

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS**  
**CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**  
**MODALIDAD: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**  
**MATERIA: TRABAJO DE PROFESIONALIZACIÓN**



**“PLAN DE PREVENCIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD  
OCUPACIONAL PARA EL COMEDOR UNIVERSITARIO UAJMS”**

**Por:**  
**UNIV. CARLOS FERNANDO ARANDA MACHACA**

**DOCENTE GUIA:**  
**LIC. LUIS ARAOZ MONTOYA**

**TARIJA-BOLIVIA**  
**27 DE FEBRERO DE 2019**

**Dedicatoria:**

*A:*

*Dios, por darme la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi compañía durante todo el periodo de estudio.*

*A mis padres TOMAS ARANDA RODRIGUEZ, a mi madre Q.E.P.D.JOSEFINA MACHACA ACARAPI por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica, como de la vida, por su incondicional apoyo en todo.*

*A mis familiares, a mi hermana Mary que siempre me apoyo en todo momento, a mi hermano Ariel, a mi tío Lucio, a mi tía Fuljencia, a mi tía Felicidad, a mis abuelos y a todos aquellos que participaron directa o indirectamente en mi formación profesional.*

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| 1. INTRODUCCIÓN.....  | 4  |
| 2.1. JUSTIFICACIÓN TEÓRICA .....  | 5  |
| 2.2. JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.....  | 6  |
| 3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....   | 7  |
| 3.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....  | 9  |
| 3.2. HIPÓTESIS.....   | 9  |
| 3.3. DEFINICIÓN OPERACIONAL DE VARIABLES.....                               | 9  |
| 4. OBJETIVOS .....  | 9  |
| 4.1. OBJETIVO GENERAL .....   | 10 |
| 4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....   | 10 |
| 4. MARCO METODOLÓGICO .....   | 10 |
| 5. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN .....  | 11 |
| a) ALCANCE ESPACIAL.....  | 11 |
| b) ALCANCE TEMPORAL .....   | 11 |
| 6. MARCO TEÓRICO.....   | 12 |
| 6.1. SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL.....                                    | 12 |
| 6.1.1. Definición Seguridad Industrial.....                                 | 12 |
| 6.1.2. Importancia de la seguridad e higiene laboral: .....                 | 13 |
| 6.1.3. Factores necesarios de un ambiente de Seguridad.....                 | 13 |
| 6.1.4. Coordinación de la seguridad .....                                   | 15 |
| 6.2. HIGIENE LABORAL.....   | 16 |
| 6.2.1. Definición de Higiene Laboral .....                                  | 16 |
| 6.2.2. Objetivos de la Higiene Laboral.....                                 | 17 |
| 6.2.3. Aspectos legales de la seguridad e higiene industrial vigentes ..... | 18 |
| 6.3. ACCIDENTOLOGÍA .....   | 20 |
| 6.3.1. Conceptos Generales.....   | 20 |
| 6.3.2. Definición de Accidentes .....                                       | 21 |
| 6.3.3. Tipos de accidentes.....   | 22 |
| 6.3.4. Factores de accidentes de Trabajo: .....                             | 23 |
| 6.4. LOS RIESGOS EN EL TRABAJO.....   | 25 |
| 6.4.1. Definición de Riesgo Laboral .....                                   | 25 |
| 6.4.2. Inspección de Reconocimiento de los Riesgos .....                    | 26 |

|          |  |    |
|----------|--|----|
| 6.4.3.   | Localización y análisis de riesgos .....                                       | 26 |
| 6.4.4.   | Inspecciones periódicas.....   | 27 |
| 7.       | ANÁLISIS INTERNO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO.....                                | 29 |
| 7.1.     | COMEDOR UNIVERSITARIO .....  | 29 |
| 7.2.     | Antecedentes .....   | 29 |
| 7.3.     | DE LAS BECAS QUE OFRECE:.....  | 31 |
| 7.4.     | DE SUS AMBIENTES.....  | 31 |
| 7.5.     | DE SUS RECURSOS FINANCIEROS: .....   | 31 |
| 7.6.     | LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL .....   | 32 |
| 7.6.1.   | Organigrama actual del comedor: .....  | 32 |
| 7.7.     | Planilla de personal .....   | 34 |
| 7.8.     | Sanciones por faltas.....  | 35 |
| 7.9.     | Administración de personal y control .....                                     | 35 |
| 7.10.    | PROCESO DE ELABORACION DE MENUS .....  | 36 |
| 7.11.    | DEL SISTEMA DE LIMPIEZA.....   | 37 |
| 7.12.    | CONTABILIDAD Y RECURSOS FINANCIEROS .....                                      | 37 |
| 8.       | ANÁLISIS DEL MACRO ENTORNO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO .....                     | 39 |
| 8.1.     | INTRODUCCIÓN.....  | 39 |
| 8.2.     | ANÁLISIS PEST .....  | 39 |
| 8.2.1.   | Entorno político legal.....  | 39 |
| 8.2.1.1. | Análisis político .....  | 39 |
| 8.2.1.2. | Análisis legal.....  | 42 |
| 8.2.1.3. | Entorno económico.....   | 43 |
| 8.2.1.4. | Entorno social.....  | 47 |
| 9.       | PLAN DE INVESTIGACIÓN DE PREVENCIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD<br>OCUPACIONAL..... | 48 |
| 9.1.     | INTRODUCCIÓN.....  | 48 |
| 9.2.     | PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....  | 48 |
| 9.2.1.   | Identificación del problema.....   | 48 |
| 9.2.2.   | Definición del problema.....   | 49 |
| 9.2.3.   | Problema de decisión gerencial.....  | 49 |
| 9.2.4.   | Hipótesis .....  | 49 |
| 9.2.6.   | DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA.....   | 50 |

|         |   |    |
|---------|---|----|
| 9.2.7.  | LAS ENCUESTAS .....   | 51 |
| 9.2.8.  | Programa de recolección de datos por los encuestadores .....        | 54 |
| 9.2.9.  | Presentación y análisis de la información .....                     | 54 |
| 9.2.10. | ENTREVISTA AL PERSONAL DE COCINA.....                               | 66 |
| 9.3.    | CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO .....                   | 75 |
| 10.     | PROPUESTA .....   | 76 |
| 10.1.   | PLAN DE PREVENCIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL .....         | 76 |
| 10.1.1. | OBJETIVOS DEL PLAN.....   | 76 |
| 10.1.2. | ESQUEMATIZACIÓN DEL PLAN.....                                       | 77 |
| 10.2.   | IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y PREVENCIÓN DE PROBLEMAS SALUBRES ..... | 79 |
| 10.3.   | PLAN DE CAPACITACIÓN .....  | 80 |
| 10.3.1. | SOBRE LA CAPACITACIÓN .....   | 80 |
| 10.3.2. | TIEMPO DE CAPACITACIÓN.....   | 80 |
| a.      | NORMAS PARA LOS TRABAJADORES.....                                   | 81 |
| 12.1.1. | RESPONSABILIDADES DEL COMEDOR UNIVERSITARIO .....                   | 81 |
| 12.1.2. | EL PERSONAL .....   | 81 |
| 12.2.   | MEDIDAS PREVENTIVAS .....   | 82 |
| 12.3.   | NORMAS PARA EL PERSONAL .....                                       | 82 |
| 12.2.   | DOTACIÓN DE IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD .....                          | 83 |
| a)      | Protección personal y de salubridad .....                           | 83 |
| b)      | BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS.....                                  | 86 |
| c)      | MATERIAL CONTRA SINIESTROS .....                                    | 87 |
| 16.1.   | SUPERVISIÓN Y CONTROL.....  | 90 |
| 13.1.   | TOTAL, PRESUPUESTO .....  | 91 |
| 12.4.   | CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....                                      | 92 |
| 13.2.   | CONCLUSIONES.....   | 94 |
|         | Bibliografía.....   | 96 |