



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, FAREM-Estelí

Aplicación de las normas de higiene y seguridad laboral en el proceso productivo de la panadería Gonzales en la ciudad de Estelí, en el II semestre del año 2021

Trabajo de seminario de graduación para optar
al grado de

Licenciado, en Administración de empresas

Autores

López Valenzuela Mercedes Abigail

Picado Ortiz Osbeydi Teresa

Tutor

MSc. Alberto Cayetano Sevilla Rizo

Estelí, 23 de Enero de 2022



Dedicatoria

A Dios, por brindarnos sabiduría y paciencia, por habernos permitido culminar nuestros estudios y darnos la perseverancia y fortalezas que necesitamos a lo largo del camino, por ser nuestro principal guía y darnos la capacidad de comprender y superar cada obstáculo y sobre todo por concedernos salud y ayudarnos a culminar esta etapa de nuestra vida.

A nuestra familia principalmente por el apoyo incondicional y motivación, por los sacrificios, consejos, comprensión y amor en todos los momentos difíciles. Por todo lo que nos han dado, y todo lo que somos como personas, valores, principios, empeño y el coraje para conseguir nuestros objetivos.

A nuestros docentes por tenernos paciencia, por su esmero y dedicación, porque gracias a ellos hemos compartido conocimientos que nos han formado para un futuro mejor, pues fueron guía en todo este proceso. A MSc. Alberto Sevilla por su tiempo y enseñanzas.

Agradecimiento

A Dios, dador de vida y sabiduría, por habernos regalado la capacidad y preparación para terminar exitosamente nuestra carrera universitaria, por brindarnos salud e inteligencia y una vida llena de aprendizaje, experiencias y sobre todo felicidad, por siempre habernos acompañado y guiarnos hasta el final.

A nuestros padres por ser uno de nuestros apoyos principales, por inculcarnos valores y enseñarnos el camino correcto, por estar siempre a nuestro lado y, motivarnos a cumplir esta meta.

A los docentes por habernos compartido su conocimiento y formarnos para ser excelentes profesionales, por todo el esfuerzo y dedicación, por todos los consejos que seguro nos ayudaran a crecer.

Estelí, 23 de enero de 2022

CONSTANCIA

Por este medio estoy manifestando que la investigación **Aplicación de las normas de higiene y seguridad en el proceso productivo de la panadería Gonzales en la ciudad de Estelí, en el II semestre del año 2021** cumple con los requisitos académicos de la clase de Seminario de Graduación, para optar al título de Licenciatura en Administración de Empresas.

Los autores de este trabajo son Mercedes Abigail López Valenzuela con carnet No. 16051953, Osbeydi Teresa Picado Ortiz con carnet No 17504647; y fue realizado en el II semestre del año 2021, en el marco de la asignatura de Seminario de Graduación, cumpliendo con los objetivos generales y específicos establecidos, que consta en el artículo 9 de la normativa, y que cumple con un total de 60 horas permanentes y 240 horas de trabajo independiente.

Considero que este estudio será de mucha utilidad para la carrera de Administración de Empresas, la comunidad estudiantil y las personas interesadas en esta temática.

Atentamente,

Alberto Cayetano Sevilla Rizo
ORCID No: 0000-0001-6816-2434
FAREM-Estelí, UNAN-Managua

Cc/Archivo.

Resumen

En este trabajo se aborda el tema “Aplicación de las normas de higiene y seguridad laboral en el proceso productivo enfocado en la panadería Gonzales. A través de este estudio de investigación se dan a conocer aspectos relevantes que pueden ser tomadas como pautas para cualquier otra investigación, cabe destacar que esta investigación abarcara la problemática que existe en la empresa sobre la aplicación de las normas y por ende la mala gestión de prevención de riesgos laborales. La investigación tiene por Objetivo Analizar la aplicación de las normas de Higiene y Seguridad del proceso productivo de la panadería Gonzales. As mismo se fundamente en tres ejes: higiene y seguridad, proceso productivo, y estrategias de igual forma se plantearon los supuestos lo cual permitió el análisis sintético de las normas aplicadas dentro del negocio y como las estrategias mejoran la productividad. El tipo de estudio es aplicado, según su enfoque es una investigación mixta según su alcancé descriptiva. De acuerdo a los resultados obtenidos se identificó que la empresa cuenta con colaboradores que poseen conocimientos para elaborar el pan, así como la utilización de máquinas y herramientas, no obstante, uno de los puntos de partida debe ser proporcionar capacitaciones a los trabajadores, así como tener un mayor control para prevenir accidentes y enfermedades profesionales e implementar estrategias para el mejoramiento en el proceso productivo en la panadería. También se identificó la necesidad que la empresa proporcione las condiciones físicas y propias para la comodidad del trabajador, propiciando la prevención de accidentes.

Palabras claves: Riesgo laboral, Enfermedades profesionales, Accidentes, Prevención de accidentes

Abstract

This paper addresses the topic “Application of occupational hygiene and safety standards in the production process focused on the Gonzales bakery. Through this research study, relevant aspects are disclosed that can be taken as guidelines for any other research, it should be noted that this research will cover the problems that exist in the company regarding the application of the rules and therefore the mismanagement of prevention of occupational hazards. The objective of the investigation is to analyze the application of the Hygiene and Safety regulations of the production process of the Gonzales bakery. Likewise, it is based on three axes: hygiene and safety, production process, and strategies. In the same way, the assumptions were raised, which allowed the synthetic analysis of the rules applied within the business and how the strategies improve productivity. The type of study is applied, according to its approach it is a mixed investigation according to its descriptive scope. According to the results obtained, it was identified that the company has collaborators who have knowledge to make bread, as well as the use of machines and tools, however, one of the starting points should be to provide training to workers, as well as have greater control to prevent accidents and occupational diseases and implement strategies to improve the production process in the bakery. The need for the company to provide the physical and proper conditions for the comfort of the worker was also identified, promoting accident prevention.

Keywords: Occupational risk, occupational diseases, accidents, accident prevention

Índice de contenido

1.	Introducción.....	1
2.	Antecedentes	2
3.	Planteamiento del Problema	4
3.1.	Caracterización General del Problema.....	4
3.2.	Preguntas de Investigación	6
3.2.1.	Pregunta General	6
3.2.2.	Preguntas Específicas	6
4.	Justificación.....	7
5.	Objetivos	8
5.1.	Objetivo General	8
5.2.	Objetivos Específicos	8
6.	Fundamentación Teórica.....	9
6.1.	Higiene y Seguridad	9
6.1.1.	Concepto de Seguridad en el Trabajo	9
6.1.2.	Concepto de Higiene en el Trabajo	9
6.1.3.	Objetivos.....	9
6.1.4.	Definición de Accidentes laboral.....	10
6.1.5.	Causas de los Accidentes de Trabajo	10
6.1.6.	Clasificación.....	11
6.1.7.	Los accidentes y la eficiencia	12
6.1.8.	Prevención de accidentes.....	12
6.1.9.	Administración de Riesgos	13
6.1.10.	Riesgo laboral	13
6.1.11.	Tipos de Riesgo	13

6.1.12.	Responsabilidades del empresario	15
6.1.13.	Clasificación de las enfermedades profesionales.....	15
6.2.	Proceso productivo.....	16
6.2.1.	Concepto de proceso productivo	16
6.2.2.	Concepto de proceso.....	16
6.2.3.	Características del proceso productivo	16
6.2.4.	Factores del proceso productivo.....	17
6.2.5.	Clasificación de los procesos	18
6.2.6.	Concepto de sistema productivo.....	18
6.2.7.	Elementos que constituyen un sistema productivo	18
6.2.8.	Tipos de procesos Productivos.....	18
6.2.9.	Diagrama de procesos.....	21
6.3.	Estrategias	22
6.3.1.	Concepto de estrategia.....	22
6.3.2.	Ventajas.....	22
6.3.3.	Estrategia Organizacional.....	22
6.3.4.	Proceso de elaboración de estrategias.....	23
6.3.5.	Las estrategias se dividen en 4 categorías principales.....	23
6.3.6.	Estrategias de Higiene y seguridad	23
6.3.7.	Estrategias del proceso productivo.....	24
6.3.8.	Análisis FODA	25
6.3.9.	Matriz FODA.....	25
6.3.10.	Estrategias alternativas	25
7.	Supuestos	27
8.	Matriz de categorización	28

9.	Diseño metodológico.....	33
9.1.	Área de estudio	33
9.2.	Población y muestra.....	33
9.2.1.	Población.....	33
9.2.2.	Muestra de estudio	33
9.2.3.	Tipo de muestreo.....	33
9.2.4.	Criterios de la muestra.....	34
9.2.5.	Tipo de estudio	34
9.3.	Métodos, técnicas e instrumentos de investigación	35
9.4.	Etapas de investigación	36
10.	Análisis y discusión de resultado.....	37
11.	Conclusiones.....	57
12.	Recomendaciones.....	58
13.	Referencias bibliográficas	59
14.	Anexos	61

Índice de tablas

Tabla 1: Diagrama de procesos	21
Tabla 2: Matriz FODA.....	26
Tabla 3: Matriz de categorización.....	28
Tabla 4: Estrategias	55
Tabla 5: Guía de observación	67
Tabla 6: Fuente de encuesta.....	68
Tabla 7: Fuente de encuesta.....	68
Tabla 8: Fuente de encuesta.....	68
Tabla 9: Fuente de encuesta.....	69
Tabla 10: Fuente de encuesta.....	69
Tabla 11: Fuente de encuesta.....	69
Tabla 12: Fuente de encuesta.....	70
Tabla 13: Fuente de encuesta.....	70
Tabla 14: Fuente de encuesta.....	70
Tabla 15: Fuente de encuesta.....	71
Tabla 16: Fuente de encuesta.....	71
Tabla 17: Fuente de encuesta.....	71
Tabla 18: Fuente de encuesta.....	72
Tabla 19: Fuente de encuesta.....	72
Tabla 20: Fuente de encuesta.....	72
Tabla 21: Fuente de encuesta.....	73
Tabla 22: Fuente de encuesta.....	73
Tabla 23: Fuente de encuesta.....	73
Tabla 24: FODA	74
Tabla 25: Matriz FODA Panadería Gonzales	75

Índice de gráficas

Gráfico 1: Cargo que desempeña	37
Gráfico 2: Conocen las normas de higiene y seguridad laboral	38
Gráfico 3: Importante la aplicación de las normas de higiene y seguridad en la empresa	39
Gráfico 4: Exige cumplir con las normas de higiene y seguridad	40
Gráfico 5: Supervisiones de las normas de higiene y seguridad en la empresa	41
Gráfico 6: Programas de Higiene y Seguridad	42
Gráfico 7: El espacio entre las personas y los equipos, herramientas de trabajo son los apropiados para la realización del proceso de producción	43
Gráfico 8: La iluminación en el área de trabajo	44
Gráfico 9: La productividad en la empresa	45
Gráfico 10: Capacitaciones por parte de la empresa	46
Gráfico 11: Ha sufrido accidentes laborales	47
Gráfico 12: Equipos de protección para la realización de su trabajo	48
Gráfico 13: Considera que aplicando las normas de higiene y seguridad laboral en la empresa no habría accidentes.	49
Gráfico 14: La empresa le ha proporcionado información para prevenir accidentes.	51
Gráfico 15: Como considera las condiciones de higiene y seguridad en su lugar de trabajo.	52
Gráfico 16: Considera que las condiciones en el proceso productivo son la más eficiente.	53
Gráfico 17: La empresa lleva un control de la vida útil de los equipos y herramientas.	54
Gráfico 18: Edad - Sexo	68

1. Introducción

La presente investigación trata de un tema de suma importancia como lo es Aplicación de las normas de higiene y seguridad laboral en el proceso productivo de la panadería Gonzales y la manera en cómo afecta en las empresas de hoy en día así mismo proveer las herramientas necesarias para el manejo o gestión de riesgos en una institución.

En la actualidad la higiene y seguridad es fundamental en cualquier entorno laboral, así lo es para la panadería González que deben tener en cuenta los procedimientos de higiene y seguridad durante el proceso productivo y la capacitación al personal con el fin de reducir los actos que pueden llegar a poner en riesgo la salud así mismo el seguimiento periódico para detectar condiciones o áreas riesgosas con el fin de implementar medidas de prevención como parte de los trabajadores, todo esto es vital para comunicar al público externo y proveedores el compromiso con la salud bienestar obteniendo mayor confianza a sus clientes lo cual genera fidelidad y ventas.

Las empresas con una visión amplia y clara del significado de la higiene y seguridad laboral, comprenden que un programa de seguridad efectivo se consigue con el apoyo y acoplamiento del factor humano, esto debe ser encaminado a mantener y crear un ambiente de trabajo más eficiente y estable.

Si bien tomar el compromiso que con lleva asegurar puestos y condiciones de trabajos seguros implica dinero, es una inversión que ninguna organización puede pasar por alto, esta información es vital para conservar el bienestar de los trabajadores y para obtener un buen rendimiento a largo plazo.

La investigación abarca antecedentes, el planteamiento del problema, preguntas problemas, justificación objetivos así mismo la fundamentación teórica la cual explica los principales conceptos y teorías, así también se expresa los principales aspectos metodológicos, en el que se detalla el enfoque de la investigación y las técnicas e instrumentos de recopilación de la información. Finalmente se presentan el análisis de resultados a partir de los objetivos planteados, así como las conclusiones y recomendaciones.

2. Antecedentes

La administración de recursos humanos, la salud y la seguridad de los empleados constituyen una de las principales bases para la preservación de la fuerza laboral adecuada. De manera genérica, la higiene y seguridad en el trabajo constituyen dos actividades estrechamente relacionadas, orientadas a garantizar condiciones personales capaces de mantener cierto nivel de salud en los empleados.

Como antecedentes a la temática se encontraron algunas investigaciones realizadas a nivel nacional e internacional a los que se describen a continuación.

A nivel internacional se encontró un estudio de la Universidad Nacional De Córdoba con el tema: Análisis de las condiciones de higiene y seguridad en una PYME alimenticia que tiene por objetivo elaborar un proyecto que presente una propuesta de mejora de seguridad en los procesos productivos en una PYME, a través de las herramientas proporcionadas en la facultad, este estudio llegó a la conclusión que al analizar las estadísticas, la provincia de Córdoba es una de las más afectadas en la siniestralidad laboral (Covacich Parra 2016).

Posteriormente se encontró otra tesis internacional de la Universidad Nacional de Costa Rica con el tema: Prevención de riesgos laborales por medio de la investigación acción participativa (IAP) en una agencia de maquinaria pesada y especial que tiene como propósito obtener resultados satisfactorios a nivel de identificación de peligro, evaluación de riesgos y propuestas de soluciones, también, se desea crear conciencia sobre los problemas por la exposición a riesgos laborales, logrando el compromiso de los jefes. (Molina Carvajal 2017).

Luego se indagó a nivel departamental y se obtuvo una monografía de la Facultad regional Multidisciplinaria, Matagalpa (FAREM-Matagalpa) con el tema: Evaluar las condiciones de higiene y seguridad laboral en el proceso de producción del beneficio AGROEXPORT S.A, del municipio de Matagalpa durante el primer semestre del año 2016, su objetivo consistió en analizar las condiciones de seguridad e higiene laboral del beneficio AGROEXPORT S.A del municipio de Matagalpa. (Pérez Leiva, Mora Martínez 2016).

En la biblioteca Urania Zelaya de la Facultad regional Multidisciplinaria Estelí (FAREM-Estelí) se encontró una tesis titulada: Aplicación del control de higiene y seguridad en el proceso productivo en el matadero NICA BEEF PACKERS S.A en el municipio de Condega, en el año 2017. cuyo objetivo de investigación es: Determinar la aplicación de los controles de higiene y seguridad del proceso productivo en el matadero NICA BEEF PACKERS S.A en el municipio de Condega. Como conclusiones se tiene que sus responsables de área no implementan las medidas necesarias para prevenir riesgos laborales. (Castillo Carrasco, Talavera Gámez, Torrez Lagos 2017).

Para finalizar se encontró una tesis en la facultad regional Multidisciplinaria FAREM-ESTELI acerca de higiene y seguridad con el tema: Incidencia de higiene y seguridad en el desempeño laboral de la empresa IMEXA de Ocotal en el segundo semestre del año 2016, teniendo por objetivo Determinar la incidencia de higiene y seguridad en el desempeño laboral de empresa IMEXA de Ocotal en el II semestre. (Herrera Gutiérrez, Juárez Arroliga, Orozco Romero 2016).

A partir de las diferentes investigaciones se concluyó que existen estudios referentes a la temática, pero no con el mismo tema, esta investigación se enfoca en la gestión de normas de higiene y seguridad del proceso productivo de la panadería Gonzales en el municipio de Estelí.

3. Planteamiento del Problema

3.1. Caracterización General del Problema

El ser humano es eminentemente social y en relación constante con sus semejantes. Debido a sus limitaciones individuales, los seres humanos se ven obligados a cooperar unos con otros, formando empresas para lograr objetivos que individualmente no podrían alcanzar. El contexto de la gestión del talento humano está conformado por las personas y las empresas. Las personas pasan casi toda su vida trabajando en las empresas, las cuales necesitan de las personas para funcionar.

Al tratar temas de Higiene y seguridad, es primordial conocer el concepto de salud establecida por la OMS (organización mundial de la salud) “La salud es un estado perfecto (completo) bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de enfermedades o afecciones “ En la actualidad muchas empresas se han visto en la obligación de adaptarse al desarrollo de las nuevas tecnologías y lo que trae consigo la globalización, de esta manera evolucionar y desarrollarse, asimismo es el caso de la Panadería Gonzales que necesita mejorar las condiciones ambientales para generar satisfacción y seguridad.

Como problema principal se observó que en la panadería Gonzales, presentan altas temperaturas en el proceso de producción, la cual genera riesgos laborales, afectando la eficiencia del personal.

Dicho lo anterior se puede afirmar que una mala higiene y seguridad en el entorno de trabajo ocasiona desde falta de oxígeno por malas atmósfera, deshidratación hasta la posibilidad de accidentes, por otra parte, es necesario una buena gestión que permita optimizar recursos y reducir tiempos, puesto que es un pequeño negocio que todavía no tiene la experiencia necesaria pero que gracias a sus conocimientos empíricos han logrado surgir.

En una empresa se debe proporcionar condiciones calificadas ya que sin estas se provoca una disminución en la productividad y dificulta el logro de objetivos, así también incide en la eficiencia y la moral de los empleados, Por lo tanto, la higiene y seguridad no debe hacerse a un lado ni hacerlo cuando sea conveniente, sino que debe de ser parte del negocio para así lograr una buena imagen, buena relación pública y buena moral.

Por consiguiente, con esta investigación se pretende proponer estrategias para mejorar la higiene y seguridad en la panadería Gonzales, de este modo brindarles conocimientos para que, en el futuro al expandir su negocio, prevenir todo tipo de factores y controlarlos hasta la medida de lo posible.

3.2. Preguntas de Investigación

3.2.1. *Pregunta General*

- ¿Cuáles son las normas de higiene y seguridad que se aplican en el proceso productivo en la panadería Gonzales?

3.2.2. *Preguntas Específicas*

- ¿Cuáles son los principales riesgos laborales que existen en el proceso productivo de la panadería Gonzales?
- ¿Cuál es la incidencia que tienen las normas de higiene y seguridad en el proceso productivo de la panadería Gonzales?
- ¿Qué factores intervienen en el proceso productivo en la panadería Gonzales?
- ¿Qué estrategias se podrían implementar para el mejoramiento de la aplicación de las normas de higiene y seguridad de la panadería Gonzales?

4. Justificación

Este estudio tiene relevancia porque contribuirá a la ampliación y al desarrollo o crecimiento del entorno social, económico y productivo de la sociedad por consiguiente implementar proyectos y políticas de mejora continua.

El interés de esta investigación es ampliar los conocimientos sobre higiene y seguridad de la panadería Gonzales igualmente proporcionar medidas correctivas para una buena gestión en el proceso de producción y tener mayor facilidad al momento de tomar decisiones contribuyendo a la eficiencia y comodidad de los empleados.

De la misma forma esta investigación sirve como base es estudio a futuros profesionales para que indaguen o profundicen sobre el tema “Aplicación de las normas de higiene y seguridad en el proceso productivo de la panadería Gonzales “ya que de esto no se encuentran muchas investigaciones, por otra parte, puede ser el punto de partida para futuras investigaciones que desean seguir expandiendo.

Por otro lado, se observa que este es tema imprescindible y relevante que toda empresa debe tomar en cuenta para identificar puntos vulnerables y saber planificar para mejorar métodos y tiempo para figurar otro tipo de acciones, por ende, es esencial de contar con una evaluación de dicho tema debido a que no ha sido abordada en su contexto de análisis laboral.

5. Objetivos

5.1. Objetivo General

Analizar la aplicación de las normas de higiene y seguridad del proceso productivo de la panadería Gonzales en la ciudad de Estelí, durante el segundo semestre del año 2021.

5.2. Objetivos Específicos

1. Describir las normas de higiene y seguridad que aplica la panadería.
2. Determinar la influencia de las normas de higiene y seguridad en la panadería.
3. Identificar los riesgos que afectan en el proceso productivo de los trabajadores.
4. Proponer estrategias para el mejoramiento en la higiene y seguridad en la panadería.

6. Fundamentación Teórica

En la presente investigación se definen 3 ejes teóricos que son la base conceptual de esta investigación ya que a través de ellos se logra realizar un análisis. Los cuales se clasifican en: Higiene y seguridad, procesos productivos y estrategia. A continuación, se describen dichos ejes de estudio.

6.1. Higiene y Seguridad

6.1.1. Concepto de Seguridad en el Trabajo

Conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención y protección frente a los accidentes (Díaz, 2012, p. 49).

6.1.2. Concepto de Higiene en el Trabajo

Conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención frente a las enfermedades del trabajo (Díaz, 2012, p. 49).

6.1.3. Objetivos

La higiene laboral o higiene industrial es de carácter eminentemente preventivo, pues su objetivo es la salud y la comodidad del trabajador, al evitar que se enferme y se ausente provisional o definitivamente del trabajo.

Entre los principales objetivos de la higiene laboral se encuentra (Chiavenato, 2011, pág. 277):

- Eliminar las causas de las enfermedades profesionales
- Reducir los efectos perjudiciales provocados por el trabajo en personas enfermas o con discapacidades físicas.
- Prevenir que se agraven las enfermedades y las lesiones.
- Conservar la salud de los trabajadores y aumentar su productividad por medio del control del ambiente laboral

6.1.4. Definición de Accidentes laboral

Según la ley de accidentes del trabajo de Nicaragua artículo 1: Es toda lesión corporal que el operario sufra por ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecuta por cuenta ajena; por patrón, el particular, compañía propietaria o contratista de la obra, de la explotación o de la industria donde el trabajo se preste y por obrero (Nicaragua, 1930)

6.1.5. Causas de los Accidentes de Trabajo

Definidas las causas de los accidentes como las diferentes condiciones o circunstancias materiales o humanas que aparecen en el análisis de las diferentes fases del mismo, es posible deducir una primera e importa clasificación dependiendo del origen de las misma: causas técnicas, causas humanas, a las que también se les denomina “condiciones inseguras” y “prácticas inseguras”. (Cortez, 2012, pág. 90)

6.1.5.1. Condición Insegura

Comprende el conjunto de circunstancias o condiciones materiales que pueden originar un accidentes. Se les denomina también Condiciones materiales o condiciones inseguras (Cortez, 2012, pág. 90).

6.1.5.2. Acto Inseguro

Comprende el conjunto de actuaciones humanas que pueden ser origen de accidentes. Se les denomina también actos peligrosos o prácticas inseguras (Cortez, 2012, pág. 90).

6.1.6. Clasificación

6.1.7.1. Accidente sin ausencia.

Después del accidente, el empleado continúa trabajando. Este tipo de accidentes no se considera en los cálculos de los coeficientes de la frecuencia y la gravedad; sin embargo, se debe investigar y anotar en un informe, además de exponerlo en las estadísticas mensuales.

6.1.7.2. Accidente con ausencia.

Es el que da como resultado (Chiavenato, 2011, págs. 281,282)

- a. Incapacidad temporal: y pérdida total de la capacidad para trabajar el día en que se sufre el accidente o que se prolonga durante un periodo inferior a un año. Al regreso, el empleado asume su función sin reducción de su capacidad. En caso de un accidente sin ausencia, se designa de otra manera: accidente con ausencia, y el periodo de la separación inicia el día en que se confirme la mayor gravedad de la lesión. Esto se menciona en el informe del accidente y en el informe mensual.
- b. Incapacidad parcial y permanente: así como reducción parcial y permanente de la capacidad para trabajar, que se presenta el mismo día del accidente o que se prolongue durante un periodo inferior a un año. La incapacidad parcial y permanente se deriva de:
 - La pérdida de un miembro o parte del mismo.
 - La reducción de la función de un miembro o parte del mismo.
 - La pérdida de la vista o la reducción de la función de un ojo.
 - La pérdida de audición o la reducción de la función de un oído
 - Cualesquiera otras lesiones orgánicas, perturbaciones funcionales o psiquiátricas que, en opinión de un médico, den por resultado la reducción de menos de tres cuartos de la capacidad para trabajar.
- c. Incapacidad total y permanente: Es la pérdida total de la capacidad para trabajar de manera permanente. La incapacidad total y permanente se debe a:

- Pérdida de la vista en ambos ojos.
 - Pérdida de la vista en un ojo y la reducción de más de la mitad de la capacidad visual en el otro.
 - Pérdida anatómica o incapacidad funcional de las partes esenciales de más de un miembro (manos o pies).
 - La pérdida de la vista en un ojo, al mismo tiempo que la pérdida anatómica o la incapacidad funcional de una de las manos o de un pie.
 - La pérdida de audición en ambos oídos o, incluso, la reducción de más de la mitad de su función
 - Cualesquiera otras lesiones orgánicas y perturbaciones funcionales o psíquicas permanentes que, en opinión de un médico, ocasionen la pérdida de tres cuartos o más de la capacidad para trabajar
- d. Muerte del accidentado.

6.1.7. Los accidentes y la eficiencia

Todos los accidentes reducen la eficiencia y efectividad; estos son otros síntomas que indican que algo anda mal. Porque los accidentes se derivan de la falta de control sobre el obrero, materiales, Proceso y el ambiente, además la falta de control reduciría la eficiencia y efectividad de la operación.

Una compañía no solo los accidentes grandes causan problemas, sino que también una serie de accidentes pequeños la podrían mantener en un estado de ineficiencia.

(Abraham, 2010, pág. 14)

6.1.8. Prevención de accidentes

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define “accidente” como “un hecho no premeditado del cual se deriva un daño considerable”. El National Safety Council (Consejo Nacional de Seguridad) define “accidente” como “una serie de hechos que, cuando ocurren, en general y sin intención, producen lesiones corporales, muertes o daños materiales”. (Chiavenato, 2011, pág. 281)

6.1.9. Administración de Riesgos

Según Chiavenato (2011, pág. 287) La administración de riesgos implica identificar analizar y administrar las condiciones que pueden provocar infortunios. Un riesgo es un hecho imprevisible, pero probable. Además del sistema de protección contra incendios (aparatos portátiles, hidrantes y sistemas automáticos), La administración de riesgo requiere pólizas de seguro contra incendios e interrupción de ganancias como complemento para asegurar el patrimonio y el funcionamiento de la empresa.

6.1.10. Riesgo laboral

Posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo. Su gravedad depende de la probabilidad de que se produzca el daño y de la severidad del mismo (Diaz, 2012, pág. 44)

6.1.11. Tipos de Riesgo

6.1.12.1. Riesgo por ruido

Los sonidos o el ruido, como ondas mecánicas que son, obedecen a todas las leyes de la mecánica ondulatoria y se caracterizan, básicamente, por la frecuencia y la intensidad, adicionalmente por el timbre.

Características del ruido:

- Intensidad
- Tono
- Timbre

6.1.12.2. Riesgo por temperatura

La exposición a temperaturas elevadas o bajas, ocasiona síndromes que por lo general son reversibles; pueden aparecer y desaparecer en espacios cortos de tiempo de acuerdo al nivel de exposición.

6.1.12.2.1. Causas

- ✓ En ambientes calientes:
 - Falta de aislamientos térmicos en hornos, calderas y, en general, en cualquier equipo generador del calor.
 - Sistema de ventilación inadecuado.

- ✓ En ambientes fríos:
 - Sistemas de ventilación cuyo ingreso de aire fresco se presenta a una temperatura baja.
 - Falta de aislamientos térmicos.

6.1.12.3. Riesgo por iluminación

En términos técnicos, iluminación es la proyección de la luz de un cuerpo brillante sobre otro. Combinada con diferentes colores genera los ambientes específicos en los que se dará la actividad laboral.

6.1.12.3.1. Causas

- No hay o no se aprovecha la luz natural disponible. No hay ventanales o fuente de luz cenital, entre otras alternativas.
- Las superficies traslucidas no cuentan con persianas u otro objeto que permita orientarlo hacia de luz; es decir, no hay control de la luz natural.
- Hay una incorrecta distribución de las lámparas en cuanto a número, altura e intensidad.

6.1.12.4. Riesgo ergonómico

La ergonomía es la ciencia del trabajo humano y busca adaptar el entorno al hombre, a sus características físicas, psicológicas y sociales, con el fin de generar bienestar y satisfacción e incrementar la calidad y la productividad.

6.1.12.5. Riesgo Biológico

De modo que una definición concisa de riesgo biológico sería: Todo riesgo producido por contaminantes biológicos, conformado por seres vivos capaces de reproducirse, con un ciclo de vida determinado, que se encuentra en ambientes laborales, específicos y puede inducir una enfermedad infectocontagiosa, provocar reacciones alérgicas o causar intoxicaciones.

6.1.12.6. Riesgo por incendio

El fuego es un elemento que ha contribuido en gran medida a la supervivencia humana es fuente de calor y medio de iluminación; es indispensable para la cocción de los alimentos y, además, permitió el surgimiento de tecnologías como la industria del vidrio, la cerámica y la metalúrgica, entre otros. (Chiavenato, 2011, pá. 277)

6.1.12. Responsabilidades del empresario

La responsabilidad del empresario deriva precisamente de su facultad de señalar al trabajador el modo, tiempo y lugar de realizar el trabajo y su poder de sancionar a quien no lo realice de la manera indicada.

Según Diaz (2012, pág. 632) debido a su actividad profesional el hombre está expuesto a contraer enfermedades. Unas, si bien tienen relación con el trabajo que realiza, no son debidas a que este sea nocivo para la salud, sino a circunstancias externas al mismo, mientras que otras resultan consecuencia directa de las modificaciones ambientales provocadas por el propio trabajo, que son las denominadas “enfermedades profesionales” o “enfermedades de trabajo”.

6.1.13. Clasificación de las enfermedades profesionales

Como se ha visto, el concepto legal de enfermedad profesional o enfermedad de trabajo no coincide con el concepto médico, dado que aquel responde a la necesidad de reparar legalmente el daño causado siendo diferente en cada país, según la tradición y evolución de los sistemas de seguridad social.

6.2. Proceso productivo

6.2.1. *Concepto de proceso productivo*

Es la producción de Bienes y servicios que consiste básicamente en un proceso de transformación que sigue unos planes organizados de actuación según el cual las entradas de factores de producción, como materiales, conocimientos y habilidades, se convierten en los productos deseados mediante la aplicación de mano de obra de una determinada tecnología y de la aportación necesaria de capital. (Montoyo, 2012, pág. 10)

6.2.2. *Concepto de proceso*

Un proceso se puede definir como un conjunto de operaciones organizadas en forma tal que un insumo, Luego de pasar por ellas se transforme en producto. (Albert suñe, 2004)

6.2.3. *Características del proceso productivo*

El proceso productivo se puede clasificar de la siguiente manera (Enciclopedia Economica, 2017) :

- Mejora la materia prima, su utilización y forma de trabajarla.
- Los elementos más importantes que utiliza son el diseño y la tecnología
- Su cantidad de producción debe de ser considerada ya que las estrategias y formas de trabajo dependerán de esta.
- Si el producto es variado requerirá un análisis más detallado, pues a la demanda y el tiempo de producción influyen directamente sobre el proceso productivo.
- Actúa desde el comienzo de la producción hasta que es llevado al publico
- Tiene en cuenta las características más llamativas del mercado para ajustar la producción a la demanda

6.2.4. Factores del proceso productivo

Los factores de producción son los recursos que una empresa o una persona utiliza para crear y producir bienes y servicios.

En la teoría economía se considera que existen tres factores principales de producción:

El capital

Se refiere a todos aquellos bienes son artículos elaborados en los cuales se ha hecho una inversión y que contribuyen en la producción, por ejemplo: maquinas, equipos, fabricas, bodegas, herramientas, transporte, etc.: Todos estos se utilizan para producir otros bienes o servicios. En algunas circunstancias, se denomina capital al dinero, sin embargo, dado que el dinero por sí solo no contribuye a la elaboración de otros bienes, no se considera como un factor de producción.

El Trabajo

Se refiere a todas las capacidades humanas, físicas y mentales que poseen los trabajadores y que son necesarias para la producción de bienes y servicios.

La tierra

Este factor de producción no se refiere únicamente a la tierra en si (el área utilizada para desarrollar actividades que generen una producción cría de ganado, siembra de cultivo construcción de edificios de oficinas, etc.). En el factor tierra también se incluyen todos los recursos naturales de utilidad en la producción de bienes y servicios, por ejemplo, los bosques, los yacimientos minerales, las fuentes y depósitos de agua, la fauna etc. El valor de la tierra depende de muchos factores, por ejemplo, de la cercanía a centros urbanos, del acceso a medios de comunicación, de la disponibilidad de otros recursos naturales como los que se mencionaron anteriormente, del área, etc. (Banrepcultural, 2021)

6.2.5. Clasificación de los procesos

Los procesos se pueden clasificar según (Cabrera, Administración de Procesos Productivos, 2006, págs. 43,44) :

- ✓ Según el grado de intervención humana
- ✓ Según la continuidad del proceso productivo
- ✓ Según la naturaleza del proceso
- ✓ Procesos industriales
- ✓ Procesos de servicios

6.2.6. Concepto de sistema productivo

Cualquier sistema geo-social moderno está constituido por personas, bienes producidos y acumulados por el hombre, y la naturaleza.

Para sobrevivir tales sistemas geo-sociales se desarrollan y perfeccionan. Sistemas que se ocupan de la generación, mantención e intercambio de los bienes materiales que se necesitan. (Cabrera, 2006, pág. 27)

6.2.7. Elementos que constituyen un sistema productivo

El sistema productivo contiene los siguientes elementos (Cabrera, 2006, pág. 35) :

- La función
- El insumo
- La parte humana
- La secuencia de Operaciones de transformación
- El medio ambiente
- El producto

6.2.8. Tipos de procesos Productivos

Los procesos productivos pueden clasificarse de forma diferente según el criterio de clasificación que se escoja (Albert suñe, 2004) :

✓ **Atendiendo al grado de automatización**

• Manuales

Las operaciones del proceso se ejecutan con intervención humana, bien de forma totalmente manual, bien utilizando herramientas sencillas manipuladas manualmente.

• Automático

Las operaciones del proceso se ejecutan de forma automatizada sin intervención humana directa.

• Semiautomático

En el proceso conviven fases manuales y fases automáticas

✓ **Atendiendo a la frecuencia de ocurrencia**

• Cíclicos

La generación de un producto acabado, ocurre cada cierto intervalo de tiempo.

• Continuos

La generación del producto ocurre de forma continua en el tiempo.

• Semi continuos

Generan un producto acabado unitario pero el proceso funciona de forma continua en el tiempo.

✓ **Atendiendo a la naturaleza del flujo productivo**

Esta clasificación es especialmente importante ya que cada tiempo de estos procesos generan unas necesidades de stock intermedio determinadas

• Procesos unidad por unidad. El flujo productivo ocurre de forma cíclica generando un producto unitario cada cierto tiempo y de forma continuada

• Procesos por lotes. El flujo productivo ocurre por lotes. Cada determinado tiempo el proceso genera un lote de productos (cantidad determinada de productos). Entre el final del lote y el principio del siguiente hay un tiempo improductivo debido a la manipulación o reajuste de la maquinaria. Se distinguen dos tipos.

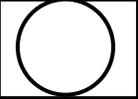
✓ Por lotes continuos. El lote se genera de forma continua durante la duración del tiempo del lote. Cuando acaba el lote de producción es necesario reajustar la maquinaria para adaptarla al siguiente lote. Este tiempo se denomina tiempo de cambio de serie y es extremadamente importante para definir el stock intermedio que el proceso generara.

- Procesos a velocidad constante. El flujo productivo ocurre de forma constante en el tiempo y a una velocidad fija, Generalmente controlada por medios automáticos. En este tipo de procesos están incluidos los procesos continuos y semi continuos anteriormente descritos.
- Procesos unidad por unidad. Si están diseñados de forma flexible son los que menos incidencia crean en el flujo productivo ya que se pueden adaptar fácilmente a diversos ritmos de producción
- Proceso a velocidad constante. En estos procesos suele ser difícil ya que suele estar ligada a factores tecnológicos del proceso (tiempo de cocción, por ejemplo) por lo que suelen ser un punto de inflexibilidad en el proceso productivo

6.2.9. Diagrama de procesos

El diagrama de proceso es un esquema grafico que sirve para describir un proceso y la secuencia general de operaciones que se suceden para configurar el producto. Es un diagrama descriptivo que sirve para dar una visión general de cómo transcurre el proceso.

Tabla 1: Diagrama de procesos

	Transporte: cualquier operación que implique el desplazamiento de un producto de un lugar a otro
	Almacenaje (o stock): deposito del producto en un lugar fijo en un periodo de tiempo en general largo
	Espera (parecido al stock): el producto espera un tiempo (en general no muy largo) entre una operación y otra.
	Control: el producto sufre una inspección de cualquier tipo. En general se asocia con comprobaciones de calidad
	Valor añadido: el producto sufre una transformación que le añade valor
	Operación combinada: Se utilizan símbolos combinados para indicar operaciones simultaneas

Fuente: Manual Práctico de Diseño de Sistemas Productivos. p. 88 (Albert suñe, 2004)

6.3. Estrategias

6.3.1. *Concepto de estrategia*

Podemos definir la estrategia como “La movilización de todos los recursos de la empresa en el ámbito global con el propósito de alcanzar los objetivos en el largo plazo” (chiavenato, 2004, pág. 202)

Las estrategias es un procedimiento a través del cual se toman las decisiones en un escenario determinado con el objetivo de conseguir una o varias metas. Así, la estrategia no es mas que la conexión que existe entre los objetivos últimos y las acciones que se han de poner en práctica para llegar a dicho objetivo (fuente propia)

6.3.2. *Ventajas*

Las estrategias contienen las siguientes estrategias (chiavenato, 2004, págs. 210,211)

- La estrategia determina la dirección y da un rumbo a las actividades de la organización
- La estrategia enfoca e integra el conjunto de esfuerzos organizacionales
- La estrategia define la organización y sus rumbos
- La estrategia proporciona consistencia interna

6.3.3. *Estrategia Organizacional*

Es “El patrón de decisiones que determina y exhibe los propósitos, los objetivos y las metas organizacionales y que genera el plan estratégico que define el conjunto de negocios en los cuales se involucrara la organización; asimismo, establece los términos económicos, humanos y tecnológicos de lo que pretende ser.” (Chiavenato, 2017, pág. 4)

6.3.4. Proceso de elaboración de estrategias

Suelen surgir estrategias valiosas desde muy dentro de la organización sin planearlas. No obstante, considerar la planeación formal y racional es un punto de partida útil para nuestro viaje por el mundo de la estrategia. Con base a ello, veamos lo que se puede describir como un modelo formal de planeación estratégica para elaborar estrategias.

6.3.5. Las estrategias se dividen en 4 categorías principales

Las estrategias pueden dividirse de la siguiente forma (Charles hill, 2009, pág. 18) :

1. La estrategia de funciones, dirigida a mejorar la eficacia operacional de una compañía en áreas tales como manufactura, mercadotecnia, administración de materiales, desarrolló de producto y servicio al cliente
2. La estrategia de negocio, que comprende el tema competitivo general de la empresa, la forma en que se posiciona en el mercado para ganar una ventaja competitiva y las diferentes estrategias del posicionamiento que se pueden utilizar en los diferentes entornos de la industria
3. La estrategia global, Se refiere a la forma de expandir las operaciones fuera del país de origen a fin de crecer y prosperar en un mundo en el que la ventaja competitiva se determina a nivel global
4. La estrategia corporativa, responde a las principales preguntas: ¿en qué negocio o negocios se debe participar para maximizar la rentabilidad y crecimiento de la utilidad a ser incrementar su presencia en estos negocios para obtener una ventaja competitiva?

6.3.6. Estrategias de Higiene y seguridad

Las estrategias de higiene y seguridad según alcance (prysmex, Cero accidentes: 10 estrategias que debe adoptar la planta para lograrlo, 2020)

Procedimientos y estándares de calidad basadas en necesidades específicas de tu planta, cada planta es diferente, y, por lo tanto, requiere de unas estrategias que se adapten a sus necesidades y condiciones.

- a. Curso
El departamento de recursos humanos es el encargado de diseñar todos los planos de seguridad.
- b. Mantenimiento de equipo y maquinaria
Es importante manejar estándares de calidad altos en el cuidado de maquinarias y equipo de protección.
- c. Clasificación de accidentes, reporte, análisis
No es lo mismo un vidrio roto, resbalar en piso mojado, perder un dedo o perder la vida.
- d. Señalética
Nos referimos a todos esos letreros que advierten sobre zonas de riesgo, rutas de evacuación, accesos restringidos, límites de velocidad.
- e. Infografías y reportes
Seguramente se ha visto en más de una ocasión
- f. Seguros actualizados
Además de brindar un respaldo a los trabajadores, se trata de un requisito legal para tu planta
- g. Auditorias e inspecciones
Se asegura que los empleados estén siguiendo las normas de seguridad
- h. Incentivos y consecuencias claras
Implementar programas de incentivos o recompensas por desempeños seguros
- i. Apps y herramientas digitales
Aprovechar todas las herramientas que se tienen al alcance.

6.3.7. Estrategias del proceso productivo

El proceso productivo contiene las siguientes estrategias (operaciones, 2012) :

- Flexibilidad en diseño y el volumen
- Aplicando una política de bajo coste
- Trabajando la logística para optimizar la entrega
- Desarrollando acciones de control de calidad
- Crear servicios postventa
- Diseñar una amplia gama de productos.

6.3.8. Análisis FODA

Se trata de una herramienta analítica que facilita trabajar con toda la información que se tenga sobre una organización, situación, función o incluso persona, que, a partir de las relaciones entre variables, permite diseñar estrategias, sobre la base del análisis del ambiente interno y externo. (Hernandez, 2018)

6.3.9. Matriz FODA

Es una herramienta moderna que se ha utilizado para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de una compañía, sin embargo, este tipo de análisis es estático y pocas veces lleva el desarrollo de estrategias alternativas claras basadas en él.

Esta matriz ofrece un marco conceptual para un análisis sistemático que facilita la comparación de amenazas y oportunidades externas respecto de las fortalezas y debilidades internas de la organización (Harold Koontz, 2012, pág. 136)

6.3.10. Estrategias alternativas

Las estrategias se basan en el análisis de los ambientes externos (amenaza y oportunidades) e interno (debilidades y fortalezas) (Harold Koontz, 2012, pág. 38) :

- La Estrategia DA busca minimizar debilidades y amenazas, y se conoce como estrategia mínimini (por minimizar-minimizar).
- La estrategia DO intenta minimizar las debilidades y maximizar las oportunidades. Así, una empresa con debilidades en algunas áreas puede desarrollarlas desde el interior o adquirir las competencias necesarias en el exterior para aprovechar las oportunidades en el ambiente externo.
- La estrategia FA utiliza las fortalezas de la organización para ocuparse de las amenazas en el ambiente. La meta es maximizar a las primeras y minimizar a las segundas.
- La estrategia FO, que capitaliza las fortalezas de una compañía para aprovechar las oportunidades, es la más deseable; de hecho, la meta de las empresas es moverse desde otras posiciones en el matriz hacia esta.

Tabla 2: Matriz FODA

Factores internos	Fortalezas Internas (F) Como las administrativas, operativas, financieras, de marketing, investigación y desarrollo e ingeniería.	Debilidades Internas (D) Como las de las áreas mostradas en el recuadro de fortalezas.
Factores Externos		
Oportunidades Externas(O) (Incluidos los riesgos) como las condiciones económicas actuales y futuras, los cambios políticos y sociales y nuevos productos, servicios y tecnología	Estrategia FO: maxi-maxi Es potencialmente la estrategia más exitosa, pues utiliza las fortalezas de la organización para aprovechar las oportunidades	Estrategia DO: mini-maxi Como la estrategia de desarrollo para superar debilidades y así aprovechar las oportunidades
Amenazas Externas (A) Como los fallos en el suministro de energía, la competencia y áreas similares a las del recuadro oportunidades	Estrategia FA: maxi-mini Uso de las fortalezas para hacer frente a amenazas o evitarlas	Estrategia DA: mini-mini Como la reducción, liquidación o coinversión para minimizar las debilidades y amenazas

Fuente: Administración, Harold Koontz, 14ª edición. P. 138. Año 2012

7. Supuestos

- ✓ La aplicación de higiene y seguridad en la panadería influye en el proceso productivo
- ✓ Utilización de las medidas de higiene y seguridad mejora el proceso productivo de la panadería Gonzales
- ✓ Un cambio de estrategias de higiene y seguridad mejora la productividad

8. Matriz de categorización

Tabla 3: Matriz de categorización

Objetivos Específicos	Palabra clave	Definición Operacional	Sub Variable	Indicadores	Técnica de recolección de la información	Escala
Describir las normas de higiene y seguridad que aplica la panadería	Higiene Y seguridad	Conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención y protección frente a los accidentes y enfermedades (Cortez, 2012)	Accidentes Riesgos Laborales Enfermedades profesionales	-Accidente sin ausencia -Accidente con ausencia -Riesgo por ruido -Riesgo por temperatura -Riesgo por iluminacion -Riesgo ergonomicos -Riesgo biologicos -Clasificacion de las enfermedades	-Encuestas -Entrevistas -Guía de observación	Gerente del negocio Trabajadores del negocio

<p>Determinar la influencia de las normas de higiene y seguridad en la panadería</p>	<p>Higiene Y seguridad</p>	<p>Conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención y protección frente a los accidentes y enfermedades (Cortez, 2012)</p>	<p>-Objetivos -Factor humano y su relación con la prevención</p>	<p>-Eliminar causas de las enfermedades profesionales -Reducir efectos perjudiciales -Prevenir enfermedades -Conservar la salud -Causas básicas -Causas inmediatas</p>	<p>Encuestas Entrevistas Guía de observación</p>	<p>Gerente del negocio Trabajadores del negocio</p>
<p>Identificar los riesgos que afectan en el proceso productivo de los trabajadores</p>	<p>Proceso Productivo</p>	<p>Es la producción de bienes y servicios que consiste básicamente en un proceso de transformación que sigue unos planes organizados de actuación según el cual las entradas de factores de producción como materiales, Conocimientos y</p>	<p>-Tipos de procesos productivos -Elementos del sistema productivo</p>	<p>Atendiendo al grado de automatización Atendiendo a la frecuencia de ocurrencia</p>	<p>Encuestas Entrevistas</p>	<p>Gerente del negocio Trabajadores del negocio</p>

		<p>habilidades, se convierten en los productos deseados. (Montoyo, 2012, pág. 10)</p>	<p>-Clasificación de los procesos</p>	<p>Atendiendo a la naturaleza del flujo productivo</p> <p>--La función</p> <p>-El insumo</p> <p>-Parte Humana</p> <p>-La secuencia de operaciones de transformación</p> <p>-El medio ambiente</p> <p>-El producto</p>	<p>Guía de observación</p>	
--	--	---	---------------------------------------	---	----------------------------	--

				-Según el grado de intervención humana		
				Según la continuidad del proceso productivo		
				Según la naturaleza del proceso productivo		
Proponer estrategias para el mejoramiento en la higiene y seguridad en la panadería	Estrategias	Podemos definir la estrategia como “La movilización de todos los recursos de la empresa en el ámbito global con el propósito de alcanzar los objetivos en el largo plazo” (chiavenato, 2004, pág. 202)	-Categorías de las estrategias -Estrategias alternativas -Estrategias de Higiene y seguridad	Estrategias de funciones optimizar la entrega Desarrollando acciones de control de calidad	FODA	Gerente del negocio Trabajadores del negocio

			-Estrategias del proceso productivo	Crear servicio postventa Diseñar una amplia gama de productos.		
--	--	--	-------------------------------------	---	--	--

Fuente: Elaboración propia

9. Diseño metodológico

9.1. Área de estudio

- Área: Ciencias Económicas
- Línea CEC-2: Organizaciones, Gobierno Y Economía Nacional
- Sub línea CEC- 2.3: Estrategia Empresarial, Producción, Mercadotecnia, Talento Humano Y Toma De Decisiones

9.2. Población y muestra

9.2.1. Población

Conjunto de elementos que presentan una característica o condición común que es objeto de estudio (Flores, 2017, pág. 8)

La población son los cinco trabajadores de la panadería Gonzales y el dueño de la panadería.

9.2.2. Muestra de estudio

Parte de los elementos o subconjuntos de una población que se selecciona para el estudio de esa característica o condición (Flores, 2017, pág. 8)

La muestra es toda la población que laboran en la panadería Gonzales

9.2.3. Tipo de muestreo

Tipo de muestreo probabilístico aleatorio simple y no probabilística por conveniencia. Porque todos los elementos de la población tienen la misma probabilidad de ser seleccionados

9.2.4. Criterios de la muestra

- ✓ Que sea trabajador de la panadería
- ✓ Tenga conocimientos sobre higiene y seguridad
- ✓ Que sea parte de la población de la panadería

9.2.5. Tipo de estudio

Esta investigación es aplicada, pues se enfoca en la necesidad de que la panadería Gonzales cumpla con las normas de higiene y seguridad para la prevención de riesgos o accidentes laborales

Este es el estudio y aplicación de la investigación a problemas concretos, en circunstancias y características concretas. Esta forma de investigación se dirige su aplicación inmediata y no al desarrollo de teorías. (Rivero, 2008)

9.3.5.1. Según su enfoque

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

Este es el estudio y aplicación de la investigación a problemas concretos, en circunstancias y características concretas. Esta forma de investigación se dirige su aplicación inmediata y no al desarrollo de teorías. (Rivero, 2008)

9.3.5.2. Según su alcance es descriptiva

Esta investigación es descriptiva puesto que pretende medir y recoger información sobre las variables del objeto de estudio.

Mediante este tipo de investigación, que utiliza el método de análisis, se logró caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades. (Rivero, 2008)

9.3.5.3. Según el tiempo es transversal

Es una investigación de corte transversal puesto que corresponde al periodo del año 2021. Los diseños de investigación transaccional o transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado (Hernandez, 2014, pág. 154)

9.3. Métodos, técnicas e instrumentos de investigación

Los instrumentos se aplicarán a todos los colaboradores de la panadería Gonzales. De acuerdo a las técnicas que se utilizaran se encuentran:

Entrevista

Es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un dialogo coloquial (Diaz, 2013, pág. 163)

Encuesta

En la investigación social, la encuesta se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos a través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida (Lopez , 2015, pág. 8)

Guía de observación:

Es el instrumento que permite al observador situarse de manera sistemática en aquello que realmente es objeto de estudio para la investigación; también es el medio que conduce la recolección y obtención de datos e información de un echo o fenómeno. (Campo y Covarrubias, 2012, pág. 56)

9.4. Etapas de investigación

Investigación documental

Antes de comenzar el inicio de esta investigación fue necesario identificar la principal problemática de la empresa, así también la existencia de estudios que se relacionen con este con el fin de tener resultados.

Después de definir el tema se necesitó investigar y consultar diferentes plataformas y fuentes investigativas tales como: Libros, sitios web, Revistas científicas, Documentos, tesis. Lo cual nos facilitó información fundamental y coherente para diseñar el marco teórico, utilizando como referencia todo el proceso.

Elaboración de instrumentos

En la presente investigación aplicada se requirió hacer uso de tres instrumentos esenciales para la recolección de información de los cuales son:

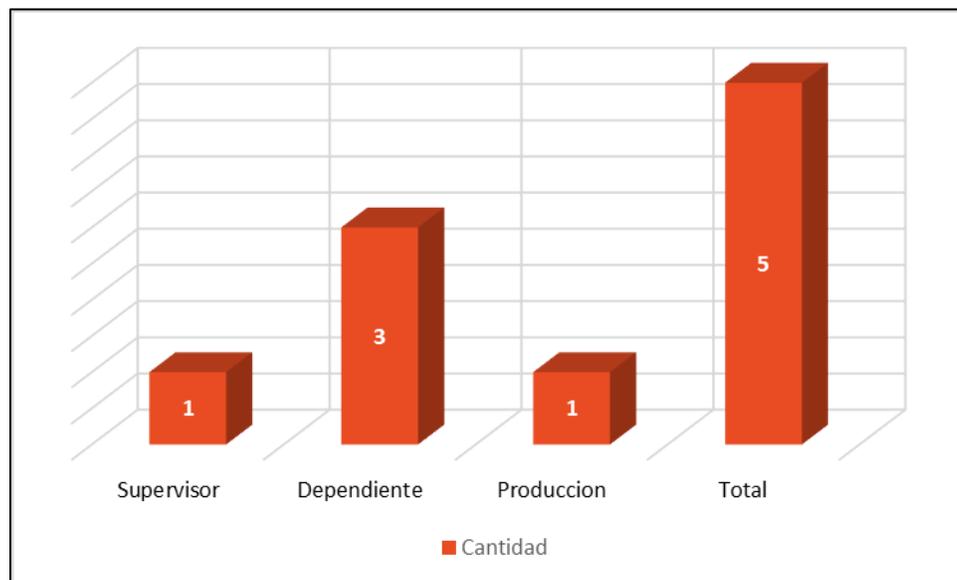
- Entrevistas
- Encuestas
- Guía de observación

10. Análisis y discusión de resultado

A continuación, para dar salida a los objetivos en la investigación, presentan los resultados obtenidos a partir del instrumento de encuesta, de igual forma los resultados arrojados por los gráficos se apoyan en los resultados de la entrevista hecha a el propietario de Panadería Gonzales

Objetivo 1: Describir las normas de Higiene y Seguridad que aplica la panadería

Gráfico 1: Cargo que desempeña

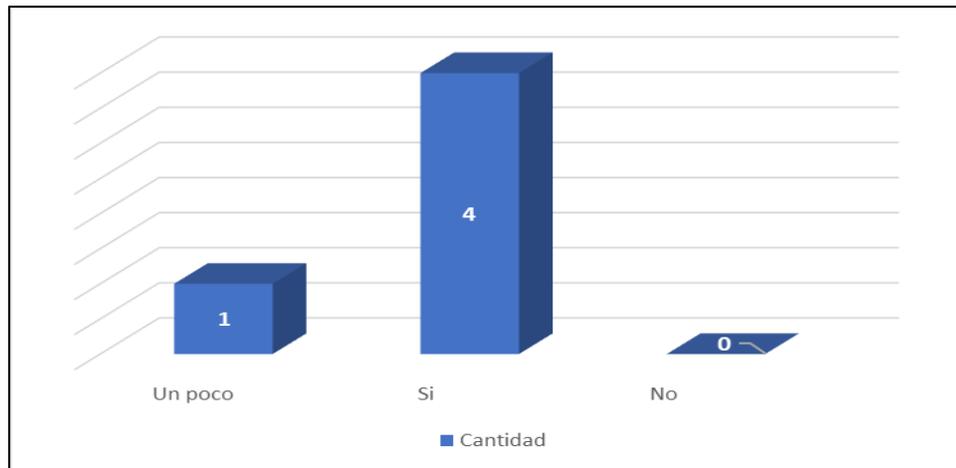


Fuente: Elaboración propia

De los cinco Trabajadores de la panadería, uno es supervisor, tres dependientes y otro de producción.

Conforme a la encuesta se logró identificar que existe un cargo para cada colaborador, sin embargo, se confirmó de acuerdo a lo observado que no tienen bien definidos los puestos de trabajo, esto implica que haya duplicidad en las tareas e inconformidad en los trabajadores lo que también provoca una mala organización afectando la proactividad y conformidad de estos.

Gráfico 2: Conocen las normas de higiene y seguridad laboral



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

Concepto de seguridad

Conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención y protección frente a los accidentes (Diaz, 2012, p. 49).

Concepto de Higiene

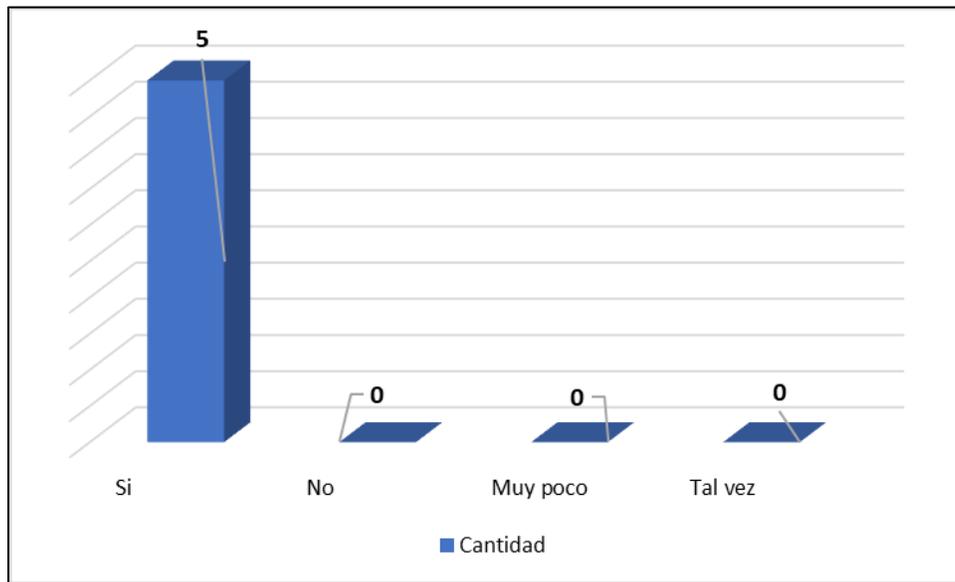
Conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención frente a las enfermedades del trabajo (Diaz, 2012, p. 49).

En el gráfico N 2 de los cinco encuestados, uno respondió que conoce un poco las normas de higiene y seguridad y cuatro respondieron que sí

A través del entrevistado, (Arling, 2021) Trato de cumplir con las normas, tratando de hacer lo mejor, en base a lo estipulado, teniendo a las máquinas y las mesas industriales.

A partir de lo observado se comprobó que los trabajadores de la empresa si conocen las medidas de higiene y seguridad lo cual lo rectifica el entrevistado y encuestados, esto represente un factor clave que ayuda evitar accidentes y enfermedades dentro del ámbito laboral y por ende mejorar la seguridad por medio de la información y conciencia que tiene el grupo de trabajo. De igual manera es beneficioso porque ayuda a identificar y controlar condiciones inseguridades que se pueden presentar, así como tomar acciones correctivas.

Gráfico 3: Importante la aplicación de las normas de higiene y seguridad en la empresa



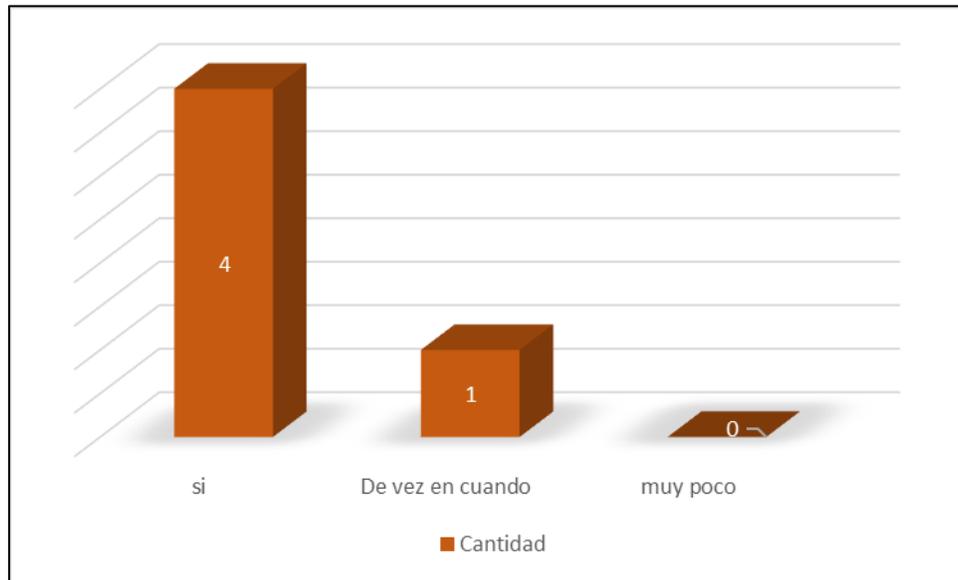
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En el gráfico 3, de los cinco encuestados todos respondieron que si consideran importante la aplicación de las normas en la empresa

A Trávez del entrevistado,(Arling, 2021) siempre ha sido importante, creo que es lo principal en un local, más cuando se trata de comida

Según lo observado se comprobó que, si consideran importante la aplicación de las normas de higiene y seguridad dentro de la empresa de lo cual el entrevistado y encuestados están de acuerdo, por lo que se puede afirmar que esto es un punto crucial para el éxito de la empresa ya que permitirá que los colaboradores tomen conciencia sobre la aplicación de esta, y la manera en que repercute en las actividades diarias; por consiguiente permite asegurar un desempeño del trabajo óptimo y así como su desarrollo satisfactorio, conservando el trabajo de equipo en buenas condiciones y obtener un rendimiento a largo plazo

Gráfico 4: Exige cumplir con las normas de higiene y seguridad



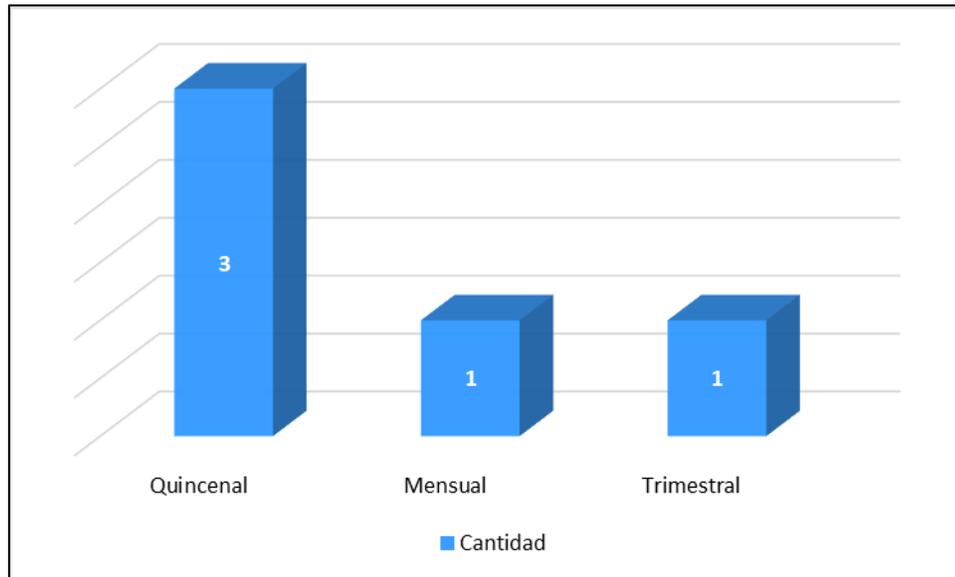
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En la gráfica 4, de los cinco encuestados, cuatro señalan que si, se les exige seguir con las normas de higiene y seguridad en su puesto en cambio uno respondió que de vez en cuando.

Siempre estoy pendiente que todo marche bien dentro de la panadería de manera que se puedan evitar accidentes y si hay un encargado, se encarga de que esté limpio (Arling, 2021)

A partir de la encuesta se deduce que casi siempre se exige cumplir con las normas de higiene y seguridad en la panadería, así como lo confirmo el entrevistado, esto demuestra que se preocupa por la salud y seguridad de los trabajadores, lo cual ayuda a que exista un compromiso por parte de todos los involucrados, para hacer cumplir con sus deberes y derechos que poseen cada uno, ya que esto repercutirá en la eficiencia y rapidez de las actividades.

Gráfico 5: Supervisiones de las normas de higiene y seguridad en la empresa



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

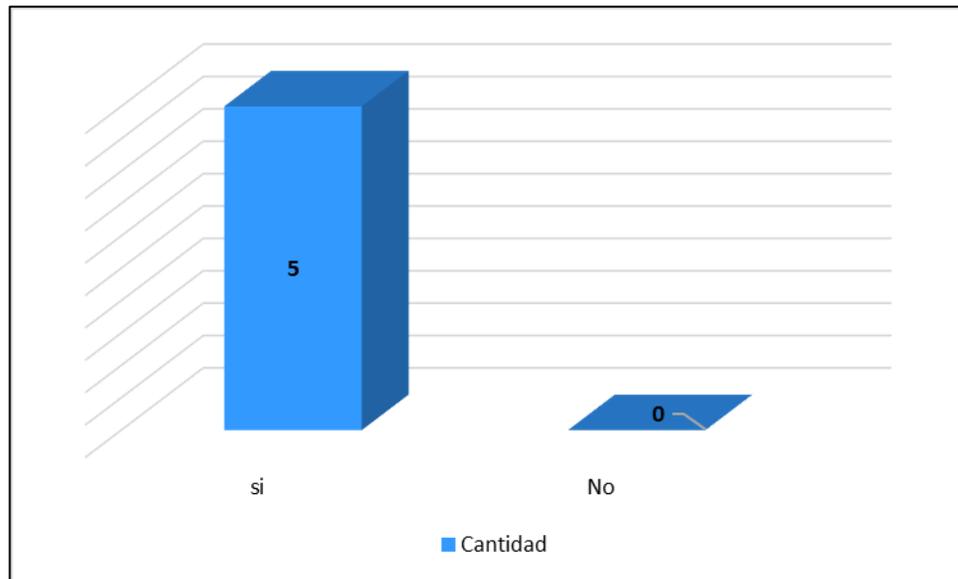
En el gráfico 5, tres de los trabajadores señalaron que se realizan supervisiones quincenales de las normas de higiene y seguridad en la empresa, en cambio uno respondió que mensual y otro manifestó que trimestral.

Según Arling (2021) refirió lo siguiente: siempre estoy pendiente del encargado en el área de higiene y seguridad, pendiente de que todo marche bien, estoy en la mañana, en la tarde, y el tiempo que esté disponible para estar viendo cómo trabajan y hacen su trabajo

A través de lo observado se deduce que si se realizan supervisiones constantemente, lo cual es rectificado por el entrevistado y encuestados, esto garantiza mantener un control de todas las actividades para que sean realizadas eficientemente y vigilar que los trabajadores cumplan con las normas , sin embargo, se percibió que no está establecido un periodo de tiempo para realizar las supervisiones lo cual implicaría cierta dificultad al momento de evaluar y detectar riesgos o actos inseguros que perjudican las condiciones físicas y salud de los colaboradores ,por lo que se debe mejorar este aspecto lo antes posible.

Objetivo 2: Determinar la influencia de las normas de higiene y seguridad en la panadería.

Gráfico 6: Programas de Higiene y Seguridad

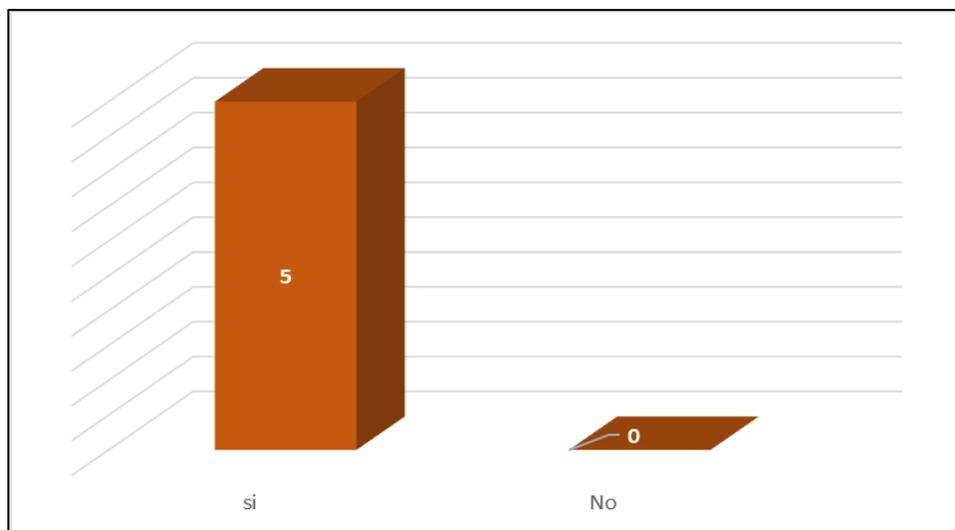


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En el gráfico 6, de los cinco encuestados todos indicaron que la empresa que laboran si existen programas de higiene.

Mediante la encuesta se deduce que la panadería dispone de programas de higiene y seguridad, así como lo rectifica el entrevistado, esto proporciona a los trabajadores una orientación detallada de seguridad para que entiendan los posibles peligros de su trabajo y como desempeñarse con mayor responsabilidad. Tal como genera aumento de productividad para la empresa y reduce los números de accidentes, así como las enfermedades por último establecer estrategias de control para asegurar un buen ambiente de trabajo.

Gráfico 7: El espacio entre las personas y los equipos, herramientas de trabajo son los apropiados para la realización del proceso de producción

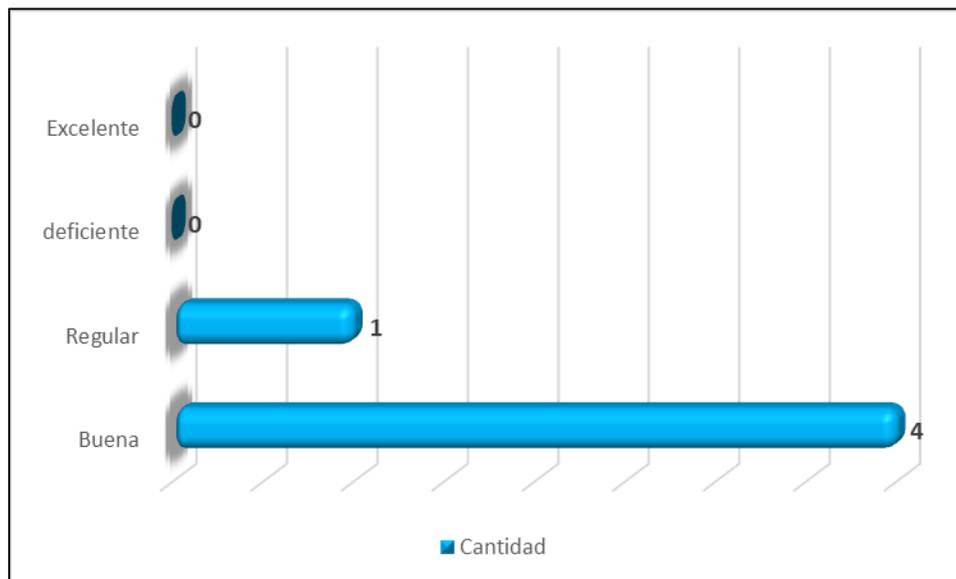


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En el gráfico 7, de los cinco colaboradores todos respondieron que los espacios entre las personas y equipos de trabajo si son los apropiados para la realización del proceso productivo.

De los resultados obtenidos, los encuestados expresan que el espacio entre las personas y maquinas es apropiado no obstante se comprobó gracias a lo observado que el área de producción es un lugar pequeño y el espacio entre las maquinas no son lo más convenientes para la realización del trabajo ya que existen condiciones de ambiente físico con cierto grado de riesgo, pues es de notar que los trabajadores se encuentran expuestos a altas temperaturas a causa del horno. Es importante señalar que esta área a medida que vaya creciendo tiene que ampliarse, pero siempre tomando en cuenta las especificaciones del MINSA

Gráfico 8: La iluminación en el área de trabajo



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

Riesgo por iluminación

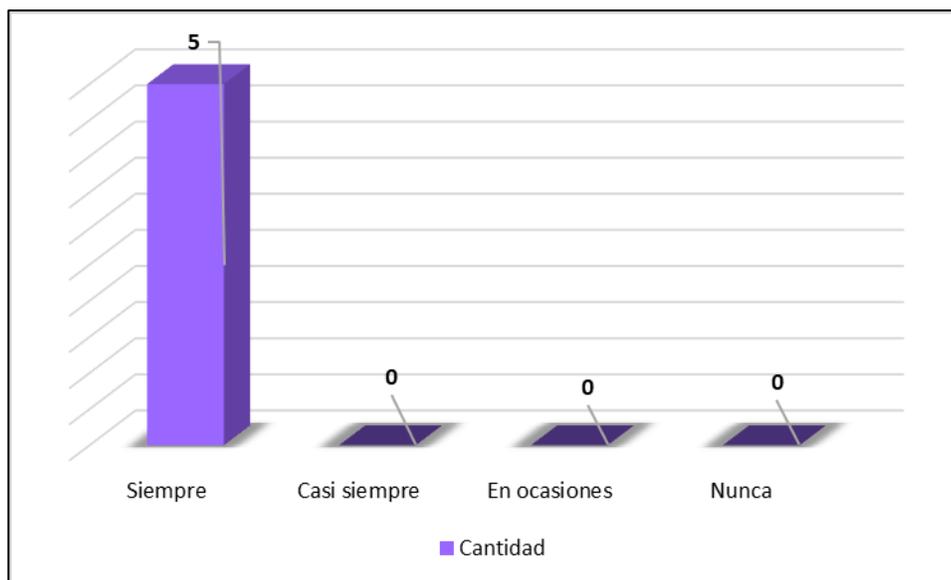
En términos técnicos, iluminación es la proyección de la luz de un cuerpo brillante sobre otro. Combinada con diferentes colores genera los ambientes específicos en los que se dará la actividad laboral. (Chiavenato, 2011, pá. 277)

En el grafico 8, cuatro de los colaboradores consideran que la iluminación en su área de trabajo es buena y uno señaló regular.

Según el entrevistado (Arling, 2021) dice que, creo que sí, las normas de higiene, el ministerio de salud exige todo industrializado, exige tener las condiciones adecuadas para la realización eficiente y mantener la higiene en la panadería. Ya que es pequeño el lugar tratamos de que esto se lleve a cabo.

Según los encuestados afirman que la iluminación en la panadería es buena lo cual es favorable ya que aporta al bienestar y comodidad de los trabajadores esto se pudo comprobar en la guía de observación donde el sistema luminoso es bastante bueno, así también el entrevistado confirma que el trata de mantener este servicio siempre en buenas condiciones lo que comprueba que si lo es.

Gráfico 9: La productividad en la empresa



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

Concepto de productividad

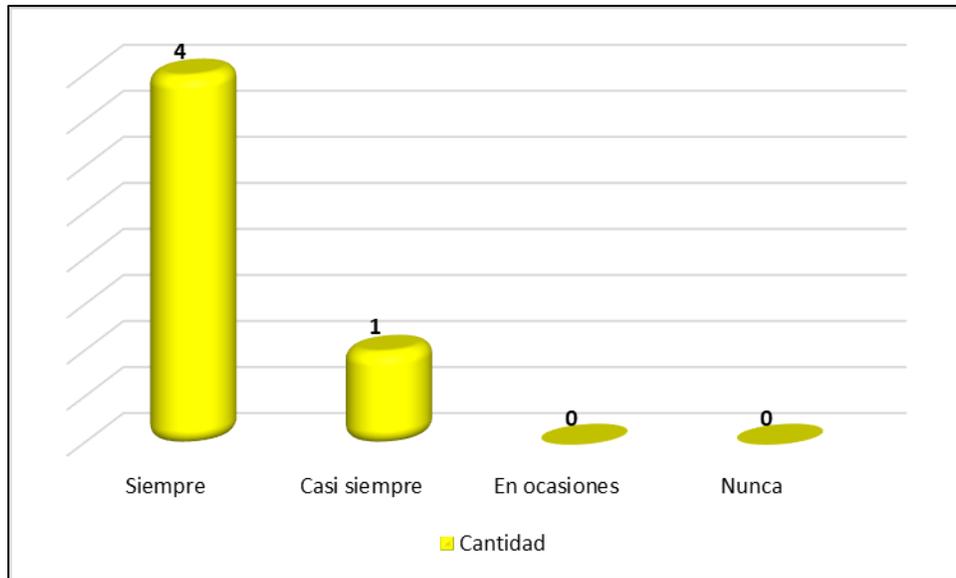
La productividad implica la mejora del proceso productivo. La mejora significa una comparación favorable entre la cantidad de recursos utilizados y la cantidad de bienes y servicios producidos. Por ende, la productividad es un índice que relaciona lo producido por un sistema (salida o producto) y los recursos utilizados para generarlos. (Roberto Paz, 2012, pág. 1)

En el gráfico 9, de los cinco encuestados, todos respondieron que su trabajo siempre ha sido importante para mejorar la productividad en la empresa.

Según el entrevistado (Arling, 2021) El no aplicar normas de higiene y seguridad afecta mucho la productividad, porque hablando de la higiene ,nos afecta mucho, no tener cuidado con tener aseado, incluso ingresamos más trabajadores para que se mantenga más limpio ,para que este siempre presentable, la seguridad también es importante, si no estamos pendiente de las máquinas ,y enseñar bien cuando un nuevo trabajador las use puede haber un accidente, hay que tener mucho cuidado.

Según los encuestados todos concuerdan que su trabajo es fundamental para la productividad de la empresa esto igualmente se demostró con lo observado puesto que se detectó que todos los colaboradores se encuentran familiarizados e identificados como una pieza importante para el funcionamiento de la panadería.

Gráfico 10: Capacitaciones por parte de la empresa



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

Concepto de capacitaciones

La capacitación se orienta al presente, se enfoca en el puesto actual y pretende mejorar las habilidades y las competencias relacionadas con el desempeño inmediato del trabajo (Chiavenato, 2012, pág. 315)

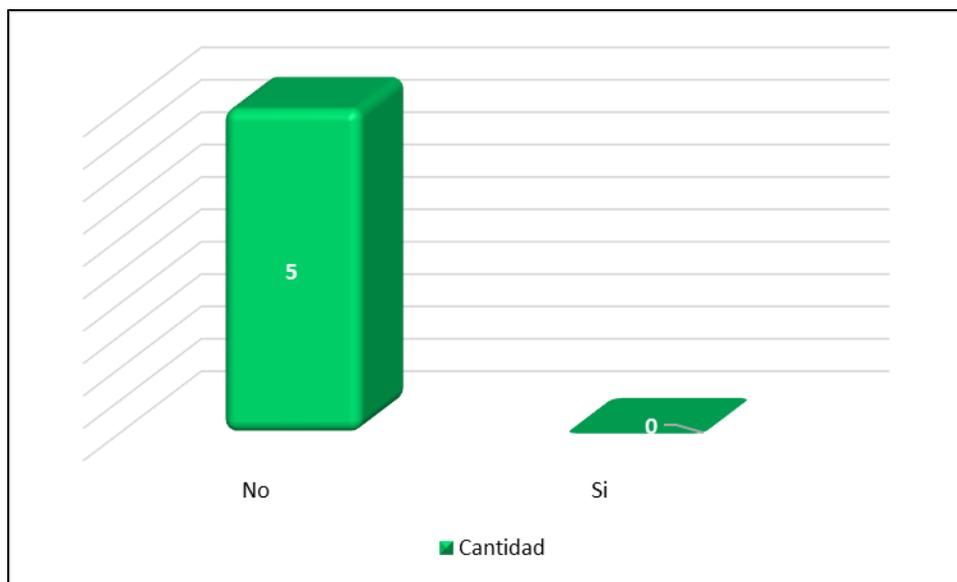
En el gráfico 10, cuatro de los trabajadores encuestados indicaron que siempre reciben capacitaciones y uno respondió que casi siempre.

Según (Arling, 2021) expresa que, si cumplimos en esa área, porque tenemos todas las herramientas, maquinarias, mesas, todo lo que se necesita en la empresa para hacer el pan, el producto, creo que sí.

De las encuestas realizadas se deduce que la empresa esta consciente del deber de realizar capacitaciones para hacer uso correcto de equipos y máquinas para evitar accidentes y que esto debe hacerse con mayor frecuencia sobre todo cuando existe cierto riesgo en el área de producción, Por medio de lo observado se comprobó que la empresa está al corriente de que los colaboradores sepan hacer uso correcto de las maquinas ya que estas si no se utilizan de forma adecuada pueden ocasionar accidentes o incluso llevar hasta la muerte. Por consiguiente, la panadería Gonzales se preocupa por la seguridad de sus trabajadores. Cabe señalar que un personal capacitado garantiza la eficiencia de la empresa y una mejora continua de los procesos productivos.

Objetivo 3: Identificar los riesgos que afectan en el proceso productivo de los trabajadores.

Gráfico 11: Ha sufrido accidentes laborales



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

Según la ley de accidentes del trabajo de Nicaragua artículo 1: Es toda lesión corporal que el operario sufra por ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecuta por cuenta ajena; por

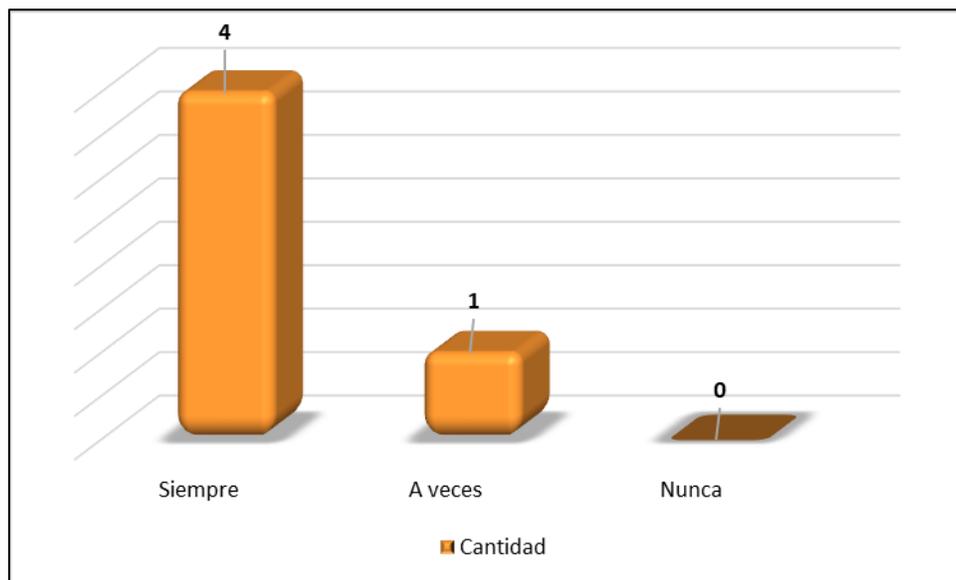
patrón, el particular, compañía propietaria o contratista de la obra, de la explotación o de la industria donde el trabajo se preste y por obrero (Nicaragua, 1930)

Gráfico 11, de los cinco encuestados todos respondieron que no han sufrido accidentes laborales dentro de la empresa.

Según (Arling, 2021) No ha ocurrido ningún accidente dentro de la empresa, la mayoría que trabaja realizando el pan tienen conocimientos sobre cómo usar las máquinas, en cambio si viene alguien nuevo tenemos que enseñarle cómo hacerlo.

Conforme a los encuestados se puede deducir que la empresa presenta un ambiente laboral seguro, así lo confirma el entrevistado, lo cual aporta una mayor confianza en los trabajadores al momento de realizar sus labores, puesto que se utilizan maquinas industriales que exigen seguir una serie de pasos y procedimientos para su uso adecuado ,cabe destacar que para que la panadería pueda operar de forma segura depende en gran medida de que tanto el encargado como los trabajadores estén informados y conscientes de la existencia de riesgos potenciales ,lo cual es un punto muy importante para toda empresa.

Gráfico 12: Equipos de protección para la realización de su trabajo



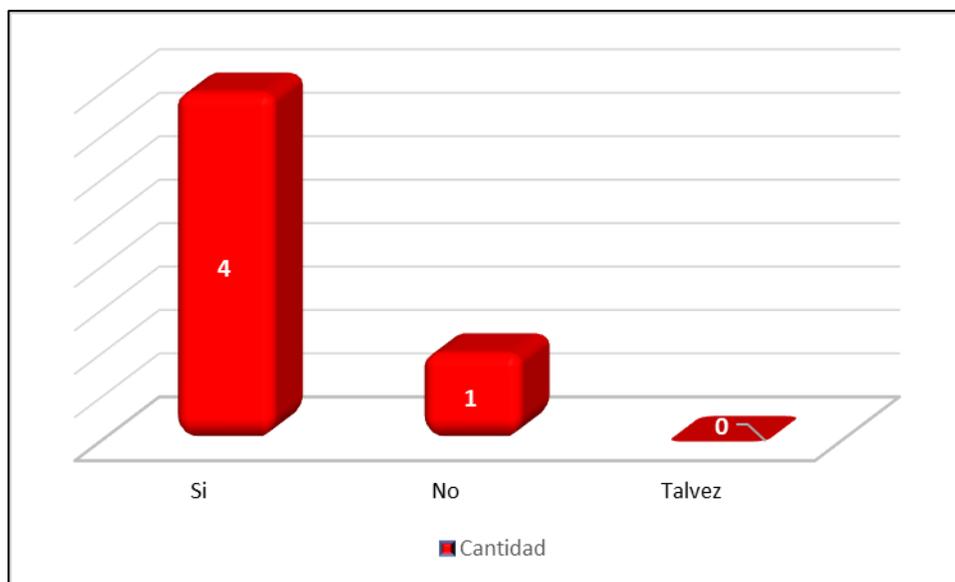
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En el gráfico 12, cuatro de los encuestados señalan que siempre hacen uso de los equipos de protección, mientras que uno respondió que a veces.

Según (Arling, 2021), si cumplimos en esa área, porque tenemos todas las herramientas, maquinarias, mesas, todo lo que se necesita en la empresa para hacer el pan, el producto, creo que sí.

Mediante a las encuestas se deduce que la empresa cumple al facilitar a los trabajadores los equipos y herramientas tales como: guantes, gorros de mallas y mascarillas de uso y protección personal de esta manera protegiendo la integridad física de los colaboradores, esto demuestra que las medidas internas aplicadas en la panadería son la exigencia del uso de los equipos de protección, revisión de máquinas y supervisión ahora bien mediante a lo observado se pudo comprobar que se proporcionan casi todos los equipos de protección, por otra parte los trabajadores no siempre están haciendo uso constante, puede pasar desapercibido o puede presentarse la inexistencia de alguno, por lo que existe un mayor riesgo de sufrir accidentes.

Gráfico 13: Considera que aplicando las normas de higiene y seguridad laboral en la empresa no habría accidentes



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

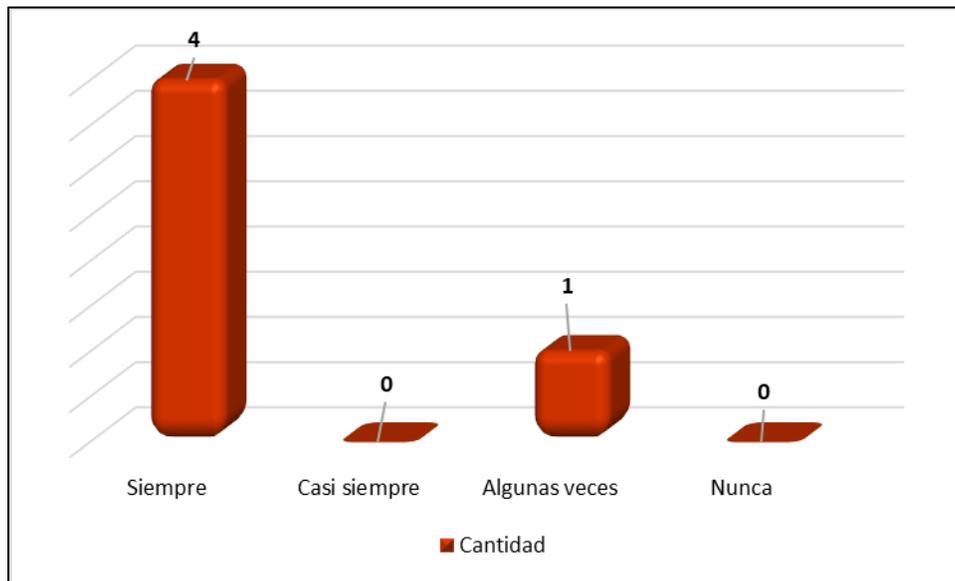
Según la ley de accidentes del trabajo de Nicaragua artículo 1: Es toda lesión corporal que el operario sufra por ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecuta por cuenta ajena; por patrón, el particular, compañía propietaria o contratista de la obra, de la explotación o de la industria donde el trabajo se preste y por obrero (Nicaragua, 1930)

En el gráfico 13, cuatro respondieron que, si consideran que, aplicando normas de higiene y seguridad laboral, no habría accidentes, en cambio uno señaló que no.

Según el entrevistado (Arling, 2021) El horno y las máquinas que son lo más peligroso, entonces siempre todo está apagado, el área de electricidad en las máquinas, por si entra algún niño, o un trabajador nuevo, se desconectan para prevenir riesgos cumpliendo así con las normas.

Según las encuestas se cumplen de manera parcial con las normas de higiene y seguridad esto se pudo comprobar mediante la guía de observación ya que se requieren métodos de trabajo correctos si no también facilitar información a sus colaboradores y hacer cumplir con más rigor las medidas de seguridad laboral así como los trabajadores deben colaborar y ser igualmente responsables de su cumplimiento en este sentido también la realización de evaluación de riesgos en el área de producción, identificando problemas de higiene en el trabajo.

Gráfico 14: La empresa le ha proporcionado información para prevenir accidentes.

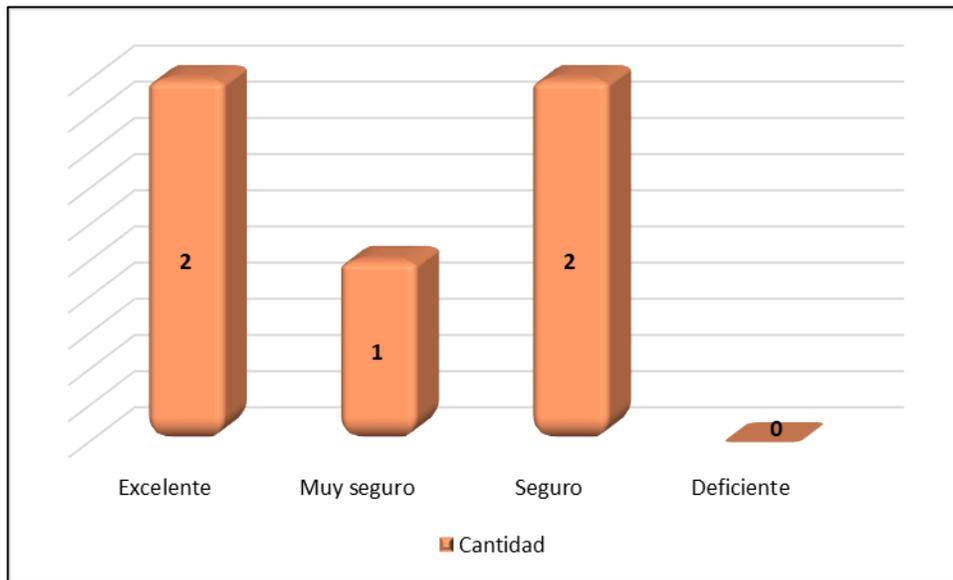


Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En el gráfico 14 de los cinco colaboradores, cuatro manifestaron que siempre la empresa proporciona información para prevenir accidentes, sin embargo, uno de los colaboradores señaló que algunas veces.

Según las encuestas se deduce que la empresa proporciona información básica para prevenir accidentes, esto ayuda a que la panadería pueda formar e informar sobre comportamientos seguros, realizar inspecciones y establecer acciones correctivas. Sin embargo, mediante lo observado se deduce la necesidad de prestar mayor atención a todas las áreas ya que esto proporcionara una mayor productividad.

Gráfico 15: Como considera las condiciones de higiene y seguridad en su lugar de trabajo.



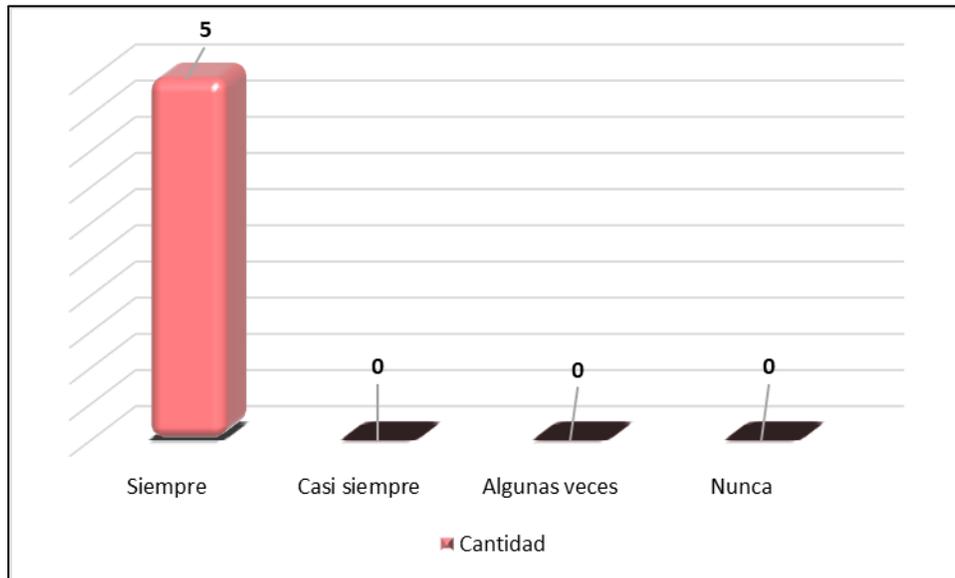
Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En el gráfico 15 de los cinco colaboradores, dos respondieron excelente, uno respondió muy seguro y otros dos manifestaron que consideran seguro las condiciones de higiene y seguridad

no poseen todos los equipos necesarios, ya que nos hace falta el extinguidor de incendio, poseían uno, pero se dañó, creo que es lo único que nos hace falta (Arling, 2021).

De acuerdo a la guía de observación se pudo recabar que las condiciones en el trabajo son aceptables lo cual lo rectifica el entrevistado y encuestado, por lo que esto aporta aspectos positivos a la producción y calidad de los productos, al igual para el equipo de trabajo contribuye a potenciar sus habilidades y puedan desenvolverse con rapidez y eficiencia minimizando accidentes

Gráfico 16: Considera que las condiciones en el proceso productivo son la más eficiente.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

Es la producción de Bienes y servicios que consiste básicamente en un proceso de transformación que sigue unos planes organizados de actuación según el cual las entradas de factores de producción, como materiales, conocimientos y habilidades, se convierten en los productos deseados mediante la aplicación de mano de obra de una determinada tecnología y de la aportación necesaria de capital. (Montoyo, 2012, pág. 10)

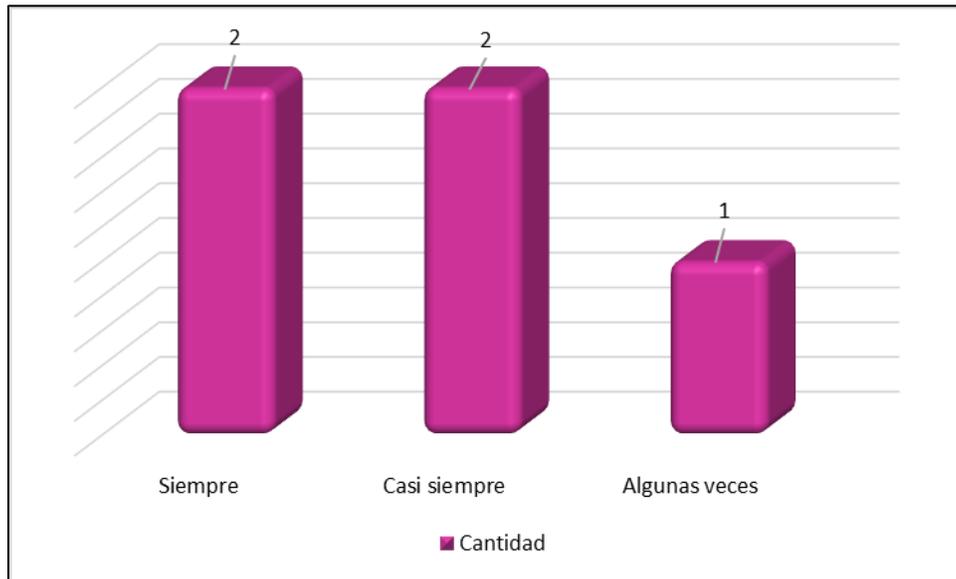
En el gráfico 16, al realizar la encuesta a los trabajadores, se observa que de los cinco encuestados, todos respondieron que siempre consideran que las condiciones en el proceso productivo son las más eficientes.

Según el entrevistado (Arling, 2021) describe lo que se utiliza, lo que se necesita, lo considero bien en el aspecto laboral, tenemos todas las cosas que se necesitan para ejercer bien el trabajo el producto para la elaboración del pan

Según lo observado las condiciones de trabajo son buenas esto rectifica la opinión de los encuestados y del entrevistado donde se comprueba que las condiciones han sido óptimas para

la realización del trabajo, lo cual aporta múltiples beneficios para la empresa como mayor facilidad de adaptación de las personas en sus puestos de trabajo y el compromiso con este.

Gráfico 17: La empresa lleva un control de la vida útil de los equipos y herramientas.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

En el gráfico 17 de los cinco encuestados, dos indicaron que la empresa siempre lleva un control de la vida útil de los equipos y herramientas, dos señalaron que casi siempre y otro respondió que algunas veces.

En base a la encuesta realizada se deduce que la empresa lleva un control de la vida útil de sus equipos lo cual también se comprobó mediante lo observado lo cual aporta a mejorar la productividad de la empresa y por consiguiente realizar una buena gestión de los bienes ayudara a evitar fallos y estar pendientes si necesitan ser remplazados

Objetivo 4 Proponer estrategias para el mejoramiento en la higiene y seguridad en la panadería

A continuación, se proponen estrategias para la panadería Gonzales

Tabla 4: Estrategias

Objetivo	Estrategia	Actividades
<p>Gestionar financiamiento para la mejora de las instalaciones de la panadería que permita a los colaboradores la realización de sus actividades productivas.</p>	<p>Gestión de financiamiento para la mejora de la infraestructura</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar un plano arquitectónico donde se diseña la mejora de las instalaciones - Elaborar un presupuesto del costo de la mejora de las instalaciones - Evaluar la capacidad de pago y recuperación de la inversión - Gestionar fondo financiero.
<p>Capacitar a los colaboradores en el tema normas de higiene y seguridad el cual les permita la disminución de los riesgos y enfermedades laborales</p> <p>Optimizar las áreas de trabajo utilizando todo el espacio disponible.</p>	<p>Capacitación</p> <p>Organizar espacios para los equipos y herramientas de trabajo de higiene y seguridad laboral</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Realizar un plan de capacitación en el tema de higiene y seguridad laboral. -Gestionar capacitaciones con organizaciones del estado y universidades que brinden el tema de higiene y seguridad laboral -Brindar las capacitaciones de acorde al diseño del plan -Brindar seguimiento al plan de capacitación y la aplicación de los conocimientos por parte de los colaboradores -Diseñar espacios adecuados para guardar los equipos y utensilios de trabajo

		<p>-Colocarse de manera organizada equipos utensilios, herramientas y materiales de higiene y seguridad</p> <p>-Mantener en orden los utensilios para una mejor productividad</p>
<p>Facilitar a los trabajadores la localización e identificación de los medios e instalaciones de protección, evacuación, emergencia o primeros auxilios</p>	<p>Señalización en la empresa</p>	<p>-Identificar los lugares donde sea necesario colocar las señales, tomando en cuenta que debe ser accesible y visible</p> <p>-Las señales deberán instalarse preferentemente a una altura y en una posición apropiada</p> <p>-Colocar las señales</p>

Fuente: Elaboración propia

11. Conclusiones

Resultado del estudio sobre el tema “Aplicación de las normas de higiene y seguridad en el proceso productivo de la panadería Gonzales en la ciudad de Estelí, en el I semestre del año 2021.” Y conforme a los objetivos propuestos en la investigación permite llegar a las siguientes conclusiones.

De acuerdo a las normas actuales de la panadería Gonzales es necesario brindar más conocimientos básicos sobre higiene y seguridad a sus trabajadores ya que esto les permitirá ser más competitivos en el mundo laboral

Del primer objetivo se determinó que el área de producción en su mayoría se encuentra limpio sin embargo no cuenta con espacios apropiados ni bien organizados, por lo tanto, esto afecta significativamente la productividad y eficiencia de los trabajadores, cabe destacar que es importante prestar condiciones ambientales óptimas para la realización eficiente del trabajo

En la panadería los equipos de trabajo cumplen de manera parcial con las normas de higiene y seguridad, al igual poseen conocimientos acerca de las condiciones ambientales sobre las que deben ejercer sus actividades

En el segundo objetivo se alcanzó que es preciso señalar que estas normas se aplican dentro del negocio e influyen en cierta manera en la productividad, por lo tanto, apropiarse de ellas es una pieza fundamental para resguardar la integridad física del equipo de trabajo

Del tercer objetivo se identificó que todos los trabajadores tienen cierto conocimiento acerca de los riesgos a que se enfrenta en su puesto de trabajo, esto facilitará adoptar medidas adecuadas para prevenir accidentes en el uso de máquinas, herramientas e instrumentos de trabajo, así mismo evitar enfermedades profesionales

De acuerdo al último objetivo se logró concluir que la empresa realmente se preocupa por evitar accidentes, a través de la facilitación de la información que se provee al equipo, lo cual ayuda a establecer acciones, correctivas, así como apropiarse de nuevos métodos y herramientas que enfatizan la prevención, convirtiéndose en un hábito de actuación diaria.

12. Recomendaciones

- Para brindar mayor bienestar a los trabajadores y a la propia empresa es preciso colocar señalización en el área de producción que permita guiar a los trabajadores para tener precaución y cuidado en cuanto al uso de equipos y herramientas.
- Implementar un manual de higiene y seguridad donde se encuentre un expediente por trabajador con las incidencias de categorías leves ocurridas para darle el seguimiento correspondiente.
- Crear un programa de capacitación sobre accidentes laborales, mantener un botiquín de primeros auxilios y equipos de protección, garantizando el bienestar de los trabajadores.
- Mejorar las condiciones ambientales del área de producción tales como: temperaturas, ventilación, ruido, también implementar un programa de control de plagas que no afecte la producción.
- Se sugiera la utilización de diferentes equipos en el área de producción para evitar accidentes, tales como: gabachas, zapatos con suela antideslizante y para el personal encargado del horno; guantes térmicos y se recomienda el uso de lentes especializados para evitar cualquier perjuicio a la salud.
- Invertir en la infraestructura del local, para mejorar la presentación de las diferentes áreas, así como la de ventas y producción así mismo expandir el local.
- Asociarse con instituciones para la capacitación de las normas de higiene y seguridad.
- Contar con un plan continuo de capacitación sobre higiene y seguridad para los colaboradores, al igual capacitar al personal de nuevo ingreso para que realicen las actividades correctamente con el propósito de evitar incidencias laborales, con el fin que los colaboradores estén consientes de la importancia y los beneficios que trae consigo la implementación del control de higiene y seguridad.

13. Referencias bibliográficas

- Abrahan, C. J. (2010). *Manual de seguridad e higiene industrial*. Mexico: LIMUSA S.A.
- Albert suñe, F. G. (2004). *Manual practico de diseno de sistemas productivos* . España: Diaz Santos.
- Andres Montoyo, M. M. (2012). *Proceso de produccion*. Universidad de Alicante.
- Arling. (19 de 08 de 2021). Higiene y seguridad. (O. p. Lopez, Entrevistador)
- Banrepcultural. (27 de 06 de 2021). *Factores de produccion*. Obtenido de factores de produccion:
https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=Factores_de_producci%C3%B3n
- Cabrera, G. B. (2006). *Administracion de Procesos productivos* . Puerto Montt: Lom ediciones .
- Charles hill, G. J. (2009). *Administracion estrategica* . mexico: Mc Graw Hill.
- Chiavenato, I. (2004). *Introduccion a la teoria general de la administracion* . mexico: Encuadernadores S.A.
- Chiavenato, I. (2011). *ADMINISTRACION DE RECURSOS HUMANOS*. Mexico: Elsevier Ltda.
- Chiavenato, I. (2017). *Planeacion estrategica*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Cortez, J. M. (2012). *seguridad e higiene del trabajo*. Mexico: Tebar flores, S.L.
- Diaz bravo Laura, U. T.-G. (2013). *investigacion en educacion medica*. Mexico: Universidad Nacional Autonoma de Mexico .
- Diaz, J. M. (2012). *SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO*. Mexico : Tebar flores, S.L.
- Enciclopedia Economica*. (22 de 06 de 2017). Obtenido de Enciclopedia Economica:
<https://enciclopediaeconomica.com/proceso-productivo/>

- Flores, A. L. (2017). Poblacion y Muestra. En A. L. Flores, *Poblacion y Muestra* (pág. 8). Mexico: Universidad Autonoma del estado de mexico .
- Guillermo Campo y Covarrubias, N. E. (2012). *La observacion, un metodo para el estudio de la realidad*. Mexico: Xihmai.
- Harold Koontz, K. W. (2012). *Administracion* . mexico: Mc Graw Hill.
- Hernandez, D. M. (7 de mayo de 2018). *Matriz Foda herramientas para la estretegia* . Obtenido de Matriz Foda herramientas para la estretegia : file:///C:/Users/Abigail%20Valenzuela/Downloads/MatrizFODA_herramientaparalaestrategia_Dra.MagdaRivero_mayo2018%20(1).pdf
- operaciones, D. d. (23 de 11 de 2012). *Estrategia del proceso productivo*. Obtenido de Estrategia del proceso productivo: <http://organiza.weebly.com/estrategia-proceso-productivo.html>
- Pedro Lopez Roldan, S. F. (2015). *Metodologia de la investigacion social cuantitativa*. Barcelona : Universidad Autonoma de Barcelona centro de estudios sociologicos .
- prysmex. (22 de 06 de 2020). *Cero accidentes: 10 estrategias que debe adoptar la planta para lograrlo*. Obtenido de Cero accidentes: 10 estrategias que debe adoptar la planta para lograrlo : <https://prysmex.com/es/blog/cero-accidentes-10-estrategias>
- Rivero, D. S. (2008). *Metodologia de la investigacion*. colombia: Shalom.
- Hernandez, Sampieril, R. H. (2014). *Metodologia de la investigacion*. Mexico: Mc Graw Hill.

14. Anexos



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí

FAREM Estelí

Encuesta

Buenos días (o tardes). Somos estudiantes V año de la carrera de administración de empresas en la FAREM Estelí y estamos realizando una investigación sobre aplicación de las normas de higiene y seguridad en el proceso productivo de la panadería Gonzales, por esa razón solicitamos su colaboración con el siguiente cuestionario. Sus repuestas serán tratadas de forma confidencial y la información que nos proporcione será utilizada para fines académicas.

Datos generales

Edad _____ Sexo: F _____ M _____

1. ¿Qué cargo desempeña?
2. ¿Conoce las normas de higiene y seguridad laboral?

Un poco _____

Si _____

No _____

3. ¿Considera importante la aplicación de las normas de higiene y seguridad en la empresa?

Si _____

No _____

Muy poco _____

Tal vez _____

4. ¿Se le exige seguir con las normas de higiene y seguridad en su puesto?

Si _____

De vez en cuando _____

Muy poco _____

No _____

5. ¿Cada cuánto se realizan las supervisiones o control de las normas de higiene y seguridad en la empresa?

Quincenal _____

Mensual _____

Trimestral _____

6. ¿En la empresa que usted labora ?, Existen programas de higiene y seguridad?

Si _____

No _____

No se _____

7. ¿El espacio entre las personas y los equipos, herramientas de trabajo son los apropiados para la realización del proceso de producción?

Si _____

No _____

8. ¿Cómo considera Usted la iluminación en su área de trabajo?

Buena _____

Regular _____

Deficiente _____

Excelente _____

9. ¿Su trabajo ha sido importante para mejorar la productividad en la empresa?

Siempre _____

Casi siempre _____

En ocasiones _____

Nunca _____

10. ¿Ha recibido capacitaciones por parte de la empresa para hacer uso correcto de las maquinas?

Siempre _____

A vece _____

Nunca _____

11. ¿Durante el tiempo que ha laborado ha sufrido accidentes laborales?

Si _____

No _____

12. ¿Hace uso de los equipos de protección para la realización de su trabajo?

Siempre _____

A veces _____

Nunca _____

13. ¿Considera que aplicando las normas de higiene y seguridad laboral en la empresa no habría accidentes?

Si _____

No _____

Tal vez _____

14. ¿La empresa le ha proporcionado información para prevenir accidentes?

Siempre _____
Casi siempre _____
Algunas veces _____
Nunca _____

15. ¿Cómo considera las condiciones de higiene y seguridad en su lugar de trabajo?

Excelente _____
Muy seguro _____
Seguro _____
Deficiente _____

16. ¿Considera que las condiciones en el proceso productivo son las más eficiente?

Siempre _____
Casi siempre _____
Algunas veces _____
Nunca _____

17. ¿La empresa lleva un control de la vida útil de los equipos y herramientas?

Siempre _____
Casi siempre _____
Algunas veces _____
Nunca _____



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria, Estelí

FAREM Estelí

Entrevista

Buenos días (o tardes). Somos estudiantes V año de la carrera de administración de empresas en la FAREM Estelí y estamos realizando una investigación sobre aplicación de las normas de higiene y seguridad en el proceso productivo de la panadería Gonzales, por esa razón solicitamos su colaboración con el siguiente cuestionario. Sus repuestas serán tratadas de forma confidencial y la información que nos proporcione será utilizada para fines académicas.

Describir las normas de higiene y seguridad que aplica la panadería.

1. ¿Existe un encargado de higiene y seguridad en la panadería?
2. ¿por qué Considera importante que se aplique las normas de higiene y seguridad en la panadería?
3. ¿por qué Cree usted que la panadería Gonzales cumple con las normas de higiene y seguridad?
4. ¿De qué manera exige seguir las normas de higiene y seguridad adecuadamente?
5. ¿Cómo realiza la supervisión o control para verificar si se cumplen las normas de higiene y seguridad?
6. ¿La empresa proporciona la infraestructura adecuada que exige las normas? ¿Por qué?
7. ¿Proporcionan los equipos y herramientas adecuadas para la realización eficiente del trabajo? ¿Por qué?
8. ¿Cómo describe las condiciones laborales con respecto a las normas de higiene y seguridad en las áreas de trabajo?
9. ¿Cómo implementa procedimientos para el uso correcto de las maquinarias?

10. ¿Cómo considera que la empresa cumple con todas las normas de higiene y seguridad? ¿por qué?
11. ¿Ha ocurrido algún accidente laboral dentro de la panadería?
12. ¿Qué acciones realizan en caso de un accidente?
13. ¿Cuáles son las medidas que realizan para evitar riesgos laborales?
14. ¿La empresa proporciona los equipos necesarios para evitar accidentes laborales?
15. ¿Cree que el no aplicar normas de higiene y seguridad afecta la productividad? ¿Por qué?

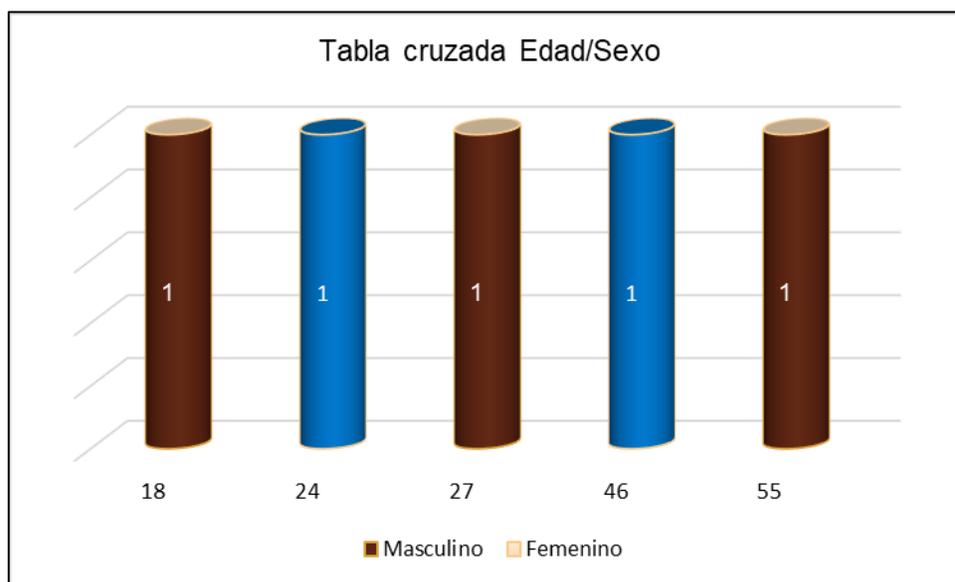
Guía de observación

Tabla 5: Guía de observación

No	Preguntas	siempre	Casi siempre	Ocasiones	Nunca	no
1	Es importante las normas de higiene y seguridad					
2	Existen programas de higiene y seguridad					
3	exige seguir con las normas de higiene y seguridad					
4	El espacio entre las personas y los equipos son los apropiados					
5	Se proporcionan los equipos necesarios					
6	La iluminación es la adecuada					
7	cumple con todas las normas de higiene y seguridad laboral					
8	Las condiciones en el proceso productivo son eficientes					
9	Tiene los hábitos de hacer uso de mascarillas y guantes					
10	Se realizan medidas preventivas para evitar riesgos					

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 18: Edad - Sexo



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de encuesta

Tabla 6: Fuente de encuesta

Edad		18	24	27	46	55	Total
Cual es su sexo?	Masculino	1	0	1	0	1	3
	Femenino	0	1	0	1	0	2
Total		1	1	1	1	1	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 7: Fuente de encuesta

Nº	Cargo	Cantidad
1	Supervisor	1
2	Dependiente	3
3	Produccion	1
Total		5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 8: Fuente de encuesta

Conoce las normas de higiene y seguridad laboral?	
Respuesta	Cantidad
un poco	1
si	4
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 9: Fuente de encuesta

Conoce las normas de higiene y seguridad	
Respuesta	Cantidad
Si	5
No	0
Muy poco	0
Tal vez	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 10: Fuente de encuesta

Se le exige seguir con las normas de higiene y seguridad en su puesto ?	
Respuesta	Cantidad
si	4
De vez en cuando	1
muy poco	0
No	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11: Fuente de encuesta

Cada cuanto se realizan las supervisiones o control de las normas de higiene y seguridad en la empresa?	
Cargo	Cantidad
Quincenal	3
Mensual	1
Trimestral	1
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12: Fuente de encuesta

En la empresa que usted labora, existen programas de higiene y seguridad ?	
Respuesta	Cantidad
si	5
No	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 13: Fuente de encuesta

El espacio entre las personas y equipos son los apropiados?	
Respuesta	Cantidad
si	5
No	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 14: Fuente de encuesta

Como considera la iluminacion en el área del trabajo?	
Respuesta	Cantidad
Buena	4
Regular	1
deficiente	0
Excelente	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15: Fuente de encuesta

Su trabajo ha sido importante para mejorar la productividad en la empresa?	
Respuesta	Cantidad
Siempre	5
Casi siempre	0
En ocasiones	0
Nunca	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16: Fuente de encuesta

Ha recibido capacitaciones por parte de la empresa para hacer uso correcto de las maquinas?	
Respuesta	Cantidad
Siempre	4
Casi siempre	1
En ocasiones	0
Nunca	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 17: Fuente de encuesta

Durante el tiempo que ha laborado ha sufrido accidentes?	
Respuesta	Cantidad
No	5
Si	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 18: Fuente de encuesta

Hace uso de los equipos de proteccion para la realizacion de su trabajo?	
Respuesta	Cantidad
Siempre	4
A veces	1
Nunca	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19: Fuente de encuesta

Considera que aplicando las normas de higiene y seguridad laboral en la empresa no habria accidentes?	
Respuesta	Cantidad
Si	4
No	1
Talvez	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20: Fuente de encuesta

La empresa le ha proporcionado información para prevenir accidentes?	
Respuesta	Cantidad
Siempre	4
Casi siempre	0
Algunas veces	1
Nunca	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 21: Fuente de encuesta

Como considera las condiciones de higiene y seguridad en su lugar de trabajo?	
Respuesta	Cantidad
Excelente	2
Muy seguro	1
Seguro	2
Deficiente	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 22: Fuente de encuesta

Considera que las condiciones en el proceso productivo son las eficientes?	
Respuesta	Cantidad
Siempre	5
Casi siempre	0
Algunas veces	0
Nunca	0
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 23: Fuente de encuesta

La empresa lleva un control de la vida útil de los equipos y herramientas?	
Respuesta	Cantidad
Siempre	2
Casi siempre	2
Algunas veces	1
Total	5

Fuente: Elaboración propia

Tabla 24: FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación del personal en higiene y seguridad 2. Cuentan con la tecnología apropiada para desempeñar proceso productivo 3. Poseen registro sanitario por el MINSA 4. Solvencia de capital 5. Local propio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ampliación de infraestructura 2. Organización de presentación del local 3. Alianza con instituciones para la capacitación de normas de higiene y seguridad 4. Modernización de las tecnologías 5. Facilidad para el comercio 6. Mercado amplio 7. Apoyo por las instituciones
Debilidades	Amenazas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de señalización 2. No cuentan con un documento donde se verifique si se realizan supervisiones 3. Infraestructura pequeña 4. No cuentan con un manual de cargos bien definidos de cada actividad 5. Lugar pequeño 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pandemia 2. Cambios climáticos 3. Altas temperaturas 4. Riesgo por sufrir un accidente

Fuente: Elaboración propia

Tabla 25: Matriz FODA Panadería Gonzales

<p>Matriz FODA</p>	<p>Fortalezas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación del personal en higiene y seguridad 2. Cuentan con la tecnología apropiada para desempeñar proceso productivo 3. Poseen registro sanitario por el MINSA 4. Solvencia de capital 5. Local propio 	<p>Debilidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de señalización 2. No cuentan con un documento donde se verifique si se realizan supervisiones 3. Infraestructura pequeña 4. No cuentan con un manual de cargos bien definidos de cada actividad 5. Lugar pequeño
<p>Oportunidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ampliación de infraestructura 2. Organización de presentación del local 3. Alianza con instituciones para la capacitación de normas de higiene y seguridad 4. Modernización de las tecnología 5. Facilidad para el comercio 6. Mercado amplio 7. Apoyo por las instituciones 	<p>FO</p> <p>F3/O4: Adquirir tecnología que se adecue a los procesos de producción</p> <p>F1/O3: brindar asesoramiento al personal por parte de instituciones</p> <p>F4/O3: Mantener y actualizar registros sanitarios y asesorar a los colaboradores para cumplir con las normativas</p>	<p>DO</p> <p>D3/O1: Verificar la accesibilidad para ampliar el local</p> <p>D1/O2: Adecuar y ambientar el local de acuerdo a las exigencias de las normas de higiene y seguridad</p> <p>D2/O3: Facilitar capacitaciones a los trabajadores para promover supervisiones diarias</p> <p>D4/O3: formación Implementar capacitaciones para el mejoramiento de la organización de los puestos.</p>
<p>Amenazas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pandemia C 2. Cambios climáticos 3. Altas temperaturas 	<p>FA</p> <p>F1/A4: Brindar conocimientos previos acerca de cómo afrontar las altas temperaturas</p> <p>F1/A3: Crear un plan de identificación y evaluación de riesgos para prevenir los</p>	<p>DA</p> <p>D1/A4: Colocar señales para prevenir accidentes Laborales</p> <p>D3/A3: Proporcionar un ambiente fresco para disminuir riesgos por altas temperaturas</p>

4. Riesgo por sufrir un accidente	enfermedades y accidentes causados por los cambios climáticos F4/A4: Evaluar las áreas de la infraestructura que necesitan ser mejoradas para prevenir accidentes F3/A1: Realizar un formato que contengan un control para los gastos	D4/A4: Elaborar manual de cargos para obtener una mejor organización para evitar accidentes. D2/A1:Elaborar un formato que garantice la higiene y seguridad, facilitando las actividades a desarrollarse y como hacerlas de manera más segura y eficiente
-----------------------------------	---	--

Fuente: Elaboración propia

Fotografías

