



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

**FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA**

CARRERA: INGENIERÍA EN HOTELERÍA

**TEMA: INVESTIGACIÓN, DIAGNÓSTICO Y PROPUESTA DE UN
SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA APLICADO A
LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO” DE LA CIUDAD DE QUITO,
2011.**

TITULO A OBTENER: INGENIERA EN GESTIÓN HOTELERA

AUTOR: GALARZA BOLAÑOS MA. CRISTINA

DIRECTOR: ING. JAIME GUAMIALAMÀ

CODIRECTOR: MSC. EDWIN ARTEAGA

QUITO, AGOSTO 2011

DECLARACIÓN

Del contenido del presente trabajo se responsabiliza el autor.

Ma. Cristina Galarza Bolaños.

C.I. 1712753282

CERTIFICADO

Certifico que el presente trabajo “Investigación, Diagnóstico y Propuesta de un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera aplicado en la Hostal “La Villa de Toledo” de la ciudad de Quito, fue realizado en su totalidad por la Srta. Ma.Cristina Galarza, bajo mi control y supervisión.

Ing. Jaime Guamialamà.

DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

Este trabajo que refleja lo aprendido en 4 años, es el producto de un gran esfuerzo y se lo dedico a quien esta conmigo siempre Dios, gracias a El estoy aquí y cada paso que doy esta conmigo bendiciéndome. De igual manera a mis padres que han puesto su confianza en mí inculcándome valores y responsabilidades para ser una persona de bien gracias a ellos soy lo que soy y que con su ayuda he logrado culminar mis estudios y una de mis metas de llegar a ser una profesional.

Dedico también a toda mi familia, por estar ahí y brindarme su apoyo incondicional, gracias amigos por compartir muchas cosas en el trayecto de nuestra carrera, por estar en cada paso que doy y brindarme su amistad incondicional.

INTRODUCCIÓN

La hotelería se remonta a muchos siglos atrás y ha evolucionado a través de los tiempos, colectivamente con los cambios y el desarrollo económico industrial. A pesar de la gran expansión en la ciudad de Quito de industrias hoteleras como lo son las hostales, lugar que da la bienvenida a clientes ofreciendo dos tipos de servicio; el descanso y alimentación por un bajo costo, la desventaja de estas industrias hoteleras es que cuentan con un simple sistema de seguridad.

Sin embargo, la mayoría de las personas que utilizan este tipo de alojamiento se ven preocupadas por este aspecto, por lo que causa el desprestigio de las mismas al no ofrecer un tipo de alojamiento seguro y adecuado para el hospedaje del visitante.

Por medio de este proyecto se busca crear un sistema de seguridad industrial hotelera y aplicarla a las hostales de la ciudad de Quito, de esta manera recuperar el prestigio que merece este tipo de alojamiento y no confundirlo como muchas personas lo hacen de tener un concepto de motel, cabe recalcar que la diferencia que existe entre estos dos tipos de industrias hoteleras es muy significativa.

Un sistema de seguridad industrial hotelera, se enfoca en brindar una buena imagen hacia el cliente, cuidando la integridad de huéspedes, empleados y visitantes, ofreciéndoles un servicio con excelencia y seguridad, la seguridad es la confianza de realizar un trabajo determinado sin llegar al descuido. Por tanto, los hostales deben brindar un ambiente de trabajo seguro y saludable para todos

los trabajadores y al mismo tiempo brindar un tipo de alojamiento seguro y apto para los visitantes.

La implementación de un sistema de seguridad en las hostales de la ciudad de Quito, trae diversos beneficios tanto para la industria hotelera como para el futuro cliente, ya que de esta manera se obtiene una estabilidad segura, esto quiere decir que la industria hotelera (hostal) será debidamente capacitada para establecer y brindar seguridad. Hoy en día la seguridad es un factor primordial enfocada a todo campo pero sobre todo en la estadía del cliente, que va mas allá de brindar un servicio con excelencia, es decir un servicio con seguridad para una mejor estadía y así que los hostales de la ciudad de Quito se encuentren en un rango de mayor prestigio.

La propuesta de un sistema de seguridad industrial hotelera consiste en implementar normas de seguridad industrial, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. Entre los sistemas de gestión a evaluar y aplicarlas son las normas OHSAS 18000 e ISO 22000, las mismas que se enfocan a la salud y seguridad ocupacional, mediante esta norma se desea respetar, cuidar la salud y seguridad de los trabajadores y por ultimo el sistema de gestión de inocuidad alimentaria, un requisito para cualquier industria hotelera que se encuentra en la cadena alimentaria, por medio de este sistema demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes basándose en la normativa legal.

ÍNDICE

CAPÍTULO I

1.	PLAN DE TITULACION	
1.1.	Planteamiento del problema	1
1.2.	Antecedentes	1
1.3.	Justificación e Importancia	6
1.4.	Delimitación del tema	6
1.5.	Objetivos de la Investigación	7
1.6.	Marco de referencia	7
1.7.	Hipótesis	13
1.8.	Metodología de la Investigación	14

CAPÍTULO II

2.	MARCO TEÓRICO	
2.1.	Marco Legal de la S.I y S.O, Inocuidad y B.P.M.	15
2.1.1.	Normativa Ecuatoriana de Seguridad y Salud en el Trabajo	15
2.1.2.	Reglamento al Instrumento Andino de S y S en el Trabajo	16
2.1.3.	Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional	19
2.1.4.	Reglamento de B.P.M. para Alimentos	29
2.2.	Concepto de Seguridad Industrial	31
2.2.1.	Concepto de Seguridad Industrial	31
2.2.2.	Objetivos de Seguridad Industrial	31
2.2.3.	Procedimientos de la Seguridad Industrial	32
2.2.3.1.	Seguridad Elèctrica	32
2.2.3.2.	Manejo de Herramientas	32
2.2.3.2.1.	Herramientas Elèctricas	32
2.2.3.2.2.	Herramientas Manuales	33
2.2.4.	Seguridad al Levantar Objetos	33
2.2.5.	Accidentes y Factores	34
2.2.5.1.	Accidentes de Trabajo	35
2.2.5.2.	Factores	36
2.2.5.3.	Material y Equipo	37
2.2.6.	Prevencion de Accidentes	38
2.2.7.	Equipos de Protecciòn	39
2.2.8.	Salud Ocupacional	39
2.2.8.1.	Concepto de Salud Ocupacional	39
2.2.9.	Agentes Contaminantes	40
2.2.9.1.	Agentes Fìsicos	40
2.2.9.2.	Agentes Quìmicos	42
2.2.10.	Salud y Riesgos Laborales	43
2.2.11.	Enfermedades Profesionales	43

2.2.12.	Medicina de Trabajo	44
2.2.12.1.	Primeros Auxilios	44
2.2.12.2.	Medicina Preventiva	45
2.3.	Seguridad Industrial y Salud Ocupacional Hotelera	46
2.3.1.	Introducció	46
2.3.2.	Gestió Preventiva en la Hotelea Gastronòmica	47
2.3.3.	Planificaci3n de la Prevenci3n	48
2.3.3.1.	Medidas Correctivas o Preventivas	49
2.3.4.	Anàlisis de Riesgos	49
2.3.4.1.	Personas Afectadas por los Riesgos	50
2.3.5.	Golpes, Cortes, Exposici3n a Herramientas	51
2.3.6.	Riesgos de Incendio	52
2.3.7.	Riesgos por Exposici3n a Contaminaci3n Biol3gica	53
2.3.8.	Higiene Personal	53
2.3.9.	Elementos de Proteccion Personal	54
2.4.	Metodologìa de Identificaci3n y Evaluaci3n de Riesgos	56
2.5.	Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional OHSAS 18001	57
2.6.	Sistema de Inocuidad de los Alimentos ISO 22000	59
2.7.	Metodologìa de Evaluaci3n de Inocuidad de los Alimentos	60

CAPÍTULO III

3.	SITUACI3N ACTUAL DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	
3.1	Generalidades de la hostel	62
3.1.1.	Ubicaci3n	63
3.1.2.	Objetivo	64
3.1.3.	Políticas	65
3.2.	Organigrama, funciones y responsabilidades	67
3.2.1.	Funciones y Responsabilidades	68
3.3.	Procesos de Alojamiento	70
3.4.	Procesos de Elaboraci3n de Alimentos	73
3.5.	Diagnostico Situacional de la Hostal	75
3.5.1.	Descripci3n de las Instalaciones de la Hostal	76
3.5.1.1.	Lobby	76
3.5.1.2.	Recepci3n	78
3.5.1.3.	Restaurante-Cafeteria	79
3.5.1.4.	Cocina	83
3.5.1.5.	Bodega	84
3.5.1.6.	Habitaciones	85
3.5.1.7.	Pasillos	90
3.5.1.8.	Patio	91
3.5.1.9.	Lavanderìa	92
3.6.	Levantamiento de Riesgos	93
3.6.1.	Gestió del Riesgo	93

3.6.1.1.	Clasificaciòn por Areas	93
3.6.1.2.	Identificaciòn de Peligros	94
3.6.1.2.1.	Àrea de Alojamiento	94
3.6.1.2.2.	Àrea de Alimentos y Bebidas	95
3.7.	Evaluaciòn de Riesgos	96
3.8.	Conclusiones del diagnòstico	119

CAPÍTULO IV

4.	PROPUESTA DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA PARA LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	
4.1	Manual del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera para la Hostal “La Villa de Toledo”	122
4.2.	Cronograma de Implementaciòn	288
4.3.	Presupuesto de la Propuesta	289

CAPÍTULO V

5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
5.1.	Conclusiones	290
5.2.	Recomendaciones	292
	ANEXOS	294
	BIBLIOGRAFIA	302

CAPITULO I

PLAN DE TITULACIÓN

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La seguridad industrial hotelera es ejecutada en grandes hoteles de prestigio de la ciudad de Quito sin embargo existe un poco interés al implementarla de igual manera para las hostales, las mismas que son propensas a diferentes riesgos que se presentan dentro de la industria hotelera como caídas, condiciones de trabajo inadecuadas e incendios, debido a su infraestructura, la forma de distribución de sus recursos y a la poca seguridad que brindan a su personal y clientes, cabe recalcar que una hostel es un pequeño hotel por esta razón el brindar para su personal y clientes un lugar confortable y seguro es lo primordial. Por lo tanto una propuesta de un sistema de seguridad industrial hotelera es de gran ayuda para la minimización de riesgos y a la prevención de accidentes en la Hostal “La Villa de Toledo”.

1.2 ANTECEDENTES

Muchos de los riesgos en la industria ocurren como accidentes imprevistos, a causa de las actividades inadecuadas de operación y mantenimiento. Es el caso de la evaluación de los riesgos mayores, resaltar el potencial de estos accidentes y preparar planes de manejo y monitoreo a fin de reducir y manejar correctamente los peligros industriales mediante:

- El uso de los controles técnicos y administrativos
- La protección del personal
- La capacitación y planificación relacionada con la salud y seguridad ocupacional
- El monitoreo médico.

La seguridad industrial en la mayoría de las hostales no disponen de un plan de contingencia y esto puede provocar graves daños no solo dentro del establecimiento sino en los clientes que concurren afectando de esta manera la imagen y prestigio de la hostal.

“El desarrollo industrial trajo el incremento de accidentes laborales, lo que obligó a aumentar las medidas de seguridad, las cuales se cristalizaron con la llegada de las conquistas laborales, pero sobre todo es la toma de conciencia de empresario y trabajador la que perfecciona la seguridad en el trabajo; y esto solo es posible mediante una capacitación permanente y una inversión en el aspecto de la formación.

Desde los inicios de la historia, el hombre ha hecho de su instinto de conservación una plataforma de defensa ante la lesión corporal; tal esfuerzo probablemente fue en un principio de carácter personal, instintivo y defensivo. Así nació la seguridad industrial, reflejada en un simple esfuerzo individual mas que en un sistema organizado.

Con la revolución francesa se establecen corporaciones de seguridad destinadas a resguardar a los artesanos, base económica de la época. La revolución industrial marca el inicio de la seguridad industrial como consecuencia de la aparición de la fuerza del vapor y la mecanización de la industria. Lo que produjo el incremento de accidentes y enfermedades laborales. No obstante, el nacimiento de la fuerza industrial y el de la seguridad industrial no fueron simultáneos, debido a la degradación y a las condiciones de trabajo y de vida detestables. Es decir, en 1871 el cincuenta por ciento de los trabajadores moría antes de los veinte años, debido a los accidentes y las pésimas condiciones de trabajo.

En 1833 se realizaron las primeras inspecciones gubernamentales pero hasta 1850 se verificaron ciertas mejoras como resultado de las recomendaciones hechas entonces. La legislación acortó la jornada, estableció un mínimo de edad para los niños trabajadores e hizo algunas mejoras en las condiciones de seguridad. No obstante los legisladores tardaron demasiado en legislar sobre el bien común del trabajador, pues los conceptos sobre el valor humano y la capitalización del esfuerzo laboral no tenía sentido frente al lucro indiscriminado de los empresarios.

Lowell Mas, una de las primeras ciudades industriales de Estados Unidos la legislatura de Massachussets promulgó en 1867 una ley prescribiendo el nombramiento de inspectores de fabricas. Dos años después se estableció la primera oficina de estadística de trabajo en los Estados Unidos.

Mientras en Alemania se buscó que los patrones suministren los medios necesarios que protegieran la vida y salud de los trabajadores. Poco a poco los

industriales tomaban conciencia de la necesidad de conservar al elemento humano.

Años después en Massachussets, habiéndose descubierto que las jornadas largas eran fatigosas, y que la fatiga causa accidentes, se promulgó la primera ley obligatoria de 10 horas de trabajo al día para la mujer. En 1874 Francia aprobó una ley estableciendo un servicio especial de inspección para los talleres. En 1877 Massachussets ordeno el uso de resguardos en maquinaria peligrosa.

En 1833 se pone la primera piedra angular de la seguridad industrial moderna cuando en Paris se establece una empresa que asesora a los industriales. Pero es hasta el siglo XX que el tema de la seguridad industrial en el trabajo alcanza su máxima expresión al crearse la Asociación Internacional de Protección de los Trabajadores.

En la actualidad la OIT, Oficina Internacional del Trabajo, constituye el organismo rector y guardián de los principios e inquietudes referentes a la seguridad del trabajador en todos los aspectos y niveles.”¹

“La normativa de seguridad industrial es la base en la que se debe sustentar tanto el contenido de los proyectos como las prescripciones mínimas para garantizar la seguridad de las instalaciones industriales. Estas garantías mínimas de seguridad están recogidas en diversa normativa, las cuales varían constantemente y producen, no en pocos casos, distintas interpretaciones sobre las mismas. Aparte

¹ SEGURIDAD INDUSTRIAL, Historia de la Seguridad Industrial,<http://seguridadindustrialapuntes.blogspot.com/2008/12/antecedentes-de-la-seguridad-industrial.html>

de un correcto diseño industrial, tanto de funcionamiento como de seguridad, las instalaciones industriales se deben legalizar siguiendo diversos procedimientos administrativos.

No sólo esta normativa en el ámbito de la seguridad afecta a los proyectos industriales, sino que ahora más que nunca, el empleador debe conocer normativa en el ámbito de protección ambiental y en el ámbito urbanístico.

La Seguridad e Higiene Industrial, norma un estándar que especifica un conjunto de reglas procedimientos. Todas nuestras instalaciones se diseñan bajo las normas técnicas y de seguridad vigentes en el país y a nivel internacional, como son:

- NTE-INEN 2260: Norma Técnica Ecuatoriana INEN.
- NFPA (54, 58 y 59): National Fire Protection Association.
- ANSI: American National Standards Institute.
- ASME: The American Society of Mechanical Engineers.
- ASTM: American Society of Testing Materials.
- AGA: American Gas Association
- NTC 2505, 3853, 3853-1: Normas Técnicas Colombianas²

² SEGURIDAD INDUSTRIAL, <http://www.seguridadindustrial.org/SEGURIDADINDUSTRIAL.htm>
NORMAS DE SEGURIDAD, Normas Técnicas,
http://www.austrogas.com.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=22&Itemid=25

1.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

La implementación de un sistema de seguridad industrial hotelera, aplicada en las hostales de la ciudad de Quito, una nueva propuesta que nace de la necesidad de buscar el bienestar para el turista y así por medio de esta, dar a conocer que las hostales pueden alcanzar o establecer sistemas de seguridad lo que es de gran importancia para llegar a la excelencia hotelera.

De esta manera se otorgará al público y al establecimiento seguridad empezando desde su infraestructura y los distintos departamentos como: el departamento de recursos, mantenimiento, seguridad y el departamento de alimentos y bebidas.

La implementación de distintas normas de seguridad enfocadas en normas internacionales contribuirá para el bienestar de todos, fomentando un ambiente confortable acompañado de un excelente servicio.

1.3 DELIMITACIÓN DEL TEMA

Delimitación Espacial

La propuesta de un Sistema de Seguridad, se la realizará en la Hostal “La Villa de Toledo”, ubicada en el Sector Norte de la ciudad de Quito, en la Provincia de Pichincha, Ecuador.

1.5 PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS

1.5.1 OBJETIVO GENERAL

Elaborar un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera para el correcto funcionamiento y control de los procesos operativos de la Hostal “La Villa de Toledo”, de tal manera que cumpla con los estándares nacionales e internacionales, el mismo que se aplicará a partir de su implementación.

1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analizar los procesos que se aplican en la hostal.
- Investigar los sistemas de gestión OHSAS 18000 e ISO 22000 y acoplarlas a la investigación.
- Identificar los problemas existentes en la hostal y proponer las mejoras en base a los diagnósticos.
- Determinar un presupuesto.

1.6 MARCO DE REFERENCIA

“La ISO (International Standardization Organization) es la entidad internacional encargada de favorecer la normalización en el mundo.

Durante el segundo semestre de 1999, fue publicada la normativa OHSAS 18.000, dando inicio así a la serie de normas internacionales relacionadas con el tema “Salud y Seguridad en el Trabajo”, que viene a complementar a la serie ISO 9.000 (calidad) e ISO 14.000 (Medio Ambiente).

Las normas OHSAS 18001 son una serie de estándares voluntarios internacionales relacionados con la gestión de seguridad y salud ocupacional.

La serie de normas OHSAS 18.001 están planteadas como un sistema que dicta una serie de requisitos para implementar un sistema de gestión de salud y seguridad ocupacional, habilitando a una empresa para formular una política y objetivos específicos asociados al tema, considerando requisitos legales e información sobre los riesgos inherentes a cada actividad.

Estas normas buscan a través de una gestión sistemática y estructurada asegurar el mejoramiento de la salud y seguridad en el lugar de trabajo.

Una característica de OHSAS es su orientación a la integración del SGPRL (Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales), elaborado conforme a ella en otros sistemas de gestión de la organización (Medio ambiente y calidad).

Cabe destacar que OHSAS 18001:1999. Las normas no pretenden suplantar la obligación de respetar la legislación respecto a la salud y seguridad de los trabajadores, ni tampoco a los agentes involucrados en la auditoría y verificación de su cumplimiento, sino que como modelo de gestión que son, ayudarán a establecer los compromisos, metas y metodologías para hacer que el cumplimiento de la legislación en esta materia sea parte integral de los procesos de la organización.

En la actualidad, se están certificando SGPRL, la Organización Internacional del Trabajo ha publicado las Directrices generales para los Sistemas de Gestión de Prevención de Riesgos laborales, siendo éstas básicamente iguales a las contenidas en OHSAS 18001:1999.

Etapas para la certificación de sistemas de gestión en prevención de riesgos laborales:

Etapas 1: Se recibe el cuestionario preliminar y la solicitud para el proceso de certificación.

Etapas 2 (Planificación): Se analiza la documentación del sistema de gestión y se planifica la auditoría.

Etapas 3 (auditoria): Se comprueba la implementación eficaz de los requisitos de seguridad y salud ocupacional.

Etapas 4 (Otorgamiento): Se otorga el certificado por un periodo de tres años, según el resultado de la evaluación del plan de acciones correctivas, en caso de ser necesario.

Etapas 5 (Seguimiento): Se efectúan auditorías de seguimiento anuales, con el fin de comprobar que se mantienen las condiciones que hicieron a la empresa merecedora de la certificación.

La gestión de estas actividades en forma sistemática y estructurada es la forma más adecuada para asegurar el mejoramiento continuo de la salud y seguridad en el trabajo. El objetivo principal de un sistema de gestión de salud y seguridad ocupacional es prevenir y controlar los riesgos en el lugar de trabajo y asegurar que el proceso de mejoramiento continuo permita minimizarlos.

El éxito de este sistema de salud y seguridad ocupacional depende del compromiso de todos los niveles de la empresa y especialmente de la alta gerencia. Los seres humanos, mediante el puesto de trabajo que ocupan, se relacionan con la empresa y el medio u entorno en el que ésta realiza sus actividades. En este sentido, la gestión de la seguridad y salud ocupacional vela por mejorar las condiciones del trabajo para las personas y la gestión ambiental se encarga de mejorar las relaciones de éstas con su entorno.

A partir de esta relación, el impacto ambiental se reenfoca hacia la salud en el ambiente laboral manifestándose como cualquier cambio en este ambiente, sea adverso o beneficioso para el trabajador, resultado de las actividades, productos, servicios y relaciones de la organización.

El establecimiento de una acción de prevención de riesgos integrada en la empresa supone la implantación de un **plan de prevención de riesgos** que incluya la estructura organizativa, la definición de funciones, las prácticas, los procedimientos, los procesos y los recursos necesarios para llevar a cabo dicha acción.

Desde las más altas instancias de la empresa, su dirección o el propio empresario, se deben establecer mecanismos para mantener los registros que aseguren el correcto funcionamiento del Sistema de Gestión.”³

³ NORMA ISO 18000, SISTEMA DE GESTION DE LA PREVENCION DE RIESGOS LABORALES, https://www.u-cursos.cl/ieb/2008/2/0409/247901/material_alumnos/previsualizar?id_material=6427 NORMAS DE CALIDAD, OHSAS 18000, <http://www.islatumaco.galeon.com/iso18000.html>

La Norma ISO 22000 ha sido emitida en Septiembre de 2005. Este estándar de carácter voluntario, el cual está referido específicamente al área de Seguridad Alimentaria, está ya disponible para su aplicación a nivel internacional. Por tanto, la alta dirección o los responsables técnicos del staff de las empresas del sector alimentario deben comprender sus implicaciones y beneficios.

ISO 22000 es un estándar internacional certificable, que especifica los requisitos para un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, mediante la incorporación de todos los elementos de las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), junto a un sistema de gestión adecuado, que permita a la organización demostrar que los productos que suministra cumplen con los requisitos de sus clientes, así como los requisitos reglamentarios que les son de aplicación en materia de seguridad alimentaria.

ISO 22000 se constituye como la norma de referencia a nivel internacional para que las organizaciones establezcan una herramienta de gestión efectiva que les permita mitigar los riesgos de inocuidad alimentaria. Esto les permitirá reducir costes gracias a la aplicación de unos sistemas de gestión más eficientes y actuaciones de mejora continua en las actividades de la organización.

Una organización que ya tiene desarrollado un programa de seguridad alimentaria puede incorporar los elementos de la Norma ISO 22000 dentro del sistema existente, realizando una transición armonizada. En la actualidad existe un gran

número de estándares o programas de inocuidad alimentaria en funcionamiento, entre los cuales podemos citar:

- Buenas Prácticas de Fabricación / Producción (GMP/GPP) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) basados en las Guías del Codex Alimentarius.
- Safe Quality Food (SQF): estándar reconocido por el GFSI (Global Food Safety Initiative) – basado en APPCC e ISO 9001:2000
- Eurepgap - Euro-Retail Produce Buying Group's Good Agricultural Practices (GAP): Para producción primaria de vegetales o de ganadería (IFA – Integrated Farm Assurance)
- BRC - British Retail Consortium: esquema británico para la aprobación de proveedores de marca propia de los detallistas.
- IFS - International Food Standard: esquema desarrollado por Alemania y Francia para la aprobación de proveedores de marca propia de los detallistas.”⁴

En la sección **Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria**, se enfatiza sobre el establecimiento, documentación, implantación y mantenimiento de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria efectivo, con los procedimientos y registros requeridos y que son necesarios para asegurar su desarrollo, implantación y actualización.

⁴ INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACION, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, NORMAS ISO 22000

La sección de **Responsabilidad de la Dirección** perfila el compromiso de la dirección para la implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Se indica que la organización deberá designar un Responsable del Sistema y constituir un Equipo de Inocuidad Alimentaria, estableciendo políticas claras, objetivos, planes de contingencia ante situaciones de emergencia y responsabilidades.

Un Sistema de **Gestión de Inocuidad Alimentaria** implantado de manera efectiva requiere que la Alta Dirección de la organización, proporcione los recursos necesarios, tanto en medios materiales como de personal. Dentro de la sección de Gestión de Recursos se establecen requisitos relacionados a la programación de las actuaciones de formación y adiestramiento, la evaluación del personal clave, y el mantenimiento de un ambiente de trabajo y unas infraestructuras adecuadas para los procesos realizados.

1.7 FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS

La implementación de un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera aplicado en la Hostal “La Villa de Toledo”, previene posibles riesgos de accidentes laborales, potencializando el uso correcto de los recursos humanos, materiales y económicos, además de fomentar la seguridad para el huésped y personal de trabajo, de igual manera ganar prestigio y obtener una categorización de primera que se enfoque en un servicio con seguridad.

1.8METODOLOGÌA DE LA INVESTIGACIÒN

1.8.1OBSERVACIÒN

Mediante este método se procede a la observación de interiores y exteriores de la Hostal, analizando los problemas y riesgos que posee, mediante el levantamiento y evaluación de riesgos; de esta manera se obtendrá resultados los mismos que serán analizados correctamente.

1.8.2 ENTREVISTA

Método que consiste en la acción de entrevistar mediante una visita se prosigue a realizar dichas preguntas mediante un cuestionario y de esta manera resolver inquietudes por medio de la información obtenida, se la realiza personalmente al dueño de la Hostal en un lugar determinado.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 MARCO LEGAL DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL, INOCUIDAD Y B.M.P.

La presente investigación tiene por objeto cumplir el Marco Legal de la Seguridad Industrial y Seguridad Ocupacional y de las Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos; cumpliendo la Normativa Ecuatoriana, el Reglamento de Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Reglamento de las Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos; a continuación se detalla:

2.1.1 NORMATIVA ECUATORIANA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Constitución Política:

Sección segunda: del trabajo

- Art 35 N. 11: Empleador responsable de las obligaciones laborales
- Art. 36. Derechos laborales de las mujeres

Sección cuarta: de la salud

- Art. 42. Garantiza el derecho a ambientes laborales saludables.

Sección quinta: de los grupos vulnerables

Art. 50. Protección especial en el trabajo y contra la explotación económica en condiciones laborales peligrosas.

Art. 53.- Prevención de la discapacidad, salud, educación, capacitación

Sección sexta: de la seguridad social

Art. 57 sobre el seguro general obligatorio

Art. 61 sobre los seguros complementarios

2.1.2 REGLAMENTO AL INSTRUMENTO ANDINO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EN EL TRABAJO

DECISIÓN 584 DE LA C.A.N

El Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo .Dada en Quirama, Antioquia el 25 de junio de 2003, reformada mayo 04 resolución 957 de la C.A.N.

Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo. Dada en Lima el 23 de septiembre de 2005.

Convenios Internacionales

- 53 Convenios ratificados con OIT.

- 19 específicos y alrededor de 15 relacionados con la Seguridad y Salud en el trabajo.

-No. 81 Sobre Inspección Del Trabajo, Protección Contra Radiaciones, Ruido Vibraciones, etc.

Normativa Marco

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente laboral; Decreto Ejecutivo 2393 del 17 de noviembre de 1986.

Normativa Específica

Reglamento para el funcionamiento de Servicios Médicos de empresa, acuerdo ministerial 1404 del 25 de octubre de 1978.

Reglamento de Seguridad e Higiene de los Trabajadores Portuarios, Resolución Nª 360 del 13 de noviembre de 1979.

Reglamento de Seguridad del Trabajo contra Riesgos en Instalaciones de Energía Eléctrica, acuerdo ministerial 013 del 3 de febrero de 1989

Reglamento de Seguridad para la Construcción y Obras Públicas, acuerdo ministerial 011 del 9 de febrero de 1993.

Reglamento General de Plaguicidas y productos afines del 15 de julio de 1993.

Reglamento General del Seguro de Riesgos del Trabajo, resolución 741 del 18 de septiembre de 1990, reformado con la resolución 874 del 12 de febrero de 1996.

Reglamento General de Responsabilidad Patronal, resolución C.I. 010 del 12 de agosto de 1998.

Normativa para el proceso de Investigación de Accidentes-Incidentes, resolución C.I.118 del 10 de julio del 2001.

Acuerdos Ministeriales

Acuerdo No. 0213 – Registro Oficial No. 695 del 31 de octubre de 2002

Política Institucional en Seguridad y Salud y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Acuerdo No. 0221 –14 Noviembre/02, sustituido por el Acuerdo No. 220 RO. 83 del 17 de agosto de 2005

Guía para Elaboración de Reglamentos Internos de Seguridad y Salud de las Empresas.

Acuerdo No. 00132 – Registro Oficial No. 008 del 27 de enero de 2003

Registro de Accidentes y Enfermedades de Origen Laboral

Acuerdo Ministerial No. 00166 – del 28 de abril de 2004

Adhesión a La Celebración del día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo y Creación de Mesa de Diálogo en Seguridad y Salud

Acuerdo Ministerial No. 218, RO. 083 del 17 de agosto de 2005

Registro de Adolescentes Trabajadores

Acuerdo Ministerial No. 219, RO. 083 del 17 de agosto de 2005

Registro de Profesionales en Seguridad y Salud en el Trabajo

Acuerdo Ministerial No. 213 a 217, RO. 083 del 17 de agosto de 2005

Reconocimiento a La Gestión Empresarial en Seguridad y Salud.

Normas INEN: De señalización de Seguridad y de Equipos de Protección Personal.

Ordenanzas Municipales, del MDMQ

2.1.3 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE LAS EMPRESAS.”⁵

Existe el Decreto Ejecutivo 2393 “**Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores**”, en el cual cabe recalcar 4 artículos que son de mayor importancia para el estudio que se realiza, y estos son:

Art. 11. OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES.- “Son obligaciones generales de los personeros de las entidades y empresas públicas y privadas, las siguientes:

- I. Cumplir las disposiciones de este Reglamento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.
2. Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.
3. Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.

⁵ SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL, MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO, Legislación de Seguridad

4. Organizar y facilitar los Servicios Médicos, Comités y Departamentos de Seguridad, con sujeción a las normas legales vigentes.

5. Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios.

6. Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo.

7. Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de Incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Trabajo, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración.

(Inciso añadido por el Art. 3 del Decreto 4217) La renuncia para la reubicación se considerará como omisión a acatar las medidas de prevención y seguridad de riesgos.

8. Especificar en el Reglamento Interno de Seguridad e Higiene, las facultades y deberes del personal directivo, técnicos y mandos medios, en orden a la prevención de los riesgos de trabajo.

9. Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la empresa.

10. Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.

11. Adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de las recomendaciones dadas por el Comité de Seguridad e Higiene, Servicios Médicos o Servicios de Seguridad.

12. Proveer a los representantes de los trabajadores de un ejemplar del presente Reglamento y de cuantas normas relativas a prevención de riesgos sean de aplicación en el ámbito de la empresa.

Así mismo, entregar a cada trabajador un ejemplar del Reglamento Interno de Seguridad e Higiene de la empresa, dejando constancia de dicha entrega.

13. Facilitar durante las horas de trabajo la realización de inspecciones, en esta materia, tanto a cargo de las autoridades administrativas como de los órganos internos de la empresa.

14. Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridas en sus centros de trabajo y entregar una copia al Comité de Seguridad e Higiene Industrial.

15. Comunicar al Comité de Seguridad e Higiene, todos los informes que reciban respecto a la prevención de riesgos. Además de las que se señalen en los respectivos Reglamentos Internos de Seguridad e Higiene de cada empresa, son obligaciones generales del personal directivo de la empresa las siguientes:

1. Instruir al personal a su cargo sobre los riesgos específicos de los distintos puestos de trabajo y las medidas de prevención a adoptar.
2. Prohibir o paralizar los trabajos en los que se adviertan riesgos inminentes de accidentes, cuando no sea posible el empleo de los medios adecuados para evitarlos. Tomada tal iniciativa, la comunicarán de inmediato a su superior jerárquico, quien asumirá la responsabilidad de la decisión que en definitiva se adopte.

Art. 13. OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES.

1. Participar en el control de desastres, prevención de riesgos y mantenimiento de la higiene en los locales de trabajo cumpliendo las normas vigentes.
2. Asistir a los cursos sobre control de desastres, prevención de riesgos, salvamento y socorrismo programados por la empresa u organismos especializados del sector público.
3. Usar correctamente los medios de protección personal y colectiva proporcionados por la empresa y cuidar de su conservación.
4. Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo. Si éste no adoptase las medidas pertinentes, comunicar a la Autoridad Laboral competente a fin de que adopte las medidas adecuadas y oportunas.

5. Cuidar de su higiene personal, para prevenir al contagio de enfermedades y someterse a los reconocimientos médicos periódicos programados por la empresa.

6. No introducir bebidas alcohólicas ni otras sustancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas sustancias.

7. Colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento.

8. (Agregado por el Art. 4 del Decreto 4217) Acatar en concordancia con el Art. 11, numeral siete del presente Reglamento las indicaciones contenidas en los dictámenes emitidos por la Comisión de Evaluación de las Incapacidades del IESS, sobre cambio temporal o definitivo en las tareas o actividades que pueden agravar las lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia empresa, o anteriormente.

Art.14. DE LOS COMITÉS DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO.

I. (Reformado por el Art. 5 del Decreto 4217) En todo centro de trabajo en que laboren más de quince trabajadores deberá organizarse un Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo integrado en forma paritaria por tres representantes de los trabajadores y tres representantes de los empleadores, quienes de entre sus miembros designarán un Presidente y Secretario que durarán un año en sus funciones pudiendo ser reelegidos indefinidamente. Si el Presidente representa al empleador, el Secretario representará a los trabajadores y viceversa. Cada

representante tendrá un suplente elegido de la misma forma que el titular y que será tomado en cuenta en caso de falta o impedimento de éste.

Concluido el periodo para el que fueron elegidos deberá designarse al Presidente y Secretario.

2. Las empresas que dispongan de más de un centro de trabajo, conformarán subcomités de Seguridad e Higiene a más del Comité, en cada uno de los centros que superen la cifra de diez trabajadores, sin perjuicio de nominar un comité central o coordinador.

3. Para ser miembro del Comité se requiere trabajar en la empresa, ser mayor de edad, saber leer y escribir y tener conocimientos básicos de seguridad e higiene industrial.

4. Los representantes de los trabajadores serán elegidos por el Comité de Empresa, donde lo hubiere; o, por las organizaciones laborales legalmente reconocidas, existentes en la empresa, en proporción al número de afiliados. Cuando no exista organización laboral en la empresa, la elección se realizará por mayoría simple de los trabajadores, con presencia del Inspector del Trabajo.

5. Los titulares del Servicio Médico de Empresa y del Departamento de Seguridad, serán componentes del Comité, actuando con voz y sin voto.

6. (Reformado por el Art. 6 del Decreto 4217) Todos los acuerdos del Comité se adoptarán por mayoría simple y en caso de igualdad de las votaciones, se repetirá la misma hasta por dos veces más, en un plazo no mayor de ocho días. De

subsistir el empate se recurrirá a la dirigencia de los Jefes de Riesgos del Trabajo de las jurisdicciones respectivas del IESS.

7. (Reformado por el Art. 7 del Decreto 4217) Las actas de constitución del Comité serán comunicadas por escrito al Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos y al IESS, así como al empleador y a los representantes de los trabajadores. Igualmente se remitirá durante el mes de enero, un informe anual sobre los principales asuntos tratados en las sesiones del año anterior.

8. (Reformado por el Art. 8 del Decreto 4217) El Comité sesionará ordinariamente cada mes y extraordinariamente cuando ocurriere algún accidente grave o al criterio del Presidente o a petición de la mayoría de sus miembros.

Las sesiones deberán efectuarse en horas laborables. Cuando existan Subcomités en los distintos centros de trabajo, éstos sesionarán mensualmente y el Comité Central o Coordinador bimensualmente.

9. Los miembros del Comité durarán en sus funciones un año, pudiendo ser reelegidos indefinidamente.

10. Son funciones del Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo de cada Empresa, las siguientes:

a) Promover la observancia de las disposiciones sobre prevención de riesgos profesionales.

b) Analizar y opinar sobre el Reglamento de Seguridad e Higiene de la empresa, a tramitarse en el Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos. Así mismo, tendrá

facultad para, de oficio o la petición de parte, sugerir o proponer reformas al Reglamento Interno de Seguridad e Higiene de la Empresa.

c) Realizar la inspección general de edificios, instalaciones y equipos de los centros de trabajo, recomendando la adopción de las medidas preventivas necesarias.

d) Conocer los resultados de las investigaciones que realicen organismos especializados, sobre los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, que se produzcan en la empresa.

e) Realizar sesiones mensuales en el caso de no existir subcomités en los distintos centros de trabajo y bimensualmente en caso de tenerlos.

1) Cooperar y realizar campañas de prevención de riesgos y procurar que todos los trabajadores reciban una formación adecuada en dicha materia.

g) Analizar las condiciones de trabajo en la empresa y solicitar a sus directivos la adopción de medidas de Higiene y Seguridad en el Trabajo.

h) Vigilar el cumplimiento del presente Reglamento y del Reglamento Interno de Seguridad e Higiene del Trabajo.

Art. 15. DE LA UNIDAD DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO.

(Reformado por el Art. 10 del Decreto 4217) En las empresas permanentes que cuenten con cien o más trabajadores estables, se deberá contar con una Unidad de Seguridad e Higiene, dirigida por un técnico en la materia que reportará a la más alta autoridad de la empresa o entidad.

En las empresas o Centros de Trabajo calificados de alto riesgo por el Comité Interinstitucional, que tengan un número inferior a cien trabajadores, pero mayor de cincuenta, se deberá contar con un técnico en seguridad e higiene del trabajo. De acuerdo al grado de peligrosidad de la empresa, el Comité podrá exigir la conformación de un Departamento de Seguridad e Higiene.

(Reformado por el Art. 11 del Decreto 4217) Son funciones de la Unidad de Seguridad e Higiene, entre otras las siguientes:

- a) Reconocimiento y evaluación de riesgos;
- b) Control de Riesgos profesionales;
- c) Promoción y adiestramiento de los trabajadores;
- d) Registro de la accidentalidad, ausentismo y evaluación estadística de los resultados.
- e) Asesoramiento técnico, en materias de control de incendios, almacenamientos adecuados, protección de maquinaria, instalaciones eléctricas, primeros auxilios, control y educación sanitaria, ventilación, protección personal y demás materias contenidas en el presente Reglamento.

1. (Reformado por el Art. 11 del Decreto 4217) Será obligación de la Unidad de Seguridad e Higiene del Trabajo colaborar en la prevención de riesgos; que efectúen los organismos del sector público y comunicar los accidentes y enfermedades profesionales que se produzcan, al Comité Interinstitucional y al Comité de Seguridad e Higiene Industrial.

(Agregado por el Art. 12 del Decreto 4217) Deberá determinarse las funciones en los siguientes puntos: confeccionar y mantener actualizado un archivo con documentos técnicos de Higiene y Seguridad que, firmado por el Jefe de la Unidad, sea presentado a los Organismos de control cada vez que ello sea requerido. Este archivo debe tener:

1. Planos generales del recinto laboral empresarial, en escala 1:100, con señalización de todos los puestos de trabajo e indicación de las instalaciones que definen los objetivos y funcionalidad de cada uno de estos puestos laborales, lo mismo que la secuencia del procesamiento fabril con su correspondiente diagrama de flujo.
2. Los planos de las áreas de puestos de trabajo, que en el recinto laboral evidencien riesgos que se relacionen con higiene y seguridad industrial incluyendo además, la memoria pertinente de las medidas preventivas para la puesta bajo control de los riesgos detectados.
3. Planos completos con los detalles de los servicios de: Prevención y de lo concerniente a campañas contra incendios del establecimiento, además de todo sistema de seguridad con que se cuenta para tal fin.
4. Planos de clara visualización de los espacios funcionales con la señalización que oriente la fácil evacuación del recinto laboral en caso de emergencia”⁶.

⁶ OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR, IESS, Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores

2.1.4 REGLAMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS

NORMA: Decreto Ejecutivo 3253 STATUS: **Vigente**⁷

PUBLICADO: Registro Oficial 696 FECHA: 4 de Noviembre de 2002

Gustavo Noboa Bejarano

PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPUBLICA

Considerando:

Que de conformidad con el Art. 42 de la Constitución Política, es deber del Estado garantizar el derecho a la salud, su promoción y protección por medio de la Seguridad alimentaria.

Que el artículo 96 del Código de la Salud establece que el Estado fomentará y promoverá la salud individual y colectiva.

Que el artículo 102 del Código de Salud establece que el Registro Sanitario podrá también ser conferido a la empresa fabricante para sus productos, sobre la base de la aplicación de buenas prácticas de manufactura y demás requisitos que establezca el reglamento al respecto.

Constitución Política de la República.

Decreta: Expedir el REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS.

⁷ INOCUIDAD ALIMENTARIA, Reglamento, <http://itescam.edu>.

TITULO I

CAPITULO I

ÀMBITO DE OPERACIÒN

Art. 1.- Las disposiciones contenidas en el presente reglamento son aplicables:

- a. A los establecimientos donde se procesen, envasen y distribuyan alimentos.
- b. A los equipos, utensilios y personal manipulador sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario, exceptuando los plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, a los cosméticos, productos higiénicos y perfumes, que se registrarán por otra normativa.
- c. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empaclado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- d. A los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empaclado de alimentos de consumo humano.

El presente reglamento es aplicable tanto para las empresas que opten por la obtención del Registro Sanitario, a través de la certificación de buenas prácticas de manufactura, como para las actividades de vigilancia y control señaladas en el Capítulo IX del Reglamento de Registro y Control Sanitario, publicado en el Registro Oficial No. 349, Suplemento del 18 de junio del 2001.

2.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

2.2.1 CONCEPTO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

La seguridad es un conjunto de conocimientos científicos y tecnológicos además de normas destinado a un solo objetivo de evaluar, localizar, controlar y prevenir las causas de los riesgos en el trabajo a las que están expuestos los trabajadores en su actividad laboral.

Mediante un sistema de seguridad dentro de la empresa se puede prevenir los peligros dentro de la actividad laboral.

2.2.2 OBJETIVOS DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

El campo de la seguridad industrial abarca los elementos físicos que se emplea pero sobre todo el cuidado del trabajador, así como la prevención de riesgos en su lugar de trabajo y como objetivos específicos son los siguientes:

- Evitar la lesión y muerte por accidente
- Contar con los medios necesarios para montar un plan de seguridad que permita a la empresa desarrollar medidas básicas de seguridad e higiene.

“Reducir a límites aceptables los siguientes Riesgos:

- Explosión, incendio, quemadura
- Daños físicos a personas o bienes
- Lesiones por productos químicos.”⁸

⁸ CURSO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, HERRERO MARCELIANO, Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos Industriales, Ley 3/1990 de Seguridad Industrial de Castilla y León.

2.2.3 PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

2.2.3.1 SEGURIDAD ELÉCTRICA

Para trabajos eléctricos se debe tener en cuenta los siguientes procedimientos:⁹

- Cualquier empleado que no sea electricista, o aprendiz de electricista, no debe por seguridad laboral tocar, mover o intentar conectar cables eléctricos vivos. Los accidentes pueden ser mortales.
- Para trabajar en las redes eléctricas se deben usar equipos a prueba de explosión en todos los procedimientos.
- Personal capacitado y que se encuentre en óptimas condiciones.

2.2.3.2 MANEJO DE HERRAMIENTAS

2.2.3.2.1 HERRAMIENTAS ELÉCTRICAS

Al momento de manejar o trabajar con herramientas eléctricas o con fuente de energía se debe tomar en cuenta las siguientes indicaciones:

- Se debe evitar el uso de estas herramientas en lugares que contengan vapores tóxicos o inflamables

⁹ PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL, Auditoría Ambiental Inicial Danayma, recopilación de datos del Ministerio de Salud, Código de Trabajo e Instituto de Seguridad Social

- Las herramientas eléctricas no deben ser utilizadas en lugares húmedos
- Nunca se debe llevar la herramienta por el cable
- Para desenchufar la herramienta, nunca se debe tirar del cable
- Se deben desconectar las herramientas cuando no se las está utilizando.

2.2.3.2.2 HERRAMIENTAS MANUALES

Muchas de las lesiones son producto de la utilización de este tipo de herramientas debido a que son defectuosas y la mayoría de ellas no son seguras.

- Utilizar únicamente las herramientas que estén en buenas condiciones.
- Nunca lance una herramienta manual de una persona a otra.
- Mantenga las herramientas y los mangos en buenas condiciones.

2.2.4 SEGURIDAD AL LEVANTAR OBJETOS

Al levantar objetos la persona que se encarga de esta actividad debe estar debidamente equipado ya que al levantar un peso debe estar seguro que no sea demasiado pesado caso contrario pedir la ayuda de un compañero, entre dos personas el trabajo será mas fácil.

Consejos para evitar problemas de espalda

EJERCICIO:	NUNCA DEBES:	ASI SE HACE:
Coger un objeto	Inclinar la espalda hacia delante sin doblar las rodillas	Flexiona las rodillas con la espalda recta
Levantar un peso del suelo	Doblar la espalda	Flexionar las rodillas, acércate el peso lo más posible y haz el esfuerzo con las piernas
Conducir un coche	Estar muy alejado del volante y sin apoyar la espalda en el asiento	Acerca el asiento cerca del volante
Correr	Llevar una postura rígida	Llevar una postura natural con la cabeza al frente y los brazos relajados y complementa con abdominales para fortalecer la espalda.
Musculación	Levantar pesos excesivos y sin protección de espalda	Elegir las pesas adecuadas y llevar un cinturón-faja lumbar para evitar lesiones.

2.2.5 ACCIDENTES Y FACTORES

Los accidentes que ocurren dentro del área de trabajo en la que labora el trabajador son debidamente indemnizados, esto quiere decir que esta respaldado por la empresa.

La política de prevención de accidentes se reduce a:

- Interés en la seguridad
- Investigación de causas
- Evaluación de efectos
- Acción correctiva

El interés por la seguridad genera una responsabilidad por parte de los directivos o personal encargado de la empresa.

- Para el patrono: incremento de la responsabilidad
- Para el trabajador: seguridad, eficiencia, incentivos
- Para la sociedad: valor humanitario

2.2.5.1 ACCIDENTE DE TRABAJO

Todo accidente es una combinación de riesgo físico y un error humano al no tener las debidas precauciones al momento de ejercer su labor o al manipular un objeto o maquina de la empresa.

Existe la posibilidad de los siguientes efectos ocasionados por:

- El contacto del trabajador con el objeto, sustancia u otra persona
- Exposición del individuo a ciertos riesgos latentes
- Movimientos de la misma persona

Jaques Le Plat define el accidente “como un hecho observable que en un principio sucede en un lugar y momento determinado y cuya característica esencial es el de atentar contra la integridad del individuo”

“Los accidentes no son causales, se causan.”¹⁰

¹⁰ CURSO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, JELAMBI OCTAVIO

2.2.5.2 FACTORES

Un accidente es la combinación de riesgos físicos y humanos.

- Factores humanos: Psicológicos, sociológicos, económicos.
- Factores técnicos: organización

Elementos que originan un accidente o enfermedades laborales:

- El individuo (solo o en grupo)
- La tarea
- Material y equipo
- Medio ambiente o lugar de trabajo

De esta manera se puede detectar de donde proviene el accidente laboral, es importante dentro de una empresa tomar las debidas precauciones para evitar posibles accidentes.

- Protección en la maquinaria
- Mantenimiento e inspección de la empresa y maquinaria
- Utilizar un equipo de seguridad
- Provisiones para la comodidad del trabajador (comedores, servicio medico, gabinetes, etc.
- Implementación de un programa de adiestramiento en seguridad.

2.2.5.3 MATERIAL Y EQUIPO

El equipo y el material de trabajo es importante para la creación de un sistema de hombre-maquina eficiente, de esta manera se realiza un trabajo en grupo que llevará a la culminación de un producto o labor con éxito.

2.2.5.3.1 SEÑALIZACIÓN

Dentro de la empresa o industria existe la señalización en diversos colores lo que indica la prevención de accidentes o riesgos laborales, los siguientes son:

- Rojo: peligro
- Amarillo: atención
- Verde: normal

Cuando los colores son bien empleados:

- Disminuye la fatiga
- Mejora el estado de animo del trabajador
- Reduce el índice de accidentes

Se recomienda la utilización de los siguientes colores:

- Rojo: empleado en la prevención de incendios
- Anaranjado: señalado por un triangulo significa alerta, designar las partes peligrosas de la maquinaria o cualquier parte del equipo que pueda lastimar
- Amarillo: significa precaución o designa peligro o riesgos físicos

- Verde: su símbolo es una cruz que significa seguridad y el lugar y colocación de equipos de primeros auxilios, al igual de fijar los lugares de emergencia
- Blanco y el negro: color básico para el manejo de depósitos, almacenes y zonas de desechos¹¹

2.2.6 PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

La prevención de accidentes es una manera de evitar y corregir errores que pueden causar graves y lamentables accidentes. Se basa en dos razones fundamentales: la razón humana y la razón económica.

La prevención de accidentes es diseñada para el beneficio y bienestar del trabajador y así de igual manera para la empresa ya que un accidente trae como resultado pérdidas económicas.

La capacitación de la seguridad supone dos fases:

- El obrero debe aprender a comportarse y efectuar su trabajo de un modo mas seguro.
- Debe ser estimulado a poner en práctica sus conocimientos.

¹¹ MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, DR. CAVASSA CESAR RAMIREZ

2.2.7 EQUIPOS DE PROTECCIÓN

Los equipos de protección son esenciales para un trabajador, de esta manera se evitara accidentes y ayudan a que el trabajador se sienta protegido al momento de realizar su labor.¹²

El Equipo de Protección Personal (EPP) cumple con normas internacionales y las normas INEN equivalentes a esas. Es obligatorio que el personal use durante las horas de trabajo los implementos de protección personal.

El EPP que se requerirá dentro de las áreas de trabajo será el siguiente:¹³

- Protectores de cráneo y rostro
- Protectores de la vía respiratoria
- Protectores de piernas y pies
- Protectores de brazos y manos
- Protectores de tronco

2.2.8 SALUD OCUPACIONAL

2.2.8.1 CONCEPTO DE SALUD OCUPACIONAL

La salud ocupacional es parte de la medicina y determina las medidas para conservar y mejorar la salud, así como para prevenir las enfermedades del hombre en relación de su medio ambiente o lugar de trabajo.

¹² CURSO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, JELAMBI OCTAVIO

¹³ SEGURIDAD INDUSTRIAL, BLAKE ROLAND

El trabajo produce modificaciones en el medio ambiente que pueden ser: mecánicos, físicos, químicos, psíquicos, sociales, morales y lógicamente se pueden pensar que estos cambios afectan la salud integral de las personas que se dedican a una actividad.

2.2.9 AGENTES CONTAMINANTES

2.2.9.1 AGENTES FÍSICOS

Agentes físicos son la alteración física del medio, temperatura, humedad, iluminación, ventilación, vibraciones, ruido y radiaciones.¹⁴

- **Temperatura:** El excesivo calor produce fatiga mientras que el frío también perjudica al trabajador, las temperaturas bajas le hacen perder agilidad, sensibilidad y precisión en las manos.

La temperatura óptima de 18 °C debe conjugarse con la temperatura externa por lo cual se recomienda las siguientes temperaturas:

- Verano: 18° a 24 °C
- Invierno: 17° a 22 °C

- **Humedad:** la cantidad de calor que se pierde por evaporación depende de la temperatura del aire, cuando la temperatura aumenta a más de 26.7°C la humedad se convierte en un factor importante bajo condiciones

¹⁴ MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL, ABRAHAN CAMILO

húmedas y calientes, la temperatura del cuerpo alta llega rápidamente al cansancio y fatiga.

- **Iluminación:** la buena iluminación es importante para la seguridad y eficiencia de los trabajadores ya que un exceso de iluminación trae fatiga y perjudica al sistema nervioso.
- **Ventilación:** para una ventilación adecuada es necesario instalar un sistema de escapes en el local, se lo debe implementar de la mejor manera para el bienestar de la empresa como del trabajador ya que puede traer problemas.

Sea de manera general o por extractores permite:

- Eliminar el polvo acumulado
- Diluir los vapores concentrados
- Templar el exceso de calor o el frío, reduciendo la fatiga
- **Vibraciones:** producen tensión excesiva en el trabajador, una vibración intensa prolongada causara daños a nervios e inflamación de los tejidos.
- **Ruido:** producido por la maquinaria o del ambiente debe ser manejado de la mejor manera ya que puede traer fatiga, estados de confusión y estrés en el trabajador.

Se puede controlar el ruido de la siguiente manera:

- Aislamiento de maquinas
- Aislamiento del ambiente
- Protección del personal a base de tapones u otros elementos

El sonoro recomendable para diseñar aéreas de trabajo:

- Sala de conferencias = 40dB
- Oficinas = 45dB
- Restaurantes= 50dB¹⁵

2.2.9.2 AGENTES QUÍMICOS

Los agentes químicos pueden causar muchos problemas en la forma de inhalación (vías respiratorias), absorción (contacto con la piel).

- **Vapores:** los diferentes vapores que se producen en las áreas de trabajo de una empresa hay que tomarlas con la debida precaución en la extracción de aceites y grasas el escape de vapor solo puede ser el resultado de un accidente y si la misma es severa puede ocasionar una intoxicación crónica.
- **Polvos:** en la higiene industrial es uno de los problemas que afecta a la salud del trabajador ya que aumenta los índices de tuberculosis y de enfermedades respiratorias.

¹⁵ MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, DR. CAVASSA CESAR RAMIREZ

2.2.10 SALUD Y RIESGOS LABORALES

La salud entendida como un equilibrio, bienestar físico, mental y social incluye:

- La salud física o salud orgánica¹⁶
- La salud psíquica: equilibrio intelectual y emocional
- La salud social: bienestar en la relación social

El trabajo constituye para el hombre un sustento esencial, pero a la vez es una fuente de riesgo para su salud el mismo que se lo origina en su puesto de trabajo el cual esta sometido a una serie de factores agresivos de distinta naturaleza, ocasionando un riesgo o pérdida de la salud.

Entre estos factores agresivos se encuentran:

- Agentes mecánicos
- Agentes físicos
- Contaminantes químicos
- Agentes biológicos
- Tensiones psicológicas y sociales.

2.2.11 ENFERMEDADES PROFESIONALES

Enfermedades de trabajo, es todo estado patológico que tenga su origen en el trabajo o en el medio en que el trabajador se ve obligado a presentar sus servicios.¹⁷

¹⁶ FUNDAMENTOS DE PREVENCION DE RIESGOS LABORALES, CEDAPE, DOCTOR FEDERICO Y GALI

Agrupación de las enfermedades profesionales:

- Enfermedades producidas por agentes químicos
- Enfermedades profesionales de la piel
- Enfermedades profesionales producidas por inhalación de sustancias
- Enfermedades profesionales infecciosas y parasitarias

Entre las enfermedades más comunes son:

- Fiebre tifoidea
- Tuberculosis
- Tétanos
- Alteraciones respiratorias
- Dermatitis (presencia de hongos en la materia prima)
- Pulmonía
- Intoxicación

2.2.12 MEDICINA DEL TRABAJO

2.2.12.1 PRIMEROS AUXILIOS

Beneficios:

- Prevenir accidentes
- Evitar lesiones
- Aliviar el dolor físico y moral

¹⁷ MANUAL DE HIGIENE INDUSTRIAL, ALVAREZ CARLOS

“Es indispensable que la estación de primeros auxilios cuente con botiquines colocados en los sitios adecuados. Estos botiquines deben contener:

- Vendas y compresas esterilizadas
- Gasas esterilizadas
- Algodón esterilizado
- Torniquetes
- Banda adhesiva y curitas
- Tijeras, pinzas, etc.
- Agua oxigenada
- Alcohol”¹⁸

2.2.12.2 MEDICINA PREVENTIVA

Dentro del programa de medicina preventiva se realizarán las siguientes labores:

Exámenes de laboratorio Preventivo: sangre, heces, orina y exámenes específicos cuando así se lo requiera.

Control Médico: se realizan chequeos médicos completos, tratamientos antiparasitarios, exámenes de conservación auditiva y visual.

¹⁸ CURSO DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL, JELAMBI OCTAVIO

2.3 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL HOTELERA

2.3.1 INTRODUCCIÓN

Dentro de lo que integra la industria hotelera es indispensable establecer un nivel de calidad de servicio determinado y mantenerlo a través del tiempo, así como las instalaciones, la decoración o los insumos comestibles a utilizar, resulta ser el mayor desafío cuando se trata de capacitar los recursos humanos necesarios.

Estadísticas de siniestralidad del sector Hotelero Gastronómico. Datos de la Superintendencia de Riesgos de Trabajo.¹⁹

Comparativo de SINIESTRALIDAD para COMERCIO, RESTAURANTES Y HOTELES										
Año	Cantidad de accidentes	% sobre total 100%	Índice de incidencia (por miles)	Índice de frecuencia (por millón)	Índices de gravedad		Índices de incidencias en fallecidos (por millón)	Trabajadores expuestos (promedio)	Personas siniestradas con 1 ó más días caídos	Jornadas no trabajadas
					Índice de pérdida (por miles)	Duración media de las bajas (en días)				
2001	63018	15,5	72,6	24,3	1.093,70	17,3	70,8	694.641	50.446	788.151
2002	54209	12,5	56,6	22,3	1.031,7	18,2	56,8	633.906	35.853	654.027
2003	43290	11,4	54,3	21,2	1.003	17,3	48,5	639.953	32.952	640.256

¹⁹ MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA, Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina

2.3.2 GESTIÓN PREVENTIVA EN EL ÁMBITO DE LA EMPRESA HOTELERA GASTRONÓMICA

La prevención de riesgos laborales en las industrias hoteleras gastronómicas tiene la responsabilidad directa de la prevención, primeros auxilios y la planificación de emergencias, con lo que asume las correspondientes responsabilidades.

Principios generales de prevención:

- Establecer una planificación de la prevención en seguridad.
- Identificar los riesgos.
- Eliminar todos los riesgos posibles.
- Evaluar los riesgos inevitables y mitigarlos.
- Adaptar el trabajo a la persona.
- Dar formación, información y entrenamiento suficiente a los trabajadores.

COMPONENTES DEL TRABAJO	DISCIPLINAS DE PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	PELIGROS DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL
Personas que realizan tareas	Seguridad	Lesiones por accidentes industriales y de trabajo
Instalaciones, equipos y materiales utilizados.	Higiene industrial	Enfermedades profesionales
Sistemas de gestión	Medicina laboral Ergonomía Psicosociología laboral	Enfermedades comunes Fatiga nerviosa Fatiga muscular Trastornos por horarios de trabajo Falta de motivación Relaciones conflictivas Dificultades en la toma de decisiones Insatisfacción general

La gestión de los riesgos tiene como objetivo el análisis, valoración y control de los riesgos.

A) El análisis incluye la identificación de los peligros y la estimación de los riesgos correspondientes.

B) La valoración consiste en emitir el juicio de valor sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

C) El control constituye la toma de decisiones respecto a las medidas preventivas a adoptar para la anulación o reducción del riesgo, la comprobación de su ejecución y la reevaluación del riesgo residual.

2.3.3 PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN

La complejidad de los sistemas productivos y de servicio hace indispensable conseguir la seguridad y calidad necesaria para la ejecución de las operaciones y actividades que se realizan en la industria hotelera-gastronómica. Es importante que toda empresa elabore una normativa interna que constituyan todos los documentos relativos a la seguridad y salud. Los principales documentos cuya denominación y carácter de obligatoriedad pueden cambiar según la cultura de cada empresa son:

- Manual de gestión de riesgos laborales o manual de seguridad
- Guías de practicas recomendadas o buenas practicas
- Manual de seguridad para contratistas
- Manual de fichas de seguridad

2.2.3.1 MEDIDAS CORRECTIVAS O PREVENTIVAS

Las medidas correctivas o preventivas se las dispone de acuerdo a las necesidades de cada empresa. A continuación estas son algunas medidas preventivas o correctivas que generalmente se adoptan:

- Modificación del diseño físico o infraestructura del espacio de trabajo
- Cambio o control de seguridad de equipos o máquinas
- Revisión del procedimiento de operación
- Cambio en las condiciones de operación
- Cambio de los equipos o herramientas de la operación
- Aumento de frecuencia de inspecciones / calibración y mantenimiento de los equipos o sus componentes críticos. (mantenimiento preventivo)
- Mayor capacitación
- Mayor comunicación y coordinación de las acciones

2.3.4 ANÁLISIS DE RIESGOS

Peligros asociados a las condiciones de seguridad de los equipos, herramientas e instalaciones:

- Pasillos y superficies de tránsito
- Espacios de trabajo
- Escaleras
- Máquinas
- Herramientas manuales

- Manipulación manual de objetos
- Manipulación manual de materiales
- Almacenamiento de materiales
- Instalación eléctrica
- Incendios

Peligros asociados a las condiciones del medio ambiente de trabajo:

- Exposición a contaminantes químicos, biológicos
- Climatización
- Ruidos y vibraciones
- Calor y frío
- Iluminación

Peligros inherentes a la carga de trabajo:

- Carga física
- Carga mental

2.3.4.1 PERSONAS AFECTADAS POR LOS RIESGOS

- Personal del establecimiento, sea permanente o temporario.
- Huéspedes, comensales, clientes.
- Circunstanciales o terceros, como los subcontratistas que realizan tareas en el establecimiento.

2.3.5 GOLPES, CORTES, EXPOSICIÓN A LA ELECTRICIDAD Y OTRAS LESIONES POR EL USO DE HERRAMIENTAS MANUALES U OTROS ELEMENTOS DE TRABAJO

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS MANUALES

Para la utilización de las diferentes herramientas que se utilizan en el campo hotelero es indispensable llevar las siguientes medidas preventivas:

- Hacer uso de la herramienta o utensilio más adecuado al caso y en buen estado de conservación.
- Utilizar dicha herramienta o utensilio de la manera correcta.
- Proteger las partes del cuerpo que pueden lesionarse con el uso de esas herramientas. Hay elementos de protección personal para cada circunstancia. Guantes completos o parciales tejidos en cota de malla de distintos metales, calzado antideslizante, arnés de seguridad, anteojos protectores.
- Delantales térmicos.



Elementos de uso que pueden generar riesgos:

- Latas abiertas; bordes filosos.
- Envases de vidrio, químicos, insecticidas, etc.

Medidas preventivas:

- Eliminar en cuanto se pueda las latas vacías.
- Los envases de vidrio rotos deberán envolverse y darles el destino final.

2.3.6 RIESGOS DE INCENDIO

En la actividad hotelera-gastronómica existen innumerables objetos, materiales, calor y demás condiciones que combinadas dan lugar a un principio de incendio.

Medidas preventivas:

- No utilizar envases de vidrio para contener inflamables o cualquier otro líquido peligroso: ácidos, irritantes, etc. En este caso los líquidos inflamables se los puede almacenar en envases de plástico para mayor seguridad.
- La altura de los muebles de almacenamiento de este tipo de líquidos no se deben acercar demasiado a los artefactos de iluminación, que podrían transferirles calor y predisponer un incendio.
- Limitar la práctica de fumar a lugares específicos. Prohibir hacerlo en cualquier otro sitio e instalar carteles de advertencia.
- Disponer de extintores cuya capacidad y su cantidad estén de acuerdo a la carga de fuego existente en los locales e identificar claramente su posición.
- Mantener las campanas y conductos de extracción en un mantenimiento preventivo.

2.3.7 RIESGOS POR EXPOSICIÓN A CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

Los riesgos a los que se expone el personal y de igual manera el huésped del establecimiento son las siguientes:

- Existencia de agua no potable para el consumo en el local. Las múltiples aplicaciones del agua en preparación de alimentos, lavado, etc. la convierten en el principal difusor de cualquier agente contaminante que contenga.
- Corte en la cadena de frío. Las materias primas o alimentos perecederos deben llegar al final de su ciclo sin alteraciones en su calidad .Un simple corte en la cadena de frío da lugar al desarrollo de contaminantes biológicos.
- Presencia de plagas. Roedores, cucarachas, moscas y demás flagelos encuentran en depósitos, cocinas, transportes, alacenas, desperdicios, rincones inaccesibles, un medio ideal para vivir y desarrollarse.










2.3.8 HIGIENE PERSONAL

Cada empresa es necesario que disponga de un espacio para los trabajadores en el que se encuentren sus anaqueles y de igual manera poner a disposición del personal todos los elementos para mantener su higiene personal en los niveles requeridos por las normas:

- Abundante agua corriente fría y caliente.
- Jabón y desinfectante en todos los lavabos.
- Lavabos en sitios cercanos o fácilmente accesibles desde puestos donde se procesan productos frescos.
- Indumentaria adecuada. Ropa blanca o clara; calzado antideslizante con base de goma; demás elementos de protección personal según tareas.

2.3.9 ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los equipos de protección individual deberán cuando existan peligros para la seguridad o salud de los trabajadores, es decir el trabajador tiene la obligación de usar su respectivo uniforme y de igual manera el uso de los elementos de protección de acuerdo al área al que se desempeña.

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	RIESGO A CUBRIR	SECTOR
	Gorro de cocinero, cofia, etc.	Químico y biológico. Virus, gérmenes, etc.
	Guantes de goma, vinilo, polietileno, PVC, anticortes, metálicos, "kevlar" térmicos, dieléctricos, etc.	Cocina, ama de llaves, lavadero.
	Delantal de tela o descarne o térmico.	Mecánico, eléctrico. Cortes en las manos por cuchillos o aristas, objetos o materiales, quemaduras.
	Respiradores, barbijos.	Salpicaduras de líquidos o para exposición a altas temperaturas.
	Botas, diferente tipo de calzado antideslizante.	Cocina, mantenimiento, lavandería, planchadoras.
	Casco para trabajos de obra o en altura.	Inhalación de polvos, vapores, humos, etc.
	Anteojos, antiparras o caretas.	Mantenimiento.
	Protector lumbar.	Resbalones y caídas.
	Ropa de trabajo uniforme.	Cocina, mantenimiento, depósitos, camareros, etc.
		Golpes con objetos en la cabeza.
		Otros trabajos propios o tercerizados.
		Salpicaduras de líquidos, partículas en los ojos.
		Mantenimiento, depósito, otros trabajos tercerizados.
		Torceduras, sobre esfuerzos, sobrecargas.
		Mantenimiento, depósitos.
		Riesgos mecánicos.
		Personal general de acuerdo a sus puestos de trabajo.

2.4 METODOLOGÍA DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

Evaluación de riesgos quiere decir estimar en lo posible la gravedad potencial de los riesgos. A través de la evaluación inicial de riesgos, identificamos los factores de riesgo presentes en el medio laboral.

²⁰**El método Hazop**, ("HAZard and OPerability" Riesgo y Operabilidad) o Análisis de Riesgo y de Operatividad de los Procesos, el método involucra, la investigación de desviaciones del intento de diseño o propósito de un proceso, para examinar desviaciones de las condiciones normales de un proceso en varios puntos clave que aplican a parámetros relevantes del proceso, tales como; flujo, temperatura, presión, composición, etc. para identificar las causas y consecuencias de desviaciones en estos parámetros de sus valores normales.

Aunque la metodología del Hazop identifica tanto riesgos como problemas de operatividad, más del 80% de las recomendaciones del estudio son problemas de operatividad y no de por sí, problemas de riesgo.

²¹**Método William.T. Fine**, El método involucra al control de los riesgos cuyas medidas correctoras eran de alto coste. Se considera que puede tener utilidad en la valoración y jerarquización de los riesgos.

²⁰ METODO HAZOP, <http://www.heuristicos.com/scri/hazop1.htm>

²¹ METODO WILLIAM T. FINE,
http://www.camaramadrid.es/Fepma_Web/Prevencion/Prevencion/4FasesPlanPrevencion

Dicho método permite calcular el grado de peligrosidad de los riesgos y en función de éste ordenarlos por su importancia. Los conceptos empleados son los siguientes:

- Consecuencias: es el daño, debido al riesgo que se considera, incluye las desgracias personales y daños materiales.
- Exposición: es la frecuencia con que se presenta la situación de riesgo.
- Probabilidad: una vez presentada la situación de riesgo, se tendrá en cuenta la secuencia completa de acontecimientos que desencadenaron el accidente.

2.5 SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL OHSAS 18001

²²La norma OHSAS fue publicada el segundo semestre de 1999, constituyéndose como una serie de normativas que permiten establecer un sistema de gestión basada en la prevención de riesgos laborales.

La norma OHSAS 18.001 (Occupational Health and SAfety Standard) es una norma internacional y representa un requisito muy importante para el excelente funcionamiento de las empresas.

La norma 18.001 es un conjunto de especificaciones que permiten a una empresa o industria ser evaluada y certificada en los aspectos de seguridad

²² NORMAS DE CALIDAD, OHSAS 18000, <http://www.islatumaco.galeon.com/iso18000.html>

y salud ocupacional. Su certificación se basa en el cumplimiento de cada uno de los procedimientos de seguridad y salud ocupacional definidos por la empresa.

OBJETIVO

Consiste en prevenir y controlar los riesgos en el lugar de trabajo y asegurar que el proceso de mejoramiento continuo permita minimizarlos. La gestión de estas actividades en forma sistemática y estructurada es la forma más adecuada para asegurar el mejoramiento de la salud y seguridad de los trabajadores.

CARACTERÍSTICAS

Esta norma es aplicable a los riesgos de salud y seguridad ocupacional y a aquellos riesgos relacionados a la gestión de la empresa que pueden causar algún tipo de impacto en su operación y que además sean controlables. Ayuda a reducir costos al manejar la seguridad y salud ocupacional como sistema.

Algunos beneficios que se pueden obtener al aplicar estas normas OHSAS son:

- Reducción del número de personal accidentado mediante la prevención y control de riesgos en el lugar de trabajo.
- Reducción de los materiales perdidos a causa de accidentes y por interrupciones de producción no deseados.
- Posibilidad de integración de un sistema de gestión que incluye calidad, ambiente, salud y seguridad.

2.6 SISTEMA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000

²³La norma ISO 22000 persigue una serie de objetivos, entre los que se pueden destacar:

- Conseguir una mejor protección del consumidor, con lo que se aumenta su confianza en los productos y empresas, mediante sus mecanismos de seguridad alimentaria.
- Mejorar la cooperación entre las distintas clases relacionadas con la industria alimentaria, tanto privados como oficiales, a nivel nacional e internacional.
- Contribuir a reforzar los mecanismos de seguridad alimentaria.
- Optimizar los procesos a lo largo de la cadena alimentaria, reduciendo los costes por el análisis de los fallos en los productos y procesos y su mejora continua.

Los tipos de organizaciones en la cadena alimentaria a los que les puede aplicar este estándar son aquellos que están directa o indirectamente implicados en una o más etapas de la cadena, independientemente del tamaño y complejidad de la organización.

Este estándar puede ser considerado como una herramienta de gestión que une la Seguridad Alimentaria a los procesos de negocio y promueve que las organizaciones analicen con detalle los requisitos de sus clientes.

²³ INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACION, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos

.Así mismo facilita que las organizaciones puedan integrar sus Sistemas de Gestión de la Calidad y de Seguridad Alimentaria. La Norma está diseñada para su posible aplicación en cualquier organización que opera dentro de la cadena alimentaria, tanto de manera directa como indirecta, independientemente de su tamaño y complejidad, proporcionando la transparencia necesaria en todas las operaciones, procesos y transacciones realizadas sobre los productos alimentarios, desde su origen en el campo o granja, hasta su llegada al consumidor final.

2.7 METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es el método operativo internacional que busca ayudar a las empresas que se encuentran dentro del sector de alimentos y bebidas a identificar sus riesgos para la inocuidad de sus alimentos, previniendo peligros en la seguridad alimentaria, y haciendo frente al cumpliendo legal vigente.²⁴

La metodología de HACCP es una orientación estructurada y preventiva a la inocuidad de los alimentos, con el fin de ofrecer al cliente alimentos inocuos. Es obligatoria en varios países, incluso en EE. UU y dentro de la Unión Europea.

²⁴ METODOLOGIA

HCCP, http://www.dnv.com.ar/industry/food_bev/services_solutions/food_safety/primary_production/haccp.asp

Un eficiente sistema de gestión de seguridad alimentaria adaptado a sus procesos, con este sistema se puede prevenir fracasos en la seguridad alimentaria, los costos relacionados y garantizar el cumplimiento legal vigente. La certificación independiente demuestra su compromiso con la inocuidad de los alimentos.

HACCP es una herramienta de gestión de riesgos que fue elaborada específicamente para el sector de alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius, fundada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Entre las actividades de gestión de riesgos figuran:

- La evaluación de riesgos
- La evaluación de la opción de gestión de riesgos
- La implementación de decisiones de gestión
- Monitoreo y revisión.

En marco del sector de alimentos, HACCP puede ser:

- **Correctivo:** Cuando el Codex o los gestores nacionales de riesgos hayan fijado los objetivos para la inocuidad de los alimentos, el sector puede adoptarlos.
- **Preventivo:** Un análisis de peligros identifica los posibles peligros que necesitan ser controlados para prevenir un daño potencial para los consumidores.

CAPITULO III

SITUACIÓN DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”

3.1 GENERALIDADES DE LA HOSTAL



Hostal “La Villa” es una hostel estilo europeo en la hermosa ciudad de Quito, fundado en 1995. La Hostal “La Villa” tiene una trayectoria de excelente servicio y buen gusto. Es un negocio familiar, y dan la acogida a turistas nacionales y extranjeros ofreciendo un servicio personalizado, cuidando hasta el mínimo detalle con el fin de que la estadía del huésped sea inolvidable.

Hostal “La Villa” abrió sus puertas al público en 1995 por Miryam Romero una administradora hotelera de larga trayectoria., durante todos estos años la hostel ha tenido el placer de contar con cientos de clientes satisfechos, empresas muy importantes del país y del extranjero, quienes siguen confiando en el buen servicio que ofrece la hostel “La Villa”.

La Hostal “La Villa” ofrece instalaciones privadas y elegantes con decoración al estilo europeo combinado con la belleza del arte y la cultura de los ecuatorianos.

La ciudad de Quito es su puerta a:

- Las Islas Galápagos
- La Selva Amazónica
- Otavalo
- Mindo
- Aventuras de montaña
- Cotopaxi
- Ruinas Incásicas
- Clases de Español
- Aguas termales
- Clases de baile
- Comidas tradicionales ecuatorianas

3.1.2 OBJETIVO

Ofrecerle el mejor servicio y mantener relaciones a largo plazo, nos enfocamos en darle el servicio más personalizado y con excelente atención a los detalles. Para nosotros el cliente es nuestro ilustre amigo que viene a visitarnos y tratamos de hacerle sentir en un ambiente familiar, acogedor, mirando que se halle totalmente cómodo y confortable.

3.1.3 POLÍTICAS

Políticas Generales de la Hostal “La Villa de Toledo”

La hora check in es desde las 15:00 y el check out es hasta las 12 del medio día. Cualquier daño causado por huéspedes a la propiedad de la hostal será cancelado por el huésped. No se permiten mascotas, no se permite fumar dentro de las instalaciones de la hostal. La administración se reserva el derecho de terminar el contrato de hospedaje si alguna de las regulaciones anteriores es violada, En tal caso, no se darán reembolsos y serán facturados cualquier daño a las habitaciones o sus enseres.

Reservaciones de la Hostal

Atenderemos sus reservaciones inmediatamente y nos preocuparemos de ofrecerle nuestros servicios inmediatos y sin perdidas de tiempo. Por favor haga sus reservaciones ya sea por medio de nuestro formulario de reservaciones en línea o personalmente. Enviaremos una confirmación vía mail de su reservación tras recibir su información lo mas pronto posible.

Disposición de los servicios de la hostal

El huésped tiene el honor de hacer uso de todas las instalaciones y servicios que ofrece la hostal y que pone a la disposición del huésped para una agradable y confortable estadía tales como:

- 24 horas servicio a la habitación

- 24 horas servicio de recepción
- Servicio de Bar / Restaurante
- Desayuno de cortesía: de 7:00 a 10:00 am
- Sala de oficina: Internet / Fax
- Servicio de Lavandería
- Cajas de Seguridad
- Parqueadero (Sujeto a disponibilidad)
- Transporte y Transfers disponibles
- Lobby con chimenea para relajarse

Restricción de los servicios de la hostel

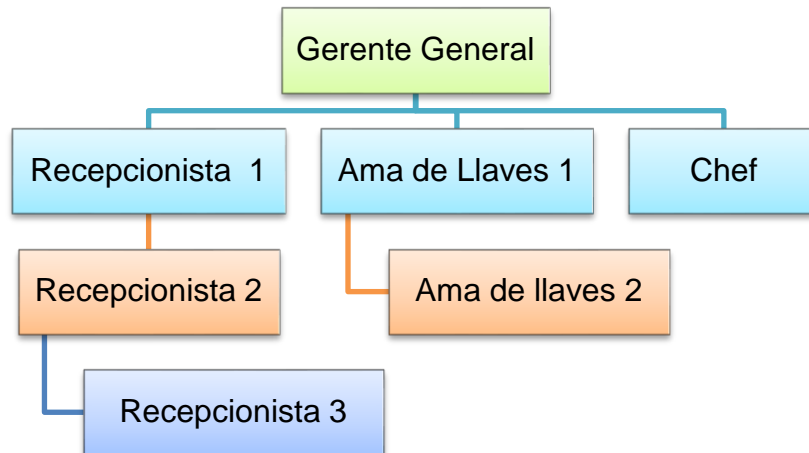
La hostel se complace en brindar servicios complementarios para una confortable estadía cabe recalcar que existen algunas restricciones que se deberán cumplir tales como:

- Servicio de internet comprende en 15 minutos gratis, es una cortesía de la hostel.
- Si el huésped desea seguir haciendo el uso de este servicio los 30 minutos tiene un costo de \$1

Políticas de Cancelación

- Prepago: La Hostel requiere PREPAGO del 100% de su reserva
- Formas de pago: American Express, Diners, Mastercard, Visa
- Cancelación sin costo con 24 horas de antelación.

3.2 ORGANIGRAMA, FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES



La hostel “LA Villa de Toledo” posee 6 empleados y se los ha dividido en dos grupos de acuerdo a su cargo y desempeño. A continuación se presenta la siguiente tabla:

NOMBRE DEL CARGO	CANTIDAD
Administración Administrador	1
Operación Recepcionista Ama de Llaves Chef	3 2 1

3.2.1 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

GERENTE GENERAL

Funciones:

- Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos.
- Coordinar con las oficinas administrativas para asegurar que los registros y sus análisis se están ejecutando correctamente.
- Crear y mantener buenas relaciones con los clientes, gerentes corporativos y proveedores para mantener el buen funcionamiento de la empresa.

RECEPCIONISTA

Funciones:

- Hacer el pre registro de pasajeros y grupos
- Asignar habitaciones reservadas
- Elaborar listas de grupo y distribuir las
- Registrar huéspedes y grupos
- Autorizar cambios de habitaciones
- Controlar llaves de habitaciones
- Dar salida a las habitaciones
- Verificar reportes de ama de llaves
- Atender problemas de los huéspedes
- Comentar a su jefe las opiniones de los huéspedes del hotel

AMA DE LLAVES

Funciones:

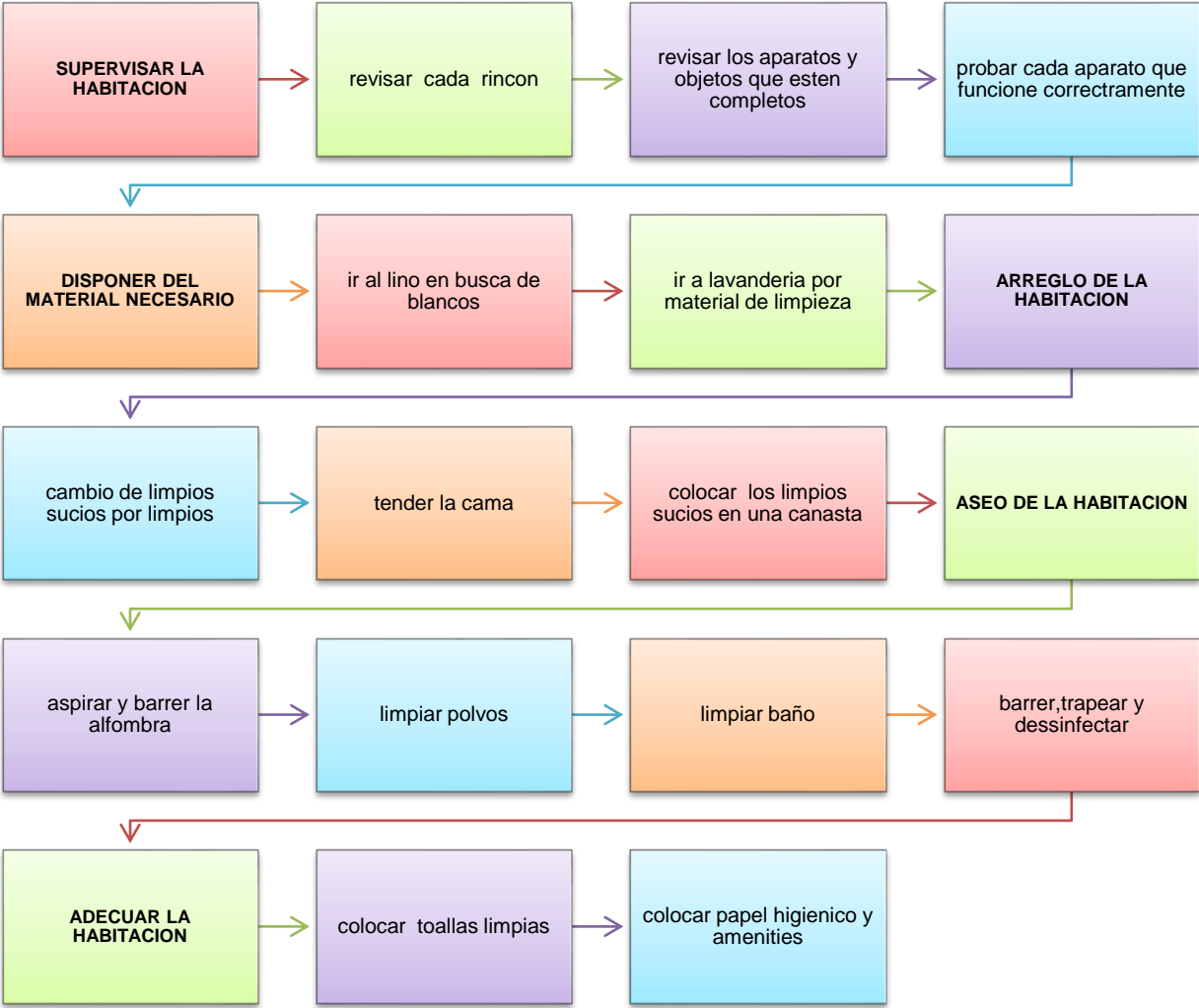
- Tener muy buena comunicación con recepción para tener sus habitaciones disponibles para la venta
- Hacer el pre registro de las reservaciones del día
- Planear, supervisar las diferentes áreas del hotel
- Llevar un seguimiento de mantenimiento en todas las áreas y habitaciones

CHEF

Funciones:

- Dirige la cocina y se responsabiliza ante la dirección de la empresa del buen funcionamiento del servicio
- Cuida de que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas por el recetario nacional o internacional
- Confección del menú, carta de especialidades y plato del día
- Realiza la lista de compras de la minuta, vigila la cantidad y rendimiento del género de mercado
- Cuida la administración de los géneros adquiridos y de los gastos generales de la cocina

3.3 PROCESOS DE ALOJAMIENTO



DEPARTAMENTO DE AMADE LLAVES

El departamento de ama de llaves se encarga de supervisar la limpieza de las siguientes áreas de la hostel clasificadas de la siguiente manera:

AREA PÚBLICA

Área que tienen acceso los huéspedes y público de afuera.

- Salones
- Lobby
- Restaurante-cafetería

AREA NOBLE

Área que tiene acceso únicamente los huéspedes.

- Habitaciones
- Pasillos

AREA DE SERVICIO

Áreas de la hostel en que el personal labora para dar un servicio o crear un producto.

- Cocina
- Lavandería
- Recepción
- Linos
- Bodega

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO

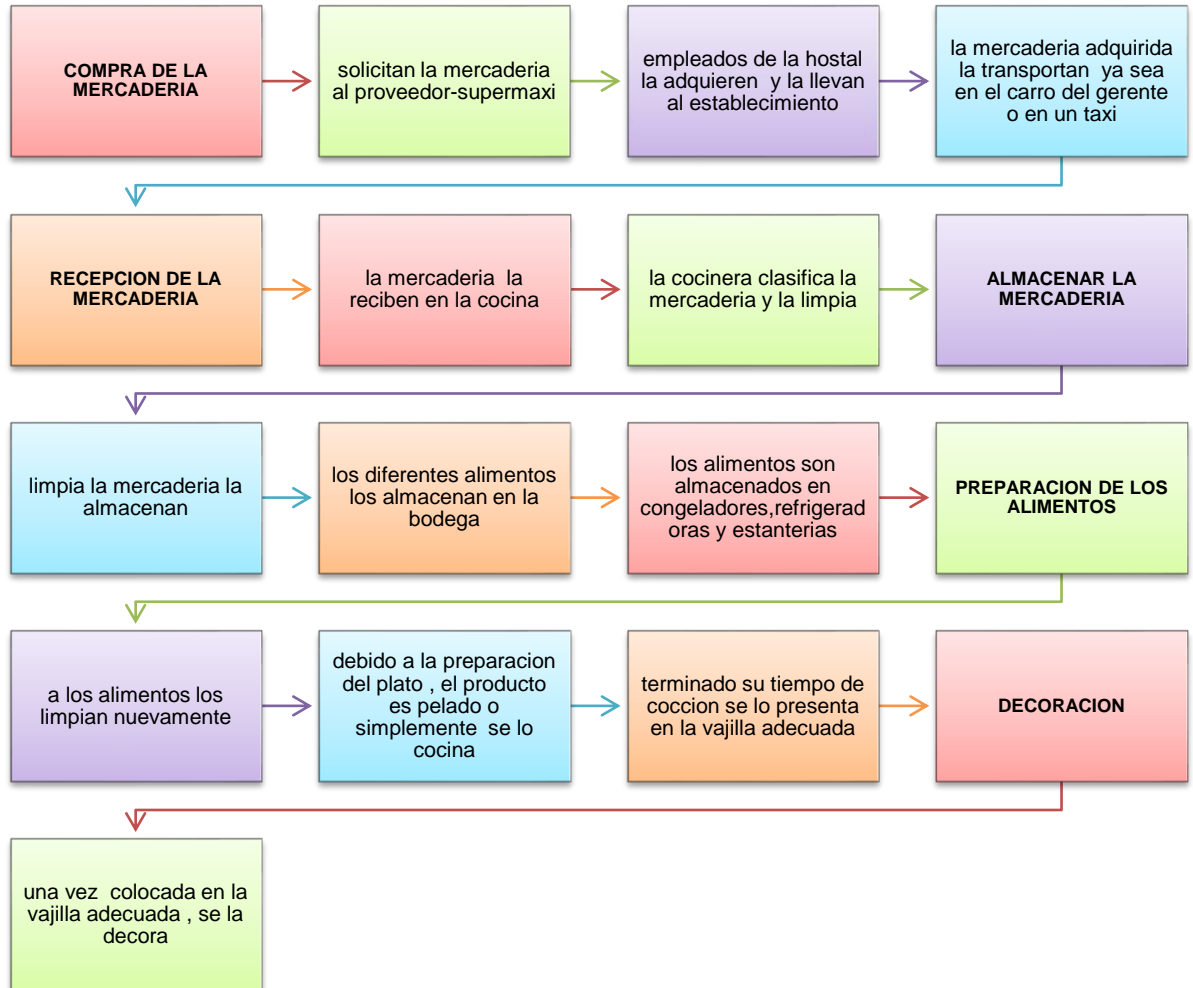
ARREGLO DE LAS HABITACIONES

Para el arreglo de las habitaciones de cada establecimiento hotelero es necesario llevar un proceso ordenado para tener una habitación lista y confortable para el futuro huésped. Es necesario que el personal este debidamente capacitado para el arreglo de las habitaciones y las demás áreas de la hostel ya que por medio de una capacitación adecuada la limpieza podrá ser realizada de una manera correcta y así ofrecer una buena imagen y sobre todo un producto o servicio adecuado al futuro huésped, que es la persona de la cual depende cualquier establecimiento que ofrece un producto o servicio. La clave del éxito de toda empresa es poder ofrecer un producto o servicio seguro y adecuado y que el cliente se encuentre satisfecho.

El ofrecer un buen servicio o producto consiste en tener una habitación limpia y lista para que el huésped lo habite, para esto es necesario señalar que debido a un proceso el estado de las habitaciones lleva un diferente tiempo de arreglo lo cual es importante recalcar que el personal encargado del arreglo de las habitaciones necesita un tiempo específico para tener lista una habitación.

- **Habitación ocupada=** 25 minutos
- **Habitación de salida (check out)=** 30 minutos

3.4 PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS



DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El departamento de alimentos y bebidas es el encargado de crear y producir los diferentes platos o menús que la hostel pone a la disposición del cliente, con el fin de satisfacer las necesidades y gustos del cliente.

El personal encargado de la cocina y áreas del departamento de alimentos y bebidas se encarga desde la compra de la mercadería, recepción, almacenaje y producción del mismo.

Para la elaboración de los diferentes menús es necesario conocer a sus proveedores de esta manera como empresa se siente respaldada de un proveedor calificado y sobre todo reconocido ya que a su vez se garantiza tener y ofrecer un buen producto al huésped, con el fin de cuidar la salud de su huésped hace la compra de los diferentes productos en los siguientes lugares:

DESAYUNOS

Los productos los adquieren en diferentes lugares cercanos a la hostel

- El pan lo adquieren en las panaderías cercanas a la hostel
- Las frutas las adquieren en el mercado

El desayuno es cortesía de la hostel que ofrece para cada uno de sus huéspedes.

ALMUERZOS Y MERIENDAS

Los productos para los almuerzos y meriendas se los adquiere a un proveedor calificado Supermaxi.

- Las verduras y frutas se las adquiere en el mercado
- Las carnes, embutidos y demás alimentos para la producción de un plato o menú se lo adquiere del Supermaxi.

El almuerzo y merienda son solicitados por el huésped.

3.5 DIAGNÒSTICO SITUACIONAL DE LA HOSTAL

La Hostal “La Villa de Toledo” es un lugar acogedor, romántico destacándose con un estilo europeo elegante pone a la disposición de los huéspedes y demás visitantes múltiples servicios y habitaciones amplias, caracterizándose por el servicio personalizado que ofrecen que va acompañado de excelentes tarifas.

Las instalaciones que dispone la hostal son las siguientes:

- Lobby
- Recepción
- Restaurante-cafetería
- Salón de eventos
- Cocina
- Bodega
- Habitaciones
- Patio
- Lavandería

Cada instalación de la hostal está conformada de un sinnúmero de adornos y mueblería que a continuación comenzaremos a describir.

3.5.1 DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA HOSTAL

La Descripción de cada una de las instalaciones consiste en una enumeración y descripción específica de cada área de la hostal, mencionando adornos, mueblería y demás decoración que hace de este lugar el preferido por turistas.

3.5.1.1 LOBBY



Lobby, un lugar para descansar y que a la vez es una sala de espera de los huéspedes, se encuentra cerca a la recepción, brinda un acogedor ambiente y una excelente iluminación.

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido pintado de color crema, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran lámparas que van acompañados de estilo europeo que quiere resaltar la hostal.
- **Piso:** El piso es parquet de un color café claro brillante con tabloncillos largos.

- Sus paredes son de bloque y cemento pero parte de la hostal como decoración tiene sus paredes de ladrillo que van pintadas de un color café oscuro que da la impresión que fueran de madera, le da un toque rústico a dicha área. En una de sus paredes esta ubicada una chimenea.
- Tiene una iluminación básica, cuenta con luces de emergencia en caso de apagones ubicado a la entrada.
- **Decoración:** La decoración del lobby es muy elegante y a la vez rustico por la utilización de materiales y combinación de colores como el café claro, oscuro y el color crema que le da un toque de elegancia y distinción y junto con la chimenea ofrece al visitante un ambiente cálido y relajante.

Para la decoración del lobby existe un sin numero de objetos y muebles que hacen a este lugar acogedor.

- Antigüedades atractivas: maquina de cocer
- Sofá de estilo europeo
- Chimenea de bloque y madera
- Lámparas
- Aparador de madera
- Objetos de cerámica

3.5.1.2 RECEPCIÓN



La recepción es el lugar estratégico para la atención personalizada al momento de realizar una reserva o simplemente en la atención de sugerencias y preferencias del huésped.

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido, pintado de color crema, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran reflectores de luz blanca.
- **Piso:** El piso de parquet, de color café claro con tablones largos.
- Sus paredes en parte son de bloque y cemento pero parte del counter de la recepción es de madera en su exterior e interior. En dichas paredes se encuentran anaqueles y estanterías de madera.
- **Decoración:** La decoración de la recepción es de madera y cuenta con un espejo amplio ubicado al interior de la recepción.

En lo que respecta a la decoración de la recepción es básica ya que lo necesario que contiene es vital para ofrecer un buen servicio.

Los objetos que conforman parte de la recepción son los siguientes:

- Repisas de madera
- Espejo
- Computador
- Impresora
- Escritorio
- Material de trabajo

3.5.1.3 RESTAURANTE-CAFETERÍA / SALÓN DE EVENTOS



El restaurante-cafetería ofrece a sus huéspedes una variedad de platos y bebidas a su elección.

Si sus planes incluyen una reunión de negocios, curso, entrenamiento de personal o una recepción social, de igual manera se encuentra a su disposición el salón de eventos con una capacidad de 20 a 30 personas sentadas.

ARRIENDO DIARIO:

\$40 diarios + Impuestos

GRUPOS DE 15 O MAS PERSONAS:

Contrato diario con coffee break am y pm \$5 (+ 22% imp) por persona *Coffee break incluye: 2 bocaditos (uno am y uno pm) a su elección té, café, aguas aromáticas, gaseosa, agua con o sin gas mientras dura un evento.

Por cortesía de la hostel se le regala una Torta "Hostal La Villa" GRATIS!!! Si la reservación es hecha con un mes de anticipación para un mínimo de 20 personas.

Algunas opciones de bocaditos son:

DULCE	SAL
*Pies: Piña, Babaco o Manzana	*Empanadas: carne, pollo, vegetariana
*Tortas: Chocolate, Naranja	*Quiche: Espinaca, jamón y queso
*Pastelería francesa surtida	*Mini Sandwiches varios

MENÚ DE ALMUERZO:

Delicioso menú ejecutivo abierto al público de lunes a viernes con un costo especial de \$5 +imp.

El menú incluye:

Sopa, plato fuerte, jugo de frutas y postre o café. El menú diario varía día a día, utilizamos productos sanos y deliciosos

MENÚ DE CENA

El menú de cena consiste en un menú diario similar al del almuerzo con un costo de \$8 +imp.* (*Requisito: Grupo de 10 personas y reservación previa para este servicio).

DESCRIPCIÓN DEL RESTAURANTE-CAFETERIA / SALÓN DE EVENTOS

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido pintado de color blanco, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran reflectores giratorios.
- **Piso:** El piso es de parquet una combinación perfecta del café claro y oscuro.

- Sus paredes son de bloque y cemento van pintadas de un color anaranjado y rojo oscuro y para el salón de eventos es de un color amarillo claro.
- Tiene una iluminación básica, al igual cuenta con luces de emergencia en caso de apagones ubicado a la entrada.
- **Decoración:** La decoración del restaurante es muy elegante y a la vez rustico por la utilización de los materiales y combinación de los colores le da un toque de elegancia y distinción y junto con la chimenea ubicada en el salón de eventos ofrece al visitante un ambiente cálido y cómodo.

Para la decoración de los salones existe un sin numero de objetos y muebles que hacen de este lugar acogedor.

- Mesas cuadradas y redondas
- Sillas
- Cuadros
- Mini disco-movil
- Parlantes en las esquinas de los salones
- Artesanías ecuatorianas

3.5.1.4 COCINA



La cocina lugar de preparación y elaboración de un producto solicitado por el huésped.

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido pintado de color blanco, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran reflectores de luz normal.
- **Piso:** El piso es baldosa de un color café ladrillo.
- Sus paredes son de baldosa de color blanca lo que cubre toda la parte de la cocina.
- **Decoración:** La decoración de la cocina es básica, cuenta con ventanales en su interior y canales para mayor facilidad en la limpieza.

En lo que respecta a la decoración de la cocina es básica ya que lo necesario que contiene es vital para ofrecer un buen producto.

- Muebles de madera
- Mesa de mármol
- Cocina industrial
- Extractor de olores
- Aparatos eléctricos
- Aparatos manuales
- Lava-vajilla
- Pequeña bodega para el gas

3.5.1.5 BODEGA



La bodega lugar encargado del almacenaje de los alimentos que prepara y ofrece al cliente. Dicho lugar debe estar en las mejores condiciones para el almacenaje de los diferentes alimentos.

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido pintado de color blanco, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran reflectores de luz blanca.
- **Piso:** El piso es baldosa de un color café ladrillo.

- Sus paredes son de baldosa de color blanca lo que cubre toda la bodega.
- **Decoración:** La decoración de la bodega es básica cuenta con el equipo necesario para el almacenaje de los alimentos.

En lo que respecta la decoración de la bodega es básica ya que lo necesario que contiene es vital para mantener los alimentos en su estado natural.

- Estanterías de madera
- Repisas de madera
- Congelador
- Refrigerador

3.5.1.6 HABITACIONES

La Hostal “La Villa de Toledo” pone a la disposición del huésped una gran variedad de habitaciones para su mayor comodidad y hospedaje. A continuación indicaremos los diferentes tipos de habitaciones que dispone la hostal.

TIPO DE HABITACION	COSTO
Matrimonial o Simple	\$45.00
Dobles Standard	\$52.00
Doble Deluxe	\$57.00
Superior Triple	\$70.00
Suite Matrimonial	\$60.00
Familiar Suite o cuádruple	\$84.00

Incluye el 12% IVA y el 10% de Servicios.

Incluye Desayuno Continental e Internet inalámbrico ilimitado

*Tarifa Sujeta a disponibilidad.

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido pintado de color blanco, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran reflectores de luz.
- **Piso:** El piso es alfombrado de un color café oscuro.
- Sus paredes son de bloque y cemento de color crema.
- **Decoración:** La decoración de las habitaciones es elegante, resaltando el estilo europeo por el cual se distinguen.
- Cuadros
- Armarios de madera
- Veladores de madera
- Cortinas blancas o beige
- Sofá
- Lámparas
- Espejos

Suite Matrimonial

Incluye cena, flores, vino, chocolates, jacuzzi.US\$120

- Incluye desayuno continental / Tarifas sujetas a disponibilidad
- 5 Habitaciones Estándar o Matrimoniales Deluxe*: 202, 403, 404, 405,406.

Habitaciones Dobles Standard

La hostel cuenta con 2 habitaciones dobles; 203, 204.



Habitaciones dobles Deluxe

La hostel cuenta con 2 habitaciones dobles deluxe; 201, 301 (tipo suite cuentan con pequeña sala).

Habitaciones Triples Standard

Cuenta con 3 habitaciones de tipo triple standard; 104,205, 302.

Habitación Familiar

La hostel cuenta con una habitación familiar con una pequeña salita.

Suite Matrimonial Especial

Cuneta con una habitación de este tipo; 401.

Hermosa y amplia habitación ideal para una noche de bodas inolvidable, aniversarios, etc. Incluye área social, bar y jacuzzi.

Deluxe, implica que la habitación tiene extras como chimenea o área social vista panorámica.

Todas las habitaciones son amplias y tienen acabados de primera con un Estilo clásico europeo.

En la habitación encontrará:

- Baño privado
- Escritorio
- mini-refrigerador
- TV
- Teléfono DDI
- Servicio de habitación

PAQUETES

Paquete noche gratis

3 Noches por 2.Desde US\$ 95.

(De Viernes a Domingos).Incluye impuestos y servicios.



Paquete Romance



Suite Matrimonial

Incluye cena, flores, vino, chocolates, jacuzzi.US\$120.

Incluye desayuno continental / Tarifas sujetas a disponibilidad.

3.5.1.7 PASILLOS



Los pasillos, pequeños caminos entre las habitaciones que cuentan con una decoración rustica que brinda calidez a los huéspedes.

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido pintado de color blanco, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran reflectores de luz.
 - **Piso:** El piso es alfombrado de un color café oscuro.
 - Sus paredes son de bloque y cemento de color crema.
 - **Decoración:** La decoración de los pasillos es rustica debido al material que utilizan en ellos como lo es la madera resaltando pequeños detalles de la hostal.
-
- Cuadros
 - Lámparas
 - Fotos
 - Artesanías
 - Extintor
 - Luces de emergencia

3.5.1.8 PATIO



Un pequeño patio en el cual los huéspedes pueden relajarse o a la vez es una pequeña zona que dispone la hostel como área de fumadores, es el único lugar dentro de la hostel que le permite al huésped fumar.

- **Piso:** El piso es baldosa de un color café claro.
- Sus paredes son de bloque y cemento de color crema.
- **Decoración:** La decoración del patio es básico y sencillo pero con una vista a los alrededores de la hostel.
- Plantas
- Mesas
- Sillas
- Maseteros

3.5.1.9 LAVANDERÍA

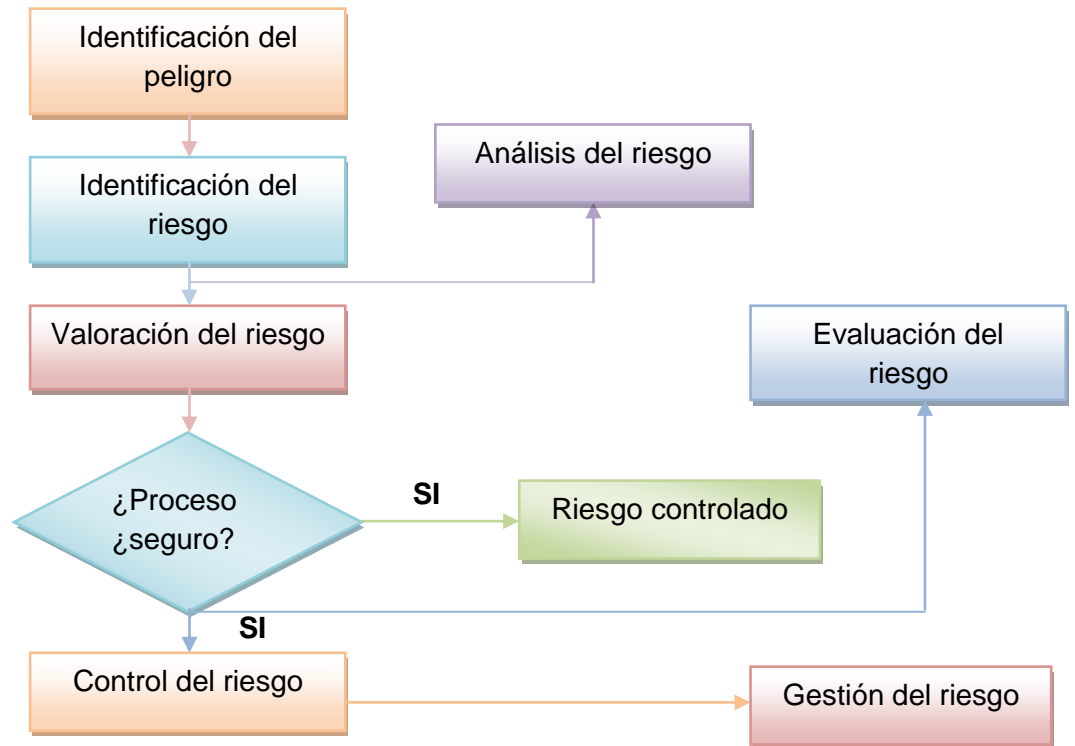


La lavandería con la que cuenta la hostel brinda el servicio de lavado y secado de las prendas del huésped.

- **Tumbado:** Es de cemento, liso y enlucido pintado de color blanco, con facilidades para la instalación de iluminación, en el se encuentran reflectores de luz.
 - **Piso:** El piso es de cerámica de un color beige.
 - Sus paredes son de bloque y cemento de color crema.
 - **Decoración:** La decoración de lavandería es básica y sumamente sencilla.
-
- Piedra de lavar
 - Tabla de planchar
 - Armarios
 - Calefón
 - Lavadoras
 - Secadoras
 - Material de limpieza

3.6. LEVANTAMIENTO DE RIESGOS

3.6.1 GESTIÓN DEL RIESGO



3.6.1.1 CLASIFICACIÓN POR ÁREAS

ÀREA DE ALOJAMIENTO

- Recepción
- Ama de llaves
- Lavandería

ÀREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- Cocina
- Bodega
- Restaurante
- Salones

3.6.1.2 IDENTIFICACIÒN DE PELIGROS

3.6.1.2.1 ÀREA DE ALOJAMIENTO

RECEPCIÒN

- Espacio muy estrecho
- Poca iluminación
- Condiciones de trabajo: carga mental, estrés

AMA DE LLAVES

- Malas posiciones
- Presión en trabajo
- Contacto con químicos
- Inhalación de químicos
- Contacto con agentes biológicos

LAVANDERÌA

- Presencia de ruido
- Contacto con agentes químicos y biológicos
- Presión en el trabajo
- Energías peligrosas en el área de trabajo
- Presencia de cables sueltos

3.6.1.2.2 ÀREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

BODEGA

- Organización inadecuada
- Espacio reducido

COCINA

- Presencia de agentes químicos
- Contacto térmico
- Presencia de tanques de gas cerca de la cocina
- Piso resbaloso

RESTAURANTE

- Presencia de cables sueltos

DESCRIPCIÓN DEL LEVANTAMIENTO DE LOS RIESGOS

- Para la identificación de peligros se procedió a la inspección de cada una de las instalaciones de la Hostal “La Villa de Toledo”, de esta manera se observo anomalías que deben ser mejoradas.
- Para la evaluación de riesgos, mediante una hoja de inspección en el que constaban todos los tipos de riesgos identificados se procedió a evaluar cada uno de ellos mediante el método de Hazop, método encargado del análisis de riesgos y de operatividad de los procesos.

3.7 EVALUACIÓN DE RIESGOS

PROCESOS DE ALOJAMIENTO

AREA DE RECEPCION:

PELIGRO IDENTIFICADO:	Check In								ESTIMACION									
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
Ruido	3	0	1	0	10	0	30	0										
Iluminación	6	0	1	0	10	0	60	0										
Alta y baja temperatura	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles	1	0	1	0	1	0	1	0										
Choque contra objetos inmóviles	1	0	1	0	1	0	1	0										
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Contacto térmico	0,5	0	1	0	1	0	0,50	0										
Riesgos Químicos																		
Polvo o pelusa	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Exposición de contaminantes químicos	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Emanación de sustancias químicas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Contacto con químicos	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										

Derrame de producto químico	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Intoxicación	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Virus	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Hongos	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgos Ergonómicos																		
Condiciones indeseables	1	0	1	0	10	0	10	0										
Posturas incorrectas	3	0	5	0	10	0	150	0										
Trabajo a presión	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Trabajo peligroso	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Riesgos Psicosociales																		
Estrés	3	0	5	0	10	0	150	0										
Riesgos Eléctricos																		
Shock eléctrico	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0										
Riesgo de Incendio	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0										
Riesgo de Explosión	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0										

PELIGRO IDENTIFICADO:	Check Out								ESTIMACION									
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
Ruido	3	0	1	0	10	0	30	0										
Iluminación	6	0	1	0	10	0	60	0										
Alta y baja temperatura	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles	1	0	1	0	1	0	1	0										
Choque contra objetos inmóviles	1	0	1	0	1	0	1	0										
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Contacto térmico	0,5	0	1	0	1	0	0,50	0										
Riesgos Químicos																		
Polvo o pelusa	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Exposición de contaminantes químicos	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Emanación de sustancias químicas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Contacto con químicos	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Derrame de producto químico	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Intoxicación	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Virus	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Hongos	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										

Riesgos Ergonómicos																				
Condiciones indeseables	1	0	1	0	10	0	10	0												
Posturas incorrectas	3	0	5	0	10	0	150	0												
Trabajo a presión	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0												
Trabajo peligroso	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0												
Riesgos Psicosociales																				
Estrés	6	0	5	0	10	0	300	0												
Riesgos Eléctricos																				
Shock eléctrico	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0												
Riesgo de Incendio	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0												
Riesgo de Explosión	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0												

AREA DE AMA DE LLAVES:

PELIGRO IDENTIFICADO:	Limpieza - completa de la habitación								ESTIMACION											
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN			
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I		
Ruido	6	0	1	0	10	0	60	0												
Iluminación	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0												

Riesgos Psicosociales																			
Estrés	6	0	5	0	10	0	300	0											
Riesgos Eléctricos																			
Shock eléctrico	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0											
Riesgo de Incendio	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0											
Riesgo de Explosión	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0											

PELIGRO IDENTIFICADO:	Arreglo de la habitación								ESTIMACION										
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN		
Riesgos Físicos no mecánicos	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
Ruido	3	0	1	0	10	0	30	0											
Alta y baja temperatura	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Riesgos Físicos mecánicos																			
Choque contra objetos móviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Contacto térmico	6	0	1	0	10	0	60	0											
Riesgos Químicos																			

Polvo o pelusa	1	0	1	0	6	0	6	0											
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	6	0	1	0	10	0	60	0											
Exposición de contaminantes químicos	6	0	1	0	10	0	60	0											
Emanación de sustancias químicas	6	0	1	0	10	0	60	0											
Contacto con químicos	6	0	1	0	10	0	60	0											
Derrame de producto químico	6	0	1	0	10	0	60	0											
Riesgos Biológicos																			
Bacterias	0,5	0	5	0	3	0	7,50	0											
Hongos	0,5	0	5	0	3	0	7,50	0											
Riesgos Ergonómicos																			
Condiciones indeseables	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Posturas incorrectas	6	0	5	0	10	0	300	0											
Trabajo a presión	3	0	5	0	6	0	90	0											
Trabajo peligroso	0,1	0	5	0	1	0	0,50	0											
Riesgos Psicosociales																			
Estrés	6	0	5	0	10	0	300	0											
Riesgos Eléctricos																			
Shock eléctrico	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0											
Riesgo de Incendio	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0											
Riesgo de Explosión	0,1	0	15	0	0,5	0	0,75	0											

AREA DE LAVANDERÍA:

PELIGRO IDENTIFICADO:	Lavado								ESTIMACION									
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
Ruido	10	0	1	0	10	0	100	0										
Alta y baja temperatura	3	0	5	0	10	0	150	0										
Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Contacto térmico	6	0	5	0	10	0	300	0										
Riesgos Químicos																		
Polvo o pelusa	0,5	0	1	0	10	0	5	0										
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	6	0	1	0	10	0	60	0										
Exposición de contaminantes químicos	6	0	1	0	10	0	60	0										
Emanación de sustancias químicas	6	0	1	0	10	0	60	0										
Contacto con químicos	6	0	1	0	10	0	60	0										
Derrame de producto químico	6	0	1	0	10	0	60	0										
Intoxicación	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,5	0	5	0	6	0	15	0										

Virus	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Hongos	0,5	0	5	0	6	0	15	0										
Riesgos Ergonómicos																		
Condiciones indeseables	6	0	5	0	10	0	300	0										
Posturas incorrectas	3	0	5	0	10	0	150	0										
Trabajo a presión	3	0	5	0	6	0	90	0										
Trabajo peligroso	6	0	5	0	10	0	300	0										
Riesgos Psicosociales																		
Estrés	6	0	5	0	6	0	180	0										
Riesgos Eléctricos																		
Shock eléctrico	10	0	25	0	0,5	0	125	0										
Riesgo de Incendio	10	0	25	0	0,5	0	125	0										
Riesgo de Explosión	10	0	5	0	10	0	500	0										

PELIGRO IDENTIFICADO:	Secado								ESTIMACION									
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
Riesgos Físicos no mecánicos																		
Ruido	10	0	1	0	10	0	100	0										
Iluminación	3	0	1	0	6	0	18	0										
Alta y baja temperatura	6	0	5	0	6	0	180	0										

Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Contacto térmico	6	0	5	0	6	0	180	0										
Riesgos Químicos																		
Polvo o pelusa	3	0	1	0	10	0	30	0										
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	0,1	0	1	0	10	0	1	0										
Exposición de contaminantes químicos	0,1	0	1	0	10	0	1	0										
Emanación de sustancias químicas	0,1	0	1	0	10	0	1	0										
Contacto con químicos	0,1	0	1	0	10	0	1	0										
Derrame de producto químico	0,1	0	1	0	10	0	1	0										
Intoxicación	0,1	0	1	0	10	0	1	0										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,5	0	5	0	6	0	15	0										
Virus	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Hongos	0,5	0	5	0	6	0	15	0										
Riesgos Ergonómicos																		
Condiciones indeseables	6	0	5	0	10	0	300	0										
Posturas incorrectas	3	0	5	0	10	0	150	0										
Trabajo a presión	3	0	5	0	6	0	90	0										

PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

AREA DE BODEGA:

PELIGRO IDENTIFICADO:	Recepción								ESTIMACION										
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN		
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
Ruido	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Iluminación	0,1	0,1	1	1	0,5	0,5	0,05	0,1											
Alta y baja temperatura	0,1	0,5	1	1	0,5	0,5	0,05	0,3											
Riesgos Físicos mecánicos																			
Choque contra objetos móviles	3	0,5	1	1	2	2	6	1											
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0,1	1	1	0,5	2	0,05	0,20											
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0,5	1	1	0,5	2	0,05	1											
Contacto térmico	3	0,1	1	1	6	2	18	0,20											
Riesgos Químicos																			
Polvo o pelusa	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											
Exposición de contaminantes químicos	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											
Emanación de sustancias químicas	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											
Contacto con químicos	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											

Derrame de producto químico	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Intoxicación	3	3	5	5	10	0,5	150	7,5										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8										
Virus	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8										
Hongos	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8										
Riesgos Ergonómicos																		
Condiciones indeseables	3	3	5	5	10	6	150	90										
Posturas incorrectas	3	3	1	5	6	6	18	90										
Trabajo a presión	6	6	1	1	6	6	36	36										
Trabajo peligroso	0,1	3	1	5	0,5	6	0,05	90										
Riesgos Psicosociales																		
Estrés	0,1	0	5	0	1	0	0,5	0										
Riesgos Eléctricos																		
Shock eléctrico	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgo de Incendio	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Riesgo de Explosión	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										

PELIGRO IDENTIFICADO:	Almacenaje								ESTIMACION									
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
Ruido	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Iluminación	0,1	0,1	1	1	0,5	0,5	0,05	0,1										
Alta y baja temperatura	0,1	0,5	1	1	0,5	0,5	0,05	0,3										
Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles	3	0,5	1	1	2	2	6	1										
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0,1	1	1	0,5	2	0,05	0,20										
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0,5	1	1	0,5	2	0,05	1										
Contacto térmico	3	0,1	1	1	6	2	18	0,20										
Riesgos Químicos																		
Polvo o pelusa	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Exposición de contaminantes químicos	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Emanación de sustancias químicas	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Contacto con químicos	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Derrame de producto químico	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Intoxicación	3	3	5	5	10	0,5	150	7,5										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8										

Virus	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8											
Hongos	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8											
Riesgos Ergonómicos																			
Condiciones indeseables	3	3	5	5	10	6	150	90											
Posturas incorrectas	3	3	1	5	6	6	18	90											
Trabajo a presión	6	6	1	1	6	6	36	36											
Trabajo peligroso	0,1	3	1	5	0,5	6	0,05	90											
Riesgos Psicosociales																			
Estrés	0,1	0	5	0	1	0	0,5	0											
Riesgos Eléctricos																			
Shock eléctrico	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0											
Riesgo de Incendio																			
	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											
Riesgo de Explosión																			
	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											

AREA DE COCINA:

PELIGRO IDENTIFICADO:	Producción								ESTIMACION										
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN		
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
Ruido	6	0	1	0	10	0	60	0											

Iluminación	0,1	0,1	1	1	0,5	3	0,05	0,30										
Alta y baja temperatura	6	1	5	5	6	3	180	15										
Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles	0,1	0,1	1	1	0,5	2	0,05	0,20										
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0,1	1	1	0,5	2	0,05	0,20										
Golpes, cortes por objetos/herramientas	3	10	5	1	2	10	30	100										
Contacto térmico	6	10	5	1	10	10	300	100										
Riesgos Químicos																		
Polvo o pelusa	0,5	0,1	5	5	1	0,5	2,5	0,3										
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	6	6	5	5	10	0,5	300	15										
Exposición de contaminantes químicos	6	6	5	5	10	0,5	300	15										
Emanación de sustancias químicas	1	0,5	5	5	2	0,5	10	1,3										
Contacto con químicos	6	0,5	5	5	10	0,5	300	1,3										
Derrame de producto químico	6	0,5	5	5	10	0,5	300	1,3										
Intoxicación	0,5	0,5	5	5	0,5	10	1,25	25										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	6	0,5	5	15	6	0,5	180	3,8										
Virus	0,1	0,5	5	15	0,5	0,5	0,25	3,8										
Hongos	6	0,5	5	15	6	0,5	180	3,8										
Riesgos Ergonómicos																		
Condiciones indeseables	0,5	6	5	5	10	6	25	180										
Posturas incorrectas	1	3	1	5	6	6	6	90										

Trabajo a presión	3	0,1	1	1	3	6	9	0,60										
Trabajo peligroso	6	6	5	5	6	6	180	180										
Riesgos Psicosociales																		
Estrés	6	0	5	0	6	0	180	0										
Riesgos Eléctricos																		
Shock eléctrico	3	0	5	0	10	0	150	0										
Riesgo de Incendio	10	0,5	5	15	10	10	500	75										
Riesgo de Explosión	10	0,5	5	15	10	10	500	75										

PELIGRO IDENTIFICADO:	Elaboración								ESTIMACION										
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN		
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
Ruido	6	0	1	0	10	0	60	0											
Alta y baja temperatura	6	1	5	5	6	3	180	15											
Riesgos Físicos mecánicos																			
Choque contra objetos móviles	0,1	0,1	1	1	0,5	2	0,05	0,20											
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0,1	1	1	0,5	2	0,05	0,20											
Golpes, cortes por objetos/herramientas	3	10	5	1	2	10	30	100											

Riesgo de Incendio	10	0,5	5	15	10	10	500	75											
Riesgo de Explosión	10	0,5	5	15	10	10	500	75											

AREA DE RESTAURENTE/SALON:

PELIGRO IDENTIFICADO:	Servicio								ESTIMACION										
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN		
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
Ruido	1	0	1	0	6	0	6	0											
Iluminación	0,1	0,1	1	1	0,5	6	0,05	0,60											
Alta y baja temperatura	0,1	0,1	1	1	0,5	6	0,05	0,60											
Riesgos Físicos mecánicos																			
Choque contra objetos móviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Contacto térmico	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Riesgos Químicos																			
Polvo o pelusa	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3											
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	0,5	0,1	5	5	6	0,5	15	0,3											
Exposición de contaminantes químicos	0,5	0,1	5	5	6	0,5	15	0,3											

Emanación de sustancias químicas	0,5	0,1	5	5	6	0,5	15	0,3										
Contacto con químicos	0,5	0,1	5	5	6	0,5	15	0,3										
Derrame de producto químico	0,5	0,1	5	5	6	0,5	15	0,3										
Intoxicación	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8										
Virus	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8										
Hongos	0,1	0,1	5	15	0,5	0,5	0,25	0,8										
Riesgos Ergonómicos																		
Condiciones indeseables	0,1	0,1	5	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Posturas incorrectas	0,5	0,1	1	5	0,5	0,5	0,25	0,3										
Trabajo a presión	0,1	0,1	1	1	3	0,5	0,30	0,05										
Trabajo peligroso	0,1	0,1	1	5	0,5	0,5	0,05	0,3										
Riesgos Psicosociales																		
Estrés	6	0	5	0	3	0	90	0										
Riesgos Eléctricos																		
Shock eléctrico	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgo de Incendio	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgo de Explosión	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										

PELIGRO IDENTIFICADO:	Venta								ESTIMACION									
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
Ruido	1	0	1	0	6	0	6	0										
Iluminación	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Alta y baja temperatura	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Choque contra objetos inmóviles	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Golpes, cortes por objetos/herramientas	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Contacto térmico	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Riesgos Químicos																		
Polvo o pelusa	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0										
Exposición de sustancias nocivas/toxicas	0,5	0	1	0	6	0	3	0										
Exposición de contaminantes químicos	0,5	0	1	0	6	0	3	0										
Emanación de sustancias químicas	0,5	0	1	0	6	0	3	0										
Contacto con químicos	0,5	0	1	0	6	0	3	0										
Derrame de producto químico	0,5	0	1	0	6	0	3	0										
Intoxicación	0,5	0	1	0	0,5	0	0,25	0										
Riesgos Biológicos																		
Bacterias	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										
Virus	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0										

Hongos	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0											
Riesgos Ergonómicos																			
Condiciones indeseables	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0											
Posturas incorrectas	0,5	0	1	0	0,5	0	0,25	0											
Trabajo a presión	0,1	0	1	0	3	0	0,30	0											
Trabajo peligroso	0,1	0	1	0	0,5	0	0,05	0											
Riesgos Psicosociales																			
Estrés	6	0	5	0	3	0	90	0											
Riesgos Eléctricos																			
Shock eléctrico	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0											
Riesgo de Incendio																			
	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0											
Riesgo de Explosión																			
	0,1	0	5	0	0,5	0	0,25	0											

NOTA:

Matriz elaborada por el Ing. Luis Hidalgo, acondicionada a los riesgos presentes en la Hotelería año 2011.

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS

PROCESOS DE ALOJAMIENTO

PROCESO	TIPO DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO	VALOR DE RIESGO
Check In	Estrés	Importante	300
Check Out	Estrés	Importante	300
Limpieza	Posturas Incorrectas	Importante	300
	Estrés	Importante	300
Arreglo	Posturas Incorrectas	Importante	300
	Estrés	Importante	300
Lavado	Contacto Térmico	Importante	300
	Condiciones Indeseables	Importante	300
	Trabajo Peligroso	Importante	300
	Explosión	Intolerable	500
Secado	Condiciones Indeseables	Importante	300
	Trabajo Peligroso	Importante	300
	Explosión	Intolerable	500
Planchado	Alta y Baja temperatura	Intolerable	500
	Contacto Térmico	Importante	300
	Condiciones Indeseables	Importante	300
	Trabajo Peligroso	Importante	300
	Posturas Incorrectas	Importante	300
	Explosión	Intolerable	500

PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

PROCESO	TIPO DE RIESGO	NIVEL DE RIESGO	VALOR DE RIESGO
Producción	Contacto Térmico	Importante	300
	Exposición de sustancias tóxicas	Importante	300
	Exposición de cont. químicos	Importante	300
	Contacto con químicos	Importante	300
	Derrame de producto químico	Importante	300
	Incendio	Intolerable	500
	Explosión	Intolerable	500
Elaboración	Exposición de sustancias tóxicas	Importante	300
	Exposición de cont. químicos	Importante	300
	Contacto con químicos	Importante	300
	Derrame de producto químico	Importante	300
	Incendio	Intolerable	500
	Explosión	Intolerable	500

CAPITULO IV

PROPUESTA DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA PARA LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”

4.1 MANUAL DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA PARA LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”

DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

CÓDIGO: HVT.S.A.D.00	ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
CÓDIGO: HVT.S.A.D.01	POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
CÓDIGO: HVT.S.A.P.01	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS
CÓDIGO: HVT.S.A.M.01	MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS
CÓDIGO: HVT.S.A.P.02	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL

CÓDIGO: HVT.S.A.M.02 MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS.

CÓDIGO: HVT.S.A.D.02 OBJETIVOS Y METAS.

CÓDIGO: HVT.S.A.F.01 PROGRAMA DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

CÓDIGO: HVT.S.A.D.03 MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH.

CÓDIGO: HVT.S.A.P.06 PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.

CÓDIGO: HVT.S.A.P.04 PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA

CÓDIGO: HVT.S.A.F.02 FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL

CÓDIGO: HVT.S.A.F.03 FORMULARIO DE CAPACITACIÓN

CÓDIGO: HVT.S.A.F.04 FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN

CÓDIGO: HVT.S.A PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011

CÓDIGO: HVT.S.A.D.04 GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SSIH

CÓDIGO: HVT.S.A.D.05 MANUAL DE SSIH

CÓDIGO: HVT.S.A.P.00 PROCEDIMIENTO CERO

CÓDIGO: HVT.S.A.P.05 PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH.

CÓDIGO: HVT.S.A.M.04 MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH

CÓDIGO: HVT.S.A.F.07 FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS

CÓDIGO: HVT.S.P.I.01 INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

CÓDIGO: HVT.S.P.I.02 INSTRUCTIVO DE ALOJAMIENTO

CODIGO: HVT.S.P.I.03 INSTRUCTIVO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

CÓDIGO: HVT.S.P.F.09 REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS

CÓDIGO: HVT.S. P.F.10 REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS

CÓDIGO: HVT.S. P.F.12 REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS

CODIGO:HVT.S.P.F.13 REGISTRO DE CONSUMO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

CÓDIGO: HVT.S.M.F.13 FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS

CÓDIGO: HVT.S.M.I.06 INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO DE EQUIPOS

CÓDIGO: HVT.S.M.F.14 INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO

CÓDIGO: HVT.S.A.P.07 PROCEDIMIENTO PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

CÓDIGO: HVT.S.A.P.08 PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

CÓDIGO: HVT.S.A.F.15 FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL

CÓDIGO: HVT.S.A.F.19 FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES

CÓDIGO: HVT.S.A.F.21 FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO

CÓDIGO: HVT.S.A.M.03 MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS

CÓDIGO: HVT.S.A.P.09 PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

CÓDIGO: HVT.S.A.F.22 FORMULARIO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA O CORRECTIVA

CÓDIGO: HVT.S.A.P.10 PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS

CÓDIGO: HVT.S.A.M.05 MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS

CÓDIGO: HVT.S.A.P.11 PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

CÓDIGO: HVT.S.A.F.23 FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN


CÓDIGO: HVT.S.A.F.24 FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA

CÓDIGO: HVT.S.A.F.25 PROGRAMA PARA AUDITORÍA

CÓDIGO: HVT.S.A.F.26 REPORTE DE AUDITORÍA

CÓDIGO: HVT.S.A.P.12 PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA
ADMINISTRACIÓN

CÓDIGO: HVT.S.A.F.27 FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA
ADMINISTRACIÓN

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.1 ISO 22000 : 4.1;5.6;5.4			
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.00				
ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA					
<p>El Sistema de Seguridad Industrial Hotelera ISO 22000:2006 y OHSAS 18001:2007 se implanta en las instalaciones de la Hostal “La Villa de Toledo” ubicada en el sector norte de Quito Distrito Metropolitano, sector de la Floresta Norte y debe ser aplicado inclusive en todas las áreas de la hostal.</p> <p>Para la Implantación del SSIH en la hostal, se determinaron los procesos u áreas relacionadas con las actividades y operaciones que fueron identificadas para el análisis de aspectos de seguridad y salud ocupacional y en la inocuidad de los alimentos determinándose los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alojamiento <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Check in 1.2 Check out 1.3 Limpieza de la habitación 1.4 Arreglo de la habitación 1.5 Lavado de la ropa y limpios 1.6 Secado de la ropa y limpios 1.7 Planchado de la ropa y limpios 2. Elaboración de Alimentos <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Recepción 2.2 Almacenaje 2.3 Producción 2.4 Elaboración 2.5 Servicio 2.6 Venta 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.2 ISO 22000: 5.1;5.2;8.5.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.01	


POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

La Hostal “La Villa de Toledo” de acuerdo con su misión de hospedar dentro de un ambiente cálido y acogedor mediante los procesos de alojamiento y elaboración de alimentos, ofrece sus servicios con la mejor calidad y excelencia. Satisfaciendo las necesidades del huésped que espera llegar y sentirse como en casa. Un ambiente único y confortable es la perspectiva de la hostal, respetando y cuidando la seguridad y salud ocupacional además de la inocuidad de los alimentos hacia sus empleados y huéspedes emprenderá sus actividades bajo los siguientes principios:

1. Asegurar y controlar la calidad de sus productos en todas sus fases de elaboración.
2. Prevenir los accidentes y controlar los riesgos a los que pueden estar expuestos tanto el personal que labora en la Empresa como los clientes que se hospedan u otros visitantes.
3. Cumplir con la Legislación vigente en cuanto a especificaciones propias de Seguridad y Salud Ocupacional y en la Inocuidad de los Alimentos.
4. Fomentar y capacitar al personal con normas de seguridad y de servicio para beneficio de la hostal y de ellos mismos.
5. Revisar semestralmente el cumplimiento de esta Política de los Objetivos y Metas del Sistema de Seguridad Industrial Hotelero, con el propósito de asegurar el Mejoramiento Continuo.
6. Llevar un control adecuado de los productos a ofrecer a través de toda la cadena alimentaria, de esta manera se trabajará con proveedores calificados para garantizar la inocuidad de los alimentos.

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.01	ISO 22000: 5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1 HACCP: Etapa 3,4,5			
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS					
<p>1. OBJETO Definir el método para identificar los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos en la Hostal “La Villa de Toledo” y determinar la importancia de cada uno de ellos.</p> <p>2. ALCANCE Aplica a las instalaciones de la Hostal “La Villa de Toledo” y a todas aquellas áreas en que se desarrollan sus actividades productivas.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>REPRESENTANTE DE LA DIRECCION Aprobar la matriz de identificación y evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos.</p> <p>SUPERVISOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA Identificar y evaluar los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos significativos. Definir los aspectos legales que se refieren a: peligros y riesgos laborales y de igual manera a los riesgos que se presentan en la inocuidad de alimentos evaluados; y los métodos de control a fin de que no sean muy significativos. Mantener actualizada la matriz.</p> <p>PERSONAL DE MANTENIMIENTO Ingresar la información a la matriz de identificación y evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos.</p> <p>TODO EL PERSONAL Identificar y evaluar los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 DEFINICIÓN DE PROCESOS Y ACTIVIDADES El supervisor del SSIH define todos los procesos que se realizan en la Hostal “La Villa de Toledo”. Los responsables de las diferentes áreas identifican todas los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos.</p> <p>El personal de Mantenimiento ingresa esta información en el documento HVT.S.A.M.01.</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.01	ISO 22000: 5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1 HACCP: Etapa 3,4,5
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
<p>El supervisor del SSIH y el personal de Mantenimiento realizarán una revisión anual de la Matriz HVT.S.A.M.01 para Identificación y Evaluación de los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos o cuando el supervisor lo decida debido a cambios en el SSIH o en el entorno.</p> <p>4.2 IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS. El supervisor del SSIH y el personal de la Hostal “La Villa de Toledo”, tienen la responsabilidad de identificar los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos que se producen en cada actividad y clasificarlos como Situación Trivial, Tolerante, Moderado, Importante e Intolerable. Deben incluir a todos los procesos de acuerdo con la Matriz HVT.S.A.M.01.</p> <p>4.3 EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS. Con la finalidad de evaluar de manera integrada los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos, se hace uso de un método cuantitativo denominado HAZOP.</p> <p>Este método tiene las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es de fácil comprensión. 2. Respalda los procesos de discusión. 3. Los criterios deben ser ampliamente apoyados. 4. Ideal para procesos integrados en Pequeñas Empresas. <p>4.3.1 VALORACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS SEGÚN EL MÉTODO HAZOP. De acuerdo a los riesgos y peligros identificados en 4.2 y 4.3 m, se presenta el siguiente esquema de valoración:</p> <p>Para realizar la evaluación de los riesgos de las áreas de trabajo se estimará las consecuencias (severidad del daño) y la probabilidad del daño.</p> <p>Probabilidad de que ocurra el daño: ALTA.- El daño ocurrirá siempre o casi siempre. MEDIA.- El daño ocurrirá en algunas ocasiones. BAJA.- El daño ocurrirá rara vez.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1 HACCP: Etapa 3,4,5
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.01	

PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

		CONCECUENCIAS		
		LIGERAMENTE DAÑINO	DAÑINO	EXTREMADAMENTE DAÑINO
PROBABILIDAD	BAJA	Riesgo Trivial	Riesgo Tolerable	Riesgo Moderado
	MEDIA	Riesgo Tolerable	Riesgo Moderado	Riesgo Importante
	ALTO	Riesgo Moderado	Riesgo Importante	Riesgo Intolerable

Nota: En el método HAZOP de evaluación propuesto se realizo una adaptación para la evaluación de la inocuidad de alimentos, rigiéndose en la Norma Técnica Ecuatoriana ISO 22000:2006, que se encuentra en: Ramírez Flores Juan, descarga ofrecida por www.prevention-world.com, 2003

Probabilidad	Valor de P
Es el resultado mas probable y esperado	10
Es completamente posible, no es nada extraño	6
Seria una secuencia o coincidencia rara pero posible, ha ocurrido	3
Coincidencia muy rara, pero se sabe que ha ocurrido	1
Coincidencia extremadamente remota pero concebible	0,5
Coincidencia prácticamente imposible, jamás a ocurrido	0,1

Consecuencias	Valor de C
Catástrofe numerosas muertes, daños a la propiedad 100% de activos	100
Varias muertes, daños a la propiedad de 70% de sus activos	50
Muerte, daños desde 50% de sus activos	25
Lesiones graves (invalidez permanente), daños de 25% de los activos	15
Lesiones con Baja, daños de 10% de sus activos	5
Lesiones sin baja menor al 10% de sus activos	1

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1 HACCP: Etapa 3,4,5
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.01	

PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Exposición	Valor de E
Continuamente, muchas veces al día	10
Frecuentemente, aproximadamente una vez al día	6
Ocasionalmente, de una vez a la semana o una vez al mes	3
Irregularmente, de una vez al mes o una vez al año	2
Raramente, cada bastantes años	1
Remotamente, no se sabe que haya ocurrido pero no se descarta	0,5

Clasificación del Riesgo	Magnitud del Riesgo
Riesgo Intolerable	Mayor de 400
Riesgo Importante	Entre 200 y 400
Riesgo Moderado	Entre 70 y 200
Riesgo Tolerante	Entre 20 y 70
Riesgo Trivial	Menos de 20


RIESGO TRIVIAL.- No se requiere acción específica.


RIESGO TOLERABLE.-No se necesita mejorar la labor preventiva. Sin embargo se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante.

RIESGO MODERADO.- Se debe hacer esfuerzos para reducir el riesgo determinado las inversiones precisas. Las medidas para impedir el riesgo deben implantarse a un periodo determinado.

RIESGO IMPORTANTE.- No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo.

RIESGO INTOLERABLE.- No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo.


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1 HACCP: Etapa 3,4,5
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.01	
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS		
<p data-bbox="395 539 1490 611">4.3.2 DETERMINACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.</p> <p data-bbox="491 611 1490 748">Se evalúan específicamente con escalas de probabilidad, consecuencias y exposición del riesgo presentado, debido a que en la columna de magnitud del riesgo se observara un valor total y explica si el riesgo encontrado es trivial, tolerante, moderado, importante e intolerable.</p> <p data-bbox="491 779 1490 916">Luego de evaluar los riesgos laborales y peligros en la inocuidad de alimentos, se solicita a los responsables de las áreas que conforman Hostal “La Villa de Toledo” que revisen la matriz HVT.S.A.M.01, y sugieran los cambios que consideren pertinentes.</p> <p data-bbox="491 947 1490 1019">Estas sugerencias serán revisadas por el supervisor del SSIH e incluidas en la matriz HVT.S.A.M.01.</p> <p data-bbox="347 1050 1490 1122">4.4 GESTIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS SIGNIFICATIVOS.</p> <p data-bbox="395 1122 1490 1258">El supervisor del SSIH definirá los métodos específicos de control que se aplicarán para prevenir, minimizar y/o mitigar según corresponda los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos significativos que se produzcan, considerando los siguientes elementos:</p> <ol data-bbox="395 1290 1490 1529" style="list-style-type: none"> 1. Controlar los procesos. 2. Controlar las actividades peligrosas. 3. Minimizar en la fuente, los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos. 4. Conceder y controlar el uso correcto de los implementos de seguridad. 5. Reciclar y desechar los desechos generados. 6. Capacitar al personal. <p data-bbox="300 1561 563 1592">5. REFERENCIAS</p> <p data-bbox="347 1592 1490 1664">HVT.S.A.M.01 Matriz de identificación y evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos.</p> <p data-bbox="300 1695 569 1727">6. FORMULARIOS</p> <p data-bbox="300 1727 475 1758">7. ANEXOS</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1 HACCP: Etapa 3,4,5
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.01	


MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS MEDIANTE LOS PROCESOS DE ALOJAMIENTO Y ELABORACION DE ALIMENTOS


PELIGRO IDENTIFICADO:									ESTIMACION									
	P		C		E		MR		T		TO		M		I		IN	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
Ruido																		
Iluminación																		
Alta y baja temperatura																		
Riesgos Físicos mecánicos																		
Choque contra objetos móviles																		
Choque contra objetos inmóviles																		
Golpes, cortes por objetos/herramientas																		
Contacto térmico																		
Riesgo Químicos																		
Polvo o pelusa																		
Exposición de sustancias nocivas/toxicas																		
Exposición de contaminantes químicos																		
Emanación de sustancias químicas																		
Contacto con químicos																		


Derrame de producto químico																			
Intoxicación																			
Riesgos Biológicos																			
Bacterias																			
Virus																			
Hongos																			
Riesgos Ergonómicos																			
Condiciones indeseables																			
Posturas incorrectas																			
Trabajo a presión																			
Trabajo peligroso																			
Riesgos Psicosociales																			
Estrés																			
Riesgos Eléctricos																			
Shock eléctrico																			
Riesgo de Incendio																			
Riesgo de Explosión																			


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.02	ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1			
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL.					
<p>1. OBJETO Establecer la metodología para identificar, actualizar y tener acceso a los requisitos legales que tengan relación directa con los aspectos de seguridad, salud ocupacional y la inocuidad de los alimentos además de riesgos del trabajo identificados en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>2. ALCANCE Este procedimiento aplica a los requerimientos legales, regulaciones, y otros requisitos desde el punto de vista de la Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional a igual de la Inocuidad de los Alimentos, aprobados por el Estado Ecuatoriano que tengan directa relación con los aspectos de seguridad, salud ocupacional y la inocuidad de los alimentos y riesgos identificados en los procesos y actividades de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES Y AUTORIDADES</p> <p>REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN Revisar el cumplimiento de los requisitos legales del SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo” y aprobar: el presente procedimiento y las matrices HVT.S.A.M.02.</p> <p>SUPERVISOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA Revisar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables al SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA Identificar y gestionar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables al SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 REQUISITOS LEGALES APLICABLES Se entiende por requisitos legales aplicables siempre y cuando, las regulaciones cumplan con los siguientes criterios.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Existen rangos de variaciones permisibles relativos a las especificaciones de los procesos y productos. 2. Cuando se han establecido criterios de actuación específicos relativo a aspectos de seguridad, salud ocupacional y la inocuidad de los alimentos. 3. Cuando existen prohibiciones específicas relativas a especificaciones de productos o procesos, seguridad, salud ocupacional y la inocuidad de alimentos. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.02	
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL		
<p>4. Cuando el requisito legal establezca sanciones o multas por incumplimiento.</p> <p>4.2 METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES El supervisor del SSIH, elabora un informe anual de cambios o nuevos requisitos publicados y envía al representante de la dirección.</p> <p>Quando existan nuevos requisitos, el supervisor analiza y actualiza la Matriz de Requisitos Legales HVT.S.A.M.02.</p> <p>El supervisor del SSIH, elimina los requisitos legales que ya no sean aplicables por derogación y/o cambio de la normativa local vigente.</p> <p>Los documentos legales que se incluyen para la identificación de los requisitos legales son todas las leyes, reglamentos, ordenanzas u otros aspectos legales que en materia de especificaciones del producto o proceso, de seguridad, salud ocupacional y la inocuidad de alimentos, tengan relación con los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos significativos que se identificarán en la matriz de Identificación y Evaluación HVT.S.A.M.01.</p> <p>Los requisitos legales de aplicación son archivados por el supervisor del SSIH en archivo físico y/o electrónico, a través de la actualización de la Matriz de Requisitos Leales HVT.S.A.M.02 directamente relacionados.</p> <p>Los requisitos legales son controlados en su difusión y distribución de acuerdo con el procedimiento para Control de Documentos del SSIH HVT.S.A.P.05.</p> <p>4.3 OTROS REQUISITOS Se entiende como otros requisitos, aquellos compromisos suscritos con partes interesadas internas y externas y que estén vinculados con los aspectos de seguridad del producto y del servicio de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>4.4 METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE OTROS REQUISITOS El Supervisor del SSIH con el apoyo de la Dirección, a través de la revisión de los contratos, convenios y demás compromisos suscritos, incorpora aquellos requeridos que se debe cumplir, desarrollar o tomar acción y se incluye en la Matriz de Requisitos Legales y Otros Requisitos HVT.S.A.M.02.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.02	ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL		
<p data-bbox="337 562 1474 625">4.5 METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE LA MATRÍZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</p> <p data-bbox="391 632 987 659">La matriz consta de los siguientes elementos:</p> <ol data-bbox="391 695 1474 1535" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="391 695 776 758">1. INSTRUMENTO LEGAL Ver Glosario de Términos <li data-bbox="391 793 1474 926">2. ARTÍCULO Referencia puntual del Instrumento Legal que hace relación al requerimiento específico sobre la actividad o sitio de operación de la Hostal “La Villa de Toledo”. <li data-bbox="391 961 1474 1066">3. TEMA O ASPECTO DE SEGURIDAD (ESPECIFICACIONES), SALUD OCUPACIONAL Y LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS. Hace referencia al tema de la normativa tomado como requerimiento legal. <li data-bbox="391 1102 1349 1165">4. CRITERIO / LÍMITE DE CONTROL Son las actividades que evidencian el cumplimiento del requisito legal. <li data-bbox="391 1201 1474 1306">5. EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO Se hace referencia al requerimiento puntual establecido por la norma o por la Empresa para dar cumplimiento al requerimiento legal. <li data-bbox="391 1341 1474 1446">6. FRECUENCIA DE MEDICIÓN Establece la periodicidad del monitoreo, criterio para el cumplimiento del requisito legal. <li data-bbox="391 1482 1430 1545">7. RESPONSABLE Es el responsable para realizar el Criterio de Control del requerimiento legal. <p data-bbox="337 1570 1474 1633">4.6 METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES</p> <p data-bbox="391 1669 1474 1837">4.6.1 AUDITORIAS INTERNAS DE SISTEMA DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL E INOCUIDAD DE ALIMENTOS Las auditorías internas serán ejecutadas por el Gerente General de la Hostal “La Villa de Toledo” con el objetivo de verificar que los criterios de auditoría se cumplan.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.02	
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL		
<p>Los criterios de auditoría que sirven de base para la ejecución de las auditorías internas son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normas OHSAS 18001:2007 e ISO 22000:2006 2. Requisitos legales para la gestión de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. 3. Manual de Seguridad Industrial Hotelera. 4. Procedimientos de Seguridad Industrial Hotelera. 5. Instructivos de Seguridad Industrial Hotelera. 6. Formularios y Registros de Seguridad Industrial Hotelera. <p>Los incumplimientos legales serán gestionados, mediante el levantamiento de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos y a través del Procedimiento de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos Acciones Correctivas HVT.S.A.P.09.</p> <p>4.6.2 EVALUACIÓN INTERNA DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES</p> <p>El representante de la Dirección y el Supervisor del SSIH realizarán una revisión del cumplimiento legal una vez al año, utilizando la Matriz HVT.S.A.M.03, en dicha Matriz se indicará el estado del cumplimiento.</p> <p>En caso de presentarse un incumplimiento legal, se procederá a levantar un Registro de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos, con el fin de dar el tratamiento correspondiente, de acuerdo al Procedimiento de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos y Acción Correctiva HVT.S.A.P.09.</p> <p>Además, de realizarse alguna actualización respecto a inclusión o eliminación de requisitos legales tanto en la Matriz HVT.S.A.M.02 como en a HVT.S.A.M.03, se registrará como revisión en el recuadro que consta al inicio de cada Matriz.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>OHSAS 18001:2007</p> <p>ISO 22000:2006</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.02	
<p align="center">PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL</p>		
<p>HVT.S.A.M.01 Matriz de Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos.</p> <p>HVT.S.A.M.02 Matriz de Requisitos Legales y Otros Requisitos</p> <p>HVT.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y Otros Requisitos</p> <p>HVT.S.A.P.09 Procedimiento de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos y Acción Correctiva</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.02	OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL		
<p>Las primeras leyes preventivas del país datan de 1916, las mismas que fueron fortalecidas en la década de 1920. El código de trabajo promulgo en el año de 1938, incorpora disposiciones concretas sobre riesgos del trabajo y prescribe normas para su prevención.</p> <p>En el año de 1942 el Seguro Social Ecuatoriano, legisla por primera vez, en materia de Seguridad e Higiene del Trabajo, pero pone en vigencia 22 años mas tarde, esto es en el año 1964, creando el Seguro de Riesgos del Trabajo. Los organismos que se encuentran involucrados en nuestra legislación son los siguientes:</p> <p>a) INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL</p> <p>El IESS en el año de 1973, pone en funcionamiento el Departamento de Riesgos del Trabajo, de conformidad a lo establecido en el estatuto y como paso previo a la suscripción del convenio ECU 74/006 (IESS-OIT-PNUD), a SU VEZ EN EL AÑO DE 1978 CREA LA División de Riesgos del Trabajo.</p> <p>b) MINISTERIO DE RELACIONES LABORALES</p> <p>Pese a que en el año de 1938 fuera expedido el Código de Trabajo, las funciones preventivas y de controles establecidas en dicho cuerpo legal, unicia en el año de 1974, al poner en funcionamiento el Departamento de Higiene Industrial.</p> <p>c) MINISTERIO DE SALUD PUBLICA</p> <p>En el año 1944 el Ministerio expide el primer Código de la Salud en el que se dispone la organización del Departamento de Ingeniería Sanitaria e Higiene Industrial.</p> <p>El Código de la Salud, expedido en 1971 y actualmente en vigencia, es menos específico en la definición del ámbito sobre el cual debe actuar a fin de proteger la salud de los trabajadores.</p> <p>d) INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN</p> <p>Es el organismo adscrito al Ministerio de Comercio Exterior Industrialización y pesca, es el encargado de la elaboración de normas técnicas y códigos de prácticas para la normalización y homologación de medios de protección personal y colectiva.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Art. 326 -5	Ambiente adecuado	Derecho a desarrollar laborales en espacios adecuados y propicios que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.	Inspección legal	Inicio	SSIH
Recomendación 171 de O.I.T 1985 Unidad de Capacitación y formación. División Nacional de Riesgos del Trabajo 1998	Art. 2	Reglamento para el funcionamiento de los servicios médicos de las empresas	Ámbito de aplicación: empresas privadas de servicios y empresas públicas	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Art. 3		Funcionamiento de prevención	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Art. 12		Empresa obligada a proporcionar todos los medios humanos, materiales y económicos para el buen funcionamiento	Inspección legal	Inicio	SSIH
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Sección segunda: del trabajo	Normativa Ecuatoriana de Seguridad y Salud en el Trabajo Vigente	- Art 35 N. 11: Empleador responsable de las obligaciones laborales - Art. 36. Derechos laborales de las mujeres	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Sección cuarta: de la salud		- Art. 42. Garantiza el derecho a ambientes laborales saludables.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Sección quinta: de los grupos vulnerables		- Art. 50. Protección especial en el trabajo y contra la explotación económica en condiciones laborales peligrosas. Art. 53.- Prevención de la discapacidad, salud, educación, capacitación.	Inspección legal	Inicio	SSIH

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	

MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Sección sexta: de la seguridad social	Normativa Ecuatoriana de Seguridad y Salud en el Trabajo Vigente	Art. 57 sobre el seguro general obligatorio Art. 61 sobre los seguros complementarios	Inspección legal	Inicio	SSIH
	DECISIÓN 584 DE LA C.A.N	Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Dada en Quirama, Antioquia el 25 de junio de 2003, reformada mayo 04 resolución 957 de la C.A.N.	Inspección legal	Inicio	SSIH
		Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Dada en Lima el 23 de septiembre de 2005.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Convenios Internacionales		- 53 Convenios ratificados con OIT. - 19 específicos y alrededor de 15 relacionados con la Seguridad y Salud en el trabajo. -No. 81 Sobre Inspección Del Trabajo, Protección Contra Radiaciones, Ruido Vibraciones, etc.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Leyes del País		- Código del Trabajo - Ley de Seguridad Social - Ley de Minera - Ley de Sanidad Vegetal.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Normativa Marco	Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente laboral; Decreto Ejecutivo 2393 del 17 de noviembre de 1986.	Inspección legal	Inicio	SSIH

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Normativa Específica	Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Reglamento para el funcionamiento de Servicios Médicos de empresa, acuerdo ministerial 1404 del 25 de octubre de 1978.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Normativa Específica		Reglamento de Seguridad e Higiene de los Trabajadores Portuarios, Resolución N° 360 del 13 de noviembre de 1979.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Normativa Específica		Reglamento de Seguridad del Trabajo contra Riesgos en Instalaciones de Energía Eléctrica, acuerdo ministerial 013 del 3 de febrero de 1989	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Normativa Específica		Reglamento de Seguridad para la Construcción y Obras Públicas, acuerdo ministerial 011 del 9 de febrero de 1993.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Normativa Específica		Reglamento General de Plaguicidas y productos afines del 15 de julio de 1993.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Normativa Específica		Reglamento General del Seguro de Riesgos del Trabajo, resolución 741 del 18 de septiembre de 1990, reformado con la resolución 874 del 12 de febrero de 1996.	Inspección legal	Inicio	SSIH

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	


MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Normativa Específica	Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Reglamento General de Responsabilidad Patronal, resolución C.I. 010 del 12 de agosto de 1998.	Inspección legal	Inicio	SSIH
			Normativa para el proceso de Investigación de Accidentes-Incidentes, resolución C.I.118 del 10 de julio del 2001.	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Acuerdos Ministeriales		Acuerdo No. 0213 – Registro Oficial No. 695 del 31 de octubre de 2002	Inspección legal	Inicio	SSIH
Constitución Política de la República del Ecuador 2008		Política Institucional en Seguridad y Salud y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Acuerdo No. 0221 –14 Noviembre/02, sustituido por el Acuerdo No. 220 RO. 83 del 17 de agosto de 2005	Inspección legal	Inicio	SSIH
		Acuerdo No. 00132 – Registro Oficial No. 008 del 27 de enero de 2003	Guía para Elaboración de Reglamentos Internos de Seguridad y Salud de las Empresas.	Inspección legal	Inicio	SSIH
		Acuerdo Ministerial No. 00166 – del 28 de abril de 2004	Registro de Accidentes y Enfermedades de Origen Laboral	Inspección legal	Inicio	SSIH

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	

MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008		Política Institucional en Seguridad y Salud y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Adhesión a La Celebración del día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo y Creación de Mesa de Diálogo en Seguridad y Salud Acuerdo Ministerial No. 218, RO. 083 del 17 de agosto de 2005	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Acuerdo Ministerial No. 219, RO. 083 del 17 de agosto de 2005		Registro de Adolescentes Trabajadores	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Acuerdo Ministerial No. 213 a 217, RO. 083 del 17 de agosto de 2005		Registro de Profesionales en Seguridad y Salud en el Trabajo	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Normas INEN:		De señalización de Seguridad y de Equipos de Protección Personal. Ordenanzas Municipales, del MDMQ	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Decreto Ejecutivo 2393	Reglamento interno de Seguridad y Salud Ocupacional de las Empresas	Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Art. 11	Obligaciones de los empleadores	Son obligaciones generales de los dueños de las entidades y empresas públicas y privadas	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Art. 13	Obligaciones de los trabajadores	El trabajador debe cumplir con las disposiciones de la empresa según la ley.	Inspección legal	Inicio	SSIH

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Art.14.	De los Comites de Seguridad e Higiene del Trabajo	(Reformado por el Art. 5 del Decreto 4217) En todo centro de trabajo en que laboren más de quince trabajadores deberá organizarse un Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo	Inspección legal	Inicio	SSIH
	Art. 15.	De la Unidad de Seguridad e Higiene en el Trabajo	(Reformado por el Art. 10 del Decreto 4217) En las empresas permanentes que cuenten con cien o más trabajadores estables	Inspección legal	Inicio	SSIH
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	55, Ruido .Cap. IV	Exposición al ruido y vibraciones	Niveles máximos permisibles y uso de implementos de seguridad.	Informe de monitoreo	Por proyecto	SSIH
	Título V, Capítulo I PREVENCIÓN DE INCENDIOS.- NORMAS GENERALES Art. 150	Incendios	Uso de implementos de seguridad y cuidado de la infraestructura de acuerdo a la normativa vigente.	Observación en sitio	Por proyecto	PRODUCCIÓN


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	Título Segundo Capítulo VIII De la Prevención y Control de Incendios. Art. 81-85	Planes de emergencia en caso de incendios.	Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados Periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición	Registro de simulacros	Anual	SSIH
	Título V PROTECCIÓN COLECTIVA Capítulo I PREVENCIÓN DE INCENDIOS.- NORMAS GENERALES. Art. 146	Pasillos, corredores, puertas y ventanas.	Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados Periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad De control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición	Registro de simulacros	Anual	SSIH


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	

MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	Título V PROTECCIÓN COLECTIVA Capítulo V LOCALES CON RIESGO DE EXPLOSION. Art. 162 y 163	Riesgos de explosión	Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados Periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición	Registro de simulacros	Anual	SSIH
	Capítulo V RIESGOS LABORALES POR FACTORES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS Art.53,t4,72	Riesgos, físicos, químicos y biológicos.	Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades.	Observación en sitio	Diario	PRODUCCIÓN
	Título III APARATOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS Capítulo VI HERRAMIENTAS MANUALES. Art. 95,96.	Fabricación	Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades.	Observación en sitio	Diario	PRODUCCIÓN

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	Título III APARATOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS Capítulo II PROTECCION DE MAQ..Art.76,77,78	Protecciones y guardas.	Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades.	Observación en sitio	Diario	PRODUCCIÓN
	Capítulo III Art. 11 NORMA TÉCNICA DE RESIDUOS PELIGROSOS (Industriales y domésticos)	Manejo de residuos peligrosos	Los desechos considerados peligrosos generados en las diversas actividades industriales de servicio, deberán ser devueltos a sus proveedores, quienes se encargarán de efectuar la disposición final del desecho	Instructivo general de manejo de desechos sólidos	Por obra	SSIH
	Capítulo III Art. 13 NORMA TÉCNICA DE CONTENEDORES PARA RECOLECCIÓN DIFERENCIADA DE RESIDUOS RECICLABLES	Generación de residuos	Toda actividad productiva que genere desechos sólidos no peligrosos, deberá implementar una política de reciclaje De los desechos.	Instructivo general de manejo de desechos sólidos	Mensual	SSIH
Reglamento de Registro y Control Sanitario, No. 3253en	Artículo 15, numeral 4, CODIGO DE SALUD	Obtención del Registro Sanitario	Presentación de una Certificación de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura	Observación en sitio	Mensual	PRODUCCION

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Reglamento de Buenas Practicas Manufactura para Alimentos Procesados Título III	Capitulo I Art. 3 DE LAS INSTALACIONES	DE LAS CONDICIONES MINIMAS BASICAS	Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos en armonía con la naturaleza de las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION
	Art. 6. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS, ESTRUCTURAS INTERNAS Y ACCESORIOS	Distribución de Áreas	Las diferentes áreas deben ser distribuidas y señalizadas, desde la recepción de las materias primas hasta el despacho del alimento terminado, Los ambientes de las áreas críticas, deben permitir un apropiado mantenimiento, limpieza, desinfección y des infestación y minimizar las contaminaciones cruzadas. En caso de utilizarse elementos inflamables.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION
	Capitulo II DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	La selección, fabricación e instalación de los equipos	Construidos con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación indeseable y no represente un riesgo físico.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Reglamento de Buenas Practicas Manufactura para Alimentos Procesados Título III	TITULO IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION CAPITULO I PERSONAL	HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION	A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja en una Planta Procesadora de Alimentos debe cumplir con normas escritas de limpieza e higiene. a) Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza; b) Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado; y, c) El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLÁUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.2 ISO 22000:5.7;7.3.4;7.3.5;5.6.1
	CÓDIGO : HVT.S.A.M.02	


MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE
Reglamento de Buenas Practicas Manufactura para Alimentos Procesados Título III	TITULO IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION CAPITULO II MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	Art. 18. Materias primas e ingredientes	Las materias primas e insumos deben someterse a inspección y control antes de ser utilizados en la línea de fabricación. Deben estar disponibles hojas de especificaciones que indiquen los niveles aceptables de calidad para uso en los procesos de fabricación. La recepción de materias primas e insumos debe realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos. Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado de producto final.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION
	TITULO IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION CAPITULO III OPERACIONES DE PRODUCCION	Art. 28. La elaboración de un alimento	Debe efectuarse según procedimientos validados, en locales apropiados, con áreas y equipos limpios y adecuados, con personal competente, con materias primas y materiales conforme a las especificaciones, según criterios definidos, registrando en el documento de fabricación todas las operaciones efectuadas, incluidos los puntos críticos de control donde fuere el caso, así como las observaciones y advertencias.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.3 ISO 22000: 5.3;8.5.1
	CÓDIGO:HVT.S.A.D.02	

OBJETIVOS Y METAS


ESTRATEGIA	COSTO	ACCIONES	RESPONSABLE ACCIÓN	AÑO 2011												
				1 ^{er} Trimestre			2 ^{do} Trimestre			3 ^{er} Trimestre			4 ^{to} Trimestre			
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Mejor distribución de trabajo.		1. Capacitación y toma de conciencia. 2. Motivación al trabajo con seguridad.	Supervisor del SSIH		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Mejorar las posturas incorrectas.		1. Capacitar al personal con correctas posturas al momento de realizar su trabajo.	Supervisor del SSIH		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Mejorar el ambiente de trabajo.	\$550	1. Remodelar el área de trabajo, recoger claves sueltos y limpieza.	Supervisor del SSIH		x				x			x			x	
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Mejor distribución entre el alimento y el material de trabajo		1. Colocar el material de trabajo y de limpieza en estanterías fuera del alimento.	Personal de Producción	x		x			x			x			x	
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Implementar un gas industrial	\$ 350	1. Cambiar el gas domestico por el gas industrial.	Supervisor del SSIH	x	x	x	x									
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.3 ISO 22000:5.3;8.5.1
	CÓDIGO:HVT.SI.A.F.01	
PROGRAMA DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		

META	ESTRATEGIA	COSTOS Y RECURSOS	ACCIONES	RESPONSABLE ACCIÓN	AÑO 2011											
					1 ^{er} Trimestre			2 ^{do} Trimestre			3 ^{er} Trimestre			4 ^{to} Trimestre		
					E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
10 % Se cuantificará mensualmente.	Mejor distribución de trabajo.		3. Capacitación y toma de conciencia.	Supervisor del SSIH		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
			4. Motivación al trabajo con seguridad.		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
					x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
			TOTAL PROGRAMADO %	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	0	
			TOTAL EJECUTADO %													
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %																
10%. Se cuantificará mensualmente	Mejorar las posturas incorrectas.		2. Capacitar al personal con correctas posturas al momento de realizar su trabajo.	Supervisor del SSIH		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
					x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
			TOTAL PROGRAMADO %	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	0		
			TOTAL EJECUTADO %													
			PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %													
0 Riesgos. Se cuantificará mensualmente	Mejorar el ambiente de trabajo.	\$100.00USD	2. Remodelar el área de trabajo, recoger claves sueltas y limpieza.	Supervisor del SSIH		x				x			x		x	
			3. Colocar una puerta entre el patio y la lavandería.		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	

			TOTAL PROGRAMADO %										0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
			TOTAL EJECUTADO %																								
REDUCIR EL RIESGO DE UNA CONTAMINACION	20% Se cuantificará por proyecto	Mejor distribución entre el alimento y el material de trabajo		1. Colocar el material de trabajo y de limpieza en estanterías fuera del alimento.	Personal de Producción	x		x			x																
						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
						TOTAL PROGRAMADO %					2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
						TOTAL EJECUTADO %																					
						PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO																					
REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO Y EXPLOSION	25% Se cuantificará mensualmente	Implementar un gas industrial	\$USD	2. Cambiar el gas domestico por el gas industrial.	Supervisor del SSIH	x	x	x	x																		
						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
						x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
						TOTAL PROGRAMADO %					1	5	5	5	9	9	9	10	10	10	10	10	10	10	10	0	
						TOTAL EJECUTADO %																					
						PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %																					

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.03	ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		

AUTORIDADES


SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		
SUPERVISOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
GRUPO OCUPACIONAL:	Sistema de Seguridad Industrial Hotelera	
CARGO:	Supervisor del SSIH	
FUNCIONES BÁSICAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisar y aprobar las matrices de control de documentos y registros. 2. Realizar el seguimiento mensual a los criterios operativos, indicadores objetivos y metas. 3. Revisar y aprobar los procedimientos del SSIH que le competan. 4. Capacitar al personal de operaciones sobre instructivos operativos. 5. Realizar el seguimiento al cronograma de mantenimiento de áreas y equipos. 6. Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos. 7. Establecer responsabilidades y autoridades en el personal con respecto al SSIH. 8. Capacitación al personal en temas de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. 9. Asegurar que se mantengan los registros del SSIH como evidencia. Realizar la encuesta de satisfacción del personal. 10. Identificar, prevenir, evaluar y controlar los riesgos laborales de la hostel. 11. Colaborar en la prevención de riesgos que organicen los organismos del sector públicos. 12. Elaborar un programa de Equipos de Protección Personal. 13. Investigar las causas de los incidentes. Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales que se produzcan en la hostel. 	
PERFIL DEL CARGO:	<p>Instrucción Formal:</p> <p>Título universitario de Ingeniero: Industrial, Gestión Hotelera de procesos o un grado equivalente.</p> <p>Jefe de Planta en Industrias Hoteleras.</p> <p>Experiencia en el Área:</p> <p>2 años.</p>	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	<p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auditor Interno OHSAS 18001,ISO 22000 2. Auditor Líder OHSAS 18001, ISO 22000. 3. Normas OHSAS 18001:2007, ISO 22000:2006. 4. Relaciones Humanas. 5. Manejo de Personal. 	
CAPACITACIÓN INTERNA:	<p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. (6 horas al año). 2. Política Integrada de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HVT.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Análisis de causas y acciones correctivas. (6 horas al año). 	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.03	5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		
ADMINISTRADOR GENERAL DE LA HOSTAL		
GRUPO OCUPACIONAL:	Sistema de Seguridad Industrial Hotelera	
CARGO:	Administrador General del SSIH	
FUNCIONES BÁSICAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir política del SSIH. 2. Aprobar los procedimientos del SSIH. 3. Aprobar el manual del SSIH. 4. Revisar el cumplimiento de los requisitos legales y de otros requisitos. 5. Gestionar los recursos económicos para la implantación del SSIH. 6. Aprobar y gestionar el presupuesto para el sistema. 7. Planificar la ejecución de auditorías internas. 8. Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos. 9. Coordinar con el personal de recepción para asegurar que los registros y sus análisis se estén ejecutando correctamente. 10. Crear y mantener buenas relaciones con los clientes, gerentes corporativos y proveedores para mantener el buen funcionamiento de la empresa. 	
PERFIL DEL CARGO:	<p>Instrucción Formal: Título universitario de Ingeniero en: Gestión Hotelera.</p> <p>Supervisor en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>Experiencia en el Área: 2 años.</p>	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	<p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normas OHSAS 18001:2007, ISO 22000:2006. 2. Relaciones Humanas. 3. Manejo de Personal. 4. Ofimática: programas hoteleros 5. Idioma: Ingles 	
CAPACITACIÓN INTERNA:	<p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. (6 horas al año). 2. Política Integrada de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HVT.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Análisis de causas y acciones correctivas. (6 horas al año). 	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		


**ÁREA
OPERATIVA**


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		
RECEPCIONISTA		
GRUPO OCUPACIONAL:	Instalaciones de la Hostal “La Villa de Toledo” .	
CARGO:	Recepcionista.	
FUNCIONES BÁSICAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con los instructivos operativos. 2. Realizar y registrar la distribución de trabajo. 3. Participar en los planes de emergencia y contingencias. 4. Participar en capacitaciones dentro y fuera de la Hostal. 5. Hacer el pre-registro de huéspedes y grupos. 6. Asignar habitaciones reservadas. 7. Llevar una bitácora de todas las novedades. 8. Registrar huéspedes y grupos. 9. Autorizar cambios de habitaciones. 10. Dar salida a las habitaciones. 11. Verificar reportes de Ama de Llaves. 12. Atender problemas de los huéspedes. 13. Comentar al administrador las opiniones de los huéspedes de la Hostal. 	
PERFIL DEL CARGO:	<p>Instrucción Formal:</p> <p>Título universitario de Ingeniero en: Gestión Hotelera.</p> <p>Recepcionista.</p> <p>Experiencia en el Área:</p> <p>2 años.</p>	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	<p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ofimática: programas hoteleros 2. Relaciones Humanas 3. Dirección de personal 	
CAPACITACIÓN INTERNA:	<p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de seguridad y salud ocupacional.(6 horas al año). 2. Política Integrada de calidad, seguridad, salud ocupacional. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HVT.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Requisitos Legales. (6 horas al año). 5. Análisis de causas y acciones correctivas. (6 horas al año). 6. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). 7. Plan de contingencias y emergencias. (6 horas al año). 	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		
AMA DE LLAVES		
GRUPO OCUPACIONAL:	Mantenimiento	
CARGO:	Ama de Llaves	
FUNCIONES BÁSICAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coordinar con la recepción la distribución de las habitaciones para la limpieza de las mismas. 2. Planear, supervisar la limpieza de las diferentes áreas de la Hostal. 3. Mantener los materiales y recursos suficientes para realizar la limpieza de las diferentes áreas. 4. Controlar y registrar la correcta utilización de los implementos de limpieza. 5. Participar en los planes de emergencia y contingencia. 6. Participar en los programas de mantenimiento. 7. Controlar equipos, herramientas y materiales. 8. Preparar informes y otros documentos técnicos. 9. Supervisar la ejecución de mantenimiento preventivo y correctivo. 10. Proporcionar información sobre costos de mantenimiento. 11. Capacitar al personal de menor experiencia. 12. Conservar limpias las áreas de trabajo y cuidar de la correcta ubicación de equipos y herramientas. 	
PERFIL DEL CARGO:	<p>Instrucción Formal:</p> <p>Título universitario de Ingeniero en: Gestión Hotelera.</p> <p>Recepcionista.</p> <p>Experiencia en el Área:</p> <p>2 años.</p>	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	<p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ofimática 2. Instrumentación y Control 3. Calidad y Eficiencia 4. Relaciones Humanas 	
CAPACITACIÓN INTERNA:	<p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de seguridad y salud ocupacional.(6 horas al año). 2. Política Integrada de seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HVT.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Requisitos Legales. (6 horas al año). 5. Análisis de causas y acciones correctivas.(6 horas al año). 6. Normas de Seguridad Básica.(6 horas al año). 7. Instructivo de manejo de desechos sólidos. (6 horas al año). 8. Instructivo de manejo de desechos líquidos. (6 horas al año). 9. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). 10. Plan de contingencias y emergencias. (6 horas al año). 	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		
CHEF		
GRUPO OCUPACIONAL:	Producción	
CARGO:	Chef	
FUNCIONES BÁSICAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con los instructivos inherentes a su cargo. 2. Cumplir con los instructivos de manejo de desechos sólidos y líquidos. 3. Participar en los planes de emergencia y contingencia. 4. Participar en capacitaciones dentro y fuera de la Hostal. 5. Dirige la cocina y se responsabiliza ante la dirección de la empresa del buen funcionamiento del servicio. 6. Cuida de los platos que se sirvan y cumplan las condiciones exigidas por el recetario nacional e internacional. 7. Confección del menú y plato del día. 8. Realiza la lista de compras, vigila la cantidad y rendimiento del género. 9. Cuida y administra los géneros adquiridos y de los gastos generales de la cocina. 	
PERFIL DEL CARGO:	Instrucción Formal: Título universitario en: Gastronomía. Chef. Experiencia en el Área: 2 años.	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	Cursos de : <ol style="list-style-type: none"> 1. Cocina Nacional 2. Cocina Internacional. 3. Repostería 4. Normas ISO 22000 5. Relaciones Humanas. 	
CAPACITACIÓN INTERNA:	Talleres de: <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad, seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos.(6 horas al año). 2. Política Integrada de calidad, seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HVT.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Instructivo de manejo de desechos sólidos. (6 horas al año). 5. Instructivo de manejo de desechos líquidos. (6 horas al año). 6. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). 7. Plan de contingencias y emergencias. (6 horas al año) 	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.06	ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3			
PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.					
<p>1. OBJETO Definir los recursos, funciones, responsabilidad y autoridad en el SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>2. ALCANCE Aplica a todo el SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES RECURSO HUMANO Personal involucrado en el SSIH, cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO Las funciones, responsabilidades y autoridad para el funcionamiento del SSIH, se han establecido de acuerdo al personal que labora en la Hostal “La Villa de Toledo”. Las responsabilidades se encuentran definidas también en el Manual de Funciones y Cargos del SSIH, HVT.S.A.D.03 y en los Procedimientos de SSIH.</p> <p>4.1 REPRESENTANTE DE LA HOSTAL FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La persona que sea nombrada por la Administración General de la Hostal, cumplirá el rol de Representante del SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”. 2. Definir la política del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal “La Villa de Toledo”. 3. Gestionar la asignación de recursos económicos para mantenimiento y mejoramiento continuo del SSIH. 4. Revisar el SSIH. 5. Tomar y solicitar acciones de mejora en el desempeño del SSIH. 6. Planificar la ejecución de auditorías internas. 7. Calificar auditores internos. 8. Designar a auditores internos y auditor líder para la ejecución de auditorías internas. 9. Responder a comunicaciones de las partes interesadas en el sistema de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.06	ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
<p align="center">PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.</p>		
<p>AUTORIDAD</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aprobar la Política de Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos del SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”. 2. Revisar y Aprobar los objetivos y las metas de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. 3. Aprobar HVT.S.A.P.12. Procedimiento para Revisión por la Administración. <p>4.2 SUPERVISOR DEL SSIH</p> <p>FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La persona que sea nombrada por la Administración General de la Hostal “La Villa de Toledo”, cumplirá el rol de Supervisor en el SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”. 2. Asegurar que se implante, mantenga y mejore el SSIH. 3. Aplicar las Normas: OHSAS 18001:2007 e ISO 22000:2006 vigentes. 4. Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables al SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”. 5. Identificar los aspectos Seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos para evaluar e identificar los riesgos laborales y peligros en la inocuidad de Alimentos y establecer los significativos. 6. Difundir la política, objetivos y documentos del SSIH. 7. Establecer las funciones, responsabilidades y autoridades de todo el personal del SSIH. 8. Identificar la necesidad de recursos para implementar, mantener y mejorar el SSIH de la Hostal. 9. Identificar las necesidades de capacitación del personal. 10. Recibir, documentar y gestionar las comunicaciones relativas al SSIH de las diversas partes interesadas. 11. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de objetivos, metas y programas del SSIH. 12. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de criterios operativos de acuerdo al SSIH. 13. Asegurar el análisis de causa de los riesgos y peligros y la oportuna toma de acciones correctivas y preventivas a fin de dar solución a los problemas de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos del SSIH detectados. 14. Asegurar que se mantengan los registros del SSIH, como evidencia de su cumplimiento. 15. Coordinar la ejecución de auditorías. 16. Mantener informado sobre el avance, desempeño e inconvenientes del SSIH al representante de la Hostal. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.06	OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.		
<p>AUTORIDAD</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer cumplir los procedimientos del SSIH. 2. Aprobar los procedimientos generales y de control operativo del SSIH. <p>4.3 RECEPCIONISTA</p> <p>FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar la documentación del SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”, a solicitud del Supervisor del SSIH. 2. Custodiar los documentos del SSIH. 3. Distribuir los documentos del SGI de la Hostal “La Villa de Toledo”, a los usuarios de los mismos, a solicitud del Supervisor del SSIH. 4. Mantener actualizados los documentos del SSIH. 5. Recibir, clasificar y archivar las comunicaciones internas y externas referentes al SSIH en la Hostal, al igual que las respuestas si es aplicable. 6. Identificar, clasificar, archivar y mantener los registros del SSIH de la Hostal. <p>4.4 AMA DE LLAVES</p> <p>FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con los procedimientos de control operativo establecidos dentro del SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”. 2. Mantener actualizados los documentos del SSIH, correspondientes a sus actividades. 3. Conocer los aspectos, los riesgos laborales y peligros en la inocuidad de Alimentos significativos de las actividades de la Hostal “La Villa de Toledo” y saber cual es la gestión de los mismos. 4. Identificar, clasificar, archivar y mantener los registros del SSIH inherentes a sus actividades. 5. Durante la ejecución de las auditorías, entregar la información pertinente al desempeño de la Hostal en los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. 6. Participar activamente en el SSIH de la Hostal, así como también en charlas de difusión y capacitación. 7. Mantener su compromiso con la aplicación de la Política de y los Objetivos del SSIH. <p>AUTORIDAD</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer cumplir los procedimientos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera su personal asignado. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.06	ISO 22000: 5.1;5.4;5.5;6.1;6.3
PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.		
<p>1.1 PERSONAL DE PRODUCCIÓN.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con los procedimientos de control operativo establecidos dentro del SSIH, como son el de manejo de desechos sólidos, líquidos, seguridad e inocuidad de alimentos. 2. Participar en los planes de contingencia y emergencia. 3. Conocer los aspectos, los riesgos laborales y peligros en la inocuidad de Alimentos significativos de las actividades de la Hostal “La Villa de Toledo” y saber cual es la gestión de los mismos. 4. Participar en la implantación del SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo” y en charlas de discusión y capacitación. 5. Mantener su compromiso con la aplicación a la Política y Objetivos del SSIH de la Hostal. <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HVT.S.A.D.03 Manual de Funciones y Cargos del SSIH.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.04	OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2			
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA					
<p>1. OBJETO Definir el método para asegurar la competencia, formación y concienciación del personal en el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>2. ALCANCE Para todas las actividades que realiza el personal de las diferentes áreas de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>REPRESENTANTE DE LA HOSTAL</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Solicitar a Administración el apoyo a los temas de capacitación en el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. 2. Designar al personal que debe asistir a los cursos de capacitación programados. <p>SUPERVISOR DEL SSIH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar las necesidades de capacitación del personal que labora en la Hostal. 2. Designar al personal que debe asistir a los cursos de capacitación programados. 3. Establecer el plan de toma de conciencia para el personal de cada área. 4. Asegurar que las actividades de concienciación, se ejecuten de acuerdo las necesidades del personal, de la Hostal y de la Ley. <p>PERSONAL OPERATIVO</p> <p style="padding-left: 40px;">Archivar los registros que indica el presente procedimiento.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1.1 Para el ingreso/ubicación de personal en la Hostal y sus actividades, la Administración General, deberá considerar la competencia del personal sobre la base de educación, entrenamiento y/o experiencia adecuados, de acuerdo al Manual de funciones. 4.1.2 Personal Operativo, debe mantener actualizada la descripción de los cargos y funciones de los empleados que desarrollan tareas específicas en el SSIH, de acuerdo a lo establecido en el Procedimiento HVT.S.A.P.06, para la definición de los Recursos, Funciones, Responsabilidades y Autoridades del SSIH. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.04	
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		
<p>4.1.3 Personal Operativo, tendrá las copias de los registros que demuestran la competencia del personal que realiza tareas específicas en el SSIH, a través de una carpeta individual con hoja de vida, certificados de cursos y experiencia, evaluados según documento HVT.S.A.F.02, Formulario de Calificación de Personal.</p> <p>4.2 INDUCCIÓN El Supervisor del SSIH realiza o delega la Inducción específica al sitio de trabajo.</p> <p>4.2.1 EMPLEADOS NUEVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información General de Hostal y de sus Actividades. • Localización de cada área, sus Instalaciones. • Normas generales. • Áreas de acceso permitidas. • Nociones básicas de las Normas: OHSAS 18001 e ISO 22000. • Especificaciones de productos y servicios. • Riesgos de Seguridad. • Riesgos de Inocuidad de Alimentos. • Accidentes de trabajo. • Manejo de desechos. • Equipos de protección colectiva. • Implementos de protección personal. • Planes de Emergencia y Contingencia. <p>La capacitación realizada debe ser registrada en el documento HVT.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p>4.2.2 EMPLEADOS PERMANENTES Todos los empleados deben recibir Inducción al SSIH, cuya capacitación debe ser registrada en el documento HVT.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p>4.2.3 PERSONAL EVENTUAL El Supervisor del SSIH delegará al representante de la Hostal la Inducción de toda persona eventual cuya permanencia en las instalaciones de la Hostal sea mayor a 3 días o que realice trabajos periódicos, cuyo contenido básico será el siguiente:</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.04	OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		
<ul style="list-style-type: none"> • Información General de la Hostal y de sus Actividades. • Información General del sitio de trabajo y de sus áreas de acceso permitidas. • Normas generales. • Especificaciones del producto o del servicio. • Riesgos de seguridad. • Manejo de desechos. • Implementos y acciones de seguridad personal. • Planes de Emergencia y Contingencia. • Otros temas necesarios para la actividad específica. <p>Esta capacitación debe ser registrada en el documento HVT.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p>Luego de la Inducción, el responsable de la Hostal, elaborará el permiso de trabajo correspondiente, previo la inspección del área, quedando facultado a realizar sus tareas en la Hostal.</p> <p>4.3 CAPACITACIÓN Y CONCIENCIACIÓN</p> <p>Todos los empleados de la Hostal que durante el cumplimiento de sus actividades puedan provocar no conformidades en el producto o servicio, estén sometidos a riesgos de seguridad significativos o puedan causar accidentes significativos al personal y a las instalaciones de la Hostal deben recibir entrenamiento sobre los métodos específicos de control aplicables, para que estén concientes de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La importancia del cumplimiento de la Política del SSIH. 2. La importancia del cumplimiento de los procedimientos y de los requisitos del SSIH. 3. Los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos significativos reales o potenciales con relación a sus actividades. 4. Los beneficios en seguridad, salud ocupacional e inocuidad en los alimentos al mejorar su desempeño personal. 5. Sus funciones, responsabilidades y autoridad en el logro del cumplimiento con la política, procedimientos y requisitos del SSIH, incluyendo las necesidades de preparación y respuesta en situaciones de emergencia. 6. Las consecuencias potenciales al desviarse de los procedimientos de operación especificados. 		

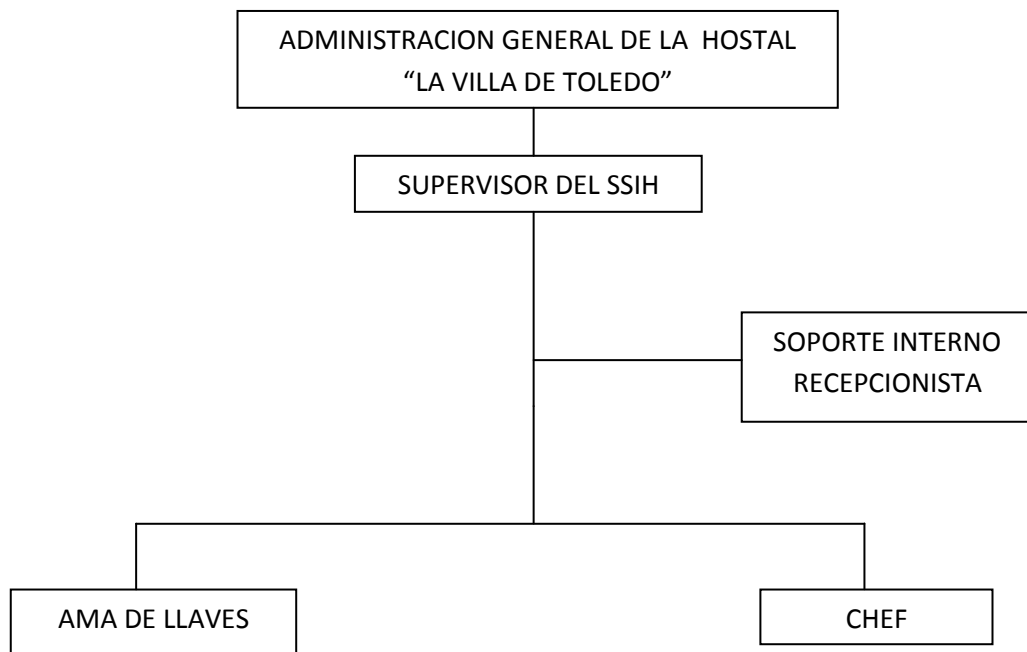
HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.04	OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		
<p>El entrenamiento se realizará de tres maneras:</p> <p>4.3.1 El Supervisor del SSIH, proveerá o delegará a los responsables de cada Área, la capacitación y entrenamiento en los procedimientos generales y específicos directamente relacionados con: Los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos asociados a cada área del trabajo. Este entrenamiento se registrará en el documento HVT.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p>4.3.2 El Supervisor del SSIH, planificará, programará y ejecutará el entrenamiento sobre planes de emergencia y contingencia, así como la realización de simulacros de aplicación. Este entrenamiento se registrará en el documento HVT.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p>4.3.3 El Supervisor del SSIH, programará la capacitación y entrenamiento en temas de seguridad e inocuidad en alimentos que permitan al trabajador mejorar su competencia y su desempeño. Esta actividad se la realizará de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada año el Supervisor deberá identificar las necesidades de entrenamiento del personal, llenando el Formulario de Establecimiento de Necesidades. • El formulario se remite a Administración para su aprobación. • El representante de la Administración y/o el Supervisor del SSIH en base al cronograma aprobado y tomando en cuenta los requerimientos y necesidades del personal, seleccionará a los que participarán en los eventos de capacitación. • La Administración aprueba el listado de participantes tomando en cuenta los requerimientos de todas las áreas de la Hostal. • Soporte Interno lleva el documento HVT.S.A.F.04, Formulario de participantes para capacitación. <p>4.4 EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA</p> <p>Trimestralmente los empleados de la Constructora serán evaluados mediante el Formulario de Evaluación del Desempeño Laboral, con el fin de determinar la competencia en su puesto de trabajo.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.04	OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		
<p>4.5 GENERALIDADES DE LA CAPACITACIÓN</p> <p>4.5.1 Cuando existan modificaciones en la Política del SSIH, Procedimientos, Instructivos y Aspectos de Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos significativos, el Supervisor del SSIH, planificará y coordinará el entrenamiento del personal.</p> <p>4.5.2 Todos los empleados tienen que ser considerados en algún tipo de capacitación relacionada con el SSIH al menos una vez al año.</p> <p>4.6 REGISTROS DE ENTRENAMIENTO Los registros de entrenamiento como: inducciones, concienciaciones, visitas de capacitación internas, externas y en el área de trabajo, serán registradas en HVT.S.A.F.03, Formulario de Capacitación o a través de la copia de los certificados de entrenamiento.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HVT.S.A.P.06 Procedimiento para definición de funciones, responsabilidades y Autoridades del SSIH. HVT.S.P.I.04 Instructivo para trabajo en alturas. HVT.S.A.D.03 Manual de funciones y cargos del SSIH.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HVT.S.A.F.02 Formulario de Calificación de Personal. HVT.S.A.F.03 Formulario de Capacitación. HVT.S.A.F.04 Formulario de Participantes para Capacitación. Formulario de Encuesta de opinión a Visitantes.</p> <p>Establecimiento de Necesidades Plan anual de Capacitación del Personal Evaluación del Desempeño Laboral Cronograma de Capacitación Procedimientos SSIH.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HVT.S.A.F.02 Formulario de Capacitación de Personal. HVT.S.A.F.03 Formulario de Capacitación. HVT.I.A.F.04 Formulario de Participantes para Capacitación.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.04	OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		

Establecimiento de Necesidades.
Plan anual de Capacitación del Personal.
Evaluación del Desempeño Laboral.
Cronograma de Capacitación y Procedimientos SSIH.

8. FLUJOGRAMA



HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”		SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2	
		CÓDIGO: HVT.S.A.F.02			
FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL					
CARGO: FECHA:			CALIFICACIÓN DE COMPETENCIA DEL PERSONAL		
			Nombres y Apellidos		
PERFIL DESEADO DE FORMACIÓN Tercer Nivel:			Calificación hasta 30 puntos si cumple, 20 puntos si cumple parcialmente y 10 puntos si no cumple.		
Especialidad: Ing. Gestión Hotelera					
Ingeniería: <input type="checkbox"/> Licenciatura: <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>					
Nivel Tecnológico:					
Tecnólogo: <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>					
Otros:					
Subtotal:					
CAPACITACIÓN RECIBIDA			Calificación hasta 30 puntos si cumple, 20 puntos si cumple parcialmente y 10 puntos si no cumple.		
		Horas			
Temas de seguridad		10			
Seguridad Industrial		10			
Riesgos Laborales		10			
Auditorías		10			
Inocuidad de Alimentos		30			
		Subtotal:			
TIEMPO DE EXPERIENCIA:		Años o meses		Calificación hasta 40 puntos si cumple, 30 puntos si cumple parcialmente y 10 puntos si no cumple.	
Experiencia en la Empresa		5 años			
Experiencia en Trabajos Similares					
		Subtotal:			
CUMPLE LA COMPETENCIA REQUERIDA SI SUPERA LOS 70 PUNTOS EN LA EVALUACIÓN TOTAL					
NECESIDADES DE CAPACITACIÓN:					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”		SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		CLAUSULAS:	
		CODIGO.HVT.S.A.F.03		OHSAS 18001: 4.4.2	
				ISO 22000: 6.2.1;6.2.2	
FORMULARIO DE CAPACITACIÓN					
TEMA:					
OBJETIVO:					
FECHAS:				NÚMERO DE HORAS	
DICTADO POR:					
Nº	NOMBRE	ÁREA	C.I.	FIRMA	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2
	CÓDIGO: HVT.I.A.F.04	

FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN


TEMA:			
OBJETIVO:			
FECHA:		NÚMERO DE HORAS:	
DICTADO POR:			

Las personas participantes en este curso, en representación de la Hostal “La Villa de Toledo” son:

Nº	NOMBRE	ÁREA	C.I.	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				


FECHA:.....

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1;6.2.2
	CÓDIGO: HVT.S.A	
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011		

				AÑO 2011											
DOCUMENTO PARA CAPACITACIÓN	CLAUSU.	CÓDIGO	RESPON.	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Motivación a la Calidad															
Política del SSIH															
Objetivos, Metas y Programas															
Funciones y Responsabilidades															
No Conformidad y Acción Correctiva															
Control de Documentos															
Control de Registros															
Auditorías Internas															
Aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos															
Evaluación de aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos															
Manejo de desechos sólidos															
Manejo de residuos líquidos															
Manipulación de Alimentos															
Seguridad Industrial Hotelera															

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.04	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1

GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

Accidente: Acontecimiento no deseado, que trae como consecuencias lesiones a las personas y/o daños a las propiedades o ambiente.

Acción correctiva: Acción para eliminar la causa raíz de un riesgo o peligro detectado.

Acción preventiva: Acción para eliminar la causa de un riesgo o peligro potencial.

Análisis de causa: Proceso en el que se identifica y define la causa o causas raíces o potenciales que generan un riesgo o peligro.

Argumentación: Explica con criterios argumentativos, como se valora un riesgo o peligro.

Auditor: Persona con competencia para llevar a cabo una auditoría.

Auditoria: Investigación sistemática sobre los métodos y procedimientos de trabajo en una organización, en la medida en que son relevantes para los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. El resultado es el informe de auditoría que presenta los puntos problemáticos en el funcionamiento de la organización en los tres aspectos.

Autoridad: Toma decisiones dentro del SSIH.

Bitácora: Registro diario de actividades operativas realizadas en la Constructora.


Condiciones anormales: Actividad desarrollada periódicamente o eventualmente bajo condiciones controladas.

Condiciones emergentes: Situación no esperada, eventual que provoca daños o pérdidas.

Condiciones normales: Actividad ejecutada diaria y rutinariamente bajo condiciones controladas.

Contaminante: Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias agregadas no intencionalmente al alimento, las cuales pueden comprometer la seguridad e inocuidad del alimento.

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.04	

GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

Contingencia: Posibilidad o riesgo de que suceda una cosa. Por lo que se debe estar preparado para cualquier contingencia.

Contaminaciones Cruzadas: Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico, bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la inocuidad o estabilidad del alimento.

Desecho sólido: Denominación genérica de cualquier tipo de productos sólidos residual o basuras, procedente de la actividad humana o industrial, también considerados como residuos.

Diagrama de flujo de procesos: Gráfico de secuencia de los procesos.

Documento: Es toda información y su medio de soporte.

Documento controlado: Documento que cumple con la administración definida en el Procedimiento HVT.S.A.P.05.

Documento externo: Son leyes, normas, procedimientos y otros documentos que provengan de las diferentes áreas externas a la Hostal y de otras Instituciones públicas o privadas. Estos documentos no cumplen con el formato definido para el SSIH.


Emergencia: Toda perturbación parcial o total de un sistema que puede poner en peligro su estabilidad o seguridad, y requerir para su manejo recursos y procedimientos diferentes a los normales y la modificación temporal, parcial o total de la organización para atenderla, puede ser causada por eventos de origen accidental o no, y de ser de carácter técnico o natural.


Empleados: Trabajadores permanentes o de empresas contratistas que laboran para la Hostal, en forma ocasional.


Explosión: Una detonación de cualquier forma debido a una fuente de calor por fricción, impacto, choque, etc.; con una liberación muy amplia de energía en poco tiempo creando presiones muy elevadas


Extinción: Separación de alguno de los tres elementos que se encuentran juntos durante la combustión: Calor, Combustible, Oxígeno.


Evaluación: Revisión de cumplimiento de los parámetros medidos frente a los índices y especificaciones definidos.


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Formulario: Documento que define el formato en el cual debe registrarse datos.</p> <p>Fuego: Reacción química de combustión que genera gran cantidad de calor. Para que se produzca la combustión deben hacerse presentes tres elementos. Combustible, Calor, Oxígeno</p> <p>Funciones: Ejecución de tareas o actividades delegadas a una persona.</p> <p>Gestión de desechos sólidos: Se basa en las siguientes consideraciones: Generación, reducción en la fuente, recolección, manipulación de desechos, clasificación, almacenamiento, tratamiento (reciclaje, re uso), transferencia y disposición final.</p> <p>HACCP: Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema que identifica, evalúa y controla peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento.</p> <p>Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización.</p> <p>Incidente: Acontecimiento no deseado, que bajo ciertas circunstancias puede ocasionar daños a personas y/o pérdidas materiales.</p> <p>Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.</p> <p>Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.</p> <p>ISO: Organización Internacional de Normalización.</p> <p>Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Matriz: Documento que contiene información del SSIH, ordenado de forma sistemática.</p> <p>Mejora continua: Proceso de intensificación del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera para la obtención de mejoras en el comportamiento global, de acuerdo con la política Integrada de una organización.</p> <p>Organización: Compañía, corporación, firma, empresa, autoridad o institución, o parte o combinación de ellas, sean o no sociedades, pública o privada, que tiene sus propias funciones y administración.</p> <p>Otros requisitos: Declaraciones de intención, normas INEN de uso no obligatorio, soluciones o sugerencias de la autoridad gubernamental, de organismos gremiales o académicos que sin tener fuerza legal obligatoria, se asumen como tal; sea porque formalmente se suscriben o adhieren, o bien corresponden a decisiones superiores como fuerza corporativa obligatoria, adicionalmente son los compromisos suscritos con partes interesadas.</p> <p>Peligro: Fuentes de energía o factores personales que cuando no son controlados ocasionan accidentes o daños irreparables; y el manejo inapropiado de sustancias de alto riesgo.</p> <p>Personal eventual: Trabajadores contratados o de empresas contratistas que laboran para la Constructora, en forma eventual o que realizan labores en forma periódica.</p> <p>Política Integrada: Declaración, por parte de una industria, de sus intenciones y principios en relación con su comportamiento general en seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos que proporciona un marco para su actuación y para el establecimiento de sus objetivos y metas en estos aspectos.</p> <p>Prevención: Disposiciones y medidas anticipadas para evitar el deterioro.</p> <p>Producto químico: Cualquier elemento, compuesto o mezcla de elementos y/o compuestos. Los productos químicos pueden estar en forma de sólidos, líquidos o gases.</p> <p>Producto peligroso: Que puede causar daños al trabajador, ya sea afectando su salud (tóxicos y/o radiactivos) o su integridad física (explosivos, inflamables, combustibles y reactivos), pudiendo además, afectar al ambiente y/o a las instalaciones.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Recursos: Conjunto de personas, bienes materiales, financieros y técnicos con que cuenta y utiliza una organización para alcanzar sus objetivos.</p>		
<p>Registro: Documento que presenta resultados obtenidos, o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.</p>		
<p>Requisitos legales o instrumento legal: Textos normativos como leyes, reglamentos, decretos, acuerdos ministeriales, resoluciones y ordenanzas emitidas por el gobierno nacional, municipal u otros organismos del estado en materia de calidad de seguridad y de ambiente.</p>		
<p>Responsabilidad: Obligación y capacidad de responder a las actividades inherentes a su cargo y en algunos casos a funciones delegadas por la organización.</p>		
<p>Revisión: Reunión de un grupo definido de personas cuyo objetivo es propender a la mejora continúa de planes, manuales, procedimientos; a fin de optimizar sus procesos.</p>		
<p>Seguimiento: Revisión de resultados de monitoreos, de mediciones y de desempeños para evaluar su comportamiento en el tiempo.</p>		
<p>SSIH: (Sistema de seguridad industrial hotelera) Parte del sistema de seguridad de una organización, empleada para desarrollar e implementar su política integrando aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos.</p>		
<p>Validación: Procedimiento por el cual con una evidencia técnica, se demuestra que una actividad cumple el objetivo para el que fue diseñada.</p>		
<p>OBSERVACIÓN:</p>		
<p>Además de estos conceptos se deben tomar en cuenta las definiciones de conceptos y vocabulario, que se refieren a las Normas Internacionales: OHSAS 18001:2007 e ISO 22000:2006 Conceptos y Vocabulario.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1			
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05				
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA					
<p>1. INTRODUCTION</p> <p>1.1 Misión. 1.2 Visión. 1.3 Objetivo de la Implantación del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>2.1 Presentación del Manual de Seguridad Industrial Hotelera. 2.2 Descripción General de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. POLÍTICA SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>4. PLANIFICACIÓN</p> <p>4.1 Aspectos de Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos. 4.2 Requisitos Legales y Otros Requisitos. 4.3 Objetivos, metas y programas</p> <p>5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN</p> <p>5.1 Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad. 5.2 Competencia, formación y toma de conciencia. 5.3 Documentación. 5.4 Control de Documentos. 5.5 Control Operacional. 5.6 Preparación y Respuesta ante Emergencias.</p> <p>6. VERIFICACIÓN</p> <p>6.1 Seguimiento y Medición. 6.2 Evaluación del Cumplimiento Legal. 6.3 No Conformidad, Acción Correctiva y Acción Preventiva. 6.4 Control de los Registros. 6.5 Auditoría Interna.</p> <p>7. REVISIÓN POR LA ADMINISTRACION</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p data-bbox="302 499 574 529">1. INTRODUCCIÓN</p> <p data-bbox="347 569 1474 764">Hostal “La Villa de Toledo” es una empresa que se encuentra desarrollando sus actividades desde el año 1995, durante todos estos años la hostel ha tenido el placer de contar con cientos de clientes satisfechos, empresas muy importantes del país y del extranjero, quienes siguen confiando en el buen servicio que ofrece la hostel “La Villa”, la misma que ofrece a sus clientes extranjeros y nacionales un servicio de alojamiento confortable y exclusivo además del servicio de alimentos y bebidas.</p> <p data-bbox="347 804 488 833">1.1 MISION</p> <p data-bbox="347 873 1474 999">Hospedar a nuestros huéspedes en un ambiente cálido y acogedor al estilo europeo, combinado con la belleza del arte y la cultura ecuatoriana, ofreciendo elegantes instalaciones acompañado de un servicio personalizado que busca cuidar cada detalle para una agradable estadía.</p> <p data-bbox="302 1039 448 1068">1.2 VISIÓN</p> <p data-bbox="347 1108 1474 1241">Al 2012, Ser una empresa que se caracterice por un nivel de satisfacción absoluta en nuestros huéspedes aplicando valores de honradez, puntualidad, higiene, seguridad y cortesía en todo momento, al igual de satisfacer todas sus necesidades con la mejor disposición para ofrecerle calidad total a precios cómodos y accesibles.</p> <p data-bbox="302 1314 1474 1373">1.3 OBJETIVOS DE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <ol data-bbox="347 1413 1474 1776" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="347 1413 1474 1545">1. Permitir la ejecución de las actividades de la Hostel , de manera, que se minimicen los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos significativos, asociados a nuestros procesos, instalaciones y servicios, prestando especial atención a la protección del trabajador, clientes y del entorno local. <li data-bbox="347 1585 1474 1644">2. Procurar la utilización eficiente de los recursos de toda índole, evitando su desperdicio o uso innecesario. <li data-bbox="347 1684 1474 1776">3. Prevenir los accidentes y controlar los riesgos a los que pueden estar expuestos tanto el personal que labora en la Empresa como en los circunstanciales visitantes. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>4. Cumplir con la Legislación vigente en cuanto a especificaciones propias de las líneas de producción, a Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos.</p> <p>5. Fomentar en el personal compromisos con la calidad de los productos, seguridad, inocuidad de alimentos y en la prestación de un servicio seguro y responsable en beneficio de los trabajadores, de la Empresa, de los clientes y de la sociedad.</p> <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>2.1 PRESENTACIÓN DEL MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>Este Manual define la Política y Objetivos de la Administración de la Hostal “La Villa de Toledo”; siendo ésta política adecuada a los objetivos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad en los alimentos, a las expectativas, necesidades de sus clientes, a la prevención de riesgos laborales y peligros en la Inocuidad de alimentos y al cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos.</p> <p>2.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”</p> <p>Hostal “La Villa de Toledo”, ofrece los servicios de alojamiento y alimentos y bebidas. Hostal “La Villa” es una hostel estilo europeo en la hermosa ciudad de Quito, fundado en 1995.</p> <p>La Hostal “La Villa” tiene una trayectoria de excelente servicio y buen gusto. Es un negocio familiar, y dan la acogida a turistas nacionales y extranjeros ofreciendo un servicio personalizado, cuidando hasta el mínimo detalle con el fin de que la estadía del huésped sea inolvidable.</p> <p>La Hostal “La Villa” ofrece instalaciones privadas y elegantes con decoración al estilo europeo combinado con la belleza del arte y la cultura de los ecuatorianos.</p> <p>Nuestras habitaciones son amplias, confortables desarrolladas en un ambiente cálido y acogedor ofreciendo todos los servicios necesarios para satisfacer las necesidades del huésped, que van acompañadas de excelentes tarifas tratando de que el cliente pueda disfrutar de días adicionales de estadía con precios razonables, ofrecen tarifas corporativas para ejecutivos debido a la mayor afluencia de huéspedes de este tipo de segmento de mercado.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	


MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA



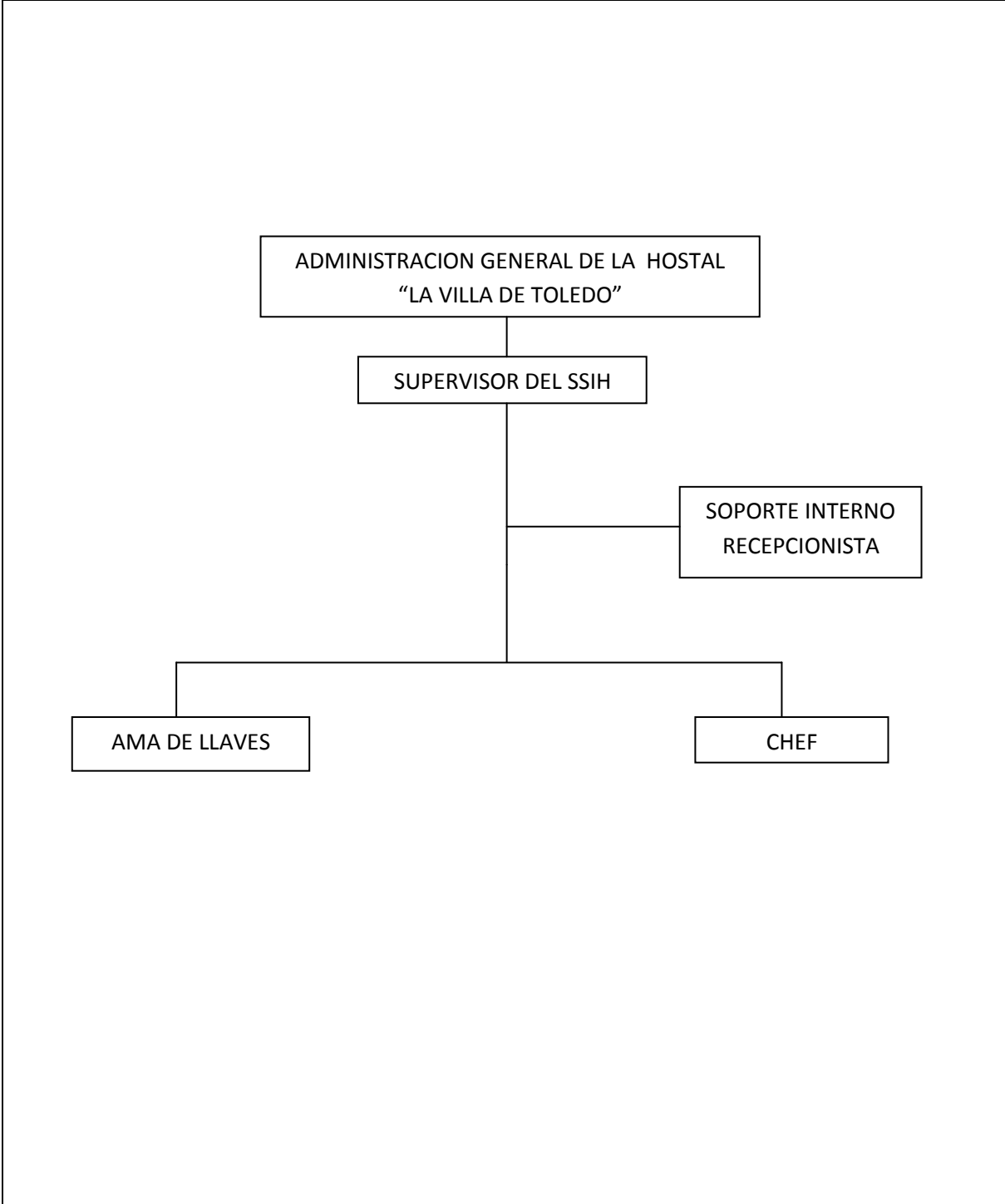
HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>3. POLÍTICA EN SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p>		
<p>La Hostal “La Villa” de conformidad con su misión de hospedar a nuestros huéspedes en un ambiente cálido y acogedor al estilo europeo, combinado con la belleza del arte y la cultura ecuatoriana, ofreciendo elegantes instalaciones acompañado de un servicio personalizado que busca cuidar cada detalle para una agradable estadía, promoverá sus actividades bajo los siguientes principios:</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 2. Asegurar y controlar la calidad de sus productos en todas sus fases de elaboración. 3. Prevenir los accidentes y controlar los riesgos a los que pueden estar expuestos tanto el personal que labora en la Empresa como en los clientes. 4. Cumplir con la Legislación vigente en cuanto a especificaciones propias de las líneas de producción, a Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos. 5. Fomentar en el personal compromisos con la calidad de los productos, seguridad y en la prestación de un servicio seguro y responsable en beneficio de los trabajadores, de la Empresa, de los clientes y de la sociedad. 6. Revisar semestralmente el cumplimiento de esta Política de los Objetivos y Metas del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, con el propósito de asegurar el Mejoramiento Continuo. 7. Gestionar y proveer los recursos necesarios para el desarrollo, implementación, y mantenimiento de los planes y programas del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. 		
<p>4. PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p>		
<p>4.1 ASPECTOS DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL E INOCUIDAD DE ALIMENTOS</p>		
<p>De acuerdo con los requisitos de las normas: OHSAS 18001 e ISO 22000, se establece un procedimiento para identificar y evaluar los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos que tienen o pueden tener riesgos laborales y peligros en la inocuidad de alimentos significativos en las instalaciones de la Hostal “La Villa de Toledo”, puede ejercer un control en el desarrollo de sus actividades.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Esta información, proporciona un conocimiento detallado de la problemática de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos asociada a las actividades de la Hostal “La Villa de Toledo”. Además, se tendrá en cuenta a la hora de establecer los objetivos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.P.01 Procedimiento para Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos. 2. HVT.S.A.M.01 Matriz de Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos. <p>4.2 REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</p> <p>Uno de los fundamentos básicos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, es el compromiso por parte de la Hostal “La Villa de Toledo”, de cumplir con los requisitos legales aplicables a su actividad en materia de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos.</p> <p>Para ello identifica, conoce y vela por el cumplimiento de los requerimientos legales, normativas o documentos de cualquier otra naturaleza aplicables a los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos de sus actividades mediante el correspondiente procedimiento.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.P.02 Procedimiento de Identificación y Actualización de Requisitos Legales y otros Requisitos; y Evaluación del Cumplimiento Legal. 2. HVT.S.A.M.02 Matriz de Requisitos Legales y otros Requisitos. 3. HVT.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y otros Requisitos. <p>4.3 OBJETIVOS, METAS Y PROGRAMAS</p> <p>De acuerdo con los requisitos de las normas OHSAS 18001 e ISO 22000 Hostal “La Villa de Toledo”, se ha propuesto metas que nos ayuden a mejorar día a día nuestras actividades, produciendo y cuidando la seguridad de las personas y la inocuidad de los alimentos.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Hostal “La Villa de Toledo”, definirá objetivos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con los principios de la política de seguridad industrial hotelera. 2. Reducir el número de no conformidades en los productos/ servicios. 3. Reducir el desperdicio, los reprocesos y los reclamos. 4. Eliminar los accidentes. 5. Reducir los riesgos laborales. 6. Reducir el número de incidentes. 7. Controlar los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos significativos. 8. Motivar a nuestro personal para que tome conciencia de las implicaciones que tiene su trabajo diario sobre la calidad, su integridad como ser humano. <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.D.02 Objetivos y Metas. 2. HVT.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera. <p>5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN</p> <p>5.1 RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD</p> <p>Hostal “La Villa de Toledo” determina los recursos, funciones, responsabilidades y autoridad para el Sistema de Seguridad Industrial Hotelero de conformidad con la Normas: OHSAS 18001 e ISO 22000.</p> <p>La Administración siempre ha procurado seleccionar a las personas más adecuadas en función de su experiencia y formación y les ha asignado las responsabilidades y autoridad convenientes para el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. El organigrama jerárquico-funcional de la Hostal “La Villa de Toledo” se indica a continuación:</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	

MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA



HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	

MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA


Las responsabilidades del personal se encuentran definidas en los procedimientos e instructivos desarrollados para el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. Las Actividades o Autoridades más representativas son las siguientes:

ACTIVIDAD/AUTORIDAD	ADMINISTRACION	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	SUPERVISOR DEL SGI	RECEPCIONISTA	SECRETARIA	AMA DE LLAVES
Definir la Política Seguridad Industrial Hotelera						
Organizar y Gestionar los Recursos						
Aprobar Objetivos y Metas del SSIH						
Aprobar Procedimientos de SSIH						
Aprobar Instructivos del SSIH						
Identificar la Legislación Aplicable al SSIH						
Identificar y Controlar los aspectos del SSIH						
Cumplir y Hacer cumplir los requisitos del SSIH						
Atención y Registro de Reclamos						
Toma de Soluciones a Reclamos						
Seguimiento al SSIH de la Hostal						
Control y Cierre de No Conformidades						
Verificación de Soluciones						
Preparación y Respuesta ante Emergencias						

Para comprobar la correcta y eficaz implantación y desarrollo del SSIH, la Administración lleva a cabo la revisión del mismo, dos veces al año, promoviendo las acciones de mejora que se estime oportunas.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HVT.S.A.P.06 Procedimiento para Definición de Recursos, Funciones, Responsabilidad y Autoridades del SSIH.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1

MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

5.2 COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA

La Hostal “La Villa de Toledo”, determina los mecanismos para que todos los trabajadores y contratistas, en cada función y nivel, tomen conciencia sobre:


1. La importancia de cumplir la Política, los requisitos y de aplicar los procedimientos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.
2. Los Riesgos significativos, reales o potenciales, derivados de sus actividades laborales así como de los beneficios de la seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos.
3. Sus funciones y responsabilidades para cumplir la Política, los requisitos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera incluyendo aquellos para la preparación y respuesta ante emergencias y aplicar los procedimientos del SSIH.
4. Las consecuencias potenciales por no aplicar los procedimientos operativos de gestión determinados.
5. El personal que realiza tareas que puedan causar riesgos laborales y peligros en la inocuidad de alimentos significativos que sea competente sobre la base de su educación, capacitación y experiencia.


DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:


1. HVT.S.A.P.04 Procedimiento de Competencia, Formación y Toma de Conciencia.


5.3 DOCUMENTACIÓN


La Hostal “La Villa de Toledo”, ha definido, establecido y mantiene permanentemente actualizado, un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera según las Normas: OHSAS 18001e ISO 22000, como medio para asegurar el cumplimiento de la Política de Seguridad Industrial Hotelera.


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>El Sistema de Seguridad Industrial Hotelera se refleja en la siguiente documentación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manual de Seguridad Industrial Hotelera: Es el documento básico del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. Detalla la política, la organización básica de la Hostal “La Villa de Toledo” y las principales disposiciones y actividades adoptadas para un sistema de seguridad industrial hotelera eficiente, siguiendo las directrices de las Normas: OHSAS 18001 e ISO 2000 sobre aspectos de Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos respectivamente. 2. Procedimientos: Son documentos complementarios al Manual de Seguridad Industrial Hotelera, en los que se describe paso a paso los requerimientos de las Normas: OHSAS 18001 e ISO 22000 sobre aspectos de Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos. 3. Instructivos: Son documentos similares a los procedimientos, pero en ellos se describe como realizar las actividades de la Constructora Master, con el fin de controlar los aspectos de Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de Alimentos significativos o no significativos. 4. Planes: Son documentos que definen la actuación de respuesta ante emergencias y contingencias. 5. Registros: Son documentos que sirven para obtener información que contribuye a la gestión eficaz de la Hostal “La Villa de Toledo”. <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.D.05 Manual de Seguridad Industrial Hotelera. 2. HVT.S.A.P.00 Procedimiento Cero. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p data-bbox="298 520 760 548">5.5 CONTROL DE DOCUMENTOS</p> <p data-bbox="383 590 1474 716">La Hostal “La Villa de Toledo”, dispone de una metodología recogida en su correspondiente procedimiento, para el control de la documentación y de los datos que permiten la actualización, identificación y distribución de la documentación y de los datos que definen y generan el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p data-bbox="363 789 1474 951">Toda documentación debe ser legible, fechada en el día de elaboración, revisión y aprobación y fácilmente identificable; para asegurar que se dispone de ellos en los lugares adecuados y en la edición vigente. Los documentos se deben mantener ordenados y archivados por un tiempo específico. La modificación y creación de nuevos documentos la realizan los responsables de los mismos.</p> <p data-bbox="363 989 878 1016">DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol data-bbox="375 1056 1328 1119" style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.P.05 Procedimiento para Control de Documentos del SSIH. 2. HVT.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos. <p data-bbox="339 1192 751 1220">5.6 CONTROL OPERACIONAL</p> <p data-bbox="393 1262 1474 1388">La Hostal “La Villa de Toledo” controla todos los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos significativos de sus actividades; algunos de estos aspectos significativos se controlan mediante instructivos operativos, cuya implementación evita desviaciones de la Política.</p> <p data-bbox="393 1430 1474 1556">Se establecen criterios operativos en los instructivos operativos, que controlan los aspectos significativos, con el fin de asegurar que los mismos se realizan en condiciones controladas. Además, se establecen otros instructivos que permiten controlar aspectos a pesar de que no son significativos.</p> <p data-bbox="393 1598 1474 1692">En los instructivos se contemplan elementos importantes que sirven de guía para la operatividad de los procesos, procurando minimizar los peligros para las personas, las instalaciones y clientes. Estos elementos son:</p> <ol data-bbox="393 1734 1474 1860" style="list-style-type: none"> 1. La definición de responsabilidades para el personal involucrado en los instructivos, sea personal propio o de contratistas. 2. Mecanismos de registros que permiten documentar las distintas actividades. 		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p style="text-align: center;">DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S. P.I.01 Instructivo General de Manejo de desechos. 2. HVT.S.P.I.02 Instructivo para manejo del proceso de alojamiento 3. HVT.S. P.I.03 Instructivo para el manejo del proceso de elaboración de alimentos 4. HVT.S. P.F.09 Registro de Contabilización de Desechos. 5. HVT.S. P.F.10 Registro de Consumo de Productos. 6. HVT.S. P.F.11 Registro de Consumo de Equipos de Protección Personal. 7. HVT.S. P.F.12 Registro de Entrega Recepción de Desechos. 8. HVT.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos. 9. HVT.S.M.I.06 Instructivo para Encendido, Operación y Apagado de Equipo. 10. HVT.S.M.F.14 Informe de Trabajo de Mantenimiento. 		
<p>5.7 PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS</p>		
<p>La Hostal “La Villa de Toledo” identifica y gestiona un procedimiento para enfrentar incidentes, accidentes y situaciones de emergencia; y al mismo tiempo para prevenir y mitigar los riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos.</p>		
<p>Por la magnitud de la Empresa por el momento la manera de enfrentar situaciones emergentes es evitar que estas se produzcan, mediante una buena capacitación y concientización en los procedimientos que cada trabajador tiene que observar en sus actividades a fin de evitar situaciones emergentes. Pero en caso de que lleguen a ocurrir, tanto la recepcionista como ama de llaves, junto con la administración tomarán las medidas correctivas que consideren necesarias.</p>		
<p>6. VERIFICACIÓN</p>		
<p>1.1 SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN</p>		
<p>La Hostal “La Villa de Toledo”, dispone de un Procedimiento, para analizar, medir y hacer el seguimiento a las características fundamentales de las operaciones que puedan ocasionar riesgos laborales y peligros en la inocuidad de alimentos significativos.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Además, considera el desempeño y el cumplimiento de los objetivos y metas integradas. Los equipos para el seguimiento y medición de las características fundamentales de las operaciones, se mantienen calibrados o verificados.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.P.08 Procedimiento de Medición y Seguimiento. <p>6.2 EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL</p> <p>El Sistema de Seguridad Industrial Hotelera establece un Procedimiento para la Evaluación del Cumplimiento Legal.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.P.02 Procedimiento de Identificación y Actualización de Requisitos Legales y Otros Requisitos; y, Evaluación del Cumplimiento Legal. 2. HVT.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y Otros Requisitos. <p>6.3 NO CONFORMIDAD, ACCIÓN CORRECTIVA Y PREVENTIVA</p> <p>La Hostal “La Villa de Toledo”, define un Procedimiento para tratar las No conformidades Reales y Potenciales, y tomar Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>Las acciones correctivas o preventivas tomadas para eliminar las causas de no conformidades reales y potenciales, serán apropiadas a la magnitud de los problemas y proporcionales a la no conformidad detectada.</p>		

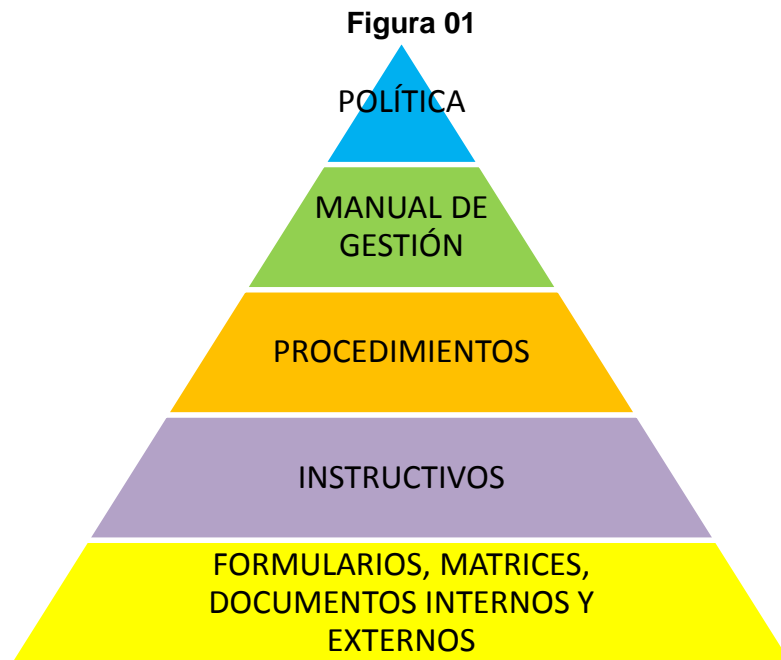
HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.D.05	
MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p style="text-align: center;">DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.P.09 Procedimiento de No Conformidad, Acción Preventiva y Correctiva. <p>6.4 CONTROL DE LOS REGISTROS</p> <p>Los registros del SSIH, se mantienen conforme un procedimiento que establece, la identificación y el archivo de manera legible, identificable y trazable.</p> <p>Los registros que se almacenan en cada sitio de trabajo son fácilmente recuperables y están protegidos de daño, deterioro o pérdida de acuerdo con las responsabilidades establecidas en cada procedimiento.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP: Etapa 12			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.00				
PROCEDIMIENTO CERO					
<p>1. OBJETO Definir el procedimiento base para la creación y edición de los documentos del SSIH.</p> <p>2. ALCANCE Aplica a todos los documentos elaborados para el SSIH en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>SOPORTE INTERNO Asegurar que los documentos cumplan lo establecido en el presente procedimiento.</p> <p>PERSONAL DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO” Cuando requiera elaborar documentación perteneciente al SSIH, deberá cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 TIPOS DE DOCUMENTOS</p> <p>Los documentos del SSIH son Manuales, Procedimientos, Instructivos, Formularios, Matrices, Documentos Internos y Externos. La estructura de los diferentes tipos de documentos está representada en la siguiente figura 01.</p> <p>4.2 FORMATO PARA DOCUMENTOS</p> <p>Al formato se los divide en tres partes:</p> <p>4.2.1 CABECERA</p> <p>Cuadro establecido para registrar los datos de identificación del documento de acuerdo al siguiente detalle:</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP : Etapa 12
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.00	


PROCEDIMIENTO CERO


- a. NOMBRE Y LOGOTIPO DE LA HOSTAL
Se colocará en el margen superior izquierdo.
- b. SITIO DE APLICACIÓN





Identifica el lugar en donde se aplica el SSIH.


- c. NOMBRE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
Indica el Sistema de de Seguridad Industrial Hotelera al que pertenece el documento, las Normas ISO y OHSAS aplicables.
- d. CLÁUSULAS
Indica las cláusulas de las Normas ISO y OHSAS que cumple el documento.


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP : Etapa 12
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.00	
<p align="center">PROCEDIMIENTO CERO</p>		
<p>a. CÓDIGO Indica el código del documento que se está describiendo, el cual tiene el siguiente formato, HVT-S-E-U-SS, en donde:</p> <p>HVT identifica el sitio de aplicación del SSIH. Hostal La Villa de Todedo.</p> <p>S identifica al Sistema de Seguridad Industrial Hotelera Integrado.</p> <p>E una sigla para identificar el área responsable de la aplicación del documento.</p> <p>Se utiliza:</p> <p>O Operaciones M Mantenimiento S Seguridad A Administrativo</p> <p>U una sigla que identifica el tipo de documento.</p> <p>Se utiliza:</p> <p>P Procedimiento M Matriz D Documento General (Política, Alcance, Manual, etc). I Instructivo F Formulario</p> <p>SS dos cifras secuenciales que identifican el documento.</p> <p>b. NOMBRE DEL DOCUMENTO Se registra el nombre del documento.</p> <p>4.2.2 CONTENIDO DEL DOCUMENTO</p> <p>1. OBJETO Describe los que se pretende lograr con el documento, se deben usar los verbos en infinitivo.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP : Etapa 12
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.00	
PROCEDIMIENTO CERO		
<p>2. ALCANCE Identifica las áreas en las cuales se aplica el documento, determina claramente dónde comienza y dónde termina el mismo.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES Establece las áreas y/o funcionarios responsables de la aplicación del documento.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Indica en forma lógica y secuencial todas las actividades, operaciones, pasos, controles y registros necesarios para cumplir con el documento. b. Describe las actividades que realiza cada responsable. c. Cuando sea aplicable debe constar, las responsabilidades de terceros relacionados con el documento. <p>5. REFERENCIAS Menciona los documentos con los cuales tiene relación o se ampara el documento, como: leyes, reglamentos, disposiciones legales y administrativas, acuerdos, ordenanzas, convenios que versen sobre el tema.</p> <p>6. FORMULARIOS Todos aquellos que en formatos adecuados se requieren para la ejecución del documento.</p> <p>7. ANEXOS Incluye información que es soporte del documento.</p> <p>4.2.3 PARTE INFERIOR DE PRIMERA PÁGINA</p> <p>Cuadro destinado para registrar a los responsables de la elaboración, revisión y aprobación del documento. Se recomienda colocar este cuadro solamente en la primera hoja del documento.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. ELABORA Registra el nombre y la firma del funcionario que elabora el documento. b. REVISA Registra el nombre y la firma del funcionario que revisa el documento. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP : Etapa 12
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.00	
PROCEDIMIENTO CERO		
<p style="margin-left: 40px;">c. APRUEBA Registra el nombre y la firma del funcionario que aprueba el documento.</p> <p style="margin-left: 40px;">d. FECHAS Se registran las fechas de: elaboración revisión y aprobación del documento.</p> <p>4.2.4 PIE DE PÁGINA Se escribe el nombre del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera y el número de página.</p> <p>4.3 FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipo y tamaño de papel Bond blanco de 75 gramos, INEN A4 2. Espacio entre líneas 1.5 3. Márgenes de las páginas Superior 3cm, Inferior 3cm, Derecho 3cm, Izquierdo 3cm con excepciones especiales. 4. Numeración de páginas Números arábigos en forma secuencial en el pie de página inferior derecha. 5. Cabecera de página De acuerdo a lo indicado en el numeral 4.2.1. Letra mayúscula, en negrilla, Arial 12. 6. Cuadro de firmas de responsabilidad Debe ir en la parte inferior de la primera página de cada documento con letra Arial 9 y en negrillas. 7. Pie de página Letra cursiva Arial 9. 8. Títulos y subtítulos Con mayúsculas, letra Arial 11. 9. Cuerpo del documento Los cuadros y tablas que se incluyen en cualquier documento, tendrán tipo de letra Arial con tamaño y espacios ajustables al contenido. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP : Etapa 12
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.00	
PROCEDIMIENTO CERO		
<p>10. Contenido del documento Tipo de letra Arial 11</p> <p>11. Impresión En el anverso de la hoja de papel bond.</p> <p>4.4 OTROS DOCUMENTOS</p> <p>4.4.1 Los documentos externos tienen su propia identificación.</p> <p>4.4.2 Documentos internos como memorias, bitácoras y otros circunstanciales no están obligados a cumplir necesariamente con el formato establecido en el presente procedimiento.</p> <p>5. REFERENCIAS No aplica.</p> <p>6. FORMULARIOS No aplica.</p> <p>7. ANEXOS No aplica.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.05				
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH					
<p>1. OBJETO</p> <p>Definir el método de control de documentos en el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Se aplica a todos los documentos relacionados con el SSIH.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>SUPERVISOR SSIH</p> <p>1. Establecer que documentos se distribuirán en forma física y electrónica.</p> <p>SOPORTE INTERNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de custodiar los documentos originales del SSIH. • Distribuir copias controladas al personal involucrado en el SSIH de la Hostal de acuerdo a HVT.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos. • Mantener Formulario de Distribución de documentos. • Retirar los documentos obsoletos y disponer según HVT.S.A.M.05 <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 DOCUMENTOS DE ORIGEN INTERNO</p> <p>4.1.1 El responsable de Soporte Interno mantiene la Matriz Maestra de Control de Documentos HVT.S.A.M.04, en la cual se identifica lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de aprobación. • El nombre del documento. • El código del documento. • El responsable de aprobación. • La versión. • Las áreas y funcionarios responsables a los cuales se entregan copias de los documentos físicos o en forma electrónica. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.05	OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		
<p>4.1.2 Las revisiones de los documentos se realizarán al menos una vez al año y/o cuando se soliciten cambios.</p> <p>4.1.3 Los formularios se aprueban como anexos a los documentos del SSIH de la Constructora que los requieran.</p> <p>La aprobación de los documentos se realiza de acuerdo al HVT.S.A.P.00 Procedimiento Cero; los documentos se encuentran controlados mediante HVT.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos. Todo documento aprobado debe ser archivado en la carpeta de Requisitos Generales del SSIH Hostal “La Villa de Toledo” por Soporte Interno.</p> <p>4.1.4 Corresponde al responsable de Soporte Interno distribuir los documentos aprobados a través de copia física o formato digital a las áreas involucradas; reemplazando y retirando las versiones no actualizadas. Toda copia del documento aprobado deberá estar sellado con: “Fiel copia del Original”; y se mantendrá en el Formulario de distribución de documentos HVT.S.A.F.08; así como también se registrará la distribución del formato digital.</p> <p>La documentación del SSIH que se distribuya en forma digital, será en PDF.</p> <p>4.1.5 Corresponde al responsable de Soporte Interno, en caso de revisiones y/o cambios, reemplazar los archivos digitales por los actualizados y recolectar las copias controladas obsoletas de los documentos y eliminar como establece el instructivo para manejo de desechos sólidos (reciclar).</p> <p>4.1.6 Los documentos originales del SSIH, cuando estén obsoletos, serán identificados con el sello de “DOCUMENTO NO VALIDO”. Solamente se archivarán los documentos obsoletos con propósitos de evidencias de gestión; solo la versión anterior; se conservarán en archivo pasivo a cargo de Soporte Interno mientras no se generen más cambios de versión.</p> <p>4.1.7 La identificación de la naturaleza de los cambios realizados a un documento debe ser realizado en HVT.S.A.F.07.</p> <p>4.1.8 Los documentos del SSIH cuya distribución se encuentre controlada en la Matriz Maestra de Control de Documentos, con excepción de los documentos de origen externo, no pueden ser fotocopiados sin la previa autorización del</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.05	OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
<p align="center">PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH</p>		
<p align="center">Supervisor del SSIH, el mismo que dispondrá a Soporte Interno que lo haga y deben ser identificados con el sello “SIN CONTROL PARA CONSULTA”.</p> <p>Los responsables del área a la cual se entrega un documento controlado para su uso sea este físico o digital, deben asegurarse que el documento se encuentre vigente y actualizado; en caso de detectar una versión desactualizada, deberá comunicar a Soporte Interno, para su respectiva actualización; para lo cual se colocará una copia de la matriz maestra de control de documentos del SSIH en la cartelera de la Hostal.</p> <p>4.1.9 Un documento mientras se encuentra en la fase de creación o de revisión se considera como borrador y cada uno de los responsables debe mantenerlo en un directorio específico de su computadora.</p> <p>4.1.10 Los documentos en medios electrónicos se almacenarán en directorios y subdirectorios específicos para el SSIH. Solamente los responsables definidos en la HVT.S.A.M.06 Matriz Maestra de Control de Documentos tendrán copias de los documentos en medios electrónicos del SSIH. Los archivos de los documentos en computadora serán nombrados con el código y el nombre del documento, por ejemplo: HVT.S.A.P.01 Procedimiento para Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos.</p> <p>4.1.11 Los archivos digitales (PDF), no necesariamente llevan las firmas de aprobación del documento.</p> <p>4.2 DOCUMENTOS DE ORIGEN EXTERNO</p> <p>4.2.1 En la Hostal “La Villa de Toledo” se reciben documentos, comunicaciones externas, requisitos legales y otros requisitos; y, otros documentos.</p> <p>4.2.2 Todos los documentos externos deben ser entregados a Soporte Interno con el fin de que se registre de acuerdo a HVT.S.A.P.03 Procedimiento para el Manejo de Comunicaciones y su posterior entrega al destinatario.</p> <p>4.2.3 Los originales y las copias de las normas, requisitos legales y de otros requisitos que se encuentren obsoletos deberán ser retirados de todos los archivos del SSIH; con excepción de Soporte Interno, quien los almacenará en un archivo pasivo conforme disposiciones internas de la Administración.</p> <p>4.2.4 Los requisitos legales externos deben ser registrados y administrados en CM.I.A.M.04, Matriz Maestra de Control de Documentos.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.05	OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		
<p>4.3 CAMBIOS DE LOS DOCUMENTOS</p>		
<p>4.3.1 Cada vez que un documento aprobado sufra un cambio o modificación en un porcentaje mayor al 30%, el encargado de Soporte Interno debe actualizar la versión del documento en HVT.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos.</p> <p>4.3.2 Una vez aprobado un documento, cualquier cambio, modificación o actualización al mismo, se debe realizar a través de HVT.S.A.F.07, Formulario para Solicitud de Cambios.</p> <p>4.3.3 La Solicitud de Cambio debe ser remitida al responsable de Soporte Interno, para la aprobación por parte del Supervisor del SSIH previa revisión del documento.</p> <p>4.3.4 Soporte Interno almacena la solicitud de cambio y procede a imprimir el documento de cambio, para su revisión y aprobación; y, posteriormente realizar la distribución de acuerdo a HVT.S.A.M.04 Matriz Maestra de control de Documentos del SSIH, retirando las versiones obsoletas, a las misma que deberá dar el tratamiento adecuado según Instructivo General de Manejo de Desechos Sólidos.</p> <p>4.3.5 Cuando se incremente un documento sea interno o externo al SSIH, se incluirá en la Matriz Maestra de Control de Documentos y esta revisión se registrará en el recuadro al inicio de la Matriz.</p>		
<p>4.4 REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN</p>		
<p>4.4.1 Los requerimientos de información por parte del personal de la Hostal relacionados con el SSIH, deben solicitarse al Supervisor del SSIH, quien definirá la acción a realizar.</p> <p>4.4.2 El requerimiento de información de Partes externas interesadas en el SSIH de la Hostal, deben ser tramitadas a través del Supervisor del SSIH y/o Representante de la Empresa.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.05	
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SGI		
<p>5. REFERENCIAS</p> <p>HVT.S.A.P.00 Procedimiento Cero. HVT.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos. HVT.S.P.I.01 Instructivo General de manejo de Desechos.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HVT.S.A.F.07 Formulario para Solicitud de Cambios. HVT.S.A.F.08 Formulario de distribución de documentos.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HVT.S.A.F.07 Formulario para Solicitud de Cambios.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		

No.	DOCUMENTO	CODIGO	Responsable de Aprobación	Versión	Fecha de aprobación	COPIAS CONTROLADAS					
						ADMINISTRACION	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	SUPERVISOR DEL SSIH	SECRETARIA	RECEPCIONISTA	AMA DE LLAVES
DOCUMENTOS INTERNOS.											
1	ALCANCE DEL SSIH.	HVT.S.A.D.00	ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
2	POLÍTICA DEL SSIH.	HVT.S.A.D.01	ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
3	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	HVT.S.A.P.01	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
4	MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	HVT.S.A.M.01	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
5	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL.	HVT.S.A.P.02	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x	
6	MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS.	HVT.S.A.M.02	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
7	OBJETIVOS Y METAS.	HVT.S.A.D.02	ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
8	PROGRAMA DE SSIH	HVT.S.A.F.01	ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
9	MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH.	HVT.S.A.D.03	ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
10	PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.	HVT.SI.A.P.06	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x	
11	PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA	HVT.SI.A.P.04	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x	


ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		


No.	DOCUMENTO	CODIGO	Responsable de Aprobación	Versión	Fecha de aprobación	COPIAS CONTROLADAS					
						ADMINISTRACION	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	SUPERVISOR DEL SSIH	SECRETARIA	RECEPCIONISTA	AMA DE LLAVES
12	FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL	HVT.SI.A.F.02	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
13	FORMULARIO DE CAPACITACIÓN	HVT.S.A.F.03	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
14	FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN	HVT.SI.A.F.04	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
15	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011	HVT.S.A	ADMINISTRACION	0	Por definir		x	x	x	x	x
16	GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SSIH	HVT.S.A.D.04	SUPERVISOR	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
17	MANUAL DE SSIH	HVT.S.A.D.05	ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x	
18	PROCEDIMIENTO CERO	HVT.S.A.P.00	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x	
19	PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH	HVT.SI.A.P.05	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x	
20	MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH	HVT.S.A.M.04	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
21	FORMULARIO PARA DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS	HVT.S.A.F.08	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
22	FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS	HVT.S.A.F.07	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
23	INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS	HVT.S. P.I.01	SUPERVISOR	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
24	INSTRUCTIVO PARA MANEJO DEL PROCESO DE ALOJAMIENTO	HVT.SI. P.I.02	SUPERVISOR	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
25	ANEJO DEL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS	HVT.S.P.I.03	SUPERVISOR	0	Por definir	x	x	x	x	x	x

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		

No.	DOCUMENTO	CODIGO	Responsable de Aprobación	Versión	Fecha de aprobación	COPIAS CONTROLADAS					
						ADMINISTRACION	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	SUPERVISOR DEL SSIH	SECRETARIA	RECEPCIONISTA	AMA DE LLAVES
26	REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS	HVT.S. P.F.09	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
27	REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS	HVT.S. P.F.10	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
29	REGISTRO DE CONSUMO DE EQUIPOS DE PROTEC.	HVT.S. P.F.11	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
30	REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS	HVT.S. P.F.12	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
31	FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS	HVT.S.M.F.13	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
32	INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO	HVT.S.M.I.06	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
33	INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO	HVT.S.M.F.14	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
34	PROCEDIMIENTO PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.	HVT.S.A.P.07	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	x
35	PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO	HVT.S.A.P.08	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir		x	x		x	
36	FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL	HVT.S.A.F.15	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
37	FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES	HVT.S.A.F.19	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	x
38	FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO	HVT.S.A.F.21	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
39	MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS	HVT.S.A.M.03	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	
40	PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA	HVT.S.A.P.09	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x	x	x	
41	FORMULARIO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA O CORRECTIVA	HVT.S.A.F.22	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x	x	x	
42	PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS	HVT.S.A.P.10	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x	
43	MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS	HVT.S.A.M.05	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		

No	DOCUMENTO	CODIGO	Responsable de Aprobación	Versión	Fecha de aprobación	COPIAS CONTROLADAS						
						ADMINISTRACION	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	SUPERVISOR DEL SSIH	SECRETARIA	RECEPCIONISTA	AMA DE LLAVES	
44	FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN	HVT.S.A.F.23	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x		
45	FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORIA	HVT.S.A.F.24	SUPERVISOR	0	Por definir		x	x		x		
46	PROGRAMA PARA AUDITORÍA	HVT.S.A.F.25	SUPERVISOR	0	Por definir	x	x	x		x		
47	REPORTE DE AUDITORÍA	HVT.S.A.F.26	SUPERVISOR	0	Por definir	x	x	x		x		
48	PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA ADMINISTRACION	HVT.S.A.P.12	REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION	0	Por definir	x	x	x		x		
49	FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA ADMINISTRACION	HVT.S.A.F.27	SUPERVISOR	0	Por definir	x	x	x		x		
1	NORMA OHSAS 18001:2007	S/C	N/A			x		x		x		
2	NORMA ISO 22000: 2006											
3	DECRETO EJECUTIVO 2393 Y CÓDIGO DE TRABAJO.	S/C	N/A			x		x		x		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000:4.2.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.F.07	

FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS

ÁREA:.....

PERSONA QUE SOLICITA:.....

FECHA:.....

Por medio de la presente solicito se sirva autorizar el cambio de documento:.....


.....por los siguientes motivos:


1.
2.
3.
4.


SUPERVISOR DEL SSIH:

Una vez revisada su solicitud: SI NO se acepta el cambio.

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11			
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.01				
INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS					
<p>1. OBJETO</p> <p>Gestionar el tratamiento para desechos, generados por las actividades que se realizan en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplicar a todo tipo de desecho generado por las diferentes operaciones y actividades de la Hostal “La Villa de Toledo”, desde su generación, clasificación, manipulación, gestión (reciclaje, reuso, tratamiento) y disposición final de desechos.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>SUPERVISOR DEL SSIH</p> <p>1. Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.</p> <p>CHEF</p> <p>1. Difundir los requerimientos del presente instructivo. 2. Cuantificar los desechos generados.</p> <p>PERSONAL DE LA HOSTAL</p> <p>1. Mantener su compromiso para depositar los desechos, de acuerdo a la clasificación definida en la Hostal. 2. Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 GENERALIDADES</p> <p>4.1.1 CLASIFICACIÓN DE DESECHOS</p> <p style="text-align: center;">DESECHOS NO PELIGROSOS</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		REVISADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.01	
INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS		
<p>Los desechos generados en la Hostal, que de acuerdo a los requisitos legales son considerados como no peligrosos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papel. • Cartón. • Envases y fundas plásticas. • Vidrio. • Chatarra limpia. • Otros (no considerados que no traen riesgos ambientales). <p>DESECHOS PELIGROSOS</p> <p>Los desechos generados en la Hostal, que de acuerdo a los requisitos legales son considerados como peligrosos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Envases plásticos, metálicos, vidrio contaminado con HC. • Envases de químicos. • Cartucho y cintas de impresoras y copiadora. • Pilas, Baterías. • Fluorescentes. • Envases de aceites, filtros de aceite. • Otros (considerados que traen riesgos de calidad, ambientales y a la salud humana). <p>4.1.2 MANEJO DE LOS DESECHOS</p> <p>Los desechos peligrosos como cartuchos y cintas de impresión, pilas, baterías, fluorescentes, etc.; se guardarán en sus cajas originales hasta que se proceda a su disposición final como se indica en 4.3.</p> <p>Los recipientes para la recolección de los desechos generados en la Hostal se clasifican de la siguiente manera:</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”-	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.01	

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

COLOR	DESCRIPCIÓN
Amarillo	Desechos plásticos y vidrio sin presencia de HC, materiales de embalaje, sellos plásticos de seguridad.
Azul	Desechos de oficina: papel bond, papel para embalaje, periódicos, revistas y todo tipo de papel sin presencia de HC; cartón.
Rojo	Desechos peligrosos como residuos de recarga de extintores o desechos médicos.
Negro	Desechos con HC: filtros de aceite y combustibles, trapos de limpieza de las operaciones y reparaciones. Desechos contaminados con químicos.
Verde	Desechos orgánicos: sobras de frutas, verduras, carnes, así como papel higiénico.

El desecho más importante de la Hostal es el desecho orgánico que está constituida por:

Son las sobras de frutas, verduras, carnes, así como papel higiénico. Almacenados en un sitio designado para ello en un sector de la Hostal.

Los recipientes deben estar ubicados en los sitios indicados por el Supervisor del SSIH de acuerdo a las necesidades.


No se deberá mezclar, los residuos contaminados con HC, con los demás residuos generados en la Hostal.

Los responsables del manejo de los residuos generados que ejecute la Hostal; y deberán reportar al Supervisor del SSIH. El peso de estos residuos deberá ser verificado por el supervisor del SSIH, para que sean trasladados al sitio determinado por el Distrito Metropolitano o tratados de acuerdo a este instructivo.

En el sitio de almacenamiento temporal se debe registrar la cantidad de residuos generados en el formato HVT.S.P.F.09, de forma semanal. El mantenimiento del registro está a cargo del supervisor del SSIH.

4.2 DISPOSICIÓN FINAL DE LOS DESECHOS NO PELIGROSOS

Los desechos no peligrosos generados en las actividades de operación de la Hostal , luego de ser clasificados son enviados al sitio indicado por el Distrito Metropolitano de Quito y de acuerdo a la siguiente tabla:

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.01	

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

Tipo de desecho	Tratamiento/disposición	Responsable	Evidencias
Desechos Orgánicos	Entrega al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.	Ama de Llaves y Chef	Registro de entrega de desechos.
Chatarra Limpia	Entrega a Gestor / Reciclado	Ama de Llaves	Registro de entrega de desechos.
Papel, madera, cartón, envases, fundas plásticas y vidrio.	Entrega a Gestor / Reciclado.	Ama de Llaves	Registro de entrega de desechos.

4.2.1 El papel generado en las actividades de oficina, de recepción, de despacho debe ser manejado bajo responsabilidad de cada uno de los usuarios, bajo los siguientes principios:


1. El papel será reutilizado en lo que sea posible.
2. En la oficina de secretaría se dispondrá un sitio específico para el papel de rehúso que se genere tanto en el área operativa como en las oficinas administrativas; los funcionarios deberán acercarse para depositar o en caso de requerir dicho papel.
3. El papel para reciclaje debe ser entregado a gestores técnicos calificados por el Distrito Metropolitano de Quito.

4.2.2 La chatarra resultante de las actividades será almacenada temporalmente en el sitio destinado para este tipo de material para luego entregarlo a gestores técnicos calificados por el Distrito Metropolitano de Quito.

4.3 DISPOSICIÓN FINAL DE LOS DESECHOS PELIGROSOS

Los residuos peligrosos generados en las actividades productivas de la Hostal, luego de ser clasificados son gestionados de acuerdo al Listado de Gestores Técnicos Calificados del Distrito Metropolitano de Quito.

A continuación se indican los desechos peligrosos generados en la Hostal y su tratamiento:

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.01	

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

Tipo de desecho	Tratamiento/disposición	Responsable	Evidencias
Envases químicos.	Incineración Controlada	Ama de Llaves	Registro HVT.S. P. F.12
Cartuchos y cintas de impresora.	Devolución a proveedores	Supervisor del SSIH.	Contra entrega nuevo.
Pilas y Baterías.	Vertedero de seguridad	Ama de Llaves	Registro HVT.S. P. F.12
Fluorescentes.	Vertedero de seguridad	Ama de Llaves	Registro HVT.S. P. F.12

4.3.1 Los residuos resultantes de la recarga de extintores de polvo químico y espuma son recogidos y dispuestos según 4.3.1. para su posterior disposición final como residuo peligroso.

5. REFERENCIAS


1. Norma ISO 14001:2004

6. FORMULARIOS

1. HVT.S.P.F.09 Registro de contabilización general de residuos.
2. HVT.S.P.F.12 Formato de entrega recepción de desechos.

7. ANEXOS

1. HVT.S.P.F.09 Registro de contabilización general de residuos.
2. HVT.S.P.F.12 Formato de entrega recepción de desechos.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.02	

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCEDIMIENTO DE ALOJAMIENTO

1. OBJETO

Realizar las actividades del manejo del procedimiento de alojamiento, ya sea en las áreas de ama de llaves y lavandería instalaciones especiales de la Hostal, las mismas que se encargan de ofrecer un buen servicio al cliente pero para ello es indispensable hacer uso de un correcto instructivo del procedimiento de alojamiento ya que es un servicio que requiere de mucho sacrificio y riesgo para los trabajadores por esta razón es muy importante llevar un instructivo y seguirlo de la mejor manera.

2.. ALCANCE

Aplica a todo establecimiento hotelero encargado de ofrecer el servicio de alojamiento, el mismo que se encarga de la limpieza de las habitaciones y de la lavandería áreas que pertenecen a la Hostal “La Villa de Toledo”.

3. RESPONSABILIDADES

SUPERVISOR DEL SSIH

- 1 Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.


RECEPCIONISTA

- 1. Difundir los requerimientos del presente instructivo.
- 2 Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución.
- 3. Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad.
- 4. Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta, segura..

PERSONAL DE LA HOSTAL Y EMPLEADOS

- 1 Mantener su compromiso para ejecutar todas las actividades de transporte de las estructuras de acuerdo al presente instructivo.
- 2 Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo.

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		REVISADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.02	

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCEDIMIENTO DE ALOJAMIENTO

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE BLANCOS Y PREPARACION DE LA CAMA

4.4 GENERALIDADES


Para la realización de estas actividades se requieren los recursos que se presentan en los siguientes cuadros:

Material	Cant.	Equipo	Cant
M. de Limpieza	Por item	Coche de Limpieza	1

Personal Requerido	Cant.	Equipo de Protección Personal	Cant.
Ama de Llaves	2	Guantes	1
		Zapatos de seguridad	1
		Ropa de trabajo	1
		Mascarilla	1
		Protector de oídos	1
		Cinturón anti lumbago	1


4.5 PROCEDIMIENTO

1. Los trabajos de limpieza solo podrán efectuarse cuando las condiciones de trabajo no pongan en peligro la salud y la seguridad de los trabajadores de la Hostal o de sus huéspedes y previo el uso del equipo de protección individual obligatorio.
2. El equipo de protección de uso obligatorio son: guantes, cinturón anti lumbago, zapatos de seguridad, guantes, protector de oídos y mascarilla.
3. Se respetará las siguientes señales: de obligación, protección obligatoria de la cabeza, protección obligatoria de las manos, protección obligatoria de los pies, peligro en general, prohibido el paso a personas no autorizadas.
4. La supervisión de los cuartos de salida. Inmediatamente que un cliente abandona la habitación, este debe ser supervisada, a efecto de constatar que no hay faltantes de blancos, cuadros, etc., esto lo hace la ama de llaves durante el día y si por alguna razón la salida es fuera del horario de esta, lo hará la recepcionista.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.02	

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCEDIMIENTO DE ALOJAMIENTO

5. El manejo de la ropería. La rotación deberá ser estricta en el uso de los blancos de las habitaciones, a efecto de tener un control sobre la vida útil de dichas prendas. El resto de elementos que se utilizan en las habitaciones, tales como jabones, shampoos, etc. Se manejan como material en el carrito de las ama de llaves.
6. Los blancos y su cuidado. Las camas de la hostel requiere de cambios constantes de ropa, es decir, sábanas, fundas, las cuales se lavan y planchan constantemente y como consecuencia se gastan con mayor rapidez, es por esto que es necesario ordenar ropa de cama nueva con regularidad.
7. La técnica de limpieza de las habitaciones y baños. Se sacan todos los blancos sucios y las toallas húmedas, enseguida se hace el aseo con la aspiradora, se vuelven a poner las sabanas haciendo los dobleces en las esquinas a efecto de que no se muevan al acostarse el cliente, finalmente se coloca la colcha de día y se hace la limpieza total del baño.
8. El volteo sistemático de colchones. Cada mes por lo menos la ama de llaves para el volteo de los colchones a efecto de que estos no se deformen por el uso constante a que se ven sometidos.
9. El reporte a recepción de cuartos bloqueados o en mantenimiento. Es muy importante que el ama de llaves comunique a recepción con que cuartos se cuenta para rentar, ya que es muy desagradable para un cliente que le asignen una habitación que se encuentre bloqueada por mantenimiento.
10. El reporte de habitaciones listas. Al terminar la jornada el ama de llaves recaba de todas las camaristas el reporte de habitaciones listas y la entrega a la recepción.
11. El manejo de la lavandería. Esta sección es un renglón muy importante bajo el dominio del ama de llaves. El personal esta integrado por el jefe del departamento, lavadoras, planchadoras. Lavandería involucra una gran actividad, ya que diariamente se lavan demasiadas sábanas, toallas, manteles y servilletas, así como el servicio..
12. El tendido de camas. Primero se quitan todas las sabanas y demás piezas que tenga la cama, por ejemplo el cubre colchones, las colchas y cobertores también se quitan, aunque únicamente se hará cambio de las sabanas y de ser necesario del cubre colchones. Después del cubre colchones se pondrá la sabana de abajo haciendo un cajón para evitar que se mueva. Luego la sabana de arriba a la cual se le hace el cajón únicamente en los pies de la cama, y en la cabecera se dobla para que el cliente se pueda tapar con ella, enseguida el cobertor si es temporada de invierno, luego la colcha de día y en la noche la camarista nocturna la retirará y colocara la colcha nocturna o edredón y hará la cortesía. Colocando la menta, la flor o la tarjeta de buenas noches.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.02	

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCEDIMIENTO DE ALOJAMIENTO

4.6 CONCEJOS PRACTICOS

1. Hacer la cama

Coloque la cama de manera que haya espacio suficiente para trabajar en tres lados del colchón.

Al agacharse o arrodillarse, mantenga una postura saludable.

Encontrará más fácil agacharse en el suelo o sentarse en una silla.

Para colocar las sábanas evite levantar el colchón.

Para colocar las fundas del colchón, evite sostener la almohada con su barbilla. Siéntese para colocar la funda.

Para tender la cama, evite doblar su espalda sobre el colchón, muévase alrededor de la cama para estirar las sábanas.

2. Planchar

Ajuste la mesa de planchar a la altura correcta (leer los lineamientos para el cuidado de la espalda). Coloque el recipiente de la ropa o tendedero cerca. Si plancha de pie, alterne un pie sobre un banquito para descansar.

3. Limpiar

Para limpiar la tina de baño, hágalo desde adentro. Evite doblar la espalda al limpiar la tina desde afuera.

Para limpiar los pisos, trate de usar en la medida de lo posible, herramientas con vara. Si debe agacharse, hágalo empleando el método correcto.


4. Limpiar la ropa

Para doblar y seleccionar la ropa, utilice una mesa con la altura adecuada. Utilice cestas de ropa con rueditas.

Agáchese o arrodílese con la técnica adecuada para alcanzar la puerta de la secadora o lavadora.

Evite doblar la espalda.

Coloque los implementos de limpieza cerca y a una altura conveniente (no en el piso).

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.02	

INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCEDIMIENTO DE ALOJAMIENTO

5. REFERENCIAS


- Catálogos o manuales de uso de equipos.


6. FORMULARIOS

HVT.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

7. ANEXOS

HVT.S.D.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11			
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.03				
INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS					
<p>1. OBJETO</p> <p>Realizar las actividades de preparación de los alimentos de la mejor manera con el objetivo de ofrecer un buen producto al cliente</p> <p>2 ALCANCE</p> <p>Aplica a todo tipo de producto elaborado en las mejores condiciones ya que un alimento puede ser un riesgo si no lo trata o prepara de la manera correcta.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>SUPERVISOR DEL SSIH</p> <p>1. Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.</p> <p>CHEF</p> <p>1. Difundir los requerimientos del presente instructivo. 2. Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución. 3. Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad. 4. Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta y segura.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE UN PRODUCTO</p> <p>4.1 GENERALIDADES</p> <p>Para la realización de estas actividades se requieren los recursos que se presentan en los siguientes cuadros:</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		REVISADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.03	
INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS		

Herramientas	Cant	Material	Cant.	Equipo	Cant
UTENSILIOS DE COCINA	Por Item	MATERIA PRIMA	Por Item	EQUIPO DE COCINA	Por Item


Personal Requerido	Cant.	Equipo de Protección Personal	Cant.
CHEF	1	Zapatos Guantes Ropa de trabajo Mascarilla Toca Mandil	1 1 1 1 1 1


4.2 PROCEDIMIENTO


1. Los productos se los debe adquirir de la mejor manera con proveedores calificados y garantizados.
2. El almacenaje y recepción debe ser distribuido de una manera que no pueda existir una contaminación cruzada, se debe contar con estanterías y equipo de cocina.
3. La preparación de los alimentos para su cocinado o conserva debe tener presente siempre que el ser humano es el principal origen de gérmenes. Es por esta razón que la higiene en estos casos es obligada para con el cocinero y se puede garantizar siempre que se cumplan ciertas normas y pasos.
4. Las manos deben estar limpias en todo momento antes de la manipulación y tras parada o descanso. Para ello basta con lavar las manos con agua y jabón (nunca un desinfectante) y hacerlo sobre todo cuando se haya interrumpido el proceso de cocinado. Las uñas deben estar perfectamente limpias en todo momento.
5. Instrumental limpio - Los instrumentos como cuchillos, tablas de cortar, recipientes, etc. deben tener superficies limpias, sin gotas ni humedades, en cada paso o cambio de alimento deben enjuagarse con agua limpia. Los instrumentos en contacto con alimentos crudos deben limpiarse en cualquier instante.


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S. P.I.03	
INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DEL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS		
<p>6. Cocer bien los alimentos - las carnes frescas pueden tener un cierto grado de contaminación y su cocción elimina ciertas colonias de bacterias. Las aguas de origen dudoso deben ser hervidas al menos veinte minutos. Las leches deben estar pasteurizadas. En la mayoría de los alimentos se elimina una gran población de agentes patógenos si se alcanzan los 70 °C en toda la masa del alimento. Un buen recalentamiento de los alimentos antes de consumirse hace que se conserven más tiempo comestibles con garantías de higiene: sobre todo las carnes y los caldos.</p> <p>7. No mezclar alimentos crudos con cocinados - Si los crudos están junto a los cocinados, estos últimos se contaminan en breve período, que por el proceso de cocción ya han disminuido la población de organismos patógenos. Mantener esta regla incluso en el frigorífico. Las carnes cocinadas no deben mezclarse con las crudas, las verduras preparadas con las crudas, etc. se debe extremar en este punto las precauciones.</p> <p>8. Conservar adecuadamente los alimentos - En los casos en los que un alimento deba ser conservado o consumido con posterioridad, debe ser introducido en el refrigerador recubierto de un protector para que no se mezcle con otros alimentos. En el caso de alimentos para bebés deben ser ingeridos de inmediato.</p> <p>9. Conservas - Las latas de conserva que presenten tapas abombadas (hinchadas) deben desecharse por completo. Antes de prestar su servicio como consumo deben limpiarse con abundante agua por la zona donde se abrirán. Se debe vigilar en todo momento las fechas de caducidad.</p> <p>10. Cocinado con huevo crudo - Evitar la utilización del huevo siempre que se vaya a utilizar crudo, y sustituirlo por ovoproductos pasteurizados, a no ser que sea sometido a tratamiento térmico al menos 10 minutos a más de 75 °C.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11			
	CÓDIGO: HVT.S. P.F.11				
REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS					
FECHA _____					
TIPO DE DESECHO		CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA		
Desechos Orgánicos: Material vegetal, residuos de alimentos, etc.					
Desechos No Peligrosos: Plásticos, vidrios.					
Desechos Peligrosos: Baterías, fluorescentes, tonners, productos químicos, envases químicos, etc.					
Desechos líquidos: Agua y aceite usado					
_____ Nombre Persona que recibe			_____ Nombre de persona que entrega		
_____ Firma de Aceptación Receptor			_____ Firma de persona que entrega		
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		REVISADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11			
	CÓDIGO: HVT.S.M.I.06				
INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO					
<p>1. OBJETO</p> <p>Proveer de equipos en funcionamiento para las actividades productivas.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica para el arranque, parada y operación de la maquinaria existente en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>Aplica al personal de mantenimiento y operaciones.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>AMA DE LLAVES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proveer los recursos para ejecutar el mantenimiento. 2. Elaborar el plan de mantenimiento preventivo. <p>SUPERVISOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coordinar la ejecución de las actividades establecidas en el plan de mantenimiento. <p>PERSONAL DE MANTENIMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar el buen funcionamiento de los equipos. 2. Ejecutar el plan de mantenimiento preventivo. <p>PERSONAL DE PRODUCCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar el arranque correcto de los equipos. • Asegurar la correcta operación de los equipos. • Asegurar el correcto apagado de los equipos. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S.M.I.06	
INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO		
<p data-bbox="354 512 878 541">3. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p data-bbox="345 604 1474 667">Cabe indicar que en condiciones normales los encargados de arrancar, operar y apagar los equipos son los operadores, para lo cual deben efectuar las siguientes actividades:</p> <ol data-bbox="354 695 1474 1121" style="list-style-type: none"> 1. Revisar que todas las piezas y partes de los equipos estén en su sitio y correctamente ajustadas. 2. Revisar que no existan fugas de ningún fluido de trabajo o cables defectuosos. 3. Revisar que todos sus dispositivos de trabajo estén cerrados o apagados es decir en posición OFF. 4. Revisar que estén correctamente conectadas a las fuentes de alimentación. 5. Accionar los disyuntores o arrancadores a la posición ON, y ajustar todos los dispositivos a los valores propios de operación. 6. Cumplir con todas las acciones de operación de acuerdo al uso de cada máquina o equipo. 7. Terminadas las operaciones productivas momentáneamente o en forma definitiva, llevar los arrancadores a la posición OFF. 8. Desconectar de las fuentes de alimentación, limpiar las máquinas junto con sus dispositivos y ubicarlas en lugares seguros. <p data-bbox="345 1150 1474 1213">CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL E INOCUIDAD DE ALIMENTOS</p> <ol data-bbox="354 1241 1474 1493" style="list-style-type: none"> 1. Los equipos deben estar en óptimas condiciones operacionales, situación que es responsabilidad del Área de Mantenimiento. 2. La operación de los equipos deben hacerse de acuerdo a los parámetros propios de cada material, proceso y producto. 3. Para la manipulación de los equipos se debe hacer uso de la vestimenta y equipo de seguridad apropiado de acuerdo a los tipos de riesgo que se pueden presentar. 4. Los sitios de trabajo deben estar libres de substancias o materiales ajenos a los del producto o proceso que se esté realizando. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1; 7.3.4; 5.6.1; 7.4; 7.5; 7.6; 8.4.2; 7.8; 8.2; 5.6.2; 7.3.3; 7.2; 7.2.3 HACCP: Etapa 3, 2, 6,11
	CÓDIGO: HVT.S.M.I.06	
INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO		
<p>5. Los materiales o productos que se generan como desechos, deben ser gestionados de acuerdo al Procedimiento correspondiente.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuales o Instructivos de operación de cada equipo. • HVT.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos. <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HVT.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos. HVT.S.A.F.13 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>7. ANEXOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuales o Instructivos de operación de cada equipo. • HVT.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos. • HVT.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos. • HVT.S.A.F.13 Formulario de Informe de Trabajo. 		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.10.3;7.10.4			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.07				
PROCEDIMIENTO DE PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.					
<p>1. OBJETO Definir los métodos de preparación y enfrentamiento de situaciones de emergencia en seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos especialmente aquellos que pueden generar re Procesos, devoluciones o reclamos en accidentes, muertes o catástrofes en seguridad e inocuidad de alimentos; y establecer los métodos de prevención, respuesta y mitigación de contingencias que afecten a los aspectos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>2. ALCANCE Este procedimiento aplica a los procesos y actividades que se desarrollen en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p style="padding-left: 40px;">SUPERVISOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <ol style="list-style-type: none"> Es el Supervisor del Plan de Emergencia y el Supervisor del Grupo de Respuesta del Plan de Contingencias. Revisar planes de mejoramiento y concientización Realizar entrenamiento del uso de equipos y sistemas de seguridad industrial. Revisar los planes de contingencia y emergencia a fin de mantenerlos actualizados. <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO Una vez identificados, Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos, de acuerdo al procedimiento HVT.S.A.P.01 “Procedimiento para la identificación y evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos” y establecida en la matriz de Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos HVT.SA.M.01, se puede determinar todos estos elementos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos mayor significancia para proceder a su control, corrección o remediación. De acuerdo al diagnóstico realizado, se pudo determinar que:</p> <p>Las principales riesgos laborales son:</p> <ol style="list-style-type: none"> Riesgo ergonómico Riesgo psicosocial. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.10.3;7.10.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.07	
PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.		
<p>Los principales peligros en la inocuidad de alimentos son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Químicos 2. Biológicos 3. Físico <p>Los procedimientos para responder y enfrentar una emergencia debe contener como mínimo la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Información del funcionario de la Hostal que atienda los reclamos, requerimientos o no conformidades de los clientes internos o externos. 2. Sistema Organizativo. 3. Plan de seguridad industrial hotelera. 4. Conformación de los grupos de respuesta (brigadas). 5. Puntos de control (Zonas de emergencia). <p>3.1 METODOLOGIA DE TRABAJO</p> <p>Por la magnitud de la Empresa, la manera de canalizar los Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos será a través de la administración y del personal que labora en las diferentes áreas de la hostal, quedando la seguridad de emergencias laborales e inocuidad de los alimentos en el Supervisor del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera y del personal que trabaja en las diferentes áreas que dispone la Hostal.</p> <p>El procedimiento de control de: Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos por el momento será cumplir estrictamente con los instructivos operativos para la ejecución de las actividades en la Hostal. Los mismos que son mencionados en REFERENCIAS.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HVT.S.P.I.01 Instructivo de Manejo de Desechos. HVT.S. P.I.02 Instructivo para el Manejo del Proceso de Alojamiento HVT.S.P.I.03 Instructivo para el Manejo del Proceso de Elaboración de Alimentos. HVT.S.M.I.06 Instructivo para Encendido, Operación y Apagado.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.10.3;7.10.4
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.07	
PROCEDIMIENTO DE CONTROL DEL PRODUCTO NO CONFORME, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.		
<p>6. FORMULARIOS</p> <p>HVT.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo. HVT.S.A.F.22 Formulario de No Conformidad, Acción Preventiva y Correctiva. HVT.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HVT.S.P.I.01 Instructivo de Manejo de Desechos. HVT.S. P.I.02 Instructivo para el Manejo del Proceso de Alojamiento HVT.S.P.I.03 Instructivo para el Manejo del Proceso de Elaboración de Alimentos. HVT.S.M.I.06 Instructivo para Encendido, Operación y Apagado. HVT.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo. HVT.S.A.F.22 Formulario de No Conformidad, Acción Preventiva y Correctiva. HVT.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.08	OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9			
PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO					
<p>1. OBJETO</p> <p>Definir el método para hacer el seguimiento y la medición periódica de las características fundamentales en las operaciones de la Hostal “La Villa de Toledo” que pueden generar no conformidades en los productos o servicios, Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de Alimentos significativos.</p> <p>Además, se establece como realizar el seguimiento al desempeño del SGHI y del cumplimiento de los objetivos en el aspecto, de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica a los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos desarrolladas en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>SUPERVISOR DEL SSIH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar el seguimiento a los indicadores de desempeño seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos como también al cumplimiento de los Objetivos y Metas. 2. Realizar el seguimiento a las características fundamentales de las operaciones. 3. Verificar el cumplimiento del registro de las características fundamentales de las operaciones, por parte de los técnicos líder de operaciones o su alterno, cuando estos no se encuentren. 4. Registrar la información para el seguimiento a los indicadores de rendimiento de su competencia. <p>RECEPCIONISTA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Registrar las características fundamentales de las operaciones medibles en la Hostal “La Villa de Toledo” que sean de su competencia. 2. Realizar trimestralmente la encuesta a todo el personal, empleando el formulario HV.S.A.F.15. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9
	CODIGO: HVT.S.A.P.08	
PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO		
<p>AMA DE LLAVES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Registrar las características fundamentales de las operaciones medibles de la Hostal “La Villa de Toledo “de su competencia. 2. Coordinar, verificar o calibrar los equipos empleados en el seguimiento y medición de las características fundamentales de las operaciones de la Hostal “La Villa de Toledo”. <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>La medición y seguimiento no se realiza únicamente a las características fundamentales de las operaciones, a partir de los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos significativos identificados en HVT.S.A.M.01; ya que además, se realiza el seguimiento al desempeño de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos y al cumplimiento de los objetivos y metas.</p> <p>4.1 SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LOS PROCEDIMIENTOS.</p> <p>El seguimiento y medición a las características fundamentales de los procedimientos, parte de los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos significativos identificados en HVT.S.A.M.01, con el fin de planificar las acciones necesarias para asegurar que los procesos asociados a estos aspectos, se desarrollen bajo condiciones controladas.</p> <p>A continuación se indica la relación control – medición, de acuerdo a los aspectos significativos identificados en la Hostal “La Villa de Toledo”.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”		SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA			CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9		
		CÓDIGO: HVT.S.A.P.08					
PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO							
PROCEDIEMIENTO DE ALOJAMIENTO:							
RELACIÓN CONTROL - MEDICIÓN							
PROCESO	ACTIVIDAD CON ASPECTO SIGNIFICATIVO	ASPECTO SIGNIFICATIVO	TIPO	CONTROL OPERATIVO	INDICADOR	INFORMA. DE ENTRADA	EQUIPO O FORMA
RECEPCION	Determinación y análisis de las especificaciones demandadas por el cliente.	Descoordinación y Equivocaciones	Calidad	Control de requerimientos	Orden, cantidades, sitio de ubicación	Documento	Inspección Visual
	Determinación y definición de todos los requerimientos para el servicio solicitado	Descoordinación y Equivocaciones	Calidad	Control de requerimientos	Orden, cantidades, sitio de ubicación	Documento	Inspección Visual
	Elaboración de la factura del servicio solicitado	Pérdida de tiempo y Equivocaciones	Calidad	Control de datos personales	Datos correctos	Ficha de Huésped	Inspección Visual
	Ubicación de la habitación solicitada	Equivocaciones	Calidad	Mostrar la habitación	Orden, cantidades, sitio de ubicación		Inspección Visual
		Ubicación incorrecta	Seguridad	Control de lugar y orden de ubicación	Orden, cantidades, sitio de ubicación		Inspección Visual
AMA DE LLAVES	Inspección de la habitación	Descoordinación y Equivocaciones	Seguridad	Control de los implementos de la habitación	Orden, cantidades, sitio de ubicación	Check list	Inspección Visual
	Proceder a la limpieza de la habitación.	Descoordinación y Equivocaciones	Seguridad	Limpieza de toda la habitación	Materiales de limpieza	Check list	Inspección Visual
	Limpieza del baño	Descoordinación y Equivocaciones	Seguridad	Limpieza de todo el baño	Materiales de limpieza	Check list	Inspección Visual

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.08	ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

PROCESO	ACTIVIDAD CON ASPECTO SIGNIFICATIVO	ASPECTO SIGNIFICATIVO	TIPO	CONTROL OPERATIVO	INDICADOR	INFORMA. DE ENTRADA	EQUIPO O FORMA
LAVANDERIA	Recoger blancos-sucios.	Pérdida de tiempo y Equivocaciones	Calidad	Control de blancos	Orden, cantidades, sitio de ubicación		Inspección Visual
	Cambio de blancos-sucios a limpios	Equivocaciones	Calidad	Control de blancos	Orden, cantidades, sitio de ubicación		Inspección Visual
		Ubicación incorrecta	Seguridad	Control de lugar y orden de ubicación	Orden, cantidades, sitio de ubicación		Inspección Visual
	Lavado de blancos	Lavado correcto	Seguridad	Limpieza minuciosa	Orden, cantidades		Inspección Visual
	Secado de blancos	Secado correcto	Seguridad	Secado total	Orden, cantidades		Inspección Visual
Planchado de blancos	Planchado correcto	Seguridad	Optimo planchado	Doblado correcto		Inspección Visual	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.08	

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

PROCEDIMIENTO DE ELABORACION DE ALIMENTOS:

PROCESO	ACTIVIDAD CON ASPECTO SIGNIFICATIVO	ASPECTO SIGNIFICATIVO	TIPO	CONTROL OPERATIVO	INDICADOR	INFORMA. DE ENTRADA	EQUIPO O FORMA
COMPRA	Compra de un proveedor calificado	Producto sano y seguro	Seguridad e Inocuidad	Control de los productos adquiridos	Aseo, cantidad y calidad	Check List	Inspección visual
	Transporte de los productos	Producto sano y seguro	Seguridad e Inocuidad	Control de los productos adquiridos	Superficies, pulidas, limpias y preparadas		Inspección visual
RECEPCION/ALMACENAJE	Recibir los productos	Cuidado del producto	Seguridad e Inocuidad	Control de los productos adquiridos	Superficies, pulidas, limpias y preparadas	Check List	Inspección visual
	Almacenar los diferentes productos	Cuidado del producto	Seguridad e Inocuidad	Orden, limpieza y uso de implementos de cocina	Orden y limpieza adecuados	Informe de trabajo	Inspección visual
	Limpieza de los productos	Producto sano y seguro	Seguridad e Inocuidad	Orden y limpieza	Orden y limpieza adecuados		Inspección visual
	Ubicar los productos	Producto sano y seguro	Seguridad e Inocuidad	Orden y limpieza	Lugar correcto		Inspección visual
PRODUCCION	Adquirir el producto necesario	Cuidado del producto	Seguridad e Inocuidad	Orden y limpieza	Manipulación adecuada del alimento		Inspección visual
	Preparación	Cuidado del producto	Seguridad e Inocuidad	Orden y limpieza	Cocción correcta		Inspección visual

Al no poseer todas las características fundamentales de los procesos que se realizan en una Hostal permite hacer su medición y seguimiento de forma más fácil, es necesario incorporar documentos como los informes de trabajo.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.08	

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

CARACTERÍSTICA OPERATIVA	RANGO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	EQUIPO UTILIZADO	RESPONSABLE MEDICIÓN	RESPONSABLE VERIFICACIÓN	EVIDENCIA
Listas de productos	N/A	Permanente	N/A	Chef	Administración	Check List
Listas de consumo de productos	N/A	Permanente	N/A	Chef	Administración	HVT.S.A.F.10
Sitios de ubicación de productos	N/A	Permanente	N/A	Chef	Administración	Informe de trabajo
Ubicación, operación y mantenimiento de equipos y herramientas	N/A	Cuando ocurra	N/A	Ama de Llaves	Supervisor del SSIH	Informe de trabajo
Uso de implementos de seguridad	N/A	Permanente	N/A	Ama de Llaves	Supervisor del SSIH	HVT.S.P.F.11
Orden y limpieza de los sitios de trabajo	Proceso	Permanente	Equipo de Limpieza	Ama de Llaves	Supervisor del SSIH	Informe de trabajo
Generación de desechos sólidos	N/A	Cuando ocurra	N/A	Ama de Llaves	Supervisor del SSIH	HVT.S.P.I.01
Revisión final y entrega	Re procesos	Cuando ocurra	N/A	Chef	Administración	Informe de trabajo


El seguimiento a las características operativas relacionadas con los aspectos de calidad, de seguridad e inocuidad de alimentos significativos, lo realizará el Supervisor del SSIH con una frecuencia mensual.


4.2 MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO AL DESEMPEÑO

Para evaluar el comportamiento del desempeño de la Hostal “La Villa de Toledo”, se han definido los indicadores que se muestra en la Matriz, relación Control – Medición en el punto 4.1.

4.3 SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS Y METAS

El seguimiento de este cumplimiento se lo realiza en base al documento HVT.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera, donde se establece las actividades, responsables y plazos de ejecución. Los Objetivos y Metas se definen en HVT.S.A.D.02.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:																												
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.08	OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9																												
PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO																														
<p>El promedio aritmético de todos los porcentajes del cumplimiento de los objetivos, se considera el índice de cumplimiento de objetivos y metas, el cual se analiza y documenta en HVT.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera, por el Supervisor del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera y el Representante de la Administración.</p> <p>4.4 LEVANTAMIENTO DE REGISTROS DE NO CONFORMIDADES</p> <p>El levantamiento de una No Conformidad Correctiva o Preventiva, se realizará de acuerdo a HVT.S.A.P.09 Procedimiento de No conformidad y acción correctiva o preventiva.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <table border="0" data-bbox="386 1045 1425 1255"> <tr> <td>HVT.S.A.F.01</td> <td>Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.P.09</td> <td>Procedimiento de No Conformidad ,Acción Preventiva y Correctiva.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.P.10</td> <td>Procedimiento para Control de Registros.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.M.03</td> <td>Matriz de Evaluación de los Requisitos Legales y Otros Requisitos.</td> </tr> </table> <p>1. FORMULARIOS</p> <table border="0" data-bbox="386 1325 1451 1625"> <tr> <td>HVT.S.P.F.17</td> <td>Formulario de Registro de Productos</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.F.19</td> <td>Formulario de Registro de Accidentes</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.F.01</td> <td>Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.F.29</td> <td>Formulario del Seguimiento a la Formación del Personal</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.F.24</td> <td>Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.F.22</td> <td>No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.F.26</td> <td>Reporte de Auditoria.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.P.F.09</td> <td>Registro de Contabilización de Desechos.</td> </tr> </table> <p>2. ANEXOS</p> <table border="0" data-bbox="386 1728 1430 1829"> <tr> <td>HVT.S.A.F.01</td> <td>Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.P.09</td> <td>Procedimiento de No Conformidad ,Acción Preventiva y Correctiva.</td> </tr> </table>			HVT.S.A.F.01	Programa de Seguridad Industrial Hotelera.	HVT.S.A.P.09	Procedimiento de No Conformidad ,Acción Preventiva y Correctiva.	HVT.S.A.P.10	Procedimiento para Control de Registros.	HVT.S.A.M.03	Matriz de Evaluación de los Requisitos Legales y Otros Requisitos.	HVT.S.P.F.17	Formulario de Registro de Productos	HVT.S.A.F.19	Formulario de Registro de Accidentes	HVT.S.A.F.01	Programa de Seguridad Industrial Hotelera.	HVT.S.A.F.29	Formulario del Seguimiento a la Formación del Personal	HVT.S.A.F.24	Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal.	HVT.S.A.F.22	No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.	HVT.S.A.F.26	Reporte de Auditoria.	HVT.S.P.F.09	Registro de Contabilización de Desechos.	HVT.S.A.F.01	Programa de Seguridad Industrial Hotelera.	HVT.S.A.P.09	Procedimiento de No Conformidad ,Acción Preventiva y Correctiva.
HVT.S.A.F.01	Programa de Seguridad Industrial Hotelera.																													
HVT.S.A.P.09	Procedimiento de No Conformidad ,Acción Preventiva y Correctiva.																													
HVT.S.A.P.10	Procedimiento para Control de Registros.																													
HVT.S.A.M.03	Matriz de Evaluación de los Requisitos Legales y Otros Requisitos.																													
HVT.S.P.F.17	Formulario de Registro de Productos																													
HVT.S.A.F.19	Formulario de Registro de Accidentes																													
HVT.S.A.F.01	Programa de Seguridad Industrial Hotelera.																													
HVT.S.A.F.29	Formulario del Seguimiento a la Formación del Personal																													
HVT.S.A.F.24	Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal.																													
HVT.S.A.F.22	No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.																													
HVT.S.A.F.26	Reporte de Auditoria.																													
HVT.S.P.F.09	Registro de Contabilización de Desechos.																													
HVT.S.A.F.01	Programa de Seguridad Industrial Hotelera.																													
HVT.S.A.P.09	Procedimiento de No Conformidad ,Acción Preventiva y Correctiva.																													

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3;8.1;7.6.4;8.2 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.08	
PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO		
<p>HVT.S.P.F.17 HVT.S.A.F.19 HVT.S.A.F.01 HVT.S.A.F.29</p> <p>HVT.S.A.F.24 HVT.S.A.F.22 HVT.S.A.F.26 HVT.S.P.F.09</p>	<p>Formulario de Registro de Productos Formulario de Registro de Accidentes Programa de Seguridad Industrial Hotelera. Formulario del Seguimiento a la Formación del Personal</p> <p>Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal. No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva. Reporte de Auditoria. Registro de Contabilización de Desechos.</p>	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.2, 8.2 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.F.15	

FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL

CARGO:						
AREA:						
FECHA:						
ENCUESTA						
		1 BAJO	2 REGULAR	3 NORMAL	4 BUENO	5 EXCEPCIONAL
1	Qué nivel de conocimientos posee con respecto a la Política SSIH.					
2	Qué nivel de conocimientos tiene sobre la generación de no conformidades en su área.					
3	Qué nivel de conocimientos tiene sobre los riesgos laborales que existen en su área.					
4	Qué nivel de conocimientos tiene sobre la generación de enfermedades producidas por alimentos.					
5	Cómo califica la gestión de Seguridad en la Hostal.					
6	Cómo califica la gestión de los desechos en la Hostal.					
7	Qué nivel de compromiso cree que tiene administración en la implementación del SSIH.					

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Art. 326 -5	Ambiente adecuado	Derecho a desarrollar laborales en espacios adecuados y propicios que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
Recomendación 171 de O.I.T 1985 Unidad de Capacitación y formación. División Nacional de Riesgos del Trabajo 1998	Art. 2	Reglamento para el funcionamiento de los servicios médicos de las empresas	Ambito de aplicación: empresas privadas de servicios y empresas públicas	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Art. 3		Funcionamiento de prevención	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Art. 12		Empresa obligada a proporcionar todos los medios humanos, materiales y económicos para el buen funcionamiento	Inspección legal	Inicio	SSIH		
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Sección segunda: del trabajo	Normativa Ecuatoriana de Seguridad y Salud en el Trabajo Vigente	- Art 35 N. 11: Empleador responsable de las obligaciones laborales - Art. 36. Derechos laborales de las mujeres	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Sección cuarta: de la salud		- Art. 42. Garantiza el derecho a ambientes laborales saludables.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Sección quinta: de los grupos vulnerables		- Art. 50. Protección especial en el trabajo y contra la explotación económica en condiciones laborales peligrosas. Art. 53.- Prevención de la discapacidad, salud, educación, capacitación.	Inspección legal	Inicio	SSIH		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Sección sexta: de la seguridad social	Normativa Ecuatoriana de Seguridad y Salud en el Trabajo Vigente	Art. 57 sobre el seguro general obligatorio Art. 61 sobre los seguros complementarios	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	DECISIÓN 584 DE LA C.A.N	Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Dada en Quirama, Antioquia el 25 de junio de 2003, reformada mayo 04 resolución 957 de la C.A.N.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
		Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Dada en Lima el 23 de septiembre de 2005.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Convenios Internacionales		- 53 Convenios ratificados con OIT. - 19 específicos y alrededor de 15 relacionados con la Seguridad y Salud en el trabajo. -No. 81 Sobre Inspección Del Trabajo, Protección Contra Radiaciones, Ruido Vibraciones, etc.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Leyes del País		- Código del Trabajo - Ley de Seguridad Social - Ley de Minera - Ley de Sanidad Vegetal.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Normativa Marco	Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente laboral; Decreto Ejecutivo 2393 del 17 de noviembre de 1986.	Inspección legal	Inicio	SSIH		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Normativa Específica	Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Reglamento para el funcionamiento de Servicios Médicos de empresa, acuerdo ministerial 1404 del 25 de octubre de 1978.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Normativa Específica		Reglamento de Seguridad e Higiene de los Trabajadores Portuarios, Resolución N° 360 del 13 de noviembre de 1979.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Normativa Específica		Reglamento de Seguridad del Trabajo contra Riesgos en Instalaciones de Energía Eléctrica, acuerdo ministerial 013 del 3 de febrero de 1989	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Normativa Específica		Reglamento de Seguridad para la Construcción y Obras Públicas, acuerdo ministerial 011 del 9 de febrero de 1993.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Normativa Específica		Reglamento General de Plaguicidas y productos afines del 15 de julio de 1993.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Normativa Específica		Reglamento General del Seguro de Riesgos del Trabajo, resolución 741 del 18 de septiembre de 1990, reformado con la resolución 874 del 12 de febrero de 1996.	Inspección legal	Inicio	SSIH		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Normativa Específica	Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo	Reglamento General de Responsabilidad Patronal, resolución C.I. 010 del 12 de agosto de 1998.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
			Normativa para el proceso de Investigación de Accidentes-Incidentes, resolución C.I.118 del 10 de julio del 2001.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Acuerdos Ministeriales		Acuerdo No. 0213 – Registro Oficial No. 695 del 31 de octubre de 2002	Inspección legal	Inicio	SSIH		
Constitución Política de la República del Ecuador 2008		Política Institucional en Seguridad y Salud y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Acuerdo No. 0221 –14 Noviembre/02, sustituido por el Acuerdo No. 220 RO. 83 del 17 de agosto de 2005	Inspección legal	Inicio	SSIH		
		Acuerdo No. 00132 – Registro Oficial No. 008 del 27 de enero de 2003	Guía para Elaboración de Reglamentos Internos de Seguridad y Salud de las Empresas.	Inspección legal	Inicio	SSIH		
		Acuerdo Ministerial No. 00166 – del 28 de abril de 2004	Registro de Accidentes y Enfermedades de Origen Laboral	Inspección legal	Inicio	SSIH		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008		Política Institucional en Seguridad y Salud y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Adhesión a La Celebración del día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo y Creación de Mesa de Diálogo en Seguridad y Salud Acuerdo Ministerial No. 218, RO. 083 del 17 de agosto de 2005	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Acuerdo Ministerial No. 219, RO. 083 del 17 de agosto de 2005		Registro de Adolescentes Trabajadores	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Acuerdo Ministerial No. 213 a 217, RO. 083 del 17 de agosto de 2005		Registro de Profesionales en Seguridad y Salud en el Trabajo	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Normas INEN:		De señalización de Seguridad y de Equipos de Protección Personal. Ordenanzas Municipales, del MDMQ	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Decreto Ejecutivo 2393	Reglamento interno de Seguridad y Salud Ocupacional de las Empresas	Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Art. 11	Obligaciones de los empleadores	Son obligaciones generales de los dueños de las entidades y empresas públicas y privadas	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Art. 13	Obligaciones de los trabajadores	El trabajador debe cumplir con las disposiciones de la empresa según la ley.	Inspección legal	Inicio	SSIH		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS		

INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Constitución Política de la República del Ecuador 2008	Art. 14.	De los Comites de Seguridad e Higiene del Trabajo	(Reformado por el Art. 5 del Decreto 4217) En todo centro de trabajo en que laboren más de quince trabajadores deberá organizarse un Comité de Seguridad e Higiene del Trabajo	Inspección legal	Inicio	SSIH		
	Art. 15.	De la Unidad de Seguridad e Higiene en el Trabajo	(Reformado por el Art. 10 del Decreto 4217) En las empresas permanentes que cuenten con cien o más trabajadores estables	Inspección legal	Inicio	SSIH		
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	55, Ruido .Cap. IV	Exposición al ruido y vibraciones	Niveles máximos permisibles y uso de implementos de seguridad.	Informe de monitoreo	Por proyecto	SSIH		
	Título V, Capítulo I PREVENCIÓN DE INCENDIOS.- NORMAS GENERALES Art. 150	Incendios	Uso de implementos de seguridad y cuidado de la infraestructura de acuerdo a la normativa vigente.	Observación en sitio	Por proyecto	PRODUCCIÓN		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	Título Segundo Capítulo VIII De la Prevención y Control de Incendios. Art. 81-85	Planes de emergencia en caso de incendios.	Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados Periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición	Registro de simulacros	Anual	SSIH		
	Título V PROTECCIÓN COLECTIVA Capítulo I PREVENCIÓN DE INCENDIOS.- NORMAS GENERALES. Art. 146	Pasillos, corredores, puertas y ventanas.	Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados Periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad De control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición	Registro de simulacros	Anual	SSIH		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	Título V PROTECCIÓN COLECTIVA Capítulo V LOCALES CON RIESGO DE EXPLOSION. Art. 162 y 163	Riesgos de explosión	Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados Periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición	Registro de simulacros	Anual	SSIH		
	Capítulo V RIESGOS LABORALES POR FACTORES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS Art.53,t4,72	Riesgos, físicos, químicos y biológicos.	Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades.	Observación en sitio	Diario	PRODUCCIÓN		
	Título III APARATOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS Capítulo VI HERRAMIENTAS MANUALES. Art. 95,96.	Fabricación	Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades.	Observación en sitio	Diario	PRODUCCIÓN		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986	Título III APARATOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS Capítulo II PROTECCION DE MAQ..Art.76,77,78	Protecciones y guardas.	Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades.	Observación en sitio	Diario	PRODUCCIÓN		
	Capítulo III Art. 11 NORMA TÉCNICA DE RESIDUOS PELIGROSOS (Industriales y domésticos)	Manejo de residuos peligrosos	Los desechos considerados peligrosos generados en las diversas actividades industriales de servicio, deberán ser devueltos a sus proveedores, quienes se encargarán de efectuar la disposición final del desecho	Instructivo general de manejo de desechos sólidos	Por obra	SSIH		
	Capítulo III Art. 13 NORMA TÉCNICA DE CONTENEDORES PARA RECOLECCIÓN DIFERENCIADA DE RESIDUOS RECICLABLES	Generación de residuos	Toda actividad productiva que genere desechos sólidos no peligrosos, deberá implementar una política de reciclaje De los desechos.	Instructivo general de manejo de desechos sólidos	Mensual	SSIH		
Reglamento de Registro y Control Sanitario, No. 3253en	Artículo 15, numeral 4, CODIGO DE SALUD	Obtención del Registro Sanitario	Presentación de una Certificación de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura	Observación en sitio	Mensual	PRODUCCION		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Reglamento de Buenas Practicas Manufactura para Alimentos Procesados Título III	Capitulo I Art. 3 DE LAS INSTALACIONES	DE LAS CONDICIONES MINIMAS BASICAS	Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos en armonía con la naturaleza de las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION		
	Art. 6. CONDICIONES ESPECIFICAS DE LAS AREAS, ESTRUCTURAS INTERNAS Y ACCESORIOS	Distribución de Áreas	Las diferentes áreas deben ser distribuidas y señalizadas, desde la recepción de las materias primas hasta el despacho del alimento terminado, Los ambientes de las áreas críticas, deben permitir un apropiado mantenimiento, limpieza, desinfección y desinfestación y minimizar las contaminaciones cruzadas. En caso de utilizarse elementos inflamables.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION		
	Capitulo II DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	La selección, fabricación e instalación de los equipos	Construidos con materiales tales que sus superficies de contacto no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni reaccionen con los ingredientes o materiales que intervengan en el proceso de fabricación. Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación indeseable y no represente un riesgo físico.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Reglamento de Buenas Practicas Manufactura para Alimentos Procesados Título III	TITULO IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION CAPITULO I PERSONAL	HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION	<p>A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja en una Planta Procesadora de Alimentos debe cumplir con normas escritas de limpieza e higiene.</p> <p>a) Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza;</p> <p>b) Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado; y,</p> <p>c) El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.</p>	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP: Etapa 9
	CÓDIGO: HVT.S.A.M.03	
MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS		


INSTRUMENTO LEGAL	ARTÍCULO	TEMA O ASPECTO	CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL	EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN	RESPONSABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Reglamento de Buenas Practicas Manufactura para Alimentos Procesados Titulo III	TITULO IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION CAPITULO II MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	Art. 18. Materias primas e ingredientes	Las materias primas e insumos deben someterse a inspección y control antes de ser utilizados en la línea de fabricación. Deben estar disponibles hojas de especificaciones que indiquen los niveles aceptables de calidad para uso en los procesos de fabricación. La recepción de materias primas e insumos debe realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos. Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado de producto final.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION		
	TITULO IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION CAPITULO III OPERACIONES DE PRODUCCION	Art. 28. La elaboración de un alimento	Debe efectuarse según procedimientos validados, en locales apropiados, con áreas y equipos limpios y adecuados, con personal competente, con materias primas y materiales conforme a las especificaciones, según criterios definidos, registrando en el documento de fabricación todas las operaciones efectuadas, incluidos los puntos críticos de control donde fuere el caso, así como las observaciones y advertencias.	Instructivo general de BPM	Mensual	PRODUCCION		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2 ISO 22000: 7.10;8.2;7.10.2;7.9			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.09				
PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA					
<p>1. OBJETO Definir el método de actuación para la implementación y seguimiento de las acciones preventivas o correctivas aplicadas a No Conformidades detectadas en el SSIH.</p> <p>2. ALCANCE Todas las actividades que forman parte del SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION Verificar la eficacia de las acciones preventivas o correctivas tomadas.</p> <p>SUPERVISOR DEL SSIH.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar la oportuna realización de las acciones preventivas o correctivas. 2. Responsable directo del cierre de la No Conformidad. 3. Solucionar o designar al responsable de dar solución a una No Conformidad detectada. 4. Efectuar el seguimiento de las acciones preventivas o correctivas planteadas para asegurar que las mismas sean definitivas. <p>RESPONSABLE DESIGNADO PARA SOLUCIONAR UNA NO CONFORMIDAD DETECTADA.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuar el análisis de causa raíz específica o potencial, conjuntamente con el personal auditado y/o responsable del área en donde se detectó la No Conformidad. 2. Tomar las acciones preventivas o correctivas para controlar la desviación detectada y evitar que este problema se repita. <p>AUDITORES INTERNOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar No Conformidades dentro del SSIH y registrar en HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva. 2. Efectuar el seguimiento a las No Conformidades detectadas en auditorías anteriores y a las acciones tomadas. 					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.09	ISO 22000: 7.10;8.2;7.10.2;7.9
PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA		
<p>TODO EL PERSONAL DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Debe registrar las No Conformidades Reales o Potenciales que observe, dentro de su área de trabajo, para lo cual puede asesorarse con el Supervisor del SSIH. 2. Resolver las No Conformidades detectadas dentro de su área de trabajo, de acuerdo a la designación del Supervisor del SSIH. <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 FUENTES DE NO CONFORMIDADES</p> <p>Las no conformidades pueden prevenir de:</p> <p>AUDITORÍAS INTERNAS Y EXTERNAS Los auditores evalúan el SGI y determinan incumplimientos de los documentos que aplica en la Hostal “La Villa de Toledo” y emiten reportes de No Conformidad Real, de acuerdo a HVT.S.A.P.11, Procedimiento para Auditorías. Además las observaciones presentadas por los auditores, se pueden registrar como No Conformidades Potenciales.</p> <p>QUEJAS DE PARTES INTERESADAS De existir quejas documentadas de partes interesadas, como son personal de la Constructora, clientes, proveedores, vecinos, organismos de control, se registrará en el reporte de No Conformidades Reales para gestionar su solución.</p> <p>VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL Al determinar un incumplimiento legal, el Supervisor del SSIH y /o el Representante de la Empresa al SSIH, registrará en el Reporte de No Conformidades Reales para gestionar su solución.</p> <p>SEGUIMIENTO DEL DESEMPEÑO DEL SSIH El Supervisor del SSIH, levanta No Conformidades Reales cuando los indicadores de desempeño del SGI no se cumplan. Además, puede registrar No Conformidades Potenciales, cuando los indicadores de desempeño tiendan al no cumplimiento.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2 ISO 22000: 7.10;8.2;7.10.2;7.9																
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.09																	
PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA																		
<p>SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS, METAS Y PROGRAMAS DE SEGURIDAD El Supervisor del SSIH y/o el Representante de la Empresa al SSIH, pueden registrar No Conformidades Reales cuando los objetivos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos no se cumplan. Además, pueden registrar No Conformidades Potenciales cuando los objetivos antes mencionados tiendan al no cumplimiento.</p> <p>REVISIÓN POR ADMINISTRACION La Administración de la Hostal “La Villa de Toledo”, solicitará las acciones preventivas o correctivas que amerite como resultado de su evaluación, y se registrarán en el formulario HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</p> <p>OTRAS</p> <p>Revisión de registros, eventos, reclamos, accidentes, problemas de control operativo, etc. Además, cada área de la Hostal, levantará trimestralmente, mínimo un registro de no conformidad preventiva, para el mejoramiento continuo del SSIH.</p> <p>4.2 ANÁLISIS DE CAUSA DE LAS NO CONFORMIDADES El Supervisor del SSIH realiza y/o designa una persona responsable para la solución de las No Conformidades detectadas, quién conjuntamente con el personal del área e donde fue detectada la No Conformidad, analizará las causas que originaron estas, para lo cual podrán utilizar un diagrama de causa efecto, tomando al menos uno de los siguientes aspectos.</p> <table border="0" data-bbox="389 1459 1461 1732"> <tr> <td>PERSONAL</td> <td>Errores humanos y/o negligencia.</td> </tr> <tr> <td>MÉTODOS</td> <td>Si el método utilizado o la forma de ejecución no es adecuado.</td> </tr> <tr> <td>MÁQUINAS</td> <td>Funcionamiento inadecuado de equipos o maquinarias.</td> </tr> <tr> <td>RECURSOS</td> <td>Escasos, incorrectos o inexistentes.</td> </tr> <tr> <td>MATERIALES</td> <td>Escasos, inadecuados.</td> </tr> <tr> <td>AMBIENTE</td> <td>El entorno no presta comodidades o facilidades.</td> </tr> <tr> <td>CAPACITACIÓN</td> <td>Cuando falte capacitación o la misma no sea adecuada.</td> </tr> <tr> <td>TIEMPO</td> <td>Cuando el tiempo no sea el apropiado.</td> </tr> </table>			PERSONAL	Errores humanos y/o negligencia.	MÉTODOS	Si el método utilizado o la forma de ejecución no es adecuado.	MÁQUINAS	Funcionamiento inadecuado de equipos o maquinarias.	RECURSOS	Escasos, incorrectos o inexistentes.	MATERIALES	Escasos, inadecuados.	AMBIENTE	El entorno no presta comodidades o facilidades.	CAPACITACIÓN	Cuando falte capacitación o la misma no sea adecuada.	TIEMPO	Cuando el tiempo no sea el apropiado.
PERSONAL	Errores humanos y/o negligencia.																	
MÉTODOS	Si el método utilizado o la forma de ejecución no es adecuado.																	
MÁQUINAS	Funcionamiento inadecuado de equipos o maquinarias.																	
RECURSOS	Escasos, incorrectos o inexistentes.																	
MATERIALES	Escasos, inadecuados.																	
AMBIENTE	El entorno no presta comodidades o facilidades.																	
CAPACITACIÓN	Cuando falte capacitación o la misma no sea adecuada.																	
TIEMPO	Cuando el tiempo no sea el apropiado.																	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2 ISO 22000: 7.10;8.2;7.10.2;7.9
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.09	
PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA		
<p style="text-align: center;">Las causas identificadas deben ser registradas en el formulario HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</p> <p>4.3 DETERMINACIÓN DE LA ACCIÓN CORRECTIVA O PREVENTIVA PROPUESTA El Supervisor del SSIH, en conjunto con el responsable designado para solucionar la No Conformidad, establecen las acciones a ejecutar que deben ser proporcionales a las causas raíces o potenciales identificadas; y se registran en HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</p> <p>4.4 PROPUESTA DE ACCIONES CORRECTIVAS O PREVENTIVAS En un plazo no mayor a 7 días laborables, después de detectada y aceptada la No Conformidad, se debe establecer el tipo de acciones a tomarse, de acuerdo a los resultados del análisis de causa, para asegurarse que el mismo problema no se vuelva a repetir. Se establecerá el plazo máximo de implementación de la acción propuesta, que no deberá exceder de 30 días. En caso de requerirse mayor tiempo, este deberá ser aprobado por el Supervisor del SSIH.</p> <p>4.5 SEGUIMIENTO El Supervisor del SSIH, realiza el seguimiento al incumplimiento de las acciones propuestas, registrando la información en el cuadro “Seguimiento”, del Formulario HVT.S.A.F.22. Cuando una acción propuesta no se cumpla o se cumpla parcialmente, el “Resultado” será NO; y se detallará el incumplimiento, así como las nuevas acciones en el cuadro “Observaciones y/o Cierre”. En caso de que no se pueda realizar las acciones propuestas dentro del plazo máximo establecido, el responsable designado para solucionar la no conformidad, solicitará por escrito una ampliación de plazo al Supervisor del SSIH, siempre y cuando la no ejecución de las acciones propuestas, se encuentre debidamente justificada. El Supervisor del SSIH, indicará en el cuadro “Observaciones y/o Cierre” del formulario HVT.S.A.F.22, el nuevo plazo establecido.</p> <p>4.6 OBSERVACIONES Y/O CIERRE Una vez ejecutadas todas las acciones propuestas, el Supervisor del SSIH, realizará el cierre de la No Conformidad, registrando en el cuadro “Observaciones y/o Cierre” del formulario HVT.S.A.F.22, la fecha cuando realice el cierre y su firma de responsabilidad.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2 ISO 22000: 7.10;8.2;7.10.2;7.9								
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.09									
PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA										
<p>Todas las acciones propuestas, deben ejecutarse en el plazo máximo establecido (Fecha Tope Propuesta), del cuadro “Acción Correctiva o Preventiva” del Formulario HVT.S.A.F.22.</p> <p>4.7 VERIFICACIÓN DE EFICACIA El Representante de la Dirección realizará la verificación de la eficacia de la acción correctiva o preventiva, en un plazo no mayor a 30 días posterior a la fecha de cierre de la No Conformidad. Además, la verificación de la eficacia considerará, que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Durante el plazo no se haya presentado nuevamente la No Conformidad. 2. Y, en el caso de que la acción tomada no evidencie su eficacia, se tomará una nueva acción, a la que se le realizará el seguimiento descrito en este procedimiento. <p>El seguimiento y verificación se registrará en el formulario HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</p> <p>4.8 CAMBIOS EN LOS DOCUMENTOS DEL SGI Los cambios a los procedimientos e instructivos, debido a la implementación de acciones correctivas o preventivas, se sujetarán a lo establecido en el documento HVT.S.A.P.05, Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</p> <p>4.9 DISPOSICIONES GENERALES El Supervisor del SSIH y/o el Representante de la Administración, tienen autoridad para analizar los reportes de No Conformidades y Acción Correctiva y decidir si es pertinente realizar una acción correctiva o preventiva por cada no conformidad levantada, o si es pertinente realizar una acción correctiva o preventiva para un conjunto de No Conformidades levantadas.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">HVT.S.A.P.11</td> <td>Procedimiento para Auditorías.</td> </tr> <tr> <td>HVT.S.A.P.05</td> <td>Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</td> </tr> </table> <p>6. FORMULARIOS</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">HVT.S.A.F.22</td> <td>No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</td> </tr> </table> <p>7. ANEXOS</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">HVT.S.A.F.22</td> <td>No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</td> </tr> </table>			HVT.S.A.P.11	Procedimiento para Auditorías.	HVT.S.A.P.05	Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.	HVT.S.A.F.22	No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.	HVT.S.A.F.22	No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.
HVT.S.A.P.11	Procedimiento para Auditorías.									
HVT.S.A.P.05	Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.									
HVT.S.A.F.22	No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.									
HVT.S.A.F.22	No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.									

HOSTAL "LA VILLA DE TOLEDO"		SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2 ISO 22000: 7.10;8.2;7.10.2;7.9	
		CÓDIGO: HVT.S.A.F.22			
FORMULARIO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA O CORRECTIVA					
Origen de la No Conformidad Real o Potencial				<input type="checkbox"/> Preventiva No. de	
<input type="checkbox"/> Auditorías		<input type="checkbox"/> Incumplimiento Legal		<input type="checkbox"/> Correctiva No. de	
<input type="checkbox"/> Seguimiento al SSIH		<input type="checkbox"/> Revisión por la dirección		Fecha de apertura:	
<input type="checkbox"/> Quejas partes interesadas		<input type="checkbox"/> Otras			
Área donde se detectó la No Conformidad:		No Conformidad Actual:			
Responsable del Área:					
Responsable detección:		Documento, Referencia, Norma y Cláusula:			
Análisis de Causa Raíz o Potencial:					
Fecha: Nombre: Firma:					
Acción Correctiva o Preventiva:					
		Fecha Tope Propuesta:		Firma:	
Seguimiento:					
Fecha:	Acción	Resultado		Firma	
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
Observaciones y/o Cierre:					
				Resp. Cierre	
				Fecha Cierre	
Verificación de Eficacia:					
Nueva Acción : Si No		Responsable de Verificación:			
		Fecha:		Firma:	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP: Etapa 12			
	CÓDIGO:HVT.S.A.P.10				
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS					
<p>1. OBJETO Definir el método de archivo de registros del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal “La Villa de Toledo”</p> <p>2. ALCANCE Aplica a todos los registros provenientes de las actividades del SSIH de la Hostal.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES SUPERVISOR DEL SSIH Es responsable y tiene autoridad para designar y asegurar el archivo adecuado de los registros.</p> <p>SECRETARIA</p> <p>1. Es responsable de realizar el seguimiento para asegurar el archivo adecuado de los registros.</p> <p>2. Archivar los registros de acuerdo a la definición establecida en HVT.S.A.M.05, Matriz de Control de Registros.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 El Administrador mantiene una Matriz de Control de Registros, HVT.S.A.M.05, en la cual se identifican:</p> <p>NOMBRE DEL REGISTRO Ejemplo: “Procedimiento para Control de Documentos”.</p> <p>CÓDIGO DEL REGISTRO Ejemplo: HVT.S.A.P.05</p> <p>RESPONSABLE DE REGISTRAR DATOS Ejemplo: Ama de Llaves</p> <p>RESPONSABLE DEL ARCHIVO Ejemplo: Ama de Llaves</p> <p>TIPO DE CLASIFICACIÓN U ORDEN Define la forma de organizar y recuperar el registro, de acuerdo a su naturaleza, por ejemplo puede ser: por fecha, por turno, por obra, por orden alfabético, etc.</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO:HVT.S.A.P.10	OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP: Etapa 12
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS		
<p>SITIO DE ARCHIVO</p> <p>Es el lugar donde será archivado el Registro.</p> <p>FORMA DE PROTECCIÓN Define la forma de preservar los registros, para prevenir su deterioro, daño o pérdidas, la misma que puede ser: carpetas, cajas, etc. Para el caso de archivos electrónicos, se definirá el tiempo en el que se obtiene respaldos y el sitio de almacenamiento de los mismos.</p> <p>TIEMPO DE RETENCIÓN En la Matriz de Control de Registros, sólo constará el tiempo en que permanecerá un registro activo, el mismo que se definirá luego de un análisis de acuerdo a la frecuencia con que se requiere acudir a los mismos; después del tiempo determinado en la Matriz, los registros pasarán aun archivo pasivo hasta cumplir tres años, para posteriormente aplicar la disposición final que conste en la Matriz mencionada.</p> <p>DISPOSICIÓN FINAL Una vez cumplido el tiempo de retención determinado, se aplica la disposición final que conste en la Matriz mencionada.</p> <p>4.2 La aprobación de los formularios en los cuales se generan los registros deben ser realizados conjuntamente con los procedimientos que los generen y adjuntados como anexos a los mismos.</p> <p>4.3 El responsable del área a la cual se entrega un registro controlado debe asegurarse de cuidar y mantener los archivos de los registros asignados, organizados en orden secuencial de fechas o numérico, protegidos de daños, identificables, trazables, legibles y de mantenerlos por el tiempo definido en HVT.S.A.M.05, Matriz de Control de Registros.</p> <p>4.4 Los Registros en copias físicas se archivarán en carpetas específicas identificadas como del SSIH y en el lugar o área donde correspondan.</p> <p>4.5 Los registros en medios electrónicos, se almacenarán en directorios y subdirectorios específicos para el SSIH. Solamente los responsables definidos en la Matriz de Control de Registros tendrán copias de los registros en medios electrónicos del SSIH. Los archivos de los registros en computadora serán nombrados con el código y el nombre completo del registro y deben poseer su respectivo respaldo.</p>		


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP: Etapa 12
	CÓDIGO:HVT.S.A.P.10	
MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS		

NOMBRE	CÓDIGO	RESPONSABLE DE LLENADO	RESPONSABLE DE ARCHIVO	CLASIFICACIÓN	SITIO DE ARCHIVO	PROTECCIÓN	TIEMPO DE RETENCIÓN	DISPOSICIÓN FINAL
PROGRAMA SSIH	HVT.S.A.F.01	Empleados	Secretaria	Mensual	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL	HVT.S.A.F.02	Supervisor del SSIH	Supervisor del SSIH	Mensual	Supervisor del SSIH	Carpeta	5 años	Secretaria
FORMULARIO DE CAPACITACIÓN	HVT.S.A.F.03	Participantes	Secretaria	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN	HVT.S.A.F.04	Supervisor del SSIH	Secretaria	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011	HVT.I.A	Supervisor del SSIH	Secretaria	Anual	Secretaria	Electrónico	2 años	Secretaria
REGISTRO DE CONSUMO DE EQUIPOS DE PROTECCION	HVT.S. P.F.11	Ama de Llaves	Ama de Llaves	Mensual	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS	HVT.S. P.F.12	Producción	Producción	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria


ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP: Etapa 12
	CÓDIGO:HVT.S.A.P.10	
MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS		

NOMBRE	CÓDIGO	RESPONSABLE DE LLENADO	RESPONSABLE DE ARCHIVO	CLASIFICACIÓN	SITIO DE ARCHIVO	PROTECCIÓN	TIEMPO DE RETENCIÓN	DISPOSICIÓN FINAL
FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS	HVT.S.M.F.13	Producción	Producción	Por Fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL	HVT.S.A.F.15	Varios	Varios	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE REGISTRO DE MATERIALES	HVT.S.P.F.17	Producción	Producción	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES	HVT.S.A.F.19	Producción, Ama de Llaves	Producción, Ama de Llaves	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO	HVT.S.A.F.21	Producción	Producción	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE NO CONFORMIDAD, ACCIÓN PREVENTIVA O CORRECTIVA	HVT.S.A.F.22	Producción	Producción	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN	HVT.S.A.F.23	Supervisor del SSIH	Supervisor del SSIH	Por fecha	Supervisor del SSIH	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA	HVT.S.A.F.24	Audidores	Audidores	Por Auditoría	Secretaria	Carpeta	2 años	Secretaria

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP: Etapa 12
	CÓDIGO:HVT.S.A.P.10	
MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS		

NOMBRE	CÓDIGO	RESPONSABLE DE LLENADO	RESPONSABLE DE ARCHIVO	CLASIFICACIÓN	SITIO DE ARCHIVO	PROTECCIÓN	TIEMPO DE RETENCIÓN	DISPOSICIÓN FINAL
REPORTE DE AUDITORÍA	HVT.S.A.F.26	Audidores	Audidores	Por Auditoría	Secretaria	Carpeta	2 años	Secretaria
FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN	HVT.S.A.F.27	Varios	Administración	Por fecha	Secretaria	Carpeta	2 años	Secretaria

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA				
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.11	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000:8.4.1			
PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS					
<p>1. OBJETO Definir el método para la ejecución de auditorías al SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>2. ALCANCE Aplica a las auditorías internas y al manejo de la información para las auditorías externas realizadas al SSIH de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES ADMINISTRACION DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planificar las auditorías internas al SSIH. 2. Designar al Auditor Líder interno y grupo de auditores. 3. Establecer el propósito, el alcance, los criterios de auditoría, las fechas tentativas de ejecución y la duración de las auditorías. <p>REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar la implementación oportuna de acciones correctivas a las No Conformidades en todos los aspectos, detectada en las auditorías al SSIH. 2. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de las acciones correctivas implementadas como resultado de las No Conformidades detectadas. 3. Informar sobre el resultado de las auditorías al Administrador de la Hostal. 4. Coordinar la ejecución de la auditoría interna al SSIH con el Auditor Líder. <p>SUPERVISOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar la implementación de las Acciones Correctivas a las No Conformidades detectadas durante las auditorías al SSIH. 2. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de las Acciones Correctivas implementadas como resultado de las No Conformidades detectadas. 3. Informar sobre el resultado de las auditorías, al Representante de la Administración. <p>PERSONAL DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO” Recibir a los auditores y entregar la información requerida relativa a sus actividades.</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.11	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000:8.4.1
PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS		
<p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>Anualmente el Administrador de la Hostal, junto con el Representante de la Administración, programará la realización de auditorías internas tomando en cuenta el estado, la importancia de los procesos y las áreas a auditar, como también los resultados de auditorías anteriores para verificar si el SSIH es eficaz y se realiza de acuerdo a lo planificado.</p> <p>Se realizarán mínimo dos auditorías internas anuales, en las cuales se auditará por lo menos una vez cada proceso del SSIH. El proceso de auditoría contempla las siguientes etapas:</p> <p>4.1 PLANIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA</p> <p>4.1.1 El Representante de la Administración, para asegurar la efectividad de la auditoría, recopila la información siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El Manual de Seguridad Industrial Hotelera 2. Los Resultados de Auditorías previas. 3. Cualquier otra información pertinente al SSIH. <p>4.1.2 El Administrador de la Hostal, selecciona los miembros de equipo auditor de los trabajadores que hayan sido capacitados en este aspecto. Los auditores no deben auditar su propia área de trabajo.</p> <p>4.1.3 Para ser calificados como auditores , se debe cumplir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haber aprobado un curso de formación de auditores. 2. Haber laborado en la Hostal por lo menos un año. <p>4.1.4 El Administrador de la Hostal , designa al Auditor Líder de entre los miembros del equipo auditor escogido.</p> <p>4.2 PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA</p> <p>4.2.1 El Administrador de la Hostal y el Auditor Líder establecen las fechas apropiadas, para la ejecución de las auditorías internas, comunicando con el tiempo suficiente al Representante de la Administración.</p> <p>4.2.2 El Supervisor del SSIH entrega la información recopilada al Auditor Líder. El equipo de auditores realiza la auditoría de suficiencia del Sistema y prepara los Formularios HVT.S.A.F.25, Programa de Auditoría y HVT.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.11	OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000:8.4.1

PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

4.2.3 El Auditor Líder define las fechas de auditorías y comunica el Programa de Auditoría al Representante de la Administración y al Supervisor del SSIH, quienes comunicarán al personal de la Hostal.

4.3 REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA

4.3.1 El Auditor Líder inicia la auditoría con una reunión de apertura, en la que deben estar presentes los funcionarios y el personal de la Hostal “La Villa de Toledo”, en la cual se presenta al equipo auditor y se explica lo siguiente:

1. Razón, Alcance y Criterios de Auditoría.
2. Revisión del Plan de Auditoría.
3. Metodología de Ejecución.
4. Método de reporte.
5. Definición de Interlocutores.
6. Logística.
7. Aclaración de dudas.
8. Establecimiento de la fecha y hora de la Reunión de Clausura.

4.3.2 Cada uno de los integrantes del equipo auditor procede con la auditoría en los distintos lugares de trabajo, verificando el cumplimiento de las disposiciones dadas para el SSIH según la Norma ISO aplicable. El auditor registra sus hallazgos y observaciones en HVT.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación, para comentarlo con los demás auditores durante la reunión de enlace.

4.3.3 Si el auditor encuentra una “desviación”, la debe comunicar al auditado y luego de su aceptación y luego de su aceptación registrarla en HVT.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación, para que en la reunión de enlace de auditores, sea analizada y registrada como No Conformidad u Observación.

4.3.4 El Auditor Líder debe planificar por lo menos una reunión de enlace entre auditores por cada día de trabajo en la cual procederán a:

1. Las desviaciones registradas serán evaluadas con el propósito de establecer si ameritan o no que se registren como No Conformidad en el formato HVT.S.A.F.11, No conformidad y Acción Correctiva o Preventiva, procurando que existan suficientes evidencias de la desviación y que la misma sea recurrente.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000:8.4.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.11	

PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

2. Si no existen suficientes evidencias objetivas y es un acontecimiento trivial o casual, la desviación será considerada como una observación y registrada en HVT.S.A.F.24, Formularios de Observaciones de Auditorías.
3. Se verificará que las actividades planificadas se cumplan.
4. Durante la reunión de enlace de auditores, las No Conformidades serán registradas en el formulario HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva, y se verificará la consistencia de la misma, la forma de redacción que sea entendible y la asignación a la cláusula de la Norma ISO correspondiente.

1.1.1 El Auditor Líder programará una reunión de retroalimentación de auditoría, al menos una vez al día y antes de la reunión de cierre, donde entregará los reportes de No Conformidad al Coordinador del SSIH y/o al Representante de la Dirección, logrando su acuerdo a través de la firma de los registros de No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.


1.1.2 Durante el transcurso de la Auditoría, el Auditor Líder se asegurará que se cubra el Alcance de la Auditoría.


1.1.3 El Auditor Líder en Supervisor con el Representante de la Administración, organiza una reunión de cierre de auditoría, a la que se convocará al Administrador, al Supervisor del SSIH, así como a los auditados, reunión en la que se presentará un informe final de los resultados del proceso de Auditoría, incluidos los reportes de las No Conformidades y observaciones levantadas al SSIH y la conclusión final de la Auditoría.

1.2 REPORTE


1.2.1 El Programa de Auditoría, las notas de Auditores, el Listado de Observaciones de Auditoría, los reportes de No Conformidades, las Listas de Verificación, el Reporte y la Conclusión de Auditoría. Estos registros de la Auditoría deberán ser custodiados por la secretaria.

1.2.2 En caso de decidir auditorías externas, las No Conformidades y observaciones resultantes, seguirán el mismo procedimiento de la Auditoría Interna, esto es, para cada No Conformidad registrada por un Auditor Externo se debe transcribir al formulario HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva para gestionar su solución.

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.11	OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000:8.4.1
PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS		
<p>1.2.3 Las observaciones registradas por el auditor interno y/o externo serán tomadas como base para identificar No Conformidades Potenciales y podrían registrarse a criterio del Supervisor del SSIH y/o del Representante de la Administración en el formulario HVT.S.A.F.22, No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</p> <p>1.3 SEGUIMIENTO</p> <p>1.3.1 Se establecen siete días laborables para realizar el análisis de causa a fin de proponer las acciones correctivas o preventivas para las no conformidades y observaciones detectadas en la Auditoría, de acuerdo a HVT.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva</p> <p>1.3.2 El Supervisor del SSIH hace el seguimiento de las acciones propuestas y el cierre de la no conformidad, posteriormente el Representante de la Dirección, verifica la eficacia de las acciones tomadas según lo indicado en HVT.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva.</p> <p>1.3.3 El Auditor Líder y el grupo de auditores, deben revisar las No Conformidades registradas en la auditoría anterior y las acciones tomadas, para verificar su eficacia.</p> <p>1.3.4 Si se detecta que las acciones correctivas no han sido implementadas, se levanta un nuevo reporte de No Conformidad. Igualmente si las acciones correctivas que han sido tomadas no han sido eficaces puesto que se encontraron nuevas No Conformidades del mismo tipo, entonces se levanta un nuevo reporte de No Conformidad por ineficacia de las acciones correctivas planteadas anteriormente.</p> <p>2. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lista de Auditores Internos calificados por la Administración. • HVT.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidad y Acción Preventiva o Correctiva. <p>3. FORMULARIO</p> <p>HVT.S.A.F.25 Programa de Auditoría. HVT.S.A.F.22 Formulario de No Conformidad y Acción Correctiva o Preventiva. HVT.S.A.F.26 Reporte de Auditoría. HVT.S.A.F.24 Formulario de Observaciones de Auditoría.</p> <p>4. ANEXOS</p> <p>HVT.S.A.F.25 Programa de Auditoría. HVT.S.A.F.23 Formulario de Listas de Verificación. HVT.S.A.F.26 Reporte de Auditoría. HVT.S.A.F.24 Formulario de Observaciones de Auditoría</p>		

HOSTAL "LA VILLA DE TOLEDO"	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000:8.4.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.F.23	
FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN		

Reporte No.					
Item	Procedimiento		Asunto	Hallazgos y Comentario del Auditor	
	18001	22000			
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

CONSTRUCTORA MASTER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000:8.4.1			
	CÓDIGO: HVT.S.A.F.26				
REPORTE DE AUDITORÍA					
AUDITORÍA_____					
FECHA DE EJECUCIÓN_____					
CRITERIOS DE AUDITORÍA					

SITIO					


ALCANCE					


PROPÓSITO					


GRUPO AUDITOR			PERSONAL ENTREVISTADO		
_____			_____		
_____			_____		
_____			_____		
PLAN DE AUDITORÍA					

REQUISITOS DE LA NORMA AUDITADOS					

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO			
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.12	22000:5.1;5.8;5.8.1;5.8.2;5.8.3; 8.5.1			
PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA ADMINISTRACION					
<p>1. OBJETO Establecer la metodología para llevar a cabo por parte de la Administración de la revisión del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>2. ALCANCE Aplica al Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal “La Villa de Toledo”.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>ADMINISTRADOR DE LA HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO” (GERENTE GENERAL)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presidir la reunión para la revisión. 2. Determinar las acciones de mejora en el desempeño del SSIH de la Hostal. 3. Gestionar y asignar recursos para acciones de mejora. <p>REPRESENTANTE DE LA ADMINISTRACION</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar el cumplimiento de las acciones de mejora determinadas por la Dirección. 2. Convocar a la reunión para la revisión por parte de la Administración, de acuerdo al cronograma establecido y al presente procedimiento. <p>SUPERVISOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA Presentar toda la documentación pertinente para la revisión por parte de la Administración.</p> <p>SECRETARIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recopilar la información previa para la revisión por parte de la Administración y entregar al Coordinador del SSIH. 2. Durante la Revisión por parte de la Administración, realizará las funciones de Secretaria. <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 REVISIÓN POR PARTE DE LA ADMINISTRACION</p> <p>El Representante de la Administración convoca a la reunión para la revisión por parte de la Administración semestralmente o cuando el Administrador considere necesario.</p> <p>La Revisión por la Administración tiene como finalidad asegurar la mejora continua y verificar la adecuación y eficacia del SSIH, por lo que empleando la información de 4.2, se efectúa el análisis de:</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000:5.1;5.8;5.8.1;5.8.2;5.8.3; 8.5.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.P.12	
PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN		
<p>El grado de desempeño en los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos así como del cumplimiento y conocimiento de la Política del SSIH, de los Objetivos y Metas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los resultados de las evaluaciones del cumplimiento de los requisitos legales y de otro tipo. 2. Los resultados de las auditorías del SSIH, de acuerdo al informe del Supervisor, para la toma decisiones en acciones preventivas y correctivas. 3. La magnitud y el estado de las No Conformidades y las acciones correctivas y preventivas establecidas. 4. Las comunicaciones de las partes externas interesadas, incluidos los reclamos o quejas de calidad, de carácter ambiental y de seguridad y salud ocupacional. 5. La variación de las circunstancias, incluyendo la evolución de los requisitos legales y otros requisitos relacionados con los aspectos de seguridad, salud ocupacional e inocuidad de alimentos. 6. El seguimiento de las acciones de revisiones previas por parte de la Dirección, incluidas la evaluación y recomendaciones para la mejora. 7. El cumplimiento de los compromisos y de las acciones establecidas en el Acta de la última reunión para la Revisión por la Administración. <p>4.2 RECOPIACIÓN Y PREPARACIÓN DE LA INFORMACIÓN El Supervisor del SSIH antes de la reunión para Revisión por parte de la Administración, indica a Soporte Interno que prepare la siguiente información actualizada:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.D.01 Política del SSIH 2. HVT.S.A.F.01 Programa de SSIH 3. Informe del Grado de cumplimiento de Requisitos Legales y Variación en las Circunstancias y Evolución de los Requisitos Legales. 4. HVT.S.A.F.27 El último Formulario de Revisión por la Administración. 5. Acta de la última Reunión para Revisión por la Administración. <p>4.3 EVALUACIÓN DE LA EFICACIA La eficacia del SSIH se determinará analizando el porcentaje de cumplimiento de los compromisos y acciones establecidas en el acta de la reunión que se adjunta a la última Revisión por la Administración.</p>		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6
	CÓDIGO: CM.I.A.P.12	ISO 22000:5.1;5.8;5.8.1;5.8.2;5.8.3; 8.5.1
PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN		
<p>En el acta constarán los compromisos, las acciones, los responsables, las fechas de inicio y final. En caso de que no se puedan ejecutar las acciones dentro del plazo establecido, solamente la Administración podrá ampliar los plazos.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.D.01 Política del SSIH 2. HVT.S.A.F.01 Programa de SSIH 3. Informe del Grado de cumplimiento de Requisitos Legales y Variación en las Circunstancias y Evolución de los Requisitos Legales. 4. HVT.S.A.F.27 El último Formulario de Revisión por la Administración. 5. Acta de la última Reunión para Revisión por la Administración. 6. HVT.S.A.P.11 Procedimiento para Auditorías. 7. Informe de Resultados de Auditorías. 8. HVT.S.A.P.08 Procedimiento de Medición y Seguimiento. 9. HVT.S.A.D.05 Manual de SSIH. 10. HVT.S.A.F.27 El último Formulario de Revisión por la Administración. 11. Acta de la última Reunión para Revisión por la Administración. <p>6. FORMULARIOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.I.A.F.27 Formulario de Revisión por la Administración. <p>7. ANEXOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HVT.S.A.F.27 Formulario de Revisión por la Administración. 		

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000:5.1;5.8;5.8.1;5.8.2; 5.8.3;8.5.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.F.27	

FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA ADMINISTRACION

FECHA:

PARTICIPANTES	CARGO	FIRMA

INFORMACIÓN REVISADA:

RESULTADO DE AUDITORIAS INTERNAS:

A. ESTADO DE NO CONFORMIDADES (HVT.S.A.F.22):

Valor A:

B. ESTADO DE CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS Y METAS (HVT.S.A.D.02):

Valor B:

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000:5.1;5.8;5.8.1;5.8.2;5.8.3;8.5.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.F.27	

FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

A. ESTADO DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES Y OTRO TIPO:

Valor C:

B. ESTADO DEL ENTORNO (PARTES EXTERNAS INTERESADAS)

Valor D:

E. DESEMPEÑO

Valor E

E.1. ESTADO DE NO CONFORMIDADES, ACCIDENTES E INOCUIDAD DE ALIMENTOS(HVT.S.A.F.22)

E.2 SEGUIMIENTO A CRITERIOS OPERATIVOS(HVT.S.A.F.33)

Valor E.1

Valor E.2

E.3 SEGUIMIENTO DE CAPACITACIÓN Y SATISFACCIÓN DEL PERSONAL

Valor E.3

SEGUIMIENTO DE REVISIONES PREVIAS

HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000:5.1;5.8;5.8.1;5.8.2;5.8.3;8.5.1
	CÓDIGO: HVT.S.A.F27	

FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

RESULTADOS, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

MEJORAS EN LA POLÍTICA SSIH

--

MEJORAS DE SALUD OCUPACIONAL

--

MEJORAS EN SEGURIDAD INDUSTRIAL

--

MEJORAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

--

4.2 CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN

PUNTOS A REALIZARSE	RESP.	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Normas ISO 22000 (\$40h*24h)	C.SSIH												
OHSAS 18001 (\$40h*24h)	C.SSIH												
Sistema de Seguridad (\$40*48h)	C.SSIH												
Primeros Auxilios (\$40*48h)	C.SSIH												
Reproducción de documentos	ADM.												
Señalización en áreas de la Hostal	C.SSIH												
Compra de recipientes, estanterías y accesorios	C.SSIH												
Compra de ropa de trabajo e implementos de seguridad	C.SSIH												
Mantenimiento y reparaciones	C.SSIH												
Compra de menaje, cubertería, cristalería y lencería	C.SSIH												
Contratación del Supervisor de SSIH	C.SSIH												

4.3 PRESUPUESTO DE LA PROPUESTA

Capacitación	
Normas ISO 22000 (\$40h*24h)	\$ 960
OHSAS 18001 (\$40h*24h)	\$ 960
Sistema de Seguridad (\$40*48h)	\$ 1,920
Primeros Auxilios (\$40*48h)	\$ 1,920
Refrigerios (\$2*7pax*72 días)	\$1,008
Material (infocus y proyector)	\$ 500
TOTAL	\$ 7,268
Documentación del SSIH	
Reproducción de documentos (200*0.05)	\$10
TOTAL	\$10
Enseres y Material	
Señalización en áreas de la Hostal (5und.*\$5)	\$25
Compra de recipientes, estanterías y accesorios	\$150
Implementos de seguridad	\$40
Tomacorrientes (5unid.*\$4)	\$20
Pintura blanca(8 galones*\$20)	\$160
Tanque industrial 30Kg	\$350
Compra de menaje, cubertería, cristalería y lencería	\$200
TOTAL	\$945
Personal	
Contratación del Supervisor de SSIH (\$700*12)	\$ 8,400
Compra de ropa de trabajo (6und.*\$40)	\$240
TOTAL	\$8,640
Mejoras	
Mantenimiento y reparaciones	\$530
TOTAL	\$530
Imprevistos	
Imprevistos (10% del total)	\$1,739.3
TOTAL	\$1,739.3
TOTAL GENERAL	\$19,132.3

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

CONCLUSIONES EN ALOJAMIENTO

- Los peligros y riesgos mas importantes se detectaron en las áreas de Recepción (check In y Check Out), Ama de Llaves (limpieza y arreglo) y Lavandería (lavado, secado y planchado); causado por Riesgos Psicosociales (estrés), Riesgos Ergonómicos (condiciones indeseables, posturas incorrectas y trabajo peligroso), Riesgo de Incendio y Explosión.
- Utilizando el método de HAZOP para evaluar los riesgos, se pudo determinar **15 Riesgos Importantes** que pueden mejorarse inmediatamente aplicando el Manual para evitar un siniestro o desgracias personales y materiales; y **4 Riesgos Intolerables** que significa suspender el trabajo en dicha área o suspender el servicio de la Hostal.

CONCLUSIONES EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

- Los peligros y riesgos mas importantes se detectaron en el área de Cocina (producción y elaboración); causado por Riesgos Físicos Mecánicos (contacto térmico), Riesgos Químicos (exposición de sustancias tóxicas, exposición de contaminantes químicos, contacto con químicos y derrame de producto químico), Riesgo de Incendio y Explosión.
- Utilizando el método de HAZOP para evaluar los riesgos, se pudo determinar **9 Riesgos Importantes** que pueden mejorarse inmediatamente aplicando el Manual para evitar una fuerte intoxicación por medio de la contaminación cruzada o un siniestro; y **4 Riesgos Intolerables** que significa suspender el trabajo en dicha área o suspender el servicio de la Hostal.

CONCLUSIONES GENERALES

- La identificación de los riesgos se la realizó mediante una inspección de cada una de las instalaciones de la Hostal.
- Se elaboró el estudio administrativo de la Hostal.

- Para evaluar los riesgos se utilizó el método de HAZOP por que es el mas adecuado para cuantificar los riesgos en los procesos de alojamiento y elaboración de alimentos.
- El personal de la Hostal se encuentra expuesto a diversos peligros ya sea por que no están el lugar adecuado para trabajar o no llevan el uniforme correcto y equipado.
- Se realizó la investigación de las normas nacionales e internacionales OHSAS 18001 e ISO 22000, para desarrollar el diagnóstico en la Hostal “La Villa de Toledo”.
- Se analizó los procesos de alojamiento y elaboración de alimentos en la Hostal, realizando un diagrama de flujo con su respectiva descripción de los mismos.
- En la Hostal se han aplicado principios de normas de seguridad, como lo son la señalización de las áreas y materiales de emergencia en caso de accidentes.
- Se elaboró un presupuesto para implementar las mejoras con su respectivo cronograma.

5.2 RECOMENDACIONES

- Es necesario que se lleve acabo la implementación de este sistema de seguridad industrial hotelera, siguiendo cada paso del manual y ejecutarlo en el menor tiempo posible para evitar posibles accidentes en la Hostal.

- La Hostal deberá contar con los servicios de un Supervisor de Seguridad Industrial Hotelera y que el mismo se encargue de ejecutarlo.
- Capacitar al personal sobre los procesos de seguridad, el uso de equipos y la manera de actuar en casos de emergencias.
- Realizar un mantenimiento preventivo eficiente, de esta manera conservar las instalaciones y la maquinaria en perfectas condiciones.
- Evaluar los procesos, instructivos, documentos y demás anexos del Plan de Seguridad Industrial Hotelera, de esta manera evitar que los riesgos se conviertan en accidentes y afecten con la operación de la Hostal.
- Otorgar al personal de uniformes y equipo de protección necesario para realizar sus labores.

ANEXOS

Anexo 1

ORDEN DE 25 DE SEPTIEMBRE DE 1979 SOBRE PREVENCIÓN DE INCENDIOS EN ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS.

Texto:

Es función propia del Ministerio de Comercio y Turismo la vigilancia de los alojamientos e instalaciones de carácter turístico. El ejercicio de esta función no excluye a otras competencias administrativas y laborales reconocidas sobre materias específicas que guarden relación con el turismo.

Debe entenderse que se encuentra comprendida en esta definición la vigilancia de las medidas y cautelas que serán adoptadas por los establecimientos turísticos para prevención de incendios en garantía de la seguridad personal y de los bienes de los turistas.

En su virtud. En uso de las facultades conferidas por la disposición final segunda del decreto 231/1965, de 4 de enero, y de acuerdo con las competencias atribuidas a este departamento por el real decreto 2677/1977, de 6 de octubre.

Artículo 1.

Antes del termino de seis meses a partir de la entrada en vigor de la presente orden, los establecimientos de alojamiento turístico actualmente existentes deberán acreditar el haber efectuado las instalaciones y adoptado las medidas de prevención y protección contra incendios enumerados en el siguiente artículo sin perjuicio del cumplimiento de las demás exigencias que para dicho

caso se halla impuestas o lo sean en el futuro por precepto legal o por las autoridades competentes por razón de la materia.

Artículo 2.

Las referidas instalaciones y medidas de prevención y protección contra incendios serán las siguientes:

A) alumbrado de emergencia de conformidad con lo dispuesto en el vigente reglamento.

B) señalización luminosa y fácilmente visible de las posibles evacuaciones. Indicación "no excita" en las puertas que no deba ser utilizadas en la evacuación.

C) indicación del número máximo de personas admisibles en las salas de uso común, situada a la entrada de las mismas.

D) manual para el personal conteniendo un plan de emergencia en cuyo contenido se tenga en cuenta las características del establecimiento.

Este manual deberá incluir como mínimo los apartados siguientes: acciones a realizar por el personal de cada departamento: aviso a la dirección, aviso al servicio de incendio y participación en tareas de evacuación.

E) instrucciones en varios idiomas para los clientes en la puerta de la habitación o su proximidad.

F) plano de cada planta del establecimiento en el que figure la situación de las escaleras, pasillos. Salidas, itinerarios de evacuación, situación de los medios de transmisión y dispositivos de extinción, situado en lugar accesible para

consulta urgente, así como plano reducido de información al cliente fijado en la puerta de la habitación o su proximidad.

G) dispositivos de alarma acústica audible en la totalidad del establecimiento, capaz de ser accionados desde recepción y desde todas las plantas. La instalación debe ser blindada y resistente al fuego.

H) paneles indicando la prohibición de fumar en los lugares donde ello constituya peligro de incendio.

I) las canalizaciones de servicio a las habitaciones deberán estar convenientemente selladas entre pisos para evitar el paso de humo y gases.

Artículo 3.

La acreditación se hará mediante la presentación en el organismo Turístico competente del certificado correspondiente librado por el Servicio de prevención de incendios del ayuntamiento del lugar o de otro Servicio oficial si dicho ayuntamiento careciera del mismo.

Artículo 4.

Estas disposiciones serán igualmente obligatorias para los establecimientos de Alojamiento turístico que se habrán al público con posterioridad a la entrada en vigor de la presente ordenen este caso la acreditación habrá de hacerse precisamente antes de la apertura, que estará condicionada a aquellas.

Artículo 5.

Al menos una vez al año deberán realizarse ejercicios de formación para el personal que presta sus servicios en el establecimiento, dirigidos por expertos

en la prevención y extinción de incendios, lo que habrá de acreditarse también ante el organismo turístico competente antes del final de cada año natural mediante certificación expedida por los servicios citados en el artículo tercero.

Artículo 6.

La dirección de los establecimientos cuidará de que los itinerarios de evacuación se encuentren en todo momento sin obstáculos, las puertas de comunicación cerradas y el alumbrado de señalización en funcionamiento, los aparatos de transmisión y extinción y los paneles de señalización permanezcan visibles y el alumbrado de emergencias y los sistemas de detección, alarma y extinción en condiciones de funcionamiento. Asimismo cuidará de que

los aparatos eléctricos no indispensables se apaguen y desconecten al final de la jornada y estén cerradas las trampillas de los montacargas y conductos de basura y ropa sucia, que la instalación eléctrica este en buen estado, que estén limpias las campanas de humo, los filtros y los lugares donde se acumula la grasa, y que se encuentren en buen estado y limpias las chimeneas, los conductos de ventilación, la instalación de aire y limpias acondicionado y calefacción, las calderas y los motores. Las basuras y desperdicios deben colocarse en lugar seguro en recipientes especiales y los ceniceros deben ser vaciados en recipientes metálicos provistos de tapas.

Artículo 7.

En aquellos casos que no existiera escalera de servicio o esta fuera de imposible incorporación como salida de emergencia será obligatorio que la escalera principal este debidamente compartimentadas con materiales resistentes al fuego durante treinta minutos.

Artículo 8.

Las obligaciones contenidas en esta orden para los alojamientos turísticos podrán extenderse a otros establecimientos turísticos cuando las circunstancias de los mismos lo hagan aconsejable a juicio del organismo turístico competente, todos los servicios de prevención y extinción de incendios mencionados en el artículo tercero. También serán aplicables a los campamentos turísticos con las modificaciones que se deriven de las características de los mismos.

Artículo 9.

La infracción de lo dispuesto en la presente orden será sancionada de acuerdo con lo establecido en el estatuto ordenador de las empresas y actividades turísticas, aprobado por decreto 231/1965, de 14 de enero, y disposiciones concordantes.

Anexo 2

Gustavo Noboa Bejarano

PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA

REPUBLICA

Considerando:

Que de conformidad con el Art. 42 de la Constitución Política, es deber del Estado garantizar el derecho a la salud, su promoción y protección por medio de la seguridad alimentaria. Que el artículo 96 del Código de la Salud establece

que el Estado fomentará y promoverá la salud individual y colectiva. Que el artículo 102 del Código de Salud establece que el Registro Sanitario podrá también ser conferido a la empresa fabricante para sus productos, sobre la base de la aplicación de buenas prácticas de manufactura y demás requisitos que establezca el reglamento al respecto;

Que el Reglamento de Registro y Control Sanitario, en su artículo 15, numeral 4, establece como requisito para la obtención del Registro Sanitario, entre otros documentos, la presentación de una Certificación de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura;

Que es importante que el país cuente con una normativa actualizada para que la industria alimenticia elabore alimentos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura, las que facilitarán el control a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y comercialización, así como el comercio internacional, acorde a los avances científicos y tecnológicos, a la integración de los mercados y a la globalización de la economía; y,

En ejercicio de la atribución que le confiere el numeral 5 del artículo 171 de la Constitución Política de la República,

Decreta:

Expedir el REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS.

Anexo 3

Fotos de la Hostal “La Villa de Toledo”



BIBLIOGRAFIA

Libros

- **ABRAHAN** Camilo, Manual de Seguridad e Higiene Industrial, Editorial Limusa, Mexico, 1989.
- **ALVAREZ** Carlos, Manual de Higiene Industrial, Editorial Mapfre, Junio 1991.
- **ASFAHL C.** Ray, Seguridad Industrial y Salud, Editorial Pearson, 2000.
- **BLAKE P.** Ronald, Seguridad Industrial, Editorial Diana, México
- **BUGEDA** Diego, Prevención de Accidentes Industriales.

CODIGO DEL TRABAJO, año 2009.
- **CAIZA** Fernando, Fundamentos de Seguridad Industrial Salud Ocupacional y Primeros Auxilios, año 2008.
- **CAVASSA R.** Cesar, Manual de Seguridad Industrial, Editorial Limusa S.A, Grupo Noriega, 1992.
- **CORTES DIAZ** José María, Seguridad e higiene del trabajo, año 2007.
- **FEDERICO Y GALI**, Fundamentos de Prevención de Riesgos Laborales, Cedape, Madrid.
- **HENAO** Roberto Fernando; Riesgos Físicos I yII.
- **JANANIA ABRAHAM** Camilo, Manual de Seguridad Industrial.

- **JELAMI Octavio**, Curso de Higiene y Seguridad Industrial, Quito - Ecuador, 1974.

Web

- **DEFINICIÓN E HISTORIA DE**, Seguridad Industrial,
<http://definicion.de/seguridad-industrial/>
- **HCCP**, Metodología, <http://www.dnv.com>
- **HOSTAL “LA VILLA DE TOLEDO”**,
<http://www.hostallavilla.com/reservas.html>
- **NORMAS ISO**, ISO 22000,
<http://www.bsigroup.com.mx/es-mx/Auditoria-y-Certificacion/Sistemas-de-Gestion/Normas-y-estandares/ISO-22000>
- **NORMAS DE SEGURIDAD**, Normas Técnicas,
<http://www.austrogas.com>
- **SEGURIDAD INDUSTRIAL**, <http://seguridadindustrial.org>
- **METODO HAZOP**, *Seguridad Industrial*,
<http://www.heuristicos.com>
- **METODO WILLIAN T. FINE**, <http://www.camaramadrid.es>
- **NORMAS DE CALIDAD, OHSAS 18000**,
<http://www.islatumaco.galeon.com>

- **OHSAS 18001 – ISO 22000**, Seguridad Industrial, <http://gestion-calidad.com>
- **FDA(Food and Drug Administration)**, Sistema Nacional de Alimentos <http://fda.gov/default.htm>
- **INOCUIDAD ALIMENTARIA**, Reglamento, <http://itescam.edu>

Reglamentos y Manuales

- **CONSEJO INTERAMERICANO DE SEGURIDAD**, Manual de prevención de accidentes para operaciones industriales.
- **CURSO DE SEGURIDAD INDUSTRIAL**, Herrero Marcelino, Colegio de Ingenieros Técnicos Industriales
- **ICE-TURISMO**, Seguridad Hotelera, Caracas, Octubre 2000.
- **IESS**, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores.
- **MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN HOTELERIA Y GASTRONOMIA**, Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina.
- **MINISTERIO DE TRABAJO Y BIENESTAR SOCIAL**, Manual de Seguridad e Higiene del Trabajo.
- **MINISTERIO DE TRABAJO Y EMPLEO**, Decreto 2393, Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- **NORMA OHSAS 18001.**
- **NORMA ISO 22000.**

- **NORMAS HACCP**
- **PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL**, Auditoria Ambiental Inicial Danayma.

GUAMIALAMÁ CÁRDENAS, María Gabriela, Tesis de Grado, UTE, Diseño de un sistema de seguridad y salud ocupacional bajo la Norma OHSAS 18001:2007 en la Empresa Madera Export S.A. de la Ciudad de Santo Domingo de los Tsachillas.
AUTORA