

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

**EVALUACIÓN DE PUESTO DE TRABAJO PARA CALIFICACIÓN DE
ORIGEN DE ENFERMEDAD DE SECCIÓN COCINA DE LA PLANTA DE
PRODUCCIÓN DE CALCO S.A. MEDELLÍN-ANTIOQUIA EN EL AÑO 2021**

**PRESENTADO POR
SARA MARIA VÉLEZ CALLE.**

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL EN GESTIÓN
DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD LABORAL.**

**TUTOR/DIRECTOR
MONICA MARIA QUIROZ RUBIANO.
FT. ESP. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
CANDIDATA A MAGÍSTER EN PREVENCIÓN DEL RIESGO LABORAL
ESTUDIANTE DE DOCTORADO EN PENSAMIENTO COMPLEJO**

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICO GRAN COLOMBIANO
FACULTAD SOCIEDAD, CULTURA Y CREATIVIDAD.**

**ESCUELA DE ESTUDIOS EN PSICOLOGÍA, TALENTO HUMANO Y
SOCIEDAD
PROGRAMA PROFESIONAL GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD
LABORAL.**

JUNIO DE 2021.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

AGRADECIMIENTOS.

A Dios por ser mi guía y darme sabiduría en este proceso que hace parte de mi proyecto de vida, a mis padres y mi familia que me han apoyado en el proceso de aprendizaje, a la compañía donde laboro por el tiempo permitido para afianzar conocimientos y tiempo brindado para culminar mis estudios, a la universidad Politécnico Gran Colombiano a mis tutores y especialmente a la tutora Mónica María Quiroz Rubiano, quienes me apoyaron y guiaron para ser posible mi título profesional.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

TABLA DE ANEXOS

Anexo A. Encuesta de Morbilidad Sentida	46
Anexo B. Metodo RULA	47
Anexo C. Consentimiento	48
Anexo D. Metodo RULA	49
Anexo E. Encuesta de morbilidad	50

TABLAS

Tabla 1	18
Tabla 2	19
Tabla 3	45
Tabla 4	46
Tabla 5	46
Tabla 6	47
Tabla 7	27
Tabla 8	27
Tabla 9	28
Tabla 10	28
Tabla 11	29
Tabla 12	30

LISTADO DE FIGURAS

Imagen 1	39
Imagen 2	39
Imagen 3	39
Imagen 4.....	40
Imagen 5	40
Imagen 6	41
Imagen 7	41
Imagen 8.....	42
Imagen 9.....	43
Imagen 10.....	43
Imagen 11	44

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Imagen 12	44
Imagen 13.....	26
Imagen 14.....	26
Imagen 15.....	27
Imagen 16	27
Grafico 1.....	24
Grafico 2.....	24
Grafico 3.....	25
Grafico 4	26

TABLA DE CONTENIDO

1. RESUMEN	5
2. PALABRAS CLAVES	5
3. INTRODUCCIÓN.....	6
4. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	7
4.1 ANTECEDENTES	8
4.2 FORMULACION	8
5. JUSTIFICACIÓN	9
6. OBJETIVOS.....	10
6.1 OBJETIVO GENERAL.....	10
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	10
7. ESTADO DEL ARTE.....	11
8. MARCO TEORICO.....	13
9. DISEÑO METODOLOGICO	16
10. RESULTADOS	22
11. ANALISIS DE RESULTADOS	29
12. RECOMENDACIONES	30
13. CONCLUSIONES.....	31
14. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	33

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

1. RESUMEN

El estudio de puesto de trabajo a realizar en la Compañía de Alimentos Colombianos CALCO S.A, se va a ejecutar en el cargo de jefe de cocina, el cual tiene como fin conocer la operación de los procesos del cargo, verificando aspectos claves como: información personal de la colaboradora, aspectos extra laborales, organizacionales, herramientas e insumos de trabajo utilizados, posturas adoptadas durante la realización de las actividades, factores externos ambientales y requerimientos del puesto de trabajo.

Para minimizar el riesgo de adquirir una enfermedad laboral debe de existir procedimientos que permitan actuar oportunamente en temas como el ausentismo por restricciones médicas, pausas activas, garantizando la calidad y seguridad de los colaboradores e instalaciones de la compañía.

1. PALABRAS CLAVE.

Ergonomía, autocuidado, pausas activas, mejora continua, enfermedades labores, acciones preventivas, acciones correctivas.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

2. INTRODUCCIÓN

Las condiciones de estrés físico impuestas en múltiples actividades de la vida diaria, se relacionan con alteraciones del sistema osteomuscular, como producto del empleo de fuerza, postura, frecuencia y posiciones anatómicas inadecuadas durante largos periodos de tiempo. A partir de esto, los desórdenes musculo esqueléticos DME han sido considerados como un problema de salud por ser patologías que se generan tanto por el trabajo como en la vida cotidiana. “El factor humano es esencial en cualquier sistema de trabajo que se quiera desarrollar, el conocimiento que tengan los colaboradores sobre los riesgos producidos por las condiciones laborales es un factor determinante, por lo que se hace necesario identificarlos, evaluarlos y tomar acciones correctivas para disminuirlos o eliminarlos, tanto como sea posible” (Molina, 2013, pág. 9)

Es por ello que por medio de un estudio de puesto de trabajo en la Compañía de Alimentos Colombianos CALCO S.A. Se requiere identificar cuáles son los puestos críticos para brindar las recomendaciones de mejora necesarias, minimizando el riesgo de los colaboradores de adquirir una enfermedad de origen laboral y mejorar la calidad de vida en el ámbito laboral.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

3. EVALUACIÓN DE PUESTO DE TRABAJO PARA CALIFICACIÓN DE ORIGEN DE ENFERMEDAD DE SECCIÓN COCINA DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE CALCO S.A. MEDELLÍN-ANTIOQUIA EN EL AÑO 2021.

3.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Compañía de Alimentos Colombianos Calco S.A. ubicada en el sector alimentos, en el departamento de Antioquia; desde el año 2012 tiene implementado el SG-SST, el cual cada vez se ha fortalecido y se ha venido actualizando acorde como crece la organización. Uno de los aspectos que hacen parte del sistema de gestión, son las evaluaciones de los puestos de trabajo las cuales han sido un gran apoyo para el proceso de calificación del origen de una enfermedad (CALCO, 2020, pág. 9).

Por ello, la empresa hasta el momento cuenta con procedimientos como los: AROS (Análisis de riesgo por oficio) y manual de funciones para cada cargo. Sin embargo, se hace necesario implementar los estudios de puesto de trabajo, especialmente cuando los colaboradores vienen con incapacidades frecuentes, restricciones o recomendaciones médicas; esto con el fin de realizar la respectiva verificación del caso (CALCO, 2020, pág. 10).

Actualmente en la compañía se tiene calificado como enfermedad de origen laboral tres colaboradoras con túnel del carpo y una colaboradora con manguito rotador y la empresa cuenta actualmente con 1.003 trabajadores vinculados.

Es por esto, que uno de los principales compromisos es la prevención de condiciones y acciones que den paso al riesgo a la salud de los colaboradores y se hace necesario realizar estudios de puesto de trabajo, pues se pretende identificar de forma más oportuna las condiciones que pueden generar una patología, para posteriormente sugerir las

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

recomendaciones necesarias para minimizar el riesgo y mejorar las condiciones de vida en todos los aspectos sociales.

3.2.PREGUNTA PROBLEMA

¿Cuál es el aporte de un estudio de puesto de trabajo en la Compañía de Alimentos Colombianos CALCO S.A. el cual determina origen de una enfermedad de una de las colaboradoras de la sección de cocina de la planta de producción de la ciudad de Medellín-Antioquia en el primer semestre del año 2021?

4. JUSTIFICACIÓN

El estudio de puesto de trabajo en la Compañía de Alimentos Colombianos CALCO S.A. es importante para el funcionamiento adecuado de la empresa, puesto que permite establecer de manera clara y para cada caso en estudio las funciones y actividades que puede realizar un colaborador cuando este presenta incapacidades constantes, recomendaciones y restricciones de tipo médico (CALCO, 2020, pág.09)

Para la compañía es de vital importancia sus colaboradores, los objetivos, misión, visión y valores, los cuales establecen que la vida y salud de sus colaboradores va primar por encima de los intereses financieros de la organización (CALCO S.A, 2020, pág.02)

Sin embargo, es necesario que, al realizar el estudio de puesto de trabajo, no solamente arroje información sobre las actividades que pueden generar afecciones y una posible enfermedad laboral, sino también información de las habilidades, conocimientos y actitud frente a las actividades que se realizan, porque también depende de estos aspectos que el cargo que ocupa el trabajador sea compatible con sus aspiraciones y expectativas.

Para esta investigación, el enfoque se va realizar en el cargo de jefe de cocina con la finalidad de identificar condiciones ergonómicas desfavorables que puedan estar presentes en el área y a su vez incidan en la salud osteomuscular de la población

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

expuesta, además se va soportar principalmente en la normatividad legal vigente en Colombia en SST.

Es importante aclarar que el estudio de puesto de trabajo a ejecutar en el cargo de jefe de cocina y solamente es aplicable para el colaborador en estudio, puesto que para cada cargo y en diferente persona, se debe de realizar un estudio específico, los organismos como el realizar las funciones son diferentes para cada individuo y por eso las medidas correctivas aplican solamente para el trabajador y puesto en estudio.

5. OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

5.1.OBJETIVO GENERAL

Realizar estudio de puesto de trabajo para el cargo de jefe de cocina de la Compañía de Alimentos Colombianos CALCO S.A. con el fin de verificar que factores desencadenan la calificación de una enfermedad de tipo general o laboral en la planta de producción de Medellín-Antioquia en el primer semestre del año 2021.

5.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las funciones y actividades establecidas y ejecutadas en el cargo de jefe de cocina, para dar con los aspectos que le generan las restricciones y medidas correctivas a implementar.
- Describir las tareas, movimientos, posturas, elementos de trabajo y características del cargo de jefe de cocina realizando la tarea de cocinar.
- Actualizar los análisis de riesgo por oficio (AROS) de acuerdo con el estudio de puesto realizado, con las actividades y medidas de corrección como resultado.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

6. ESTADO DEL ARTE.

“La valoración de las condiciones ergonómicas en los puestos de trabajo del proceso de elaboración de alimentos en la empresa SUSABOR SAS (SANABRIA, 2018) a través de las de los procesos de prelistamiento de alimentos en restaurante del Colegio Alvernia de Caldas, establecen la ergonomía como un factor esencial en el área de SST para la valoración de los riesgos que puede originar una enfermedad de origen laboral, por ello abordan este tema en el sector de alimentos debido a las actividades que por tiempo y posición prolongada de pie, puede dar a la ocurrencia de una dolencia y es por ello que se requiere contar con estrategias y controles para el mejoramiento tanto del desempeño de los trabajadores como de la estructura física del área de trabajo” (Godoy y Castellanos, 2018, p.7).

Para dicha investigación usan el método de inspección por medio de lista de chequeo para analizar las actividades desarrolladas dentro de la función en cocina y adicionalmente se utiliza encuesta de morbilidad, estudios los cuales arroja como resultado: “El 50% tenía entre 30 y 39 años correspondiente a 4 personas, seguido por un 37,5% en el rango de 20 a 29 años correspondiente a 3 personas y el 12,5% restante en el rango de 40 años o más correspondiente a 1 persona, el tamaño de la muestra fue de 8 personas encuestadas de las cuales todas son mujeres; lo cual contribuyo a la identificación de los riesgos existentes en el área de preparación de alimentos teniendo en cuenta las condiciones ergonómicas de las trabajadoras, antecedentes de salud y síntomas asociados referidos, destacando entre sus respuestas afirmativas: molestias y dolores en extremidades superiores e inferiores, en la cabeza y cuello y en la región dorso-lumbar, cansancio y tensión muscular a causa de movimientos repetitivos, esfuerzos físicos, manipulación de cargas y las posturas prolongadas (posición de pie) la mayor parte de la jornada, considerando como riesgo físico y esto conlleva al proponer el plan de acción” (Godoy y Castellanos, 2018, p.7).

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Por otro lado, en la investigación “Vigilancia epidemiológica en riesgo osteomuscular para ocho (8) líneas productivas en una empresa de alimentos. Los autores pretenden intervenir compañías para verificar la relación que establece la salud laboral y la ergonomía. Es así que por este medio los autores quisieron mostrar los resultados de un proceso de investigación formativa, llevado a cabo durante 864 horas, por tres estudiantes de Terapia Ocupacional” (Wilches, 2020, pág. 29)

Con dicho estudio se logró aplicar “las recomendaciones emitidas en la compañía, garantizándose el cumplimiento de los indicadores establecidos para favorecer el mejor desempeño ocupacional de la población” (Carrillo, 2009)

En cuanto a la metodología usada, optaron por “un marco lógico para la evaluación y diagnóstico de las condiciones de salud con instrumentos como la matriz socio demográfica, auto reporte de condiciones de salud, análisis ocupacional y herramienta ergonómica OWAS. Su resultado arrojó la caracterización de la población, factores de riesgo osteo muscular, y categorización de los puestos de trabajo por nivel de riesgo lo cual contribuyó a aplicar las recomendaciones emitidas en la empresa, garantizándose el cumplimiento de los indicadores establecidos para favorecer el mejor desempeño ocupacional de la población” (Carrillo, 2009)

En el artículo. “Valoración del riesgo biomecánica en planta de producción de industria alimentos y propuestas de intervención ergonómica en el segundo semestre de 2019, quieren identificar el riesgo biomecánico por medio del método ERIN en los trabajadores de una empresa de la industria de alimentos, a través de la recolección oportuna de información buscando definir propuestas de intervención en el segundo semestre de 2019 para la población trabajadora” (Montoya, 2019)

En todos los sectores laborales los colaboradores están expuestos a padecimientos patológicos, “sin embargo, el sector de alimentos en particular ocupa el segundo lugar en este

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

aspecto, puesto que las investigaciones realizadas evidencian que este tipo de desórdenes son causados por una serie de factores ocupacionales. Por ello en la investigación usan el método de estudio descriptivo de corte trasversal con la pretensión de analizar los datos recopilados en la aplicación de la escala visual analógica. Con lo cual esperan proveer al sistema una organización con trabajadores saludables y con procesos y actividades de producción seguros. Pues su pretensión es de hacer énfasis en la importancia de tomar decisiones que contribuyan a la prevención de enfermedades laborales” (Montoya, 2019)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

7. MARCO TEORICO.

Las evaluaciones de puestos de trabajo son una herramienta efectiva para la apreciación de las condiciones y actos inseguros a los que se expone y al mismo tiempo adopta por mecanismo un empleado; permite la mejora continua en el SG-SST, también se puede considerar como un instrumento que puede ser sistemático y de fundamental valor cuando se habla de prevención, puesto que aporta la información necesaria para poder establecer los planes de acción y acciones correctivas para mejora en los puestos de trabajo, según las prioridades que hayan sido detectadas (Álvarez y Montoya, 2019, pág.49).

Con base a ello la legislación y normatividad vigente en Colombia que se relaciona a continuación, va enfocada como soporte del plan de mejora en el estudio de puesto de trabajo propuesto para llevar a cabo a través de la compañía de Alimentos Colombianos Calco s.a. en planta de producción de Medellín.

El Ministerio de Trabajo, en el Decreto 1443 da las indicaciones “para la implementación del SG-SST, y contempla en el Artículo 31 Punto N°16 Inspeccionar constantemente todos los puestos de trabajo y demás equipos de la organización” (pág. 23).

El Ministerio de Trabajo (2012) “crea el Sistema general de riesgos laborales de Colombia, en la ley 1562 y en el artículo 4, define una enfermedad laboral como el resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar como un suceso repentino que en términos generales puede darse, ya sea por una causa o por ocasión de estas” (pág.3).

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Ahora bien, “el Instituto Colombiano de Normas Técnicas. ICONTEC (2008). en la NTC 5655, establece los principios para el diseño ergonómico de sistemas de trabajo, además define los términos fundamentales que resultan pertinentes, describe un acercamiento integrado al diseño de estos sistemas, se contempla la cooperación de expertos en ergonomía con otras personas participantes en esa actividad, atendiendo con igual importancia, los requisitos humanos, sociales y técnicos, durante el proceso de diseño” (Robayo, 2008),pág.1).

Otro aspecto a tener en cuenta es una investigación expuesta por la “Organización Internacional del Trabajo OIT (2016). expresan por medio del programa de trabajo decente, que el contar con evaluaciones periódicas en los puestos de trabajo es importante para promover el trabajo digno. Pues un estudio de puesto de trabajo que se realice de forma sistemática, arroja resultados que garantizan el funcionamiento acorde a la legislación y protección de los colaboradores” (pág.116).

El SG-SST permite por medio del Ciclo PHVA desarrollar de forma dinámica y acorde a los procesos de la organización cada uno de los elementos que ayudan a la mejora de los objetivos del CS-SST y unos de los soportes teóricos se pueden encontrar, en el “decreto 1295, el cual instaura la organización y posterior administración del sistema de riesgos profesionales en Colombia; en el artículo N°2; Unos de los objetivos es en primera instancia, determinar las actividades que promuevan, prevengan y mejoren las condiciones laborales y de salud de los trabajadores, a través de la protección contra cada uno de los riesgos que son consecuencia de la estructura del trabajo, lo cual pueda afectar la salud en el sitio de trabajo a través de la presencia de un riesgo ya sea físico, químico, ergonómico, biológico y de seguridad; y por otro lado reforzar las actividades que aportan para determinar el origen de los accidentes y enfermedades laborales, además de minimizar los riesgos” (Ministerio de trabajo, 1994, pág.1).

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Por último, se tendrá en cuenta la norma ISO 6385, la cual “establece los principios fundamentales de la ergonomía, en forma de directrices básicas para el diseño de sistemas de trabajo, y define los términos básicos más relevantes” (Navarra, 2013)

Por ello para Crepes&Waffles, es fundamental programar, ejecutar y realizar las correcciones preventivas necesarias por medio de los estudios de puesto de trabajo, en este caso enfocado hacia el personal de cocina de la planta de producción en Medellín, con el fin de que la exposición de un riesgo derivado de la labor que realiza el colaborador sea mínima para evitar accidentes, incidentes enfermedades de origen laboral y ambientes de trabajo seguro que permiten el desarrollo armónico en cada labor que realicen (CALCO, 2020, pág.03).

La empresa de forma sistemática consultará por medio de los asesores de la ARL Sura, Homotec y Corprevenir los proyectos de ley, nuevos requisitos aplicables al Sistema y derogación de los existentes, actualizando la Matriz de requisitos legales con la información encontrada.

Así mismo de forma trimestral, se realizará un seguimiento a la Matriz requisitos legales, teniendo en cuenta las actividades definidas para el cumplimiento de la legislación aplicable y verificación de la inclusión de los nuevos requisitos. Esta información servirá como soporte para la presentación de informes gerenciales para así realizar un seguimiento al avance en el CS-SST. La alta dirección comunicará a los colaboradores, sobre la presencia y adjunto de la matriz requisitos legales además del lugar de publicación (CALCO, 2020, pág.03).

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

8. DISEÑO METODOLÓGICO.

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del estudio de puesto de trabajo de la sección de cocina de la planta de producción de Crepes & Waffles Medellín, se va a llevar a cabo por medio del tipo de estudio mixto, el cual se conoce “como la combinación de la perspectiva cuantitativa y cualitativa en un mismo estudio, es decir cuando las preguntas de investigación son complejas, la combinación de los métodos permite darle profundidad al análisis”(Henao, 2017)

En este caso se hace hincapié en las actividades, las cuales dejarán los registros a través de una encuesta, lista de chequeo o inspección, evidencias fotográficas, historia clínica, examen médico ocupacional, los cuales desencadenan el diagnóstico y plan de acción, el cual demostrara que tipo de operación mejorar; como ejemplo, evaluaciones médicas, capacitaciones, entrenamientos, cambios de puesto de trabajo, cambio de actividades, tiempos de ejecución, actas de compromiso, entre otras.

La investigación mixta se da inicialmente de la información que se recolecta a través de documentos, actas, graficas, documentos electrónicos, seguimiento a las recomendaciones médicas, evaluaciones medicas e historia clínica.

Ahora bien, para la compañía lo más importante son los colaboradores, por esta razón en la misión establecida uno de los aspectos es promover la salud y bienestar de cada uno de ellos. (CALCO, 2021, pág.02).

Entonces, para el desarrollo de la investigación, la compañía dispone de recursos financieros como: transporte a planta de producción, realización de exámenes médicos periódicos ocupacionales, entrega de EPP a colaboradores, dotación y utensilios de herramientas de trabajo y mantenimiento preventivo de las mismas, además de establecer

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

cronograma para establecer tiempo entre las actividades para el estudio de puesto de trabajo . (CALCO, 2021, pág.02)

Tabla 1.

Presupuesto evaluación de puesto de trabajo

ACTIVIDAD	PRECIO APROBADO POR GERENCIA GENERAL
EXAMEN OCUPACIONAL PERIÓDICO	\$46.000
ENTREGA DE KIT DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (SE ENTREGA TRIMESTRAL)	\$40.000
TRANSPORTE PLANTA DE PRODUCCIÓN	\$30.000
REVISIÓN DE ESTUDIO POR PARTE DE PROFESIONAL EN FISIOTERAPIA	\$460.000
MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE HERRAMIENTAS	\$60.000
TOTAL	\$636.000

Fuente: Calco (2021)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Tabla 2.

Cronograma

ACTIVIDAD PROGRAMADA	FECHA DE EJECUCIÓN.	RESPONSABLE
EXÁMENES MÉDICOS OCUPACIONALES PERIÓDICOS	9 de febrero de 2021	Sara María Vélez
RECOMENDACIONES OCUPACIONALES Y DE LA EPS	12 de febrero de 2021	Sara María Vélez
ADAPTACIÓN TEMPORAL DE PUESTO DE TRABAJO DE ACUERDO CON RECOMENDACIONES MEDICAS	16 de febrero de 2021	Sara María Vélez
REUNIÓN DE CS-SST Y COLABORADORA PARA INFORMAR DE ESTUDIO DE PUESTO DE TRABAJO TRABAJO PARA VERIFICAR ORIGEN DE SINTOMATOLOGÍA Y POSTERIOR CALIFICACIÓN	22 de febrero de 2021	Sara María Vélez
ENCUESTA DE MORBILIDAD	12 de marzo de 2021	Sara María Vélez
REVISIÓN DE HISTORIA CLÍNICA Y SEGUIMIENTOS MÉDICOS REALIZADO	22 de marzo de 2021	Sara María Vélez

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

APLICACIÓN DE MÉTODO RULA	25 de marzo de 2021	Sara María Vélez
RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN SUMINISTRADA EN EL PROCESO PARA ENVIAR A FISIOTERAPEUTA PARA REVISIÓN	31 de marzo de 2021	Sara María Vélez
ENVIÓ DE ESTUDIO A LA EPS PARA LA SOLICITUD DE EVALUACIÓN Y DEFINICIÓN DE ORIGEN DE LA ENFERMEDAD	31 de marzo de 2021	Sara María Vélez

Fuente: Calco (2021)

FASES DE LA INVESTIGACIÓN

POBLACIÓN Y MUESTRA

La Compañía de Alimentos Colombianos CALCO S.A. cuenta actualmente con 1000 colaboradores, aproximadamente 90% de la población es de sexo femenino, en su mayoría madres cabeza de familia, el 10% restante corresponde a la población de sexo masculino.

La empresa se dedica al servicio de restaurante a la mesa, es decir, se presta atención en diferentes restaurantes ubicados en varias zonas de la ciudad de Medellín y oriente antioqueño; la cual funciona desde el año 1994, en cuanto a la contratación; los colaboradores son vinculados directamente a la compañía, inicialmente con a tres meses y después de 9 meses el contrato es indefinido; los horarios laborales son diurnos aproximadamente de 8 a 12 horas dependiendo la sección y/o cargo al cual pertenece cada

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

colaborador, la empresa cuenta con 27 puntos de venta llamados en el sector gastronómico Crepes&Waffles, una planta de producción donde se encuentra también ubicada la sede administrativa, los almacenes para el despacho y recibo de materias primas y producto terminado.

En cuanto a los antecedentes de enfermedades laborales presentados en la compañía, actualmente se tiene calificadas 5 enfermedades laborales por: síndrome de túnel del carpo (4 personas calificadas) y manguito rotador (1 persona calificada), adicionalmente se tienen en estudio a la fecha 1 por dermatitis de contacto severo y 1 por turno del carpo bilateral.

En este caso el estudio se va enfocar en la evaluación de puesto de trabajo de la colaboradora Luz Mila Agua limpia Mosquera, de 45 años de la sección cocina, la cual actualmente realiza labores de jefe de cocina en la planta de producción de Calco SA. Medellín. Se selecciona a la señora para la aplicación del estudio de puesto de trabajo, debido a que ha venido presentando molestias en su estado de salud, además de las recomendaciones emitidas por la EPS, seguimientos a su estado de salud y anamnesis que reposa por el medico ocupacional de la compañía. Adicionalmente la señora se encuentra vinculada desde hace 14 años.

TÉCNICA DE MUESTREO:

El tipo de muestra a utilizar es de tipo intencional, puesto que la selección de la persona en estudio en este caso depende de unas características las cuales son consideradas específicamente para aplicar la evaluación de puesto. Por medio de la muestra tipo intencional se escoge casos específicos de una población restringiendo la muestra, generalmente por ser pequeña (Walpole, Myers, Ávila y Arias, 1996).

Se pretende describir tareas, movimientos y posturas para identificar los posibles riesgos ergonómicos que la colaboradora tiene en su puesto de trabajo para posteriormente enviar la

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

información recolectada a la profesional en fisioterapia para su visto y luego enviar el informe a la EPS para definir origen de la enfermedad.

En este caso se eligió a la colaboradora de sección de cocina de la planta de producción, con cargo de jefe de cocina para realizar el estudio de su caso, debido a que este puesto de trabajo ha generado tres enfermedades laborales por síntomas del túnel carpiano y se busca mejorar las condiciones laborales y generar planes acción.

En cuanto a la muestra, se considera heterogénea debido a que depende de varios factores tanto personales, como laboral y en este caso no es posible “alcanzar un margen de error, puesto que para ello se requiere un tamaño muestral relativamente elevado” (Fachelli, 2015)

“Cuando el objetivo de la estratificación es considerar grupos de unidades homogéneas para dar cuenta de la heterogeneidad del fenómeno estudiado, lo que estamos diciendo es que se consideran grupos en el interior de los cuales la variabilidad es reducida, y la fuente de variación se da entre los diferentes grupos. Una variabilidad pequeña en el interior de un estrato se traduce inmediatamente en una reducción del tamaño de muestra necesaria; al límite, si todas las unidades fueran idénticas, la variabilidad interna sería nula y sólo nos haría falta una unidad para dar cuenta de las características del estrato” (Fachelli, 2015)

CRITERIOS DE INCLUSIÓN Y EXCLUSIÓN

INCLUSIÓN

Colaboradora que desempeña únicamente el cargo de jefe de cocina de la planta de producción de Crepes & Waffles Medellín.

EXCLUSIÓN

Para esta investigación se excluyeron los demás cargos de la Compañía de Alimentos Colombianos CALCO S.A. que incluyen administrativos y producción

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

HERRAMIENTA

Como se mencionó anteriormente el tipo de estudio a utilizar en dicha investigación, es mixto puesto que se va utilizar gestión documental interna de la compañía seguimiento a los exámenes médicos ocupacionales, historia clínica, recomendaciones médicas emitidas por la EPS, adicionalmente se utilizará una encuesta para verificar la condición física de la colaboradora (Anexo A) y posteriormente el método RULA, el cual es el método que cual “diferencia niveles de riesgo en función del grado de flexión/extensión de diferentes segmentos corporales; permite evaluar independientemente el lado izquierdo y derecho del cuerpo; tiene en cuenta las posturas que adopta el cuello, y la evaluación de las extremidades superiores es mucho más exhaustiva” (Prevencionar, 2017); (Anexo B), esto con el fin de verificar las situaciones que le generan dolencias en los miembros superiores.

VALIDACIÓN DE LA HERRAMIENTA

Para probar la validez del instrumento a utilizar en este caso la encuesta de morbilidad del (Anexo A), se verifica su confiabilidad por medio de la asesora de la ARL Sura especialista en fisioterapia, esto con el fin de garantizar que las preguntas allí relacionadas sean comprensibles y sus respuestas sensatas. Adicionalmente se seleccionan dos colaboradoras más de la misma sección de cocina caliente, las cuales realizan las mismas actividades de la señora Luz Mila Agua limpia, esto para verificar si las preguntas relacionadas en la encuesta son de fácil comprensión para la aplicación de dicha encuesta en la colaboradora en estudio.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Teniendo en cuenta lo anterior, a la encuesta realizada se le hicieron unos cambios mínimos puesto que con la información obtenida fue posible aplicar el estudio a la colaboradora, además de realizar el Método RULA en el puesto de trabajo, los exámenes médicos ocupacionales y el seguimiento a las recomendaciones médicas emitidas por las entidades de salud.

Por otra parte, el método RULA, tiene como fin exponer la exposición de las extremidades superiores de la colaboradora Luz Mila Agua limpia en el cargo de jefe de cocina de la planta de producción en posición de pie. Entonces en este caso el autor evaluó solamente 1 colaboradora de la planta de producción, en el cual se tiene en cuenta si el resultado que arroja coincide en este caso con la encuesta que se realizó, donde expresa las molestias que siente; sin embargo, aunque si se tuvieron en cuenta factores como: el horario laboral, los tiempos de descanso y las pausas activas, el método RULA en este caso no se considera como un método exhaustivo porque no se tuvieron en cuenta los factores que desencadena un trastorno de tipo musculoesqueléticos en sus miembros superiores.

Para McAtamney y Corlett (1993), “Lo recomendable es aplicar el método RULA sobre la postura más frecuente como una evaluación inicial que requiere posteriormente una evaluación específica con otra metodología o para valorar la eficacia de una intervención, comparando la postura requerida antes de la intervención con la postura después de la intervención”(Cenea, 2020)pág. 5)

Se concluyen entonces, las actividades de mejora continua para dar cumplimiento a sus recomendaciones y mejoramiento de estado de salud; con el acompañamiento de una fisioterapeuta experta en estudios de puestos de trabajo, se recopila la información para llevar

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
a cabo la validación del estudio del puesto de trabajo y posteriormente definir si la enfermedad es de origen laboral o común quien es definido por la EPS a la cual se encuentra afiliada la colaboradora Luz Mila Agua limpia Mosquera.

9. RESULTADOS.

CARACTERIZACIÓN DE PUESTO DE TRABAJO (JEFE DE COCINA)

- Lavado y desinfección de manos y puesto de trabajo
- Pre-alistamiento de alimentos (pollo, salsas)
- Terminación de productos procesados de acuerdo con los pedidos (cocción de alimentos)
- Limpieza de estufa y/o campanas de extracción
- Mensualmente jornada de aseo en puesto de trabajo, actividad definida por el CS-Calidad.

JORNADA LABORAL:

6 días a la semana, promedio de 8 horas diarias.

DESCANSOS:

15 minutos de alimentación en el desayuno y 30 minutos de alimentación en el almuerzo, 10 minutos de pausas activas dos veces al día.

ROTACIONES DE PUESTO: No.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
INFORMACIÓN DE LA TRABAJADORA

Tabla 3. Información de trabajadora

NOMBRE:	LUZ MILA AGUA LIMPIA MOSQUERA
CÉDULA:	43.746.655
EDAD:	45 años
PESOS Y ESTATURA:	80 kg. 1.74 mt.
DIRECCIÓN:	Cra 78ª # 2ª 28 Belén Rincón.
DOMINANCIA	Diestra
ESCOLARIDAD:	8º de bachiller

Fuente: SST.CALCO. (2021).

APLICACIÓN Y RESULTADOS.

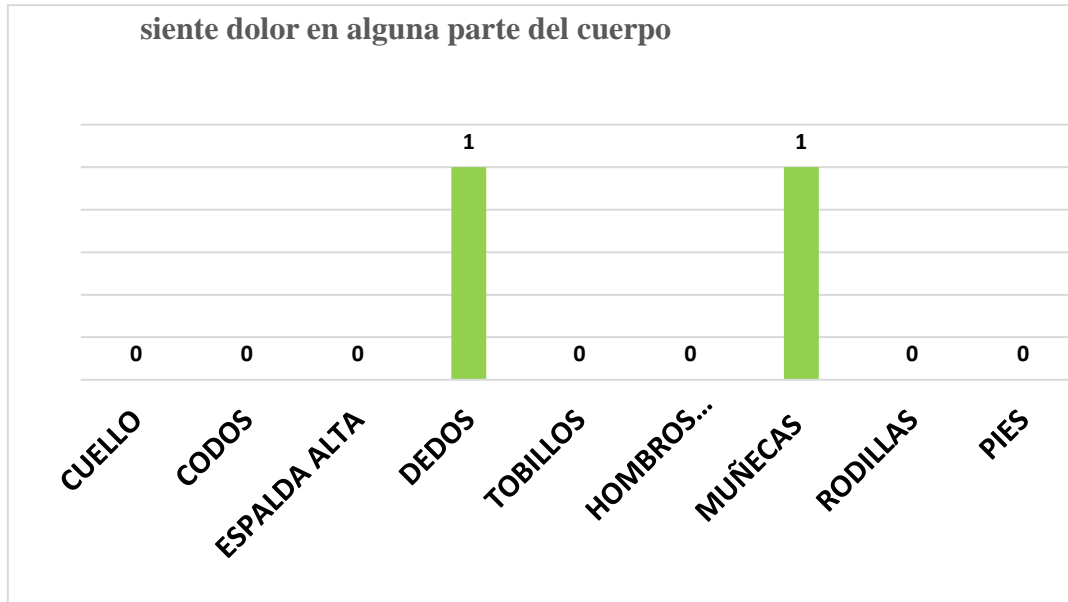
Se realizó una reunión con la colaboradora Luz Mila Agua limpia Mosquera, en la cual se explicó primeramente el consentimiento informado, la importancia en la participación del estudio por parte de ella y la realización de la encuesta; los resultados de esta última fueron:

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

1) ¿siente dolor en alguna parte del cuerpo?

Gráfico 1.

Pregunta 1. siente dolor en alguna parte del cuerpo



Fuente: elaboración propia.

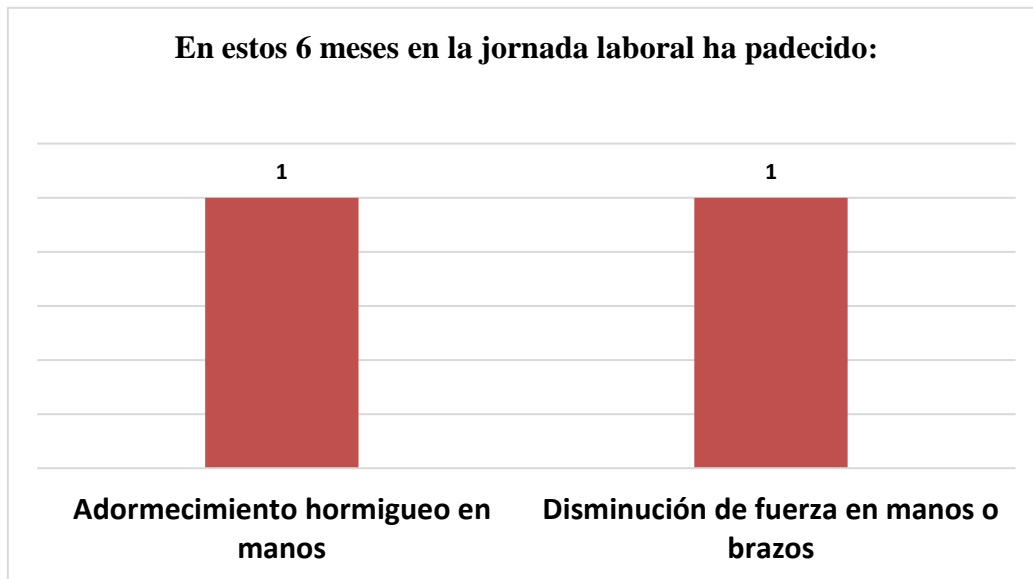
En esta grafica se plasma la respuesta dada al interrogante N°1 de la encuesta de morbilidad sentida, donde se tienen en cuenta sintomatología referida en miembros superior e inferior, en la cual la colaboradora evidencia sintomatología en dedos y demás partes.

2). En estos 6 meses en la jornada laboral ha padecido:

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Gráfico 2.

Pregunta 2. Encuesta de Morbilidad Sentida



Fuente: elaboración propia.

En la gráfica N° 2 se da respuesta al interrogante donde se pregunta sobre sintomatología presentada en los últimos 6 meses en sus articulaciones, en la cual la colaboradora responde que ha presentado adormecimiento en manos y disminución de fuerzas.

3) Le han diagnosticado alguna de estas enfermedades:

La colaboradora manifiesta no haber sido diagnosticada antes con enfermedades articulares, solamente ha sido diagnosticada con colesterol alto.

4) Ha sufrido fracturas en: Manifiesta no haber sufrido fracturas.

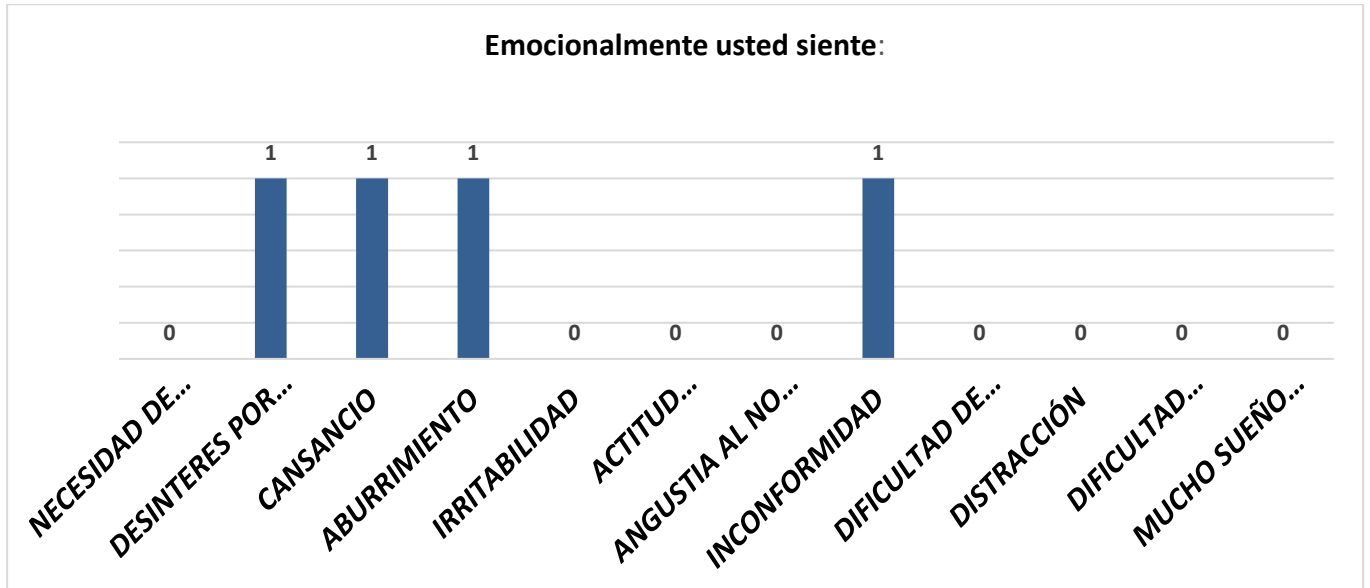
5) Tiene problemas visuales: No manifiesta problemas visuales

6) Emocionalmente usted siente:

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Gráfico 3.

Pregunta N°3. Encuesta de morbilidad sentida.



Fuente: Elaboración propia

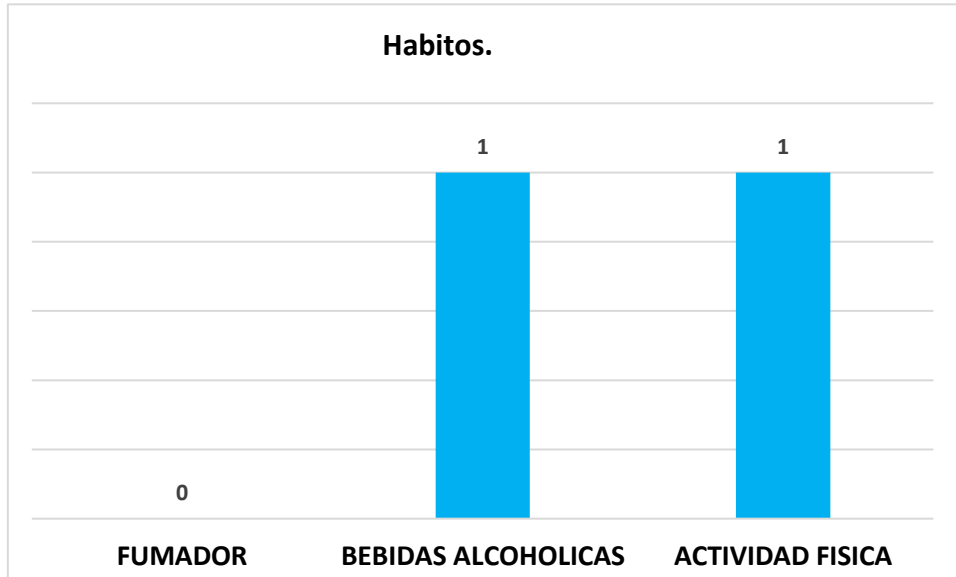
En el interrogante N° 6, se pregunta cómo se siente emocionalmente, en la cual la colaboradora manifiesta sentir cansancio, aburrimiento, desinterés por las cosas e inconformidad.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

7) Hábitos:

Gráfico 4.

Pregunta N° 4. Encuesta de morbilidad sentida.



Fuente: Elaboración propia.

En el interrogante N° 7, se pregunta sobre los hábitos, que tiene la colaboradora, quien manifiesta beber, sustancias alcohólicas ocasionalmente y realiza actividad física 1 hora de bicicleta elíptica

RESULTADOS MÉTODO RULA.

Imagen 13. Puesto de trabajo colaboradora en estudio.



Imagen 14.

Puesto de trabajo colaboradora en estudio.



Fuente: SST.CALCO. (2021).

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Imagen 15. *Puesto de trabajo colaboradora en estudio.*



Imagen 16. *Puesto de trabajo colaboradora en estudio.*



Fuente: SST.CALCO. (2021).

En las imágenes 13, 14, 15 y 16, se observa a la colaboradora Luz Mila Agua limpia desarrollando las labores de su puesta como es: prelistamiento de alimentos.

Tabla 7.

Tabla calificación método RULA.

PUNTUACIÓN GLOBAL PARA MIEMBROS DEL GRUPO A

	PUNTAJE	MODIFICACIÓN	TOTAL
<i>PUNTUACIÓN DEL BRAZO</i>	3	+(1)	4
<i>PUNTUACIÓN DEL ANTEBRAZO</i>	1	+(1)	2
<i>PUNTUACIÓN DE LA MUÑECA</i>	2	+(1)	3
<i>GIRO DE LA MUÑECA</i>	1	-	1
<i>PUNTUACIÓN GLOBAL</i>			4

Fuente: Elaboración propia.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Tabla 8.

Tabla calificación método RULA.

	PUNTAJE	MODIFICACIÓN	TOTAL
<i>PUNTUACIÓN DEL CUELLO</i>	3	+(1)	4
<i>PUNTIACIÓN DEL TRONCO</i>	3	+(1)	4
<i>PUNTUACIÓN DE LAS PIERNAS</i>	2	-	2
<i>PUNTUACIÓN GLOBAL</i>			7

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 9.

Tabla calificación método RULA.

PUNTUACIÓN ACTIVIDAD

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE	MODIFICACIÓN	TOTAL, PUNTUACIÓN
<i>PUNTIACIÓN GLOBAL TIPO A</i>	4	+(1)	PUNTUACION C
<i>PUNTUACIÓN GLOBAL TIPO B</i>	7	+(1)	PUNTUACION D

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 10.

Tabla calificación método RULA

FUERZA EJERCIDA

	TOTAL, PUNTUACIÓN
<i>PUNTUACION C</i>	5
<i>PUNTUACION D</i>	8
<i>PUNTUACIÓN GLOBAL</i>	7

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
 Fuente: Elaboración propia.

Tabla 11.
Tabla de calificación

Nivel	Actuación
1	<i>“Cuando la puntuación final es 1 ó 2 la postura es aceptable.</i>
2	<i>Cuando la puntuación final es 3 ó 4 pueden requerirse cambios en la tarea; es conveniente profundizar en el estudio</i>
3	<i>La puntuación final es 5 ó 6. Se requiere el rediseño de la tarea; es necesario realizar actividades de investigación” (Calderon, 2014)</i>
4	<i>“La puntuación final es 7. Se requieren cambios urgentes en el puesto o tarea” (Calderon, 2014)</i>

Fuente: método RULA.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
ANÁLISIS RESULTADOS.

De acuerdo con el resultado obtenido, se realiza el análisis el cual se fundamenta en la teoría que indica “que problemas de tipo musculoesquelético asociados al trabajo de pie, particularmente en las tareas donde la manipulación de herramientas es constante, se deben a los siguientes factores: malas posturas, movimientos repetitivos, posición de la cabeza-cuello (flexión o torsión del cuello al o mirar hacia otro sitio sin girar el tronco) elevación de hombros debido posiciones que no son ergonómica y sobreesfuerzo en el manejo de herramientas” (Valencia, p. 5, 2001).

Tabla 12.

Puntuación general método RULA.

Fuente: Elaboración propia.

Teniendo en cuenta “la tabla de puntuaciones generales, la actividad se define como crítica,

PUNTUACIÓN GENERAL METODO RULA											
EVALUADA	GRUPO A				GRUPO B			GLOBAL A	GLOBAL B	FINAL	NIVEL
	BRAZO	ANTEBRAZO	MUÑECA	GIRO MUÑECA	CUELLO	TRONCO	PIERNAS				
LUZ MILA AGUALIMPI A JEFE DE COCINA	4	2	3	1	4	4	2	5	8	7	4

debido a que la puntuación de la flexión de los hombros, cuello y tronco que debe realizar se ve modificada por la elevación de hombros, la inclinación del cuello y la rotación del tronco respectivamente; debido a la distancia en la que se encuentran los implementos a utilizar, las posiciones prolongadas lo que generan una elevada puntuación en el estudio realizado” (Sanchez, 2016)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

10. RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta la encuesta realizada y el método RULA aplicado a la colaboradora Luz Mila Agua limpia Córdoba en el cargo de líder de cocina de la planta de producción de Crepes y Waffles Medellín, se recomienda:

Realizar inspecciones periódicas y visita de mejora continua enfocada al comportamiento de los colaboradores, con el fin de corregir las posiciones adoptadas en la jornada laboral que generan dolencias en el cuerpo.

Los exámenes médicos ocupacionales periódicos, en personal que lleva laborando más de 10 años, se deben de realizar al menos cada 6 meses para verificar el estado de salud, verificando y adoptando las recomendaciones emitidas por el médico tratante.

Las herramientas manuales utilizadas en este los diferentes puestos de trabajo, deben de inspeccionarse por lo menos 1 vez a la semana, con el fin de analizar en qué condiciones se encuentran y si requieren alguna mejora por parte de mantenimiento o cambio definitivo.

Las pausas activas, se deben de realizar antes, durante y después de la jornada laboral y el empleador debe de propiciar espacios e incentivar a los colaboradores para su realización.

Se debe de incluir siempre en el cronograma de capacitaciones anual, temas de ergonomía, higiene postural y pausas activas.

Se enviará a la EPS o ARL, la información que soliciten de la colaboradora como exámenes ocupacionales, seguimientos, ATS (Análisis de trabajo seguro) y demás documentos que se requieran para la calificación correspondiente.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

11. CONCLUSIONES.

El estudio de puesto de trabajo, permitió identificar los factores que están generando sintomatología en la colaboradora Luz Mila Agua limpia, en el cargo de jefe de cocina, lo cual apporto información para entregar a la EPS y ARL para su posterior calificación.

El análisis de riesgo por oficio del cargo realizado, permitió identificar la labor que realiza la colaboradora en su puesto de trabajo, además de identificar que actividades podía ejecutar, de acuerdo a las recomendaciones médicas que fueron emitidas por medico ocupacional y EPS.

El método RULA utilizado, permitió evaluar la fuerza, además del agarre y los ámbitos que modifican la puntuación final de la colaboradora, lo que permitió establecer que realiza movimientos repetitivos, combina el calor con agua, lo que puede estar generando dolores en las articulaciones, además de la forma como agarra las herramientas de trabajo.

Teniendo en cuenta la información recolectada y posteriormente enviada a la ARL y EPS; el 8 de marzo de 2021, se calificó la enfermedad de origen laboral con diagnostico síndrome del túnel carpiano bilateral.

Se requiere implementar estrategias enfocadas a diseño epidemiológico, esto con el fin de un control oportuno de los riesgos ergonómicos, en este caso musco esqueléticos para minimizar las recomendaciones y restricciones medicas que en general emite el medico ocupacional de la compañía y las Entidades promotoras de salud.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

La encuesta de morbilidad, arrojó resultados importantes de la salud de la colaboradora y las emociones que presenta en su momento, pues es evidente el riesgo ergonómico al que está expuesta, además del ausentismo laboral que dicha dolencia le ha generado en su historial laboral.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

1. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Álvarez, T., & Montoya, T. (2019). *Valoración del riesgo biomecánico en planta de producción de industria de alimentos y propuestas de intervención ergonómica, en el segundo semestre de 2019*. Trabajo de grado de especialización. Universidad de Antioquia, Antioquia-Colombia. Recuperado de: http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/13883/1/%C3%81lvarezTati_ana_2019_Valoraci%C3%B3nIntevenci%C3%B3nErgon%C3%B3mica.pdf

Godoy, B. J. A., & Castellanos M, M. (2018). *Valoración de las Condiciones Ergonómicas en los Puestos de Trabajo del Proceso de Elaboración de Alimentos en la Empresa su sabor SAS*. (2018). Trabajo de grado de especialización. Universidad distrital Francisco José de caldas, Bogotá -Colombia. Recuperado de: <https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/7797/GodoyBarreraJennyAlexandra2018.pdf;jsessionid=CEC71B6CFA053A16936B274E67B2F968?sequence=9>

ICONTEC. (2016). NTC 5655. *Principios para el Diseño Ergonómico de Sistemas de Trabajo*. Colombia. Recuperado de: <https://tienda.icontec.org/gp-principios-ergonomicos-en-el-diseno-de-sistemas-de-trabajo-ntc5655-2018.html>

McAtammney L. y Corlett. E.N. (1993). *RULA: a survey method for the investigation of world-related upper limb disorder*. Applied Ergonomics, 24(2). Recuperado de: [https://doi.org/10.1016/0003-6870\(93\)90080-S](https://doi.org/10.1016/0003-6870(93)90080-S)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Ministerio de empleo y seguridad social. (2004). *ISO 6385. Norma Técnica Sobre*

Principios Ergonómicos. España. Recuperado de:

<https://www.insst.es/documents/94886/518403/Normas+T%C3%A9cnicas+Principios+Ergon%C3%B3micos/8d6e58f6-9e07-4d6e-9533-75135c5a1f12>

Ministerio de trabajo (1994). *Decreto 1295 instaura la organización y posterior administración del sistema de riesgos profesionales en Colombia*. Art. N°2.

Recuperado de:

http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portaIG/home_54/recursos/01general/04122012/decreto_1295_1994.pdf

Ministerio de trabajo (2014), *Decreto 1443 Disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST*. Art 31°.

Colombia. Recuperado de:

https://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/36482/decreto_1443_sgsss.pdf/ac41ab70-e369-9990-c6f4-1774e8d9a5fa

Ministerio de Trabajo. (2012). *Ley 1562. Sistema general de riesgos laborales de Colombia*. Art 4°. Colombia. Recuperado de:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Ley-1562-de-2012.pdf>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Ministerio de Trabajo. (2019). *Resolución 0311, estándares mínimos del Sistema de*

Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. Colombia. Recuperado de:

https://id.presidencia.gov.co/Documents/190219_Resolucion0312EstandaresMinimosSeguridadSalud.pdf

Muñoz,C; Vanegas,J& Marchetti,N. (2010). Factores de riesgo ergonómico y su relación

con dolor musculoesquelético de columna vertebral. Departamento Medicina

Interna, Facultad de Medicina, Universidad de La Frontera. Temuco-Chile.

Recuperado de: <https://scielo.isciii.es/pdf/mesetra/v58n228/original1.pdf>

Organización Internacional del Trabajo. OIT. (2016). *Programa del Trabajo Decente.*

Suiza. Recuperado de: https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_mas/---program/documents/genericdocument/wcms_561028.pdf

Rodríguez F. F. Carrillo, G., Roa, A., & Sarmiento, A. (2009). *Vigilancia*

epidemiológica en riesgo osteomuscular para ocho (8) líneas productivas en una

industria de alimentos Bogotá - Colombia. Revista Chilena de Terapia

Ocupacional” Recuperado de:

<https://revistaterapiaocupacional.uchile.cl/index.php/RTO/article/view/49>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Muñoz C, Vanegas J, Marchetti N. (2010). Factores de riesgo ergonómico y su relación con dolor musculoesquelético de columna vertebral. Chile. Recuperado de: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0465-546X2012000300004

Hamui, A. (2013). Un acercamiento a los métodos mixtos de investigación en educación médica. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2007505713727145>

Ávila Baray, H. L. (2006/. Introducción a la Metodología de la Investigación. *Edición electrónica*. Cuauhtémoc (Chihuahua). Recuperado de: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2006c/203/index.htm>

Arias-G, J.; Villasís, K, M. Á. & Miranda, N, M. G. (2016). The research protocol III. Study population. *Rev. Alerg. Mex.*, 63(2). Recuperado de: <https://revistaalergia.mx/ojs/index.php/ram/article/view/181/309>

Walpole, R. E. & Myers, R. H. *Probabilidad y Estadística*. (1996). 4. ed. Ciudad de México, McGraw-Hill.
<https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/7797/GodoyBarreraJennyAlexandra2018.pdf?sequence=9>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

“López. R. P, Fachelli, S. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa.*

UAB. España”. Recuperado de:

https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2017/185163/metinvsocua_cap2-4a2017.pdf

Sáenz, E. A. (2015). *Muestreo y selección de fuentes de información.* UAB. España

Recuperado de:

https://www.semfy.com/wp-content/uploads/2018/01/M3_curso_intro_investigacion_cualitativa.pdf

Escuela de organización industrial. (2013). Evaluación del desempeño laboral.

Recuperado de: <https://www.eoi.es/blogs/madeon/2013/03/11/evaluacion-del-desempeno-laboral/>

Acuña, A.G. González, H, I. (2017). Diseño de puesto de trabajo soluciones la granja.

Boyacá. Recuperado de:

<https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/2472/1/TGT-1060.pdf>

ICONTEC. (2006). NTC 17243. Ergonomía manipulación manual parte 2. Empujar halar.

Colombia. Recuperado de: <https://www.icontec.org/rules/ergonomia-manipulacion-manual-parte-2-empujar-y-halar/>

Universidad Politécnica de Valencia. (2006). Métodos de la evaluación de la ergonomía

de los puestos de trabajo. Recuperado de: <https://www.ergonautas.upv.es/metodos-evaluacion-ergonomica.html>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Sandoval. S.M. (2017). Trastornos musculoesqueléticos de origen laboral en el cuello y las extremidades superiores de los fisioterapeutas en Cataluña. España.

Recuperado de:

<https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/420862/Tsms1de1.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

López, A, M. Martínez, A, D. Martín, G, E. (2011). Análisis de los riesgos

musculoesqueléticos asociados a los trabajos de ferrallas. Buenas prácticas.

España. Recuperado de:

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-50732011000300003

Reyes, G, J. Salgado, G, B, Quintana, V, V. Pérez, M, V. (2013). Aplicación del método rula (rapid upper limb assessment) para determinar riesgo ergonómico en enfermeras instrumentistas de un hospital de tercer nivel. México. Recuperado de:

http://web.uaemex.mx/revistahorizontes/docs/revistas/Vol5/APLICACION_DEL_METODO_RULA.pdf

Corral, Y. (2009). Validez y confiabilidad de los instrumentos de investigación para la recolección de datos. Venezuela. Recuperado de:

<file:///C:/Users/Empresa2021/Downloads/art12.pdf>

CENEA. (2020). Método ergonómico Rula: ¿Cuáles son sus riesgos? España.

Recuperado de: <https://www.cenea.eu/metodo-evaluacion-ergonomica-rula-conoces-los-riesgos-de-una-incorrec-ta-aplicacion/>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

INSHT (2009). Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. Ficha Técnicas

Tareas repetitivas: método Ergo/IBV de evaluación de riesgos ergonómicos.

España. Recuperado de:

<https://www.insst.es/documents/94886/328096/844+web.pdf/f6bf1501-d5b8-47a1-9829-3ed035cf33a1>

INSHT (2007). Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. VI Encuesta

Nacional de Condiciones de Trabajo. España. Recuperado de:

<https://www.observatoriovascosobreacoso.com/wp-content/uploads/2015/12/VI-ENCUESTA-NACIONAL-CONDICIONES-TRABAJO-INSHT.compressed.pdf>

Díaz D.L. (2011), Estrés laboral y sus factores de riesgo psicosocial. Revista CES Salud

Pública, vol. 2(1), pp. 80-84. Recuperado de:

https://revistas.ces.edu.co/index.php/ces_salud_publica/article/view/1451

Ministerio de trabajo, migraciones y seguridad social. (2019). Manual de buenas prácticas

ergonómica en el sector de comidas y bebidas. España. Recuperado de:

<https://www.prevencionparahosteleria.es/documents/documentos-acciones-prl/2017/ES00452017-MANUAL-BUENAS-PRACTICAS.pdf>

Moya, L, L. (2017). Intervención ergonómica en procesos de la cocina central del

Hospital Pediátrico Docente Universitario José Luis Miranda. Recuperado de:

<https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/10930/Tesis%20Luis%20Alberto%20Moya%20Le%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Instituto de Biomecánica de Valencia. (2019). Prevención de riesgos ergonómicos y

psicosociales en los centros de atención a personas en situación de dependencia en la comunidad valenciana. España. Recuperado de:

<http://ergodep.ibv.org/documentos-de-formacion/3-riesgos-y-recomendaciones-por-puestos-de-trabajo/561-cocineroa.html>

INSHT. (2019). Folleto Ergonomía en la cocina. España. Recuperado de:

[https://www.insst.es/documents/94886/375493/Folleto.+Ergonom%C3%ADa+en+la+cocina++A%C3%B1o+2012+\(en+cat%C3%A1logo\)](https://www.insst.es/documents/94886/375493/Folleto.+Ergonom%C3%ADa+en+la+cocina++A%C3%B1o+2012+(en+cat%C3%A1logo))

Prevencionar.com. (2012). Un acercamiento hacia la evaluación ergonómica y psicosocial en el sector de la hostelería (I). Colombia. Recuperado de:

<https://prevencionar.com/2012/03/01/un-acercamiento-hacia-la-evaluacion-ergonomica-y-psicosocial-en-el-sector-de-la-hosteleria-i/>

Estrada, I. (2018). Análisis comparativo del riesgo ergonómico entre cocineros y

pasteleros del hotel quito en el periodo de mayo a junio. Ecuador. Recuperado de:

<repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/15494/TESIS%20HOTEL%20QUITO%20COCINEROS%20Y%20PASTELEROS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Molina, R. Galarza, I. Villegas, G, C. López, P, X. (2017). Evaluación de riesgos

ergonómicos del trabajo en empresas de catering. Colombia. Recuperado de:

<https://www.redalyc.org/jatsRepo/5762/576262669006/html/index.html>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Asensio, C, S., Bastante, C., M. (2012). Evaluación ergonómica de puestos de

trabajo (1.a ed.). España. Recuperado de:

<https://www.paraninfo.co/catalogo/9788428332675/evaluacion-ergonomica-de-puestos-de-trabajo>

Instituto de Seguridad e Higiene en el Trabajo INSHT. (2007). Manipulación. Manual de

cargas. España. Recuperado de:

<http://www.insht.es/MusculoEsqueleticos/Contenidos/Formacion%20divulgacion/material%20didactico/GuiatecnicaMMC.pdf>

Instituto de Seguridad e Higiene en el Trabajo INSHT. (2008). Procedimiento para la

evaluación de riesgos ergonómicos. España. Recuperado de:

<https://saludlaboralydiscapacidad.org/wp-content/uploads/2019/05/Procedimiento-para-la-evaluaci%C3%B3n-de-los-riesgos-ergon%C3%B3micos-2.pdf>

Universidad de Málaga. (2017). Estudios ergonómicos de puestos de trabajo en la UMA.

Recuperado de: <https://www.uma.es/publicadores/prevencion/wwwuma/161.pdf>

Fundación para la prevención de riesgos laborales. (2015). Métodos de la evaluación

ergonómica. España. Recuperado de: [https://istas.net/sites/default/files/2019-](https://istas.net/sites/default/files/2019-12/M4_MetodosEvaluaci%C3%B3nErgo.pdf)

[12/M4_MetodosEvaluaci%C3%B3nErgo.pdf](https://istas.net/sites/default/files/2019-12/M4_MetodosEvaluaci%C3%B3nErgo.pdf)

Medicina laboral de Venezuela. (2008). Estudios de ergonomía ocupacional. Venezuela.

Recuperado de:

<https://www.medicinalaboraldevenezuela.com.ve/uelh/ergonomia.html>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Secretaría de Salud Laboral de CCOO de Madrid. (2016). Métodos de evaluación

ergonómica. España. Recuperado de:

<https://madrid.ccoo.es/54c00d40d3dea466094a35e6b6a867d9000045.pdf>

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
ANEXOS

Anexo A.

Encuesta Factores de riesgo ergonómico

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

EDAD: _____ **GÉNERO:** _____

AREA: _____ **CARGO:** _____

1. Marque Si o No, si en los últimos 6 meses ha experimentado dolor en alguna de estas partes del cuerpo?

Cuello	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Hombros	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Codos	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Espalda Baja	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Espalda alta	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Muñecas	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Dedos	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Rodillas	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Tobillos	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Pies	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

2. En los últimos 6 meses en cualquier momento de la jornada laboral ha sentido:

Adormecimiento, hormigueo en manos Si No

Disminución de fuerza en manos o brazos Si No

3. Le han diagnosticado alguna de las siguientes enfermedades:

a) Enfermedades de huesos o articulaciones como:

Artritis	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Osteoporosis	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Lupus	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Osteoartritis	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Reumatismo	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		

e) Otras:

Enfermedades del corazón	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Hipertensión arterial	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Diabetes	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Colesterol Alto	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

4. Ha sufrido fracturas en:

Brazos	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Antebrazo	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Manos	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Columna	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Piernas	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Pies	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

Tiene diagnostico de enfermedad osteomuscular? Si No

Cual? _____

5. Tiene problemas visuales: Si No

6. Emocionalmente usted siente:

Necesidad de estar solo	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Desinterés por las cosas	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Cansancio	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Aburrimiento	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Irritabilidad	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Actitud Negativa	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Angustia al no poder resolver problemas	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Inconformidad	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Dificultad de comunicación con sus compañeros	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Distracción	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Dificultad para dormir	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Mucho sueño durante el trabajo	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

7. Hábitos

Es fumador	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Ingiere bebidas alcohólicas	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Realiza alguna actividad física	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No

Cual? _____

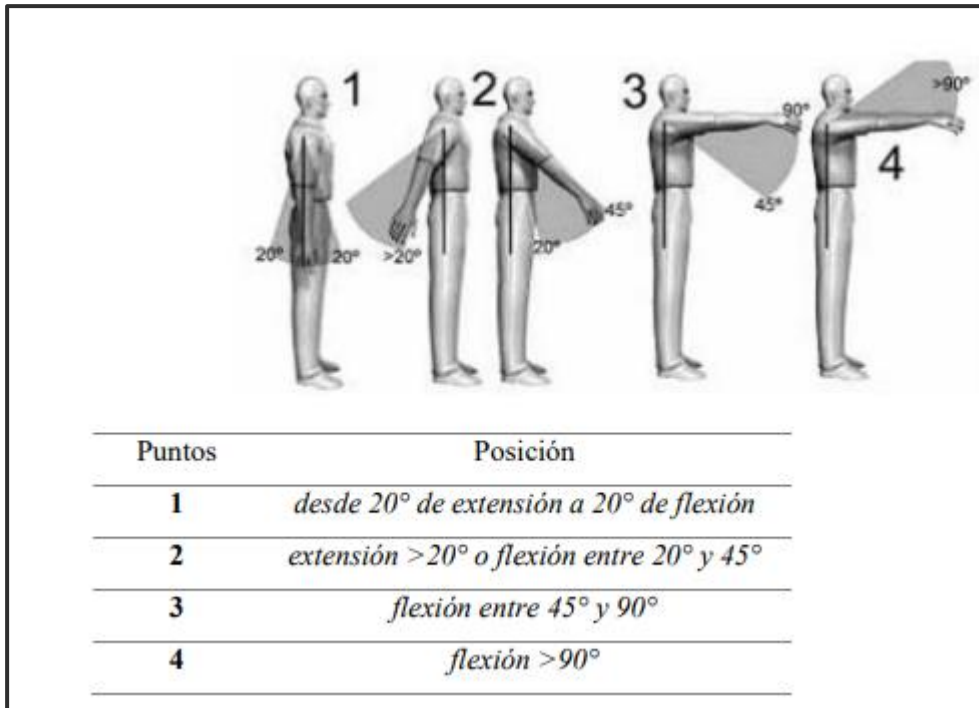
Fuente: Calco
(2010)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
Anexo B.

Método rula.

Imagen 1.

Puntuación miembro superior.

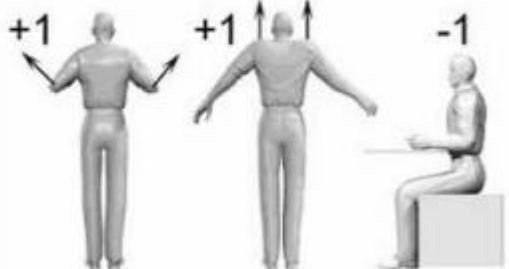


Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Imagen 2.

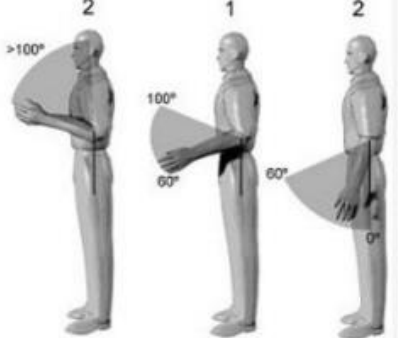
Modificación



Puntos	Posición
1	<i>Si el hombro está elevado o el brazo rotado.</i>
1	<i>Si los brazos están abducidos.</i>
-1	<i>Si el brazo tiene un punto de apoyo.</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 3. Posiciones del antebrazo

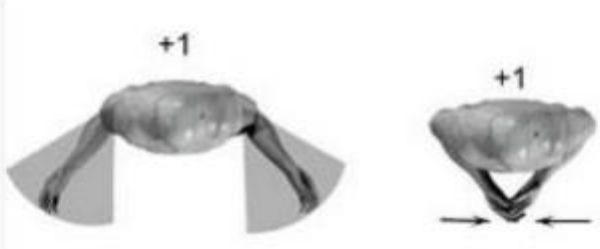


Puntos	Posición
1	<i>flexión entre 60° y 100°</i>
2	<i>flexión < 60° ó > 100°</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 4.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
 Modificación de la puntuación del antebrazo

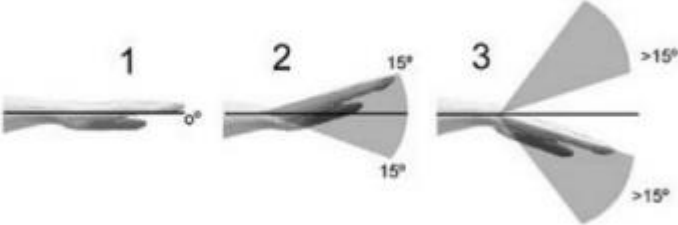


Puntos	Posición
1	<i>Si la proyección vertical del antebrazo se encuentra más allá de la proyección vertical del codo</i>
1	<i>Si el antebrazo cruza la línea central del cuerpo.</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 5.

Posiciones de la muñeca



Puntos	Posición
1	<i>Si está en posición neutra respecto a flexión.</i>
2	<i>Si está flexionada o extendida entre 0° y 15°.</i>
3	<i>Para flexión o extensión mayor de 15°.</i>


Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 6.

Modificación de la puntuación de la muñeca

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Modificación de la puntuación de la Muñeca

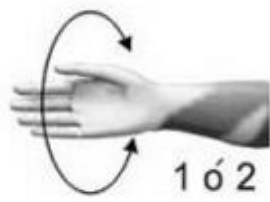


Puntos	Posición
1	<i>Si está desviada radial o cubitalmente.</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 7.

Puntuación giro de muñeca



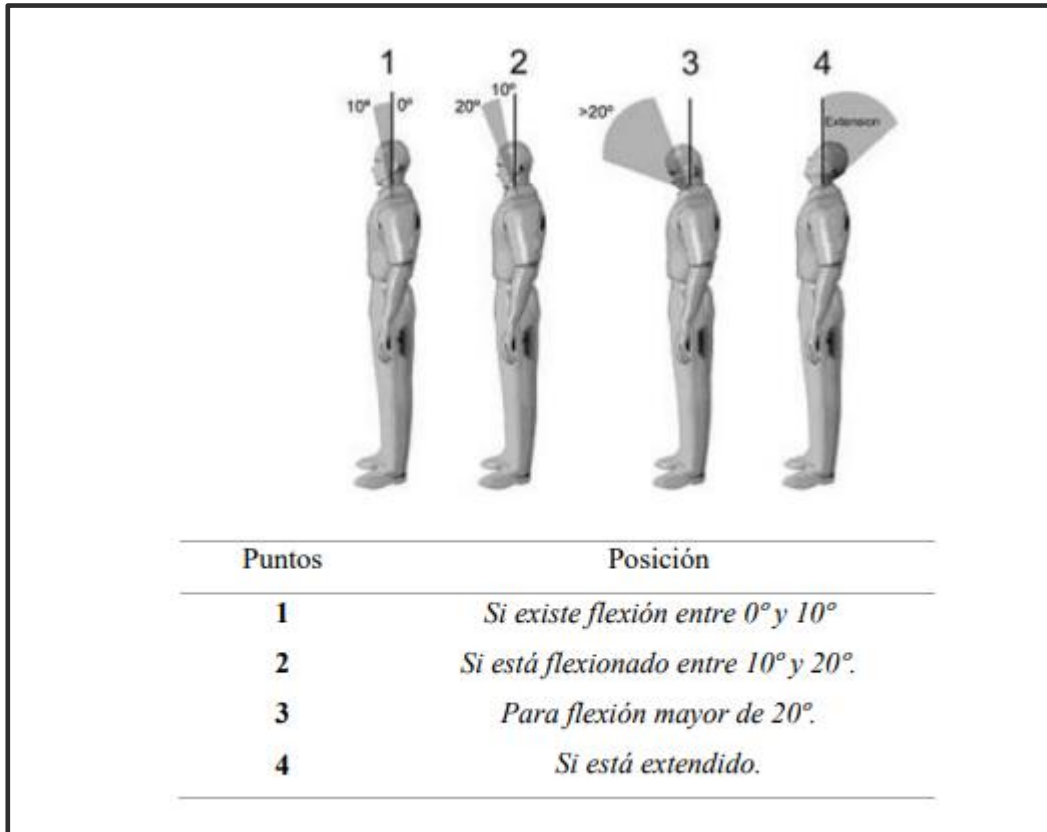
Puntos	Posición
1	<i>Si existe pronación o supinación en rango medio</i>
2	<i>Si existe pronación o supinación en rango extremo</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 8.

Puntuación para piernas.

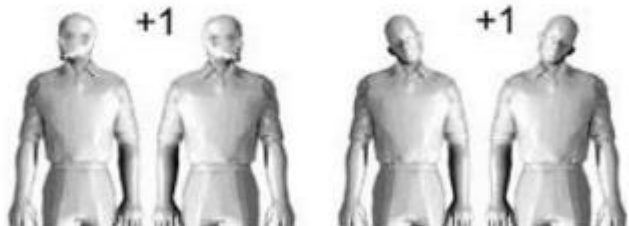
Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.



Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 9.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
 Modificación de la puntuación del cuello

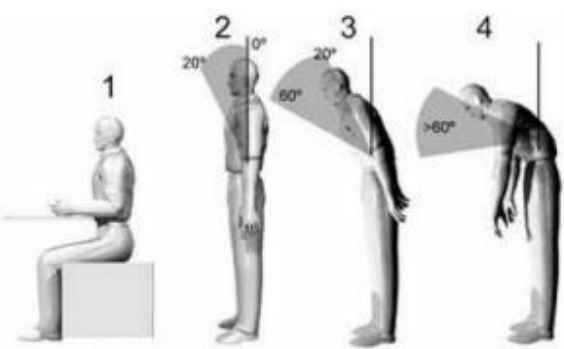


Puntos	Posición
1	Si el cuello está rotado.
1	Si hay inclinación lateral.

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 10.

Puntuación del tronco



Puntos	Posición
1	Sentado, bien apoyado y con un ángulo tronco-caderas $>90^\circ$
2	Si está flexionado entre 0° y 20°
3	Si está flexionado entre 20° y 60° .
4	Si está flexionado más de 60° .

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 11.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.
Modificación de la puntuación del tronco

Puntos	Posición
1	<i>Si hay torsión de tronco.</i>
1	<i>Si hay inclinación lateral del tronco.</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010).

Imagen 12.

Puntuaciones las piernas

Puntos	Posición
1	<i>Sentado, con pies y piernas bien apoyados</i>
1	<i>De pie con el peso simétricamente distribuido y espacio para cambiar de posición</i>
2	<i>Si los pies no están apoyados, o si el peso no está simétricamente distribuido</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Tabla 3.

Puntuación global para los miembros del grupo A.

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010)

<i>Brazo</i>	<i>Antebrazo</i>	<i>Muñeca</i>							
		1		2		3		4	
		<i>Giro de Muñeca</i>		<i>Giro de Muñeca</i>		<i>Giro de Muñeca</i>		<i>Giro de Muñeca</i>	
		1	2	1	2	1	2	1	2
1	1	1	2	2	2	2	3	3	3
	2	2	2	2	2	3	3	3	3
	3	2	3	3	3	3	3	4	4
2	1	2	3	3	3	3	4	4	4
	2	3	3	3	3	3	4	4	4
	3	3	4	4	4	4	4	5	5
3	1	3	3	4	4	4	4	5	5
	2	3	4	4	4	4	4	5	5

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Tabla 4. Puntuaciones del tipo de la actividad muscular desarrollada y la fuerza aplicada

Puntos	Posición
0	Si la carga o fuerza es menor de 2 Kg. y se realiza intermitentemente.
1	Si la carga o fuerza está entre 2 y 10 Kg. y se levanta intermitente.
2	Si la carga o fuerza está entre 2 y 10 Kg. y es estática o repetitiva.
2	si la carga o fuerza es intermitente y superior a 10 Kg.
3	Si la carga o fuerza es superior a los 10 Kg., y es estática o repetitiva.
3	Si se producen golpes o fuerzas bruscas o repentinas.

	3	4	4	4	4	4	5	5	5
4	1	4	4	4	4	4	5	5	5
	2	4	4	4	4	4	5	5	5
	3	4	4	4	5	5	5	6	6
5	1	5	5	5	5	5	6	6	7
	2	5	6	6	6	6	7	7	7
	3	6	6	6	7	7	7	7	8
6	1	7	7	7	7	7	8	8	9
	2	8	8	8	8	8	9	9	9
	3	9	9	9	9	9	9	9	9

Puntuación global para los miembros del grupo B

	Cuello		Tronco											
			1		2		3		4		5		6	
	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	Piernas	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	1	3	2	3	3	4	5	5	6	6	7	7	7	7
2	2	3	2	3	4	5	5	5	6	7	7	7	7	7
3	3	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	7	7	7
4	5	5	5	6	6	7	7	7	7	7	8	8	8	8
5	7	7	7	7	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8
6	8	8	8	8	8	8	8	8	9	9	9	9	9	9

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Tabla 5.

Puntuación final

Puntuación C	Puntuación D						
	1	2	3	4	5	6	7+
1	1	2	3	3	4	5	5
2	2	2	3	4	4	5	5
3	3	3	3	4	4	5	6
4	3	3	3	4	5	6	6
5	4	4	4	5	6	7	7
6	4	4	5	6	6	7	7
7	5	5	6	6	7	7	7
8	5	5	6	7	7	7	7

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010)

Tabla 6.

puntuación final

Nivel	Actuación
1	<i>Cuando la puntuación final es 1 ó 2 la postura es aceptable.</i>
2	<i>Cuando la puntuación final es 3 ó 4 pueden requerirse cambios en la tarea; es conveniente profundizar en el estudio</i>
3	<i>La puntuación final es 5 ó 6. Se requiere el rediseño de la tarea; es necesario realizar actividades de investigación.</i>
4	<i>La puntuación final es 7. Se requieren cambios urgentes en el puesto o tarea.</i>

Fuente: Muñoz, Vanegas, Marchetti. (2010)

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

ANEXO C. CONSCIENTIMIENTO INFORMADO.

EVALUACIÓN ERGONÓMICA DEL PUESTO DE TRABAJO DE AREA DE PUESTO DE COCINA DE LA PLANTA DE PRODUCCION CALCO MEDELLIN 2021.

Yo _____ identificado (a) con C.C. numero _____ autorizo Sara María Vélez Calle, analista de seguridad y salud en el trabajo de la compañía de alimentos colombianos calco s.a. tecnóloga en seguridad y salud en el trabajo del Politécnico Jaime Isaza Cadavid para llevar a cabo la evaluación de mi puesto de trabajo con fines laborales y académicos en la cual pueden tomar fotos del mismo.

He comprendido que la evaluación ergonómica del puesto de trabajo se llevara a cabo en horas de la mañana en mi jornada laboral.

Me comprometo a participar y colaborar con las actividades propuestas, y entiendo que se generaran recomendaciones al final del proyecto con el fin de mejorar mi puesto de trabajo y posturas ergonómicas.

Conozco que la información derivada de esta evaluación será confidencial, usada solamente para objetivos laborales y académicos.

Como constancia firmo a los _____ del mes de _____ de 2021

Firma: _____

Nombre: _____

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

Anexo D: CONSENTIMIENTO INFORMADO COLABORADORA LUZ MILA AGUALIMPIA.

EVALUACIÓN ERGONÓMICA DEL PUESTO DE TRABAJO DE AREA DE PUESTO DE COCINA DE LA PLANTA DE PRODUCCION CALCO MEDELLIN 2021.

Yo LUZ MILA AGUALIMPIA identificada (a) con C.C. número 43.746.655 autorizo Sara María Vélez Calle, analista de seguridad y salud en el trabajo de la compañía de alimentos colombianos calco s.a. tecnóloga en seguridad y salud en el trabajo del Politécnico Jaime Isaza Cadavid para llevar a cabo la evaluación de mi puesto de trabajo con fines laborales y académicos en la cual pueden tomar fotos del mismo.

He comprendido que la evaluación ergonómica del puesto de trabajo se llevara a cabo en horas de la mañana en mi jornada laboral.

Me comprometo a participar y colaborar con las actividades propuestas, y entiendo que se generaran recomendaciones al final del proyecto con el fin de mejorar mi puesto de trabajo y posturas ergonómicas.

Conozco que la información derivada de esta evaluación será confidencial, usada solamente para objetivos laborales y académicos.

Como constancia firmo a las 21 del mes de 02 de 2021

Firma: LUZ MILA AGUALIMPIA
Nombre: LUZ MILA AGUALIMPIA
C.C.: 43.746.655

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes&Waffles.

ANEXO E. ENCUESTA DILIGENCIADA POR LA COLABORADORA.

Estudio de Puesto de Trabajo Crepes & Waffles.

NOMBRES Y APELLIDOS Luz Mila Agudampica

EDAD 45 años **GÉNERO** Femenino

AREA Cocina **TÍTULO** JEFE

1. Marque con un X los síntomas que usted ha experimentado en los últimos 12 meses por exposición a este puesto de trabajo en algunas de estas partes del cuerpo?

Cabeza: [] [] [] []
Ojos: [] [] [] []
Oídos/Nariz/Boca: [] [] [] []
Manos: [] [] [] []
Brazos: [] [] [] []

2. En los últimos 12 meses ¿ha sufrido alguna enfermedad de la jornada laboral por ser víctima?

Algunas enfermedades: [] [] [] []
Enfermedad de la piel: [] [] [] []

3. Le han diagnosticado alguna de las siguientes enfermedades?

Algunas enfermedades: [] [] [] []
Enfermedad de la piel: [] [] [] []

4. Ha sufrido fracturas en:

Brazos: [] [] [] []
Manos: [] [] [] []
Pantorrillas: [] [] [] []

Articulaciones:
Codo: [] [] [] []
Espalda: [] [] [] []

5. Tiene problemas visuales

6. Emocionalmente usted siente:

Neuroticismo: [] [] [] []
Depresión: [] [] [] []
Estrés: [] [] [] []
Ansiedad: [] [] [] []
Tristeza: [] [] [] []
Apatía: [] [] [] []
Aislamiento: [] [] [] []
Algunos de estos problemas se relacionan con el trabajo que realiza:
[] [] [] []
[] [] [] []
[] [] [] []
[] [] [] []
[] [] [] []
[] [] [] []
[] [] [] []
[] [] [] []
[] [] [] []

7. Hábitos

Consumo de alcohol: [] [] [] []
Consumo de drogas: [] [] [] []
Consumo de tabaco: [] [] [] []

Cual: **brucita Erípica.**