"/>	Charla integral semanal (15 a 30 minutos)	<input type="checkbox"/>	Otro: _____	
	<input type="checkbox"/>	Charla diaria (5 minutos)	_____ (especificar)		
TEMA PRINCIPAL:					
MATERIAS TRATADAS:					
ASISTENTES					
Nº	NOMBRE (incluya sus 2 apellidos)	RUT	EMPRESA	CARGO	FIRMA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
NOMBRE RELATOR:			EMPRESA:		
CARGO:			FIRMA:		


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 56 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo F: Comunicación interna

	MATRIZ DE COMUNICACIÓN INTERNA				Código:	REG-SI-05
					Versión:	01
					Fecha ver:	19-11-2018
QUÉ	QUIÉN	CON QUIÉN	CÓMO	CUANDO	REGISTRO	


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 57 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


Anexo G: Comunicación Externa

	MATRIZ DE COMUNICACIÓN EXTERNA				Código: REG-SI-06
					Versión: 01
					Fecha ver: 19-11-2018
QUÉ	QUIÉN	CON QUIÉN	CÓMO	CUANDO	REGISTRO


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 60 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


Anexo J: Retiro de documentos para su destrucción, modificación y obsolescencia.

	GESTIÓN DE DOCUMENTOS				Código:	REG-SI-05			
					Versión:	01			
					Fecha Versión:	19-11-2018			
TIPO DE DOCUMENTO:									
				ACCIÓN					
ITEM	CODIGO DOC	NOMBRE DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO PARA DESTRUIR	DOCUMENTO OBSOLETO	DOCUMENTO PARA MODIFICAR				
OBSERVACIONES GENERALES									
* CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN									
A : ENTREGA Y ARCHIVO NUEVO DOCUMENTO Y DEVUELVE REGISTRO FIRMADO									
B : ENTREGA Y ARCHIVO DE DOCUMENTO, DESTRUYE REVISIÓN ANTERIOR Y DEVUELVE REGISTRO FIRMADO									
C : ENTREGA Y ARCHIVO DE DOCUMENTO, DEVUELVE REVISIÓN ANTERIOR Y DEVUELVE REGISTRO FIRMADO									
D : ENTREGA COPIA DE IGUAL VERSION DE DOCUMENTO Y DEVUELVE REGISTRO FIRMADO									
E : OTRAS									
RECEPCIONADO POR									
NOMBRE	CARGO	FIRMA	ITEMS ENTREGADOS Y OBSERVACIONES	FECHA	RETIRA VER. ANTERIOR			EN CASO DE "SI" DETALLE CONDICION DISTRIBUCIÓN E ITEM DEVUELTOS	
					SI	NO	NA		ITEMS


(Elaboración propia, 2018)

	<p><u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u></p>	Código: PPRL Pagina: 61 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo K: Revisión de Documentos

	<p>REVISIÓN DE DOCUMENTOS</p>	Código: REG-SI-14 Versión: 01 Fecha Versión: 19-11-2018				
TIPO DE DOCUMENTO:						
ITEM	CODIGO DOC	NOMBRE DEL DOCUMENTO	COPIA DE DOCUMENTO	MODIFICACION DE DOCUMENTO	DOCUMENTO NUEVO	ACCIÓN
RECEPCIONADO POR						
NOMBRE	CARGO	FIRMA	ITEMS ENTREGADOS Y OBSERVACIONES	FECHA	RETIRA VER. ANTERIOR	EN CASO DE "SI" DETALLE CONDICION DISTRIBUCIÓN E ITEM DEVUELTOS
					SI NO NA	ITEMS

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 62 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo L: Procedimientos de Trabajo


El proceso de producción es esencial en el restaurante, ya que, si una de las fases falla, el resultado de nuestro servicio no será el adecuado, por lo que habría pérdidas en materias primas, tiempo, problemas con el personal y, finalmente, la insatisfacción de nuestros comensales.

Es importante que las áreas que comprenden las etapas de preproducción se encuentren totalmente aisladas en las zonas de producción para evitar problemas de higiene relacionados con las contaminaciones cruzadas.

Para este proceso es necesario saber las diferentes localizaciones en las que se desarrolla las diferentes actividades.

- **Almacén y Compras:** Se realiza la compra de la materia prima, se recepciona, se almacena y se distribuye.
- **Cocina:** Es en este lugar donde la materia prima se transforma en el valor o servicio del restaurante. Se traslada de la bodega para su preparación y cocción.
- **Salón o comedor:** Es aquí donde le damos el servicio a los clientes, por lo que esto se traduce en una venta.

En el proceso productivo del restaurante hay tres etapas: la preproducción, la producción y la postproducción.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 63 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

La preproducción, consta de:

- Recepción de las materias primas.
- Almacenaje de la materia en los congeladores y sistemas de refrigeración.
- Supervisión Kosher de lavado, desinfectado y bendición de los alimentos.
- Distribución

La producción, consta de:

- Descongelar
- Mise and place
- Cocción
- Elaboración de diversos platos y postres.
- Distribución de los platos hacia el comedor.
- Servicio


La postproducción, consta de:

- Retiro de desperdicios
- Lavado de equipo.

Preproducción

Recepción de Materia prima

Cuando se recepciona el pedido, el encargado de recepción recibe los productos verificando que estén en correcto estado. Todas las materias primas destinadas a la preparación deben ser inspeccionadas por el jefe de cocina o el encargado de local, cuando sea necesario, a fin de evaluar la calidad y estado de conservación de los alimentos.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 64 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Se deberá verificar la fecha de vencimiento de todos los productos.


Almacenaje de la materia en los congeladores y sistemas de refrigeración.

Para el almacenamiento de la materia prima, se debe tener en cuenta que hay dos clases de productos:

- **Productos Perecederos:** necesitan frío para su conservación, y podemos mencionar los siguientes:
- **Frescos:** son aquellos que se presentan en el mercado sin ningún tratamiento previo de conservación y son para consumir o transformar en un breve periodo de tiempo. Entre estos tenemos: frutas, hortalizas, pescados, productos lácteos.
- **Congelados:** son productos o preparados que han sido sometidos a muy bajas temperaturas para prolongar su vida útil.
- **Semi – Conservas:** son aquellos productos que vienen envasados y preparados, y necesitan frío para su mantenimiento.
- **Productos No Perecederos:** no necesitan de frío para su conservación, aunque sí unas condiciones mínimas de almacenaje. Entre estos tenemos:
- **Conservas:** productos enlatados o en tarros, conservas de pescados, vegetales, preparados como mermeladas, etc.
- **Otros:** especias, harinas, vinos, licores, etc.

Normas Básicas para el almacenaje de los productos.

- Los productos no deberán colocarse nunca sobre el suelo, deben estar en estanterías a una altura mínima de 15 cm. del piso.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 65 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


- Debe existir la suficiente separación entre los productos para que exista una buena circulación de aire.
- Nunca se deben colocar las mercancías recién recibidas sobre las que llevan más tiempo.
- Se debe separar los productos por su naturaleza.
- Comprobar los envases y verificar la fecha de elaboración.
- Los productos de limpieza se almacenarán físicamente por separado.
- Las temperaturas de almacenaje en seco son de 10°C y 21°C, y una humedad relativa entre el 50% y 60%.
- Los alimentos no pueden estar expuestos a la luz del sol.
- Se debe mantener la bodega limpia y seca.
- Los empaques no deben estar rotos ni húmedos.

Proceso de almacenaje de productos refrigerados:

- Mantener una temperatura de 4°C o menos, para evitar el crecimiento bacteriano.
- Se debe revisar diariamente la temperatura del refrigerador.
- Se debe almacenar los productos de manera que la circulación del aire sea la correcta.
- Las puertas del refrigerador deben permanecer cerradas la mayor parte del tiempo posible.

Proceso de almacenaje de productos congelados:

- No romper la cadena de frío del producto.
- La temperatura del congelador es de -18°C.
- Poner la fecha de recepción.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 66 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Asegurar la rotación de los productos congelados (Método FIFO).
- Revisar la temperatura del congelador a diario Formato de Registro de Control de Temperatura.

Proceso de almacenamiento de frutas y vegetales:


- Se retirarán de su embalaje original (cajas, cartones, bolsas) inmediatamente después de la recepción.
- Se realizará un chequeo previo del producto en lo que se refiere a color y olor.
- Los productos que no se encuentran en buen estado serán desechados.
- Se etiquetará el producto colocando su peso y la fecha de recibo.
- Se almacenarán alejados del piso a temperatura ambiente en lugares frescos, secos, ventilados y con poca luz (caso de papas, naranjas y bananos).

Proceso de almacenamiento de pescado:

- En el momento de entrega verificar su frescura y las condiciones higiénicas.
- Deben estar a una temperatura permanente de 7°C de preferencia en expositores inclinados para evitar que se bañen en líquidos contaminantes.
- Proporcionar según necesidades del Chef.
- Manipular con sumo cuidado ya que son alimentos perecederos y su tiempo de almacenamiento dependerá de las condiciones recibidas y el tiempo fuera del frío.

Proceso de almacenamiento de lácteos perecibles y no perecibles:

- Es importante verificar la procedencia o fábrica de lácteos del proveedor.
- Verificar la fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
- Almacenar en refrigeración en la parte baja a temperatura de 2°C a 4°C por tiempo máximo de 3 a 4 días.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 67 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Refrigerar asegurándose que tengan la etiqueta con la fecha de ingreso y la fecha máxima de consumo en un lugar visible.

Proceso de Almacenamiento de licores y vinos:


- Guardar en sitio aireado, seco, oscuro y sobre todo que no esté expuesto a cambios bruscos de temperatura.
- Colocar en posición horizontal.
- Los vinos tintos deben mantenerse a temperatura ambiente entre 15°C y 17°C.

Proceso de almacenamiento de abarrotos y granos secos

- Usar tarros contenedores que estén completamente secos, llenarlos hasta el 80% o 90% de su capacidad para tener mejores resultados.
- Almacenar los envases en un lugar fresco, oscuro y seco sin que tenga contacto con el piso.
- No almacenar en sacos o fundas plásticas.
- Los productos que se almacenan en seco, para evitar el crecimiento de moho, hongos o levaduras deberán estar alejados a 20 cm de la pared y en un espacio con suficiente ventilación.
- No se almacena productos en cartones, sacos o costales.
- El producto siempre estará a una distancia de 30cm del suelo.

Proceso de almacenamiento de enlatados y envasados

- Abrir solo para el uso inmediato, una vez abierto pasar a un recipiente de cristal o plástico adecuado, tapado herméticamente a 4°C en refrigeración.
- Realizar le control manual, verificar la fecha de expiración, registro sanitario y calidad de las latas.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 68 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- En caso de defectos de la lata, desechar inmediatamente y realizar una hoja de baja en el stock por mala condición y luego pasar la información al Chef.

Proceso de almacenamiento de grasas y aceites


- Al recibir el producto colocar la etiqueta especificando su fecha de entrada y su tiempo de duración.
- El empaque del producto no deberá tener ningún golpe.
- Se almacena alejado del piso a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco, con poca luz y ventilado.

Proceso de almacenamiento de Huevos

- Los huevos deben ser retirados de sus cajones de madera originales o exigir envase termo contraíble.
- Deben ser mantenidos en maples descartables, los cuales luego de su uso deben ser descartados
- Retirar los huevos quebrados o dañados
- Almacenarlos en una temperatura de 6° C a 8° C Evitar dejarlos a temperatura ambiente.

Supervisión Kosher de lavado, desinfectado y bendición de los alimentos.

- Es muy importante lavar y desinfectar todas las frutas y verduras aun cuando las vaya a cocer o pelar, ya que el calor no siempre destruye todos los microorganismos y al pelarlas puede transferirlos de la cáscara a la pulpa.
- Se lava la fruta o verdura con agua y jabón para retirarles la tierra y cualquier partícula extraña.
- Se escurre en un colador.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 69 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Se pone la fruta y/o verdura en el recipiente con el agua y el cloro, y déjela reposar por 30 minutos.
- Se escurre de nuevo en el colador y se deja secar.
- Se bendice y kasherizan todos los productos ya lavados y desinfectados.

Distribución:

Distribución: Se realiza por medio de un control de inventarios y se realiza en base al género, por lo tanto, se evitarán las contaminaciones, pérdidas, daños o robos.

Formato de Registro de Control de Inventario.


Producción

- Descongelación
- Consiste en eliminar la congelación en el alimento. Existen varios métodos de descongelación entre los que se encuentra: refrigeración, bajo agua corriente y microondas.
- El producto será sacado del congelador y será dispuesto en el refrigerador para su correcta descongelación.
- Una vez descongelado no se volverá a congelar.

Mise and place

Es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía. Literalmente significa colocar o poner en su sitio y puede referirse a cualquier proceso de preparación culinaria en el que sea necesario establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta.

(Definición abc, 2007)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 70 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Se reciben los productos lavados, desinfectados y kasherizados.
- Se corta el producto dependiendo de la necesidad requerida por el chef.
- Se almacena el mise and place en contenedores herméticos.
- Los contenedores se rotulan, organizan y refrigeran.
- Todo esto para optimizar el tiempo en los preparativos.

Cocción

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Hay muchos alimentos que necesitan una modificación química para hacerlos digestivos y también hay alimentos que se pueden consumir crudos, pero mediante la cocción podemos hacerlos más sabrosos y apetitosos, se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada porque la cocción destruye casi todos los microorganismos.


Podemos distinguir los métodos de cocción por el medio en el que se realiza: Cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo, cocción en medio graso y cocción mixta o combinada (agua y grasa). (Gastronomía&Cia, 2007)

Cocción en seco

- Al horno
- A la plancha
- Gratinar

Cocción en medio líquido o húmedo

- Hervir

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 71 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- Blanquear o Escaldar
- Cocción al vapor

Cocción en medio graso

- Freír
- Saltear
- Dorar

Elaboración de diversos platos y postres.

Es el proceso mediante el cual se realiza la transformación de los insumos, recursos humanos y físicos en productos de interés para el consumidor.


Emplatado

Consiste en la acción de porcionar la comida por lo tanto es importante estandarizar las cantidades que se servirán.

- El producto terminado será pesado, porcionero y almacenado, ya sea congelado o refrigerado, para su uso posterior.
- El producto terminado será servido en el plato según la porción estandarizada en el punto anterior.
- El plato montado y terminado quedará a disposición del mesero en la línea de salida.

Distribución de los platos hacia el comedor.

El plato será montado en una bandeja y transportado por el mesero hasta el comensal.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 72 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Servicio.

Salón: Lugar de trabajo de meseros donde se realizan diferentes actividades complementarias a la cocina. Este debe de contar con suficiente espacio para el desplazamiento y trabajo de los meseros.

- Debe contar con estanterías, mesas de apoyo y trabajo, utensilios auxiliares y medios de limpieza, entre otros.
- El mesero debe caminar por los pasillos ya designados hasta llegar a la mesa del comensal, para servir la comida, postre o bebida antes requerida.
- Al terminar de consumir el comensal, el runner deberá levantar o desmontar la mesa.


Caja: Lugar donde se realizan cobros y pagos bajo distintas formas. En este espacio el responsable podrá manejar eficientemente al cliente de manera que el resultado sea su satisfacción.

- El cajero deberá cobrar el consumo al cliente.

Postproducción

Retiro de desperdicios


- El runner deberá desconchar la loza recogida de las mesas.
- Se separará la basura de distinto tipo, ya sea orgánica, vidrio o lata.
- Se mantendrá la basura en sus respectivos basureros, en sus distintas áreas, para luego sacarlas y desecharlas en los diferentes contenedores ubicados en frente del restaurante.

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 73 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

- En el caso del aceite, este será almacenado en bidones y rotulado a la espera del retiro mensual por parte de la empresa externa que se encarga de la disposición final de este desecho, para su posible reutilización y/o reciclaje.

Lavado de loza y equipo.


- El lavado de la loza será realizado continuamente al ser retirada de las mesas.
- Sera desinfectada y lavada sola una vez.
- Se dispondrá en muebles estiladeros, para posteriormente ser retirada por el runner.
- El runner será el encargado de secar y repasar la loza para su nuevo uso.
- Las maquinarias serán lavadas inmediatamente después de su uso.

	<p><u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></p>	Código: PPRL Pagina: 74 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo M: lista de verificación y del cumplimiento legal.

Koshi		IDENTIFICACION Y EVALUACION DE NORMATIVA LEGAL APLICABLE Y OTROS REQUISITOS				EVALUACIÓN					
		Aspecto ambiental / riesgos	Normativa / Cuerpo Legal	Ministerio / Organismo	Fecha Vigencia	Actividad aplicable	Requisito específico	Estado / Situación cumplimiento	Fecha Verificación	Responsables	Observaciones
Nº											
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											


(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 75 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo N: Investigación de Accidentes


FORMULARIO DE INVESTIGACION DE ACCIDENTES		
IDENTIFICACION		
Ubicación Exacta:	Departamento:	Sección:
Fecha en que sucedió:	Hora:	Fecha en que se informó:
Nombre Del Accidentado:	Parte del cuerpo lesionada:	
Cargo u Ocupación:	Tiempo en el cargo:	
Objeto/Equipo/Sustancia o parte especifica que causo la lesión:	Daños materiales:	
DESCRIPCION		
Relato de los hechos (Indicar posición de la persona, que estaba haciendo el accidentado, que sucedió y que produjo el accidente)		
IDENTIFICACION DE CAUSAS DIRECTAS		
ACTOS SUBESTANDARES(actos u omisiones que posibilitaron directamente la ocurrencia del accidente)		
CONDICIONES SUBESTANDARES (condiciones del ambiente que posibilitaron directamente la ocurrencia del accidente)		
ANALISIS DE CAUSAS ORIGENES		
FACTORES DEL AMBIENTE:		
FACTORES DE LA PERSONA:		

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS</u> <u>LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 76 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1


PREVENCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO							
Medidas a tomar para evitar la repetición del accidente (indique fecha probable para ejecutar la medida)	Responsable de ejecutar medida correctiva	Seguimiento					
		Fecha	Sit.	Fecha	Sit.	Fecha	Sit.
Situación E: ejecutada P: pendiente							
Investigado por (Jefatura Directa del accidentado)				Revisado por: (Jefatura Unidad/Área/Sección)			
Fecha:				Fecha:			
Firma:				Firma:			

(Elaboración propia, 2018)

	<u>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>	Código: PPRL Pagina: 77 de 77
		Fecha de emisión: 19/10/2018. Revisión: 1

Anexo Ñ: Control de Registros.

En forma física en la bodega y en nube virtual Dropbox.

		CONTROL DE REGISTROS				Código:	REG-SI-10
						Versión:	1
						Fecha Versión:	19-11-2018
DEPENDENCIA:					FECHA:		
IDENTIFICACIÓN	INDICE	LUGAR DE ALMACENAMIENTO	PROTECCION	RECUPERACION	RETENCIÓN Tiempo de mantenimiento	DISPOSICIÓN Pasado el tiempo de retención	

FIRMA
Nombre:
JEFE DE BODEGA

(Elaboración propia, 2018)