



**UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA**



**ESTUDIO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO
EN LA EMPRESA FRIGORÍFICO EL PAO, C.A., UBICADA EN EL
SECTOR 19 DE ABRIL, TURMERO, ESTADO ARAGUA**

**Autora:
Suárez, Yureidy**

Línea de Investigación: Salud y Riesgo Laboral

La Morita, octubre de 2015

UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
ÁREA DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO Y RELACIONES
LABORALES

VEREDICTO

Nosotros, Miembros del Jurado designado para la evaluación del Trabajo de Grado titulado: "ESTUDIOS DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO EN LA EMPRESA FRIGORÍFICO EL PAO, C.A. UBICADA EN EL SECTOR 19 DE ABRIL, TURMERO EDO. ARAGUA" Presentado por el (la) Lcda. YUREIDY C. SUAREZ C. C.I. 16.538.501, para optar al Título de Maestría en Administración del Trabajo y Relaciones Laborales, estimamos que el mismo reúne los requisitos para ser considerado como APROBADO.

<i>Presidente: Carol Omaña</i>	<i>C.I. 3.811.118</i>	<i>Firma: [Firma]</i>
<i>Miembro: Annelín Díaz</i>	<i>C.I. 9436391</i>	<i>Firma: [Firma]</i>
<i>Miembro: Consuelo Carrera</i>	<i>C.I. 4613674</i>	<i>Firma: [Firma]</i>

Maracay, 06 de Octubre del 2015



Universidad de Carabobo
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Maestría Administración del trabajo y Relaciones Laborales
Área de Estudios Superiores para Graduados



Acta de Aprobación del Proyecto de Trabajo de Grado

La Comisión Coordinadora del Programa de **Maestría en Administración del Trabajo y Relaciones Laborales**, en uso de la atribuciones que le confiere el Artículo N° 44 literal K) del Reglamento de Estudios de Postgrado de la Universidad de Carabobo, hace constar que una vez evaluado el proyecto del Trabajo de Grado titulado: ***“ESTUDIO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO EN LA EMPRESA FRIGORÍFICO EL PAO, C.A., UBICADA EN EL SECTOR 19 DE ABRIL, TURMERO, ESTADO ARAGUA”***, adscrito a la Línea de Investigación: ***Relaciones de Trabajo***, presentado por el(la) ciudadano(a): **YUREIDY SUÁREZ** Titular de la cédula de Identidad N°: **16.538.501** y elaborado bajo la dirección de él (la) Tutor(a): **THANIA OBERTO**, cédula de identidad N°: **7.100.050**, considera que, el mismo reúne los requisitos y, en consecuencia, es **APROBADO**.

En Maracay, a los 29 días del mes de junio de 2015

Por la Comisión Coordinadora:

Prof. Venus Guevara



Prof. Annelín Díaz

DEDICATORIA

A Dios, quien es mi guía y fortaleza para seguir adelante.

A mi madre, por estar siempre a mi lado, y por enseñarme con su amor, los valores de constancia y perseverancia.

A mi compañero de vida, por su apoyo y paciencia, durante el logro de esta meta.

A mi hijo Diego, que día a día es mi pilar, motivo de alegrías y enseñanzas. Y a mi hijo Aarón que recién nace y se regocija en mis brazos para colmarme de bendiciones.

AGRADECIMIENTOS

Doy gracias a Dios por permitirme abrir mis ojos y despertar cada mañana, de igual manera, le agradezco por darme el conocimiento y fuerza necesaria para poder realizar esta investigación, en este momento tan especial de mi vida.

Le doy gracias a mi familia especialmente a mi madre y a mi esposo que han estado apoyándome cuando yo sentía que no podía llegar a la meta que me planteaba.

Por último y no menos importante le doy gracias a la Universidad de Carabobo, que una vez más, me albergo en su Alma Mater para el cumplimiento de mi desarrollo profesional y personal. Gracias UCNA.



**UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA**



**ESTUDIO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO
EN LA EMPRESA FRIGORÍFICO EL PAO, C.A., UBICADA EN EL
SECTOR 19 DE ABRIL, TURMERO, ESTADO ARAGUA**

Autora: Suárez, Yureidy

Tutora: Oberto, Thania

Fecha: Octubre 2015

RESÚMEN

El propósito de la investigación fue dirigido al análisis de las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A., ubicado en el Sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua. La misma, se realizó siguiendo los postulados de un diseño no experimental, de campo y a nivel descriptivo, apoyado en una investigación documental; con la finalidad de estudiar las condiciones de trabajo, para posteriormente analizar los resultados obtenidos y emitir una opinión al respecto. La población estuvo constituida por diez (10) trabajadores de Frigorífico El Pao, C.A., quienes integraron la muestra, la cual se definió como censal. Asimismo, se utilizó la técnica de la observación directa que permitió abordar directamente la realidad, a fin de recolectar los datos que sirvieron de apoyo a la investigación. El instrumento empleado para la recopilación de información fue un cuestionario dicotómico, es decir, con alternativas de respuesta Si/No, conformado por 24 ítems, sometido al juicio de expertos y al cálculo estadístico de confiabilidad Kuder Richardson, con un valor de 0,894; luego fueron analizados cualitativa y cuantitativamente, mediante la utilización de porcentajes, cuadros, gráficos circulares e interpretación de respuesta de los encuestados. Dentro de las conclusiones, se evidenció que la empresa no cumple con la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo, y demás, reglamentos y normas de seguridad y salud laboral, establecido en el marco regulatorio venezolano; exponiendo a los trabajadores a riesgos laborales y a condiciones de trabajo inadecuadas.

Palabras Claves: Condiciones de Trabajo, Riesgos Laborales, Seguridad, Salud e Higiene Laboral.



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



STUDY OF WORKING CONDITIONS THE COMPANY IN THE
REFRIGERATOR PAO, CA, LOCATED IN THE AREA APRIL 19
TURMERO, ARAGUA

Author: Suárez, Yureidy

Tutor: Oberto, Thania

Date: October 2015

RESÚMEN

The intention of the investigation was directed the analysis of the conditions of work in Refrigerator The Pao, C.A., located in the Sector on April 19, Turmero, State Aragua. The same one, carried out following the postulates of a not experimental design, of field and to descriptive level rested on a documentary investigation; with the purpose of studying the conditions of work, later to analyze the obtained results and to issue an opinion in the matter. The population was constituted by ten (10) workers of Refrigerator The Pao, C.A., those who integrated the sample, which was defined as an annual ground-rent. Likewise, there was in use the technology of the direct observation that allowed to approach directly the reality, in order to gather the information that used as support to the investigation. The instrument used for the summary of information was a questionnaire dicotómico, that is to say, with alternatives of response Si/No, shaped by 24 Articles, submitted to the experts' judgment and to the statistical calculation of reliability Kuder Richarhdson, with a value of 0,894; then they were analyzed cuali - quantitatively, by means of the utilization of percentages, pictures, circular graphs and interpretation of response of the polled ones. Inside the conclusions, there was demonstrated that the company does not expire with the Organic Law of Prevention, Conditions and Environment of Work, and others, regulations and procedure of safety and labor health, established in the regulative Venezuelan frame; exposing the workers to labor risks and to inadequate conditions of work.

Keywords: Working Conditions, Occupational Hazards, Health, Safety and Occupational Health

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
Dedicatoria	vi
Agradecimientos	vii
Resumen	viii
Índice de Cuadros	ix
Índice de Gráficos	x
Introducción	xi
CAPÍTULO I	
EL PROBLEMA	
Planteamiento del Problema	12
Objetivos	18
Justificación	19
CAPÍTULO II	
MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	
Antecedentes	22
Bases Teóricas	29
Bases Legales	38
CAPÍTULO III	
MARCO METODOLÓGICO	
Diseño de la Investigación	43
Tipo de la Investigación	44
Nivel de la Investigación	44
Población y Muestra	45
Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos	47
Validez	48
Confiabilidad	49
Estrategia Metodológica	51
CAPÍTULO IV	
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	52
CAPÍTULO V	
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	79
LISTA DE REFERENCIAS	92
ANEXOS	94

LISTA DE CUADROS

Cuadro N°		Pág.
1	Cuadro técnico metodológico	51
2	Instalaciones adecuadas	54
3	Dimensiones ajustadas a las actividades laborales	55
4	Distribución de espacios físicos	56
5	Equipos de trabajo	57
6	Herramientas defectuosas	58
7	Señalizaciones de seguridad e higiene	59
8	Señalizaciones en lugares apropiados	60
9	Disposición de extintores en áreas de trabajo	61
10	Condiciones inseguras en puesto de trabajo	62
11	Condiciones ambientales adecuadas durante su jornada laboral	63
12	Condiciones laborales	64
13	Factores que ocasionan riesgos laborales	65
14	Temperatura confortable	66
15	Temperatura extrema	67
16	Ventilación adecuada	68
17	Lesiones por mercancías mal almacenadas	69
18	Riesgo químico	70
19	Agentes tóxicos	71
20	Riesgos biológicos	72
21	Orden y limpieza	73
22	Higiene del establecimiento	74
23	Delegados de prevención	75
24	Condiciones inseguras	76
25	Seguridad laboral	77

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico N°		Pág.
1	Instalaciones adecuadas	54
2	Dimensiones ajustadas a las actividades laborales	55
3	Distribución de espacios físicos	56
4	Equipos de trabajo	57
5	Herramientas defectuosas	58
6	Señalizaciones de seguridad e higiene	59
7	Señalizaciones en lugares apropiados	60
8	Disposición de extintores en áreas de trabajo	61
9	Condiciones inseguras en puesto de trabajo	62
10	Condiciones ambientales adecuadas durante su jornada laboral	63
11	Condiciones laborales	64
12	Factores que ocasionan riesgos laborales	65
13	Temperatura confortable	66
14	Temperatura extrema	67
15	Ventilación adecuada	68
16	Lesiones por mercancías mal almacenadas	69
17	Riesgo químico	70
18	Agentes tóxicos	71
19	Riesgos biológicos	72
20	Orden y limpieza	73
21	Higiene del establecimiento	74
22	Delegados de prevención	75
23	Condiciones inseguras	76
24	Seguridad laboral	77

INTRODUCCIÓN

La globalización en el mundo, se caracteriza por una alta competitividad y búsqueda constante de la excelencia y calidad de los servicios que ofrecen las organizaciones; para alcanzar este cometido es necesario contar con la buena disposición de los trabajadores que la integran y esto, se logra a través de la satisfacción laboral que se les brinde.

Es por ello, la importancia de las condiciones de trabajo a las cuales se exponen los trabajadores, en la organización donde se desempeñan; hoy día las organizaciones brindan especial atención a su fuerza laboral, pues de su desempeño depende la eficiencia y eficacia en el logro de los objetivos organizacionales.

Partiendo de esta premisa, se emprendió un trabajo de investigación dirigido al estudio de las condiciones de trabajo de la empresa Frigorífico El Pao, C.A., ubicada en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua; el estudio se estructuró en capítulos, los cuales se desarrollaron de la siguiente manera:

Capítulo I: en el que se expone el planteamiento del problema, los objetivos (general y específicos) y la justificación del estudio.

Capítulo II: que abarca el marco teórico referencial, que consta de los antecedentes, bases teóricas y bases legales, que sustentan la investigación.

Capítulo III: comprende el marco metodológico, conformado por el diseño, tipo, nivel de la investigación; población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos, estrategia metodológica, validez y confiabilidad del instrumento.

Capítulo IV: se presenta el análisis e interpretación de los resultados, con base a la información recopilada una vez aplicado el instrumento.

Capítulo V: este apartado contiene las conclusiones y recomendaciones como aporte de la investigadora, para disminuir la problemática existente en Frigorífico El Pao, C.A.

Por último, se presenta la lista de referencias consultadas y anexos incorporados para sustentar el contenido del estudio realizado.

CAPÍTULO I EL PROBLEMA

Planteamiento del Problema

Los países subdesarrollados a nivel mundial en la mayoría de las organizaciones, no están al tanto de la importancia que tiene la higiene y seguridad laboral para alcanzar los objetivos previsto de la mejor manera y con la mayor productividad posible, lo que ha ocasionado graves daños humanos como materiales, interfiriendo a su vez con la producción y funcionamiento de la empresa; motivo por el cual hoy día se requiere de personas capacitadas que brinden la asesoría adecuada a las organizaciones para velar por un adecuado ambiente de trabajo el cual le permita a sus integrantes desarrollar sus actividades con el menor margen de riesgo posible y de esa manera obtener un eficaz rendimiento a nivel laboral.

Desde este enfoque, el mejoramiento continuo, más que una orientación es una estrategia y como tal constituye una serie de programas generales de acción y despliegue de recursos para lograr objetivos completos en todos los procesos en que se aplique. Múltiples son los modelos de mejora continua existentes en la realidad empresarial actual, la mayor parte de estos se asocian al mejoramiento de la calidad de productos o servicios pero de forma general sus pasos o etapas pueden ser aplicados a cualquier función o proceso empresarial que se desee perfeccionar. Cabe destacar, que a pesar de las diferencias existentes en cuanto a nivel de complejidad, número de pasos o etapas a aplicar pueden observarse un conjunto de puntos comunes entre los modelos de mejora continua; a constante e innovadora

mecanización del trabajo, los cambios de ritmo, de producción, los horarios, las tecnologías, aptitudes personales, y otros, generan una serie de condiciones que pueden afectar a la salud, todas estas premisas dan a considerar las condiciones de trabajo dentro de las organizaciones que conllevan a un conjunto de variables que definen la realización de una tarea en un entorno determinando la salud del trabajador en función de tres variables básicas como física, psicológica y social.

Por consiguiente, la higiene y seguridad laboral es una disciplina que estudia los ambientes de trabajo con el objetivo de conservar y mejorar la salud de los trabajadores y la atención constante a las condiciones de trabajo para convertirlas en agradables y confortables, es una premisa que contribuye a conformar el escenario para que el hombre pueda trabajar y constituye uno de los elementos que influye en el desempeño de los trabajadores.

A pesar de su importancia, la situación de las condiciones de trabajo constituyen una barrera para la competitividad en cuanto a la productividad y calidad de servicio final, ya que de dicha condiciones depende el esfuerzo o empeño que el trabajador ejerza sobre su labor; hecho que les impide a algunas organizaciones posicionarse de mejor manera no solamente en los mercados locales y nacionales sino también en los internacionales. La prevención de los riesgos en el trabajo así como las medidas que se deben emprender para evitar los accidentes y las lesiones y prevenir las enfermedades que se pueden adquirir en el trabajo constituye un desafío de mayor importancia en las actuales circunstancias. En ese sentido, se requiere no sólo políticas específicas y de una fiscalización adecuada, sino

también poner en marcha medidas prácticas y de bajo costo que permitan a los gerentes y supervisores soluciones sencillas y de fácil implementación.

En el mismo orden de ideas, la globalización ha traído entre otras cosas, la introducción de nuevas tecnologías que han tenido un impacto importante en la salud, la seguridad y la organización del trabajo, que a su vez generó nuevas tareas para mejorar las condiciones laborales; y estableció también nuevas relaciones laborales y cambios en la organización del trabajo. A pesar de los importantes esfuerzos realizados en el ámbito de la salud y la seguridad en el trabajo en el mundo, cada año mueren más de dos millones de trabajadores y trabajadoras a causa de accidentes y enfermedades relacionados con el trabajo, y esa cifra va en aumento desde los 90's. El sufrimiento humano que esto genera no tiene precio; en los países en desarrollo las tasas de mortalidad de los trabajadores son de 5 a 6 veces mayores que en los países industrializados.

Las nuevas tecnologías, procesos, agentes y materiales generan nuevos riesgos y peligros para la salud de los trabajadores y trabajadoras; algunas de las nuevas tendencias en materia de prevención de riesgos del trabajo que se perfilan desde el final del siglo XX, han mostrado que un buen ambiente de trabajo no solo debe ser sano y seguro sino que debe contribuir a mejorar la calidad de las relaciones laborales entre todos los integrantes de la organización y, además, de contribuir con el nivel óptimo de la productividad; es por ello, la ardua labor que se lleva hoy día por brindar condiciones de trabajo adecuadas en el entorno laboral.

Por otro lado, se busca mejorar la calidad de los productos para tener mayor competitividad en los mercados, sobre todo en los países desarrollados, en

las multinacionales y en las grandes empresas en los países en desarrollo. Esto implica el mejoramiento de los procesos de producción y la incorporación de nuevas tecnologías que a su vez, provocan la aparición de nuevos riesgos en el trabajo, así como, nuevas formas de gestión de los mismos. Por ejemplo, nuevas normativas que rigen los mercados, generan exigencias de los países compradores hacia los países exportadores, tales como: el respeto de los derechos laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo. Como consecuencia se establecen iniciativas voluntarias de buenas prácticas por parte de las grandes empresas en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo; esto contribuye a la reducción de los riesgos de accidentes y lesiones, por lo tanto de los costos directos e indirectos, favoreciendo así la productividad.

De tal manera, los principios fundamentales para el establecimiento de buenas prácticas laborales en función de estrategias que mejoren las condiciones de trabajo, están reflejados en el mandato de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) desde su creación en 1919 y se encuentran contenidos en sus convenios y recomendaciones sobre seguridad y salud, y condiciones de trabajo.

Sobre la base, de la actualidad en Venezuela la higiene y seguridad laboral ha tomado un papel significativo en el día a día de las organizaciones, a pesar de los grandes problemas que han surgido al tratar de adaptarse a los nuevos tiempos de globalización; se considera de gran importancia que las organizaciones posean un programa de higiene y seguridad laboral, para que de esta manera romper con el paradigma de la explotación de los trabajadores y trabajadoras y así velar por su salud; cuyo programa debe

contener las normas idóneas para realizar cada operación eficaz y eficientemente para el control de accidente de trabajo.

Sin embargo, en gran parte de las organizaciones venezolanas se expone al equipo humano a riesgos laborales por la falta de atención que le prestan a las normas de higiene y seguridad laboral, a pesar de existir órganos competentes como INPSASEL que se encargan de instruir a dichas organizaciones para el cabal cumplimiento de leyes como por ejemplo: la LOPCYMAT, la cual esencialmente busca salvaguardar la salud de los trabajadores y trabajadoras. Algunas de estas empresas son las dedicadas al ramo cárnico, que solo fijan su objetivo al volumen de sus ventas y no, por ejemplo, al uso de equipos personales de protección, señalizaciones, extintores, lámpara de emergencia, el buen manejo del orden y limpieza, adecuado almacenamiento de mercancía, entre otros factores establecidos por la ley y normas correspondientes a las condiciones de trabajo.

Por lo anteriormente expuesto se toma como objeto de estudio a Frigorífico El Pao, C.A, ubicado en el Sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua, la cual se dedica a la compra y venta de ganado en canal, carne de bobino empacada al vacío, pollo beneficiado, charcutería y víveres; cuenta con diez (10) trabajadores y trabajadoras que cumplen con las tareas de recepción de mercancía, orden y limpieza, y atención al cliente; el lugar de trabajo posee un área total de un local, siendo este el número 27, con un área completamente remodelada, con mayor accesibilidad a los productos y comodidad para su clientela. En la organización, se observó debilidades, como la falta de señalización y lámparas de emergencia, ausencia de extintores en el área de almacenamiento y despacho, las cuales son

necesarias al momento de ocurrir un evento adverso para así minimizar la gravedad del evento; también se observó la falta del orden y limpieza, lo que conlleva a la poca agilización en el desarrollo de actividades asignadas por el desorden en la ubicación de la mercancía e implementos de limpieza por desconocimiento de normas de higiene y seguridad.

Así mismo se evidenció, en el área de almacén, llámese cavas cuartos de refrigeración y congelación, que la mercancía es colocada de manera inadecuada, obstruyendo el paso peatonal de los trabajadores y trabajadoras y en ocasiones el trabajador tiene que caminar por encima de la mercancía almacenada y esto puede generar lesiones como caída del mismo nivel y a su vez ser golpeado por la caída, sufrir fractura y ser atrapado por caídas del producto mal almacenado. Aunado a esto se visualizó la distribución inadecuada de los productos, específicamente diversidad de mercancía en un solo lugar, motivo por el cual se tomó como objeto de estudio de esta investigación el Frigorífico El Pao, C.A. para llevar a cabo el estudio de las condiciones de trabajo a las que puedan estar en exposición los trabajadores y trabajadoras.

Tomando en consideración los planteamientos realizados en torno al objeto de estudio la presente investigación centra la formulación de su problemática en las siguientes interrogantes:

¿Cómo son las condiciones de trabajo actuales de Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua?

¿Cuáles son los factores de riesgos presentes en el área de almacén de Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua?

¿Cuáles son los efectos que presentan los riesgos en Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua?

Objetivo General

Analizar las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A., ubicado en el Sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua.

Objetivos Específicos

Diagnosticar la situación actual de las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua.

Identificar los factores de riesgos presentes en Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua.

Determinar los efectos generados por las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua.

Justificación de la Investigación

La empresa Frigorífico El Pao, C.A., dedicada a la compra y venta de carne en canal de bobino, como anteriormente se ha detallado; al observar su estructura y métodos de trabajo se es imprescindible que dicha organización cuente con un estudio de sus condiciones de trabajo, además de contar con normas de seguridad correspondientes para cada operación y sobre todo reconocer eficientemente la realidad laboral de la empresa para un control efectivo de accidentes laborales.

En sentido social, la investigación realizada centro su objetivo en estudiar las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A., ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua, con la finalidad de orientar a un mejor desempeño de las labores de los trabajadores y trabajadoras, brindándoles condiciones de trabajo adecuadas, otorgando a la organización herramientas estratégicas que minimice los márgenes de lesiones y accidentes de trabajo; permitiendo así la seguridad laboral de todos los integrantes del frigorífico.

Desde el punto de vista teórico, este estudio es importante ya que se analizó las teorías de especialistas relacionados con el estudio de las condiciones de trabajo, a fin de detectar los riesgos que corren tanto los trabajadores como la empresa, y así mejorar dichas condiciones, es por esto; que se deben tomar las medidas preventivas necesarias.

Por consiguiente desde el punto de vista práctico, la presente investigación radica en proporcionar a la organización un instrumento de evaluación, el cual les permitirá obtener la información que determine cuál es el problema que existe en base a la detección de necesidades a las cuales se enfrenta la organización, para que de esta forma ofrecer la normativa correcta lo que le permitirá facilitar al trabajador las condiciones adecuadas, con respecto a las necesidades presentes en Frigorífico El Pao, C.A. en busca de un incremento en la productividad y desarrollo organizacional.

Así mismo el presente trabajo se permite verificar los procedimientos investigativos, así como el uso de técnicas, métodos y herramientas de carácter científico, sirviendo de guía para futuros estudios del tema. En la investigación se refleja el estudio para mejorar las condiciones de trabajo, para lograr que dichas condiciones sean practicables tanto por los trabajadores y trabajadoras como por la organización.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO-REFERENCIAL

Tamayo y Tamayo (2008:145) sostienen que el marco teórico “es el marco de referencia del problema, allí se estructura un sistema conceptual integrado por hechos e hipótesis que deben ser compatibles entre sí en relación con la investigación”.

Por su parte, Hernández, Fernández y Baptista (2003:64) definen que el marco teórico: “implica analizar teorías, investigaciones y antecedentes que se consideran válidos para el encuadre del estudio (parafrasear). No es sinónimo de teoría”. Esto quiere decir que el Marco Teórico es el que ayuda a dar fuerza a la investigación en los aspectos teóricos y operacionales; en tal sentido, éste ayuda a precisar y a organizar los elementos contenidos en la descripción del problema, que puedan ser manejados y convertidos en acciones concretas.

Al respecto puede decirse que la teoría del problema son las bases sobre las cuales se sustenta la investigación, por ser en este apartado donde se exponen: los conceptos, categorías, hipótesis, resultados y conclusiones, producto de otras investigaciones.

De tal manera que este capítulo, está basado en todo el sustento teórico, en cuanto a antecedentes de estudios previos relacionados a esta investigación,

que ayudan a profundizar sobre el tema; de igual manera se consultó bases teóricas y legales que le dieron apoyo a la presente investigación.

Antecedentes de la Investigación

Tamayo y Tamayo (2008:146) señalan que en los antecedentes “se trata de hacer una síntesis conceptual de las investigaciones o trabajos realizados sobre el problema formulado con el fin de determinar el enfoque metodológico de la misma investigación”.

En consecuencia, los antecedentes están relacionados con la consulta y revisión de autores e investigaciones que abordaron el tema con anterioridad, para proceder a desarrollar su trabajo de investigación; sea cualquiera su tipo, es necesario examinar estudios desarrollados en el mismo campo con la finalidad de efectuar y comparar el tipo de relación existente.

Para elaborar la presente investigación se realizó una revisión a diferentes trabajos y estudios relacionados con el tema, a fin de recaudar información como la que a continuación se describe:

Bracho Pernalet, Luisana C. (2011) **Evaluación de las condiciones ergonómicas de los puestos de trabajo en los comedores industriales de Sodexho Venezuela Alimentación y Servicios, S.A.** Trabajo Especial de Grado. Universidad del Zulia. Facultad de Ingeniería. División de

Postgrado. Venezuela. Esta investigación consistió en la evaluación de las condiciones ergonómicas de los puestos de trabajo de los comedores industriales de la Empresa Sodexho Venezuela Alimentación y Servicios, C.A., con la finalidad de determinar las condiciones de Trabajo de quienes laboran en sus instalaciones. La presente investigación se considera de tipo descriptivo, de campo y transeccional. Asimismo para lograr cumplir con los objetivos propuestos, se hizo uso de entrevistas estructuradas, observación directa y revisión documental. Para lograr esto, se inició estableciendo las medidas antropométricas de los trabajadores de las plantas en las que la empresa desarrolla sus actividades, las cuales son Planta Modelo Polar, Pepsi, Mosaca y Cervecería Regional, empleando como muestra a las instalaciones y al personal que labora en el Comedor de Planta Modelo, con lo que se calcularon los percentiles 5, 50, 95 y 99%, medidas con las cuales se obtuvo la carta antropométrica de los trabajadores y se diseñaron los puestos de trabajo adecuados a las características de los trabajadores de los comedores. Así mismo, se desarrolló una evaluación ergonómica de éstos puestos de trabajo, empleando herramientas como el Método RULA, LEST y NIOSH, dependiendo de las características y los riesgos a los que se encuentran expuestos los trabajadores en aras de mejorar las condiciones en las cuales laboran, a través del planteamiento de propuestas concretas en cuanto a las características ambientales del entorno, de las posturas adoptadas por los trabajadores y del rediseño de las estaciones de trabajo.

Esta investigación se considera relevante debido a que fue realizada bajo el enfoque de la evaluación de las condiciones ergonómicas de los puestos de trabajo, demostrando cada vez más la importancia que se debe prestar a la

salud y seguridad laboral de los trabajadores que hacen vida en las organizaciones.

Tudares Rincón, Gabriela (2011) **Diseño de un sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo**. Trabajo Especial de Grado. Universidad del Zulia. Facultad de Ingeniería. División de Posgrado. Venezuela. La aplicación de un sistema eficaz para la prevención de riesgos laborales tiene como fin evitar o minimizar las causas de los incidentes derivados del trabajo, así como mejorar la productividad y competitividad de las empresas, para así lograr un uso óptimo de sus recursos. Considerando el actual contexto económico, es imperativo que las industrias se vuelvan más eficientes a través de una buena gestión de los peligros y riesgos asociados al entorno laboral. Por otra parte, desde el punto de vista legal, las exigencias en pro del bienestar de los trabajadores se han duplicado en los últimos años, como es el caso de los requisitos exigidos a las empresas por la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), los cuales deben ser gestionados por las empresas para así, ser capaces de mantener la salud y seguridad de los trabajadores, dentro de este contexto y soportándose en una buena administración a través del Sistema de Gestión de Salud y Seguridad en el Trabajo (SGSST). Sin embargo, existen normas y estándares que ayudan a desarrollar un SGSST, pero ¿Cumplirán estos modelos con los requisitos legales?, la idea es ser eficiente y optimizar recursos, evitando manejar información en forma aislada, sino integrándola en un único sistema que garantice permanencia en el tiempo, utilidad en la prevención de incidentes y cumplimiento legal. Con la presente investigación se propone un SGSST modelo que cumple con la actual exigencia legal y que permita a la vez su certificación, manteniendo la compatibilidad con los otros sistemas de Gestión (Calidad -ISO-9000 y Medio Ambiente - ISO-

14000). Generando para ello, una lista de verificación que incluyó los requisitos de la LOPCYMAT y Norma OHSAS- 18000, llevándose a la práctica a través de la evaluación del actual SGSST de una empresa del sector petrolero e identificándose su grado de cumplimiento con los requisitos exigidos, para comprobar su cumplimiento legal.

El aporte que da esta investigación, con el presente estudio es que busca la prevención de riesgos laborales, para disminuir los incidentes derivados del trabajo, así como mejorar la productividad y competitividad de las empresas, al igual que en Frigorífico El Pao, C.A., que busca reducir los riesgos durante la jornada laboral para evitar accidentes.

Mayorca Casanova, María E. (2012) **Evaluación del nivel de seguridad industrial de las plantas pilotos de Indesca, C.A.** Trabajo Especial de Grado. Universidad del Zulia. Facultad de Ingeniería. División de Postgrado. Venezuela. Esta investigación tiene como objetivo la evaluación del nivel de seguridad industrial de la planta piloto para la síntesis de polietileno de alta densidad (PEAD) y de la planta piloto para la síntesis de policloruro de vinilo (PVC) de Indesca, que es el centro de investigación y desarrollo que se encarga de brindar apoyo tecnológico a la industria petroquímica y a transformadores de resinas plásticas. La población censal estuvo conformada por 15 trabajadores pertenecientes a la planta piloto PEAD, a la planta piloto PVC y a mantenimiento. La investigación fue de tipo descriptiva con diseño no experimental transeccional, mediante la aplicación de cuestionarios. El primero permite identificar los agentes de peligro asociados a los procesos, equipos, actividades, para luego estimar el nivel de exposición del trabajador al agente de peligro, considerando la duración e

intensidad de la exposición y la severidad del efecto sobre la salud. El segundo permite la aplicación del principio de la seguridad de los procesos, así como la técnica de análisis por árbol de sucesos que permitieron la identificación de los accidentes potenciales, sus sucesos iniciadores (fallos de equipos o perturbaciones de los sistemas que puedan provocar un accidente) que sirvieron de base para que se desarrollen las acciones preventivas y correctivas que ayuden a evitar o reducir las consecuencias de escapes de sustancias tóxicas, inflamables, reactivas o explosivas. Todo esto con base a Seguridad industrial, prevención de accidentes, riesgos, seguridad de los procesos.

De igual manera, se toma como antecedente esta investigación ya que estudian los riesgos asociados a accidentes laborales y su implicación sobre los principios de la seguridad industrial, determinándose que existen convenios que determinan las condiciones de higiene y seguridad en el ambiente de trabajo, a los fines de garantizar a los trabajadores condiciones de salud, seguridad y bienestar; lo cual concierne directamente al objeto de estudio.

Chagas Santos, Dina M. (2013) **Cultura de Seguridad y Accidentes de Trabajo dentro de las Juntas de Feligresía en el Distrito de Leiria**. Tesis Doctoral. Universidad de León. España. Departamento de Ciencias Biomédicas. Actualmente se reconoce que la calidad en las condiciones de trabajo, en lo que se refiere a la Seguridad, Higiene y Salud en el Trabajo (SHST), es una parte fundamental en la optimización de la calidad de vida de los trabajadores en la sociedad. Es con base a esta presuposición que hoy en día se habla cada vez más de una mejoría de esas condiciones. Tal es el

caso, de los trabajadores de las Juntas de las Feligresías, los cuales están sujetos a riesgos en función a los peligros reconocidos, de naturaleza: mecánicos, ergonómicos, físicos y químicos. Para el desarrollo de este trabajo, se efectuó una investigación descriptiva utilizando el método de indagación por cuestionario a todas las Juntas de Feligresías del Distrito de Leiria. Posteriormente se procedió a evaluar los accidentes de trabajo por cada trabajador accidentado. La metodología de pesquisa adoptada pretende explicar la cultura de la seguridad y la práctica de esta en las Juntas de Feligresías, y también los accidentes de trabajo. Para tal efecto se obedeció a la siguiente orden de trabajos: 1. Recogimiento de datos para la caracterización de los ejemplos y consecuente delimitación del estudio. 2. Elaboración y aplicación de un cuestionario de prueba para analizar la escala de confianza y aplicación del cuestionario final. 3. Cuantificación de accidentes de trabajo y aplicación de un formulario para la caracterización de los accidentes y evaluación de costos.

Adicional a la investigación anterior, se toma como referencia la siguiente tesis doctoral, que basa su documentación en el trabajo de accidentabilidad laboral en el sector industrial; teniéndola de igual forma en consideración como antecedente internacional.

Carrillo Castrillo, Jesús A. (2014) **Caracterización de la accidentalidad laboral en el sector industrial andaluz en el período 2003-2008. Aplicaciones en el diseño y evaluación de programas de intervención.** Tesis Doctoral. Universidad de Sevilla. Departamento de Organización Empresarial y Gestión De Empresas II. El objeto de esta tesis doctoral es la caracterización de la accidentalidad del sector industrial de Andalucía. El

término accidentalidad según la Real Academia de la Lengua Española debe usarse para referirse a la cualidad de accidental mientras accidentabilidad debe usarse para referirse a la frecuencia de los accidentes. La decisión de utilizar el término accidentalidad está relacionada con que esta tesis no es un estudio sobre la frecuencia de los accidentes sino sobre las características de los accidentes, en nuestro caso en el sector industrial de Andalucía en el periodo comprendido entre 2003 y 2008. Dicha caracterización se realiza con un objetivo claro, dotar de instrumentos para el diseño y evaluación de programas de intervención, tanto por parte de la Administración como por parte de las propias empresas. Esta tesis se encuadra dentro del campo de conocimiento de la seguridad y salud laboral. La caracterización de la accidentalidad ha sido siempre uno de los principales objetivos de la seguridad y salud laboral. Sin embargo, en esta tesis, la orientación será la de obtener información útil a la hora de definir y evaluar programas de mejora de la organización y la gestión de la prevención de riesgos laborales. Para ello se han analizado los accidentes notificados, las investigaciones de accidentes oficiales realizadas y las encuestas disponibles. Así mismo, además de caracterizar la accidentalidad se han analizado dos programas de intervención desarrollados en el periodo de estudio. Como conclusión se propone una metodología de diseño y evaluación de futuros programas de actuación.

En relación con la tesis anterior se puede evidenciar que más allá de nuestras fronteras, el estudio de la seguridad y salud laboral, en base a las condiciones de trabajo es, asimismo, de absoluta actualidad e interés. Pero dichas condiciones de trabajo dependen de múltiples variables tales como la cultura, el nivel de importancia de leyes promulgadas por el Estado a favor del bienestar de los trabajadores, en alianza con las organizaciones no

gubernamentales y privadas; y también dependen del cumplimiento de normas y procedimientos por parte del trabajador. De forma tal que la seguridad y salud laboral tanto acá en Venezuela como se refleja en este estudio, como en otros países es de vital importancia para el bienestar de la condiciones de trabajo de los trabajadores y desarrollo de la sociedad.

Bases Teóricas

Comprenden la información de las fuentes tales como publicaciones, artículos y libros con teorías, además de las electrónicas, que sustenten la información contenida, con la finalidad de recaudar los aspectos más importantes para la elaboración del trabajo de investigación, ya que ésta ayuda a la captación, aceptación y entendimiento del tema para luego relacionarlo con la actual investigación. En este sentido, Bavaresco (2006:33) expresa que: “tiene que ver con las teorías que brindan al investigador el apoyo inicial dentro del conocimiento del objeto de estudio”.

A continuación se describe la sustentación teórica para la presente investigación, dicha terminología general ha sido tomada por la investigadora de diversos textos publicados como lo de los autores Cortés D., José M., en el año 2007 y Neffa, Julio C., en el año 2002; así como también de leyes vigentes en el país, como la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) publicada en el año 2005.

Relación Ambiente-Salud en el Trabajo

Indudablemente la salud va a estar relacionada al ambiente donde se desenvuelven los trabajadores en su lugar de trabajo. Dado este escenario, las condiciones de trabajo óptimas para ellos, se ven influenciadas por factores ambientales y factores psíquicos sociales, los cuales se describen según el autor Cortés D., José M. (2007:31), en el sistema ocupacional interrelacionado con salud-trabajo-ambiente, subdividido a su vez:

Ambiente Físico

También denominado orgánico, lo constituyen aquellos factores ambientales que pueden dañar la salud física y orgánica del trabajador, comprendiendo:

Factores mecánicos: elementos móviles, cortantes, punzantes, etc., de las máquinas, herramientas, manipulación y transporte de cargas, etc.

Factores físicos: condiciones termohigrométricas, ruido, vibraciones, presión atmosférica, radiaciones ionizantes y no ionizantes, iluminación, etc.

Factores químicos: contaminantes sólidos, líquidos y gases en el aire.

Factores biológicos: protozoos, virus, bacterias, etc.

Ambiente Psicológico

Es consecuencia fundamentalmente de factores debidos a los nuevos sistemas de organización del trabajo derivados del desarrollo tecnológico (monotonía, automatización, carga mental, etc.) que crea en el trabajador problemas de inadaptación, insatisfacción, estrés, etc.)

Ambiente Social

Consecuencias de las relaciones sociales externas a la empresa afectada cada vez más por problemas generacionales, cambio de esquema de valores, etc., o internos a la empresa, sistema de mando, políticas de salario, sistemas de promoción y ascenso, etc.

De los términos citados anteriormente, se desarrollará la investigación, ya que es la base fundamental para la presencia de las condiciones de trabajo adecuadas de los trabajadores y trabajadoras. Algunas definiciones generales, de relevancia para la investigación:

Condiciones de trabajo

Para Barrios y Contreras (2010:2) quienes establecen que “las condiciones de trabajo son los factores que constituyen el ambiente físico y social del trabajador, y que actúan sobre la salud y bienestar de los trabajadores dentro de la empresa o ámbito laboral”. Las condiciones de trabajo constituyen un elemento de gran importancia para el desarrollo de todos los procesos donde interviene el recurso humano. Las deficiencias en este sentido pueden ser causa de la aparición de la insatisfacción laboral.

Así mismo, Cortés D., José M. (2007)

“Considera que las condiciones de trabajo son cualquier característica del mismo que pueda tener una influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador. Quedan específicamente incluidas en esta definición:

- a) Las características generales de los locales, instalaciones, equipos, productos y demás útiles existentes en el centro.
- b) La naturaleza de los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia.
- c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados anteriormente que influyan en la generación de los riesgos mencionados.
- d) Todas aquellas otras características del trabajo, incluidas las relativas a su organización y ordenación, que influyan en la magnitud de los riesgos a los que esté expuesto el trabajador”.

Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo

Neffa, Julio C. (2002:28) propone la siguiente definición:

“las condiciones y medio ambiente de trabajo (CYMAT) están constituidas por los factores socio-técnicos y organizacionales del proceso de producción implantado en el establecimiento (o condiciones de trabajo) y por los factores de riesgo del medio ambiente de trabajo. Ambos grupos de factores constituyen las exigencias, requerimientos y limitaciones del puesto de trabajo, cuya articulación sinérgica o combinada da lugar a la carga global del trabajo prescripto, la cual es asumida, asignada o impuesta a cada trabajador, provocando de manera inmediata o mediata, efectos directos o indirectos, positivos o negativos, sobre la vida y la salud física, síquica y/o mental de los trabajadores. Dichos efectos están en función de la actividad o trabajo efectivamente realizado, de las características personales, de las respectivas capacidades de adaptación y resistencia de los trabajadores ante los dos grupos de factores antes mencionados”.

Riesgo derivado del Trabajo

Cortés D., José M. (2007:39) lo define como la “Posibilidad de daño a las personas o bienes como consecuencia o circunstancias de condiciones de trabajo”.

Accidente Laboral

Cortés D., José M. (2007:39) argumenta que es “Cualquier suceso no esperado ni deseado que da lugar a pérdidas de la salud o lesiones a los trabajadores”.

Enfermedad derivada del Trabajo

Cortés D., José M. (2007:39) es aquel “Daño o alteración de la salud causados por las condiciones físicas, químicas o biológicas presentes en el ambiente de trabajo”.

Enfermedad ocupacional

Es toda aquella enfermedad que es causada por el medio ambiente de trabajo o en horas de labor del mismo, ya sea incapacidad permanente o incapacidad temporal.

Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) (2005). Se entiende por enfermedad ocupacional:

Los estados patológicos contraídos o agravados con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que el trabajador o la trabajadora se encuentra obligado a trabajar, tales como los imputables a la acción de agentes físicos y mecánicos, condiciones disergonómicas, meteorológicas, agentes químicos, biológicos, factores psicosociales y emocionales, que se manifiesten por una lesión orgánica, trastornos enzimáticos o bioquímicos, trastornos funcionales o desequilibrio mental, temporales o permanentes. (Art 70).

Es el estado patológico contraído con ocasión del trabajo o exposición al medio en el que trabajador se encuentre obligado a trabajar y aquellos estados patológicos imputables a la acción.

Accidente de Trabajo

Cortés D., José M. (2007:39) “Forma de accidente definida por la Ley”. Se puede entender como accidente de trabajo aquel suceso o hecho súbito ocurrido por o a consecuencia del trabajo que cause lesión, incapacidad parcial o total o muerte.

Según la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) (2005) señala que un accidente de trabajo es:

Todo suceso que produzca en el trabajador o trabajadora una lesión funcional o corporal, permanente o temporal, inmediata o posterior, o la muerte, resultado de una acción que pueda ser determinada o sobrevenida en el curso de trabajo, por el hecho o con ocasión del trabajo.(Art. 69).

Seguridad del Trabajo

Cortés D., José M. (2007:40) quien lo señala como el “conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención y protección de los accidentes.

Proceso de Trabajo

Neffa, Julio C., (2002:35) indica que “El proceso de trabajo, en tanto que articulación del trabajo humano (actividad orientada hacia un fin), de los medios de trabajo (maquinarias y equipos, instalaciones, herramientas, tecnologías utilizadas) y de los objetos de trabajo (materias primas, repuestos y otros insumos) procura la producción de bienes que tengan un valor de uso social”.

Higiene del Trabajo

Cortés D., José M. (2007:40) lo describe como el “conjunto de procedimientos y recursos técnicos aplicados a la eficaz prevención y protección de las enfermedades del trabajo”.

Ambiente de Trabajo

Medio ambiente en el trabajo se entiende como la parte del tiempo y espacio que el hombre va a dedicar a la actividad laboral y en la que realiza todas las funciones de interrelación de sus organismos en un entorno laboral concreto,

Las modificaciones ambientales producidas por el trabajo pueden generar factores agresivos para la salud de los trabajadores.

Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT) (2007).

Los lugares, locales o sitios, cerrados o al aire libre, donde personas presten servicios a empresas, centros de trabajo, explotaciones, faenas y establecimientos, cualquiera sea el sector de actividad económica; así como otras formas asociativas comunitarias de carácter productivo o de servicio; o de cualquier otra naturaleza, sean públicas o privadas, con las excepciones que establece la Ley. (Art. 10)

Por otro lado se define que el medio ambiente de trabajo es todo aquello que rodea y usa el trabajador para desempeñarse en una labor o prestar un servicio, a empresas, sedes de trabajos entre otras.

Evaluación de Riesgos

Según la Comisión Europea, en Luxemburgo 1996, se entiende como “el proceso de valoración del riesgo que entraña para la salud y seguridad de los trabajadores la posibilidad de que se verifique un determinado peligro en el lugar de trabajo”.

Adicional a esto, también se puede contar con la apreciación de la evaluación de riesgo que Cortés D., José M., (2007:123) señala que: “Con la evaluación de riesgos se alcanza el objetivo de facilitar al empresario la

toma de medidas adecuadas para poder cumplir con su obligación de garantizar la seguridad y protección de la salud de los trabajadores”.

Riesgos o Contaminantes Físicos del Medio Ambiente de Trabajo

Existen diversos tipos de riesgos, como lo son: Riesgos Físicos, Riesgos Químicos y Riesgos Biológicos. En relación a la investigación se definirán los riesgos físicos. Según Neffa, Julio C., en su libro Que son las condiciones y medio ambiente de trabajo, digitalizado en el año 2002, expresa:

“a) el ruido: El ruido es una manifestación del sonido que no es deseada por quien lo escucha, que se percibe como desagradable y molesto por parte de los trabajadores o que ejerce un efecto dañino sobre la capacidad auditiva de los mismos. El ruido es el contaminante del medio ambiente de trabajo que está más difundido en los lugares de trabajo y que afecta a la gran mayoría de los trabajadores. Su origen es una vibración mecánica de un medio sólido, líquido o gaseoso que se propaga en el aire.

b) las vibraciones: Las vibraciones están provocadas por un movimiento oscilatorio de un cuerpo sólido líquido o gaseoso alrededor de un punto de equilibrio que es tomado como referencia. Cuando una vibración tiene lugar en el aire o en un gas, estamos frente a un sonido (perceptible) o a infrasonidos y ultrasonidos que no se llegan a oír. Por su parte las vibraciones mecánicas se refieren a los cuerpos sólidos y pueden ser representados bajo formas sinusoidales, periódicas o aleatorias.

c) la temperatura: En las personas llamadas normales, la temperatura fisiológica de los centros humanos vitales debe oscilar entre los 36° 8 y los 37° 3... Al incrementarse la carga térmica por encima de los valores considerados normales por el propio trabajador, este experimenta molestias, incomodidad y progresivamente disminuye su actividad mental. Si el

incremento es aún mayor, se producen perturbaciones Psico-fisiológicas que aumentan la frecuencia de los errores y accidentes reduciendo la eficiencia del trabajo... Por el contrario, cuando los trabajadores están expuestos al frío, se provoca una vaso-contracción de las arterias de la piel y de las extremidades. Además hay efectos locales y generales sobre la salud. Los efectos locales son las lesiones directas al nivel de las superficies expuestas, generalmente de los miembros del cuerpo y que dependen del tiempo de exposición y de la temperatura.

d) la iluminación: En el medio ambiente de trabajo con frecuencia la iluminación es deficiente o excesiva, y también existe el deslumbramiento... Tanto el exceso como el defecto de iluminación pueden dar origen a daños permanentes a la visión".(Pag. 36-39)

Bases Legales

Las Bases Legales están constituidas por el conjunto de documentos de naturaleza legal que sirven de testimonio referencial y de soporte a la investigación que se realice. Las leyes de la República Bolivariana de Venezuela serán pilar fundamental de la presente investigación con el fin de brindarle el soporte legal necesario para su efectiva orientación.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999)

Artículo 87. Toda persona tiene derecho al trabajo y el deber de trabajar. El Estado garantizará la adopción de las medidas necesarias a los fines de que toda persona pueda obtener ocupación productiva, que le proporcione una existencia digna y decorosa y le garantice el pleno ejercicio de este derecho. Es fin del Estado fomentar el empleo. La ley adoptará medidas tendentes a garantizar el ejercicio de los derechos laborales de los trabajadores y trabajadoras no dependientes. La libertad de trabajo no será sometida a

otras restricciones que las que la ley establezca. Todo patrono o patrona garantizará a sus trabajadores y trabajadoras condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajos adecuados. El Estado adoptará medidas y creará instituciones que permitan el control y la promoción de estas condiciones.

Este artículo guarda estrecha relación con las garantías que el Estado debe garantizar a los trabajadores y trabajadoras, en cuanto a las condiciones de seguridad, higiene y ambientes de trabajo adecuados; lo cual es punto de partida para esta investigación; cuyo objetivo principal es el estudio de las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A.

Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras (2012)

Artículo 43: Todo patrono o patrona garantizará a sus trabajadores o trabajadoras condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajo adecuado, y son responsables por los accidentes laborales ocurridos y enfermedades ocupacionales acontecidas a los trabajadores, trabajadoras, aprendices, pasantes, becarios y becarias en la entidad de trabajo, o con motivo de causa relacionada con el trabajo. La responsabilidad del patrono o patrona se establecerá exista o no culpa o negligencia de su parte o de los trabajadores, trabajadoras, aprendices, pasantes, becarios y becarias, y se procederá conforme a esta ley en materia de salud y seguridad laboral.

De lo anteriormente expuesto, se resalta la responsabilidad y obligaciones que debe cumplir el patrono, en sus entidades de trabajo, con el fin de garantizar las condiciones de seguridad, higiene y ambiente de trabajo, a todos sus trabajadores y trabajadoras, así como también, cumplir con las

responsabilidades si sucediera un accidente laboral. De tal manera se establece la pertinencia del artículo en relación a esta investigación.

Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2005)

Título V de la Higiene, la Seguridad y la Ergonomía

Artículo 59: A los efectos de la protección de los trabajadores y trabajadoras, el trabajo deberá desarrollarse en un ambiente y condiciones adecuadas de manera que:

3. Preste protección a la salud y a la vida de los trabajadores y trabajadoras contra todas las condiciones peligrosas en el trabajo las personas con discapacidad o con necesidades especiales.
6. Garantice el auxilio inmediato al trabajador o la trabajadora lesionado o enfermo.

En referencia a lo planteado por la Lopcymat, en el artículo citado; se resalta el interés de proteger la salud de los trabajadores y trabajadoras; bajo el cumplimiento de la Ley, de la mano del organismo competente llamado Instituto Nacional de Prevención, Salud y Seguridad Laborales (INPSASEL), a fin de garantizar condiciones dignas y seguras de trabajo.

Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (2007)

Artículo 2: Los patrones están obligados a hacer del conocimiento de los trabajadores, tanto los riesgos específicos de accidentes a los cuales están expuestos, como a las normas esenciales de prevención.

En el mismo orden de ideas, se puede citar el siguiente articulado:

Artículo 3: Todo trabajador debe:

- a. Hacer uso adecuado de las instalaciones de higiene y seguridad y de los equipos personales de protección.
- b. Colaborar con el patrono para adoptar las precauciones necesarias para su seguridad y la de las demás personas que se encuentren en el lugar de trabajo.

De tal manera, que los artículos anteriormente citados expresan los deberes y obligaciones tanto del patrón como de los trabajadores para garantizar condiciones de higiene y seguridad que prevean accidentes laborales, y que a su vez, permitan un ambiente de trabajo idóneo.

Título II de las Condiciones de Higiene.

Capítulo I de las Industrias o Trabajos Peligrosos o Insalubres

Artículo 79: se consideran industrias o trabajos peligrosos o insalubres, los siguientes:

10. Carne. (Mataderos, depósitos, etc.) Sección Matanzas. Razón del Peligro: Emanaciones, peligros de infecciones, accidentes. Insalubridad: Contaminación del aire.
24. Frigoríficos. Secciones en que se emplean ácidos. Razón del Peligro: Emanaciones dañinas.

En referencia al artículo anterior, se evidencia la relación de la actividad económica realizada en Frigorífico El Pao, C.A., y los riesgos presentes en dicho lugar, tal como lo expresa el Reglamento citado.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLOGICO

En esta sección se destacan todos los aspectos relativos a la metodología utilizada en el presente estudio, es decir, todo lo concerniente con el diseño y tipo de investigación, población, muestra, y estrategia metodológica, con el procesamiento de los datos. Por lo tanto, se establece de manera concreta, la forma como se operativizó la presente investigación.

Por lo tanto, comprende los aspectos metodológicos del estudio, definiendo diseño y tipo de investigación así como también técnicas e instrumentos de recolección de datos utilizados por la investigadora.

Diseño de la Investigación

El diseño de investigación constituye el plan general que usó investigadora para obtener respuestas a sus interrogantes o comprobar la hipótesis de investigación. El diseño de investigación desglosa las estrategias básicas que la investigadora adopta para generar información exacta e interpretable.

La presente investigación se realizó directamente en la situación considerada problemática, tomando en cuenta los datos e informaciones tal como se muestra en su entorno real, por lo que se plantea un diseño no experimental.

Hurtado y Toro (2007:102), expresan que el diseño no experimental “el investigador no ejerce control ni manipulación alguna sobre las variables en estudio”.

Tipo de la Investigación

Para conocer la realidad de las situaciones estudiadas, se tomó en cuenta los postulados de una investigación de campo, la cual permite estudiar las condiciones naturales, en las cuales se realizan los procesos, basada en una estrategia de recopilación de la información pertinente, obtenida directamente de los sitios donde se generan.

En este sentido, Tamayo y Tamayo (2008:110), plantean que dentro del diseño no experimental se puede desarrollar un tipo de investigación de campo la cual se define “cuando los datos se recogen directamente de la realidad, su valor radica en que permiten cerciorarse de las verdaderas condiciones en que se han obtenido los datos”.

Nivel de la Investigación

Con respecto a la problemática que se presenta en esta investigación el nivel es descriptivo, ya que consiste en llegar a conocer las situaciones, y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. También permitió a la investigadora registrar,

describir e interpretar esas situaciones e implicaciones que afectan a los trabajadores y trabajadoras.

Para soportar esta idea se revisa lo expresado por Hernández, Fernández y Baptista (2003:117,119), quienes plantea que: Los estudios descriptivos, miden, evalúan o recolectan datos sobre diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar. Busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno que se analice.

Tomando en cuenta los planteamientos de los autores citados, en relación con el nivel de investigación descriptiva, se considera que este, es adecuado para el presente estudio, pues al indagar sobre los riesgos que están presentes en Frigorífico El Pao, C.A., se requiere conocer todos los aspectos mencionados, en función de diagnosticar en realidad como se desarrolla el proceso laboral de dicha organización.

Resumiendo, se puede afirmar que el presente trabajo investigativo se realizó siguiendo los postulados de un diseño no experimental, de campo y a nivel descriptivo, apoyado en una investigación documental. Por lo que se aspira obtener información pertinente que faciliten la presentación de conclusiones y recomendaciones, pertinentes para ofrecer un modelo gerencial, que permitan minimizar los riesgos en Frigorífico El Pao, C.A.

Población y Muestra

Tamayo y Tamayo (2008), expresan que:

Población, totalidad de un fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades de análisis o entidades de población que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio integrando un conjunto N de entidades que participan de una determinada característica. (p.176)

Se puede asumir entonces que, la población en una investigación es el conjunto de elementos que se someten a una observación determinada y focalizada, con la finalidad de estudiar un comportamiento específico o comprobar la presencia de una problemática determinada.

La población objeto de este estudio, se caracteriza por ser un tipo de población finita, está integrada por diez (10) trabajadores y trabajadoras, quienes se encargan de la recepción, almacenamiento, preparado y despacho de la mercancía y productos expendidos en el frigorífico.

En vista de que la población es pequeña fue tomada en su totalidad, es decir; a los diez (10) trabajadores y trabajadoras se le aplicó el instrumento utilizado en la investigación. Cabe destacar, que la muestra, está considerada como una proporción de la población, que seleccionó la investigadora, con la finalidad de obtener información confiable y representativa, que permitió emitir conclusiones y hacer algunas inferencias, relativas al resto de la población.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2003:302), establecen que “una muestra es un subgrupo de la población del cual se recolectan los datos y

debe ser representativo de la población”. Por ello, es que en este caso, la muestra fue igual al número de elementos de la población, por ser de tipo finita como se menciono anteriormente.

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Es la parte operativa del diseño de la investigación; guarda relación con el procedimiento, condiciones y lugar de recolección de datos. Las técnicas de recolección de datos, son definidas por Tamayo y Tamayo (2008:182) como “la expresión operativa del diseño de investigación, la especificación concreta de cómo se hará la investigación”.

De acuerdo con Hurtado y Toro (2007:106) dicen que “con la técnica se debe describir con precisión de qué manera se va a recoger la información de las unidades de observación; se debe seleccionar la adecuada para el correcto desarrollo de la investigación”. Lo planteado por estos autores, indica que la técnica permitió la recopilación de toda la información requerida para el desarrollo de este trabajo de investigación. Dentro del conjunto de técnicas utilizadas en esta investigación, se encuentran la observación directa, la revisión bibliográfica y el cuestionario como instrumento.

En cuanto a la observación directa Tamayo y Tamayo (2008:183) la definen como: “aquella en la cual el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación”. Es importante resaltar que esta técnica orientó a la investigadora a recolectar datos con la finalidad de considerar

aspectos y características importantes de la organización estudiada, así como también la revisión directa de documentos y otros materiales impresos y digitalizados que proporcionen información oportuna.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2003:66) expresan que la revisión bibliográfica o de literatura “consiste en detectar, obtener y consultar la bibliografía y otros materiales que sean útiles para los propósitos del estudio, de donde se tiene que extraer y recopilar información relevante y necesaria que atañe al problema de investigación”.

El instrumento que se aplicó para recoger la información en Frigorífico El Pao, C.A., fué un cuestionario de preguntas cerradas dicotómicas; según Hurtado y Toro (2007:107) el mismo contiene la “redacción de las preguntas de forma sencilla para que sean comprendidas con facilidad; formuladas en forma clara y precisa a fin a que se refieran directa e inequívocamente al punto de información deseado”. En tal sentido, las preguntas que componen el instrumento seleccionado, el cuestionario dicotómico (Ver Anexo A); son una estrategia que permite visualizar de manera global un tema a través de una serie de preguntas literales que dan una respuesta específica.

Validez

De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2003:243) definen la validez como: “el grado en que un instrumento refleja el dominio específico o contenido de lo que se mide”. Es decir, su finalidad será que las preguntas o

ítems del instrumento de recolección de datos, correspondan directamente con los objetivos de la investigación; y así inferir conclusiones a partir de los resultados obtenidos.

En tal sentido, el cuestionario dicotómico dispuesto para la recolección de información, fue sometido al juicio de tres expertos: De Contenido, De Metodología y De Estadística, por medio de un instrumento de evaluación (Ver Anexo B), los cuales emitieron su apreciación sobre la adecuación de cada pregunta, siendo estructurado para el logro de los objetivos específicos conforme a las variables e indicadores identificados en la estrategia metodológica de la investigación. Dichos expertos validaron su aplicación a la muestra seleccionada.

Confiabilidad

El grado de confiabilidad de un instrumento expresa la congruencia, seguridad y exactitud, del mismo; y es por medio de ésta que la investigadora puede estimar si es confiable o no; en cuanto a la confiabilidad, los autores Palella y Martins (2007), enuncian:

La ausencia de error aleatorio en un instrumento de recolección de datos representa la influencia del azar de la medida; es decir, es el grado en que las mediciones están libres de la desviación producida por los errores causales. Además la precisión de una medida es lo que asegura su repetibilidad. (p.176)

Los autores antes mencionados (2007:200), comentan que el coeficiente Kuder Richardson (KR20), es “un coeficiente que se aplica a listas de cotejo, escala de diferencial, semántica bipolar y cuestionarios de preguntas cerradas con opciones de respuestas dicotómicas (Si, No)”; siendo esta última aplicación la válida para el instrumento de la investigación, y cuya fórmula a utilizar es la siguiente:

$$KR20 = \frac{K}{K-1} \times \left(\frac{St^2 - \sum P \times Q}{St^2} \right)$$

Donde;

K = número de ítem

St² = puntajes totales

P = porcentaje de alternativas positivas, 1

Q = porcentaje de alternativas negativas, 0

Valores de Confiabilidad,

Muy Bajo: entre 0,01 y 0,20 medición con muchos errores

Bajo: entre 0,21 y 0,40 medición con errores

Moderado: entre 0,41 y 0,60 medición con algunos errores

Alto: entre 0,61 y 0,80 medición con errores

Muy Alto: entre 0,81 y 1,00 medición sin errores

De tal manera, la aplicación de este coeficiente al instrumento utilizado en el presente estudio arrojó un resultado **promedio de 0,894**, lo cual se encuentra dentro del rango de confiabilidad, se concluye que el instrumento es confiable, su medición es sin errores, garantizando su aplicación a la muestra seleccionada.

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

En éste capítulo de la investigación, se hace necesario el análisis y presentación de los resultados obtenidos mediante las técnicas de recolección de datos. En tal sentido Arias, F. (2012:111) sostiene que “en este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuere el caso”.

Técnicas de Análisis e Interpretación de los Datos

En todo proceso investigativo se recurre luego del proceso de recolección de la información a la interpretación de los valores resultantes, para ello es imprescindible recurrir a técnicas, que van a variar dependiendo del tipo de trabajo que el investigador realice. En relación con esto Tamayo y Tamayo (2008:181) afirman que “los datos tienen su significado únicamente en función de las interpretaciones que les da el investigador. De nada servirá una abundante información si no se somete a un adecuado tratamiento analítico; pueden utilizarse técnicas lógicas y estadísticas”.

Desde este enfoque, puede decirse que en la presente investigación se emplearon técnicas de clasificación lógicas, debido a que fue hecho un análisis y síntesis de los resultados obtenidos posterior a la aplicación del instrumento; así mismo fueron aplicadas técnicas estadísticas como lo fue el uso de porcentajes para describir los valores desde la perspectiva

cuantitativa de los datos. En cuanto a la interpretación cuantitativa de los resultados, es importante considerar lo señalado por Balestrini (2006):

“La codificación de los datos en cada ítem y variable dentro del proceso de investigación, se encuentra vinculada al procedimiento técnico, previo a la tabulación pero en relación a esta, a partir del cual, los datos son transformados en símbolos, generalmente numéricos, lo cual indica que son categorizados, para que de esta manera puedan tabularse y contarse”(p.174)

Presentación de los Resultados

Toda vez que se han interpretado los resultados de la investigación, es necesario presentar la información. Esta presentación debe realizarse de manera organizada. Al respecto Balestrini (2006) sostiene que:

“La información recopilada a partir de los instrumentos y técnicas de recolección de datos, puede ser presentada de manera organizada a través de varias formas:

1. La representación escrita
2. La representación gráfica. Generalmente las características de la masa de datos que se maneja en el desarrollo de la investigación, determinan la incorporación de varias de estas técnicas en la misma”. (p.180)

Tomando en cuenta lo expresado, puede decirse que en la presente investigación se hizo uso de la exposición escrita, pues los aspectos apreciados más resaltantes de los resultados obtenidos en el cuestionario, fueron plasmados a través del informe de la investigación. Así mismo, se usó la representación gráfica mediante: tablas de frecuencias de repetición por ítem, gráficos estadísticos de tipo circular para las veinticuatro (24) preguntas del cuestionario dicotómico, que fue el instrumento empleado para la recolección de datos en torno a los aspectos de Frigorífico El Pao, C.A.

A continuación se expone los resultados obtenidos de la aplicación del instrumento:

Ítem 1.- ¿Considera usted, que Frigorífico El Pao, C.A., posee las instalaciones adecuadas para realizar sus tareas diarias?

Cuadro 2.- Instalaciones adecuadas

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	30 %
No	7	70%

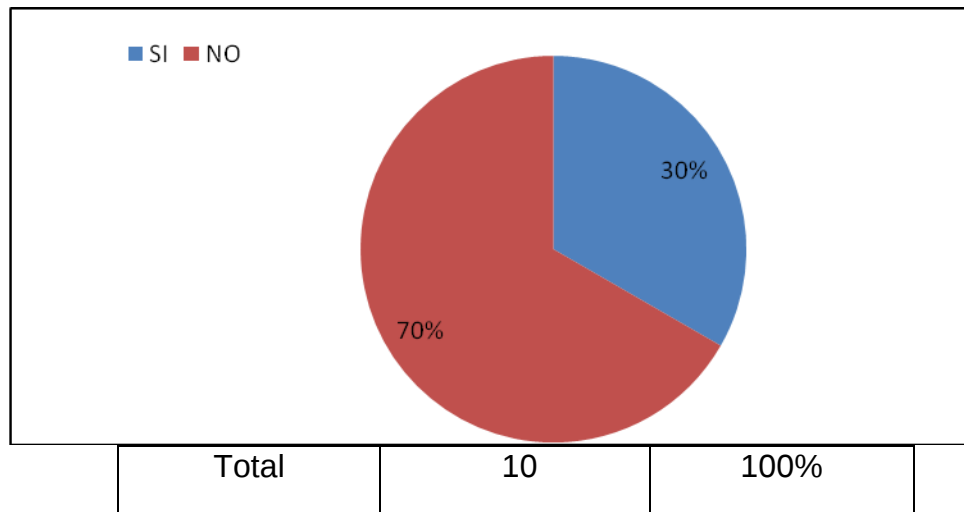


Gráfico 1.- Instalaciones adecuadas

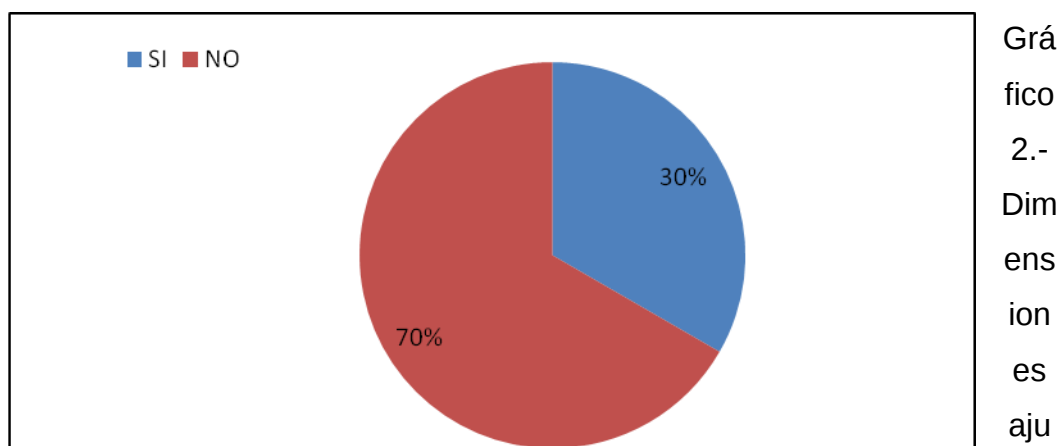
Análisis e Interpretación

Los resultados aportados por los encuestados corresponden al 70% en forma negativa y el 30% en forma positiva, lo que quiere decir que los trabajadores de Frigorífico El Pao, C.A., consideran que las instalaciones no cumplen en su totalidad con la adecuación mínima necesaria para la ejecución de sus tareas diarias. De igual manera, la investigadora constató por medio de la observación directa que las instalaciones no son las adecuadas para el desarrollo de las actividades del personal, en cuanto a iluminación, ventilación y espacio físico.

Ítem 2.- ¿En su puesto de trabajo las dimensiones se ajustan a la actividad laboral que usted desarrolla?

Cuadro 3.- Dimensiones ajustadas a las actividades laborales

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	30 %
No	7	70%
Total	10	100%



ajustadas a las actividades laborales

Análisis e Interpretación

El 70% de los encuestados afirman que las dimensiones de Frigorífico El Pao, C.A. no están ajustadas a su actividad laboral, por lo tanto cabe destacar que dicha empresa no cumple con las exigencia de Inpsasel y con lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (L.O.P.C.Y.M.A.T), la cual tiene como objeto en su artículo 1 numeral 1: garantizar condiciones de seguridad, salud y bienestar a los trabajadores en un ambiente adecuado.

Ítem 3.- ¿La distribución de los espacios físicos inherentes a su puesto de trabajo está acorde a los equipos de trabajo a utilizar?

Cuadro 4.- Distribución de espacios físicos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	30 %
No	7	70%
Total	10	100%

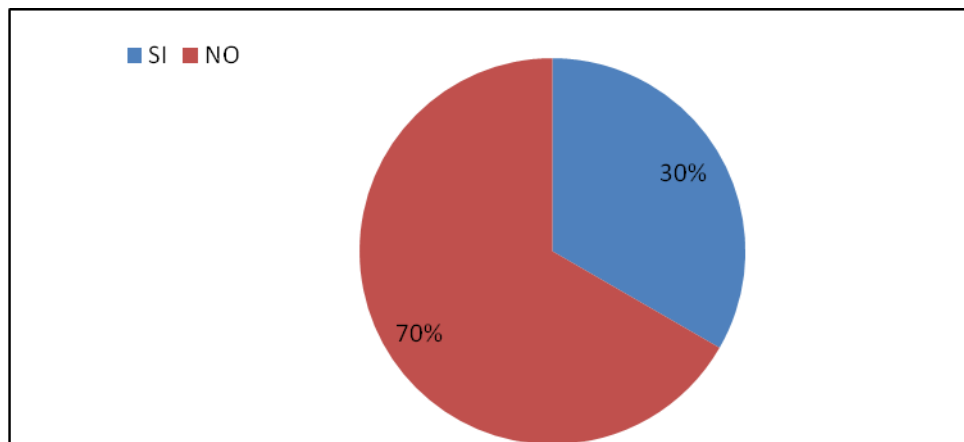


Gráfico 3.- Distribución de espacios físicos

Análisis e Interpretación

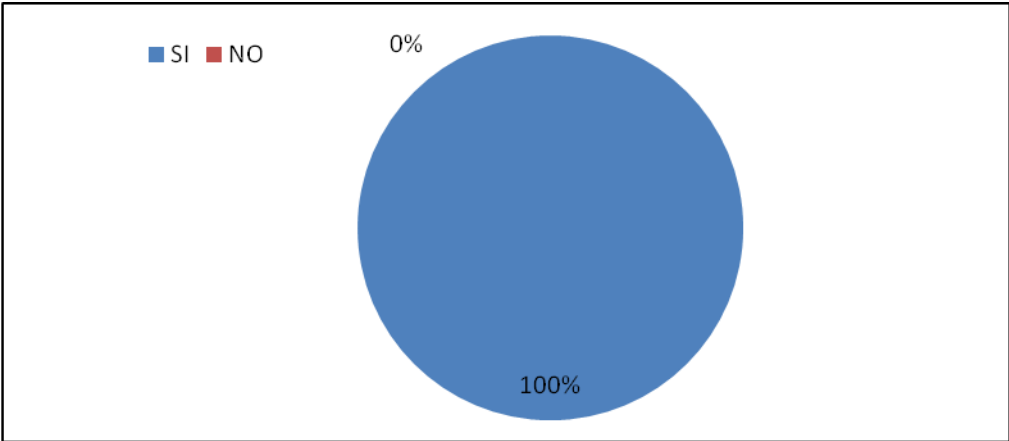
Se observa que el 70% de los encuestados, es decir, siete (7) trabajadores coinciden en que la distribución de los espacios físicos inherentes a su puesto de trabajo, no están acordes a las instalaciones y ubicación adecuada de los equipos de trabajo del personal. Al respecto, el Reglamento de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo (2007),

señala en su artículo 11, literal b, c, d y e, las especificaciones de la distribución de espacios libre por trabajador para la ejecución de sus tareas.

Ítem 4.- ¿Posee los equipos de trabajo acordes para realizar su actividad laboral?

Cuadro 5.- Equipos de trabajo

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	100 %



No	0	0%
Total	10	100%

Gráfico 4.- Equipos de trabajo

Análisis e Interpretación

Se observa que el 100% de los encuestados, coinciden en contar con los equipos de trabajo necesarios para el cumplimiento de sus actividades laborales. En este sentido la empresa, cumple con el suministro de dichos equipos, lo cual fue constatado por la investigadora a través de la observación directa en el establecimiento; donde se observó que los despotadores y carniceros, contaban con sierra, rebanadoras, cuchillos y chailas para realizar sus actividades.

Ítem 5.- ¿Usted utiliza herramientas defectuosas en su ambiente de trabajo?

Cuadro 6.- Herramientas defectuosas

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0 %
No	10	100%
Total	10	100%

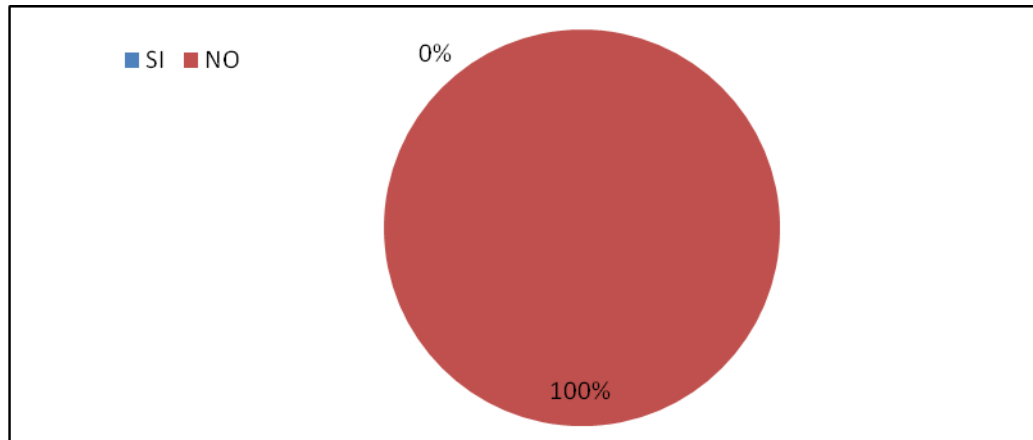


Gráfico 5.- Herramientas defectuosas

Análisis e Interpretación

Se observa que el 100%, de los trabajadores niega el uso de herramientas defectuosas, llámese en mal estado, al momento de realizar sus tareas. Es importante destacar, que al contar con herramientas en buenas condiciones, se minimizan riesgos de accidentes de trabajo y se garantiza en gran medida el bienestar del trabajador.

Ítem 6.- ¿Existen las señalizaciones de seguridad e higiene, en su área de trabajo?

Cuadro 7.- Señalizaciones de seguridad e higiene

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0 %
No	10	100%

Total	10	100%
-------	----	------

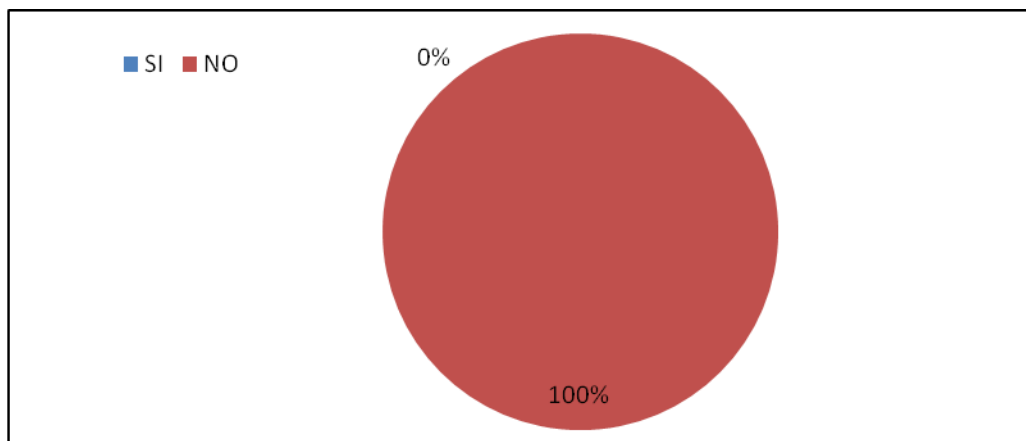


Gráfico 6.- Señalizaciones de seguridad e higiene

Análisis e Interpretación

Los resultados aportados por los encuestados corresponde al 100% en forma negativa, lo que quiere decir que Frigorífico El Pao, C.A., no cumple con lo establecido en la Norma Covenin 187-03 la cual establece: los colores, símbolos y dimensiones de las señales de seguridad, con el objeto de complementar la acción preventiva de los accidentes, riesgo a la salud y el control de emergencia.

Ítem 7.- ¿Se encuentran las señalizaciones en lugares apropiados según lo establecido en las leyes y normas?

Cuadro 8.- Señalizaciones en lugares apropiados

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%

No	10	100%
Total	10	100%

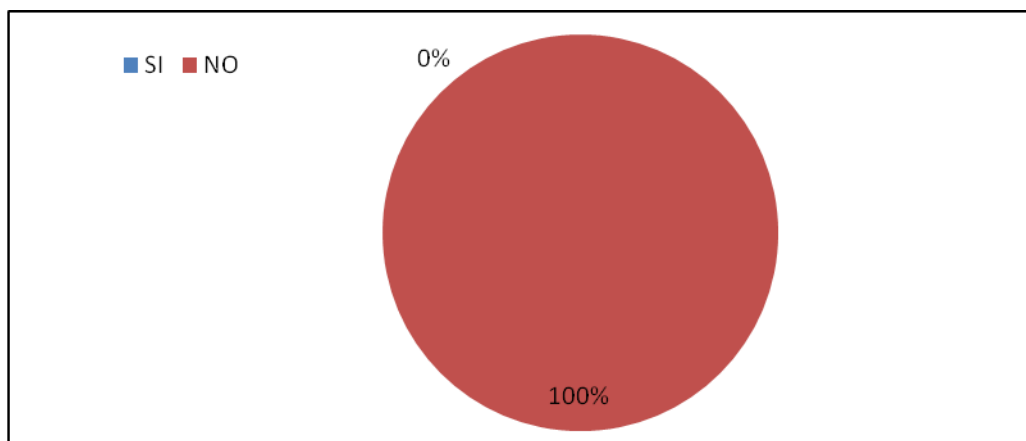


Gráfico 7.- Señalizaciones en lugares apropiados

Análisis e Interpretación

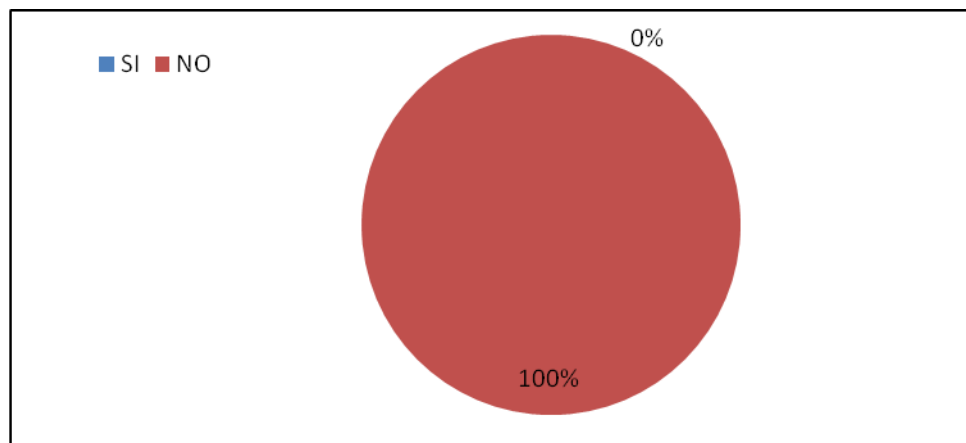
El 100% de los encuestados niegan la existencia de alguna clase de señalización que pueda informar al trabajador, el riesgo al cual está expuesto en las áreas laborales. De tal manera, se evidencia que Frigorífico El Pao, C.A carece de medidas preventivas, como lo son las señalizaciones de seguridad, para velar con lo dispuesto en Leyes y normas, como lo establecido en la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (L.O.P.C.Y.M.A.T), la cual tiene como objeto en su artículo 1 numeral 1: garantizar condiciones de seguridad, salud y bienestar a los trabajadores en un ambiente adecuado.

Ítem 8.- ¿Dispone de extintores en su área de trabajo?

Cuadro 9.- Disposición de extintores en áreas de trabajo

Gráfico	Alternativa	Frecuencia	Porcentaje	8.-
	Si	0	0%	
	No	10	100%	
	Total	10	100%	

Disposición de extintores en áreas de trabajo



Análisis e Interpretación

En torno a la existencia de elementos para la extinción de incendios en las áreas de labores en un 100% los encuestados manifestaron la no presencia de los mismos en Frigorífico El Pao, C.A., esto refleja que no cumplen con lo establecido en el Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo (2007), que parafraseando articulo 769 y 770, establece la disposición, uso y ubicación de equipos de extinción de incendios en locales comerciales; de igual manera no hace uso de la norma Covenin 2605-1989, (Extintores manuales portátiles de polvo químico seco, presión directa e indirecta).

Ítem 9.- ¿Ha sufrido lesiones por las condiciones inseguras en su puesto de trabajo?

Cuadro 10.- Condiciones inseguras en puesto de trabajo

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	30%
No	7	70%

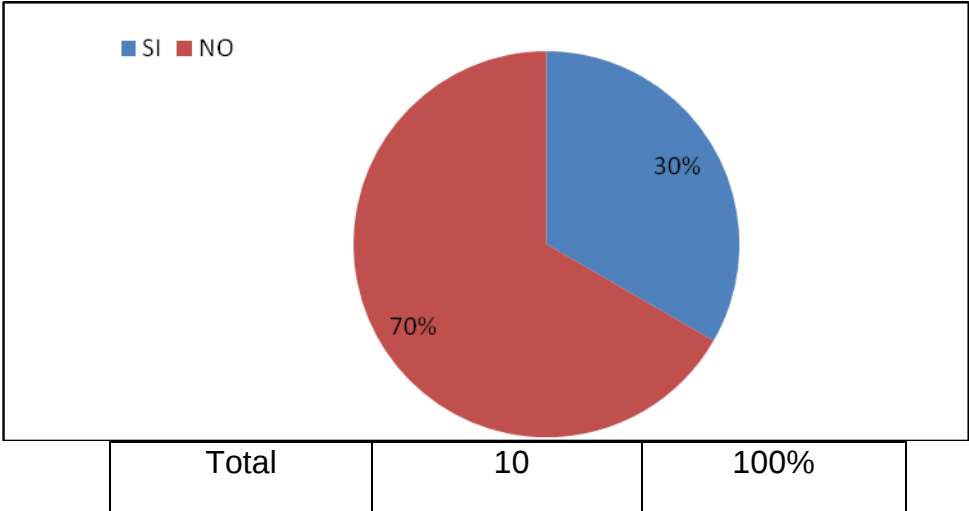


Gráfico 9.- Condiciones inseguras en puesto de trabajo

Análisis e Interpretación

De acuerdo a lo expresado por el 70% de los trabajadores, según la interrogante planteada, no han sufrido de lesiones en su puesto de trabajo, por las condiciones inseguras; a pesar, que el 30% de ellos, afirma haberse lesionado en su puesto de trabajo. Al respecto, Cortés D., José M. (2007) expresa que bajo condiciones inseguras, se está expuesto a Riesgo derivado del Trabajo que lo define como la “Posibilidad de daño a las personas o bienes como consecuencia o circunstancias de condiciones de trabajo” y Accidente Laboral que argumenta que es “Cualquier suceso no esperado ni deseado que da lugar a pérdidas de la salud o lesiones a los trabajadores”.

Ítem 10.- ¿Cree usted, que la empresa le garantiza condiciones ambientales adecuadas durante su jornada laboral?

Cuadro 11.- Condiciones ambientales adecuadas durante su jornada laboral

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	30%
No	7	70%
Total	10	100%

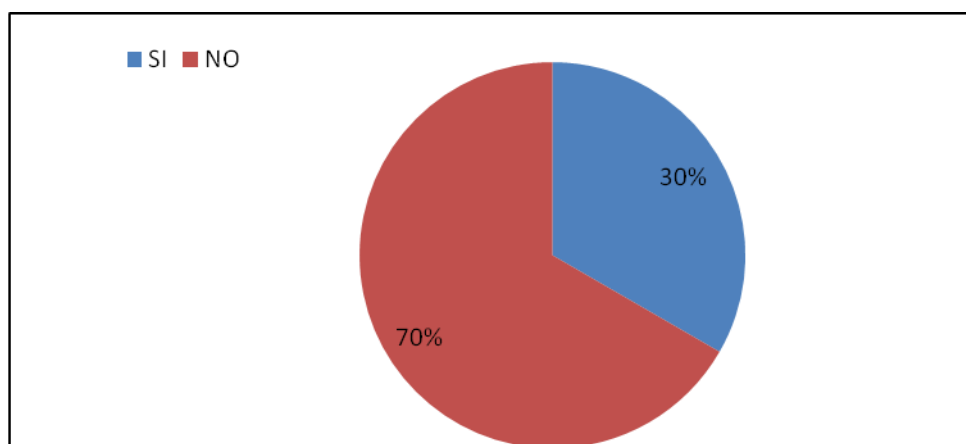


Gráfico 10.- Condiciones ambientales adecuadas durante su jornada laboral

es adecuadas durante su jornada laboral

Análisis e Interpretación

Según los datos reflejados en el gráfico anterior, sólo un 30% respondió de forma afirmativa, mientras que el 70% de los trabajadores cree que en Frigorífico El Pao, C.A., no se les garantiza condiciones ambientales adecuadas durante el cumplimiento de su jornada laboral. Al respecto, la OIT (2006), señala que el ambiente de trabajo debe ser proyectado de modo que no tenga efectos nocivos a la gente, sean de orden físico, químico o biológico, procurando que sirva para mantener la salud, así como la capacidad y buena disposición para el trabajo.

Ítem 11.- ¿Usted trabaja bajo buenas condiciones laborales?

Cuadro 12.- Condiciones laborales

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%

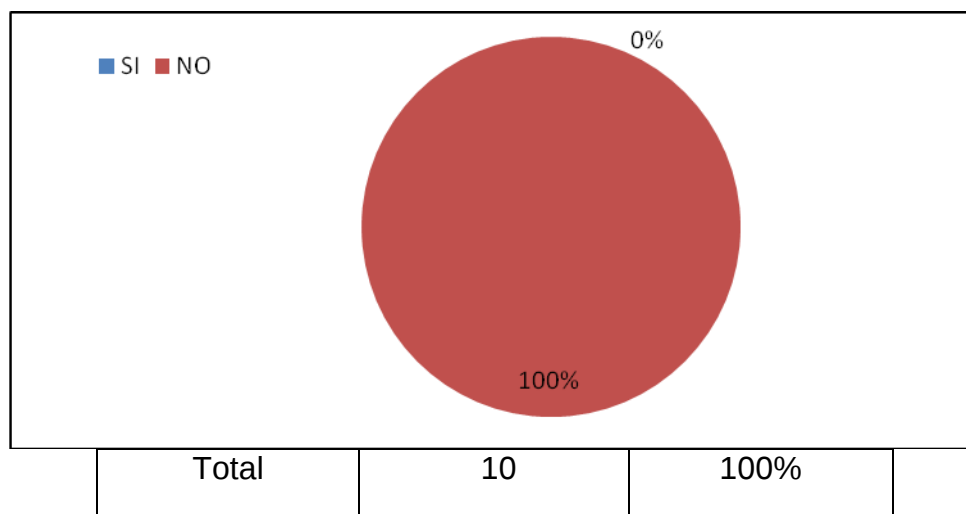


Gráfico 11.- Condiciones laborales

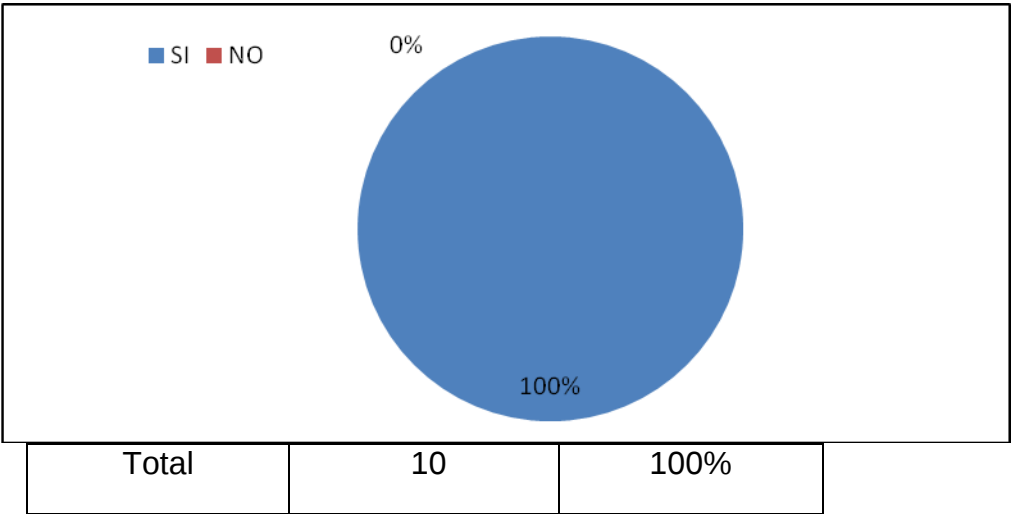
Análisis e Interpretación

El gráfico 11, refleja que 100% de los encuestados, asegura no trabajar bajo buenas condiciones laborales; siendo una falta grave del incumplimiento de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (L.O.P.C.Y.M.A.T), la cual tiene como objeto en su artículo 1 numeral 1: garantizar condiciones de seguridad, salud y bienestar a los trabajadores en un ambiente adecuado.

Ítem 12.- ¿Considera que en su ambiente de trabajo, existen factores que ocasionen riesgos laborales?

Cuadro 13.- Factores que ocasionan riesgos laborales

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	100 %
No	0	0%



Total	10	100%
-------	----	------

Gráfico 12.- Factores que ocasionan riesgos laborales

Análisis e Interpretación

En relación con la posibilidad de que ocurran riesgos laborales en Frigorífico El Pao, C.A. por la presencia de factores existentes, 100% de los encuestados, afirman que existe dicha posibilidad. En consideración, Malpica (1990) indica que el riesgo ocupacional son aquellos “factores o agentes agresivos que inciden negativamente sobre la salud del trabajador y que se encuentra presente en el ambiente del trabajo.

Ítem 13.- ¿Considera que la temperatura en su área de trabajo es confortable?

Cuadro 14.- Temperatura confortable

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

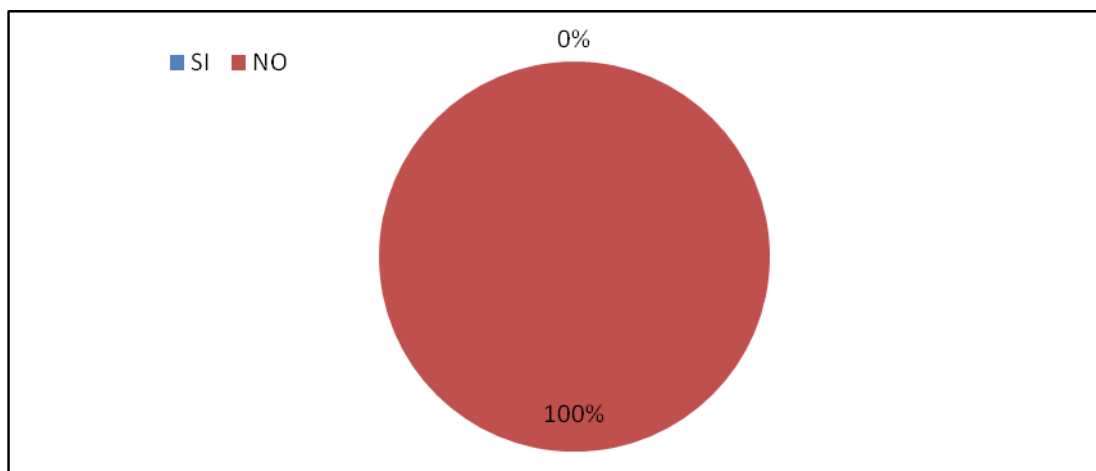


Gráfico 13.- Temperatura comfortable

Análisis e Interpretación

En su totalidad, 100% de los trabajadores expresan trabajar bajo una temperatura no comfortable. Esta situación fue constatada por la investigadora, a través de la observación directa, puesto que en el área de cava cuarto el vapor de los motores es excesivo; ya que no se cuenta con un sistema de extracción de aire para evitar la concentración de dicho vapor, además de no poseer con sistema de aire acondicionado.

Ítem 14.- ¿Se ha encontrado bajo estrés dentro de su jornada de trabajo por extrema temperatura (frio o calor)?

Cuadro 15.- Temperatura extrema

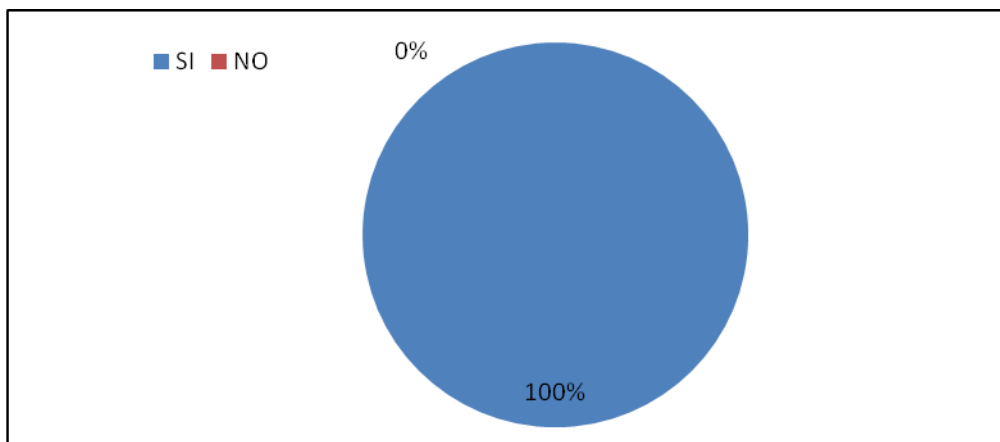
Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	0%
No	0	100%

Total	10	100%
-------	----	------

Gráfico 14.- Temperatura extrema

Análisis e Interpretación

Según los resultados, 100% de los trabajadores afirman tener episodios de estrés laboral durante su jornada de trabajo, por la temperatura extrema a la



que se encuentran expuestos en Frigorífico El Pao, C.A.De igual manera, la investigadora, constató, en su observación directa, el cambio brusco de temperatura al entrar y salir de las cavas cuarto. Tomando en consideración dicho riesgo físico, de temperaturas elevadas o extremas el trabajador se ve afectado de forma corporal y humoral.

Ítem 15.- ¿Cuenta su lugar de trabajo con ventilación adecuada, para realizar sus tareas diarias?

Cuadro 16.- Ventilación adecuada

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%

No	10	100%
Total	10	100%

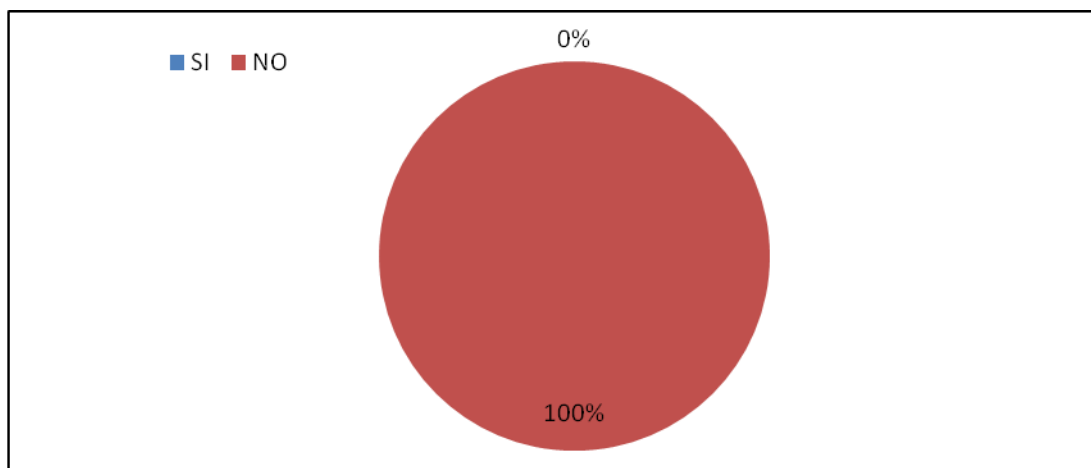


Gráfico 15.- Ventilación adecuada

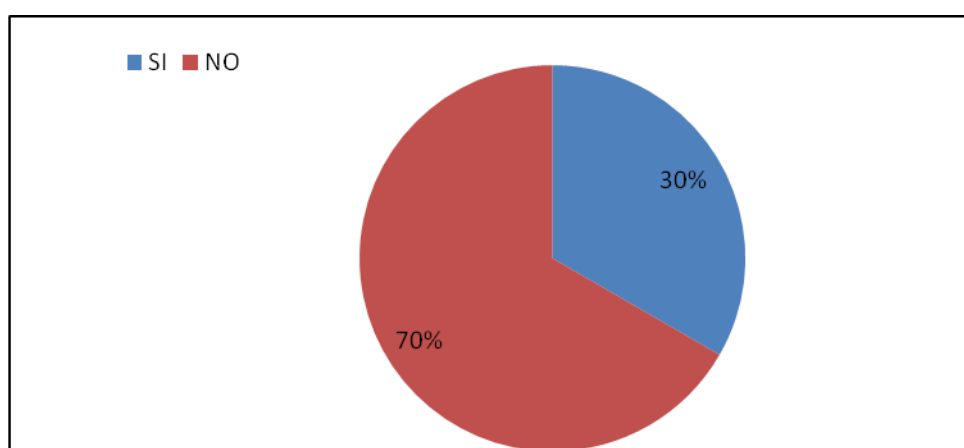
Análisis e Interpretación

En su totalidad, 100% de los trabajadores expresan trabajar bajo una ventilación inadecuada. Los resultados obtenidos, evidencian, una vez más, los riesgos físicos a los cuales los trabajadores de Frigorífico El Pao, C.A, se encuentran expuestos. Falta en que se incurre, al incumplir con lo establecido en el Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad en el Trabajo en su Capítulo V, referente a los requerimientos sobre ventilación que requiere un establecimiento.

Ítem 16.- ¿En algún momento de su función laboral ha sido golpeado o lesionado por mercancías mal almacenadas?

Cuadro 17.- Lesiones por mercancías mal almacenadas

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	30%
No	7	70%
Total	10	100%



Gráfico

16.- Lesiones por mercancías mal almacenadas

Análisis e Interpretación

De acuerdo a lo expresado por el 70% de los trabajadores, según la interrogante planteada, no han sufrido de lesiones en su puesto de trabajo; a pesar, que el 30% de ellos, afirma haberse lesionado o golpeado en su puesto de trabajo por mercancía mal almacenada y el desorden existente en los lugares destinados al almacenamiento de las mismas.

Ítem 17.- ¿El riesgo químico está presente en su ambiente laboral?

Cuadro 18.- Riesgo químico

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	0%
No	0	100%
Total	10	100%

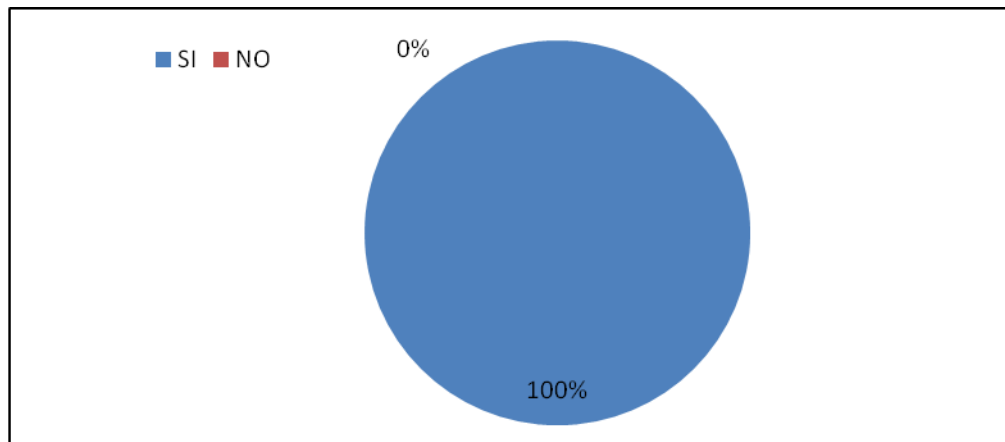


Gráfico 17.- Riesgo químico

Análisis e Interpretación

Según los resultados, 100% de los trabajadores afirman tener presente en su ambiente laboral agentes que lo exponen a riesgos químicos, en Frigorífico El Pao, C.A. Con base, a lo expresado por los trabajadores, el Reglamento de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo, Capítulo III, artículo 494, indica, “en los lugares de trabajo se tomarán las medidas apropiadas para que

las sustancias químicas no originen condiciones insalubres, en el desarrollo de las labores y, se reduzcan hasta el mínimo la condiciones inseguras”.

Ítem 18.- ¿Al ejecutar su trabajo, considera que se ha visto expuesto a asfixias (inhalación) por agentes tóxicos?

Cuadro 19.- Agentes tóxicos

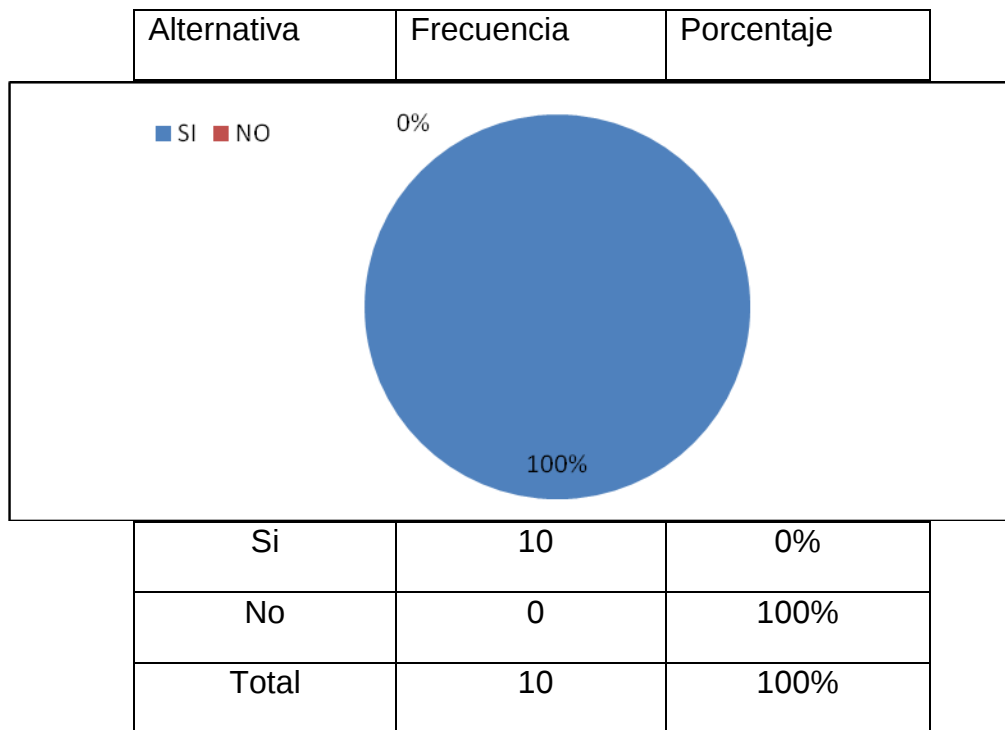


Gráfico 18.- Agentes tóxicos

Análisis e Interpretación

Según los resultados, 100% de los trabajadores afirman estar expuestos a asfixias por agentes tóxicos, manipulados durante su jornada laboral. La investigadora, constato los hechos al observar, como es manipulado un polvo

de manera constante, para preservar la mercancía, cuyo olor es fuerte al olfato, causando asfixias y alergias a los trabajadores; por no contar con los equipos de protección personal necesarios para el uso adecuado del producto.

Ítem 19.- ¿En su ambiente laboral se cuenta con riesgos biológicos que propicien accidentes y enfermedades laborales?

Cuadro 20.- Riesgos biológicos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

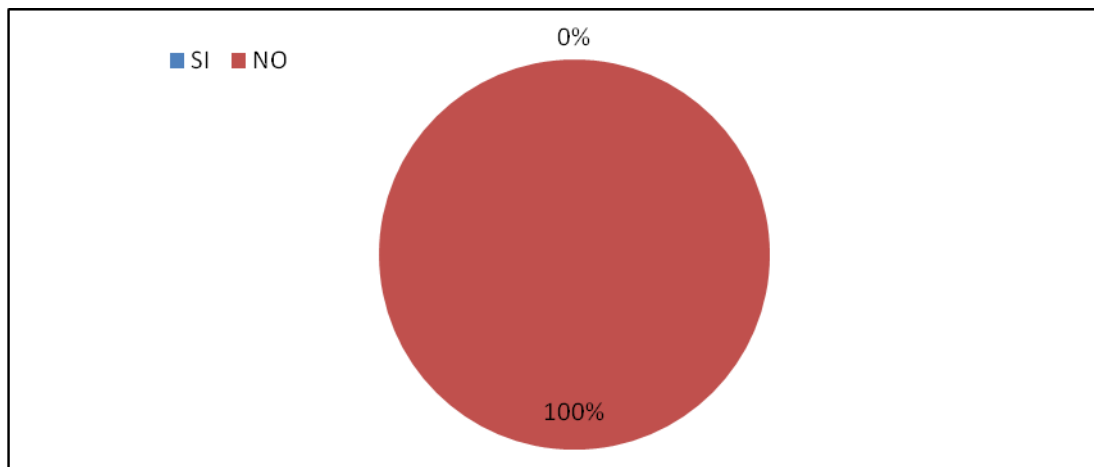


Gráfico 19.- Riesgos biológicos

Análisis e Interpretación

En su totalidad, 100% de los trabajadores expresan que en su ambiente laboral no corren riesgos biológicos. Cabe destacar, que los riesgos biológicos son aquellos derivados de la exposición a hongos, virus, bacterias o parásitos.

Ítem 20.- ¿Su ambiente de trabajo reúne las condiciones de orden y limpieza necesarias para evitar accidentes laborales?

Cuadro 21.- Orden y limpieza

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

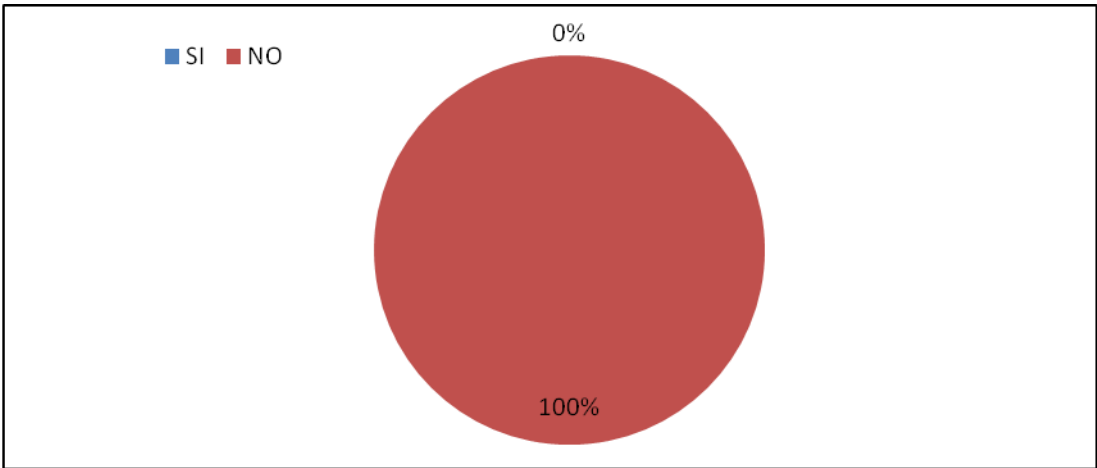
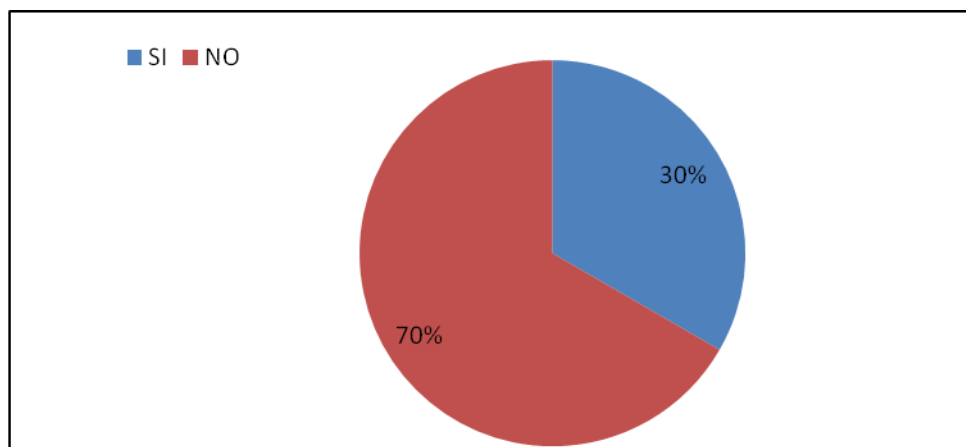


Gráfico 20.- Orden y limpieza

Análisis e Interpretación

En respuesta a la interrogante planteada, 100% de los encuestados señalan que Frigorífico El Pao, C.A. no reúne las condiciones de orden y limpieza necesarias para evitar accidentes laborales. Al respecto, el Reglamento de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo, establece claramente, en su Capítulo III, de la higiene en los sitios, locales y centros de trabajo, artículos 101, 102 y 103; la limpieza y orden que debe mantenerse en el ambiente



laboral, así como también, el manejo de desperdicios de basura.

Ítem 21.- ¿Se cuenta con recolectores de basura que garanticen la higiene del establecimiento?

Cuadro 22.- Higiene del establecimiento

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	30%
No	7	70%
Total	10	100%

Gráfico 21.- Higiene del establecimiento

Análisis e Interpretación

De acuerdo a lo expresado por el 70% de los trabajadores, según la interrogante planteada, no se cuenta con recolectores de basura que garanticen la higiene del establecimiento; en consideración a estos resultados, además de la L.O.P.C.Y.M.A.T, el Reglamento de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo, establece, en su Capítulo III, de la higiene en los sitios, locales y centros de trabajo, artículo 102 “la basura y desperdicios derivados de los trabajos que se ejecuten, deberán eliminarse fuera de las horas de labor”... “la basura y desperdicios serán depositados en recipientes adecuados y con tapas de cierre”.

Ítem 22.- ¿Los delegados de prevención realizan inspecciones rutinarias, con el propósito de verificar las condiciones laborales?

Cuadro 23.- Delegados de prevención

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

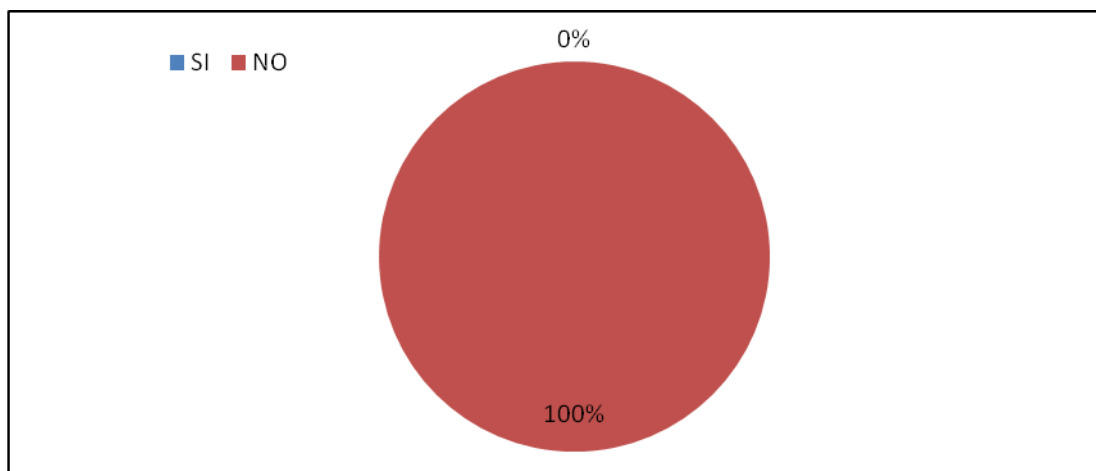


Gráfico 22.- Delegados de prevención

Análisis e Interpretación

En su totalidad, el 100% de los encuestados, niegan la realización de inspecciones en su lugar de trabajo, debido a no contar con el comité de delegados de prevención. La investigadora evidenció, que no se lleva registro alguno de la conformación del comité de prevención exigido por la LOPCYMAT, el cual es de suma importancia, para permitir la identificación de riesgos y evaluación de los mismos, eliminando o controlando los actos, factores de riesgos y condiciones laborales que pueden causar accidentes laborales.

Ítem 23.- ¿Son tomadas en cuenta las acciones a corregir, cuando se presentan condiciones inseguras o peligrosas?

Cuadro 24.- Condiciones inseguras

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%

No	10	100%
Total	10	100%

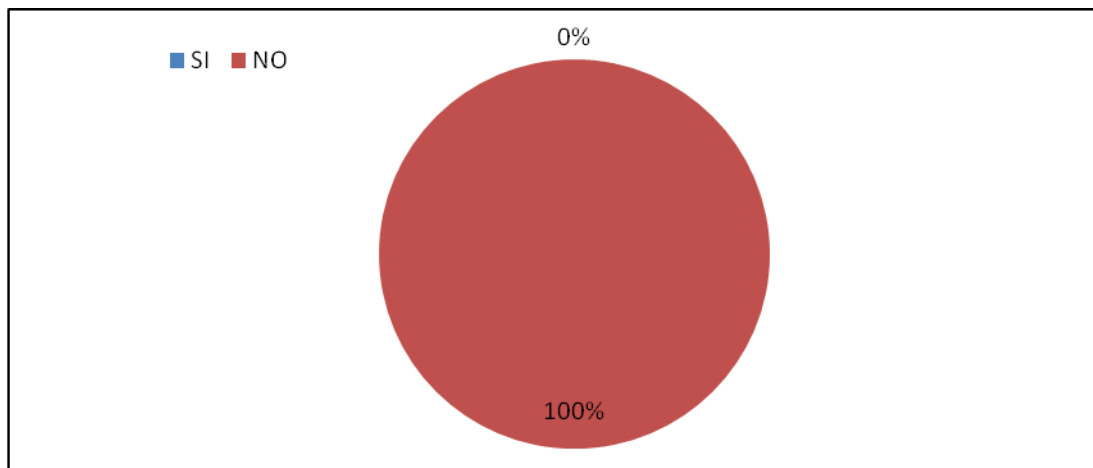


Gráfico 23.- Condiciones inseguras

Análisis e Interpretación

Al respecto, el 100% de los encuestados, expresan que no se toman medidas correctivas al presentarse una condición insegura, que afecte la salud y seguridad laboral de los trabajadores. El Reglamento de las condiciones de higiene y seguridad en el trabajo, establece, en su Título I, Capítulo I, Artículo 864 “el patrono deberá investigar y analizar todo accidente ocurrido en el sitio de trabajo y tomar las medidas apropiadas para prevenirlos...”

Ítem 24.- ¿Cree usted, que la empresa le garantiza su seguridad laboral para la prevención de accidentes?

Cuadro 25.- Seguridad laboral

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0%
No	10	100%
Total	10	100%

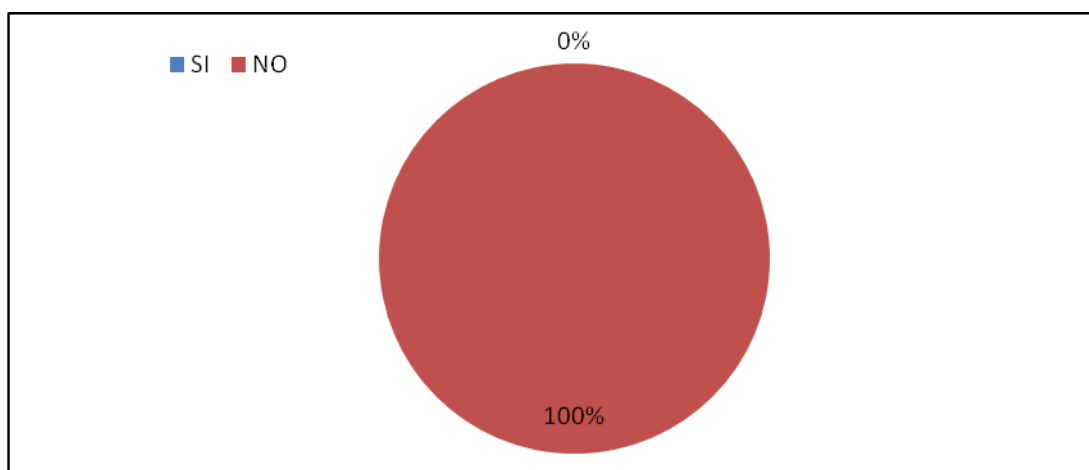


Gráfico 24.- Seguridad laboral

Análisis e Interpretación

Al respecto, el 100% de los encuestados expresan que en frigorífico El Pao, C.A. no se le garantiza su seguridad laboral para la prevención de accidentes. La investigadora constató que la empresa presenta deficiencia en la seguridad en el trabajo, por no evaluar ni controlar los factores de riesgos que generan condiciones inseguras del trabajo, que pueden provocar daños a la salud de los trabajadores, incumpliendo con el derecho de ser garantes de la seguridad laboral en su centro de trabajo.

Análisis General

De acuerdo con los resultados obtenidos puede decirse que se determinó la necesidad de realizar mejoras a las condiciones laborales que actualmente posee Frigorífico El Pao, C.A. Esto posterior a la comprobación de inexistencia de señalizaciones preventivas e informativas, así como la carencia de equipos de protección de personal y de extintores en las zonas de labores de los trabajadores, todo lo que significa riesgos a la salud del personal y de los usuarios de los servicios que la organización presta. En este sentido se sugiere revisar los elementos contemplados en el Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo en torno a la protección de personal y la seguridad laboral, especialmente en la norma Covenin 2605-1989, referida a los tipos de extintores y características de los mismos para las unidades de trabajo.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

La nueva noción de condiciones y medio ambiente de trabajo es lo que llevo a la investigadora a realizar la presente investigación; ya que las condiciones de trabajo varían considerablemente según sea el sector o la rama de actividad económica, pero siempre siendo garantes de la salud de los trabajadores. Siendo la salud el estado de bienestar físico, biológico y psicosocial, considerado un derecho fundamental de todos los humanos; por tanto, es deber del gobierno crear normas, políticas y Leyes, que garanticen el bienestar y estabilidad laboral de los trabajadores; y a su vez, es deber de los empleadores darle cumplimiento a lo establecido.

Con base, a dar respuesta al objetivo general de esta investigación sobre el análisis de las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A., la investigadora tomó Leyes, reglamentos y normas como la LOPCYMAT, el Reglamento de la LOPCYMAT y normas Covenin, con la intención de realizar el estudio de las condiciones de seguridad, salud y bienestar ya que en estas normas y reglamentos están implícitos elementos reguladores de las condiciones de trabajo.

En cuanto, al objetivo específico: Diagnosticar la situación actual de las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua.

- Los resultados aportados por los trabajadores, en 70% consideran que las instalaciones no cumplen en su totalidad con la adecuación mínima necesaria para la ejecución de sus tareas diarias, lo cual fue constatado por la investigadora.

- De igual manera, el 70% de los encuestados, consideran que la distribución de los espacios físicos inherentes a su puesto de trabajo, no están acordes o ajustadas para la ejecución de sus actividades.

- El 100% de los encuestados niega la existencia de alguna clase de señalización que pueda informar al trabajador, el riesgo al cual está expuesto en las áreas laborales. De tal manera, se evidencia que Frigorífico El Pao, C.A carece de medidas preventivas, como lo son las señalizaciones de seguridad, como lo dispuesto en la Norma Covenin 187-03 la cual establece: los colores, símbolos y dimensiones de las señales de seguridad, con el objeto de complementar la acción preventiva de los accidentes, riesgo a la salud y el control de emergencia.

- 100% de los encuestados, asegura no trabajar bajo buenas condiciones laborales; siendo una falta grave al incumplimiento de la Ley Orgánica de Prevención, Condición y Medio Ambiente de Trabajo (L.O.P.C.Y.M.A.T), la cual tiene como objeto en su artículo 1 numeral 1: garantizar condiciones de seguridad, salud y bienestar a los trabajadores en un ambiente adecuado.

- Referente a la situación actual de las condiciones de trabajo de Frigorífico El Pao, C.A., se pudo inferir que existe déficit en los requerimientos básicos exigidos en la legislación venezolana.

- En cuanto, al objetivo específico: Identificar los factores de riesgos presentes en Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua.

- Según los resultados, 100% de los trabajadores expresan trabajar bajo una temperatura no confortable, además, de tener episodios de estrés laboral durante su jornada de trabajo, por la temperatura extrema a la que se encuentran expuestos por el cambio brusco (frio/calor) al entrar y salir de las cavas cuarto. Tomando en consideración lo expresado por los trabajadores se evidencia el riesgo físico presente.

- Se infiere, a través de los resultados, que los trabajadores se encuentran expuestos a riesgos químicos, por el uso inapropiado de sustancias químicas (polvo de sulfito), por no contar con los equipos de protección personal necesarios para el uso adecuado del producto.

- Se evidenció, que la totalidad de los trabajadores asume que su ambiente de trabajo no reúne las condiciones de orden y limpieza apropiadas para evitar accidentes laborales.

- La investigadora, pudo inferir que Frigorífico El Pao, C.A., muestra deficiencia en la seguridad en el trabajo, debido a que el mismo, no identifica, evalúa y controla, factores de orden físico, químico y de orden y limpieza, que pueden presentar un riesgo en el puesto de trabajo; afectando la salud de los trabajadores e incurriendo en la previsión de riesgos laborales.

- Y por último, el objetivo específico: Determinar los efectos generados por las condiciones de trabajo en Frigorífico El Pao, C.A. ubicado en el sector 19 de abril, Turmero, Estado Aragua.

- Se concluye, que los efectos generados por las condiciones de trabajo han influido de forma negativa, en la realización de las labores por parte de los trabajadores y trabajadoras; puesto que no se brinda un ambiente confortable para el cumplimiento de las actividades como es estipulado en la normativa venezolana.

- En su totalidad, el 100% de los encuestados, niegan la realización de inspecciones en su lugar de trabajo, debido a no contar con el comité de delegados de prevención. La investigadora evidenció, que no se lleva registro de la conformación de dicho comité, exigido por la LOPCYMAT, el cual es de suma importancia, para permitir la identificación de riesgos y evaluación de los mismos, eliminando o controlando los actos, factores de riesgos y condiciones laborales que pueden causar accidentes laborales.

- De igual manera, no se realizan planes de acción para evitar la reincidencia de accidentes, tampoco se establecen normas para realizar las tareas diarias, bajo estándares de seguridad e higiene laboral. Esta situación impide a Frigorífico el Pao, C.A., identificar debidamente los riesgos a los cuales se encuentran expuestos los trabajadores; incumpliendo con el artículo 59 de la LOPCYMAT.

Recomendaciones

Producto de la información recopilada, se presenta un conjunto de recomendaciones, las cuales servirán de retroalimentación a Frigorífico El Pao, C.A., para orientar de forma positiva y correcta, en la creación de un ambiente laboral que cumpla con las exigencia del marco regulatorio venezolano, y evitar la reincidencia de accidentes y exposición de los trabajadores a riesgos laborales, con el fin de garantizar condiciones de trabajo adecuadas y optimizar los procesos, de la organización en estudio:

- Cumplir y hacer cumplir las Leyes, reglamentos y normas, en materia de seguridad y salud laboral, mejorando así, las condiciones y ambiente de trabajo para los trabajadores de Frigorífico El Pao, C.A.

- Mejorar las instalaciones físicas del establecimiento, para asegurar un ambiente laboral acorde a las actividades que ejecutan los trabajadores.

- Mejorar la distribución de los espacios físicos inherentes a los puestos de trabajo y la ubicación adecuada de los equipos de trabajo, para que los trabajadores puedan ejecutar su trabajo de forma ergonómica.
- Identificar, evaluar y controlar los factores de seguridad física, química y psicosocial, a fin de que no se presenten o se minimicen los riesgos en los puestos de trabajo, ni afecten la seguridad y salud de los trabajadores.
- Garantizar a los trabajadores condiciones de trabajo adecuadas durante la jornada laboral.
- Dotar al establecimiento de equipos de seguridad, como extintores de incendio, mantenimiento de equipos, los cuales se requieren para realizar un trabajo seguro.
- Realizar un análisis de las señales de seguridad e higiene, necesarias y ubicarlas correctamente, de acuerdo al riesgo que se desea reducir; y así, mantener informado a los trabajadores y usuarios, de tomar las previsiones necesarias en las instalaciones de Frigorífico El Pao, C.A.
- Informar a sus trabajadores, los riesgos laborales (físicos, químicos, psicosocial) a los que se encuentran expuestos; a fin de contar con su prevención y protección al momento de realizar las tareas de forma segura.
- Con base, al análisis de tareas, identificación y evaluación de riesgos determinar cuales son los equipos de protección personal necesarios, y dotar a los trabajadores según su función a realizar.

- . Crear un plan de orden y limpieza, se recomienda la aplicación de las “5 S”, la cual es una práctica de Calidad ideada en Japón referida al “Mantenimiento Integral” de la empresa, no sólo de maquinaria, equipo e infraestructura sino del mantenimiento del entorno de trabajo por parte de todos. La aplicación de esta Técnica será un autentico modelo de organización, limpieza, seguridad e higiene.
- . Crear el comité de seguridad y salud laboral, estipulado por la LOPCYMAT.
- . Realizar inspecciones rutinarias, por parte de los delegados de prevención, con el propósito de verificar las condiciones de trabajo, y así tomar los correctivos necesarios, en el momento adecuado.
- . Y por último, Frigorífico El Pao, C.A., garantizar a los trabajadores seguridad laboral, para la prevención de accidentes de trabajo.

LISTA DE REFERENCIAS

Arias, Fidias. El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica. 6ª. Ed. Venezuela. 2012.

Balestrini, M. Procedimientos técnicos de investigación documental. BLconsultores asociados. Caracas. 2006.

Barrios, Denise & Contreras Osner. Condiciones y medio ambiente de trabajo, ruido, iluminación y ventilación. Trabajo en línea. <http://ingenieriadeltrabajo042010.wikispaces.com/file/view/presentacion%20ppt%20->. Consulta 2014.

Bavaresco, A. Proceso metodológico en la investigación. Cómo hacer un diseño de investigación. Universidad del Zulia. Venezuela. 2006

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. (1999). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, N° 36.860 (Extraordinaria), Diciembre 30.

Cortés D., José M. Seguridad e higiene del trabajo. Técnicas de prevención de riesgos laborales. 9ª. Ed. España. (2007)

Hernández S., Roberto. Fernández C., Carlos y Baptista L., Pilar. Metodología de la investigación. 3ª. Ed. México. 2003.

Hurtado L., Iván y Toro G., Josefina. Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambio. Venezuela. 2007

Ley Orgánica del trabajo para los trabajadores y trabajadoras. (2012). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, N° 8.938, Abril 30, 2012.

Ley Orgánica de Prevención Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. (2012). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, N° 38.236, Julio 26, 2005.

Neffa, Julio C. (2002) ¿Qué son las condiciones y medio ambiente de trabajo? Buenos Aires

Norma Covenin 187-03

Norma Covenin 2605-1989

Palella, S. y Martins, F. Metodología de la investigación cuantitativa. Segunda edición. Caracas. 2006

Reglamento de las Condiciones de Higiene y Seguridad Laboral. (1973). Gaceta Oficial, N° 1.631, Diciembre 31, 1973.

Tamayo y Tamayo Mario. El Proceso de investigación científica: incluye evaluación y administración de proyectos de investigación. 4ª. Ed. México. 2008.

ANEXOS



Universidad de Carabobo
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Maestría Administración del trabajo y Relaciones Laborales
Área de Estudios Superiores para Graduados

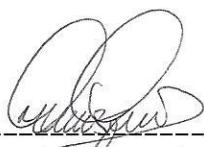


Acta de Aprobación del Proyecto de Trabajo de Grado

La Comisión Coordinadora del Programa de **Maestría en Administración del Trabajo y Relaciones Laborales**, en uso de la atribuciones que le confiere el Artículo N° 44 literal K) del Reglamento de Estudios de Postgrado de la Universidad de Carabobo, hace constar que una vez evaluado el proyecto del Trabajo de Grado titulado: ***"ESTUDIO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO EN LA EMPRESA FRIGORÍFICO EL PAO, C.A., UBICADA EN EL SECTOR 19 DE ABRIL, TURMERO, ESTADO ARAGUA"***, adscrito a la Línea de Investigación: ***Relaciones de Trabajo***, presentado por el(la) ciudadano(a): **YUREIDY SUÁREZ** Titular de la cédula de Identidad N°: **16.538.501** y elaborado bajo la dirección de él (la) Tutor(a): **THANIA OBERTO**, cédula de identidad N°: **7.100.050**, considera que, el mismo reúne los requisitos y, en consecuencia, es **APROBADO**.

En Maracay, a los 29 días del mes de junio de 2015

Por la Comisión Coordinadora:


Prof. Venus Guevara




Prof. Annelín Díaz



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



CARTA DE VALIDACIÓN

Yo, Annelin Díaz, titular de la Cédula de Identidad N° 9436391, por medio de la presente hago constar que he revisado y aprobado el instrumento de recolección de datos que va a ser empleado por la Licenciada: Suárez Yureidy, C.I.: V-16.538.501, para la realización del trabajo de grado titulado: **Estudio de las Condiciones de Trabajo en la Empresa Frigorífico El Pao, C.A., ubicada en el Sector 19 de Abril, Turmero, Estado Aragua**, por lo que el mismo se considera válido y confiable desde el punto de vista del diseño del instrumento y por consiguiente, puede ser aplicado.

Atentamente,

EXPERTO EN CONTENIDO



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



CARTA DE VALIDACIÓN

Yo, Berenice Blanco, titular de la Cédula de Identidad N° 41368061, por medio de la presente hago constar que he revisado y aprobado el instrumento de recolección de datos que va a ser empleado por la Licenciada: Suárez Yureidy, C.I.: V-16.538.501, para la realización del trabajo de grado titulado: **Estudio de las Condiciones de Trabajo en la Empresa Frigorífico El Pao, C.A., ubicada en el Sector 19 de Abril, Turmero, Estado Aragua**, por lo que el mismo se considera válido y confiable desde el punto de vista del diseño del instrumento y por consiguiente, puede ser aplicado.

Atentamente,

EXPERTO EN METODOLOGÍA

4368061



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



CARTA DE VALIDACIÓN

Yo, Celina Infante, titular de la Cédula de Identidad N° 8737315, por medio de la presente hago constar que he revisado y aprobado el instrumento de recolección de datos que va a ser empleado por la Licenciada: Suárez Yureidy, C.I.: V-16.538.501, para la realización del trabajo de grado titulado: **Estudio de las Condiciones de Trabajo en la Empresa Frigorífico El Pao, C.A., ubicada en el Sector 19 de Abril, Turmero, Estado Aragua**, por lo que el mismo se considera válido y confiable desde el punto de vista del diseño del instrumento y por consiguiente, puede ser aplicado.

Atentamente,

EXPERTO EN ESTADÍSTICA

favor calcular
Kuder Richardson
y dar a conocer
el valor



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



CARTA DE VALIDACIÓN

Yo, Msc. Jne' Cabeza, titular de la Cédula de Identidad N° 10452089, por medio de la presente hago constar que he revisado y aprobado el instrumento de recolección de datos que va a ser empleado por la Licenciada: Suárez Yureidy, C.I.: V-16.538.501, para la realización del trabajo de grado titulado: **Estudio de las Condiciones de Trabajo en la Empresa Frigorífico El Pao, C.A., ubicada en el Sector 19 de Abril, Turmero, Estado Aragua**, por lo que el mismo se considera válido y confiable desde el punto de vista del diseño del instrumento y por consiguiente, puede ser aplicado.

Atentamente,

EXPERTO EN METODOLOGÍA



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



Juicio del experto para la pertinencia del instrumento

Instrucciones: Marque con una equis (x) el renglón cualitativo que usted considere reúne este instrumento, para cada uno de los aspectos señalados.

CUESTIONARIO

Ítem	Contenido				Congruencia				Redacción			
	Def.	Reg.	Bue.	Exc.	Def.	Reg.	Bue.	Exc.	Def.	Reg.	Bue.	Exc.
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												

Leyenda: Exc = Excelente; Reg = Regular; Def = Deficiente

Evaluado Por: Beverly Blanes

C.I.: 438808

Firma: [Firma]



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



Juicio del experto para la pertinencia del instrumento

Instrucciones: Marque con una equis (x) el renglón cualitativo que usted considere reúne este instrumento, para cada uno de los aspectos señalados.

CUESTIONARIO

Ítem	Contenido				Congruencia				Redacción			
	Def.	Reg.	Bue.	Exc.	Def.	Reg.	Bue.	Exc.	Def.	Reg.	Bue.	Exc.
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1				X				X				X
2				X				X				X
3				X				X				X
4				X				X				X
5				X				X				X
6				X				X				X
7				X				X				X
8				X				X				X
9				X				X				X
10				X				X				X
11				X				X				X
12				X				X				X
13				X				X				X
14				X				X				X
15				X				X				X
16				X				X				X
17				X				X				X
18				X				X				X
19				X				X				X
20				X				X				X
21				X				X				X
22				X				X				X
23				X				X				X
24				X				X				X

Legenda: Exc = Excelente; Reg = Regular; Def = Deficiente

Evaluado Por:

C.I.:

Firma:



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
Y RELACIONES LABORALES
CAMPUS LA MORITA



Juicio del experto para la pertinencia del instrumento

Instrucciones: Marque con una equis (x) el renglón cualitativo que usted considere reúne este instrumento, para cada uno de los aspectos señalados.

CUESTIONARIO

Ítem	Contenido				Congruencia				Redacción			
	Def.	Reg.	Bue.	Exc.	Def.	Reg.	Bue.	Exc.	Def.	Reg.	Bue.	Exc.
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1			/				/				/	
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24			/				/				/	

Legenda: Exc = Excelente; Reg = Regular; Def = Deficiente

Evaluated Por:

C.I.:

Firma:

Jose F. Cabeza
10452084
[Signature]