

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO 1: INTRODUCCION Y OBJETIVOS	1
1.1. INTRODUCCIÓN	2
1.2. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA	2
1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.3.1. Antecedentes del problema	3
1.3.2. Caracterización del problema	5
1.3.1. Formulación del problema	7
1.4. JUSTIFICACIÓN	7
1.4.1. Justificación técnica	7
1.4.2. Justificación económica	7
1.4.3. Justificación social	7
1.5. OBJETIVOS	8
1.5.1. Objetivo general	8
1.5.2. Objetivo específico	8
1.6. ALCANCE	8
1.6.1. Alcance temporal	8
1.6.2. Alcance geográfico	8
1.6.3. Alcance de estudio	9
1.7. METODOLOGÍA	9
 CAPÍTULO 2: MARCO TEÓRICO.....	 11
2.1. SALUD OCUPACIONAL	12
2.2. SEGURIDAD INDUSTRIAL	12
2.3. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	13
2.4. SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN BOLIVIA	13
2.5. FACTORES QUE AFECTAN LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	14
2.6. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJ	15
2.7. RESOLUCIÓN MINISTERIAL 387/17	16
2.8. ISO 45001	18
2.9. BENEFICIOS DE LA ISO 45001:2018	18
2.10. ESTRUCTURA DE LA NORMA ISO 45001:2018	19
2.11. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA ISO 45001	20
2.12. REQUISITOS DE LA NORMA ISO 45001:2018	21
2.13. DIFERENCIA ENTRE OHSAS 18001 / ISO 45001	22
2.14. JERARQUÍA DE CONTROLES OPERACIONALES	24
2.15. ACCIDENTE/INCIDENTE	26
2.16. GESTIÓN DE RIESGOS	27
2.17. PELIGRO	27
2.18. RIESGO	27
2.19. FACTORES DE RIESGOS	28

2.20.EVALUACIÓN DE RIESGOS	31
2.21.IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS	32
2.22.METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DE RIESGOS.....	34
2.23.MATRIZ IPER	38
2.24.SISTEMA DE GESTIÓN	42
2.25.IMPORTANCIA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DENTRO DE LAS EMPRESAS ...	43
2.26.LINEA BASE.....	43
2.27.LA LÍNEA BASE EN LAS DIRECTRICES DE LA OIT	44
2.28.CHECK LIST	45
2.29.DIAGRAMA DE ISHIKAWA.....	45
CAPÍTULO 3: CARACTERIZACIÓN DE LA EMPRESA.....	47
3.1. INTRODUCCIÓN	48
3.1.1.Misión	48
3.1.2.Visión.....	48
3.1.3.Valores	48
3.1.4.Área del trabajo	48
3.2. BIENES Y SERVICIOS	49
3.3. MATERIA PRIMA E INSUMOS	51
3.4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO.....	53
3.5. CARACTERIZACIÓN DE RRHH.....	57
3.6. CARACTERIZACIÓN DE LOS EQUIPOS	58
CAPÍTULO 4: DIAGNÓSTICO	62
4.1. INTRODUCCIÓN	63
4.2. OBJETIVO	63
4.3. METODOLOGÍA	63
4.4. EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LEY GENERAL DE HIGIENE, SEGURIDAD OCUPACIONAL Y BIENESTAR - DECRETO LEY N° 16998.....	64
4.5. MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (IPER)	73
4.6. LISTA DE VERIFICACIÓN DE LINEAMIENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	80
4.7. ENCUESTA Y ENTREVISTA AL PERSONAL	85
4.8. ANALISIS DE SUSTANCIAS QUIMICAS	100
4.9. DIAGRAMA CAUSA-EFECTO.....	102
4.10.CONCLUSIONES.....	105
CAPÍTULO 5: PROPUESTA TÉCNICA.....	107
5.1. INTRODUCCIÓN	108
5.2. OBJETIVO	108
5.3. RIESGOS IDENTIFICADOS EN LA MATRIZ IPER.	108
5.4. JERARQUÍA DE CONTROL DE RIESGOS	108

5.4.1.Mantenimiento preventivo	109
5.4.2.Contacto con sustancias químicas	109
5.4.3.Riesgos Ergonómico y psicosociales	110
5.4.4.Caída al mismo/distinto nivel	110
5.4.5.Estudios y monitoreos de higiene.	111
5.4.6.Estudio de carga de fuego	112
5.4.7.Incidentes laborales	112
5.5. DISEÑO DE LA ISO 45001.....	114
5.5.1.Contexto de la Organización (4).....	114
5.5.2.Liderazgo y participación de los trabajadores. (5).....	116
5.5.3.Planificación (6)	119
5.5.4.Apoyo (7)	124
5.5.5.Operación (8)	126
5.5.6.Evaluación del Desempeño (9).....	128
5.5.7.Mejora (10)	130
CAPÍTULO 6: PRESUPUESTO DE COSTOS	131
6.1. INTRODUCCIÓN	132
6.2. OBJETIVOS	132
6.3. COSTOS DE IMPLEMENTACIÓN	132
6.4. COSTOS OPERATIVOS	135
6.5. RESUMEN DE COSTOS DE PROPUESTAS DE IMPLEMENTACIÓN	136
6.6 CONCLUSIONES	137
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES FINALES.....	138
BIBLIOGRAFÍA.....	142
ANEXOS.....	145
Anexo A Cronograma de trabajo	146
Anexo B Organigrama de DELOSUR S.A.....	147
Anexo C Organigrama restaurantes KFC	148
Anexo D Condiciones a cumplir en el área de higiene y seguridad en el trabajo según la Ley 16998	149
Anexo E Matriz IPER – DELOSUR (CAR).....	160
Anexo F Matriz IPER – Sucursal #1 KFC	162
Anexo G Matriz IPER – Sucursal #2 KFC	172
Anexo H Matriz IPER – Sucursal #3 KFC	179
Anexo I Matriz IPER del área de Mantenimiento de DELOSUR S.A.	187
Anexo J Línea Base.....	189
Anexo K Carpeta de Documentos de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	201
Anexo L Cronograma de capacitaciones virtual PREVENACITY.....	214

Anexo M Acta de posesión del Comité Mixto de Higiene, Seguridad Ocupacional y Bienestar	215
Anexo N Plano de evacuación de las oficinas del CAR de DELOSUR S.A.	216
Anexo O Plano de evacuación de la sucursal #1 de KFC	217
Anexo P Plano de evacuación de la sucursal #2 de KFC	219
Anexo Q Plano de evacuación de la sucursal #3 de KFC	220
Anexo R Hojas de Seguridad de los materiales químicos.	222
Anexo S Encuesta y entrevista al personal de KFC.	228
Anexo T FODA.....	229
Anexo U Matriz de identificación de partes interesadas	230
Anexo V Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo.	231
Anexo W Plan de emergencia KFC.....	254
Anexo X Procedimiento de la información documentada	273
Anexo Y Matriz de requisitos legales y otros requisitos.	278
Anexo Z Identificación de peligros y evaluación de riesgos.	282
Anexo AA Matriz de identificación y evaluación de riesgos.....	289
Anexo BB Cotización de estudios y monitoreo de higiene.....	290
Anexo CC Registro del profesional a cargo de los estudios y monitoreos de higiene.....	291
Anexo DD Cotización y listado del contenido básico del botiquín de primeros auxilios.....	292
Anexo EE Cotización de extintores y su mantenimiento.....	298