

Causa de accidentes laborales en cadena hotelera a nivel nacional



UNIVERSIDAD DE
MANIZALES

Leidy Carolina Murillo,

Viviana Rico Rodríguez

Programa de Especialización en Gerencia de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Universidad de Manizales.

Manizales, Caldas.

Trabajo de grado.

Mayo 2023.

Contenido

Causa de accidentes laborales en cadena hotelera a nivel nacional	1
Antecedentes	4
Planteamiento del problema	12
Justificación.....	15
Objetivos General.....	18
Objetivos específicos	18
Referente teórico	19
“Personal del establecimiento	30
Marco conceptual	32
Marco normativo	34
Metodología	35
Técnicas de investigación	35
Variables con definición a través de cuadro de operacionalización de variables	35
Plan de análisis de la información.....	38
Resultados	39
Discusión.....	85
Conclusiones	89
Recomendaciones.....	90
Programa de riesgos locativos.....	90

Objetivo general	91
Específicos	91
Alcance.....	92
Responsables	92
Plan de capacitación.....	100
Evaluación inicial en SST	103
Bibliografía	106

Antecedentes

A través de los años la seguridad y salud en el trabajo hace una evolución de manera muy notoria, un tránsito que se remonta a la época precolombina, continúa en la época de la colonia y tiene su mayor desarrollo tras la independencia, denotándose que en la actualidad existe aún gran trabajo por hacer en este ámbito.

Es por ello que la seguridad y salud en el trabajo nace a partir de la misma creación de empresas en el ámbito de la industria, la metalurgia, la producción de alimentos, entre otros; y ha sido una pieza fundamental dentro del entorno laboral; esto se debe, a que el ser humano siempre ha buscado desempeñar su trabajo en un ambiente que le brinde estabilidad y seguridad, teniendo en cuenta que para la realización del mismo es necesario partir desde el líder o gerente que es quien finalmente tiene la responsabilidad de velar por el bienestar de sus trabajadores (Neffa, 2015).

Es por ello que para el presente proyecto de investigación es necesario tener en cuenta una serie de antecedentes o investigaciones realizadas a nivel internacional, nacional, departamental, regional; de manera tal que, permita realizar un rastreo que aporte positivamente a la presente investigación.

Se encontró en la respectiva búsqueda la siguiente investigación realizada en Córdoba Argentina en el año 2019, donde los investigadores se enfocaron en la cadena Hotelera Howard Jonhson que cuenta con más de 70 años de trayectoria a nivel turístico en distintas partes del mundo y está enfocado en la franquicia ubicada en Villa Carlos Paz; es un lugar que se inauguró hacia el año 2016, y cuenta con un total de 127 habitaciones.

se buscó con este reporte investigar objetivamente las causas que pueden propiciar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales con el fin de proponer un plan con las medidas de seguridad necesarias para evitar que se repitan, por ello en este estudio se realizó un análisis de los riesgos en todas las áreas del hotel, buscando la identificación de los peligros y posibles efectos adversos en los trabajadores, para finalmente elaborar un plan de acción que conlleve a la prevención y mitigación de daños. (Ciani, 2019)

El siguiente estudio es relevante para la presente investigación ya que arroja datos estadísticos importantes, da claridad sobre el organigrama, puestos de trabajo dentro de los hoteles, muestra como los hoteles están divididos por departamentos y como cada área tiene consigo diferentes tareas y responsabilidades, lo cual permite hacer un comparativo entre lo registrado en este artículo y los datos encontrados de la cadena Hotelera en el presente proyecto de investigación.

En el Año 2013-2014 en Madrid España se desarrolló una investigación que buscaba la relación en cuanto a accidentes laborales en establecimientos hoteleros con la certificación de calidad. Así, el objetivo de este trabajo de investigación fue dar a conocer, a través de su evolución en el periodo 2008-2011, la relación existente entre el número de establecimientos hoteleros a los que se les ha concedido la Q de calidad y el número de accidentes laborales ocurridos en Andalucía en este subsector. (Revilla, 2014)

Es importante para la presente investigación ya que denota los factores a tener en cuenta en el presente trabajo como absentismo laboral, motivación y satisfacción laboral, Tiene datos estadístico desde el año 2008 hasta el año 2011 de accidentes laborales reportados en el sector hotelero, comparado con el aumento de la obtención de la Q de calidad en algunos hoteles demostrando que en ellos ha reducido el índice de accidentes laborales, pero por

otra parte se determinó que tras el aumento de hoteles con Q de calidad se aumentaron los casos de accidentes mortales.

Todo esto conlleva a que es indispensable crear unas medidas especializadas en este sector para potenciar y garantizar la prevención de riesgos; lo cual permite sentar bases para el análisis buscado en el presente proyecto de investigación.

Se encuentra la tesis de grado para Magister, realizada en Quito Ecuador, donde sus autores encuentra la necesidad de diseñar e implementar un Programa Técnico de Investigación de Accidentes de Trabajo adaptado a la realidad y necesidad empresarial, pretendiendo ir más allá del cumplimiento legal de notificar y calificar un accidente de trabajo frente a las instancias pertinentes, teniendo por objetivo: Diseñar e implementar un Programa Técnico de Investigación de Accidentes de Trabajo en el Hotel Howard Johnson Quito para la aplicación de la Resolución No. C.D. 333.

Respecto a este requisito técnico legal; establece una herramienta útil para el estudio profundo de accidentes e incidentes laborales, permitiendo determinar sistemáticamente el análisis causal, a fin de alcanzar una actuación correctiva y preventiva orientada a la no reproducción de siniestros y otros que pudieran producirse en condiciones similares. (Mera Sierra, 2014)

Este artículo permite conocer acerca de índices, causas, investigación e implementación de medidas correctivas en accidentes presentados en la cadena Hotelera.

En la investigación, titulada “Gestión del talento humano para optimizar el desempeño laboral en el Hotel Valle del Sol Hand de la ciudad de Chiclayo – región Lambayeque, 2019”; donde se buscó como problema principal, la manera en que se puede optimizar el desempeño laboral a través de la gestión del talento humano en el hotel Valle del Sol Hand,

es por ello que tuvo por objetivo proponer un modelo de gestión del talento humano para optimizar el desempeño laboral en el hotel Valle del Sol Hand.

Tuvieron como muestra una población total de 10 colaboradores del hotel. Los investigadores aplicaron como instrumento una encuesta utilizando el cuestionario tipo Likert, donde después del análisis de la realidad problemática, concluyeron que la gestión del talento humano no muestra el interés debido por sus colaboradores, siendo así que los mismos no se sienten satisfechos en su área de trabajo.

Así mismo en el diagnóstico de la situación del desempeño laboral, lograron determinar que la mayor parte de los colaboradores cumplen con sus actividades asignadas, siendo el mayor grupo el 53%.

Concluyen que el modelo de gestión del talento humano es necesario para el desarrollo del hotel Valle del Sol Hand, ya que permite mejorar los resultados del desempeño laboral de sus colaboradores (Yaipén Chanta, 2020) lo que permite para la presente investigación la importancia del interés que se debe tener presente con los diferentes colaboradores para el buen desempeño de sus funciones.

Por último en la revisión internacional se toma como referencia el artículo accidentes sufridos en el hotel cuando el trabajador se encuentra "en misión" donde se encuentra como objetivo del artículo conceptualizar la noción de accidente en misión, lo cual fundamentan como figura de creación jurisprudencial; que debe de presentar según dice en la sentencia dos elementos conectados con la prestación de servicios del trabajador: 1) el desplazamiento para cumplir la misión y 2º) la realización del trabajo en qué consiste la misión.

Entre los principales aportes de esta investigación se encuentra que el accidente laboral "en misión" es una figura de creación jurisprudencial que no encuentra regulación expresa en la normativa legal.

los investigadores mencionan como el hecho de que la normativa sobre Seguridad Social no regule de forma expresa el accidente "en misión" ha obligado a que su configuración se realice a través de los Tribunales de Justicia; su foco de estudio se centró en caso en Don Pablo, con cargo de Oficial de ebanista y que trabaja en una empresa española es enviado a la ciudad de Tel Aviv (Israel) para realizar allí unos trabajos de carpintería en un local del Grupo Inditex. (Taléns Visconti, 2015)

El artículo es relevante para el proyecto de investigación, en tanto presenta la conceptualización y la noción de accidente en misión, importante para la investigación puesto que el foco de estudio son los empleados en misión de la cadena hotelera a nivel Nacional.

En consecución con el documento se realiza una búsqueda a nivel nacional donde se encontró los siguientes artículos relevantes para la presente investigación.

en la ciudad de Cartagena, destacó un artículo que habla sobre los costos de los accidentes laborales y cómo estos afectan significativamente a toda la población, mencionan dentro de su proyecto como en el informe sobre Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de 2013, que publica de manera anual la Organización Internacional del Trabajo (OIT). Quedó plasmado que 2.34 millones de personas mueren por causa de accidentes o enfermedades relacionados con el trabajo, lo cual conlleva a una pérdida anual de 2.8 billones de dólares estadounidenses, distribuidos en costos directos e indirectos. Estos costos equivalen a un 4% del Producto Interior Bruto (PIB) en el mundo calculado a partir

del PIB de 2012 (Organización Internacional de Trabajo, 2013). (• Acevedo González, 2016)

Por lo tanto, evidencia como para las compañías se hace necesario la reducción de costos por accidentes laborales.

Así mismo se muestra el trabajo de investigación que se realizó con el fin de conocer la forma en que implementan el proceso de seguridad y salud en el trabajo las organizaciones hoteleras de la ciudad de Villavicencio; se identificaron y analizaron los distintos procedimientos para evaluar las condiciones actuales de trabajo, posibles riesgos, fortalezas y debilidades existentes en la organización, con el objetivo de establecer un plan que mejore y fortalezca a las empresas en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Para ello los investigadores aplicaron como instrumento un cuestionario estructurado en forma de entrevista, tomando como base la encuesta de caracterización de un modelo de medición de la gestión humana, una aplicación para Colombia (Chiavenato, 2007) y la encuesta de los procesos de gestión humana en PYMES de Villavicencio (Torres-Flórez, 2018). (Flórez, (2020))

Con los resultados obtenidos, logran establecer un producto relevante al proceso de seguridad y salud en el trabajo en las organizaciones hoteleras de la ciudad de Villavicencio, lo anterior con el fin de tomar decisiones y elementos que sirvan de soporte para iniciar nuevos proyectos investigativos, es por ello que sientan las bases de la importancia de indagar sobre las causas y consecuencias de la accidentalidad que permita aportar más conocimiento al ámbito de SST.

La editorial universitaria san mateo; 28-nov-2018 publica una investigación sobre un programa de accidentes en cocina de un hotel en la ciudad de Bogotá; en el cual se planteó como objetivo principal el diseño de un programa de prevención de accidentes para el área

de cocina. El desarrollo de este proyecto tuvo como base una investigación de carácter descriptivo, esta metodología permitió caracterizar la accidentalidad, definir y analizar variables; identificando que los riesgos que generan más accidentes que son el mecánico y el locativo.

Las lesiones más comunes son las heridas en manos asociadas al manejo de herramientas y equipos filosos, al igual que los golpes a consecuencia de las caídas; las causas están asociadas a la falta de experiencia y a las condiciones inseguras.

Con los resultados obtenidos definieron actividades de capacitación, inspecciones, reporte de actos y condiciones inseguras, estandarización de tareas, charlas de sensibilización y campañas de comportamientos seguros; todo ello como herramientas para minimizar la frecuencia y la severidad que se derivan de los accidentes, interviniendo en las causas más frecuentes.

Manifiestan la importancia de darle continuidad al programa planteado en este estudio y evaluarlo periódicamente para ver el impacto que este genera en los indicadores de accidentalidad. Así mismo, continuar con la identificación y control de riesgos durante el desarrollo de las actividades laborales, garantizando la disminución de accidentes por medio de la autogestión del riesgo, el plan de formación basado en los principios de la seguridad industrial y un proceso de selección exigente donde se tenga en cuenta que el personal esté calificado para la tarea a desempeñar.

Dejando como base conceptos y relaciones importantes para el análisis que se pretende en el presente trabajo.

En el rastreo se encuentra que en el año 2018; se realiza una investigación en la ciudad de Cali donde el objetivo fue Analizar, evaluar y verificar la implementación y la transición al

sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), del Hotel Hampton By Hilton Cali.

Como resultado obtuvieron que no hay un responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, ya que esta función es realizada por el jefe de talento humano y la dirección del hotel, pero ambos funcionarios no cuentan con una carrera en salud ocupacional, así que al no contar con los conocimientos adecuados puede encontrarse fallas en la ejecución del programa, (Diana Roció Camacho, 2018)

Es relevante para nuestro trabajo de investigación puesto que hacen un análisis de los responsables de cada área y plantean estrategias de mejora en los mismos esto nos permite plantear hipótesis para esta investigación.

Por último, en el rastreo nacional encontramos la siguiente investigación: Hoteles del centro histórico de la ciudad de santa marta DTCH Antonio Rodrigo Barrios, Vargas Laura Vanessa polo Henrique; santa marta D.T.C.H. 2020. Donde tuvo como objetivo verificar el nivel de cumplimiento de los estándares mínimos de seguridad bajo la resolución 0312 de 2019 en los hoteles aluna hotel, hotel kaloha y hotel boutique el olimpo que se encuentran ubicados dentro del centro histórico de la ciudad de santa marta D.T.C.H. Inicialmente.

Se realizó una evaluación sobre el nivel de cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en cada hotel. Posteriormente, identificaron las fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en las cuales propusieron acciones correctivas para cumplir con los estándares mínimos faltantes en los hoteles.

Finalmente, los investigadores diseñaron una guía de implementación de los estándares referidos, donde se realizaron charlas con los trabajadores con el fin de sensibilizar a los hoteles sobre la importancia integral de su cumplimiento.

Planteamiento del problema

El sector turístico cuenta con un conjunto de riesgos propios de la actividad; el presente trabajo se enfoca en los accidentes reportados dentro de una cadena Hotelera a nivel nacional; que permitirá hacer un análisis sobre las causas y consecuencias de este;

“Según el Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el trabajo, de la Comunidad Andina de Naciones, documento ratificado por Colombia, un accidente de trabajo es todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo (Osca, López Araújo, Bandera, Urién, Díez, & Rubio, 2014), y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte; excluyéndose de esta definición los sucesos en los cuales la persona afectada no sufre lesiones corporales o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios. Estos últimos, son considerados incidentes laborales” (Comunidad Andina de Naciones, 2003); (Karina Acevedo González, 2009-2012)

Lo anterior expresa que es necesario entonces identificar las diferentes acciones realizadas dentro de los Hoteles que permita desde allí identificar los riesgos laborales a los que puede enfrentarse un empleado en misión; específicamente los empleados de la Temporal de la Cadena hotelera en mención; en este sentido el trabajo de investigación se centra en la definición, análisis e interpretación de los accidentes reportados en los años 2021 y 2022 respectivamente, lo cual puede hacerse a través de diferentes fuentes de información como lo son el FURAT; Archivos de seguimiento de la compañía, datos nacionales reportados por diferentes hoteles, estadísticas entre otros.

Los accidentes laborales no solo acarrear altos costos para la compañía; en el año 2021 FASECOLDA informó que en cuanto a riesgos laborales se pagó en seguridad social \$2.992.445.895 de pesos; afectación que puede prevenirse con un buen sistema de control del riesgo; ya que, también se ve afectado el personal, representando también un alto riesgo para las demás personas en el lugar que se encuentren.

Es por ello que se hace importante destinar una persona que esté encargada del Sistema de SST dentro de la empresa que permita mitigar los riesgos y disminuir la accidentalidad dentro de los Hoteles, proceso que también influirá en la disminución de costos para la compañía. En algunos casos “esta función es realizada por el jefe de talento humano y la dirección del hotel, pero ambos funcionarios no cuentan con una licencia en seguridad y salud en el trabajo” (C, CHADID, C, & C, 2018).

Lo que nos conlleva a encontrar una problemática ya que el programa de SST no es guiado por una persona que pueda dar la inducción necesaria a los empleados en misión por ende aumenta significativamente el nivel del riesgo donde encontramos que para Hotelería y Restaurantes se presentan 1,99 muertes por cada 100.000 trabajadores; y según el reporte del Ministerio de Salud y Protección Social en el año 2021 se dieron 579 muertes calificadas como laboral, presentándose una accidentalidad Laboral de 4,31 por cada 100 trabajadores; de allí la importancia del acompañamiento adecuado al personal y en general a toda las personas que ingresan a las instalaciones del Hotel.

El personal que ingresa al Hotel no solo es personal fijo, que cuenta con unas características diferentes a los empleados en misión enviados por las temporales, estos últimos no solo es un personal con alta rotación sino que al ingreso a sus labores no se le brinda la atención necesaria para que el empleado no presente accidentalidad, encontrándose entonces falta de capacitación, acompañamiento, que la persona pueda sentirse a gusto realizando sus

funciones, que conozca el protocolo adecuado para cada área; que conozca las instalaciones adecuadamente para mitigar el riesgo que pudiese presentarse.

“El turismo es un sector que opera en un entorno cada vez más exigente y competitivo, lo que le lleva a velar por ofrecer servicios de calidad. Con esta realidad, y dado que hablamos de servicios, resulta fundamental cuidar los recursos humanos, el capital humano, puesto que las personas son el activo fundamental de una empresa turística y como tal debe ponerse en valor desarrollando su formación, informándoles, motivándolos, etc.” (García Revilla, marzo, 2014,)

Es por ello por lo que a pesar de ser un personal temporal se debe incluir dentro de las actividades de promoción y prevención del riesgo al igual que incentivar la motivación de estos para que ello influya en la mitigación de los accidentes laborales.

Como tercer planteamiento no se evidencian trabajos alusivos al análisis de accidentes laborales presentados en hoteles; se encuentran trabajos enfocados en sistemas de gestión, control del riesgo enfocado en un área específica y programas de accidentalidad.

Es por ello por lo que a partir de todo lo anteriormente expuesto surge la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las características de la accidentalidad presentada en la cadena Hotelera durante el periodo 2021 - 2022?

Justificación

El siguiente trabajo de investigación tiene como foco de estudio el Análisis de las causas de los accidentes laborales en cadena hotelera a nivel nacional en los últimos dos años como referencia el sector de la cadena Hotelera cuenta con un conjunto de riesgos laborales propios de la actividad, como son caídas del mismo nivel, Caída a distinto nivel, Cortes y amputaciones, Quemaduras, Contacto con productos químicos/biológicos, Contactos eléctricos, Incendios, Lesiones musculoesqueléticas o ergonómicas, por lo cual en el presente trabajo nos centraremos en el riesgo locativo y lesiones músculo esqueléticas; los anteriores riesgos mencionados conllevan a que sea necesario la ejecución del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo y que sea debidamente aplicado; ya que, los accidentes pueden ocurrir en cualquier lugar y a cualquier hora, sobre todo, cuando se trata de un sector que está en constante movimiento y se debe de estar al pendiente de las necesidades que puedan tener los visitantes, por lo tanto, la frecuencia y la gravedad de los riesgos se multiplica, es así como se puede ver que

“Los accidentes laborales pueden generarse por causas inmediatas o básicas: las causas inmediatas son las que producen el accidente de manera directa y están conformadas por actos inseguros (comportamientos inadecuados de los trabajadores que pueden originar un incidente laboral) y condiciones inseguras (Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas que se encuentran en mal estado y ponen en riesgo de sufrir un accidente a los trabajadores). Pero para lograr una solución efectiva de los accidentes de trabajo es fundamental el reconocimiento y control de las causas básicas, las cuales dan origen a las causas inmediatas integradas por factores personales (Hábitos de trabajo incorrectos, Uso

incorrecto de equipos, herramientas e instalaciones; defectos físicos o mentales, deficiencias en la audición etc.) y factores del trabajo (Supervisión y liderazgo deficiente; Políticas, procedimientos, guías o prácticas inadecuadas; Planeación y/o programación inadecuada del trabajo, etc.)” (Chinchilla, 2002).

Teniendo en cuenta lo anterior el objetivo del presente trabajo es analizar las causas de los accidentes laborales que permita la identificación de los riesgos más significativos y a partir de ello proponer un plan de acción en los riesgos más presentados dentro de los hoteles mencionados, el presente trabajo se considera importante puesto que permite una mayor comprensión dando a conocer la necesidad de transformación, evolución e implementación de diferentes estrategias utilizadas en el plan de trabajo en el programa de seguridad y salud en el trabajo de una manera óptima y eficaz.

El cual debe incluir diferentes acciones que conlleven a la prevención del riesgo, se considera novedoso en la medida que busca la disminución del riesgo apuntando al programa piloto del Ministerio de Comercio Industria y Turismo donde busca

“Desarrollar estrategias para que las entidades público-privadas y entes de la cadena de valor del sector turístico, comprendan la importancia y ejecuten acciones en pro de un turismo accesible, responsable y sostenible, que permita generar espacios, destinos, servicios y productos a los cuales todas las personas sin excepción puedan acceder, utilizar y evacuar de una manera autónoma, cómoda y segura... El programa contempla 3 ejes de acción: Capacitación y sensibilización; Calidad y mejora de la oferta e Investigación y articulación interinstitucional.” (MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO, 2022-2026).

Es así como el siguiente trabajo apunta a la oferta de investigación, y sensibilización de los riesgos inéditos en el área, se generará conclusiones y recomendaciones que permita mitigar

los factores de riesgo de mayor potencialidad encontrados, dando paso a un mejor desarrollo de las labores por parte de los trabajadores en misión.

Objetivos General

- Analizar las causas de la accidentalidad en cadena hotelera a nivel nacional, que permita hacer su caracterización.

Objetivos específicos

- Definir a través de los registros asignados, cuáles han sido los accidentes reportados dentro de la cadena hotelera, identificando las causas y las consecuencias que han tenido en la población trabajadora.
- Analizar los datos encontrados de los diferentes reportes de accidentalidad en los Hoteles.
- Proponer a partir del análisis de datos un plan de mejora para los hallazgos más significativos encontrados

Referente teórico

El sector de la cadena Hotelera cuenta con un conjunto de riesgos laborales propios de la actividad, como son caídas del mismo nivel, Caída a distinto nivel, Cortes y amputaciones, Quemaduras, Contacto con productos químicos/biológicos, Contactos eléctricos, Incendios, lesiones musculoesqueléticas o ergonómicas, los anteriores riesgos mencionados conllevan a que sea necesario la ejecución del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo y que sea debidamente aplicado; ya que, los accidentes pueden ocurrir en cualquier lugar y a cualquier hora, sobre todo, cuando se trata de un sector que está en constante movimiento y se debe de estar al pendiente de las necesidades que puedan tener los visitantes.

Por lo tanto, la frecuencia y la gravedad de los riesgos se multiplica, es así como para el siguiente proyecto de investigación se plantean cuatro categorías que permitirán desarrollar el foco de estudio del mismo e ir realizando los aportes de referente teórico necesarios para el desarrollo de la propuesta de investigación, como primera categoría se relaciona Accidente, sus descriptores son accidente de trabajo, causas de accidente, tipo de accidente; el primer descriptor un accidente de trabajo lo define el Decreto 1562 de 2012, como:

“Artículo 3°. Accidente de trabajo. Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.”

Para que sea considerado accidente se deben presentar las siguientes variables, que sea un suceso repentino, a causa de la labor laboral desempeñada y que cause en el trabajador una lesión o la muerte, por ende, es pertinente analizar cuáles son las causas de un accidente laboral

“Causas del accidente. Las causas del accidente se dividen en causas inmediatas y causas básicas. Las primeras, como se recordará, tienen que ver con las circunstancias que se

presentaron justo antes del contacto. Con frecuencia se les denomina actos o condiciones subestándares. Las segundas corresponden a las causas que están detrás de los síntomas, causas básicas; se denominan factores de trabajo y factores personales, es decir, a las razones por las cuales ocurren las causas inmediatas.” (V., 1997.)

Para poder entonces indagar por las causas o razones de un accidente es necesario conocer las condiciones estándar y subestándar y para el presente trabajo nos apoyaremos en la norma técnica colombiana– NTC 3701; la cual está creada para ser una guía en la identificación de peligros y valoración de riesgos y así poder dar un análisis a las características encontradas en el proyecto de investigación y unos resultados palpables de los hallazgos; es por ello por lo que la NTC 3701 de 1995; refiere lo siguiente:

las “Causas básicas: corresponden a las causas reales que se manifiestan después de los síntomas; son las razones por las cuales ocurren las causas inmediatas. Las componen los factores personales y los factores del trabajo; Causas inmediatas: circunstancias que se presentan antes del contacto que produce la pérdida (enfermedad o accidente); se dividen en actos y condiciones subestándar; Condición subestándar: situación que se presenta en el lugar de trabajo y que se caracteriza por la presencia de riesgos no controlados que pueden generar accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.”

Siendo este proceso de gran importancia para el desarrollo en la búsqueda de la caracterización de los accidentes que se pueden encontrar en la cadena Hotelera, permitirá la tabulación de los datos encontrados y a partir de ello construir y encontrar conclusiones de interpretación de los datos; para ello se desarrolla el tercer descriptor de la categoría tipos de accidentes.

“Tipo de accidente. Se designa el suceso que directamente produjo la lesión. Entre estos se encuentran: golpeado contra, golpeado por; caída de un nivel superior, caída a un mismo

nivel; cogido en, debajo o entre; fricción o raspadura; reacción corporal, sobreesfuerzo; contacto eléctrico, contacto con temperatura extrema, contacto con radiaciones, o sustancias cáusticas, tóxicas y nocivas. Accidente de transporte público, accidentes con vehículos motorizados.” (V., 1997.)

Es por ello que para realizar el análisis de las causas de accidentalidad, en el presente trabajo se tiene en consideración los siguientes ítems; Ciudad de ocurrencia del accidente, Jornada Laboral Área del accidente, Antigüedad del trabajador en la empresa, Mes de ocurrencia del accidente, tipo de lesión reportada, Parte del cuerpo afectada, Responsable de reportar el accidente, Edad de los trabajadores accidentados, Peligro asociado al accidente, Cantidad de días de incapacidad, Agente del accidente Mecanismos o forma del accidente, Hora del accidente, lo cual permitirá definir el tipo de accidente presentado en el periodo 2021 y 2022 de la cadena Hotelera.

Así mismo, es necesario desarrollar la segunda categoría del presente trabajo de investigación que trae alusión la Categoría de clasificación de peligros y riesgos el decreto 1507 del 2014 define el peligro como Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud. Se puede encontrar también un Peligro inminente, el cual es aquella condición del entorno, acto crítico o práctica irregular que, por su potencial, se espera una alta severidad de sus efectos inmediatos o a corto plazo, que puedan comprometer fisiológicamente el cuerpo humano dando lugar a un accidente grave o causar la muerte. En general, se puede presentar por:

- a) Ausencia de controles eficaces en términos de medidas de prevención y de protección.
- b) Actos inseguros, ausencia de supervisión eficaz o condición solitaria del trabajador”.

(Resolución 491 de 2020; Artículo 5)

El peligro son todas aquellas condiciones o labores cotidianas que pueden generar daño en los trabajadores y que necesitan ser identificadas la GTC 45 indica que la identificación de peligros es un proceso para reconocer si existe un peligro; por ello en el numeral 3.2 expone “actividades para identificar los peligros y valorar los riesgos” Las siguientes actividades son necesarias para que las organizaciones realicen la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos:

a) Definir el instrumento para recopilar la información: una herramienta donde se registre la información para la identificación de peligros y valoración de los riesgos. Un ejemplo de una herramienta de este tipo se presenta en el Anexo B.

b) Clasificar los procesos, actividades y las tareas: preparar una lista de los procesos de trabajo y de cada una de las actividades que lo componen y clasificarlas; esta lista debería incluir instalaciones, planta, personas y procedimientos.

c) Identificar los peligros: incluir todos aquellos relacionados con cada actividad laboral. Considerar quién, cuando y como puede resultar afectado.

d) Identificar los controles existentes: relacionar todos los controles que la organización ha implementado para reducir el riesgo asociado a cada peligro.

e) Valorar riesgo – Evaluar el riesgo: calificar el riesgo asociado a cada peligro, incluyendo los controles existentes que están implementados. Se debería considerar la eficacia de dichos controles, así como la probabilidad y las consecuencias si éstos fallan.

– Definir los criterios para determinar la aceptabilidad del riesgo.

– Definir si el riesgo es aceptable: determinar la aceptabilidad de los riesgos y decidir si los controles de S y SO existentes o planificados son suficientes para mantener los riesgos bajo control y cumplir los requisitos legales.

f) Elaborar el plan de acción para el control de los riesgos, con el fin de mejorar los controles existentes si es necesario, o atender cualquier otro asunto que lo requiera.

g) Revisar la conveniencia del plan de acción: re-valorar los riesgos con base en los controles propuestos y verificar que los riesgos serán aceptables.

h) Mantener y actualizar: – realizar seguimiento a los controles nuevos y existentes y asegurar que sean efectivos; – asegurar que los controles implementados son efectivos y que la valoración de los riesgos está actualizada. iana GTC 45 (segunda guía técnica colombiana actualización)

i) Documentar el seguimiento a la implementación de los controles establecidos en el plan de acción que incluya responsables, fechas de programación y ejecución y estado actual, como parte de la trazabilidad de la gestión en S y SO.

A partir de ello se debe trabajar en las organizaciones en la prevención de riesgos lo cual está relacionado con la planificación de medidas de protección que buscan minimizar cualquier evento futuro, que pueda ocasionar daños físicos en las personas. y así mitigar la probabilidad que es el grado de posibilidad de que ocurra un evento no deseado y pueda producir consecuencias. (GTC 45:2012 numeral 2)

Para ello la Guía Técnica Colombiana 45 indica en su numeral **3.2.3** como Identificar los peligros; se debe realizar el numeral **3.2.3.1** Descripción y clasificación de peligros; Para identificar los peligros, se recomienda plantear una serie de preguntas como las siguientes:

- ¿existe una situación que pueda generar daño?
- ¿quién (o qué) puede sufrir daño?
- ¿cómo puede ocurrir el daño?
- ¿cuándo puede ocurrir el daño?

Las organizaciones deberían desarrollar su propia lista de peligros tomando en cuenta el carácter de sus actividades laborales y los sitios en que se realiza el trabajo.

Para la temporal del personal de la presente investigación se ha desarrollado una tabla de identificación y caracterización de peligros que permite realizar el análisis de las causas de la accidentalidad presentada.

“Posterior a la identificación de los peligros, se valora el nivel del riesgo de los peligros identificados en cada una de las actividades, basado en la metodología GTC-45, siguiendo los pasos descritos a continuación: a) Seleccione la sede en la que realiza la identificación de peligros; b) Identifique la sede, el sitio, lugar o zona de trabajo; c) Identifique el proceso de la entidad en el que realiza la identificación de peligros; d) Identifique las tareas ejecutadas en este proceso; e) Defina si las tareas son rutinarias o no rutinarias; f) Identifique los peligros para cada tarea; g) Para cada uno de los peligros identificados en cada una de las actividades rutinarias y no rutinarias descritas en los procesos, describa el peligro. h) Luego determine los posibles efectos / consecuencias de cada peligro en su peor escenario. Las consecuencias se establecen de acuerdo con las características de los peligros que se han definido para la entidad” (MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL, 2022)

Desde allí entonces se debe integrar los riesgos a los que los trabajadores están inmersos en la cadena Hotelera, el riesgo es la combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos. (Decreto 1443 de 2014) y por ende un riesgo laboral es la probabilidad de que la exposición a un factor ambiental peligroso en el trabajo cause enfermedad o lesión. (Decisión 584 de 2004 de la Comunidad Andina de Naciones, art. 1); así mismo un riesgo aceptable es el que ha sido reducido a un nivel que la organización puede tolerar con respecto a sus

obligaciones legales y su propia política en seguridad y salud ocupacional (NTC-OHSAS 18001). (GTC 45:2012 numeral 2).

La norma establece la clasificación de riesgos a los que pueden estar expuestos los trabajadores; los 7 tipos de riesgos laborales son:

1. Riesgos biológico
2. Riesgos físico
3. Riesgos Químico
4. Riesgos psicosocial
5. Riesgos biomecánicos
6. Riesgos condiciones de seguridad
7. Riesgos fenómenos naturales

		Clasificación					
Descripción	Biológico	Físico	Químico	Psicosocial	Biomecánicos	Condiciones de seguridad	Fenómenos naturales*
	Virus	Ruido (de impacto, intermitente, continuo)	Pulvos orgánicos e inorgánicos	Gestión organizacional (estilo de mando, pago, contratación, participación, inducción y capacitación, bienestar social, evaluación del desempeño, manejo de cambios).	Postura (prolongada mantenida, forzada, antigravitacional)	Mecánico (elementos o partes de máquinas, herramientas, equipos, piezas a trabajar, materiales proyectados sólidos o fluidos)	Sismo
	Bacterias	Iluminación (luz visible por exceso o deficiencia)	Fibras	Características de la organización del trabajo (comunicación, tecnología, organización del trabajo, demandas cualitativas y cuantitativas de la labor).	Esfuerzo	Eléctrico (alta y baja tensión, estática)	Terremoto
	Hongos	Vibración (cuerpo entero, segmentaria)	Líquidos (nieblas rocíos) y	Características del grupo social de trabajo (relaciones, cohesión, calidad de interacciones, trabajo en equipo).	Movimiento repetitivo	Locativo (sistemas y medios de almacenamiento), superficies de trabajo (irregulares, deslizantes, con diferencia del nivel), condiciones de orden y aseo, (caídas de objeto)	Vendaval
	Rickettsias	Temperaturas extremas (calor y frío)	Gases y vapores	Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, sistemas de control, definición de roles, monotonía, etc.).	Manipulación manual de cargas	Tecnológico (explosión, fuga, derrame, incendio)	Inundación
	Parásitos	Presión atmosférica (normal y ajustada)	Humos metálicos, no metálicos	Interfase persona - tarea (conocimientos, habilidades en relación con la demanda de la tarea, iniciativa, autonomía y reconocimiento, identificación de la persona con la tarea y la organización).		Accidentes de tránsito	Derrumbe
	Picaduras	Radiaciones ionizantes (rayos x, gama, beta y alfa)	Material particulado	Jornada de trabajo (pausas, trabajo nocturno, rotación, horas extras, descansos)		Públicos (robos, atracos, asaltos, atentados, de orden público, etc.)	Precipitaciones, (lluvias, granizadas, heladas)
	Mordeduras	Radiaciones no ionizantes (láser, ultravioleta, infrarroja, radiofrecuencia, microondas)				Trabajo en alturas	
	Fluidos o excrementos					Espacios confinados	

* Tener en cuenta únicamente los peligros de fenómenos naturales que afectan la seguridad y bienestar de las personas en el desarrollo de una actividad. En el plan de emergencia de cada empresa, se considerarán todos los fenómenos naturales que pudieran afectarla.

El Decreto 1072 de 2015 establece en su artículo 2.2.4.6.23. Gestión de los peligros y riesgos. El empleador o contratante debe adoptar métodos para la identificación, prevención, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos en la empresa.

Por lo cual se hace pertinente la realización del presente trabajo y otorgar una propuesta innovadora a la temporal para la mitigación del riesgo mas relevante dentro de la accidentalidad presentada en el periodo 2021-2022

Dentro de la cadena hotelera pueden encontrarse los siguientes peligros que según el estudio de investigación realizado en Bogotá los riesgos que generan más accidentes son el mecánico y el locativo; las lesiones más comunes son las heridas en manos asociadas al manejo de herramientas y equipos filosos, al igual que los golpes a consecuencia de las caídas; las causas están asociadas a la falta de experiencia y a las condiciones inseguras.

En cuanto a la categoría del análisis de la Teoría Tricondicional (MELIÁ 2007); desde allí la teoría plantea que el empleado debe cumplir con las siguientes características para reducir o mitigar la accidentalidad donde plantea que el trabajador debe poder trabajar seguro, saber trabajar seguro y querer trabajar seguro, es esencial en el presente trabajo identificar las condiciones que se presentan en el personal en Misión para poder recomendar una acción preventiva dependiendo de la condición hallada. Así entonces

“Esta primera condición se refiere a elementos, en muchos casos y hasta cierto punto obvios, de ingeniería de la seguridad y de higiene industrial. Para que la gente puede trabajar con seguridad las máquinas han de ser seguras, y los espacios de trabajo, los materiales y los ambientes razonablemente seguros y saludables” (MELIÁ, 2007)

Es por ello por lo que las condiciones físicas del lugar de trabajo al igual que las herramientas deben estar en las mejores condiciones y con mantenimiento adecuado de los

mismos. Así entonces se deja claro que el trabajador pueda hacer el trabajo y poder evaluar las siguientes características dentro de este descriptor

“4. Los métodos de trabajo son seguros 3. Se dispone de los EPC y EPI adecuados 2. Las instalaciones, máquinas y herramientas son razonablemente seguras 1. El medio ambiente es razonablemente seguro (condiciones higiénicas, físicas, químicas y biológicas)” (MELIÁ, 2007)

El segundo descriptor habla de la segunda condición de la Teoría Tricondicional que habla sobre como el trabajador debe saber hacerlo “Todos los miembros de una empresa necesitan saber cómo hacer texto de trabajo.” (MELIÁ, 2007), se refiere entonces de aquellos factores humanos que intervienen a la hora que se genere un accidente y de aquellos factores que se deben tener en cuenta para evaluar esta condición. “6. Conoce los métodos de trabajo seguro 5. Conoce los riesgos” (MELIÁ, 2007); donde se debe evaluar las oportunas inducciones del personal en Misión, así mismo como desde el SG-SST es de vital importancia planear adecuadamente la capacitación oportuna del personal que pueda conocer los riesgos a los que puede enfrentarse en su labor a desarrollar y así disminuir la probabilidad de que ocurra el accidente de trabajo.

Así mismo como se trata de personas individuales por lo tanto hay que tener en consideración la tercera condición planteada por el autor y se trata de que el trabajador quiera hacer el trabajo de manera segura

“La tercera condición del modelo Tricondicional es querer hacerlo, es decir, estar motivado o tener motivos para hacerlo. Además de poder y saber realizar un comportamiento, para que éste realmente se realice, es imprescindible una motivación adecuada y suficiente” (MELIÁ, 2007)

En ello pueden intervenir los siguientes factores “8. Hay motivos internos para trabajar seguro, 7. Hay motivos externos para trabajar seguro” (MELIÁ, 2007); es así como se puede decir que, aunque existan las condiciones y el trabajador sepa realizar la labor de manera segura intervienen las decisiones que como humanos tomamos y que en ocasiones en el ámbito del trabajo no se dan buscando la seguridad, intervienen todos los factores biopsicosociales del individuo que generan un riesgo a la hora de realizar las funciones.

Es preciso en este punto hablar de la motivación de los empleados en misión que permitirá evaluar el tercer descriptor de la presente categoría la motivación se puede definir como:

"La motivación es, en síntesis, lo que hace que un individuo actúe y se comporte de una determinada manera. Es una combinación de procesos intelectuales, fisiológicos y psicológicos que decide, en una situación dada, con qué vigor se actúa y en qué dirección se encausa la energía" (ANA CRISTINA MARÍN FERNÁNDEZ, 2005)

La motivación se da de manera consciente e inconsciente, por lo tanto, se debe mirar al individuo desde todos los ámbitos biopsicosociales.

para Maslow (1943) señala que las personas se encuentran motivadas por cinco tipos de necesidades: fisiológicas (alimento, agua y abrigo), de seguridad (protección, orden y estabilidad), sociales (afecto, amistad y sentido de pertenencia), autoestima (prestigio, estatus y autoestima) y autorrealización (autosatisfacción). Estas necesidades humanas están ordenadas según una jerarquía, donde unas son prioritarias y solo cuando estas están cubiertas, se puede ascender a necesidades de orden superior (Maslow, 1943)

Para poder indagar sobre la motivación en los trabajadores en Misión de la cadena Hotelera el equipo investigador ha decidido pararse desde la postura propuesta por Fernando Toro Álvarez, 1992 a través del CMT; Cuestionario Motivacional para el Trabajo el cual es un instrumento que permite evaluar las diferentes condiciones motivacionales referentes al

ámbito laboral, el cual permite recoger percepciones, juicios y expresiones propias de la cultura del trabajador, es un instrumento psicológico que contiene 75 ítems, y está diseñado para identificar y valorar 15 factores propios de la motivación en los trabajadores, Las tres categorías motivacionales evaluadas en el cuestionario son

Condiciones Motivacionales internos: los factores desarrollados dentro de esta categoría son logro, poder, afiliación, auto realización, reconocimiento

Medios preferidos para obtener retribución en el trabajo: los factores desarrollados dentro de esta categoría son dedicación a la tarea, aceptación de la autoridad, aceptación de normas y valores, requisición, expectativas

Condiciones Motivacionales Externas: los factores desarrollados dentro de esta categoría son supervisión, grupo de trabajo, contenido del trabajo, salario y promoción

Para el presente trabajo se tomará como referencia para la investigación las condiciones motivacionales internos, que permiten evaluar al individuo de manera directa en su sentir y pensar y así mismo en la toma de decisiones. lo cual permitirá realizar una debida caracterización de las variables encontradas.

La siguiente categoría es la descripción de la parte hotelera para ello la NTSH006-9 indica que un hotel es “Establecimiento en que se presta el servicio de alojamiento en habitaciones y otro tipo de unidades habitacionales en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo. Además, dispone como mínimo del servicio de recepción, servicio de desayuno y salón de estar para la permanencia de los huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios.”

Para la categorización de los hoteles los factores de evaluación se dividen en:

- requisitos de planta,
- requisitos de accesibilidad,
- requisitos de servicio y
- normatividad legal.

El presente proyecto de investigación se efectúa con personal en misión en cadena hotelera calificada con 5 estrellas para lo cual debe cumplir con los requisitos de norma “Del 100 % de los requisitos de planta definidos en la norma (109 puntos), deberán cumplir mínimo con el 95 % (104 puntos). Lo anterior con excepción de los requisitos de mantenimiento del establecimiento, lo establecido para las habitaciones estándar y las dimensiones de las habitaciones júnior suite y suite, los cuales son de obligatorio cumplimiento.” (MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO , 2009)

Por lo tanto, es relevante dentro de esos los siguientes que por norma deben establecerse en este tipo de establecimientos.

“Personal del establecimiento

El hotel debe como mínimo:

- a) establecer y documentar los perfiles requeridos para el personal del hotel;
- b) establecer programas de entrenamiento y capacitación de todo el personal;
- c) garantizar la competencia de los empleados de todas las áreas;
- d) garantizar que todo el personal operativo se encuentra uniformado e identificado, de acuerdo con los estándares definidos por el hotel. Los uniformes deben estar en perfecto estado, esto es sin manchas, descoloramientos, roturas o descosidos;
- e) garantizar que el personal de servicio tiene conocimiento de la zona, lugares de interés y destinos más solicitados;

f) tener personal permanente en las áreas de teléfono, reserva, recepción, alimentos y bebidas, que tengan un nivel que les permita comunicarse con un huésped en inglés u otro idioma, adicional al español, y garantizar la capacitación a los empleados en inglés o en otro idioma” (MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO , 2009)

Lo cual es relevante pues permite establecer el criterio de como el personal esta calificado para realizar las labores y funciones encomendadas.

Marco conceptual

Accidente de trabajo: se define como “todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte” Por consiguiente, es realmente un accidente de trabajo cuando el empleado se encuentra realizando una actividad relacionada directamente con su función laboral. También, se considera un accidente laboral cuando la persona está cumpliendo órdenes por parte de su empleador.

Se pueden presentar y clasificar en accidente grave, mortal o severo, los accidentes propios del trabajo pueden presentarse por caídas al mismo o distinto nivel; desgastes por movimientos repetitivos, accidentes por exposición o contacto, sobre esfuerzos o golpes.

casusas básicas: por las cuales ocurren los actos y condiciones inseguras

causas inmediatas: que son las causas más próximas al accidente y son las que lo materializan, se trata de las causas que se encuentran en el proceso secuencial próximas al suceso que desencadena el accidente.

Incidente: trata de un suceso en el trabajo que tuvo el potencial de ser un accidente, en el que existen personas involucradas sin que sufrieran lesiones o se presentaran daños a la propiedad y/o pérdida en los procesos. (Resolución 1401 de 2007- Ministerio de la Protección Social).

Peligro: el cual es una fuente, situación o acto con potencial para causar daño en términos de daño humano o deterioro de la salud o una combinación de estos.

Riesgo: que es la combinación de la probabilidad que ocurra un suceso o exposición peligrosa y la severidad del daño o deterioro de la salud que puede causar el suceso o exposición.

Marco normativo

LEY- DECRETO- RESOLUCIÓN	NOMBRE	ARTÍCULO, NÚMERO Y CONTENIDO	MOTIVO POR EL CUÁL SE CONSIDERA RELEVANTE PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO
LEY 9 DEL 24 ENERO DE 1979	CODIGO SANITARIO NACIONAL	TITULO III, IV.	De las edificaciones destinadas a lugares de trabajo, SANEAMIENTO DE EDIFICACIONES
RESOLUCIÓN 2400 DEL 22 DE MAYO DE 1979	Por el cuál se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.	TITULO I: CAP. I, II, III TITULO II: CAP. I AL V	Se aplican a todos los establecimientos de trabajo, que se dicten para cada centro de trabajo en particular, con el fin de preservar y mantener la salud física y mental, prevenir accidentes y enfermedades profesionales.
RESOLUCIÓN 2400 DEL 22 DE MAYO DE 1979	Por el cuál se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.	TITULO IV	De la ropa de trabajo equipos y elementos de protección personal
RESOLUCIÓN 2400 DEL 22 DE MAYO DE 1979	Por el cuál se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.	TITULO V	De los colores de seguridad
RESOLUCIÓN 2400 DEL 22/05 DE 1979	Por el cuál se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.	TITULO VI CAP I	Prevención y control de incendios
RESOLUCIÓN 2400 DEL 22 DE MAYO DE 1979	Por el cuál se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.	TITULO IX, CAP 1	De las herramientas de mano
NORMA TECNICA COLOMBIANA NTC 3701 15 DE MARZO 1995	Guía para la clasificación, registro, y estadística de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales	ANEXO C	Análisis de causalidad
RESOLUCIÓN NÚMERO 1401 DE 2007	Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo	TODA LA NORMA	Establecer obligaciones y requisitos mínimos para realizar la investigación de incidentes y accidentes de trabajo, con el fin de identificar las causas, hechos y situaciones que los han generado, e implementar las medidas correctivas encaminadas a eliminar o minimizar condiciones de riesgo y evitar su recurrencia.
LEY 1562 DE 11 DE JULIO DE 2012	Modifica el sistema general de riesgos laborales	ART 3	Definición de accidente de trabajo
DECRETO 1072 DE 26 DE MAYO 2015	Decreto único reglamentario del sector trabajo	CAP 6	Sistema De Gestión De Seguridad y Salud En el Trabajo
DECRETO 1072 DE 26 DE MAYO 2015	Decreto único reglamentario del sector trabajo	CAP 6	ARTÍCULO 2.2.4.6.11. Capacitación en seguridad y salud en el trabajo - SST
RESOLUCIÓN 0312 DE 13/02 2019	Por el cuál se definen los estándares mínimos del SGSST	ART 7-8-9	Reporte e investigación de accidentes e incidentes de trabajo, capacitación, plan de trabajo anual, etc.

Metodología

El presente trabajo se realizará a través de un proyecto de investigación cuantitativo, de tipo observacional - descriptivo - transversal, de los reportes de accidentes notificados en la temporal contratada por la cadena Hotelera, tiene como foco de estudio los accidentes ocurridos a empleados en misión.

Para la presente investigación se tiene en cuenta los siguientes criterios de inclusión:

- ✓ Los accidentes reportados dentro de los años 2021 - 2022
- ✓ Que sean empleados en misión.
- ✓ Que el accidente cumpla con las características de la norma

Se tiene como criterios de exclusión

- ✓ Que el reporte de accidentes no tenga los datos completos esperados

Técnicas de investigación

la siguiente investigación se basa en los reportes compartidos por parte de la empresa, dentro de estos reportes se encuentran:

- Archivos de reporte de accidentalidad de la Temporal
- Reporte a través del Furat

VARIABLES CON DEFINICIÓN A TRAVÉS DE CUADRO DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Nombre de la variable	Tipo de variable	Escala de medición	Posibles respuestas y resultados
Ciudad de ocurrencia del accidente	Cualitativa	Nominal	ciudades dentro del territorio nacional
Jornada Laboral	Cuantitativa	Intervalo	Diurna, nocturna, Mixta
Área del accidente	Cualitativa	Nominal	Almacenes o depósitos; area de produccion; areas recreativas o productivas; corredores o pasillos; escaleras; parqueaderos; oficinas; otras áreas comunes: otro
Antigüedad del trabajador en la empresa	Cuantitativa	Intervalo	Entre 1 a 5 años de antigüedad
Mes de ocurrencia del accidente	Cualitativa	Ordinal	Entre enero y diciembre
tipo de lesión reportada	Cualitativa	Nominal	Fracturas, luxaciones, torcedura, esguince, desgarró, conmoción, amputación, herida, trauma superficial, golpe, contusión, aplastamiento, quemadura, envenenamiento, asfixia, lesión múltiple, otros

Nombre de la variable	Tipo de variable	Escala de medición	Posibles respuestas y resultados
Parte del cuerpo afectada	Cualitativa	Nominal	Cabeza, ojo, cuello, tronco, torax, abdomen, miembros superiores, miembros inferiores, pies, ubicaciones múltiples, lesiones generales u otras
Responsable de reportar el accidente	Cualitativa	Nominal	Responsable de SST; Gerente
Edad de los trabajadores accidentados	Cuantitativa	Intervalo	De 18 años a 60 años
Peligro asociado al accidente	Cualitativa	Nominal	biológico, químico, biomecánico, físicos, fenómenos naturales, condiciones de seguridad, psicosocial
Cantidad de días de incapacidad	Cuantitativa	Intervalo	Entre 0 a 180 días de incapacidad
Agente del accidente	Cualitativo	Nominal	Máquinas y equipos, medios de transporte, aparatos, herramientas, utensilios, materiales o sustancias, radiaciones, ambiente de trabajo, otros agentes no clasificados, animales.
Mecanismos o forma del accidente	Cualitativo	Nominal	Caída de personas, caída de objetos, pisadas, choques, golpes, atrapamientos, sobreesfuerzos, exposición o contacto con temperatura extrema, exposición o contacto de la electricidad, exposición o contacto con sustancias nocivas o radiaciones.
Hora del accidente	Cuantitativa	Intervalo	Desde 00:00 a 24:00 horas

Plan de análisis de la información.

Para el presente trabajo se utilizará como plan de análisis de causalidad la teoría Tricondicional (MELIÁ, 2007) la cual nos plantea que para que un trabajador realice sus funciones de forma segura se deben dar tres condiciones

1. poder hacerlo: para poder analizar este punto se tendrá en cuenta las siguientes variables.

- El medio ambiente es razonablemente seguro (condiciones higiénicas, físicas, químicas y biológicas)
- Las instalaciones, máquinas y herramientas son razonablemente seguras
- Se dispone de los EPC y EPI adecuados
- Los métodos de trabajo son seguros

2. saber hacerlo: para poder analizar este punto se tendrá en cuenta las siguientes variables.

- Conoce los riesgos
- Conoce los métodos de trabajo seguro

3. querer hacerlo: para poder analizar este punto se tendrá en cuenta las siguientes variables.

- hay motivos internos para trabajar seguro
- hay motivos internos para trabajar seguro

Esto permitirá realizar una discusión análisis entre lo previamente encontrado; los reportes y archivos de evaluación y hallazgos en los mismos.

Resultados

En el resultado obtenido del análisis del documento entregado por la empresa tenemos que para el año **2021** se presentaron 31 casos de accidentes de los cuales 16 fueron mujeres y 15 presentados por hombres. Para el año **2022** se presentaron 45 accidentes laborales de los cuales **27** fueron por mujeres y 18 fueron hombres. (tabla 1). Es necesario resaltar que las actividades del sector hotelero generalmente son realizadas por población de ambos géneros.

Los accidentes laborales reportados en los dos años, tienen un porcentaje similar, en cuanto a los mismos factores de riesgos encontrados en este análisis que llevan al desencadenamiento del suceso; y para ambos años se observa que el mayor índice de accidentalidad se presentó en la ciudad de Santa Martha. Como se observa en la Tabla 2

El rango de edades donde más se presentan los casos de accidentes laborales está comprendido entre los 18 a 35 años representando aproximadamente el 56% de la población (ilustración 1), estos datos identifican que los casos de accidentalidad se presentan con mayor frecuencia en la población joven.

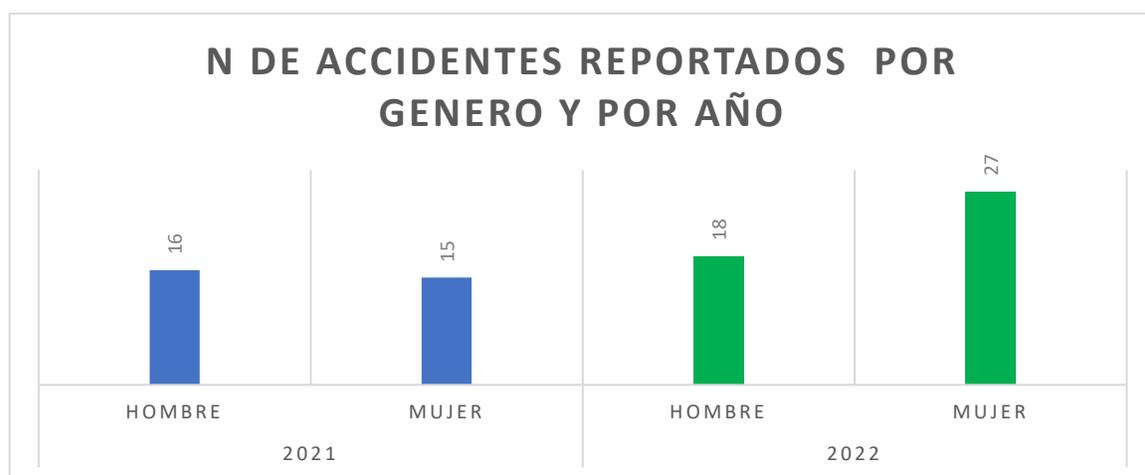


Tabla 1

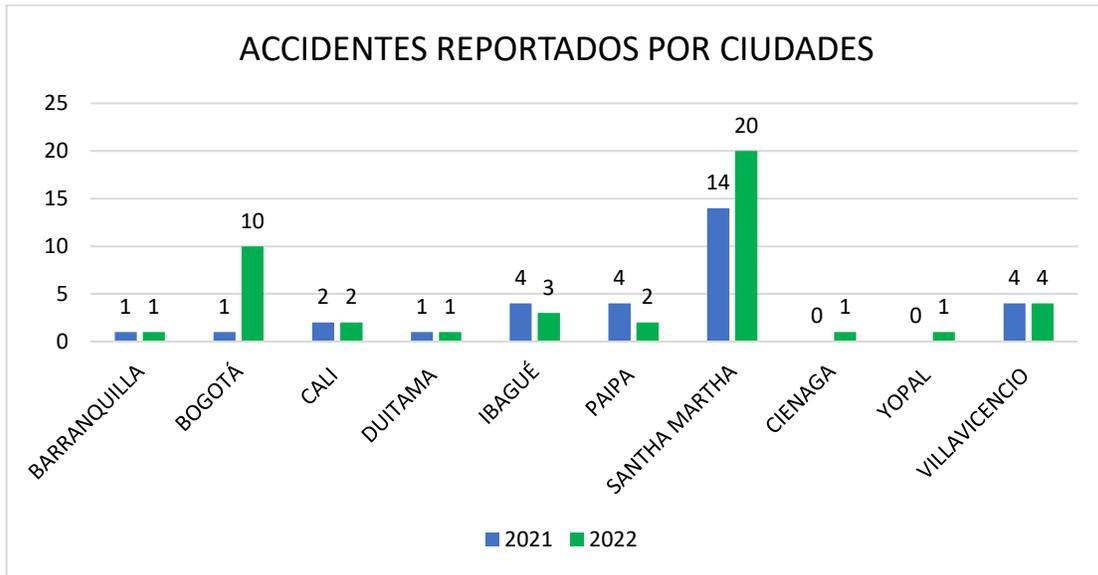


Tabla 2

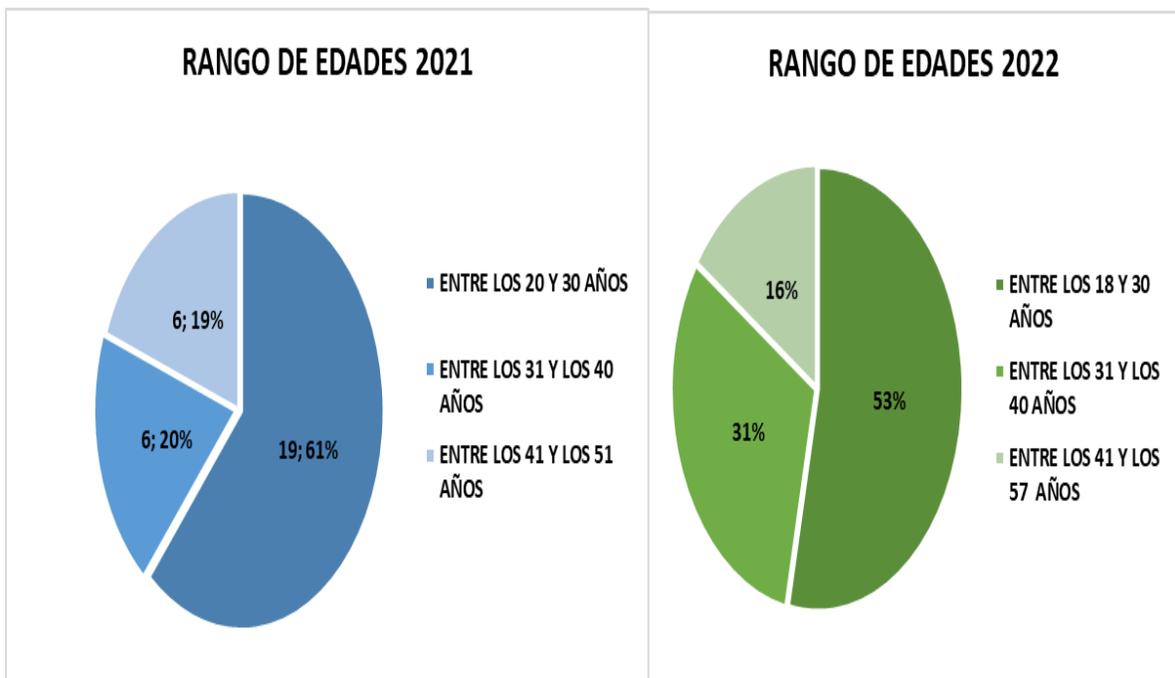


figura 1

Por otra parte, analizando la frecuencia de los accidentes, se define que la parte de cuerpo afectado que más se presenta en los accidentes reportados es; para el año 2021 los miembros superiores, seguido de los miembros inferiores y lesiones generales; y para el año 2022 los miembros inferiores y superiores marcan la diferencia (tabla 3). Se determina que el tipo de lesión que más prevalece para el año 2021 es trauma superficial, seguido de heridas y golpes; y para el 2022 es golpes y contusiones, seguido de traumas y heridas para los dos años (tabla 4) lo que nos indica los mismos tipos de lesión para ambos años.

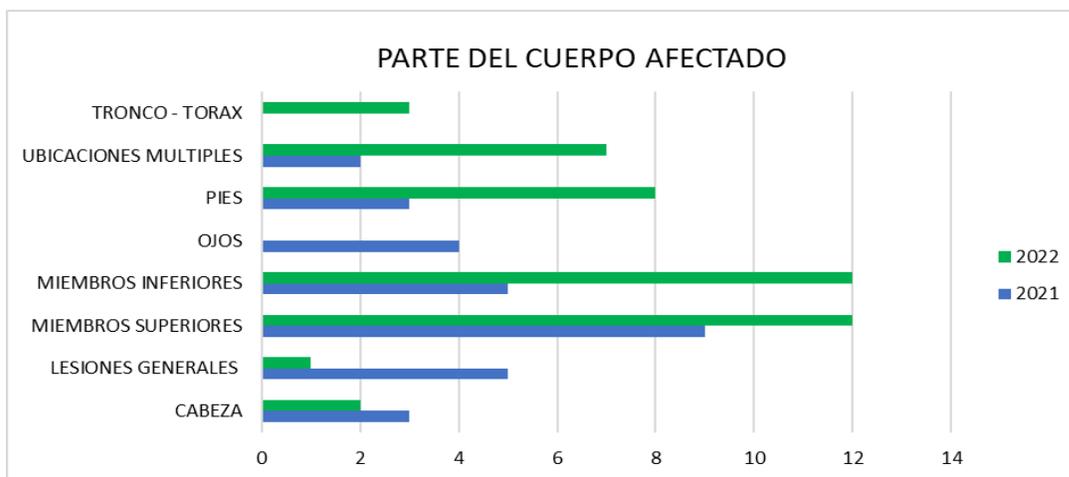


Tabla 3

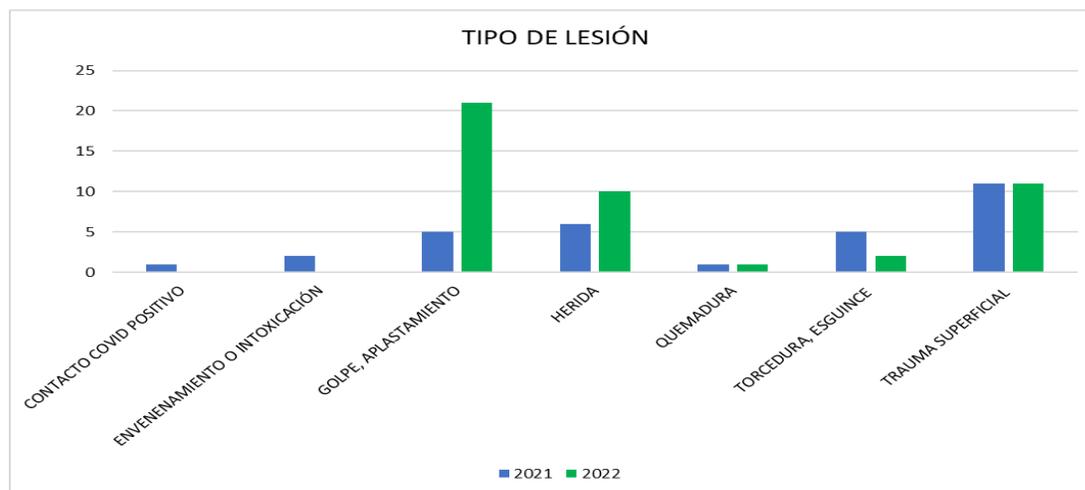


Tabla 4

Ahora bien, se hizo el análisis para identificar el factor de riesgo más frecuente y el peligro asociado en donde se encontró que para ambos años la frecuencia es para el factor de riesgo locativo, seguido del mecánico y la situación o peligro asociados son ambientes de trabajo, herramientas e implementos y materiales y sustancias. (tabla 5).

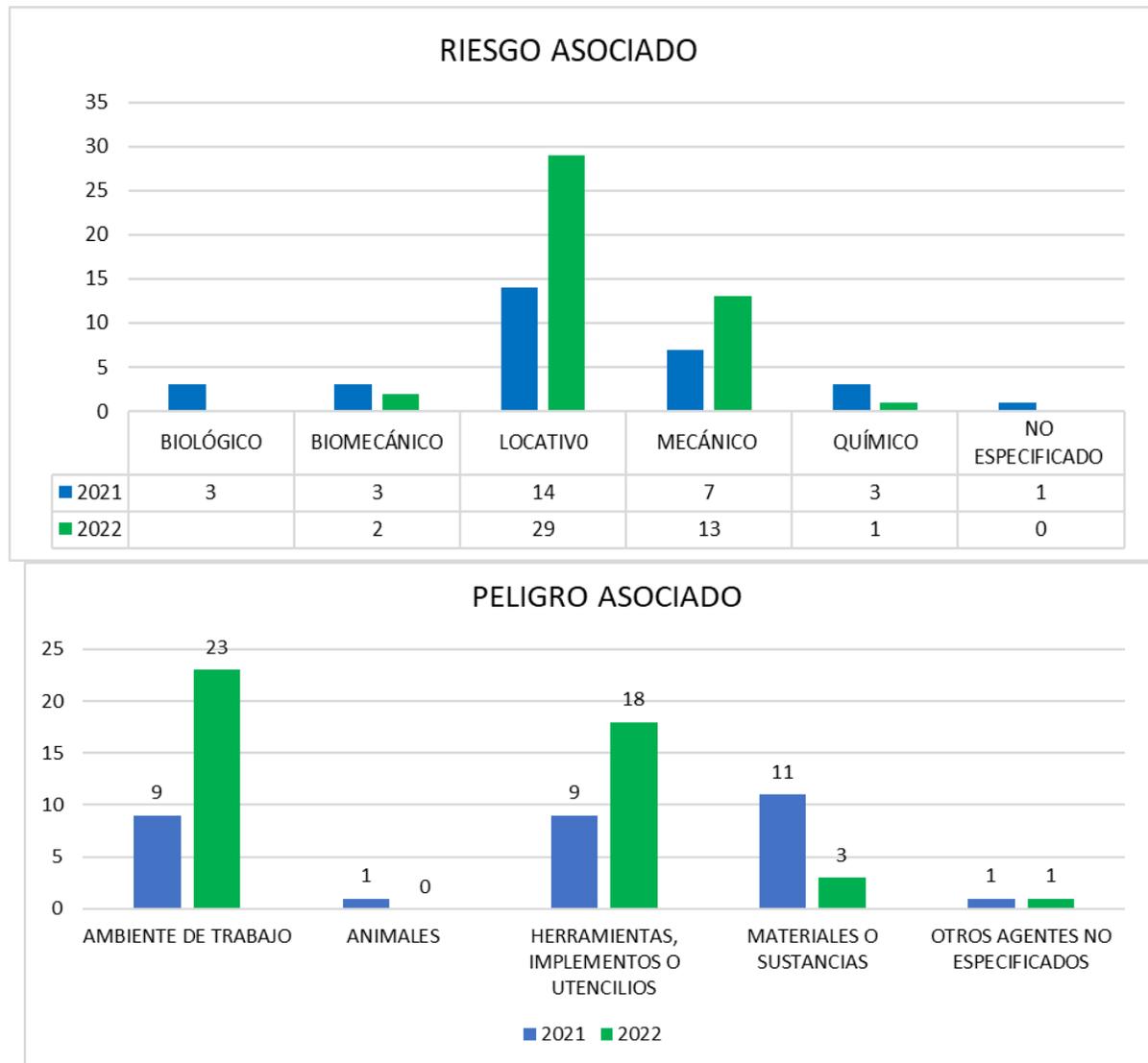


Tabla 5

También es muy importante aclarar que con el análisis realizado se encontró que de los accidentes reportados el personal que más se vio implicado fueron los meseros seguido de auxiliar de habitación y cocina para el año 2021; muy similar al dato de año 2021 donde los meseros vuelven aparecer junto con auxiliares de cocina y camareros. (Tabla N 6)

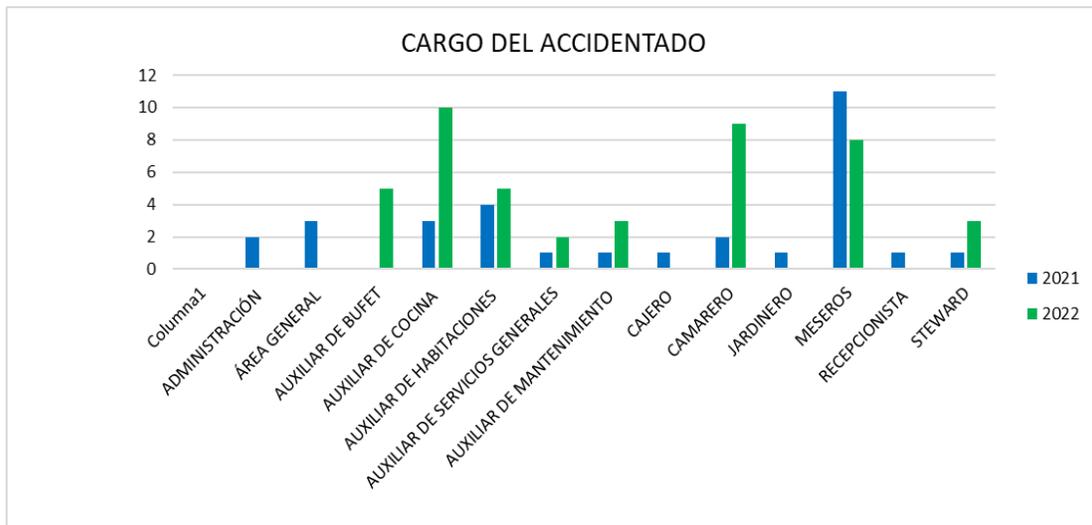


Tabla 6

Se determino el lugar donde sucedieron los eventos fue el área de la cocina, la que más reportes tiene para los dos años seguido por otras áreas comunes de la cadena hotelera a nivel nacional. (tabla N 7).

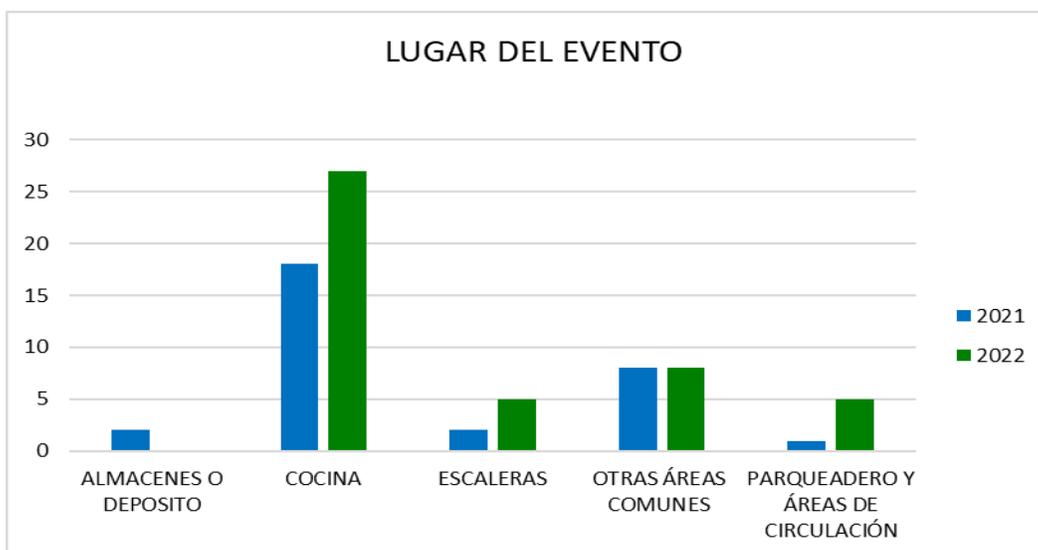


Tabla 7

ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DE LOS ACCIDENTES 2021(tabla 8)

A continuación, los accidentes ocurridos durante el año 2021, en la siguiente tabla se hallaron cuáles fueron las causas que corresponden según cada caso, para posteriormente hacer la clasificación.

ACCIDENTE/lesión	CAUSAS INMEDIATAS		CAUSAS BÁSICAS	
	ACTO SUBESTÁNDAR	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	FACTORES PERSONALES	FACTORES DEL TRABAJO
Se parte la copa mientras se está limpiando, ocasionando una lesión en la vista.	353. Agarrar los objetos inseguramente. 355. Agarrar los objetos de forma errada.	110. Carencia de EPP	106. Falta de juicio 108. Bajo tiempo de reacción 403. Entrenamiento inicial inadecuado.	007. Instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente.

Caída al mismo nivel, causando dolor e inflamación en la rodilla izquierda.	400. Falta de atención de las condiciones del piso	030. resbaloso	108. Bajo tiempo de reacción 504. Falta de preparación	998. Ningún factor de trabajo
Golpe con herramienta manual, en el ojo generando dolor e irritación.	205. Soltar o mover pesos 353. Agarrar los objetos inseguramente	250. Insuficiente espacio de trabajo 035. Desgastado, cuarteado, etc.	403. Entrenamiento inicial inadecuado	405. Ajustes, reparación/ mantenimiento deficiente 603. Inspección o control deficiente
Caída de bolsas con vidrios rotos, sobre el trabajador, ocasionando herida en su pierna izquierda	657. colocación insegura de materiales, herramientas, desechos, etc.	410. inapropiadamente apilado 420 colocados o emplazados inadecuadamente	998. ningún factor personal	407. Eliminación y reemplazo inadecuado de piezas defectuosas.

Golpe con herramienta de mano entre las dos cejas y el tabique.	353. Agarrar los objetos inseguramente. 355. Agarrar los objetos de forma errada.	110. Carencia de EPP 620. material o equipo defectuoso	106. Falta de juicio 108. Bajo tiempo de reacción 403. Entrenamiento inicial inadecuado.	007. Instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente. 403. Estándares o especificaciones inadecuadas.
Intoxicación por almuerzo en el trabajo que produce malestar estomacal, vomito, dolor de estómago y sarpullido.	998. Ningún acto subestándar	990. indeterminada información insuficiente	998 ningún factor personal	015 diseñado inapropiadamente
salpica de líquido limpiador en el ojo	052. Limpiar 100. Omitir el uso de EPP	339. Métodos o procedimientos peligrosos	004 sensibilidad a ciertas sustancias o alergias.	601 planificación inadecuada de uso

derecho, causado dolor, irritación y piquiña.			401. falta de experiencia 501. instrucción inicial insuficiente	
Golpe en la pelvis contra la barra de acero, causando dolor e inflamación en la pelvis y la cadera.	353. Agarrar los objetos inseguramente. 355. Agarrar los objetos de forma errada.	015. Diseñado inapropiadamente 250 insuficiente espacio de trabajo	106. Falta de juicio 108. Bajo tiempo de reacción 403. Entrenamiento inicial inadecuado.	007. Instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente.
Realizando labores de aseo el zapato izquierdo se le parte, causando que se desequilibrar y se le doblaron ambos pies,	052. Limpiar 150 omitir el uso de EPP seguro para la labor	339. Métodos o procedimientos peligrosos	106. Falta de juicio 108. Bajo tiempo de reacción 403. Entrenamiento inicial inadecuado.	007. Instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente.

generando mucho dolor en el pie izquierdo.				
Intoxicación con sustancia química y presenta síntomas de mareo, dificultad para respirar, inflamación en ambos ojos, dolor de cabeza, debilidad y ardor en los ojos.	052. Limpiar 100. Omitir el uso de EPP	110. carencia de equipo de protección personal necesario.	004 sensibilidad a ciertas sustancias o alergias. 401. falta de experiencia 501. instrucción inicial insuficiente	601 planificación inadecuada de uso
Caída al mismo nivel, causando que cayera sentada sobre la rodilla	400. Falta de atención de las condiciones del piso	030. resbaloso	108. Bajo tiempo de reacción 504. Falta de preparación	007. instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente

derecha, generando mucho dolor.				
Caída por las escaleras, golpeándose la cabeza contra el filo del escalón, generando dolor e inflamación.	400. Falta de atención de las condiciones del piso	990 indeterminada información insuficiente	106 falta de juicio 403 entrenamiento inicial inadecuado.	011 ubicación inadecuada del trabajador, de acuerdo con sus cualidades y con las exigencias de demanda de la tarea. 208. Almacenamiento inadecuado de los materiales.
Corte con herramienta manual, que le genera herida en el 3 dedo de la	355. Agarrar los objetos de forma errada	110. carencia de EPP. 320. uso de métodos o	107 escasa coordinación	401. Evaluación deficiente de las necesidades y riesgos.

mano izquierda cerca a la uña generando dolor.		procedimientos de por si peligrosos.		
Intoxicación por sustancias psicoactivas, hace presentar mareo, dolor de cabeza y vomito.	052. Limpiar 100. Omitir el uso de EPP	110. carencia de equipo de protección personal necesario.	004 sensibilidad a ciertas sustancias o alergias. 401. falta de experiencia 501. instrucción inicial insuficiente	601 planificación inadecuada de uso
Contacto con trabajador positivo al COVID, resultado contagiado y causando dolor de cabeza, perdida del gusto y olfato	100. omitir uso de EPP	250. Insuficiente espacio de trabajo	004. alergias 404. Reentrenamiento insuficiente	007. programación o planificación insuficiente del trabajo

Quemadura de primer grado con agua caliente en el brazo y mano derecha, generando dolor.	353. Agarrar los objetos inseguramente. 355. Agarrar los objetos de forma errada.	320. uso de métodos o procedimientos de por si peligrosos.	401. falta de experiencia 501. instrucción inicial insuficiente	601 planificación inadecuada de uso
Caída al mismo nivel, golpeándose el brazo y pierna derecha, y la cabeza contra el borde de la tina, generando dolor.	400. Falta de atención de las condiciones del piso	030. resbaloso	108. Bajo tiempo de reacción 403 entrenamiento inicial inadecuado. 504. Falta de preparación	007. instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente
Corte con herramienta manual y se termina cortando en el tercer	355. Agarrar los objetos de forma errada	110. carencia de EPP.	106 falta de juicio 107 escasa coordinación	401. Evaluación deficiente de las necesidades y riesgos.

dedo de la mano izquierda, causando dolor y herida.		320. uso de métodos o procedimientos de por si peligrosos.		
Picadura de abejas en toda la cabeza, ojos, boca, orejas, cara y ambos brazos, causando dolor e inflamación	998. ningún acto subestándar	640 riesgos naturales	004.alergias	401.Evaluzación deficiente de las necesidades y riesgos.
Caída por manipulación de carga donde la misma le cae sobre el pie derecho, causando mucho dolor en el quinto dedo del pie derecho.	355. agarrar los objetos inseguramente. 400. Falta de atención de las condiciones del piso	030. resbaloso	502. práctica insuficiente	209. transporte inadecuado de los materiales.

Caída por desnivel, causando que cayera arrodillado y se golpeará ambas rodillas y pies, generando más dolor en rodilla y pie izquierdo.	400. Falta de atención de las condiciones del piso	010. construido inapropiadamente 020. áspero o tosco.	502. práctica insuficiente	603. inspección o controles deficientes
Caída al mismo nivel, causando que cayera sobre la rodilla derecha, generando dolor e inflamación.	400. Falta de atención de las condiciones del piso	099. otros defectos no especificados	502. práctica insuficiente	603. inspección o controles deficientes
Choque de un trabajador con otro, causando que el café caliente que llevaba se le derramara sobre el	502. alimentar o suministrar muy rápidamente. 506. correr	320. uso de métodos o procedimientos de por si peligrosos.	401. falta de experiencia 501. instrucción inicial insuficiente	601 planificación inadecuada de uso

brazo derecho, generando dolor, ardor y enrojecimiento.				
Al bajar escaleras siente un fuerte tirón en la pierna izquierda, causando dolor.	998. ningún acto sub estándar	990. indeterminada información insuficiente	201. lesión o enfermedad	998. ningún factor de trabajo.
Manipulación de menaje y cuando levanta los platos siente un tirón en la espalda, causando dolor	356. uso de las manos en lugar de las herramientas manuales.	339. métodos o procedimientos peligrosos	001. peso inadecuado 502. practica insuficiente	010 falta de supervisión del trabajo 206.comunicacion inadecuada de las informaciones de seguridad y salud.

<p>Levantamiento y transporte de menaje, de 45 o 50 kg, que genera un fuerte tirón en los testículos, causando dolor.</p>	<p>356. uso de las manos en lugar de las herramientas manuales.</p>	<p>339. métodos o procedimientos peligrosos</p>	<p>001. peso inadecuado 502. practica insuficiente</p>	<p>010 falta de supervisión del trabajo 206.comunicacion inadecuada de las informaciones de seguridad y salud.</p>
<p>caída al mismo nivel, generando dolor e inflamación en el tobillo del pie derecho.</p>	<p>400. Falta de atención de las condiciones del piso</p>	<p>099. otros defectos no especificados</p>	<p>502. práctica insuficiente</p>	<p>209. transporte inadecuado de los materiales.</p>
<p>Limpieza y lavado de menaje de cocina, cortando el tercer dedo de la mano derecha, generando dolor y herida.</p>	<p>355. Agarrar los objetos de forma errada</p>	<p>110. carencia de EPP. 320. uso de métodos o</p>	<p>106 falta de juicio 107 escasa coordinación</p>	<p>007. instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente</p>

		procedimientos de por si peligrosos.		401. Evaluación deficiente de las necesidades y riesgos.
Herida con herramienta de mano, cortando el tercer dedo de la mano izquierda, generando dolor y herida.	355. Agarrar los objetos de forma errada	110. carencia de EPP. 320. uso de métodos o procedimientos de por si peligrosos.	106 falta de juicio 107 escasa coordinación	007. instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente 401. Evaluación deficiente de las necesidades y riesgos.
Caída traslado a la cocina golpeándose la mano y rodilla izquierda, generando dolor	400. Falta de atención de las condiciones del piso	030. resbaloso	108. Bajo tiempo de reacción 403 entrenamiento inicial inadecuado.	007. instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente

			504. Falta de preparación	
Caída en zona de aire libre al mismo nivel, golpeándose el codo derecho, generando dolor y herida.	400. Falta de atención de las condiciones del piso	030. resbaloso	108. Bajo tiempo de reacción 403 entrenamiento inicial inadecuado. 504. Falta de preparación	007. instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente

Tabla 8

Con la codificación existente en la Norma *NTC3701* para clasificar las causas de todos los accidentes, en donde se deduce, que las causas inmediatas el **acto subestándar** que prevalece es el 400: falta de atención a las condiciones del piso y 355: agarrar objetos de forma errada; y en cuanto a la **condición subestándar** el más alto es 110: carencia de EPP. Y 030 resbaloso. (tabla n 9). Presentando un porcentaje muy similar (figura n 2).

CAUSAS INMEDIATAS			
ACTO SUBESTÁNDAR	NC	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	NC
052	4	010	1
100	4	015	1
150	1	020	1
205	1	030	6
353	5	035	1
355	9	099	2
356	2	110	8
400	10	250	2
502	1	320	6
506	1	339	4
657	1	410	1
998	3	420	1
		620	1
		640	1

		990	3
TOTAL	42	TOTAL	39

Tabla 9

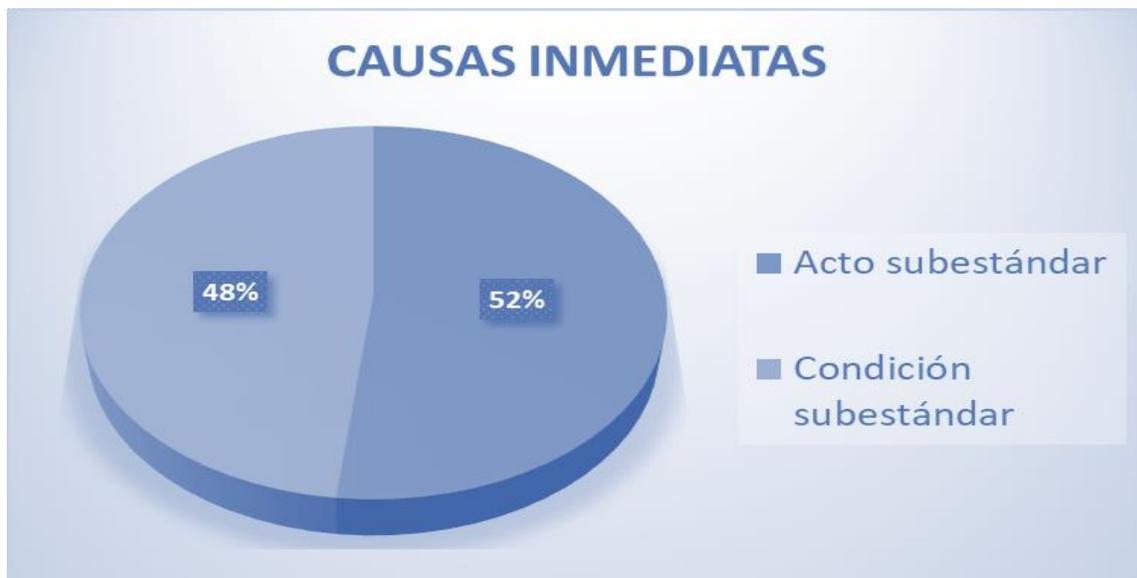


figura 2

En cuanto a las causas básicas se resume que los factores personales son los que más se presentan como causas de los accidentes teniendo el 108: Bajo tiempo de reacción y 403: entrenamiento inicial inadecuado, y los factores de trabajo es el 007: instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente el que más se presenta como causa de los

CAUSAS BÁSICAS			
FACTORES PERSONALES	NC	FACTORES DEL TRABAJO	NC
101	2	007	11
004	5	010	2
106	8	011	1
107	4	015	1
108	9	206	2
201	1	208	1
401	5	209	2
403	9	401	5
404	1	403	1
501	5	405	1
502	6	407	1
504	5	601	5
998	2	603	3
		998	2
	62		38

Tabla 10

accidentes reportados, (tabla N 10); siendo el factor de trabajo el que mayor porcentaje arroja (figura n 3).

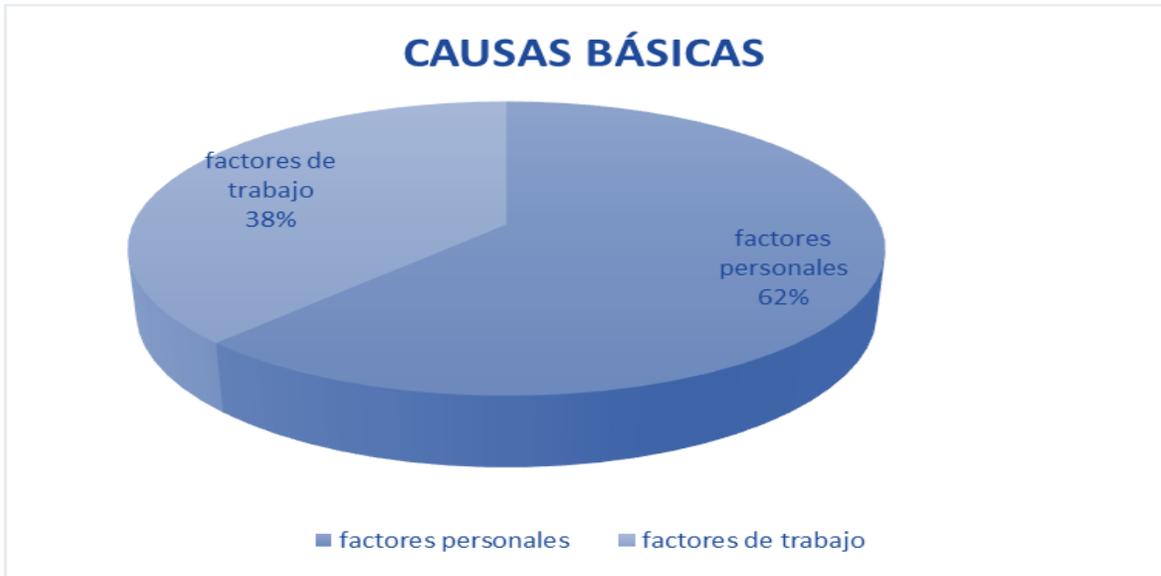


figura 3

ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DE LOS ACCIDENTES 2022(tabla n 11)

A continuación, los accidentes ocurridos durante el año 2022, en la siguiente tabla se hallaron cuáles fueron las causas que corresponden según cada caso, para posteriormente hacer la clasificación.

	CAUSAS INMEDIATAS		CAUSAS BÁSICAS	
ACCIDENTE/lesión	ACTO SUBESTÁNDAR	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	FACTORES PERSONALES	FACTORES DEL TRABAJO
golpe en la mano izquierda con la olla caliente lo cual ocasiona traumatismo y quemadura	998 ningún acto subestándar	310 uso de material o equipo de por sí peligroso (no defectuoso)	401 falta de experiencia	207 manejo inadecuado de los materiales
				206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

caída del mismo nivel, lo cual genera golpe en brazo, codo y rodilla del lado izquierdo del cuerpo, causando dolor.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
corte en la mano derecha causado por vaso quebrado en la maquina lavaplatos, generando dolor y herida.	356 usar las manos en lugar de las herramientas manuales (para alimentar, limpiar, reparar, ajustar, etc.)	310 uso de material o equipo de por sí peligroso (no defectuoso)	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
herida en el tercer dedo de la mano izquierda por corte de	353 agarrar los objetos inseguramente	310 uso de material o equipo de por sí	503 operación esporádica	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre

limones, generando dolor y herida		peligroso (no defectuoso)		aspectos de seguridad y salud
			502 práctica insuficiente	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
empleado se tropieza con un escalón, causando que le cayera parte de la nevera sobre la pierna izquierda, generando dolor.	353 agarrar los objetos inseguramente	299 riesgos ambientales no especificados en otra parte	500 falta de habilidad	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
se resbala por pisos húmedos, por lo cual cae y se golpea ambas rodillas,	353 agarrar los objetos inseguramente	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre

cadera; generando dolor e indica que también presento sangrado vaginal.			una carga sin trascendencia	aspectos de seguridad y salud
corte con cuchillo que causa herida en el tercer dedo de la mano izquierda, generando dolor y herida.	353 agarrar los objetos inseguramente	310 uso de material o equipo de por sí peligroso (no defectuoso)	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
caída del mismo nivel la cual causa golpe en la pierna izquierda y tobillo derecho, generando dolor.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
caída al mismo nivel por líquido, lo cual hizo que se	400 falta de atención a las	030 resbaloso	304 rutina, monotonía,	206 comunicación inadecuada de las

deslizara y callera doblándose su pie derecho provocando un esguince	condiciones del piso o las vecindades		exigencias para una carga sin trascendencia	informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
resbala con pedazo de sandia que se encuentra en el suelo por lo cual cae con las piernas abiertas, golpeándose el pie derecho, la rodilla y pierna izquierda, generando dolor.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
trabajador se golpea con la punta del carrito, lo cual genera causa y golpe en pie y tobillo izquierdo, causando dolor.	353 agarrar los objetos inseguramente	210 espacio inadecuado de los pasillos, salidas, etc. 260 iluminación inadecuada	209 transporte inadecuado de los materiales	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

		(insuficiente luz para la operación, brillo, etc.)	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
la trabajadora cae por suelo húmedo, al caer siente se le dobla la pierna izquierda y cae sentada, generando dolor en la rodilla izquierda.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
cae tapa de caldero sobre el pie izquierdo, causando dolor.	353 agarrar los objetos inseguramente	330 uso de herramientas o equipo inadecuado o inapropiado (no defectuoso)	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

mesa plegable se abre y cae sobre la rodilla derecha del trabajador, causando dolor, hematoma e inflamación.	353 agarrar los objetos inseguramente	330 uso de herramientas o equipo inadecuado o inapropiado (no defectuoso)	500 falta de habilidad	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
subiendo la escalera, pisa mal y se golpea y cae sobre la rodilla y mano derecha, causando dolor en la rodilla derecha.	353 agarrar los objetos inseguramente	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
golpea la cabeza sobre la parte derecha, generando herida y sangrado.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	999 no hay condición ambiental peligrosa	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

trabajadora realiza un movimiento fuerte para movilizar las camas de la habitación lo cual le genera dolor lumbar	550 adoptar una posición insegura	340 ayuda para levantar cosas pesadas	503 operación esporádica	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
	500 operar o trabajar a velocidad insegura			206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
golpe con tubo donde se cuelgan la toalla en la frente generando leve herida.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	999 no hay condición ambiental peligrosa	500 falta de habilidad	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

camarera empuja con fuerza el carro y se golpea el seno derecho, generando fuerte dolor e inflamación	556 exponerse innecesariamente bajo cargas suspendidas	330 uso de herramientas o equipo inadecuado o inapropiado (no defectuoso)	108 bajo tiempo de reacción	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
golpe con el carrito metálico en la pierna izquierda, generando dolor	556 exponerse innecesariamente bajo cargas suspendidas	330 uso de herramientas o equipo inadecuado o inapropiado (no defectuoso)	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
corte en el quinto dedo de la mano derecha con una parte que sobresalía de la lata metálica en pared de la	353 agarrar los objetos inseguramente	310 uso de material o equipo de por sí peligroso (no defectuoso)	502 práctica insuficiente	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

cocina, generando dolor y herida				
trabajadora cae sobre puerta golpeándose la rodilla izquierda y el pie derecho, generando dolor	998 ningún acto subestándar	035 desgastado, cuarteado, raído, roto, etc.	500 falta de habilidad	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
golpe en pie izquierdo con carro de aseo plástico que se encuentra en el corredor, generando dolor e inflamación.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	210 espacio inadecuado de los pasillos, salidas, etc.	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
quemadura leve por manipulación de químicos ese aseo	059 no especificada en otra parte	607 no existe interés para evitar la incomodidad	502 práctica insuficiente	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre

	(omisión del riesgo, manipulación inadecuada)			aspectos de seguridad y salud
baja pie derecho el cual se dobló, por lo cual cae arrodillada, golpeándose la rodilla izquierda, el cual causa dolor.	607 pasar inapropiadamente	999 no hay condición ambiental peligrosa	004 definir políticas, procedimientos, prácticas o líneas de acción inadecuadas	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
caída del mismo nivel con piso mojado, generando caída y golpe en pierna derecha y brazo izquierdo, lo cual causa dolor.	400 falta de atención a las condiciones del	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

	piso o las vecindades			
el carro se desequilibra causando que el carro y ella cayeran, generando que se golpeará el brazo y pierna derecha, generando dolor.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	999 no hay condición ambiental peligrosa	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
pierde el equilibrio con el carro y este le termino cayendo encima de la pierna derecha, generando dolor.	556 exponerse innecesariamente bajo cargas suspendidas	310 uso de material o equipo de por sí peligroso (no defectuoso)	401 falta de experiencia	209 transporte inadecuado de los materiales

caída por piso mojado golpe en espalda cabeza	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	030 resbaloso	304 rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
al bajar escalera se le dobla en pie derecho, generando caída y golpe en cabeza, rodilla izquierda y pie derecho, causando dolor	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	999 no hay condición ambiental peligrosa	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
se genera caída al enredarse con sábanas lo cual provoca golpe en la cosilla y brazo	559 no especificados en otra parte	400 riesgo de colocación o emplazamiento (materiales,	502 práctica insuficiente	209 transporte inadecuado de los materiales

derecho contra un mueble, generando dolor.		equipos, etc., exceptuando las personas)		
se resbala y cae sentado ya esta zona se encontraba mojada por la lluvia, generando que en la caída se golpee el glúteo derecho, causando dolor.	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	030 resbaloso. 630 otros riesgos asociados con la propiedad. (diseños locativos).	500 falta de habilidad	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
caída por enredo con una cobija, generando dolor en el brazo y seno derecho.	559 no especificados en otra parte	999 no hay condición ambiental peligrosa	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

corte en el segundo dedo de la mano izquierda cuando realizaba corte de, causando dolor y herida.	353 agarrar los objetos inseguramente	310 uso de material o equipo de por sí peligroso (no defectuoso)	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud
caída del carrito de transporte sobre el izquierdo generando dolor	556 exponerse innecesariamente bajo cargas suspendidas	999 no hay condición ambiental peligrosa	502 práctica insuficiente	209 transporte inadecuado de los materiales
cierre del ascensor aprisionándole el pie derecho, generando mucho dolor	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	299 riesgos ambientales no especificados en otra parte	401 falta de experiencia	209 transporte inadecuado de los materiales

golpe con sartén generando mucho dolor	353 agarrar los objetos inseguramente	339 método o procedimiento peligroso, no especificado en otra parte	401 falta de experiencia	207 manejo inadecuado de los materiales
caída a distinto nivel generando trauma leve	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	299 riesgos ambientales no especificados en otra parte	401 falta de experiencia	209 transporte inadecuado de los materiales
corte leve mano por manipular herramientas de mano	353 agarrar los objetos inseguramente	310 uso de material o equipo de por sí peligroso (no defectuoso)	401 falta de experiencia	206 comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud

caída al mismo nivel que genera corte con utensilio roto	400 falta de atención a las condiciones del piso o las vecindades	299 riesgos ambientales no especificados en otra parte	501 falta de habilidad	209 transporte inadecuado de los materiales
golpe con caída de objeto	205. soltar o mover pesos	250. insuficiente espacio de trabajo	403. entrenamiento inicial inadecuado	405. ajustes, reparación/ mantención deficiente
	353. agarrar los objetos inseguramente	035. desgastado, cuarteado, etc.		603. inspección o control deficiente
quemadura en la piel con sustancia química utilizada para el aseo	353. agarrar los objetos inseguramente.	110. carencia de EPP	106. falta de juicio	007. instrucción, orientación y/o entrenamiento insuficiente.

se pincha el dedo con una puntilla, generando punzamiento en un dedo de su mano	353. agarrar los objetos inseguramente	035. desgastado, cuarteado, etc.		603. inspección o control deficiente
corte con herramienta de mano	355. agarrar los objetos de forma errada.	110. carencia de EPP	107 escasa coordinación	401. evaluación deficiente de las necesidades y riesgos.
		320. uso de métodos o procedimientos de por si peligrosos.		
golpe en la cabeza por caída de objeto	657. colocación insegura de materiales, herramientas, desechos, etc.	410. inapropiadamente apilado	998. ningún factor personal	407. eliminación y reemplazo inadecuado de piezas defectuosas.

		420 colocados o emplazados inadecuadamente		
--	--	--	--	--

Tabla 11

Para el análisis del 2022, se utilizó la misma codificación existente en la Norma NTC-3701 para clasificar las causas de todos los accidentes, en donde se dedujo, que, de las **causas inmediatas**, **los actos subestándares que más se presentaron fue el 400: falta de atención a las condiciones del piso y 353: agarrar objetos de forma errada; y en cuanto a la condición subestándar el más alto es 030: resbaloso y 310 uso de material o equipo de por si peligroso no defectuoso.** (tabla n 12). Presentando un porcentaje muy similar (figura n 4).

CAUSAS INMEDIATAS			
ACTO SUBESTÁNDAR	NC	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	NC
400	16	030	10
500	1	035	1
059	1	210	2
205	1	299	4
353	15	310	8
356	1	330	4
550	1	340	1
556	4	400	3
559	2	607	1
607	1	999	7
657	1	110	2
998	2	320	1
	46		44

Tabla 12

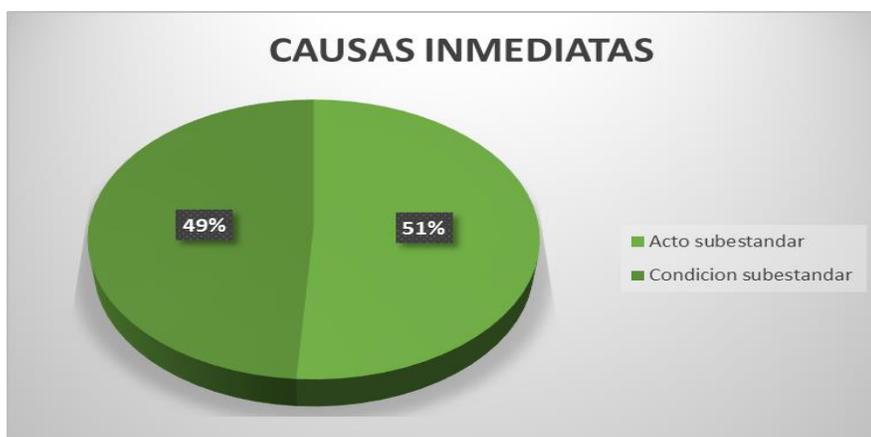


figura 4

En cuanto a las **causas básicas** se evidencio **factores personales el 304** Rutina, monotonía, exigencias para una carga sin trascendencia **Y 401** Falta de experiencia y **los factores de trabajo 206** Comunicación inadecuada de las informaciones sobre aspectos de seguridad y salud el que más se presenta como causa de los accidentes reportados, (tabla N 13); y representando en porcentaje de causas similares (figura n 5).

CAUSAS BÁSICAS			
FACTORES PERSONALES	N causas	FACTORES DEL TRABAJO	N causas
209	1	007	1
503	1	206	36
502	1	207	2
004	1	209	6
106	1	401	1
107	1	405	1
108	2	407	1
304	13	603	2
401	13		
500	5		
501	2		
502	4		
98	1		
	45	0	50

Tabla 13

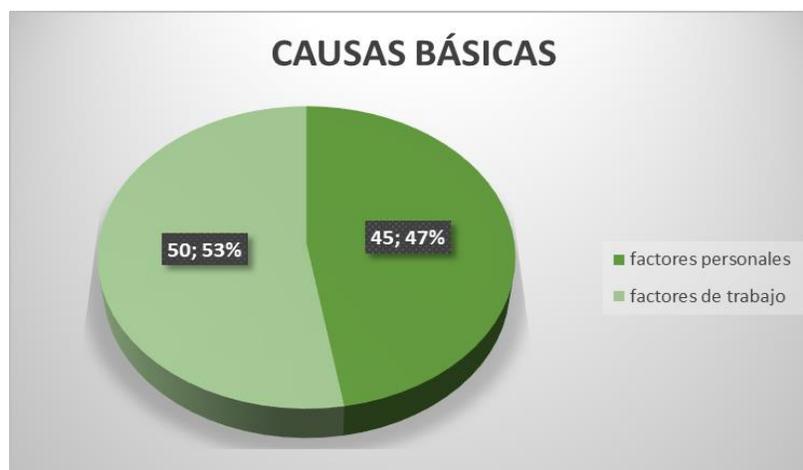


figura 5

Al realizar el promedio del análisis de causalidad para los dos años se concluye que los principales factores que se evidencian con mayor frecuencia son, por parte de las causas inmediatas con un 51.5%, condiciones subestándar, relacionado directamente con las condiciones del ambiente de trabajo, locativas y por parte de causas básicas los factores personales tienen mayor porcentaje con un 53,5%. (tabla 14)

CAUSAS BASICAS	CAUSAS INMEDIATAS
ACTO SUBESTÁNDAR	FACTORES DE TRABAJO
47.5%	44%
CONDICION SUBESTÁNDAR	FACTORES PERSONALES
51%	53.5%

Tabla 14

Discusión

Los resultados obtenidos en este estudio determinan varios aspectos a tener en cuenta al momento de determinar las causas de un accidente de trabajo; un primer aspecto que influye para la ocurrencia de un evento es por las condiciones locativas de los hoteles a nivel nacional, ya que se evidencio que un 54% de los accidentes que hubo durante los periodos 2021 y 2022 fue a raíz del factor de riesgo por condición de seguridad locativa. Resultado que coincide con parte de la investigación realizada por la universidad Técnica Cotopaxi; (Mera Sierra, 2014), que aplicando el Programa Técnico de Investigación de Accidentes de Trabajo durante el año 2013 se evidencia que la causa del evento fue caída al mismo nivel, por una condición locativa ya que el piso se encontraba resbaloso y no hubo un reporte previo que hubiese prevenido el accidente. Al igual que (Sanabria 2018) que con su investigación permitió identificar El agente más reiterado en los accidentes presentados en la cadena hotelera es el ambiente de trabajo, área o lugar donde se llevan a cabo las labores. Esto se asocia a las condiciones locativas, en especial al piso (resbaloso, húmedo, desnivelado), al espacio para la tarea (insuficiente, reducido, incomodo) o a las condiciones del lugar (utensilios de vidrio rotos).

Razón por la cual una determinación con este hallazgo es recomendar a la cadena hotelera la implementación de un programa de orden y aseo que tenga como objetivo reducir la incidencia de accidentes de trabajo a causa del riesgo locativo, enfocado en la metodología de las 5'S; Y a su vez este se relaciona con la investigación (Ciani, 2019) que Por su parte, dice que el restaurante “The Lord” tiene sus propias políticas de gestión de Higiene y Seguridad y dicho proyecto fue dirigido al área de “housekeeping”(El desarrollo del housekeeping tiene su origen en Japón con la metodología de las 5'S, Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu y Shitsuke, los cuales son principios básicos de orden y limpieza que aplican los japoneses para mantener un ambiente

laboral en las mejores condiciones posibles a través de una mejora continua en los hábitos de los empleados),(Merca2.0 2015) donde desarrollan sus actividades las mucamas y el personal de áreas públicas.

Un segundo hallazgo, de esta investigación tiene que ver con el resultado del análisis de las áreas más críticas donde se presentan los accidentes de trabajo para los dos periodos que es sin duda alguna en el área de la cocina, representada con un 59% del análisis de todos los accidentes. Situación muy similar a la evidenciada en la investigación de (Ciani, 2019) ya que en su análisis determina que, camarería y el área de “cocina”, donde desempeñan su labor cocineros y ayudantes de cocina. Se le dará prioridad al análisis de estas dos áreas debido a que son las más críticas en cuanto a incidencia de accidentes laborales. De igual forma se evidencio en la investigación de (Sanabria 2018) ya que De los 41 casos reportados en áreas de producción durante el 2014 se redefinieron los lugares, observando: Que el 58.6 % de accidentes ocurrieron en cocina con 26 casos.

Por otra parte otro hallazgo de esta investigación tiene que ver con el tipo de lesión que se logró evidenciar en el análisis de las causas de los accidentes para los dos periodos, dentro de los más destacados están, golpes con el 31%, heridas 30% y traumas representado con el 15 %, datos que al comparar con el análisis de riesgo evidenciado en la investigación de (Ciani, 2019), que determina que en el hotel Howard Johnson Villa Carlos Paz” hallaron otros tipos de lesión con índices más altos que en esta investigación para ellos los principales tipos de lesión son, lesiones por esfuerzo repetitivo y tropiezos y caídas. Mientras que para (Sanabria 2018), Teniendo en cuenta la definición de accidente de trabajo, que cita la lesión física como consecuencia de un

AT, se evidencio que la más recurrente es el golpe, contusión o aplastamiento con un 44%; luego se encuentra torcedura, desgarro muscular, esguince, hernia con 22%, otras lesiones que solo pueden presentarse en cocina como las quemaduras y heridas presentan 23%.

Y por último, pero no menos importante gracias al análisis de causa que se realizó con la NTC 3701, se logra evidenciar que aproximadamente un 50 % de los accidentes de trabajo reportados para los dos periodos fueron a causa de falta de capacitación, inducción y/o entrenamiento de los trabajadores en misión contratados en los hoteles; como señala (Ciani, 2019), donde determina Una de las principales causas es la falta de capacitación por no saber cómo evitar los accidentes dentro del área de trabajo o por desconocer cómo se usa el equipo y maquinaria, lo que trae como consecuencia daño a la salud, lesiones, esguinces, fracturas, quemaduras, invalidez o inseguridad para realizar las tareas cotidianas.

Hacer análisis de causas de accidentes de trabajo es de vital importancia en una organización puesto que de eso depende prevenir nuevos sucesos, si son tomados en cuenta para ello y no solo para cumplir con la norma o para ejecutar un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y dejarlos en el papel. Cada reporte indica en que se está fallando, en que se están cometiendo errores (fallas humanas, técnicas, administrativas o en el ambiente de trabajo), que probabilidades hay de que un accidente se materialice y tener en cuenta que, si hoy pudo ser leve, mañana pueda ser grave o fatal y sus pérdidas, incalculables. Mantener un informe, un reporte de accidentes e incidentes de trabajo bien documentado es muy importante, si por supuesto, lo dice la norma, pero se deben tener en cuenta que todo esos informes, estadísticos, y documentos, lo que está haciendo dentro de un sistema es anunciando la posibilidad o probabilidad de que algo grave esta por suceder y de allí la importancia de implementar medidas preventivas, correctivas, planes

de mejora, seguimientos, planes de acción, mejora continua, que permitan disminuir los índices de accidentalidad en una organización.

Conclusiones

La presente investigación se logra a partir de un documento de Excel que permite conocer la información de todos los accidentes reportados durante los periodos 2021 y 2022, lo que permitió soportar las características de las causas de los accidentes presentados en los hoteles lo cual tuvo como resultado que la principal causa de los accidentes fue por condiciones del ambiente relacionadas al factor de riesgo locativo, y factores personales halladas al realizarla identificación de causas básicas e inmediatas; además de esto también se considera que otra causa de los accidentes que tuvo gran índice fue la falta de capacitación, inducción y/o entrenamiento al momento de contratar los trabajadores de la temporal.

De igual forma se evidencia que el mayor número de accidentes se presentó en la ciudad de Santa Marta, el área más crítica donde se presentaron los accidentes fue el área de la cocina y mayor parte de la población accidentada fue joven, puesto que es el personal que más contrata la empresa de la temporal.

Por último, teniendo en cuenta que los índices de causas más altos según la presente investigación fueron para factor de riesgo locativo, y el factor humano por falta de capacitación, entrenamiento e inducción se propone un plan de gestión de riesgo locativo y un plan de capacitación que permita reducir los índices de accidentalidad existentes para los siguientes periodos y a su vez disminuir las pérdidas económicas para la cadena hotelera.

Recomendaciones

- Sugerir la Implementación de un programa de gestión de riesgo locativo, basado en los resultados de este proyecto que permita reducir el índice de accidentes laborales en esta cadena hotelera.
- Realizar un plan de capacitaciones, inducción y/o entrenamiento al momento contratar personal temporal, para la actualización de conocimientos y mejorar el desempeño laboral. Y realizar su respectivo seguimiento y reconocimiento del cumplimiento de las actividades de manera segura.

para ello se expone a continuación la propuesta para cada punto:

Programa de Gestión de riesgos locativos

Justificación

sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, procedimiento relacionado: higiene y seguridad industrial Programa de Gestión del Riesgo Locativo. El programa de Gestión del Riesgo Locativo comprende varias actividades que buscan prevenir y corregir condiciones tales como almacenamiento inadecuado, superficies de trabajo (irregularidades, deslizantes, con diferencia del nivel,) condiciones de orden y aseo, caídas de objetos, estado de pisos, techos y paredes de las instalaciones de la cadena hotelera con el fin de evitar incidentes, accidentes de trabajo, así como el deterioro de las instalaciones y pérdidas materiales. este programa de gestión de riesgo locativo se diseña teniendo en cuenta los resultados obtenidos tras el análisis de las causas de los accidentes en los hoteles a nivel nacional para los años 2021 y 2022, donde nos arrojó un porcentaje 65% aproximadamente en ambos años para este riesgo. ¿Pero Qué es un riesgo locativo? Son las Condiciones de la zona geográfica, las instalaciones o áreas de trabajo,

que bajo circunstancias no adecuadas pueden ocasionar accidentes de trabajo o pérdidas para la empresa. Se incluye las diferentes condiciones de orden y aseo, la falta de dotación, señalización o ubicación adecuada de extintores, la carencia de señalización de vías de evacuación, estado de vías de tránsito, techos, puertas, paredes. El factor de riesgo locativo es una de las causas más importantes de accidentes de trabajo, ya que constituyen una condición permanente de la labor, por lo tanto, las características positivas o negativas que posean son una constante durante toda la jornada laboral y de ellas dependerá, en alto grado, la seguridad, el bienestar y la productividad de los trabajadores.

Objetivo general

Disminuir la ocurrencia de incidentes y accidentes de trabajo ocasionados a causas del factor de riesgo locativo en la cadena hotelera.

Específicos

- identificar las condiciones que generan riesgo locativo en todas las áreas de la cadena hotelera a nivel nacional.
- generar medidas preventivas, correctivas y de mejora para las condiciones que generan riesgo locativo en todas las áreas de la cadena hotelera.
- Realizar el seguimiento a la ejecución de las medidas preventivas, correctivas y de mejora con el fin de garantizar la eliminación o mitigación de la condición de peligro identificada.
- evaluar el impacto del programa de gestión del riesgo locativo en la salud y bienestar de los trabajadores de la temporal de la cadena hotelera

Alcance

El programa de gestión de riesgo locativo contempla la identificación del peligro locativo, LA valoración y evaluación del riesgo, así como la priorización, definición y ejecución de las medidas de intervención, dando cobertura a todas las sedes y centros de la cadena hotelera a nivel nacional para los trabajadores en misión.

Responsables**Gerencia de Talento Humano:**

Diseñar, implementar, realizar seguimiento y evaluar el programa de gestión del riesgo locativo de la cadena hotelera.

Promover la participación de todos los trabajadores en la identificación y reporte de los peligros a los que están expuestos las distintas sedes de la cadena hotelera.

Gestionar las visitas de inspección sistemática a las instalaciones, maquinaria o equipos, incluidos los relacionados con la prevención y atención de emergencias; con la participación del Copasst.

Reportar a la gerencia de infraestructura física sobre las condiciones locativas de los centros con el fin de gestionar los controles operacionales.

Realizar seguimiento y evaluar la eficacia de los controles operacionales implementados por la Gerencia de Infraestructura Física.

Evaluar el cumplimiento de las metas y objetivos planteados a través de los indicadores de Gestión del Programa de Riesgo Locativo

Informar a la alta dirección sobre la gestión y los resultados del Programa de Gestión del Riesgo Locativo.

Trabajadores

Informar sobre las condiciones de riesgo locativo, que se presenten en sus lugares de trabajo.

Hacer uso adecuado de las instalaciones de las diferentes sedes de la cadena hotelera

Procurar el cuidado integral de su salud, contribuir con mantener los puestos de trabajo limpio y ordenado.

Gerencia de Infraestructura física y de mantenimiento

Gestionar los controles operacionales de acuerdo a la priorización del riesgo, evaluación y aprobación del presupuesto por el comité financiero

Meta

Disminuir en un 50% el número de accidentes reportados que tienen como causa las condiciones locativas para el año 2023 y en adelante mantener mejora continua.

Definición de Términos

Locativo: hace referencia a lugar, local.

Peligro locativo: es la fuente, situación con potencial de daño presente en los lugares de trabajo.

Peligro: Fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de estos

Riesgo: Combinación de la probabilidad de que ocurra un evento o exposición peligrosa, y la severidad de lesión o enfermedad, que puede ser causado por el evento o la exposición.

Aspectos para tener en cuenta

Metodología de las 5S: La metodología ayuda a realizar las mejoras de las actividades a bajo costo, logrando mantener el lugar de trabajo con orden y limpieza. Se trata de mejorar las condiciones de trabajo, seguridad, clima laboral, motivación del personal, eficiencia, y en consecuencia lograr calidad, mejorar la productividad y aumentar la competitividad de la empresa.

SEIRI (Seleccionar). Retirar los artículos que no se necesitan en el área de trabajo y deshacerse de ellos.

SEITON (Organizar). Ordenar los artículos necesarios, estableciendo lugares específicos, de modo que se puedan ubicar y utilizar fácilmente.

SEISO (Limpiar). Eliminar la suciedad y mantener el área de trabajo limpio de tal manera no hay polvo en los pisos, máquinas y equipos.

SEIKEITSU (Estandarizar). Lograr que los procedimientos, prácticas y actividades logrados en las tres primeras etapas se elaboren conscientemente y de manera regular para asegurar un alto estándar de limpieza y organización, en el área de trabajo.

SHITSUKE (Disciplina y Hábito). Entrenar al personal para que las actividades de las 5Ss, se conviertan en un hábito, manteniendo correctamente los procesos generados por el compromiso de todo el personal.

- ✓ Clasificación de riesgo locativo:
- ✓ Estructura de la locación
- ✓ Distribución de espacios
- ✓ Techos o cubiertas

- ✓ Distribución de máquinas y equipos
- ✓ Escaleras, Escalas y rampas inadecuadas
- ✓ Barandas o Puertas
- ✓ Áreas de circulación interna
- ✓ Servicios (baños, cuartos de cambio y suministros de agua)
- ✓ Falta de Señalización
- ✓ Almacenamiento inadecuado
- ✓ Superficies de trabajo (irregularidades, deslizantes, con diferencia del nivel)
- ✓ Condiciones de orden y aseo.
- ✓ Escalas y rampas Inadecuadas.
- ✓ Caída de objetos.

Distribución de espacios:

En todos los lugares de trabajo, el espacio debe tener una distribución que les permita a los trabajadores un desplazamiento cómodo y seguro. Por lo tanto, es necesario que exista un espacio de 2 metros cuadrados libres por cada trabajador, descontando el espacio que ocupan los muebles, máquinas y equipos.

Pisos/suelos

Los pisos pueden ser un factor de riesgo muy importante, debido a que los trabajadores están en contacto con ellos de forma permanente. Por lo tanto, es muy importante que el suelo del lugar de trabajo sea uniforme, sin huecos ni protuberancias que puedan provocar accidentes durante el desplazamiento.

Igualmente, es importante que los pisos se mantengan limpios y tengan superficies antideslizantes en aquellos lugares donde deban transitar los trabajadores. Finalmente, cuando se trata de los pisos ubicados cerca de fuentes calóricas como

Hornos, hogares y llamas abiertas, es necesario que el material sea de combustión lenta.

Techos o cubiertas

La altura del techo también tiene relación con la distribución del espacio. En este sentido, es necesario que exista una altura mínima de 2,5 metros para trabajo de oficina y de 3 metros para trabajo industrial.

Distribución de máquinas y equipos

El espacio sobre el piso alrededor de las máquinas debe ser suficiente para permitir las labores propias de los trabajadores. Por este motivo, el espacio mínimo entre dos máquinas debe ser de 0,8 metros.

Áreas de circulación interna

Además de las consideraciones referentes a la distribución de los equipos, es necesario considerar las áreas de tránsito por las que se desplazan personas y vehículos.

En las zonas de desplazamiento de personas, es necesario que exista un espacio de 0,8 metros si el desplazamiento ocurre en un solo sentido y de 1,6 metros si ocurre en ambos sentidos.

Escaleras y rampas

En aquellos casos en que los lugares de trabajo tengan varios niveles, deben tener escaleras o rampas, incluso en aquellos casos en que tengan ascensores. Las escaleras o rampas deben ser antideslizantes y mantenerse limpias y despejadas de cualquier objeto que pueda obstaculizar el paso. Además, deben tener barandillas de protección en los lados donde no haya pared.

Puertas

La distancia y el tamaño de las puertas también son un factor fundamental en el análisis de los riesgos locativos.

Ante un incendio, terremoto o cualquier otra emergencia que exija evacuación, la disposición de las puertas es fundamental para proteger la vida de las personas. La distancia máxima que una persona debe recorrer entre una puerta y otra debe ser de 45 metros y las puertas deben tener un ancho mínimo de 1,2 metros para 50 personas y 0,5 metros por cada 50 personas de más. Por otra parte, en aquellos casos en que las puertas lleven a escaleras, debe haber un rellano. Es decir, los escalones no pueden seguir directamente a la puerta.

La señalización

La señalización de los espacios laborales es fundamental en la prevención de riesgos. Son indispensables para llamar la atención sobre riesgos, prohibiciones u obligaciones. Su función principal es alertar a los trabajadores ante posibles situaciones de riesgo de que se pueden presentar en el entorno laboral. Sin embargo, también debe estar diseñada para orientar el comportamiento en situaciones de emergencia.

Servicios sanitarios

Los servicios sanitarios son otro factor fundamental en la definición del riesgo locativo. De ellos depende en gran medida el estado de salubridad de las instalaciones de cualquier espacio de trabajo. Los baños deben tener paredes lavables y buena ventilación. En los casos en que no sea posible la ventilación natural, debe disponerse de un sistema de extracción mecánica.

En aquellos casos en que los trabajadores tengan interacción con sustancias tóxicas, es necesario que haya habitaciones dobles para el cambio de ropa.

Orden y aseo

Finalmente, el orden y el aseo son fundamentales para preservar la salud y la seguridad de los empleados dentro del entorno laboral.

El orden es fundamental para evitar la presencia de objetos o sustancias que pueden representar riesgos dentro de las labores. Además, el almacenamiento y organización apropiada de elementos y materiales, facilita y agiliza las labores de los empleados. Por otra parte, la disposición correcta de desperdicios es fundamental para mantener el estado de salubridad dentro del lugar de trabajo. Esto incluye el control de escapes, derrames o goteras. Criterios que contribuyen a disminuir el riesgo de accidentes laborales.

El control de los riesgos locativos es fundamental para el desarrollo de cualquier entorno laboral.

Gracias a esta práctica, es posible:

- ✓ Disminuir el riesgo de accidentes laborales
- ✓ Distribuir el espacio de trabajo de forma eficiente, cómoda y segura
- ✓ Organizar el uso de los recursos disponibles de forma eficiente, por ejemplo, en lo que respecta a la disposición de desperdicios
- ✓ Aumentar el rendimiento de los tiempos de trabajo
- ✓ Aumentar el rendimiento de los elementos de trabajo y materias primas
- ✓ Construir relaciones de mutua confianza entre los empleados y los empleadores
- ✓ Inspirar credibilidad y confiabilidad a los clientes y proveedores
- ✓ Estimular el desarrollo de comportamientos seguros de trabajo
- ✓ Generar un ambiente de trabajo agradable tanto para los trabajadores y directivos.

Plan de capacitación

Se recomienda dar cumplimiento al plan de capacitación, inducción – reinducción en Seguridad Y Salud En El Trabajo (SST), con el fin de sensibilizar y concienciar a todas las partes interesadas frente al compromiso con el sistema Para ello se proponen los siguientes objetivos y planes de capacitación ejecutables:

Contextualizar a los trabajadores en misión en cuanto a todos los temas relacionados de SST, reconocimientos de las áreas, procesos de trabajo, designación de tareas y labores, etc.

Dar a conocer cuales son los factores de riesgos a los que se van a exponer durante sus jornadas laborales y la importancia de los informes de el reporte de todas las condiciones encontradas en el entorno laboral que permitan identificar situaciones de exposición a peligro.

desarrollar un programa de inducción que permita reconocer los diferentes riesgos existentes, prevención de caídas a nivel y a diferente nivel - tropiezos y resbalones - almacenamiento seguro - distribución de máquinas y equipos - orden y aseo; el cual cumple con la primera parte de reconocimiento de los riesgos más significativos o que más se presentan al realizar las labores en las diferentes sedes a nivel nacional de la cadena hotelera.

OBJETIVO	DESARROLLAR PROGRAMA DE INDUCCIÓN QUE PERMITA RECONOCER LOS DIFERENTES RIESGOS EXISTENTES.		
ACTIVIDAD	PARTICIPANTES	CUANDO/DONDE	INSTRUMENTOS
Se le entregara al empleado en misión un folleto de Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo; la responsable de SST debe dar inducción apoyada del reglamento interno de trabajo y SG-SST donde da a conocer los riesgos y los métodos de trabajo seguro	Responsable de SST; empleados de nuevo ingreso	Una hora antes de ingreso a labores de personal nuevo en misión, de manera virtual	<ul style="list-style-type: none"> • Folleto inducción en SST • Conexión para dar la inducción
Se socializa y dan instrucciones para el programa de Gestión de Riesgos Locativos	Responsable de SST; empleados de nuevo ingreso	Una hora antes de ingreso a labores de personal nuevo en misión, de manera virtual	<ul style="list-style-type: none"> • Conexión para dar la inducción

<p>evaluación de inducción SST donde puntaje mínimo 7 de 8 preguntas realizadas</p>	<p>Responsable de SST; empleados de nuevo ingreso</p>	<p>Luego de la capacitación en SST</p>	<ul style="list-style-type: none"> Evaluaciones impresas
<p>capacitación en Manejo de Herramientas manuales Métodos de trabajo seguro</p>	<p>Responsable de SST; empleados de nuevo ingreso</p>	<p>Una hora antes de ingreso a labores de personal nuevo en misión, de manera virtual</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conexión para dar la inducción

Evaluación inicial en SST

Nombres y apellidos: _____

Cedula: _____

Fecha: _____

Empresa usuaria: _____

Marca con una X la respuesta correcta**1. ¿Qué es un accidente de trabajo?**

- a. Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.
- b. Es aquel que se produce cuando voy de mi casa al trabajo en transporte público.
- c. Se considera accidente de trabajo el que se produzca por la ejecución de mis funciones.

2. ¿Cómo y cuándo se debe reportar un accidente laboral?

- a. No reportarlo
- b. Inmediatamente ocurra, al jefe inmediato y al área SST según la empresa usuaria
- c. Dirigirme a la EPS

3. ¿Qué es una enfermedad laboral?

- a. Es una patología permanente o parcial, contraída como resultado a la exposición a

factores de riesgo relacionados a nuestro trabajo.

- b. Es un incidente que se presenta dentro y fuera del trabajo.
- c. Es una lesión que se presenta dentro de nuestro lugar de trabajo.

4. ¿Qué es la Seguridad y Salud en el Trabajo?

- a. Es una entidad que se preocupa por que yo trabaje bien.
- b. Disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores.
- c. Es un grupo de personas que me obliga a cuidarme.

5. ¿Qué función tiene los elementos de protección personal?

- a. No tiene ninguna función en el trabajo
- b. Los Elementos de Protección Personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que un trabajador tenga contacto directo con factores de riesgo que le pueden ocasionar una lesión o enfermedad.
- c. Aumenta la productividad de la empresa

6. Mencione 2 de los riesgos laborales a los cuales puede estar expuesto en su cargo:

- a. _____
- b. _____

7. Seleccione los pasos para realizar un buen levantamiento de cargas:

- a. Apoyar los pies firmes y separados, doblar las rodillas con la espalda recta, tomar la carga y mantenerla cerca del cuerpo nunca gire el cuerpo mientras sostiene la carga.
 - b. Empujar la carga con los pies hasta llegar al lugar indicado
 - c. Obtener una mala posición y espalda curva
- 8. Mencione las Políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo**
- a. Política de seguridad de la información, reglamento de trabajo
 - b. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, Política de Prevención de alcohol drogas y tabaco, Política de Seguridad Vial.

Bibliografía

- Acevedo González, K. & C. (2016). *Costos de los accidentes laborales: Cartagena-Colombia, 2009-2012. Ciencias Psicológicas, 10(1), 31-41.* . Cartagena-Colombia,.
- ANA CRISTINA MARÍN FERNÁNDEZ, M. I. (2005). *CONDICIONES MOTIVACIONALES Y DESARROLLO DE CARRERA.* Cali - Colombia: Universidad Icesi. .
- Ciani, A. (2019). *PLAN DE ACCIÓN PARA GESTIONAR LA HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL HOTEL HOWARD JOHNSON VILLA CARLOS PAZ.* Obtenido de Universidad Siglo 21: <https://repositorio.uesiglo21.edu.ar/handle/ues21/17937>
- Flórez, D. T. ((2020)). *Las condiciones de seguridad y salud en el trabajo en los hoteles pymes de Villavicencio-Colombia. Aglala, 11(1), 287-301.* Obtenido de <file:///E:/Descargas/acatroalfaro,+CONDICIONES+DE+SEGURIDAD+Y+SALUD+EN+EL+TRABAJO+-+18.pdf>
- Herrera, I. P., & Pardo*, F. M. (2020). *Capitulo 8 Normas reglamentarias para la prevención del riesgo biológico.* Cali. Colombia: Universidad Santiago de Cali.
- Karina Acevedo González, M. Y. (2009-2012). *COSTOS DE LOS ACCIDENTES LABORALES: CARTAGENA-COLOMBIA, 2009-2012.* Universidad de Cartagena. Colombia: Cienc. Psicol. vol.10 no.1 Montevideo mayo 2016.
- Maslow, A. H. (1943). A theory of human motivation. *Psychological Review.*
- MELIÁ, J. L. (2007). *Seguridad Basada en el Comportamiento.* Valencia: Unitat d'Investigació de Psicometria Universidad de Valencia.
- Mera Sierra, H. D. (2014). *Accidentes e incidentes laborales y aplicación de la resolución No CD 333. Diseño e implementación de un programa de investigación de accidentes de trabajo en*

el hotel Howard Johnson Quito (Master's thesis, Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotop. Quito, Ecuador .

MINISTERIO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO . (2009). *NORMA TÉCNICA NTSH SECTORIAL COLOMBIANA 006*. Bogota: ICONTEC.

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. (2022-2026). *PLAN SECTORIAL DE TURISMO 2022- 2026 TURISMO EN ARMONÍA CON LA VIDA. COLOMBIA*.

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. (2022). *GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES*. Bogota.

Neffa, J. C. (2015). *LOS RIESGOS PSICOSOCIALES EN EL TRABAJO CONTRIBUCIÓN A SU ESTUDIO*. Buenos Aires : Universidad Metropolitana para la Educación y el Trabajo. Centro de Innovación para los Trabajadores.

Ramírez, J. M. (5 de Mayo de 2020). *blog Seguros SURA* . Obtenido de <https://segurossura.com/co/blog/empresas/como-identificar-y-prevenir-riesgos-mecanicos/#:~:text=El%20riesgo%20mec%C3%A1nico%2C%20entendido%20como,acceso%20posible%20a%20partes%20peligrosas>.

Revilla, M. R. (2014). *RELACIÓN ENTRE EL NÚMERO DE ACCIDENTES LABORALES Y LA Q DE CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS DE ANDALUCÍA* . Madrid, España: Revista de Comunicación Vivat Academia ISSN: 1575-2844.

Taléns Visconti, E. E. (2015). *ACCIDENTES SUFRIDOS EN EL HOTEL CUANDO EL TRABAJADOR SE ENCUENTRA "EN MISIÓN"*. Santa Cruz, Bolivia: Revista Boliviana de Derecho, núm. 19.

V., F. M. (1997.). *“INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DEL ACCIDENTE INCIDENTE DE TRABAJO”*. Bogota D.C: ARL SURA.

Yaipén Chanta, J. R. (11 de 2020). *GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO PARA OPTIMIZAR EL DESEMPEÑO LABORAL EN EL HOTEL VALLE DEL SOL HAND DE LA CIUDAD DE CHICLAYO – REGIÓN LAMBAYEQUE, 2019*. Obtenido de <https://repositorio.udl.edu.pe/handle/UDL/379>:

<https://repositorio.udl.edu.pe/xmlui/handle/UDL/379>