

RESUMEN

El presente proyecto tiene como objetivo diseñar un Programa de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo PGSST, en cumplimiento con la Norma Técnica de Seguridad NTS-009/23, con el fin de evaluar y prevenir riesgos laborales en las áreas involucradas en el proceso productivo, garantizando condiciones de trabajo seguras y promoviendo la mejora continua de las operaciones.

Para la elaboración del programa, se realizó un estudio de campo en las instalaciones de Bodega La Hoyada, empleando como herramienta un checklist para diagnosticar el nivel de cumplimiento de la normativa. El estudio abarcó todas las áreas de la bodega y se basó en los lineamientos de la NTS-009/23 y en la Ley General 16998, permitiendo cuantificar la situación actual en términos de seguridad y salud ocupacional.

Siguiendo el contenido técnico de la NTS-009/23, se implementó la matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos IPER, lo cual permitió determinar los riesgos específicos a los que están expuestos los trabajadores. A partir de los resultados obtenidos, se establecieron niveles de riesgo por área y se propusieron medidas preventivas destinadas a controlar y mejorar las condiciones de seguridad laboral.

El programa se desarrolló mediante la elaboración de los trece documentos técnicos contemplados en el artículo 10 de la NTS-009/23, ajustándose a las necesidades identificadas en el diagnóstico y proponiendo acciones de mejora continua.

Adicionalmente, se realizó una evaluación económica del programa, comparando los costos asociados al cumplimiento de la normativa con los posibles gastos derivados de multas y accidentes laborales, evidenciando la viabilidad económica y los beneficios de implementar el programa.