

### Nombre de la carrera:

Administración de Negocios con Énfasis en Recursos Humanos y Administración de Negocios

### Nombre del curso:

Salud y Seguridad Laboral

### Título del proyecto:

Trabajo final de investigación de riesgos laborales en bodega de Helados Sensación

### **Profesor:**

Jesús Zamora Campos

### **Estudiantes:**

Dulce Padilla Cuadra
Juliana Sánchez Quirós
Jenny Martínez Solano
Yessica Vílchez Miranda
Kimberly Morales González

IIICO, 2022.

# Tabla de Contenido

Introducción	2
Objetivo General y Específicos	4
Historia de la empresa	5
As Objects the Physics	6
Análisis de Riesgos	6
Conclusión	12
Recomendaciones	13
Bibliografía	15

### Introducción

Las condiciones poco seguras en el trabajo pueden provocar accidentes laborales y enfermedades permanentes que pueden afectar gravemente la vida de los trabajadores. En el siguiente trabajo realizaremos un análisis de riesgos para la empresa Helados Sensación con el objetivo de identificar los posibles riesgos a los que se enfrentan los colaboradores de esta empresa.

Helados Sensación es una empresa consolidada en el país, con más de 30 años de existencia ubicada en Grecia, Alajuela. Nuestro análisis va enfocado en la parte de la bodega, la cual está ubicada en Cristo Rey y cuenta con alrededor de 35 colaboradores que trabajan para esta parte de la empresa.

Los riesgos serán analizados mediante fotografías proporcionadas por un colaborador de la empresa, nuestro trabajo consiste en realizar el análisis y una vez detectados los riesgos, brindar posibles recomendaciones con el fin de promover la prevención de accidentes en el trabajo.

### **Objetivo General**

Analizar la empresa de Helados Sensación en el cual se va determinar si cumplen las normas establecidas de salud y seguridad laboral, esto con el fin de determinar si existen riesgos en el trabajo.

### Objetivos específicos

- Determinar si la empresa trabaja con las medidas de seguridad adecuadas de acuerdo a los procedimientos que se realizan.
- 2- Identificar si existen factores de riesgo de forma significativa que pueda ver afectada la salud de los trabajadores.
- 3- Señalar los posibles riesgos laborales que pueden ser corregidos, para que los colaboradores no sufran accidentes en el trabajo.
- 4- Brindar recomendaciones de acuerdo a los riesgos que sean identificados.

### **HISTORIA**

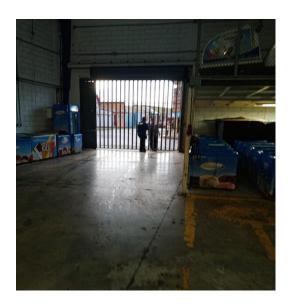
Helados Sensación inició sus operaciones hace poco más de 30 años en Grecia, Alajuela. Allí está ubicada desde entonces su principal planta de operaciones.

Actualmente, el portafolio de Helados Sensación es superior a 80 productos. En la empresa laboran más de 200 personas de manera directa y unos 150 de manera indirecta. La Cámara Empresarial de Grecia, nació como necesidad que los comerciantes de esa época sentían, con el fin de organizarse y buscar beneficios en común.

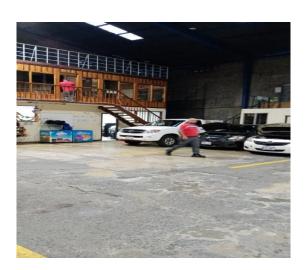
Cuentan con una bodega ubicada en Cristo Rey que es donde se guardan los camiones repartidores y los congeladores. los camiones son cargados el día anterior en la fábrica ubicada Grecia, son transportados al área de bodega en Cristo Rey y de ahí al día siguiente salen los camiones a realizar las respectivas rutas a los diferentes negocios.

### Análisis de Riesgos

1- Caídas al mismo nivel: los colaboradores se pueden resbalar en el suelo ya que es una zona en la que se genera humedad por el lavado de los camiones y los congeladores que se almacenan en la bodega.



2- Caídas a distinto nivel: los colaboradores se pueden caer en las escaleras.
Todas las zonas de riesgo deben tener letreros de precaución.



3- Falta de rotulación y

herramientas de seguridad: en la bodega no se observa ningún tipo de rotulación e inclusive no se encuentra ni un extintor.



4- Sobre esfuerzo: los colaboradores al levantar de manera repetitiva cajas de helados sin cinturón de seguridad, pueden sufrir contracturas de espaldas, patologías óseas y lo más extremo incapacidades a mediano plazo.



5- **Atrapamiento entre carritos**: la pequeña distancia entre los carritos de helados puede ocasionar que en un temblor un colaborador quede atrapado.



6- Caída de objetos: los colaboradores corren el riesgo de que la iluminación se caiga, ya que no se encuentra asegurada.



7- Riesgo eléctrico: los colaboradores pueden tener contacto con las instalaciones eléctricas en mal estado y generar electrocuciones.



8- Falta de implementos de seguridad: El calzado de seguridad protege de objetos

que caen, es común que caigan herramientas u otros objetos, estos accidentes pueden causar accidentes como pies aplastados, huesos rotos e incluso perdida de dedos del pie.



9- Se verifica el uso o implementación de una ficha técnica, sin embargo, no cuentan con esta. En este caso para tener un conocimiento adecuado del uso de los líquidos o químicos para lavar el camión, con las proporciones diluidas adecuadamente por tratarse de camiones repartidores de un tipo de alimento de consumo como los helados.

Siendo la ficha técnica un documento en el que se exponen todas las especificaciones de una materia prima o mercancía. Al proporcionar descripciones

objetivas, técnicas y juiciosas, es especialmente útil para quienes realizan inspecciones.

Por otra parte, se denota que los colaboradores no utilizan lentes de seguridad en caso de que les ingrese jabón o liquido en los ojos a la hora de lavar los camiones y tampoco botas de hule para que el pie no les permanezca húmedo, ya que pueden sufrir alguna lesión en la piel, o bien, resbalarse y caerse.





### Conclusión

Tras el análisis realizado en la empresa Helados Sensación podemos deducir que si bien es una empresa con muchos años de experiencia en el mercado del país, los colaboradores se enfrentan a distintos tipos de riesgos debido a que la empresa no cuenta con un plan o una política de prevención de riesgos laborales, como lo son la falta de implementos de seguridad a la hora de realizar sus labores cotidianas, la falta de cinturones adecuados para realizar el levantamiento de cargas pesadas lo que provoca un sobre esfuerzo en la parte de la espalda y columna, también se logra determinar que los colaboradores están expuestos a caídas, riesgo por electrocución, caídas de objetos que pueden provocar accidentes y enfermedades temporales o permanentes.

### Recomendaciones

Según los riesgos encontrados en el análisis de la bodega de helados sensación, a continuación, se presentan algunas recomendaciones para la prevención de accidentes:

- 1- Colocar rotulación de precaución cuando el piso este húmedo.
- 2- Colocar rotulación de precaución de manera visible antes de subir y al bajar las escaleras.
- 3- Se debe utilizar cinturones de seguridad para el levantamiento de carga pesada para evitar lesiones en espalda y columna en caso de no tener solicitarlo al departamento o a quien se encargue de la salud ocupacional de la empresa.
- 4- En el área donde se almacenan los congeladores existe aglomeración seria recomendable distanciarlos un poco para que en caso de que un

- colaborador los este limpiado y ocurra una emergencia como un sismo pueda salir por la ruta de evacuación y no quede atrapado en medio de los congeladores.
- 5- Solicitar a la empresa que brinde protección para el área de iluminación de la bodega ya que en casa de sismo si hay un desprendimiento de la parte eléctrica puede golpear algún colaborador que este cerca de esa área.
- 6- Solicitar a la empresa revisión periódica de las instalaciones eléctricas esto con el fin de prevenir accidentes por electrocuciones.
- 7- Solicitar a la empresa el calzado de seguridad correspondiente para trabajar en el área de bodega, para que los empleados puedan desempeñar sus labores de la mejor manera y de forma segura.
- 8- Se recomienda contar con una ficha técnica para el uso adecuado de los productos de limpieza y brindar a los colaboradores una capacitación sobre el uso adecuado de estos productos a la hora de realizar la limpieza y lavado de camiones, además proveer a los mismo de los implementos necesarios para que estén protegidos de estos productos químicos.

## Bibliografía

Institución. (s. f.). Cámara Empresarial de Grecia - Innovación y Progreso. <a href="https://camaraempresarialdegrecia.com/institucion">https://camaraempresarialdegrecia.com/institucion</a>

https://blog-es.checklistfacil.com/fichatecnica/#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20una%20ficha%20t%C3%A9cnica,%C3%BAtil%20para%20quienes%20realizan%20inspecciones.