

RESUMEN

Autor [Sánchez Tacuri, G.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Zootecnia; Ciclo Optativo de Especialización y Profesionalización en Gestión de Calidad y Auditoría Ambiental](#)
Título **Análisis de riesgos de seguridad y salud en el trabajo para los procesos de elaboración de alimentos en la planta de alimentos balanceados de la Universidad Nacional Agraria La Molina**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	T10. S3 - T	USO EN SALA
Descripción	244 p. : 15 fig., 29 cuadros, 52 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Zootecnista)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad y Auditoría Ambiental	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	PIENSOS COMPLETOS FABRICAS RIESGOS OCUPACIONALES PREVENCION DE ACCIDENTES SEGURIDAD EN EL TRABAJO CONDICIONES DE TRABAJO EVALUACION PERU ALIMENTOS BALANCEADOS PLANTA DE ALIMENTOS BALANCEADOS UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA	
Nº estándar	PE2018000642 B / M EUVZ T10	

El presente trabajo de investigación tuvo por objetivo Identificar los peligros y evaluar los Riesgos de Seguridad y Salud en el Trabajo asociado a los procesos de elaboración de alimento en la Planta de alimentos balanceados de la Universidad Agraria; a fin de proponer medidas de control que prevengan las ocurrencias de perdidas tales como accidentes de trabajo y enfermedades profesionales. La metodología empleada en este estudio es el método dos, IPER (Identificación de Peligro y Evaluación de Riesgos laborales) indicado en el anexo tres de la "Guía Básica Sobre Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo" del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo; el cual consiste en determinar el nivel de probabilidad de ocurrencia del daño, el nivel de consecuencias previsibles, el nivel de exposición y finalmente la valorización del riesgo de todas las tareas/actividades de dichos procesos que han sido establecidos en el alcance del presente estudio. Como resultado del análisis realizado tanto en el proceso de producción y de mantenimiento de la planta; se determinó como significativos los siguientes riesgos: Trastornos musculoesqueléticos, hipoacusia, enfermedades respiratorias, atropellamiento de peatones, choques entre vehículos, aplastamiento de personas por cargas, caídas a desnivel, electrocuciones, golpes, contusiones, cortes, punzadas, impacto y/o penetración de partículas en los ojos, siderosis, exposición a radiaciones Infrarrojas y ultravioleta, atrapamiento de parte del cuerpo, incendios y explosiones en planta. En general la falta de información, capacitación y por lo

tanto la no concientización sobre los riesgos de Seguridad y Salud estarían conduciendo a las malas prácticas durante los procesos de elaboración de alimentos balanceados, las cuales serían causa de la manifestación de dichos riesgos; por lo que requieren de atención inmediata. Las medidas de control propuestas y los documentos elaborados al final de este estudio servirán para implementar la gestión de los riesgos de SST en la planta, minimizando así las posibles afectaciones; no solo a los trabajadores, sino a la universidad como institución responsable.

Abstract

The present work of investigation was aimed to identify the dangers and to evaluate the Safety Risks and Health at Work associated with the processes of food elaboration in the Factory Plant of balanced foods of the Agrarian University; in order to propose control measures that prevent occurrences or events of losses such as accidents at work and occupational diseases. The methodology used in this study is the method two, IPER (Identification of Danger and assessment of labor risks) indicated in the annex three of the "Basic Guide About Systems of safety Management and Health in the Work" done by the Department of Labor and Employment Promotion; which consists in determining the level of probability that the damage can happen, the level of foreseeable consequences, the exposure level and finally the importance of the risk in all the tasks and activities that have been established in the scope of the present study. As a result of the analysis carried out in the process of production and maintenance of the plant; The following risks were determined to be significant: Musculoskeletal disorders, hearing loss, respiratory diseases, pedestrian overruns, vehicle collisions, crushing of people by loads, drop-offs, electrocutions, blows, contusions, cuts, prinks, impact and / or infiltration of particles in the eyes, (siderosis), exposure to infrared and ultraviolet radiation, trapping of the body, fires and Plant explosions. Generally, the lack of information, training and therefore the lack of awareness about Health and Safety risks would lead to bad practices during the food preparation processes, which would cause the manifestation of said risks; so they require immediate attention. The proposed control measures and the documents prepared at the end of this study will serve to implement the management of OSH risks in the plant, thus minimizing the possible affected; not only the workers, but also the university as a responsible institution.