



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS

**“Seguridad y riesgos laborales en las actividades de restaurantes de la
parroquia Santa Marianita del cantón Manta”**

Autora: Génesis María Carreño Quiroz

Tutor: Abg. Daniel Caballero Mero

Manta, Manabí

2019



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Facultad de Hotelería Y Turismo

Carrera de Hotelerías

**Previo a la obtención del título ingeniería en administración de empresas
hoteleras**

TEMA:

**“Seguridad y riesgos laborales en las actividades de restaurantes de la
parroquia Santa Marianita del cantón Manta”**

Lic. Luis Reyes Chávez

Decano

Abg. Daniel Caballero M

Tutor

Lic José Vicente Becerra

Miembro del tribunal

Lic.. Emil Viera Manzo

Miembro del tribunal

Génesis María Carreño Quiroz

Autora de proyecto

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.

Certifico que:

El presente estudio de investigación con tema “*Seguridad y riesgos laborales en las actividades de restaurantes de la Parroquia Santa Marianita del Cantón Manta*”, ha sido orientado, asesorado y debidamente revisado, cumpliendo con los requisitos en el proceso de elaboración del proyecto, por lo tanto autorizo a que se sustente y presente como trabajo de grado.

Manta, Agosto de 2019.

Abg. Daniel Caballeros

Director del proyecto de investigación

CERTIFICACIÓN DEL AUTORÍA

Yo, **Génesis María Carreño Quiroz**, con CI: **131518168-3**, certifico que el proyecto de investigación titulado: **“Seguridad y riesgos laborales en las actividades de restaurantes de la parroquia Santa Marianita del cantón Manta”**, el cual presento como requisito para la obtención del título **“Ingeniera en administración de empresas hoteleras”**, de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, es el producto de mi labor investigativa.

Así mismo doy fe de que este trabajo es uno original e inédito.

Manta, agosto de 2019

Génesis María Carreño Quiroz

DEDICATORIA

Este proyecto va dedicado especialmente a Dios, por ser fuente principal de mi vida y siempre guiarme en todo lo que hago.

A mis padres, por su paciencia y entrega, por siempre estar junto a mí en todo momento, sobre todo por el amor incondicional que siempre me han brindado, por enseñarme a luchar por mis ideales y a actuar con responsabilidad y honradez, por inculcarme valores y principios.

A mi novio por siempre estar conmigo y ser ese apoyo incondicional en cada momento, por su amor, su paciencia y cada consejo que me ha ayudado a seguir y luchar por terminar esta meta.

Por último, pero no menos importante, a mis amigas y amigos, con las cuales he compartido tristezas, alegrías, enojos... a ellas que con su forma de ser alegraban mi día, por hacer de la universidad una etapa inolvidable, por formar parte de mi vida.

AGRADECIMIENTO

Deseo por medio de este logro, dar mi entero agradecimiento a Dios quién permitió que hoy pueda llegar a cumplir otra meta mas ya que siempre a estado fielmente cumpliendo sus promesas.

A mis padres Mercedes y Ciro y a mis hermanos quienes siempre estuvieron apoyándome, animandome en cada proceso y mostrarme su amor y paciencia en todo momento.

A la Facultad que me abrió las puertas para ser mejor persona y buena profesional.

A mis docentess de cada semestre porque fueron esa guía de conocimiento y preparacion para el mundo laboral.

A mi tutor el Abg. Daniel Caballero quién ha sido pilar fundamental y guía de mi trabajo de investigación, además por la paciencia y el tiempo otorgado los cuales me ha llenado de sus conocimientos para culminar con esta meta.

A la Lic. Jessica Pilay por siempre estar dispuesta ayudarme en este proceso universitario.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
1. RESUMEN	4
2. ABSTRAC	5
3. INTRODUCCIÓN	6
3.1. Conceptualización del problema	8
3.2. Definición del problema	5
3.3. Objeto de investigación	5
3.4. Campo de acción	5
3.5. Objetivos	5
3.5.1. Objetivo general	5
3.5.2. Objetivos específicos	5
4. CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	6
4.1. Generalidades.	6
4.2. Definición de Restaurante.	6
4.3. Importancia de los Restaurantes	7
4.4. Clasificación de los Restaurantes	7
4.5. Restaurantes en el Ecuador	8
4.6. Concepto de Trabajo	9
4.7. Concepto de Trabajador	9
4.8. Talento Humano	9
4.9. Riesgos Laborales	10
4.10. Normas ISO 45001	11
4.11. Tipos de Riesgos Laborales	11
4.11.1. Golpes, cortes con objetos y atrapamientos:	11
4.11.2. Caídas al mismo nivel:	12
4.11.3. Sobreesfuerzos:	12
4.11.4. Contactos eléctricos	12
4.11.5. Quemaduras, incendios, explosiones:	13
4.11.6. Riesgo biológico	13
4.11.7. Riesgos Ergonómicos	13
4.12. Incidentes Laborales	14
4.13. Accidentes laborales	14

4.13.1. La enfermedad profesional:.....	14
4.13.2. El accidente de trabajo:.....	14
4.13.3. Otras patologías:.....	15
4.14. Seguridad Laboral (economía, espacio físico, derechos,	15
4.15. Salud Laboral	16
4.16. Obligaciones del empleador y trabajador	16
4.16.1. Art. 11 las Obligaciones de los empleadores	16
4.16.2. Art. 13.- Obligaciones de los Trabajadores.....	18
5. CAPITULO II: DISEÑO METODOLÓGICO	20
6. CAPITULO III: RESULTADO Y DISCUSIÓN.....	22
6.1. Preguntas.....	22
6.2. Conclusión de Resultados.....	31
6.3. Discusión	32
7. CONCLUSIONES.....	34
8. RECOMENDACIONES	35
9. BIBLIOGRAFÍA.....	36
10. ANEXO	39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Elaboración propia.....	22
Figura 2: Elaboración propia.....	23
Figura 3: Elaboración propia.....	24
Figura 4: Elaboración propia.....	25
Figura 5: Elaboración propia.....	26
Figura 6: Elaboración propia.....	27
Figura 7: Elaboración propia.....	28
Figura 8: Elaboración propia.....	29
Figura 9: Elaboración propia.....	30

1. RESUMEN

El factor humano es esencial y la necesidad de seguridad es primaria en cualquier sistema de trabajo que se quiera desarrollar, por lo que, el conocimiento que tengan los trabajadores sobre los riesgos laborales que puedan presentarse durante las horas de trabajo, es un factor determinante. Por ello, es necesario que cada entidad o empresa realice una identificación y evaluación de los mismos para tomar las acciones preventivas y correctivas pertinentes. El presente trabajo tiene como objetivo investigar los riesgos laborales que presentan los restaurantes de la parroquia Santa Marianita del cantón Manta. Para la recopilación de la información, se utilizó la técnica de la encuesta que permitió indagar o diagnosticar los riesgos a los que están expuestos los trabajadores de los diferentes locales. Así mismo, se aplicó el método inductivo deductivo para la realización de la investigación, partiendo desde la problemática general a lo particular, estableciéndose diversos riesgos laborales y seguridad de los empleados y empleadores. El 100% de los trabajadores encuestados afirman tener conocimientos sobre seguridad y riesgos laborales y el 67% reconocen que sus empleadores aplican políticas para velar por su bienestar. Por el contrario, un porcentaje muy bajo declaran no contar con los Equipos de Protección Personal suficientes para desempeñar sus labores. De acuerdo a los resultados de esta investigación, se recomiendan ciertas alternativas que ayudarán a dichos establecimientos a fortalecer su sistema de seguridad logrando un control en los riesgos laborales.

Palabras claves: Riesgos laborales, seguridad, restaurantes, trabajadores, empleadores.

2. ABSTRAC

The human factor is essential and the need for security is primary in any working system that we want to develop; accordingly, the knowledge that workers have about the occupational hazards that may happen during the working hours is a determining factor. Therefore, it is necessary that each institution or company perform an identification and evaluation of the risks in order to take appropriate preventive and corrective actions. The present work aims to investigate the occupational risks present in the restaurants of Santa Marianita, Manta. For the collection of information, we used the technique of the survey, which allowed to inquire the risks that the workers face. Likewise, we applied the deductive inductive method in this research, starting from general to the particular problem, settling various occupational hazards and the safety of employees and employers. The 100% of the surveyed workers claim to have knowledge about safety and occupational hazards and 67% recognised that policies are followed by their employers to ensure their well-being. On the contrary, a very low percentage declared not having sufficient personal protective equipment to carry out their work. According to the results of this research, we recommended certain alternatives that will help these establishments to strengthen their safety system by achieving control of occupational hazards.

Key words: Occupational risk, security, restaurants, workers and employers.

3. INTRODUCCIÓN

La Revolución Industrial acontecida en París, en el siglo XVIII, no sólo trajo consigo cambios tecnológicos y económicos, sino también transformaciones sociales y gastronómicas, permitiendo el desarrollo del concepto de restaurante, mismo que tienen sus orígenes en las antiguas casas de comidas, en las tabernas y pensiones de la ciudad de la luz, donde el único producto de venta eran las bebidas alcohólicas. Es así, que el término restaurante proviene de la etimología francesa “restaurativo”, que significa Restorán o Restaurante. Puesto que, desde entonces las comidas preparadas toman auge en diversas ciudades del continente europeo al final del siglo XVIII. (Kiefer, 2002)

En contexto general, un restaurante es considerado como aquellas tabernas en las cuales se suministraba a sus usuarios, servicio basado en una diversidad de platillos, destinados a satisfacer una amplia variedad de gustos. (Novo, 1997)

La (OMT, 2012) en su Reporte Global de Comida y Turismo, explora los vínculos que existen entre el turismo y la comida, mencionando así que la gastronomía se ha convertido en parte central de la experiencia turística. Así mismo, la (UNESCO & Montecinos, 2010) confirma que la gastronomía biológicamente es indisoluble del viaje, contemplándose en la actualidad de diferentes formas.

La más evidente es la parte fundamental del sistema alimenticio de la humanidad, ya que es un estilo de vida saludable dentro de un aspecto más amplio y novedoso del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO).

Por otra parte, la (OIT, 1996) Organización Internacional del Trabajo indica que los hombres y mujeres deben poder acceder a un trabajo decente y productivo en condiciones de libertad, equidad, seguridad y dignidad humana; siendo esto un factor positivo para la productividad y desarrollo económico.

De acuerdo a lo anterior, en todas las organizaciones es vital el talento humano, ya que tener un personal capacitado y dedicado a ejercer sus labores resulta beneficioso, así mismo es primordial generar un ambiente laboral idóneo que permita al empleado mantenerse y desempeñarse en un ámbito laboral agradable, sustentado por la Constitución de nuestro país.

En los últimos años el Ecuador dentro del servicio turístico, gastronómico u hotelero, ha promovido un gran crecimiento importante dentro de estos sectores, donde los restaurantes han abierto puertas y han ido evolucionado. Es por esto, que han dado así un aporte a la economía y ha generado fuentes de empleos, mostrando y sobreguardando exquisita gastronomía a cada turista sea nacional o extranjero.

Es por esto, que los trabajadores del Ecuador se encuentran respaldadas jurídicamente por la Constitución de la República en sus artículos 33, 331 y 332 de, los cuales hacen referencia minuciosamente sobre la equidad en el acceso al empleo, el respeto a los derechos reproductivos de las personas, y eliminación de riesgos a los trabajadores, para así tener un buen clima laboral.

En los restaurantes el trabajador es expuesto a un sinnúmero de riesgos, los cuales se presentan como accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, lo que puede llegar a incapacitar de manera temporal o permanente a la persona, repercutiendo así en el bienestar físico, económico y psicológico del empleado. Por lo que, también trasciende a su familia y empresa, generando costos y gastos en contra de las mismas.”

El presente trabajo tiene como objetivo de investigación implementar una propuesta de seguridad en los riesgos laborales sobre los trabajadores que existen en los restaurantes de la parroquia Santa Marianita del cantón Manta.

Por lo que, se pretende indagar las consecuencias de los riesgos laborales en el manejo de las actividades, así mismo, analizar los distintos riesgos de seguridad existentes en los

establecimientos, para de esta manera sugerir a los empleadores la aplicación de normas legales para evitar posibles consecuencias sobre accidentes o enfermedades.

3.1. Conceptualización del problema

Manabí es una provincia con muchos atractivos turísticos, por ello es una de las más visitadas, tanto por turistas nacionales e internacionales. Esta provincia tiene una gama de cantones y entre ellos está Manta, una ciudad conocida por la influencia que tiene en su puerto ya que cuenta con un terminal para el estacionamiento de cruceros, convirtiéndolo así en potencia turística. Por otro lado, existe una numerosa actividad de exportación e importación de productos, mismas que dinamizan la economía de la ciudad.

Así mismo, Manta ofrece a los visitantes una diversidad de lugares interesantes comenzando con el gran abanico de playas, teniendo así una totalidad de 13, una de las más atractivas es la de Santa Marianita, situada en el sur de la ciudad, a pocos minutos de San Mateo, con una extensión aproximada de 2.5Km. desde Punta Cangrejo a Punta Tarima, su clima es agradable, tiene una temperatura entre los 25°C y los 29°C, lo que impulsa a que los turistas disfruten de los atractivos deportes acompañados de un menú variado.

Y es que Santa Marianita se ha destacado por aprovechar la ubicación y el factor productivo y de esta forma marcar la diferencia en el beneficio de la materia prima por estar cercano al mar y hacer que sus productos sean conocidos por el sabor de la gastronomía manabita, impulsando así al excelente sector: turístico, gastronómico y comercial.

Por tanto, este desarrollo genera una mayor productividad al talento humano en los establecimientos, a la misma vez, aporta a un mayor riesgo potencial en accidentes de trabajo, teniendo en cuenta que es un sector donde a menudo existen los contratos u tópicos temporales. Para los empleadores en algunas ocasiones no es necesario la formación profesional de sus empleados en cuanto al grado de preparación, más bien lo hacen por

satisfacer la necesidad que presenta el negocio, lo que conlleva inconvenientes al momento de ejercer su actividad.

En efecto, los restaurantes de Santa Marianita presentan un problema, asociados a la falta de personal necesario y capacitado para todas las actividades que requieren en estos establecimientos, es decir, que la debilidad de estos se encuentra en la falta de conocimiento de las normativas y leyes que están ligadas a la seguridad y salud del trabajador, siendo estas una base clave y necesaria para mantener un ambiente óptimo.

Cabe indicar, que es fundamental que todo talento y recurso humano cuente con capacitaciones y con toda la seguridad necesaria lo que permita que estén en óptimas condiciones con el fin de ejecutar sus actividades, lo que permitirá que estratégicamente el empleado trabaje con eficiencia y eficacia. Además, se debe tener en cuenta el interés que tome el personal de los establecimientos de servicio ya que será un factor determinante al momento de poner en práctica las diversas normativas de seguridad.

La parroquia Santa Marianita cuenta con 25 restaurantes los cuales están estructurados por 16 cabañas y 9 restaurantes los cuales 12 colaboraron en esta investigación:

- Cabaña Camilita
- Cabaña Don Willy
- Cabaña Estrellita de Mar
- Cabaña Leidy
- Cabaña Leo
- Cabaña Hermanos Rivera
- Cabañas Rosimar
- Cabañas Brisas del Mar
- Cabaña Navi
- Cabaña Mairelis
- Cabaña Karlita
- Cabaña Michell

Sustentando la información contenida en lo que manifiesta la Constitución de la República del Ecuador en su sección tercera que habla de formas de trabajo y su retribución en el artículo 326 numeral 5 donde reza los siguientes: Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus

labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.

3.2. Definición del problema

¿Cuáles son los riesgos laborales que están expuestos los empleados de los restaurantes de la parroquia Santa Marianita, y como se puede contribuir en la prevención y la seguridad?

3.3. Objeto de investigación

Influenciar a los empleadores sobre el conocimiento del marco laboral, leyes y normas que deben tener los restaurantes de la parroquia Santa Marianita.

3.4. Campo de acción

Indagar si los propietarios de los restaurantes de la parroquia Santa Marianita siguen los cánones de seguridad y riesgos laborales con sus empleados.

3.5. Objetivos

3.5.1. Objetivo general

Investigar cuáles son los riesgos laborales que se suscitan en los diferentes restaurantes de la parroquia Santa Marianita del cantón Manta, mediante actividades antrópicas, con el fin de proporcionar seguridad en todas sus labores.

3.5.2. Objetivos específicos

- ✓ Identificar los distintos riesgos laborales existentes en los centros de trabajo y conocer las técnicas generales más adecuadas para su aplicación.
- ✓ Diagnosticar las consecuencias de riesgos laborales como resultado de la falta de seguridad que se da en el manejo de las actividades .
- ✓ Sugerir la aplicación de normas legales con el fin de evitar posibles consecuencias sobre accidentes o enfermedades.

4. CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.

4.1. Generalidades.

En la actualidad alrededor del mundo, los restaurantes dinamizan la economía de los países, lo que a convertido a este mercado en uno de los negocios más competitivos.

Los establecimientos que ofrecen atención y buen servicio son encargados de brindar alojamiento, comida, bebida y espacios de encuentros y reuniones no sólo a los turistas y viajeros, sino también a los residentes de una localidad. (PIZAM, 2009)

El Ecuador tiene una ubicación estratégica que le permite generar por medio del sector turístico gastronómico mayores inversiones.

El tema de la hospitalidad implica a su vez que exista un alto grado de interacción humana entre los proveedores de servicios y los clientes, ya que la verdadera hospitalidad se genera cuando la comunicación proveedor-cliente existe, es clara, precisa y sincera. (PIZAM, 2009)

El sector de la restauración cuenta con la posibilidad de seleccionar la mejor calidad en los alimentos y proporcionar a los consumidores una experiencia gastronómica inolvidable.

4.2. Definición de Restaurante.

A mediados del siglo XVII los restaurantes se describían por ser lugares públicos que ofrecían a las personas la opción de comer sopa y pan sin tener que prepararlos por su propia cuenta (Powers; Barrows, 2006); no obstante en el paso del tiempo este concepto a evolucionado según (Enciclopedia de Turismo, 2007), afirma que un restaurante es considerado como aquel “establecimiento público donde, a cambio de un precio se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local”:

Concordando con lo anterior, (Morfin, 2016), afirma que además de realizar un cobro por los alimentos y bebidas consumidas, de la misma manera se debe cobrar por el servicio

prestado, puesto que la finalidad de este tipo de establecimientos no sólo radica en ofrecer sus productos, sino que al mismo tiempo atención y buen servicio a los clientes.

Surge una nueva tendencia a partir de la aparición de los restaurantes, marcando de tal manera el consumo alimentario y el estilo de vida de la sociedad, transformando nuevos espacios de encuentros familiares. Si bien es cierto, la familia tradicional preparaba cada día su comida, mientras ahora el estar en casa y pasar tiempo preparando la comida es menor puesto que ahora disfrutan el comer afuera visitando lugares que ofrecen comidas (rápidas, típicas o gourmet) con distintos tipos de variedades y precios. (BRYANT & DUNDES, 2008)

4.3. Importancia de los Restaurantes

(Sparks, Bowen, & Klag, 2013) indican que los restaurantes son un factor importante para ciertos turistas al momento de elegir un lugar para divertirse. Siendo así que los restaurantes de un destino turístico puede realzar la satisfacción total de los clientes.

El propósito de los restaurantes es ofrecer productos y servicios a un público, en donde existe un gran número de variables tanto en los tipos de establecimientos, como en los diversos tipos de servicios que presta. (Durón, 2006)

4.4. Clasificación de los Restaurantes

Varios autores han clasificado a los establecimientos que ofrecen servicios de alimentos según las características que mayor representatividad tienen, es decir que no se toman en cuenta los detalles específicos sino más generales sea tanto en el establecimiento como en los tipos de servicios (Gilbert, 2008) (Kliczkowski, 2008) (Wentz, 2008)

Según su actividad y tipo de servicios se encuentran:

Restaurantes de comidas rápidas: son lugares informales con alimentos de fácil preparación y con un tiempo de espera corto. (Gilbert, 2008) y (Schlosser, 2001)

Restaurantes gourmet: son establecimientos que cuentan con una alta calidad en sus productos, reflejando finos platos elaborados por el chef principal donde el costo del mismo puede ser exageradamente costoso. (Phillips & Peterson, 2007)

Restaurantes étnicos o de especialidad: Según (Dittmer, 2002) estos establecimientos se especializan en elaborar platos típicos de un país o región en particular y a su vez enfocarse en preparar alimentos de un tipo en particular (carne, aves, mariscos, entre otros.)

4.5. Restaurantes en el Ecuador

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como comida criolla. (Ministerio de Turismo, 2018)

Los platos típicos de cada provincia del Ecuador son su carta de presentación, ya sea dentro del país o fuera del mismo. La tradición culinaria se debe preservar primero en la familia y transmitirla de generación en generación. Ahora precisamente preocupa el hecho de que los platos heredados por nuestras abuelas se pierdan en el tiempo. (Rosero, 2018)

El Ministerio de Turismo coloca a disposición del público esta completa guía donde se desentrañan los misterios de la gastronomía nacional así como la historia que originó los platos más representativos de cada región con su respectiva forma de preparación. (Ministerio de Turismo, 2018)

Con la consigna de trabajar en equipo para convertir al país en “Potencia Gastronómica”, el Ministerio de Turismo (Mintur) presentó el Plan Gastronómico, denominado “Ecuador a la Carta”. (MINTUR, 2018)

4.6. Concepto de Trabajo

(Gómez, 2016) Plantea que el trabajo es toda actividad social organizada que permite alcanzar los objetivos y satisfacer las necesidades de una empresa, en las que intervienen diferentes recursos (trabajadores, tecnología, materiales, energía, organización, etc.).

Desde el punto de vista de (Vértice, 2012) expresa que la obtención organizada de los medios técnicos y la mano de obra humana, permiten el logro de un producto o servicio que al final de todo el proceso lo llama trabajo.

4.7. Concepto de Trabajador

Según la Ley de Seguro Social y la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (LSS & LINFO, 2018) en sus artículos 29 y 31 describe al trabajador como una persona que presta un servicio tangible o intangible a otra persona, independiente del grado de preparación el cual tiene un valor requerido.

4.8. Talento Humano

La importancia que tienen las personas que prestan los servicios en la restauración supone el mayor activo que pueda tener una empresa, ya que de la relación cliente-trabajador surge la posibilidad de la tan deseada filiación de los consumidores para con el restaurante. (Gallego, 2012)

(Gallego, 2012) Menciona que cuando un comensal sale por la puerta de un restaurante, solo se lleva como máximo una factura, sentimientos, emociones, recuerdos de paladares distintos y numerosas percepciones. Es así, que el cliente no se lleva ningún producto físico o bien tangible y que pueda comprobar o verificar para ver si no le gusta devolverlo.

Es decir, que todas las personas que laboran en estos establecimientos son fundamentales en la creación de productos y servicios, donde la intangibilidad cobra un papel preponderante.

De esta manera que el cliente podrá degustar de los manjares del menú pero es imprescindible que todo esto vaya de la mano con la atención y profesionalidad que requieren estos establecimientos.

4.9. Riesgos Laborales

“La Organización Internacional del Trabajo es responsable de la elaboración y supervisión de las normas interacionales de trabajo, entre sus principales objetivos son el fomento de los derechos laborales, la ampliación de las oportunidades para acceder a un empleo decente para todas y todos, la mejora de la protección social y el fortalecimiento del diálogo para abordar temas relacionados con el trabajo.” (OIT, ONU Bolivia, 2018) Estan sustentados en nuestra contitucion emitida en el 2008 en la provincia de Manabí. Montecristi

Según el (Código Trabajo, 2015) en el Cap. III art. 38 nos dice los riesgos provenientes del trabajo son de cargo del empleador y cuando, a consecuencia de ellos, el trabajador sufre daño personal, estará en la obligación de indemnizarle de acuerdo con las disposiciones de este Código, siempre que tal beneficio no le sea concedido por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

En la actualidad los establecimientos de servicios como restaurantes manifiestan una competitividad a la hora de mostrar calidad y atención a sus clientes, es por ello que exigen al empleado una serie de actividades que a un determinado tiempo repercute negativamente a la salud de sus trabajadores conociendo estos como riesgos laborales o profesionales.

La ley de prevención de riesgos laboraes (LPRL, LEY 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. BOE nº 269 10-, 1995) define como riesgo laboral a la posibilidad de que el empleado sufra un determinado daño producido u ocasionado por el trabajo.

4.10. Normas ISO 45001

Es una norma internacional aplicable a cualquier empresa, la cuál especifica un sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo y proporciona indicaciones a las organizaciones de como usarlas, prevenir riesgos y proveer trabajos seguros y saludables. (ISO, 2018)

4.11. Tipos de Riesgos Laborales

(Sanchiz, 2004) Se ha dicho que la vida no se entiende sin trabajo y es que el trabajo ocupa un gran porcentaje de la vida diaria de una persona. El trabajo no siempre beneficia a la salud, en algunos casos éste la deteriora de forma importante, es por ello que cuando hablamos de trabajo también se habla de riesgos y este engloba ciertos tipos. Aunque en varios casos esta palabra riesgo lleva directamente a pensar en los accidentes la realidad es que solo estos daños que legalmente dan lugar al reconocimiento de determinados derechos económicos y contingencias profesionales. Sin embargo, existen otros tipos de riesgos los cuales no son fáciles de observar pero son muy comunes en el entorno laboral.

(Venegas, 2011) Entre los tipos de riesgos laborales se han encontrado:

4.11.1. Golpes, cortes con objetos y herramientas y atrapamientos:

Las empleadas como (picadoras de carne, cortafiambres, batidoras, etc.)

- ✓ Debe respetarse escrupulosamente las instrucciones del fabricante.
- ✓ Es conveniente diseñar procedimientos de trabajo para las operaciones de limpieza, mantenimiento y sustitución de componentes que son las más Peligrosas.

Utensilios de cocina (cuchillos, machetes, tijeras, etc.)

- ✓ Los mangos de los mismos deber conservarse en perfectas condiciones y los filos bien afilados.

4.11.2. Caídas al mismo nivel:

Estos accidentes también son muy frecuentes, debido principalmente a que los suelos pueden estar impregnados de sustancias resbaladizas (grasas o restos de comida) o mojados.

- ✓ Para prevenir caídas es imprescindible mantener los lugares de trabajo limpio, eliminado los derrames tan pronto como se produzcan.
- ✓ Si en la cocina trabajan muchas personas es conveniente señalar con carteles las zonas recién fregadas.
- ✓ Asimismo es muy importante el tipo de calzado, debe tener suela.

4.11.3. Sobre esfuerzos:

En algunas ocasiones se manipulan objetos muy pesados (ollas, bombonas de gas, paquetes de alimentos).

- ✓ Es posible eliminar esta necesidad (sustituyendo las ollas por marmitas, utilizar gas natural o bases con ruedas para los cilindros de gas, fraccionandolos.
- ✓ En otras ocasiones posibles modificando los puestos de trabajo.
- ✓ Si no posible, es imprescindible formar bien a los trabajadores en manipulación de cargas y recurrir a la manipulación de los objetos más pesados entre varias personas.

4.11.4. Contactos eléctricos

Las cocinas son locales húmedos.

- ✓ Los enchufes y los circuitos eléctricos deben estar totalmente aislados.
- ✓ Si es posible se instalarán interruptores diferenciales de alta sensibilidad.
- ✓ Su correcto funcionamiento se revisará periódicamente.
- ✓ También se comprobará al menos una vez al año que la resistencia de tierra se mantiene dentro de los límites admisibles.
- ✓ Los conductores de los diferentes equipos se mantendrán en perfecto estado.

4.11.5. Quemaduras, incendios, explosiones:

Debido a la naturaleza de los trabajos que se llevan a cabo son accidentes muy probables.

- ✓ Todos los recipientes calientes deben manipularse con guantes anticalóricos.
- ✓ No llenar los recipientes por encima de los tres cuartos de su capacidad.
- ✓ Los trasvases de líquidos calientes y la adicción de componentes de los diferentes guisos se harán lo más lentamente posible.
- ✓ Debemos revisar periódicamente la instalación de combustible y el correcto funcionamiento de los medios de protección contra incendios.

4.11.6. Riesgo biológico

Debido a los controles sanitarios de los alimentos es bastante improbable un contagio dentro de la cocina.

- ✓ Es recomendable la utilización de guantes desechables (preferentemente no de látex, pues este producto puede producir alergia en algunas personas).
- ✓ Nunca se debe trabajar con heridas abiertas.
- ✓ Si ocurre un corte, se detiene la salida de la sangre y se debe cubrir tan pronto como se pueda.

4.11.7. Riesgos Ergonómicos

Según (UNP, 2017) manifiesta que éstos riesgos se originan cuando el trabajador interactúa con su puesto de trabajo y cuando las actividades laborales presentan movimientos, posturas o acciones que pueden producir daños a su salud. A estos riesgos se los clasifica en:

- Carga postura estática.
- Carga postura dinámica.
- Levantamiento de cargas.
- Carga física total.

- Carga de manutención.
- Diseño de puesto.

4.12. Incidentes Laborales

Un incidente laboral es cualquier suceso no esperado ni deseado que ocurre repentinamente dentro del ámbito del trabajo o en relación con éste, que representa un peligro potencial que ocurre por las mismas causas que se presentan los accidentes, solo que por cuestiones de azar no desencadena lesiones en las personas, daños a la propiedad, al proceso o al ambiente. (Accidentarte.com, 2016)

4.13. Accidentes laborales

Manifiesta la (Ley 1562, 2013) en la reforma de sistema general de riesgos laborales que en su art. 3, los accidente de trabajo son todo suceso repentino que sobrevenga al trabajador por causa del trabajo ejecutado y que produzca un daño o lesión en su cuerpo que provoque una invalidez física, metal o la muerte. Mientras que en el art. 1, del (Convenio 155 de 1981 OIT, 2013). Expresa que el accidente de trayecto es aquel que causa lesiones corporales y hasta muerte cuando el trabajador realiza su recorrido hacia el lugar de trabajo.

4.13.1. La enfermedad profesional:

Desde el punto de vista técnico, la enfermedad profesional consiste en el deterioro paulatino de la salud del trabaador por la sobreexposicion reiterada a situaciones insalubres producidas en el trabajo , el medio ambiente en el trabajo o la forma en que este se desarrolla.

4.13.2. El accidente de trabajo:

Desde el punto de vista técnico, se considera accidente de trabajo todo suceso anormal que interrumpe la continuidad en el trabajo, de forma súbita e inesperada y produce daños contra las personas y/o las cosas.

Desde el punto de vista legal, la Ley General de Seguridad Social define el accidente de trabajo como toda lesión corporal que sufre el trabajador por cuenta ajena, con ocasión o como consecuencia del trabajo.

4.13.3. Otras patologías:

Con motivo del trabajo se pueden sufrir, además de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, otro tipo de daños, como son los daños psicosociales.

Estrés: Provoca una tensión tan fuerte que puede ocasionar trastornos físicos y psicológicos.

Fatiga laboral: Es una disminución de la capacidad física y mental que aparece en una persona por las actividades excesivas del trabajo.

Envejecimiento prematuro: La acumulación de la fatiga crónica produce un desgaste el cual que provoca una aceleración del envejecimiento fisiológico normal.

Depresión: La depresión es un trastorno mental caracterizado fundamentalmente por un bajo estado de ánimo y sentimientos de tristeza.

Acoso laboral: Se produce cuando, en el lugar de trabajo, una o varias personas ejercen una violencia psicológica extrema sobre otra de forma sistemática o prolongada. Sustentado y penalizado en la leyes de nuestro país.

4.14. Seguridad Laboral (economía, espacio físico, derechos,

Para que la práctica en materia de salud y seguridad laboral consiga estos objetivos, son necesarias la aplicación de la ley, colaboración y participación de los empleadores y trabajadores en programas de salud y seguridad, y se deben tener en cuenta distintas cuestiones además de tener en cuenta distintas cuestiones relativas a la medicina laboral, higiene industrial, toxicología, formación, seguridad técnica, ergonomía, psicología, entre otras.

4.15. Salud Laboral

(OMS, 2004) La Organización Mundial de la Salud opina que no se pueden desvincular las diferentes dimensiones de la persona y por ello define a la salud como el estado completo de bienestar físico, psíquico y social y no sólo la ausencia de enfermedad.

(Sanchiz, 2004) Nuestra salud se ve afectada no sólo en su aspecto físico, sino que situaciones como la falta de participación, un ambiente hostil, una supervisión agresiva o la infravaloración y falta de reconocimiento del trabajo realizado afectan a nuestra salud psíquica y a nuestras relaciones sociales. Es decir que la salud laboral puede mantenerse dependiendo de las condiciones en que se realiza el trabajo, estas son las que determinan que su incidencia en la salud de las personas sea positiva o negativa.

4.16. Obligaciones del empleador y trabajador

(Ministerio Trabajo, 2012) estipula en el capítulo IV art. 42 y 45 las obligaciones del empleador y trabajador. Así mismo, el reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y el mejoramiento del medio ambiente del trabajo, hace énfasis sobre la misma disposición, detallando de manera más específica las obligaciones referente a los trabajadores y a sus empleadores.

4.16.1. Art. 11 las Obligaciones de los empleadores

Son obligaciones generales de los personeros de las entidades y empresas públicas y privadas, las siguientes:

1. Cumplir las disposiciones de este Reglamento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.
2. Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.

3. Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
4. Organizar y facilitar los Servicios Médicos, Comités y Departamentos de Seguridad, con sujeción a las normas legales vigentes.
5. Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios.
6. Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo.
7. (Agregado inc. 2 por el Art. 3 del D.E. 4217, R.O. 997, 10-VIII-88) Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de Incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Trabajo, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración. La renuncia para la reubicación se considerará como omisión a acatar las medidas de prevención y seguridad de riesgos.
8. Especificar en el Reglamento Interno de Seguridad e Higiene, las facultades y deberes del personal directivo, técnicos y mandos medios, en orden a la prevención de los riesgos de trabajo.
9. Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la empresa.

10. Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.
11. Adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de las recomendaciones dadas por el Comité de Seguridad e Higiene, Servicios Médicos o Servicios de Seguridad.
12. Proveer a los representantes de los trabajadores de un ejemplar del presente Reglamento y de cuantas normas relativas a prevención de riesgos sean de aplicación en el ámbito de la empresa. Así mismo, entregar a cada trabajador un ejemplar del Reglamento Interno de Seguridad e Higiene de la empresa, dejando constancia de dicha entrega.
13. Facilitar durante las horas de trabajo la realización de inspecciones, en esta materia, tanto a cargo de las autoridades administrativas como de los órganos internos de la empresa.
14. Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridos en sus centros de trabajo y entregar una copia al Comité de Seguridad e Higiene Industrial.
15. Comunicar al Comité de Seguridad e Higiene, todos los informes que reciban respecto a la prevención de riesgos.

4.16.2. Art. 13.- Obligaciones de los Trabajadores

1. Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.
2. Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público.

3. Usar correctamente los medios de protección personal y colectiva proporcionados por la empresa y cuidar de su conservación.
4. Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo. Si éste no adoptase las medidas pertinentes, comunicar a la Autoridad Laboral competente a fin de que adopte las medidas adecuadas y oportunas.
5. Cuidar de su higiene personal, para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a los reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa.
6. No introducir bebidas alcohólicas ni otras sustancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas sustancias.
7. Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.
8. (Agregado por el Art. 4 del D.E. 4217, R.O. 997, 10-VIII-88) Acatar en concordancia con el Art. 11, numeral siete del presente Reglamento las indicaciones contenidas en los dictámenes emitidos por la Comisión de Evaluación de las Incapacidades del IESS, sobre cambio temporal o definitivo en las tareas o actividades que pueden agravar las lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia empresa, o anteriormente.

5. CAPITULO II: DISEÑO METODOLÓGICO

La investigación que se realizó, consiste en recopilar información pertinente al estudio de caso aplicado en el proyecto, el cual pretende analizar los diferentes aspectos de la temática propuesta, con la finalidad de presentar recomendaciones que den solución viables a la problemática de los riesgos laborales, considerando en estos, la seguridad y la salud de los trabajadores en las actividades de los restaurantes de la parroquia Santa Marianita.

A partir de esta investigación, se verificó que en la parroquia existen alrededor de 25 establecimientos que brindan servicios de alimentos y bebidas. Sin embargo, no todos constan en el catastro de la ciudad. Por lo que, se encuentran distribuidos en 16 cabañas y 9 restaurantes, a partir de esta población se tomó una muestra de 12 cabañas, representándolas a cada una de ellas uno de sus empleados, mismos que colaboraron sin ningún impedimento brindando información pertinente al investigador.

Para la investigación de campo se consideró necesario utilizar dos técnicas, siendo éstas, la observación misma que consistió en percibir atentamente el fenómeno de riesgo que ocurre en estos establecimiento. Por otra parte, se realizó un listado de preguntas, las cuales permitieron que cierto personal que labora en los restaurantes resolvieran un cuestionario, brindando así información pertinente para el investigador. Este listado de preguntas se lo identificó como encuesta, misma que permitió dar respuestas a problemas tanto en términos descriptivos como en relación de variables, tras la recogida de información sistemática, según el diseño previamente establecido.

Por consiguiente, se aplicó el método deductivo - inductivo, el cual permitió realizar la investigación empezando desde la problemática general a lo particular, donde el método deductivo pone interés en explicar de manera general la realidad de las leyes a nivel del riesgos laborales suscitados en los restaurantes, partiendo así a lo particular que abarcaría las

normas que necesitan establecer dichos establecimientos de la parroquia Santa Marianita. Así mismo, el inductivo trabajó desde lo particular, realizando observaciones específicas de los hechos que ocurren a nivel de riesgos en los empleados para generalizar y sacar conclusiones de lo observado.

6. CAPITULO III: RESULTADO Y DISCUSIÓN

La encuesta que se le realizó a los empleados de los Restaurantes de la parroquia Santa Marianita, demostraron a través de este mecanismo el nivel de conocimiento que poseen sobre los riesgos y la seguridad laboral a los que pueden estar expuestos por su actividad diaria en el trabajo.

A continuación detallamos la interpretación de los resultados de manera analítica y gráfica.

6.1. Preguntas

1. ¿Tiene usted conocimiento sobre los riesgos a que está expuesto a la actividad que desempeña?

- Si
- No



Figura 1: Elaboración propia.

El 100% de los encuestados en los restaurantes de la parroquia Santa Marianita tienen conocimientos sobre los riesgos a los que están expuestos en su actividad laboral.

2. ¿En su actividad diaria cuenta usted con los Equipos de Protección Personal (EPP) que necesita para desempeñar sus labores?

- Si
- No
- A veces

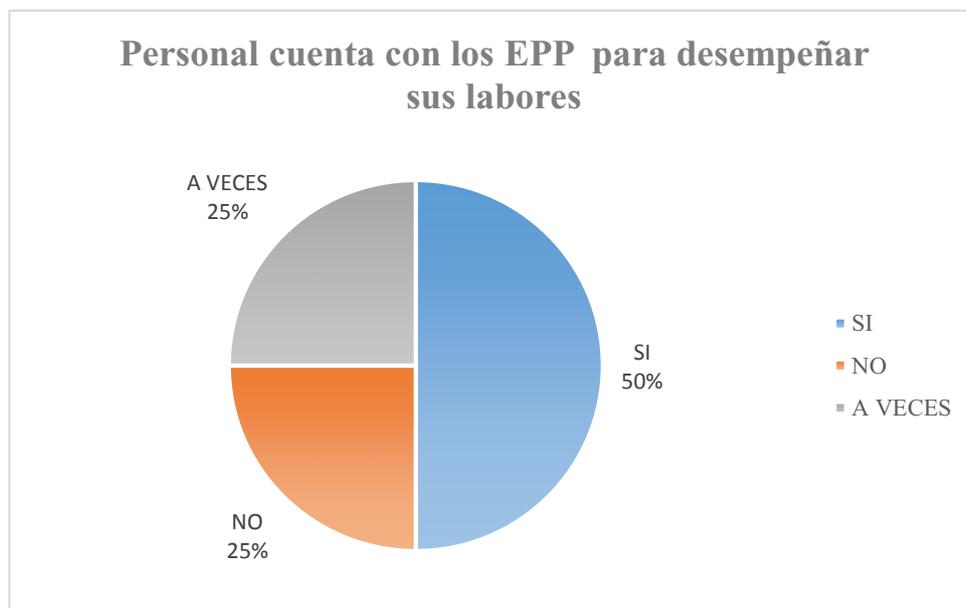


Figura 2: Elaboración propia.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta realizada el 50% de los empleados consideran que si cuentan con los EPP que necesitan para desempeñar su labor diaria, mientras que el 25% considera que a veces pero el otro 25% dice que no cuenta con los EPP.

3. ¿En su actividad diaria cuenta usted con todas las herramientas que necesita para desempeñar sus labores?

- Si
- No



Figura 3: Elaboración propia.

En base a la encuesta realizada el 75% del personal de los restaurantes de la parroquia Santa Marianita consideran que al desempeñar sus labores en las actividades diarias si cuentan con todas las herramientas necesarias, sin embargo, el 25% de la población encuestada indica que no.

4. ¿De los siguientes riesgos laborales a cuál de ellos cree usted está expuesto en su actividad diaria? ¿Por qué?

- Golpes, cortes con objetos, herramientas y atrapamientos
- Caídas al mismo nivel
- Sobre esfuerzos
- Quemaduras, incendios, explosiones
- Contactos eléctricos

- Riesgos biológicos
- Riesgos ergonómicos
- Otros

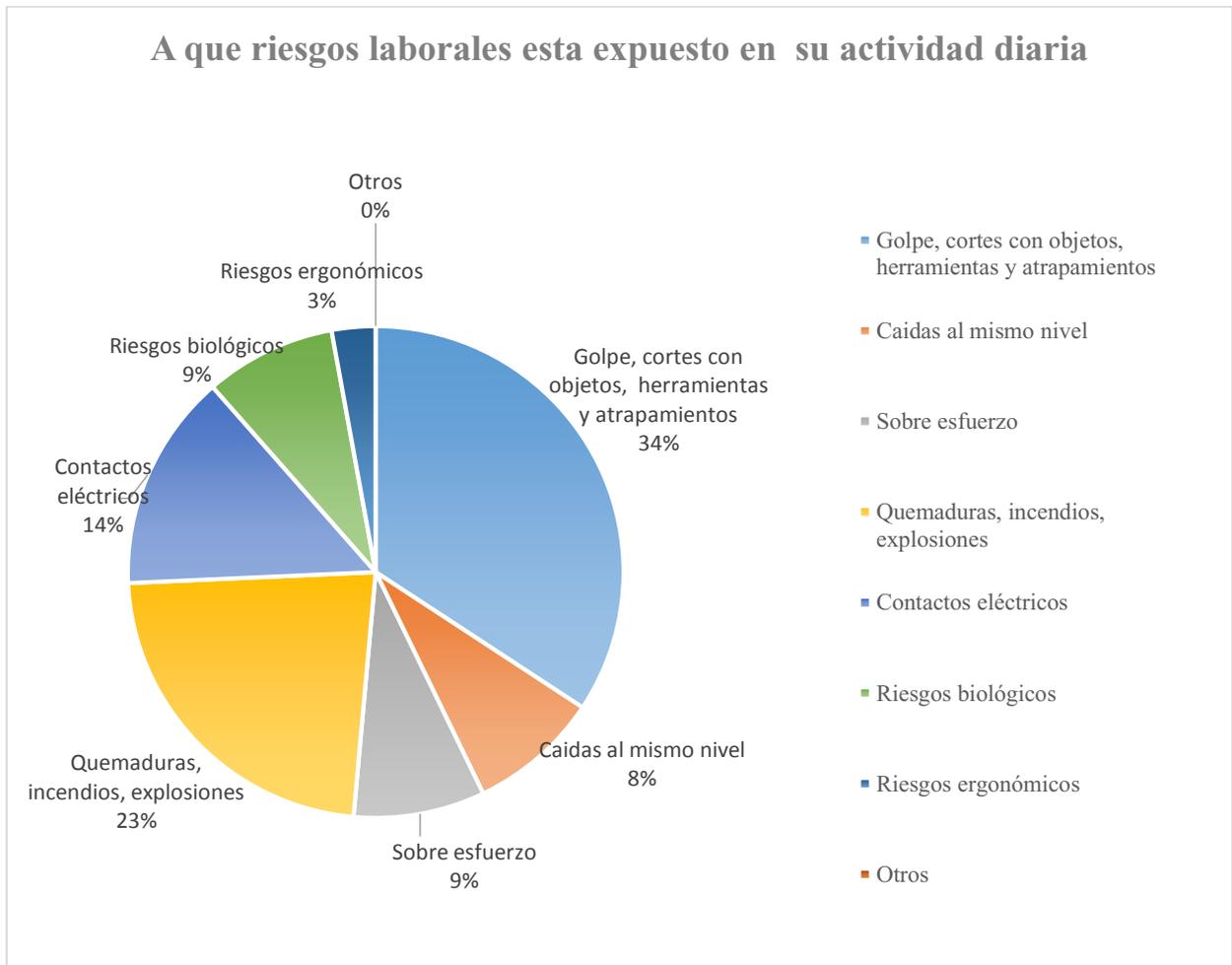


Figura 4: *Elaboración propia.*

En cuanto a la tabulación de datos sobre los riesgos que están expuestos los empleados en su actividad laboral, se puede evidenciar que: los golpes, cortes con objetos, herramientas y atrapamientos, tienen una alta cifra porcentual, misma que corresponde al 34%, mientras el 23% corresponde a: quemaduras, incendios y explosiones. Así mismo, el 14% a los contactos eléctricos; por otra parte, en lo que conierne a: riesgos biológicos y sobre esferzos, ambas coinciden con un 9%, por último el 3% de la población consideran que están expuestos a riesgos ergonómicos.

5. ¿Ha recibido usted capacitaciones sobre prevención de riesgos laborales?

- Si
- No
- A veces
- Nunca

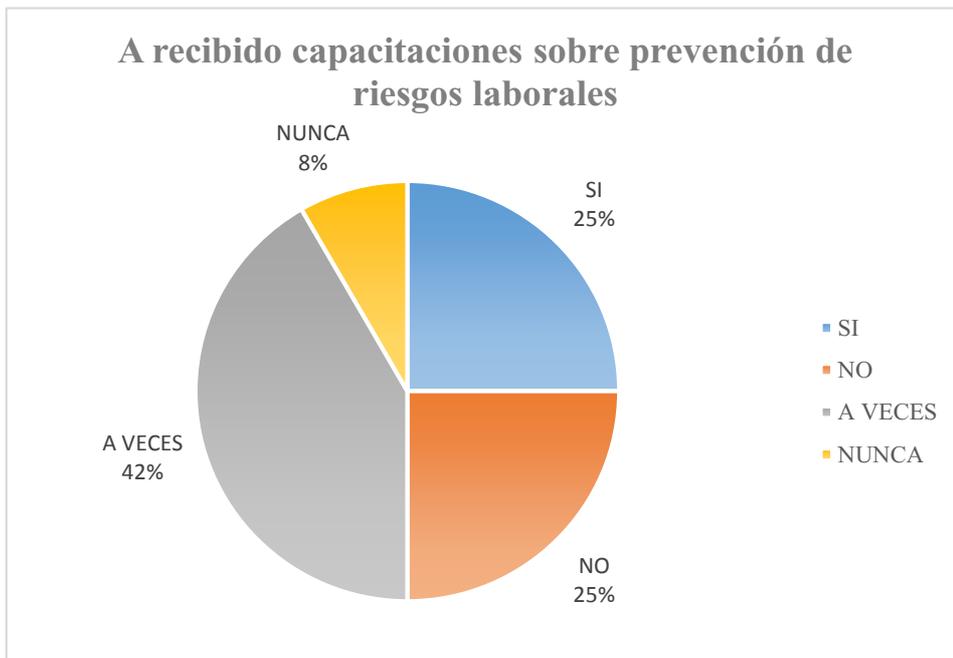


Figura 5: *Elaboración propia.*

Los empleados encuestados en los restaurantes de la parroquia Santa Marianita en su mayoría (42%) manifestaron que a veces han recibido capacitaciones. Así mismo, el 25% deducen que si han sido capacitados y el otro 25% responden negativamente a la interrogante planteada. Por otra parte, el 8% afirmó nunca haber recibido capacitaciones sobre la prevención de los riesgos laborales.

6. ¿En su lugar de trabajo conoce usted cuáles son sus derechos y obligaciones establecidas según las leyes?

- Permisos de maternidad
- Permisos de enfermedades
- Vacaciones
- Seguro de vida
- Otros

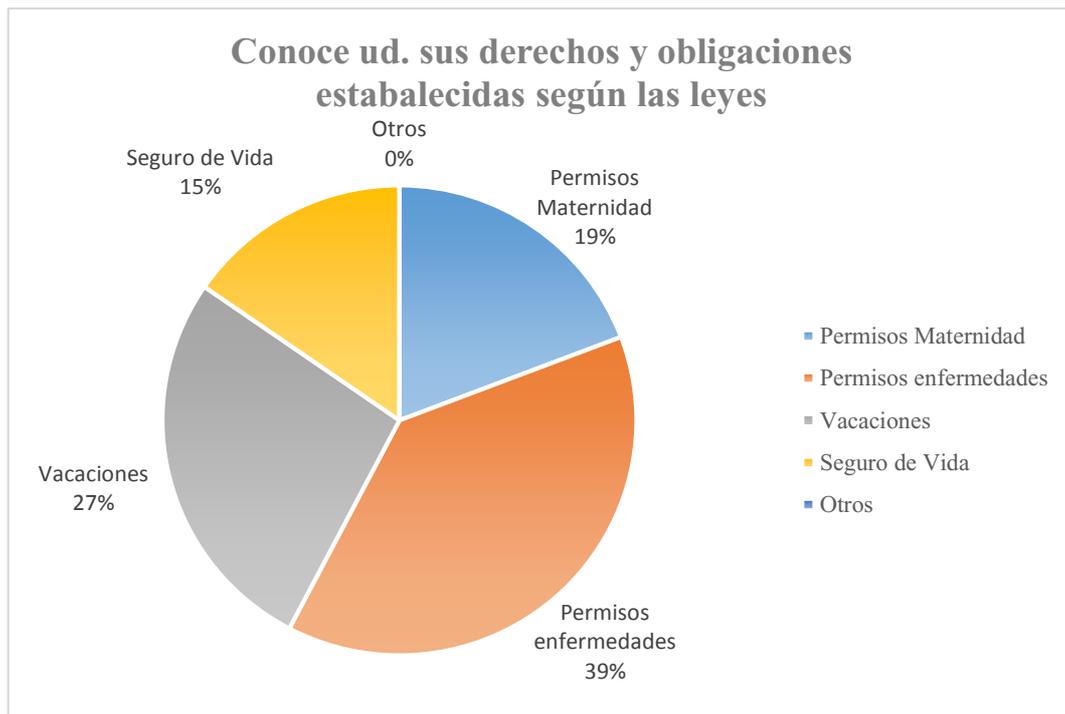


Figura 6: *Elaboración propia.*

De acuerdo a la encuesta realizada al personal de los diferentes restaurantes de la parroquia Santa Marianita sobre los conocimientos de los derechos y obligaciones tanto para los empleadores y empleados; el 39% conoce sobre los permisos de enfermedades, el 27% sobre los derechos de vacaciones que se ven obligados, mientras que el 19% sabe sobre los permisos de maternidad, así mismo, el 15% conocen sobre el seguro de vida que deben tener cada uno de ellos/as.

7. ¿El empleador del establecimiento aplica las políticas de seguridad contra los riesgos laborales?

- Si
- No

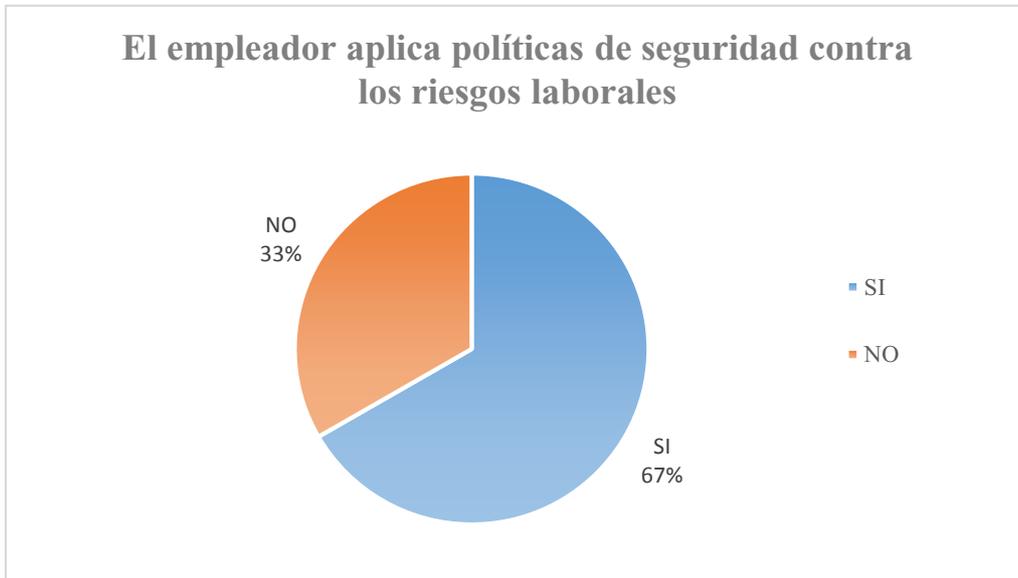


Figura 7: Elaboración propia.

El 67% de la población ecuestada consideran que su empleador si aplica las políticas de seguridad contra los riesgos laborales. Sin embargo el 33% de los empleados revelaron que no las aplican.

8. ¿Cree usted que su lugar de trabajo es el adecuado para el desempeño de sus labores?

- Si
- No

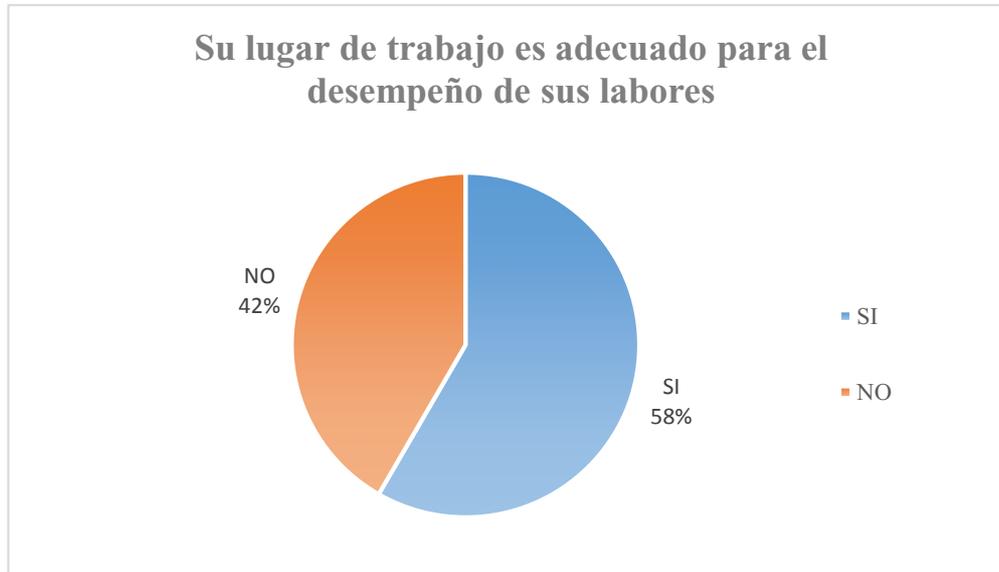


Figura 8: *Elaboración propia.*

Los empleados encuestados de los restaurantes de la parroquia Santa Marianita consideraron en un 58% que el lugar en donde ellos desempeñan sus actividades laborales si están adecuados y el 42% revela que no tienen un lugar adecuado a su actividad.

9. ¿Cuenta usted con permanente comunicación por parte de su jefe para el desarrollo de su trabajo?

- Siempre
- A veces
- Nunca

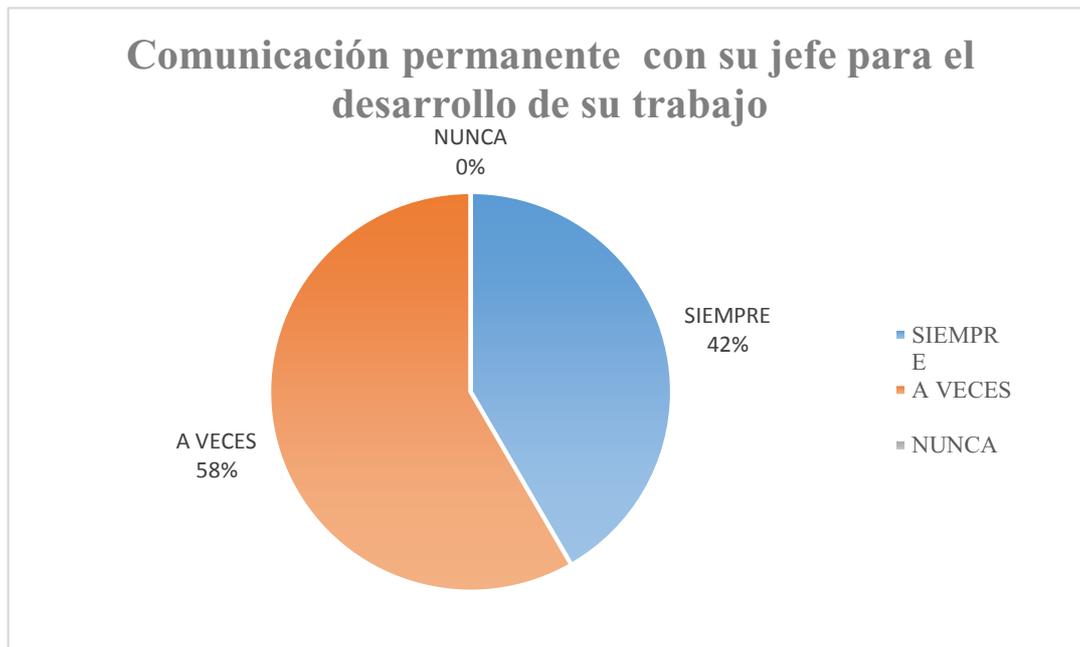


Figura 9: Elaboración propia.

La encuesta revela que el 58% de los empleados a veces tienen comunicación permanente con su jefe, mientras que el 42% tienen una respuesta favorable en cuanto a la comunicación permanente con su jefe sobre su trabajo.

10. ¿Qué cree usted que le hace falta a su lugar de trabajo para tener un buen desempeño en sus labores?

En base a esta pregunta, la población en general no coincide con las respuestas dadas, puesto que, la interrogante que se planteó fue abierta. Sin embargo, desde el punto de vista individual, algunos consideran que a su lugar de trabajo le falta mayor organización, para así poder demostrar buen desempeño en sus labores, mientras que otros estiman que existe carencia de espacios físico y materiales de trabajo. Así mismo, algunos manifestaron que existe falta de comunicación dentro del ambiente laboral. Por otra parte, unos opinaron que en su lugar de trabajo deben de existir estrategias que atraigan las ventas, para de esta manera obtener mayor capital en sus negocios. Por último, la mayoría de los encuestados coincidieron que en su trabajo para tener un buen desempeño, es fundamental hacer notar el trabajo en equipo y el valor del respeto, para de esta manera vivir en una convivencia armónica y cultura de paz.

6.2. Conclusión de Resultados

Los datos obtenidos en esta investigación permitieron hacer deducciones en cuanto a las respuestas dadas por los encuestados. Por lo tanto, se pudieron conocer ciertas anomalías que dejan abierto un paréntesis, en el que se pudieron notar algunos criterios personales por parte de los encuestados, por lo que las respuestas en algunos casos se contradijeron. También se pudo evidenciar que la mayoría los empleados creen que cuentan con todos los EPP y herramientas necesarias, pero a la misma vez manifiestan una necesidad de obtener estos materiales.

Por otra parte, sacando deducciones propias se puede notar desde que los empleadores no están contando con las capacitaciones correctas hacia sus empleados. Puesto que, estos

factores impiden que ellos tengan un buen conocimiento, para desempeñar sus labores diarias de forma correcta.

6.3. Discusión

De acuerdo a los resultados obtenidos en la investigación, sobre los riesgos laborales a los que se exponen el personal de los restaurantes de Santa Marianita, se considera necesario crear un ambiente laboral idóneo para el correcto desenvolvimiento de los trabajadores en el área que correspondan, ya que como lo menciona (Santillán, 2015)“En todas las organizaciones el elemento humano es vital. Hay que contar con personal comprometido y capacitado, pero también es primordial generar un ambiente laboral idóneo que permita el óptimo desempeño de los trabajadores”. Esto manifiesta que los restaurantes al brindar el servicio al cliente muestra un alto grado de interacción humana, tanto interna como externa, y la necesidad que tienen los trabajadores de cumplir con este en términos de lo que se ofrece y el cliente espera, puede generar ambientes de trabajo estresantes y difíciles y por ello, es necesario crear un ambiente laboral que tenga las condiciones que permitan el mejor desempeño en el trabajo

Por otro lado, la investigación de (Prado, 2008) manifiesta “El gran problema que presentan este tipo de locales está relacionado con la alta rotación de personal, ya que, aunque disponen de trabajadores fijos, en diferentes épocas del año aumenta el número de trabajadores eventuales, con contratos de corta duración. Esto hace difícil cumplir con algunas de las exigencias de la Ley de Prevención de riesgos laborales como la de formar e informar a los trabajadores en lo relativo a la prevención de riesgos en su puesto de trabajo, llevar a cabo una vigilancia de la salud adecuada”. Dicho enfoque mencionado por el autor permite observar que no todos los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas cumplen al 100% las normativas de prevención y de seguridad hacia sus trabajadores, además se puede identificar

la falta de conocimiento que los trabajadores tienen acerca de los derechos y deberes a los que están ligados por las leyes nacionales e internacionales.

Así mismo, de acuerdo a la investigación de (Tremps, 2017) “Tanto cocineros como camareros están expuestos a diferentes peligros físicos (caídas, trastornos musculoesqueléticos, cortes, quemaduras), peligros derivados del uso de sustancias químicas (detergentes, desinfectantes...), riesgos biológicos (piel y alergias respiratorias) y psicosociales como consecuencia de la forma en la que se desarrolla el trabajo (horarios extensos, trabajo nocturno, riesgos psicológicos, las presiones de los clientes)”. Con lo citado, muestra la importancia que tiene las medidas tanto colectivas como individuales de prevención puesto que son esenciales para permitir reducir significativamente la frecuencia y gravedad de accidentes laborales que ocurren en los restaurantes.

Por otra parte, este mismo autor manifiesta “Un buen plan de prevención de riesgos puede evitar en su totalidad esta larga lista de riesgos asociados al trabajo”. Esto afirma una vez más, que es importante contar con un plan de medidas de control de riesgos y de seguridad, obteniendo así ventajas tanto el empleador como sus empleados.

7. CONCLUSIONES

A través de la investigación realizada sobre la seguridad y riesgos laborales que se dan en los restaurantes, se logró analizar que la aplicación de las diversas normativas y leyes de prevención de riesgos cumplen un papel fundamental. Puesto que, minimizan las consecuencias de accidentes por la existente escasez de seguridad que existen en estos establecimientos hacia sus empleados.

Se identificaron diversos indicadores de riesgos que corresponden a las actividades que realizan los trabajadores en los restaurantes, los cuales se deben tener en cuenta en cada uno de ellos, ya que estos presentan diferentes características, siendo algunas de ellas fáciles de percibir, mientras otras pueden pasar por desapercibidas y después ocasionar problemas. Por eso, es importante conocer las características de los diferentes riesgos y a la misma vez familiarizarse con las normativas de seguridad las cuales son vitales para mantener el control y la salud de los empleados.

Finalmente, se sugirió aplicar las normas legales como la ISO, Código de Trabajo, Ley de Seguridad y Salud laboral las cuales son sustentadas de nuestra Constitución formando un compendio de condiciones necesaria para realizar un plan con el fin de evitar riesgos laborales suscitados en las actividades de los restaurantes de la parroquia Santa Marianita.

8. RECOMENDACIONES

Se recomienda a los establecimientos de servicios privados de la parroquia Santa Marianita se realicen capacitaciones y simulacros de riesgos con ayuda del GAD para dar a conocer sobre las normas de seguridad y de prevención de riesgos, a los cuales se rigen a nivel nacional e internacional, ya que lastimosamente aún existe el desconocimiento sobre los derechos y obligaciones que tienen los trabajadores y empleadores a la hora de realizar sus labores en los lugares de trabajo.

Debido a la carencia de conocimiento, es de suma importancia que las autoridades competente mantengan un constante seguimiento exhaustivo a estos restaurantes, verificando que estos cumplan los debidos procedimientos que consiente la ley al manifestar seguridad y brindando los equipos necesario para el restaurante y de protección personal para sus empleados siendo estos los más importantes.

Por último, los empleadores a través de las normativas vigentes deben aplicar un plan contra riesgos que puedan ayudar al trabajador a prevenir accidentes y ha mantener una salud laboral adecuada dandole normas, reglamento e instrucciones que deben cumplir al momento de realizar las diversas actividades en sus puestos de trabajo, al mismo tiempo que estas pueden ser evaluadas en los mismos por los organismos competentes.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Accidentarte.com. (04 de 11 de 2016). *Accidentarte.com*. Obtenido de ¿Cuál es la diferencia entre un incidente y un accidente laboral?: <http://www.accidentarte.com/blog/cual-es-la-diferencia-entre-un-incidente-y-un-accidente-laboral/>
- BRYANT, R., & DUNDES, L. (Septiembre de 2008). Fast food perceptions: A pilot study of college students in Spain and the United States. 327-330. Obtenido de http://www.bdigital.unal.edu.co/836/1/21527021_2009.pdf
- Código Trabajo. (05 de 2015). *Código del Trabajo*. Obtenido de <https://www.justicia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/CODIGO-DEL-TRABAJO.pdf>
- Convenio 155 de 1981 OIT. (2013). Art. 1 del Protocolo 2002. En R. R. Mesa, *Sistema general de Riesgos Laborales* (pág. 50). Barranquilla: Universidad del Norte. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/reader.action?docID=3219206&query=riesgos+LABORALES+EN+RESTAURANTES#>
- Díaz, R. L. (2005). Metodología para la confección de un proyecto de investigación. *Instituto de Hematología e Inmología*, 1.
- Dittmer, P. (2002). Dimensión of the Hospitality Industry. New York. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/corro_a_gf/capitulo2.pdf
- Durón, C. (2006). EL plan de negocios para la industria Restaurantera. Mexico.
- Enciclopedia de Turismo, H. (2007). *Hotelería y Restaurante*. 617.
- Gallego, J. F. (2012). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid: Paraninfo .
- Gilbert, S. (2008). *The Story of McDonald's*. Mankato. Creative Education.
- Gómez, B. (2016). *Manual de prevención de riesgos laborales*. Colombia: Marge Books. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=5045321>.
- ISO, S. C. (03 de 2018). *Modelo Normas ISO*. Obtenido de Norma Internacional ISO 45001: <http://ergosourcing.com.co/wp-content/uploads/2018/05/iso-45001-norma-Internacional.pdf>
- Kiefer. (2002). En C. A. Tanaka, O. V., & M. M. Lima, *Cardápio digital: Tecnologia aliada a gastronomia*.
- Kliczkowski, H. (2008). Open- air restautants. . En C. Silverback, & Godalming. San Francisco.
- Ley 1562. (2013). Reforma al Sistema General de Riesgos Laborales Decreto 723. En R. R. Mesa, *Sistema General de Riesgos Laborales* (pág. 47). Barranquilla, Bogotá, Colombia: Universidad del Norte. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/reader.action?docID=3219206&query=riesgos+LABORALES+EN+RESTAURANTES>
- LPRL. (10 de 11 de 1995). *LEY 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. BOE n° 269 10-*. Obtenido de Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo: <http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Normativa/TextosLegales/LeyPrevencion/PDFs/leydeprevencionderiesgoslaborales.pdf>
- LPRL. (2014). Posibles daños a la salud del trabajador. En E. Caldas, A. Catellano, & L. Hidalgo, *Formación Básica- Prevención de riesgos laborales*. Editex. Obtenido de

- <https://books.google.es/books?id=sQUbBAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- LSS, & LINFO. (2018). Concepto de trabajador. En J. P. Chávez, & R. F. Olguín, *Compendio Laboral Profesional* (págs. 187, 188). México: Tax Editores Unidos.
- Ministerio de Turismo. (2018). La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- Ministerio Trabajo. (12 de 2012). *Reglamento de seguridad y salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de Trabajo*. Obtenido de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/12/Reglamento-de-Seguridad-y-Salud-de-los-Trabajadores-y-Mejoramiento-del-Medio-Ambiente-de-Trabajo-Decreto-Ejecutivo-2393.pdf>
- MINTUR. (2018). Plan Gastronómico "Ecuador a la Carta". Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/mintur-presenta-el-plan-gastronomico-ecuador-a-la-carta/>
- Morales, G. (2017). Análisis de riesgos laborales en el área de cocina de Hotel Quito. En J. Cortes, *Seguridad e Higiene en el Trabajo Técnicas de Prevención de Riesgos Laborales* (pág. 68). España: Tebar.
- Morfin. (2016). Administración de Comedor y Bar.
- Novo, S. (1997). *Cocina Mexicana*. Porrúa.
- OIT. (1996). Obtenido de https://www.ilo.org/americas/sala-de-prensa/WCMS_LIM_653_SP/lang-es/index.htm
- OIT. (2018). *ONU Bolivia*. Obtenido de www.nu.org.bo/agencia/organizacion-internacional-del-trabajo/
- OMS. (2004). Trabajo, Salud y Salud Laboral. En D. C. Sanchiz, *Introducción a la prevención de riesgos laborales. Manual para el alumno* (pág. 8). Paralelo Edición S.A. Obtenido de <http://www.istas.ccoo.es/descargas/manualtrp.pdf>
- OMT. (2012). *Red de Gastronomía de la OMT Plan de Acción*. Obtenido de <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/gastronomyactionplanprint2esweb.pdf>
- Phillips, & Peterson. (2007). Multi-unit management key success factors in the casual dining restaurant industry.
- PIZAM, A. (2009). What is the hospitality industry and how does it differ from the tourism and travel industries. Obtenido de http://www.bdigital.unal.edu.co/836/1/21527021_2009.pdf
- Powers; Barrows. (2006). *Introducción a la Gestión en la industria Hóptalaría*.
- Prado, J. D. (09 de 2008). *IMF Business School*. Obtenido de *Riesgos específicos en el sector de Hostelería*: <https://blogs.imf-formacion.com/blog/prevencion-riesgos-laborales/especial-master-prevencion/riesgos-hosteleria/>
- Robles, F. (2014). *Lifeder.com*. Obtenido de *Qué es el Diseño Metodológico de una Investigación*: <https://www.lifeder.com/disenio-metodologico-investigacion/>
- Rosero, F. (31 de 03 de 2018). La gastronomía y el turismo deben ir de la mano para promocionar al Ecuador como destino turístico. *La conversación UTPL*. Obtenido de <https://laconversacion.net/2018/03/la-gastronomia-y-el-turismo-deben-ir-de-la-mano-para-promocionar-al-ecuador-como-destino-turistico/>

- Sanchiz, D. C. (2004). Introducción a la prevención de riesgos laborales. Manual para el alumno. Paraleleo Edición S.A. Obtenido de <http://www.istas.ccoo.es/descargas/manualtrprp.pdf>
- Santillán, P. R. (2015). *web.uaemex.mx*. Obtenido de La seguridad y salud en el trabajo en la industria de los restaurantes: http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_03.pdf
- Schlosser, E. (2001). *Fast food Nation: the dark side of the all- American meal*. Boston .
- Sparks, B., Bowen, J., & Klag, S. (2013). Restaurants and the tourist market. *Internacional Journal of Comtemporary Hospitality Management*.
- Tremps, S. (05 de 09 de 2017). Prevención de riesgos laborales en restaurantes y establecimientos hoteleros. *Hosteria (design, equipment, food service y beverage)*. Obtenido de <http://www.revistahosteleria.com/es/notices/2017/09/-prevencion-de-riesgos-laborales-en-restaurantes-y-establecimientos-hoteleros-65898.php#.XV3ywuNKjIU>
- UNESCO, & Montecinos, A. (2010). Libro Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible. Servicios, rutas, productos y destinos. Obtenido de <https://peregrinogastrofo.wordpress.com/2015/02/17/libro-planificacion-del-turismo-gastronomico-sostenible-servicios-rutas-productos-y-destinos-2/>
- UNP. (14 de 11 de 2017). *Universidad Nacional de la Plata* . Obtenido de https://unlp.edu.ar/seguridad_higiene/riesgos-ergonomicos-8677
- Venegas, C. (17 de 01 de 2011). *Paritarios.cl. Portal de la Seguridad, Prevención y la Salud Ocupacional*. Obtenido de Prevención de los Riesgos en Restaurantes y cocinas: http://www.paritarios.cl/especial_prevencion_restaurantes.htm
- Vértice, P. (2012). *Prevención de riesgos laborales en hostería*. Málaga: Publicaciones Vértice. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=3199914>.
- Viajandox.com. (11 de 06 de 2005). *Playa Santa Marianita*. Obtenido de <https://ec.viajandox.com/manta/playa-de-santa-marianita-A1426>
- Wentz, B. (2008). *Food service mangement: How to succeed in the high-risk restaurantes business*. Ocala: Atlantic Pub. Group.

4. ¿De los siguientes riesgos laborales a cuál de ellos cree Ud. está expuesto en su actividad diaria? ¿Por qué?

Golpes, cortes con objetos y herramientas y atrapamientos

Caídas al mismo nivel

Sobre esfuerzos

Quemaduras, incendios, explosiones

Contactos eléctricos

Riesgos biológicos

Riesgos ergonómicos

Otros

5. ¿Ha recibido usted capacitaciones sobre prevención de riesgos laborales?

SI

NO

A VECES

NUNCA

6. ¿En su lugar de trabajo conoce Ud. cuáles son sus derechos y obligaciones según las leyes establecidas?

Permisos de Maternidad

Permisos de enfermedades

Vacaciones

Seguro de vida

Otros. _____

7. ¿El empleador del establecimiento aplica las políticas de seguridad contra los riesgos laborales?

SI

NO

8. ¿Cree usted que su lugar de trabajo es el adecuado para el desempeño de sus labores?

SI
 NO

9. ¿Cuenta usted con permanente comunicación por parte de su jefe para el desarrollo de su trabajo?

SIEMPRE

A VECES

NUNCA

10. ¿Qué cree usted que le hace falta a su lugar de trabajo para tener un buen desempeño en sus labores?
