

**MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA RECEPCION Y CLASIFICACION DE
CANASTAS DE FRUTAS EN EL AREA DE MANTENIMIENTO Y EL MANEJO DE CAJA Y
PROCESAMIENTO DE PAGOS EN UN FRUVER**

**LAURA ISABEL ARIAS RIASCOS
MARIA CAMILA HERRERA VELASCO**

**INTENALCO INSTITUTO TECNICO NACIONAL DEL COMERCIO SIMON
RODRIGUEZ
PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
SANTIAGO DE CALI
2024**

**MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA RECEPCION Y CLASIFICACION DE CANASTAS
DE FRUTAS EN EL AREA DE MANTENIMIENTO Y EL MANEJO DE CAJA Y
PROCESAMIENTO DE PAGOS EN UN FRUVER**

**LAURA ISABEL ARIAS RIASCOS
MARIA CAMILA HERRERA VELASCO**

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE
TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

**ASESOR:
HENRY MONTAÑO VALENCIA
PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL**

**INTENALCO INSTITUTO TECNICO NACIONAL DEL COMERCIO SIMON
RODRIGUEZ
PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
SANTIAGO DE CALI
2024**

Nota de aceptación:

Aprobado por el comité de grado en cumplimiento de los requisitos exigidos por el Instituto Técnico Nacional del Comercio Simón Rodríguez para optar al título de Técnico Profesional en Procesos Administrativos de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Director de programa

Asesor de grado

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradecemos a Dios por habernos permitido culminar nuestra carrera. También extendemos nuestro agradecimiento a todas aquellas personas que estuvieron a nuestro lado durante el camino, brindándonos palabras de aliento en los momentos difíciles, cuando pensamos en rendirnos. Agradecemos profundamente a nuestros profesores, quienes compartieron su conocimiento y fueron un apoyo invaluable para alcanzar este logro. Asimismo, a nuestros compañeros, con quienes compartimos este tiempo de aprendizaje y experiencias, y, por supuesto, a nuestro asesor Henry Montaña Valencia, quien fue el pilar fundamental para el desarrollo de nuestro proyecto de grado.

TABLA DE CONTENIDO

MÉTODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA RECEPCION Y CLASIFICACION DE CANASTAS DE FRUTAS EN EL AREA DE MANTENIMIENTO Y EL MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN UN FRUVER.....	2
AGRADECIMIENTOS.....	4
1. INTRODUCCION	6
2. PROBLEMA DE INVESTIGACION	7
3. OBJETIVOS.....	8
3.1 OBJETIVO GENERAL	8
3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	8
4. JUSTIFICACION.....	9
5. MARCO REFERENCIAL	10
5.1 MARCO TEORICO.....	10
5.2 MARCO CONCEPTUAL	11
6. ASPECTOS METODOLÓGICOS.....	22
6.2 TIPO DE ESTUDIO DESCRIPTIVO	22
6.3 METODO DE INVESTIGACION.....	22
6.4 FUENTES Y TÉCNICAS PARA RECOLECCION DE INFORMACIÓN	23
6.5 TRATAMIENTO DE LA INFORMACION	24
1. ANALISIS DEL COMPORTAMIENTO DE TRABAJO.....	25
1.1 ANALISIS DE COMPORTAMIENTO PARA LA TAREA RECEPCIONAR Y CLASIFICAR LAS CANASTAS DE FRUTA EN EL AREA DE MANTENIMIENTO.....	25
7.2 ANALISIS DE COMPORTAMIENTO PARA LA TAREA MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER.	32
1. PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO.....	43
8.1 RECEPCIONAR Y CLASIFICAR LAS CANASTAS DE FRUTA EN EL AREA DE MANTENIMIENTO	43
8.2 PROCESAMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER.	46
1. METODO DE TRABAJO SEGURO	49
9.1 METODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA RECEPCIONAR Y CLASIFICAR LAS CANASTAS DE FRUTA EN EL AREA DE MANTENIMIENTO.....	49
9.2 METODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER.....	51
1. LISTA DE CHEQUEO.....	54
10.1 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE RECEPCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE FRUTAS EN FRUVER DON CESAR	54
10.2 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER DON CESAR	55
2. CONCLUSION	56

1. INTRODUCCION

La empresa **Fruver Don Cesar**, dedicada a la comercialización y distribución de frutas frescas, se enfrenta a una serie de riesgos laborales debido a la naturaleza de sus actividades, las cuales se realizan principalmente en áreas de recepción, clasificación, almacenamiento y atención al cliente. Estos entornos de trabajo conllevan riesgos elevados, especialmente en tareas que requieren manipulación manual de cargas y posturas prolongadas, lo que puede generar problemas ergonómicos y musculoesqueléticos.

En las actividades de **recepción y clasificación de frutas**, los trabajadores se exponen a una variedad de riesgos, tales como **lesiones musculoesqueléticas** por el levantamiento de canastas, **caídas** debido a suelos resbaladizos y posibles **cortes** durante la manipulación de los productos. Asimismo, en las tareas de **atención al cliente en la caja y procesamiento de pagos**, los empleados están expuestos a riesgos psicosociales como el **estrés laboral**, la **fatiga visual** y el **riesgo de errores en el proceso de cobro**, que pueden afectar tanto la salud como el desempeño en el trabajo.

Estas tareas han sido identificadas como de **alto riesgo** debido a la exposición constante a peligros que podrían causar accidentes o enfermedades laborales. Por ello, se hace necesario implementar métodos de control para reducir al máximo los riesgos asociados y proteger la salud y seguridad de los trabajadores. Las dos tareas más críticas seleccionadas para este propósito son:

- **Tarea #1: Recepción y clasificación de canastas de frutas.**
- **Tarea #2: Manejo de caja y procesamiento de pagos.**

El método para controlar estos riesgos se basa en el **análisis de**

comportamiento y en la creación de una lista de chequeo que debe aplicarse antes de ejecutar cada actividad. De esta manera, se busca prevenir accidentes de trabajo y enfermedades relacionadas con las tareas específicas, garantizando así un entorno laboral más seguro.

2. PROBLEMA DE INVESTIGACION

Durante la recepción y clasificación de canastas de frutas en el área de mantenimiento de *Fruver Don Cesar*, el personal debe realizar actividades que implican el levantamiento y transporte manual de carga, lo cual representa un riesgo significativo de lesiones osteomusculares. Además, el manejo y clasificación constante de productos puede generar fatiga física y riesgo de cortes. Por otro lado, en la tarea de manejo de caja y procesamiento de pagos, los trabajadores están expuestos a riesgos como el estrés laboral, la fatiga visual y el riesgo de errores en el proceso de cobro, lo que afecta su salud y desempeño.

PREGUNTA PROBLEMA

- ¿CUÁLES SON LOS RIESGOS LABORALES CRÍTICOS EN LAS TAREAS DE RECEPCIÓN DE FRUTAS Y MANEJO DE CAJA EN FRUVER DON CESAR?
- ¿CÓMO SE PUEDE EVALUAR LA EFECTIVIDAD DE LAS MEDIDAS DE CONTROL IMPLEMENTADAS PARA MINIMIZAR LOS RIESGOS LABORALES EN LAS ACTIVIDADES DE RECEPCIÓN DE FRUTAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA CAJA EN EL FRUVER DON CESAR?
- ¿CÓMO EVALUAR LA EFECTIVIDAD DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPLEMENTADAS EN *FRUVER DON CESAR*?

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Implementar métodos de trabajo seguro en Fruver Don Cesar para minimizar los riesgos asociados a las tareas críticas de recepción y clasificación de canastas de frutas en el área de mantenimiento y manejo de caja y procesamiento de pagos, garantizando la seguridad y salud de los trabajadores. y previniendo accidentes y enfermedades laborales.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar y evaluar los riesgos asociados a la tarea de recepción y clasificación de canastas de frutas en el área de mantenimiento y al manejo de caja y procesamiento de pagos en Fruver Don Cesar.
- Diseñar e implementar medidas de control específicas, como la capacitación en ergonomía, el uso de equipo de protección personal y la organización de procedimientos de trabajo seguro en ambas tareas críticas.
- Capacitar a los trabajadores en el uso de técnicas seguras de manejo, limpieza, clasificación de frutas, y en prácticas seguras de atención al cliente en el área de caja.
- Monitorear y evaluar periódicamente las condiciones de trabajo y el cumplimiento de las medidas de seguridad implementadas, realizando ajustes y mejoras cuando sea necesario para reducir los riesgos laborales.

4. JUSTIFICACION

Dentro de la gestión del riesgo laboral en la empresa Fruver Don Cesar, las tareas mencionadas anteriormente, como recepción y clasificación de canastas de frutas en el área de mantenimiento y manejo de caja y procesamiento de pagos en Fruver, son consideradas críticas debido a la exposición. que tienen los trabajadores a diferentes riesgos, tales como: lesiones osteomusculares, caídas, resbalones, estrés laboral, fatiga visual, cortes y conflictos con clientes.

En concordancia con lo anterior, se considera importante que las tareas críticas cuenten con métodos de trabajo seguro para poder desarrollarlas, lo que permite controlar los riesgos, evitando accidentes y enfermedades laborales que podrían desencadenarse de estas particularidades mencionadas anteriormente.

5. MARCO REFERENCIAL

5.1 MARCO TEORICO

Método de trabajo seguro, es un método para identificar los peligros que generan riesgos de accidentes o enfermedades potenciales, relacionados con cada etapa de un trabajo o tarea y el desarrollo de controles que en alguna forma eliminen o minimicen estos riesgos. El desarrollo de esta asignatura está fundamentado en herramientas propias de modelos de alto desempeño en modelos tales como:

- SAFETY TRAINING OBSERVATION PROGRAM (S.T.O.P.): Programa de entrenamiento para la observación de la seguridad.
- “RISK MANAGEMENT AND PREVENTION PROGRAM “(R.M.P.P): Programa para la administración de riesgos y la prevención.
- BEHAVIORAL SCIENCE TECHNOLOGY (B.S.T): Ciencia y tecnología de comportamiento.

Este soporte de reconocido prestigio le permite al usuario el procesamiento de los datos mediante modelos matriciales cuyos principios matemáticos garantizan que sus análisis evidencien la mayor confiabilidad esperada.

El proceso presenta diferentes etapas, las cuales deben de ser cumplidas en riguroso orden con el fin de garantizar la linealidad de la implementación de los resultados, esto significa que el resultado de una etapa es sustrato de la siguiente. Las etapas que presentan el proceso son:

- Definición de tareas (críticas)
- Levantamiento del “análisis del comportamiento en el trabajo “
- Behavior job analysis B.J.A.

- Descripción del método de trabajo seguro.
- Definición del procedimiento de trabajo seguro.
- Suscripción a la lista de chequeo (CHEK LIST).
- Aplicación de la lista de chequeo.
- Procesamiento de los datos.
- Construcción del “grafico de control”.
- Observación y análisis de los resultados sobre el grafico de control.

5.2 MARCO CONCEPTUAL

Implementación de las etapas:

TAMAÑO	ALTA	3	3	6	9
	MEDIA	2	2	4	6
	BAJA	1	1	2	3
			1	2	3

BAJO

MEDIO

ALTO

POTENCIAL DE DAÑO

TAREA A EVALUAR	TAMAÑO	POTENCIAL DE DAÑO	SIGNIFICANCIA	¿SE EVALUA LA TAREA?	
				SI	NO
En esta casilla se coloca el nombre de la tarea a la cual le vamos a establecer si amerita o no, ser analizada con este Método	Esta variable de la ecuación se define como la cantidad de personas expuestas a la tarea que estamos evaluando o ver la matriz anterior en el eje y.	Esta variable de la educación se define como “la capacidad que tiene la tarea que estamos evaluando para hacer daño a la “seguridad “ver la matriz anterior en el eje x.	Es el resultado de la ecuación (TxPD) refleja EL GRADO DE IMPORTANCIA que para la seguridad tiene el que la tarea sea analizada por el método o no, ver la matriz anterior en el eje X.	SI: solo si la significancia es mayor o igual que 3.	No: cuando la significancia es menor que 3.

1. Levantamiento del análisis del comportamiento en el trabajo. Para agotar esta etapa estratégica del método e implementa la matriz “B.J.A” del modelo STOP diseñado por la prestigiosa firma DUPONT. Esta matriz pretende recoger de manera “panorámica” los aspectos base de análisis del método. Veamos pues como se despliegan de manera descriptiva cada una de las variables en esta matriz.

NOMBRE DE LA TAREA		
PASOS DE LA TAREA	PELIGROS ASOCIADOS A CADA PASO DE LA TAREA	ACTOS Y /O CONDICIONES SEGURAS PARA EJECUTAR CADA PASO DE LA TAREA
Aquí se consignan en orden los "pasos" que pueden generar más peligros al ser ejecutados. Estos pasos no pueden ser más de ocho (8) salvo algunas excepciones en que pueden ser máximo diez (10)	Aquí se consignan los peligros que se generarían al ejecutar cada paso de la tarea. Cada paso debe de ir numerado utilizando la modalidad arábica de dos cifras (1.1 ,1.2, etc.,)	Aquí se consigna los actos y/o condiciones que al ser ejecutadas evitarían los peligros de cada paso. Cada paso debe de ir numerado utilizando la modalidad arábica de tres cifras (1.1.1.,1.1.2., etc.,)

1. En el ejemplo siguiente, observe muy bien el uso de las numeraciones y la división con líneas logrando así una dependencia no solo contextual si no visual entre cada uno de los componentes de la matriz. Esto es muy importante para el éxito de las siguientes etapas del método.

NOMBRE DE LA TAREA: Freír un huevo en cacerola. (en estufa eléctrica)		
PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS PARA LA SEGURIDAD y la SALUD, ASOCIADAS A CADA PASO DE LA TAREA	ACTOS Y / O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA
1. Colocar la cacerola sobre la “boquilla de la estufa”	1.1. Choque eléctrico	1.1.1. Colocar la cacerola sobre la boquilla antes de abrir el contacto.
2. Verter el aceite en la cacerola.	2.1. Quemaduras por proyecciones de aceite	2.1.1. Colocar la cacerola con el aceite; sobre la boquilla sin abrir el contacto.
3. Freír el huevo.	3.1. Quemaduras por contacto con la cacerola caliente.	3.1.1. Verter el Huevo a baja distancia de la superficie del aceite un minuto después de haber abierto el contacto en MEDIO.
		3.1.2. Colocar la tapa original de la cacerola de inmediato se vierta el huevo.
4. Bajar la cacerola del fuego	4.1. Quemaduras por contacto con la cacerola caliente.	4.1.1. Manipular la cacerola con guante “aislante”.
		4.1.2. Colocar la cacerola sobre un plato grande de porcelana.

1. Definición del Procedimiento de Trabajo Seguro:

En esta fase, se pretende “LEVANTAR” el Procedimiento Seguro (el paso a paso) para desarrollar la Tarea, a partir de la transcripción exacta del contenido de la Columna ACTOS Y / O CONDICIONES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA.

De acuerdo con el ejemplo anterior esta etapa sería ejecutada así:

tarea: freír un huevo en cacerola en estufa

eléctrica. Procedimiento de Trabajo Seguro

1.1.1. Colocar la cacerola sobre la boquilla antes de abrir el contacto.

2.1.1. Colocar la cacerola con el aceite sobre la boquilla sin abrir el contacto.

3.1.1. Verter el Huevo a baja distancia de la superficie del aceite un minuto después de haber abierto el contacto en posición MEDIO.

3.1.2. Colocar la tapa original de la cacerola de inmediato se vierta el huevo.

4.1.1. Manipular la cacerola con guante “aislante”.

4.1.2. Colocar la cacerola sobre un plato grande de porcelana.

4. Definición del Método de Trabajo Seguro:

En esta etapa del Método se pretende DESCRIBIR el cómo se debe desarrollar el trabajo de manera segura. Para agotar esta etapa, se transcribe a manera de PROSA el contenido de la Columna ACTOS Y / O CONDICIONES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO, CADA PASO DE LA TAREA.

De acuerdo con el ejemplo, esta etapa sería ejecutada así:

TAREA: FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA.

Método de Trabajo Seguro:

“Colocar la cacerola sobre la boquilla antes de abrir el contacto.

Colocar la cacerola con el aceite sobre la boquilla, sin abrir el contacto.

Verter el huevo a baja distancia de la superficie del aceite, un minuto después de haber abierto el contacto en MEDIO. Colocar la tapa original de la cacerola de inmediato se vierta el huevo.

N° ITEM	DESCRIPCIÓN DE LA CONDICIÓN O ACTO SEGURO OBSERVABLES	CONFORME
01	El operario vierte el aceite en la cacerola sin colocar ésta sobre la boquilla de la estufa.	
02	Al colocar la cacerola sobre la boquilla, el contacto eléctrico está en APAGADO.	
03	El Operario vierte el huevo en la cacerola, después de haber “precalentado” el aceite a FUEGO MEDIO por espacio de un minuto.	
04	El Operario coloca la tapa “original” de la cacerola después de verter el huevo en ella.	
05	El operario manipula la cacerola con su mano dominante protegida con el guante “Aislante” y al bajarla de la estufa, la coloca sobre un plato grande de porcelana.	

Manipular la cacerola con guante aislante. Colocar la cacerola sobre un plato de porcelana.

5. Construcción de la Lista de Chequeo: (Check List).

La Lista de chequeo (Check – List) se construye con aquellos ACTOS Y/O CONDICIONES que cumpliéndose bloquearían de manera efectiva la ocurrencia de

eventos dañinos a la Seguridad y Salud en el trabajo. Es importante anotar, que es muy deseable que los Comportamientos a observar no superen el número de diez

(10); una Lista de Chequeo con más ítems para observar, puede resultar dispendiosa y su control estadístico igualmente molesto y oneroso en tiempo.

Otro aspecto importante es la redacción de cada Ítem. Esta redacción tiene que reflejar HECHOS CUMPLIDOS ante los cuales solo existen dos (2) opciones posibles: CONFORME o NO CONFORME.

El término CONFORME significa que el Acto o la Condición de Seguridad OBSERVABLES debe CUMPLIRSE COMPLETAMENTE, tal como lo describe el ítem; de lo contrario, la situación deberá calificarse como NO CONFORME (así la condición de seguridad se cumpla parcialmente o en su gran mayoría).

1. De acuerdo con el ejemplo, esta Etapa se ejecutaría así:
2. TAREA: FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA.
3. Lista de Chequeo (Check – List)

6. Aplicación de la Lista de Chequeo:

Esta etapa tiene como propósito recoger la información suficiente que le permita al experto aplicar las herramientas estadísticas correspondientes para construir el

GRÁFICODE CONTROL en una etapa posterior. Se recomienda que como mínimo, se realicen un buen número de OBSERVACIONES (aplicaciones de la lista de chequeo) a cada una de las personas que realiza la tarea que estamos analizando; de tal manera que al final podamos tener no menos de 20 listas de chequeo diligenciadas. Esta tarea es recomendable realizarla en un lapso de tiempo no mayor a dos (2) meses. Adicionalmente es pertinente avisar el propósito “constructivo” de la actividad a quienes van a ser observados, la cual por ningún motivo tiene un propósito acusador y que de ninguna manera los resultados determinarán la estabilidad laboral del “trabajador observado”.

7. Procesamiento de los datos:

7.1. Establezca el número de veces que se observó la tarea (número de listas de chequeo diligenciadas).

7.2. Establezca el número de ítems que tiene la lista de chequeo.

7.3. Multiplique el número de veces que se observó la tarea por el NÚMERO de ítems que tiene la lista de chequeo (N).

7.4. Establezca del resultado anterior, cuántas veces se marcó CONFORME (C), y cuántas veces se marcó NO CONFORME (NC).

7.5. Teniendo como 100% el resultado obtenido en el punto 7.3., calcule (hasta con dos cifras decimales) el PORCENTAJE de observaciones CONFORMES (P).

7.6. Teniendo como 100% el resultado obtenido en el punto 7.3., calcule (hasta con dos cifras decimales) el PORCENTAJE de observaciones NO CONFORMES (Q).

8. Construcción del Gráfico de Control:

- Calcule el LÍMITE SUPERIOR (L.S.) del Gráfico de Control aplicando la siguiente fórmula:

$$L.S. = P + \left[1,96 \sqrt{\frac{PQ}{N}} \right]$$

Dónde: P = Porcentaje de Comportamientos CONFORMES (Ítem 7.5).

1,96 = Es una constante. (no cambia).

Q = Porcentaje de Comportamientos NO CONFORMES (Ítem

7.6).N = Cantidad total de Comportamientos Observados. (Ítem

7.3)

- Calcule el LÍMITE INFERIOR (L.I)

$$L.I. = P - \left[1,96 \sqrt{\frac{PQ}{N}} \right]$$

Dónde: P = Porcentaje de Comportamientos CONFORMES (Ítem 7.5).

1,96 = Es una constante. (no cambia).

Q = Porcentaje de Comportamientos NO CONFORMES (Ítem

7.6).N = Cantidad total de Comportamientos Observados. (Ítem

7.3)

- Calcule el PROMEDIO (X) del Gráfico de Control aplicando la siguiente fórmula:

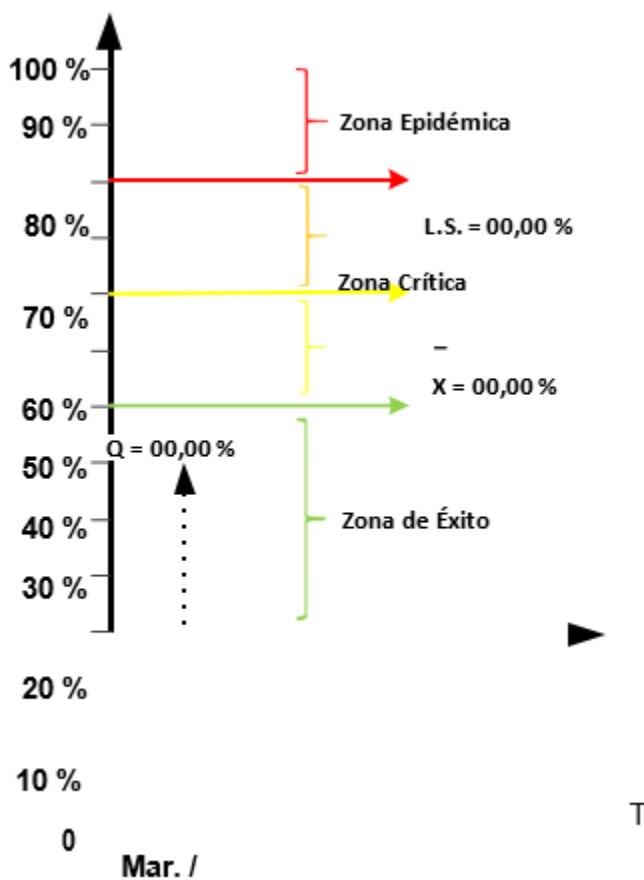
$$\bar{X} = \frac{L.S. + L.I.}{2}$$

Dónde: L. S. = Límite Superior. Expresado con dos decimales

L. I. = Límite Inferior. Expresado con dos decimales.

2 = Número total de Datos a Calcular.

Gráfico de Control:



9. Interpretación del Gráfico de Control: (Ejemplo)

Transcurrido el periodo de Tiempo entre los meses de Marzo – Abril, y una vez realizadas las Observaciones a la tarea Denominada “FREIR UN HUEVO EN CACEROLA EN ESTUFA ELECTRICA” encontramos los siguientes datos:

Un Total de Observaciones o Listas de Chequeo Aplicadas (7.1) de 20; un total de ítems por lista (7.2) de 10; Obteniendo así un total de Ítems Observados (7.3) de 200 (N).

Una vez analizados dichos Datos se encuentra: Un Número Total (7.4) de Conformes (C) de 150, con una Representación Porcentual (7.5) equivalente al 75,00 % (P), y un Número Total (7.4) de NO Conformes (NC) de 50 con una Representación Porcentual (7.6) equivalente al 25,00 % (Q) respectivamente

Una vez realizados los Cálculos para Obtener los Límites correspondientes a las Observaciones del Periodo se tienen los siguientes hallazgos: Un Límite Superior (L.S.) del 00,00 %; Un Límite Inferior (L.I.) del 00,00 %, y un Promedio (X) del 00,00 %.

Realizado el Análisis y la Observación de los Resultados en el Gráfico de Control, se halla que la Representación Porcentual de NO Conformes (Q) equivalente al 25,00 % se ubica en la Zona de ÉXITO.

6. ASPECTOS METODOLÓGICOS

6.2 TIPO DE ESTUDIO DESCRIPTIVO

Nos permite realizar conclusiones subjetivas de los riesgos que se evidencian en el método de observación para caracterizar los riesgos que se destacan en las dos tareas críticas que se encuentran en el presente trabajo de grado, lo cual nos permite describir detalladamente el paso a paso que se realiza para evidenciar e intervenir cada uno de los riesgos hallazgos, para reducir de manera significativa los incidentes y accidentes de trabajo, junto con los casos de ausentismo por incapacidad medica derivada de los hallazgos.

6.3 METODO DE INVESTIGACION

Este trabajo de grado se desarrolla observando los comportamientos y actividades en el área de producción de Fruver Don Cesar, con el objetivo de realizar un seguimiento de la seguridad y salud de los trabajadores expuestos. Se analizan principalmente los factores de riesgo a los que están sometidos, tales como caídas a desnivel, resbalones, golpes, atrapamiento y lesiones musculoesqueléticas, entre otros.

En esta línea, se utiliza el método deductivo para establecer condiciones seguras que reduzcan el riesgo de exposición en la medida de lo posible para los trabajadores. Finalmente, se identifican los riesgos críticos de la tarea #1 **Recepción y clasificación de canastas de frutas en el área de mantenimiento**, y de la tarea #2 **Manejo de caja y procesamiento de pagos en el Fruver**. Con esto, se concluye con un análisis de comportamiento en el trabajo, permitiendo elaborar un MTS (método de trabajo seguro) específico para cada una de estas actividades.

6.4 FUENTES Y TÉCNICAS PARA RECOLECCION DE INFORMACIÓN

La observación en este trabajo de grado constituye una base esencial, ya que representa nuestra primera fuente de información sobre las tareas críticas abordadas en el estudio. Al observar a los trabajadores mientras realizan dichas tareas, resulta fundamental registrar cada paso del proceso, tomando notas detalladas que faciliten la adecuada ejecución del presente trabajo.

La información secundaria se obtiene a través de entrevistas realizadas con los colaboradores del área, supervisores y el encargado de Seguridad y Salud en el Trabajo. Para garantizar datos veraces, se entrevista a los trabajadores expuestos a riesgos de manera continua, lo que permite recopilar antecedentes sobre incidentes o accidentes previos y, en consecuencia, intervenir de forma más efectiva en los hallazgos identificados.

El desarrollo del trabajo se basa en la información recolectada y en el análisis del comportamiento laboral, empleando como guía el MODELO DE SEGURIDAD BASADO EN LA OBSERVACIÓN DEL COMPORTAMIENTO (S.B.O.C.).

6.5 TRATAMIENTO DE LA INFORMACION

Al recopilar la información por medio de las fuentes antes mencionadas se analiza y se archiva en formatos, presentando así el procedimiento seguro de trabajo para las tareas Recepción y clasificación de canastas de canastas de frutas en el área de mantenimiento y el manejo de caja y procesamiento de pagos en un Fruver. Por medio de la recopilación directa de cada una de las tareas y mediante la información recolectada por medio de charlas con los trabajadores, supervisores, y el responsable del área de seguridad y Salud en el Trabajo se establece el análisis de comportamiento en el trabajo.

De esta manera, la observación fue el medio utilizado para determinar el análisis de comportamiento en el trabajo para la Recepción y clasificación de canastas de canastas de frutas en el área de mantenimiento y El manejo de caja y procesamiento de pagos en un Fruver.

7. ANALISIS DEL COMPORTAMIENTO DE TRABAJO

7.1 ANALISIS DE COMPORTAMIENTO PARA LA TAREA RECEPCIONAR Y CLASIFICAR LAS CANASTAS DE FRUTA EN EL AREA DE MANTENIMIENTO

TAREA CRITICA: RECEPCIONAR Y CLASIFICAR LAS CANASTAS DE FRUTA EN EL AREA DE MANTENIMIENTO.		
PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS	ACTOS Y/O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO CADA PASO DE LA TAREA

PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS	ACTOS Y/O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO CADA PASO DE LA TAREA
1. DESCARGAR LAS CANASTAS DE FRUTA DEL CAMIÓN MANUALMENTE	1.1 Disminución de la capacidad auditiva por exposición del ruido generado estar en la vía pública.	1.1.1 Capacitar al personal en temas relacionados con prevención de exposición al ruido.
		1.1.2 Entregar protección auditiva de inserción.
		1.1.3 Inspeccionar y validar que el personal use la protección auditiva.
	1.2 Enfermedades de la piel por contacto con fungicidas en la fruta.	1.2.1 Lavar las frutas antes de manipularlas
		1.2.2 Usar guantes de caucho para minimizar el contacto con el fungicida
		1.2.3 Realizar lavado de manos después del contacto con las frutas
	1.3 Lesiones musculoesqueléticas por manipulación manual de las canastas de fruta.	1.3.1 Capacitar y entrenar sobre el levantamiento de las canastas flexionando las rodillas y manteniendo la carga cerca del cuerpo para reducir la tensión en la espalda.

		1.3.2 Dividir la carga de frutas en canastas más ligeras.
		1.3.3 Implementar pausas activas durante la jornada laboral
2. TRANSPORTAR LAS CANASTAS CON FRUTA HACIA EL LOCAL DEL FRUVER	2.1 Heridas y Golpes con objetos fijos o estructuras durante el transporte de las canastas.	2.1.1 Inspeccionar que las iluminarias se encuentren en buen estado.
		2.1.2 Instalar señales o advertencias sobre la presencia de estructuras bajas.
		2.1.3 Implementar sistema de transporte con banda para canastas de fruta.
	2.2 Atrapamiento y lesiones de manos al mover las canastas en espacios reducidos.	2.2.1 Delimitar un espacio específico para mover las canastas de fruta.
		2.2.2 Instalar barreras o protecciones en áreas donde hay riesgo de atrapamiento.
		2.2.3 Usar guantes y ropa ajustada para minimizar el riesgo de que las extremidades se enganchen.
	2.3 Caídas por desnivel de piso en el pasillo al transportar la fruta.	2.3.1 Ajustar la altura y el peso de las canastas para que sean más manejables.
		2.3.2 Variar las tareas asignadas durante el día, alternando entre el levantamiento y el desplazamiento de canastas y otras actividades menos demandantes.
		2.3.3 Limitar el peso máximo de las canastas de fruta a una cantidad manejable.
3. ALMACENAR LAS CANASTAS DE FRUTAS EN EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO	3.1 Caídas o golpes por iluminación deficiente en el área de almacenamiento.	3.1.1 Mantener el área despejada de obstáculos que puedan provocar caídas.

		3.1.2 Aumentar el número de iluminarias en el sitio de trabajo.
		3.1.3 Inspeccionar el estado de las iluminarias
	3.2 Lesiones musculoesqueléticas por manipulación manual de las canastas de fruta.	3.2.1 Capacitar al personal acerca de las técnicas de levantamiento adecuadas
		3.2.2 Solicitar asistencia al momento de levantar y mover cargas pesadas
		3.2.3 Definir un sitio de almacenamiento de las canastas vacías.
	3.3 Golpes o contusiones por caídas a nivel a causa de ubicación de canastas mal puestas en el piso.	3.3.1 Revisar que las canastas estén bien almacenadas en un sitio específico
		3.3.2 Instalar señalización de advertencia si hay riesgo de caída de objetos
		3.3.3 Almacenar las canastas en un lugar definido ordenadamente
4. REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS FRUTAS	4.1 Lesiones de la piel por contacto con productos químicos desinfectantes.	4.1.1 Inspeccionar y validar que el trabajador use los guantes de seguridad para la ejecución de la tarea
		4.1.2. Instalar estaciones de lavado con agua y jabón para lavar cualquier contacto accidental con el químico
		4.1.3 Capacitar al personal sobre como manipulación de productos químicos de manera segura
	4.2 Enfermedades respiratorias por inhalación del desinfectante	4.2.1 Utilizar mascarilla respiratoria al momento de manipular el desinfectante
		4.2.2 Instalar sistemas de ventilación efectivos en áreas donde se manipulan estos productos químicos

		4.2.3 Capacitar al personal en el uso seguro de desinfectantes.
	4.3 Resbalones o caídas por superficies húmedas durante la limpieza de las frutas.	4.3.1 Instalar superficies antideslizantes en el área de trabajo
		4.3.2 Mantener una ventilación efectiva para secar rápidamente las superficies húmedas
		4.3.3 Realizar el secado permanente de las áreas húmedas reduciendo la exposición de caídas
5. INSPECCIONAR LA FRUTA POR CADA CANASTA.	5.1 Estrés térmico del trabajador por exposición al sol durante la jornada laboral	5.1.1 Instalar toldos, techos o lonas que bloqueen la radiación solar directa en el área donde trabaja al aire libre
		5.1.2 Programar la inspección al aire libre para las primeras horas de la mañana o las últimas horas de la tarde cuando la radiación solar es menos intensa
		5.1.3 Inspeccionar y validar que el trabajador haga el uso de ropa ligera manga larga, sombreros o gorras de ala ancha, gafas con protección UV y cremas de protección solar
	5.2 Dolor lumbar por exposición a la postura bípeda al inspeccionar la fruta	5.2.1 Tratar de no inclinarse o encorvarse hacia adelante por períodos prolongados.
		5.2.2 Mantener una postura adecuada durante la inspección como tener la espalda recta, pies alineados con los hombros y rodillas ligeramente flexionadas.
		5.2.3 Utilizar protectores auditivos de inserción.
	5.3 Disminución de la capacidad auditiva por	5.3.1 Utilizar protectores auditivos de inserción.

	exposición prolongada al ruido en el almacén.	5.3.2 Alternar la tarea de inspección con otras actividades en áreas con menor exposición al ruido
		5.3.3 capacitar sobre los riesgos asociados a la exposición prolongada al ruido y cómo manejar el estrés físico y mental que esto genera
6. CLASIFICAR LAS FRUTAS SEGÚN SU CALIDAD	6.1 Lesiones osteomusculares por manipulación manual de cargas al mover las canastas de frutas para clasificarlas	6.1.1 Realizar pausas activas para realizar estiramientos y ejercicios
		6.1.2 Implementar carretillas para mover las canastas minimizando la necesidad de levantar manualmente las frutas
		6.1.3 Capacitar al personal en higiene postural y manipulación manual de cargas
	6.2 Lesiones en las extremidades por contacto con las canastas o equipos debido a la falta de iluminación en el local al desplazar las canastas durante el proceso de clasificación.	6.2.1 Mantener las áreas de trabajo despejadas, con canastas y otros objetos almacenados en lugares designados para evitar obstáculos en zonas de paso
		6.2.2 Inspeccionar y cambiar las luminarias que se encuentren en mal estado
		6.2.3 Realizar una inspección de orden y aseo en el entorno antes de comenzar a clasificar la fruta
	6.3 Lesiones o caídas a nivel debido a suelos húmedos en el local	6.3.1 Limpiar cualquier derrame de agua en el suelo tan pronto como se detecten para no tener caídas
		6.3.2 Utilizar calzado antideslizante para prevenir resbalones

		6.3.3 Instalar señales visibles que alerten sobre las áreas potencialmente resbaladizas
7. REALIZAR CONTROL DE INVENTARIO DE LAS CANASTAS DE FRUTA	7.1 Lesiones por movimientos repetitivos al manipular herramientas de conteo o dispositivos electrónicos.	7.1.1 Configurar herramientas y dispositivos electrónicos para que se adapten a la ergonomía del trabajador
		7.1.2 Realizar pausas regulares para descansar y estirar las manos y muñecas
		7.1.3 Configurar estaciones de trabajos con equipos y superficies ajustables para permitir una postura cómoda y natural durante el manejo de estos dispositivos
	7.2 Dolor en cuello y espalda por mantener posturas prolongadas al revisar y contar las canastas.	7.2.1 Cambiar frecuentemente de posturas para disminuir la tensión prolongada de cuello y espalda
		7.2.2 Proveer sillas ergonómicas y soportes lumbares que puedan ajustarse a las necesidades de los trabajadores
		7.2.3 Incorporar pausas para realizar estiramientos y ejercicios
	7.3 Estrés mental por la presión de llevar un registro preciso de las canastas.	7.3.1 Definir plazos de trabajo razonables para reducir la presión excesiva
		7.3.2 Asegurarse de que haya suficientes recursos y personal para cumplir con los plazos establecidos.
		7.3.3 Diseñar un plan de trabajo que considere tiempos adecuados para la tarea
	8.1 Cortes o laceraciones al utilizar herramientas como cuchillas o tijeras para abrir paquetes o etiquetas.	8.1.1 Utilizar guantes adecuados para proteger las manos de corte y laceraciones
		8.1.2 Manipular las frutas de manera cuidadosa para prevenir lesiones

8. REALIZAR ETIQUETADO Y ROTULACIÓN DE LAS FRUTAS		8.1.3 Asegurarse de que las herramientas utilizadas durante la inspección estén en buen estado
	8.2 Lesiones con la tendinitis por movimientos repetitivos.	8.2.1 Fomentar el uso de pausas activas durante las cuales los trabajadores realicen ejercicios de estiramiento y movilidad para reducir la tensión
		8.2.2 Minimizar la fuerza utilizada en movimientos repetitivos ajustando la presión aplicada durante la tarea
		8.2.3 Implementar un sistema de rotación de tareas que permita a los trabajadores cambiar de actividad y usar diferentes grupos musculares
	8.3 Dolor en espalda por mantener posturas incómodas durante el etiquetado.	8.3.1 Configurar las mesas o estaciones de etiquetado a una altura que les permita a los trabajadores mantener posturas cómodas
		8.3.2 Hacer ajustes frecuentes en la postura mientras se trabaja para no tener que permanecer en una posición incómoda por mucho tiempo
		8.3.3 Mantener el área de etiquetado libre de desorden y obstáculos para permitir un movimiento libre y reducir la necesidad de posturas incómodas.

7.2 ANALISIS DE COMPORTAMIENTO PARA LA TAREA MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER.

TAREA CRITICA: MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER.		
PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS	ACTOS Y/O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO CADA PASO DE LA TAREA

PASOS DE LA TAREA	CONSECUENCIAS NEGATIVAS	ACTOS Y/O CONDICIONES OBSERVABLES PARA EJECUTAR DE MODO SEGURO CADA PASO DE LA TAREA
1. CONTAR Y REGISTRAR MANUALMENTE LAS FRUTAS VENDIDAS	1.1 Fatiga ocular por deficiencia de iluminación.	1.1.1 Instalar iluminación artificial que mejore la iluminación en el área.
		1.1.2 Desarrollar un plan de mantenimiento para asegurar que las luces funcionen correctamente.
		1.1.3 Establecer pausas programadas para evitar la fatiga ocular.
	1.2 Dolor cervical por postura prolongada.	1.2.1 Ajustar la altura del área de trabajo para mantener una postura ergonómicamente

		adecuada (cabeza alineada con la columna).
		1.2.2 Programar pausas activas y rotaciones de tareas para evitar mantener la misma postura por tiempos prolongados.
		1.2.3 Uso de soportes ergonómicos, como cojines lumbares o sillas ergonómicas ajustables.
	1.3 Infecciones por contacto frecuente con frutas.	1.3.1 Implementar protocolos de higiene, como la limpieza adecuada de frutas y superficies de trabajo.
		1.3.2 Capacitación constante en buenas prácticas de manipulación de alimentos y uso de productos desinfectantes.
		1.3.3 Uso obligatorio de guantes desechables y lavarse las manos frecuentemente.
2. CALCULAR EL TOTAL A PAGAR POR LAS FRUTAS	2.1 Fatiga mental por cálculos continuos.	2.1.1 Automatizar tareas repetitivas o con alta carga cognitiva usando herramientas tecnológicas

		(calculadoras o software).
		2.1.2 Permitir descansos cognitivos entre tareas para disminuir la fatiga mental.
		2.1.3 Crear un ambiente de trabajo libre de distracciones para optimizar el enfoque.
	2.2 Fatiga muscular en manos por movimientos repetitivos de escritura.	2.2.1 implementar recursos tecnológicos para disminuir la presión en las manos. (computadoras)
		2.2.2 Implementar códigos en la fruta para disminuir la escritura a mano
		2.2.3 Diseñar formatos impresos para disminuir la escritura a mano
	2.3 Estrés psicosocial por presión de errores y alta carga cognitiva.	2.3.1 Redistribuir la carga de trabajo para disminuir la presión sobre una sola persona y evitar sobrecarga mental.
		2.3.2 Fomentar pausas de descanso mental, promover apoyo entre compañeros y crear un ambiente

		de trabajo saludable.
		2.3.3 Participar en programas de bienestar laboral y manejo del estrés.
3. RECIBIR EL PAGO DEL CLIENTE.	3.1 Infecciones por contaminación cruzada por manejo de dinero y exposición a bacterias.	3.1.1 Usar gel antibacterial inmediatamente después de manipular dinero y antes de manipular frutas.
		3.1.2 Establecer un horario para desinfección de manos cada 30 minutos o después de cada venta
		3.1.3 Utilizar guantes de nitrilo para manipular las frutas y quitárselos para el manejo de dinero
	3.2 Estrés psicosocial por discrepancias en pagos y manejo de efectivo.	3.2.1 Mantener un registro claro y organizado de las transacciones diarias para evitar errores
		3.2.2 Realizar cortes de caja cada dos horas para reducir la cantidad de efectivo expuesto
		3.2.3 Instalar una alarma personal portátil para emergencias

	3.3 Lesión por robo durante el manejo de efectivo al aire libre.	3.3.1 Capacitar al trabajador sobre que hacer en caso de robo
		3.3.2 Implementar rejas en el almacén para mayor seguridad
		3.3.3 Contratar personal de seguridad
4. VERIFICAR QUE EL PAGO SEA CORRECTO.	4.1 Fatiga visual por la inspección prolongada de billetes bajo iluminación deficiente.	4.1.1 Asegurar una iluminación con luz blanca directa en el área de cobro
		4.1.2 contratar personal para apoyo y rotación de tareas
		4.1.3 Establecer un área específica y bien iluminada para la verificación de billetes.
	4.2 Estrés mental por la presión de evitar errores.	4.2.1 Implementar un sistema de verificación doble para los pagos antes de entregar el cambio
		4.2.2 Utilizar materiales de apoyo como calculadora para mayor precisión
		4.2.3 Capacitar al personal en técnicas de manejo de estrés.

	4.3 Fatiga muscular en manos por manejo repetitivo de billetes.	4.3.1 Realizar ejercicios de estiramientos de dedos y muñecas cada 20 minutos
		4.3.2 Alternar entre tareas que involucren el uso de manos y entre tareas en las que no involucre el uso de manos
		4.3.3 Implementar maquina contadora de billetes
5. ENTREGAR EL CAMBIO AL CLIENTE	5.1 Infección en la piel por exposición a microorganismos debido al contacto con billetes y monedas contaminados.	5.1.1 Usar gel desinfectante o toallitas para manos de manera regular, especialmente si se tiene contacto con el efectivo de los clientes.
		5.1.2 Omitir tocarse el rostro (ojos, nariz, boca) durante o después de manipular efectivo, para prevenir la transferencia de microorganismos.
		5.1.3 Fomentar la ventilación adecuada en el área de trabajo para reducir la acumulación de microorganismos en el ambiente de trabajo.
	5.2 exposición a gérmenes y bacterias al contacto con dinero en	5.2.1 usar un recipiente

	efectivo, lo que incrementa el riesgo de infecciones.	designado para recibir y entregar el dinero, evitando el contacto directo con las manos del cliente.
		5.2.2 lavarse las manos o desinfectarlas con gel antibacterial después de manipular dinero
		5.2.3 utilizar guantes de nitrilo durante la manipulación de dinero y retirarlos para otras tareas
	5.3 riesgo de golpes y heridas si el trabajador es agredido físicamente durante un intento de robo.	5.3.1 reducir la cantidad de efectivo disponible en la caja registradora, manteniendo el dinero excedente en un lugar seguro y fuera de la vista del público.
		5.3.2 implementar un procedimiento de retiro periódico de dinero de la caja hacia un área segura, manteniendo un registro y frecuencia establecida para estos retiros.
		5.3.3 incorporar un sistema de alarma o botón de pánico en el área de trabajo del empleado para activar en caso de emergencia,

		permitiendo una respuesta rápida ante una situación de robo.
6. EMPACAR LAS FRUTAS PARA EL CLIENTE.	6.1 lesiones musculoesqueléticas en espalda debido a la postura inadecuada durante el empaquetado de las frutas.	6.1.1 ajustar la superficie de trabajo para que el trabajador no tenga que inclinarse hacia adelante, manteniendo una postura cómoda y evitando tensión en la espalda.
		6.1.2 incorporar descansos regulares para estiramientos y cambios de postura, reduciendo la fatiga muscular y previniendo el esfuerzo constante en la espalda.
		6.1.3. capacitar al trabajador cómo mantener una postura segura durante el empaquetado.
	6.2 irritación en la piel por contacto directo con residuos de frutas, como jugos o pesticidas, lo que podría causar dermatitis o alergia.	6.2.1 Lavar las frutas antes de manipularlas para eliminar residuos de fungicidas 6.2.2 Utilizar guantes de nitrilo para reducir el contacto directo con la fruta

		6.2.3 Mantener alcohol cerca para el uso constante
	6.3 Tensiones o esguinces en músculos y articulaciones debido a la sobrecarga física por mantener posturas inadecuadas.	6.3.1 Contratar personal para mayor apoyo
		6.3.2 Establecer tareas determinadas.
		6.3.3 Establecer un límite de duración de las actividades
7. ENTREGAR LAS FRUTAS EMPAQUETADAS AL CLIENTE	7.1 lesiones en la espalda, hombros y piernas por el esfuerzo repetido al cargar y entregar los paquetes de frutas.	7.1.1 Usar ayuda de carretilla o carrito para desplazar objetos pesados en lugar de cargarlo manualmente
		7.1.2. Limitar el peso de los paquetes a un máximo de 10 kilos para evitar sobrecargas.
		7.1.3. Dividir la carga en varias entregas pequeñas si el peso supera el límite recomendado.
	7.2 caídas o resbalones por residuos de frutas en el suelo, lo que puede causar lesiones como esguinces o fracturas.	7.2.1 Inspeccionar el área de trabajo al terminar el empaqueo para prevenir residuos en suelo.
		7.2.2. Organizar el área de trabajo cada dos horas

		para prevenir el desorden.
		7.2.3 capacitar al trabajador a disponer de los residuos de frutas de manera rápida y segura, utilizando cubos o bolsas para evitar que queden dispersos en el suelo.
	7.3 Dolor o tensión en los brazos o espalda al levantar y entregar paquetes pesados de frutas.	7.3.1 Planificar y organizar las entregas antes de iniciar la jornada para reducir estrés 7.3.2 Limitar el número de entregas diarias para evitar sobreesfuerzos. 7.3.3. Capacitar en la técnica segura de levantamiento.
8. RESPONDER A LAS PREGUNTAS DEL CLIENTE SOBRE LAS FRUTAS.	8.1 posible estrés o lesiones por un conflicto al mal manejo de respuestas con los clientes.	8.1.1 Capacitar en técnicas de manejo de conflicto seguro. 8.1.2 Establecer un protocolo seguro en caso de alguna situación que se convierta en conflicto. 8.1.3 Instalar un protocolo de seguridad que pueda proteger al trabajador.
		8.2.1 Capacitar al trabajador en

	8.2 la carga física y mental al tener que interactuar constantemente con los clientes, sin pausas.	manejo de emociones.
		8.2.2 Establecer pausas activas que ayuden a prevenir los sobre esfuerzos mentales.
		8.2.3 incorporar personal para un mayor apoyo.
	8.3 Lesiones musculoesqueléticas por postura bípeda o malas posturas durante la interacción con el cliente	8.3.1 Implementar una silla para alternar entre estar de pie y sentado
		8.3.2 Realizar ejercicios de estiramiento de espalda y piernas cada dos horas
		8.3.3 Utilizar el calzado adecuado para reducir la presión en los pies

8. PROCEDIMIENTO DE TRABAJO SEGURO

8.1 RECEPCIONAR Y CLASIFICAR LAS CANASTAS DE FRUTA EN EL AREA DE MANTENIMIENTO

- 1.1.1 Capacitar al personal en temas relacionados con prevención de exposición al ruido.
- 1.2.1 Entregar protección auditiva de inserción.
- 1.1.3 Inspeccionar y validar que el personal use la protección auditiva.
- 1.2.1 Lavar las frutas antes de manipularlas
- 1.2.2 Usar guantes de caucho para minimizar el contacto con el fungicida
- 1.2.3 Realizar lavado de manos después del contacto con las frutas
- 1.3.1 Capacitar y entrenar sobre el levantamiento de las canastas flexionando las rodillas y manteniendo la carga cerca del cuerpo para reducir la tensión en la espalda.
- 1.3.2 Dividir la carga de frutas en canastas más ligeras.
- 1.3.3 Implementar pausas activas durante la jornada laboral.
- 2.1.1 Inspeccionar que las iluminarias se encuentren en buen estado.
- 2.1.2 Instalar señales o advertencias sobre la presencia de estructuras bajas.
- 2.1.3 Implementar sistema de transporte con banda para canastas de fruta.
- 2.2.1 Delimitar un espacio específico para mover las canastas de fruta.
- 2.2.2 Instalar barreras o protecciones en áreas donde hay riesgo de atrapamiento.
- 2.2.3 Usar guantes y ropa ajustada para minimizar el riesgo de que las extremidades se enganchen.
- 2.3.1 Ajustar la altura y el peso de las canastas para que sean más manejables.
- 2.3.2 Variar las tareas asignadas durante el día, alternando entre el levantamiento y el desplazamiento de canastas y otras actividades menos demandantes.
- 2.3.3 Limitar el peso máximo de las canastas de fruta a una cantidad manejable.
- 3.1.1 Mantener el área despejada de obstáculos que puedan provocar caídas.
- 3.1.2 Aumentar el número de iluminarias en el sitio de trabajo.
- 3.1.3 Inspeccionar el estado de las iluminarias.
- 3.2.1 Capacitar al personal acerca de las técnicas de levantamiento adecuadas.
- 3.2.2 Solicitar asistencia al momento de levantar y mover cargas pesadas.
- 3.2.3 Definir un sitio de almacenamiento de las canastas vacías.
- 3.3.1 Revisar que las canastas estén bien almacenadas en un sitio específico.
- 3.3.2 Instalar señalización de advertencia si hay riesgo de caída de objetos.

3.3.3 Almacenar las canastas en un lugar definido ordenadamente.

4.1.1 Inspeccionar y validar que el trabajador use los guantes de seguridad para la ejecución de la tarea.

4.1.2 Instalar estaciones de lavado con agua y jabón para lavar cualquier contacto accidental con el químico.

4.1.3 Capacitar al personal sobre como manipulación de productos químicos de manera segura.

4.2.1 Utilizar mascarilla respiratoria al momento de manipular el desinfectante.

4.2.2 Instalar sistemas de ventilación efectivos en áreas donde se manipulan estos productos químicos.

4.2.3 Capacitar al personal en el uso seguro de desinfectantes.

4.3.1 Instalar superficies antideslizantes en al área de trabajo.

4.3.2 Mantener una ventilación efectiva para secar rápidamente las superficies húmedas.

4.3.3 Realizar el secado permanente de las áreas húmedas reduciendo la exposición de caídas.

5.1.1 Instalar toldos, techos o lonas que bloqueen la radiación solar directa en el área donde trabaja al aire libre.

5.1.2 Programar la inspección al aire libre para las primeras horas de la mañana o las últimas horas de la tarde cuando la radiación solar es menos intensa.

5.1.3 Inspeccionar y validar que el trabajador haga el uso de ropa ligera manga larga, sombreros o gorras de ala ancha, gafas con protección UV y cremas de protección solar.

5.2.1 Tratar de no inclinarse o encorvarse hacia adelante por períodos prolongados.

5.2.2 Mantener una postura adecuada durante la inspección como tener la espalda recta, pies alineados con los hombros y rodillas ligeramente flexionadas.

5.2.3 Programar descansos regulares cada 30 a 45 minutos para prevenir la fatiga muscular en la zona lumbar.

5.3.1 Utilizar protectores auditivos de inserción.

5.3.2 Alternar la tarea de inspección con otras actividades en áreas con menor exposición al ruido.

5.3.3 capacitar sobre los riesgos asociados a la exposición prolongada al ruido y cómo manejar el estrés físico y mental que esto genera.

6.1.1 Realizar pausas activas para realizar estiramientos y ejercicios.

6.1.2 Implementar carretillas para mover las canastas minimizando la necesidad de levantar manualmente las frutas.

6.1.3 Capacitar al personal en higiene postural y manipulación manual de cargas.

- 6.2.1 Mantener las áreas de trabajo despejadas, con canastas y otros objetos almacenados en lugares designados para evitar obstáculos en zonas de paso.
- 6.2.2 Inspeccionar y cambiar las luminarias que se encuentren en mal estado.
- 6.2.3 Realizar una inspección de orden y aseo en el entorno antes de comenzar a clasificar la fruta.
- 6.3.1 Limpiar cualquier derrame de agua en el suelo tan pronto como se detecten para no tener caídas.
- 6.3.2 Utilizar calzado antideslizante para prevenir resbalones.
- 6.3.3 Instalar señales visibles que alerten sobre las áreas potencialmente resbaladizas.
- 7.1.1 Configurar herramientas y dispositivos electrónicos para que se adapten a la ergonomía del trabajador.
- 7.1.2 Realizar pausas regulares para descansar y estirar las manos y muñecas.
- 7.1.3 Configurar estaciones de trabajos con equipos y superficies ajustables para permitir una postura cómoda y natural durante el manejo de estos dispositivos.
- 7.2.1 Cambiar frecuentemente de posturas para disminuir la tensión prolongada de cuello y espalda.
- 7.2.2 Proveer sillas ergonómicas y soportes lumbares que puedan ajustarse a las necesidades de los trabajadores.
- 7.2.3 Incorporar pausas para realizar estiramientos y ejercicios.
- 7.3.1 Definir plazos de trabajo razonables para reducir la presión excesiva.
- 7.3.2 Asegurarse de que haya suficientes recursos y personal para cumplir con los plazos establecidos.
- 7.3.3 Diseñar un plan de trabajo que considere tiempos adecuados para la tarea.
- 8.1.1 Utilizar guantes adecuados para proteger las manos de corte y laceraciones.
- 8.1.2 Manipular las frutas de manera cuidadosa para prevenir lesiones.
- 8.1.3 Asegurarse de que las herramientas utilizadas durante la inspección estén en buen estado.
- 8.2.1 Fomentar el uso de pausas activas durante las cuales los trabajadores realicen ejercicios de estiramiento y movilidad para reducir la tensión.
- 8.2.2 Minimizar la fuerza utilizada en movimientos repetitivos ajustando la presión aplicada durante la tarea.
- 8.2.3 Implementar un sistema de rotación de tareas que permita a los trabajadores cambiar de actividad y usar diferentes grupos musculares.
- 8.3.1 Configurar las mesas o estaciones de etiquetado a una altura que les permita a los trabajadores mantener posturas cómodas.

8.3.2 Hacer ajustes frecuentes en la postura mientras se trabaja para no tener que permanecer en una posición incómoda por mucho tiempo.

8.3.3 Mantener el área de etiquetado libre de desorden y obstáculos para permitir un movimiento libre y reducir la necesidad de posturas incómodas.

8.2 PROCESAMIENTO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER.

1.1.1 Instalar iluminación artificial que mejore la iluminación en el área.

1.2.1 Desarrollar un plan de mantenimiento para asegurar que las luces funcionen correctamente.

1.1.3 Establecer pausas programadas para evitar la fatiga ocular.

1.2.1. Ajustar la altura del área de trabajo para mantener una postura ergonómicamente adecuada (cabeza alineada con la columna).

1.2.2. Programar pausas activas y rotaciones de tareas para evitar mantener la misma postura por tiempos prolongados.

1.2.3. Uso de soportes ergonómicos, como cojines lumbares o sillas ergonómicas ajustables.

1.3.1 Implementar protocolos de higiene, como la limpieza adecuada de frutas y superficies de trabajo.

1.3.2 Capacitación constante en buenas prácticas de manipulación de alimentos y uso de productos desinfectantes.

1.3.3 Uso obligatorio de guantes desechables y lavarse las manos frecuentemente.

2.1.1 Automatizar tareas repetitivas o con alta carga cognitiva usando herramientas tecnológicas (calculadoras o software).

2.1.2 Permitir descansos cognitivos entre tareas para disminuir la fatiga mental.

2.1.3 Crear un ambiente de trabajo libre de distracciones para optimizar el enfoque.

2.2.1 implementar recursos tecnológicos para disminuir la presión en las manos. (computadoras)

2.2.2 Implementar códigos en la fruta para disminuir la escritura a mano

2.2.3 Diseñar formatos impresos para disminuir la escritura a mano

2.3.1 Redistribuir la carga de trabajo para disminuir la presión sobre una sola persona y evitar sobrecarga mental.

2.3.2 Fomentar pausas de descanso mental, promover apoyo entre compañeros y crear un ambiente de trabajo saludable.

2.3.3 Participar en programas de bienestar laboral y manejo del estrés.

- 3.1.1 Usar gel antimaterial inmediatamente después de manipular dinero y antes de manipular frutas.
- 3.2.3 Establecer un horario para desinfección de manos cada 30 minutos o después de cada venta
- 3.1.3 Utilizar guantes de nitrilo para manipular las frutas y quitárselos para el manejo de dinero
- 3.2.1 Mantener un registro claro y organizado de las transacciones diarias para evitar errores
- 3.2.2 Realizar cortes de caja cada dos horas para reducir la cantidad de efectivo expuesto
- 3.2.3 Instalar una alarma personal portátil para emergencias
- 3.3.1 Capacitar al trabajador sobre qué hacer en caso de robo
- 3.3.2 Implementar rejas en el almacén para mayor seguridad
- 3.3.3 Contratar personal de seguridad
- 4.1.1 Asegurar una iluminación con luz blanca directa en el área de cobro
- 4.1.2 Contratar personal para apoyo y rotación de tareas
- 4.1.3 Establecer un área específica y bien iluminada para la verificación de billetes
- 4.2.1 Implementar un sistema de verificación doble para los pagos antes de entregar el cambio
- 4.2.2 Utilizar materiales de apoyo como calculadora para mayor precisión
- 4.2.3 Capacitar al personal en técnicas de manejo de estrés
- 4.3.1 Realizar ejercicios de estiramientos de dedos y muñecas cada 20 minutos
- 4.3.2 Alternar entre tareas que involucren el uso de manos y los que no
- 4.3.3 Implementar maquina contadora de billetes
- 5.1.1 Usar gel desinfectante o toallitas para manos de manera regular, especialmente si se tiene contacto con el efectivo de los clientes.
- 5.1.2 Omitir tocarse el rostro (ojos, nariz, boca) durante o después de manipular efectivo, para prevenir la transferencia de microorganismos.
- 5.1.3 Fomentar la ventilación adecuada en el área de trabajo para reducir la acumulación de microorganismos en el ambiente de trabajo.
- 5.2.1 usar un recipiente designado para recibir y entregar el dinero, evitando el contacto directo con las manos del cliente.
- 5.2.2 lavarse las manos o desinfectarlas con gel antibacterial después de manipular dinero
- 5.2.3 utilizar guantes de nitrilo durante la manipulación de dinero y retirarlos para otras tareas
- 5.3.1 reducir la cantidad de efectivo disponible en la caja registradora, manteniendo el dinero excedente en un lugar seguro y fuera de la vista del público.
- 5.3.2 implementar un procedimiento de retiro periódico de dinero de la caja hacia un área segura, manteniendo un registro y frecuencia establecida para estos retiros.

5.3.3 incorporar un sistema de alarma o botón de pánico en el área de trabajo del empleado para activar en caso de emergencia, permitiendo una respuesta rápida ante una situación de robo.

6.1.1 ajustar la superficie de trabajo para que el trabajador no tenga que inclinarse hacia adelante, manteniendo una postura cómoda y evitando tensión en la espalda.

6.1.2 incorporar descansos regulares para estiramientos y cambios de postura, reduciendo la fatiga muscular y previniendo el esfuerzo constante en la espalda.

6.1.3. capacitar al trabajador cómo mantener una postura segura durante el empaclado.

6.2.1 Lavar las frutas antes de manipularlas para eliminar residuos de fungicidas

6.2.2 Utilizar guantes de nitrilo para reducir el contacto directo con la fruta

6.2.3 Mantener alcohol cerca para el uso constante.

6.3.1 Contratar personal para mayor apoyo

6.3.2 Establecer tareas determinadas.

6.3.3 Establecer un límite de duración de las actividades

7.1.1 Usar ayuda de carretilla o carrito para desplazar objetos pesados en lugar de cargarlo manualmente

7.1.2. Limitar el peso de los paquetes a un máximo de 10 kilos para evitar sobrecargas.

7.1.3. Dividir la carga en varias entregas pequeñas si el peso supera el límite recomendado

7.2.1 Inspeccionar el área de trabajo al terminar el empaclado para prevenir residuos en suelo.

7.2.2. Organizar el área de trabajo cada dos horas para prevenir el desorden

7.2.3 capacitar al trabajador a disponer de los residuos de frutas de manera rápida y segura, utilizando cubos o bolsas para evitar que queden dispersos en el suelo.

7.3.1 promover el uso de carretillas o carros para transportar los paquetes pesados

7.3.2 Limitar el número de entregas diarias para evitar sobreesfuerzos.

7.3.3. Capacitar en la técnica segura de levantamiento.

8.1.1 Capacitar en técnicas de manejo de conflicto seguro.

8.1.2 Establecer un protocolo seguro en caso de alguna situación que se convierta en conflicto.

8.1.3 Instalar un protocolo de seguridad que pueda proteger al trabajador.

8.2.1 Capacitar al trabajador en manejo de emociones.

8.2.2 Establecer pausas activas que ayuden a prevenir los sobre esfuerzos mentales.

8.2.3 incorporar personal para un mayor apoyo.

8.3.1 Implementar una silla para alternar entre estar de pie y sentado.

8.3.2 Realizar ejercicios de estiramiento de espalda y piernas cada dos horas.

8.3.3 Utilizar el calzado adecuado para reducir la presión en los pies.

9. METODO DE TRABAJO SEGURO

9.1 METODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA RECEPCIONAR Y CLASIFICAR LAS CANASTAS DE FRUTA EN EL AREA DE MANTENIMIENTO

AL DESCARGAR LAS CANASTAS DE FRUTA DEL CAMIÓN MANUALMENTE: hay que capacitar al personal en temas relacionados con prevención de exposición al ruido, también entregar protección auditiva de inserción, inspeccionar y validar que el personal use la protección auditiva, lavar las frutas antes de manipularlas, usar guantes de caucho para minimizar el contacto con el fungicida, realizar lavado de manos después del contacto con las frutas, capacitar y entrenar sobre el levantamiento de las canastas flexionando las rodillas y manteniendo la carga cerca del cuerpo para reducir la tensión en la espalda, dividir la carga de frutas en canastas más ligeras, implementar pausas activas durante la jornada laboral.

AL TRANSPORTAR LAS CANASTAS CON FRUTA HACIA EL LOCAL DEL FRUVER: se necesita inspeccionar que las luminarias se encuentren en buen estado, instalar señales o advertencias sobre la presencia de estructuras bajas, implementar sistema de transporte con banda para canastas de fruta, delimitar un espacio específico para mover las canastas de fruta, instalar barreras o protecciones en áreas donde hay riesgo de atrapamiento, usar guantes y ropa ajustada para minimizar el riesgo de que las extremidades se enganchen, ajustar la altura y el peso de las canastas para que sean más manejables, variar las tareas asignadas durante el día, alternando entre el levantamiento y el desplazamiento de canastas y otras actividades menos demandantes, limitar el peso máximo de las canastas de fruta a una cantidad manejable.

AL ALMACENAR LAS CANASTAS DE FRUTAS EN EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO: hay que mantener el área despejada de obstáculos que puedan provocar caídas, aumentar el número de luminarias en el sitio de trabajo, inspeccionar el estado de las luminarias, capacitar al personal acerca de las técnicas de levantamiento adecuadas, solicitar asistencia al momento de levantar y mover cargas pesadas, definir un sitio de almacenamiento de las canastas vacías, revisar que las canastas estén bien almacenadas en un sitio específico, instalar señalización de advertencia si hay riesgo de caída de objetos, almacenar las canastas en un lugar definido ordenadamente.

AL REALIZAR LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS FRUTAS: inspeccionar y validar que el trabajador use los guantes de seguridad para la ejecución de la tarea, instalar estaciones de lavado con agua y jabón para lavar cualquier contacto accidental con el químico, capacitar al personal sobre la manipulación de productos químicos de manera segura, utilizar mascarilla respiratoria al momento de manipular el desinfectante, instalar sistemas de ventilación efectivos en áreas donde se manipulan estos productos químicos, capacitar al personal en el uso seguro de desinfectantes, instalar superficies antideslizantes en el área de trabajo, mantener una ventilación efectiva para secar rápidamente las superficies húmedas, realizar el secado permanente de las áreas húmedas reduciendo la exposición a caídas.

AL INSPECCIONAR LA FRUTA POR CADA CANASTA: instalar toldos, techos o lonas que bloqueen la radiación solar directa en el área donde se trabaja al aire libre, programar la inspección al aire libre para las primeras horas de la mañana o las últimas horas de la tarde cuando la radiación solar es menos intensa, inspeccionar y validar que el trabajador use ropa ligera de manga larga, sombreros o gorras de ala ancha, gafas con protección UV y cremas de protección solar, tratar de no inclinarse o encorvarse hacia adelante por períodos prolongados, mantener una postura adecuada durante la inspección, como tener la espalda recta, pies alineados con los hombros y rodillas ligeramente flexionadas, programar descansos regulares cada 30 a 45 minutos para prevenir la fatiga muscular en la zona lumbar, utilizar protectores auditivos de inserción, alternar la tarea de inspección con otras actividades en áreas con menor exposición al ruido, capacitar sobre los riesgos asociados a la exposición prolongada al ruido y cómo manejar el estrés físico y mental que esto genera.

AL CLASIFICAR LAS FRUTAS SEGÚN SU CALIDAD: realizar pausas activas para hacer estiramientos y ejercicios, implementar carretillas para mover las canastas minimizando la necesidad de levantar manualmente las frutas, capacitar al personal en higiene postural y manipulación manual de cargas, mantener las áreas de trabajo despejadas, con canastas y otros objetos almacenados en lugares designados para evitar obstáculos en zonas de paso, inspeccionar y cambiar las luminarias que se encuentren en mal estado, realizar una inspección de orden y aseo en el entorno antes de comenzar a clasificar la fruta, limpiar cualquier derrame de agua en el suelo tan pronto como se detecte para evitar caídas, utilizar calzado antideslizante para prevenir resbalones, instalar señales visibles que alerten sobre las áreas potencialmente resbaladizas.

AL REALIZAR CONTROL DE INVENTARIO DE LAS CANASTAS DE FRUTA: configurar herramientas y dispositivos electrónicos para que se adapten a la ergonomía del trabajador, realizar pausas regulares para descansar y estirar las manos y muñecas, configurar estaciones de trabajo con equipos y superficies ajustables para permitir una postura cómoda y natural durante el manejo de estos dispositivos, cambiar frecuentemente de posturas para disminuir la tensión prolongada de cuello y espalda, proveer sillas ergonómicas y soportes lumbares que puedan ajustarse a las necesidades de los trabajadores, incorporar pausas para realizar estiramientos y ejercicios, definir plazos de trabajo razonables para reducir la presión excesiva, asegurarse de que haya suficientes recursos y personal para cumplir con los plazos establecidos, diseñar un plan de trabajo que considere tiempos adecuados para la tarea.

AL REALIZAR ETIQUETADO Y ROTULACIÓN DE LAS FRUTAS: utilizar guantes de seguridad para proteger las manos de cortes y laceraciones, manipular las frutas de manera cuidadosa para prevenir lesiones, asegurarse de que las herramientas utilizadas durante la inspección estén en buen estado, fomentar el uso de pausas activas durante las cuales los trabajadores realicen ejercicios de estiramiento y movilidad para reducir la tensión, minimizar la fuerza utilizada en movimientos repetitivos ajustando la presión aplicada durante la tarea, implementar un sistema de rotación de tareas que permita a los trabajadores cambiar de actividad y usar diferentes grupos musculares, configurar las mesas o estaciones de etiquetado a una altura que permita a los trabajadores mantener posturas cómodas, hacer ajustes frecuentes en la postura mientras se trabaja para evitar permanecer en una posición incómoda por mucho tiempo, mantener el área de etiquetado libre de desorden y obstáculos para permitir un movimiento libre y reducir la necesidad de posturas incómodas.

9.2 METODO DE TRABAJO SEGURO PARA LA TAREA MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER.

AL CONTAR Y REGISTRAR MANUALMENTE LAS FRUTAS VENDIDAS: instalar iluminación artificial que mejore la iluminación del área, desarrollar un plan de mantenimiento para asegurar que las luces funcionen correctamente, establecer pausas programadas para evitar la fatiga ocular, ajustar la altura del área de trabajo para mantener una postura ergonómicamente adecuada (cabeza alineada con la columna), programar pausas activas y rotaciones de tareas para evitar mantener la misma postura por tiempos prolongados, uso de soportes ergonómicos como cojines lumbares o sillas ergonómicas ajustables, implementar protocolos de higiene como la limpieza adecuada de frutas y superficies de trabajo, capacitación constante en buenas prácticas de manipulación de alimentos y uso de productos desinfectantes, uso obligatorio de guantes desechables y lavarse las manos frecuentemente.

AL CALCULAR EL TOTAL A PAGAR POR LAS FRUTAS: automatizar tareas repetitivas o con alta carga cognitiva usando herramientas tecnológicas (calculadoras o software), permitir descansos cognitivos entre tareas para disminuir la fatiga mental, crear un ambiente de trabajo libre de distracciones para optimizar el enfoque, implementar recursos tecnológicos para disminuir la presión en las manos (computadoras), implementar códigos en la fruta para disminuir la escritura a mano, diseñar formatos impresos para disminuir la escritura a mano, redistribuir la carga de trabajo para disminuir la presión sobre una sola persona y evitar sobrecarga mental, fomentar pausas de descanso mental, promover apoyo entre compañeros y crear un ambiente de trabajo saludable, participar en programas de bienestar laboral y manejo del estrés.

AL RECIBIR EL PAGO DEL CLIENTE: usar gel antibacterial inmediatamente después de manipular dinero y antes de manipular frutas, establecer un horario para desinfección de manos cada 30 minutos o después de cada venta, utilizar guantes de nitrilo para manipular las frutas y quitárselos para el manejo de dinero, mantener un registro claro y organizado de las transacciones diarias para evitar errores, realizar cortes de caja cada dos horas para reducir la cantidad de efectivo expuesto, instalar una alarma personal portátil para emergencias, capacitar al trabajador sobre qué hacer en caso de robo, implementar rejas en el almacén para mayor seguridad, contratar personal de seguridad.

AL VERIFICAR QUE EL PAGO SEA CORRECTO: asegurar una iluminación con luz blanca directa en el área de cobro, contratar personal para apoyo y rotación de tareas, se establece un área específica y bien iluminada para la verificación de billetes, implementar un sistema de verificación doble para los pagos antes de entregar el cambio, utilizar materiales de apoyo como calculadora para mayor precisión, capacitar al trabajador para mantener la calma al momento de hacer la entrega del cambio, realizar ejercicios de estiramientos de dedos y muñecas cada 20 minutos, alternar entre tareas que involucren el uso de manos y los que no, implementar máquina contadora de billetes.

AL ENTREGAR EL CAMBIO AL CLIENTE SI ES NECESARIO: Usar gel desinfectante o toallitas para manos de manera regular, especialmente si se tiene contacto con el efectivo de los clientes, omitir tocarse el rostro (ojos, nariz, boca) durante o después de manipular efectivo, para prevenir la transferencia de microorganismos, fomentar la ventilación adecuada en el área de trabajo para reducir la acumulación de microorganismos en el ambiente de trabajo, usar un recipiente designado para recibir y entregar el dinero, evitando el contacto directo con las manos del cliente, lavarse las manos o desinfectarlas con gel antibacterial después de manipular dinero, utilizar guantes de nitrilo durante la manipulación de dinero y retirarlos para otras tareas, reducir la cantidad de efectivo disponible en la caja registradora, manteniendo el dinero excedente en un lugar seguro y fuera de la vista del público, implementar un procedimiento de retiro periódico de dinero de la caja hacia un área segura, manteniendo un registro y frecuencia establecida para estos retiros, incorporar un sistema de alarma o botón de pánico en el área de trabajo del empleado para activar en caso de emergencia, permitiendo una respuesta rápida ante una situación de robo.

AL EMPACAR LAS FRUTAS PARA EL CLIENTE: Ajustar la superficie de trabajo para que el trabajador no tenga que inclinarse hacia adelante, manteniendo una postura cómoda y

evitando tensión en la espalda, incorporar descansos regulares para estiramientos y cambios de postura, reduciendo la fatiga muscular y previniendo el esfuerzo constante en la espalda, capacitar al trabajador cómo mantener una postura segura durante el empaçado, lavar las frutas antes de manipularlas para eliminar residuos de fungicidas, utilizar guantes de nitrilo para reducir el contacto directo con la fruta, mantener alcohol cerca para el uso constante, contratar personal para mayor apoyo, establecer tareas determinadas, establecer un límite de duración de las actividades.

AL ENTREGAR LAS FRUTAS EMPAQUETADAS AL CLIENTE: Usar ayuda de carretilla o carrito para desplazar objetos pesados en lugar de cargarlo manualmente, limitar el peso de los paquetes a un máximo de 10 kilos para evitar sobrecargas, dividir la carga en varias entregas pequeñas si el peso supera el límite recomendado, inspeccionar el área de trabajo al terminar el empaçado para prevenir residuos en el suelo, organizar el área de trabajo cada dos horas para prevenir el desorden, capacitar al trabajador a disponer de los residuos de frutas de manera rápida y segura, utilizando cubos o bolsas para evitar que queden dispersos en el suelo, promover el uso de carretillas o carros para transportar los paquetes pesados, limitar el número de entregas diarias para evitar sobreesfuerzos, capacitar en la técnica segura de levantamiento.

AL RESPONDER A LAS PREGUNTAS DEL CLIENTE SOBRE LAS FRUTAS: Capacitar en técnicas de manejo de conflicto seguro, establecer un protocolo seguro en caso de alguna situación que se convierta en conflicto, instalar un protocolo de seguridad que pueda proteger al trabajador, capacitar al trabajador en manejo de emociones, establecer pausas activas que ayuden a prevenir los sobreesfuerzos mentales, incorporar personal para una mayor apoyo, implementar una silla para alternar entre estar de pie y sentado, realizar ejercicios de estiramiento de espalda y piernas cada dos horas, utilizar el calzado adecuado para reducir la presión en los pies.

10. LISTA DE CHEQUEO

10.1 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE RECEPCIÓN Y CLASIFICACIÓN DE FRUTAS EN FRUVER DON CESAR

N.º ITEM	DESCRIPCIÓN O ACTO INSEGURO OBSERVABLE	CONFORME	NO CONFORME
1	¿El trabajador utiliza EPP certificados para la tarea (guantes, calzado antideslizante)?		
2	¿El trabajador verifica que el área de trabajo se encuentre en ordenado y aseado)?		
3	¿El trabajador realiza las técnicas adecuadas de levantamiento al mover las canastas de frutas (flexionando las rodillas y manteniendo la carga cerca del cuerpo)?		
4	¿El trabajador realiza pausas activas para evitar la fatiga muscular?		
5	¿El área de trabajo cuenta con iluminación suficiente para prevenir accidentes por falta de visibilidad?		
6	¿El trabajador realiza la clasificación de las frutas de manera organizada y hace el intento de no sobrecargar las canastas?		
7	¿Se están tomando medidas para prevenir la exposición al frío o calor excesivo (ropa adecuada, hidratación)?		
8	¿El trabajador realiza pausas para hidratación, especialmente en condiciones de calor?		
9	¿El trabajador utiliza calzado antideslizante para prevenir resbalones o caídas?		
10	¿El trabajador cuenta con capacitación en técnicas de manipulación manual segura de cargas y principios ergonómicos?		

10.2 LISTA DE CHEQUEO PARA LA TAREA DE MANEJO DE CAJA Y PROCESAMIENTO DE PAGOS EN FRUVER DON CESAR

N.º ITEM	DESCRIPCIÓN O ACTO INSEGURO OBSERVABLE	CONFORME	NO CONFORME
1	¿El trabajador utiliza los epp certificados para la tarea (protección ocular, calzado cómodo)?		
2	¿El área de trabajo cuenta con iluminación suficiente para prevenir la fatiga visual?		
3	¿El trabajador realiza pausas para descansar la vista y reducir la fatiga ocular?		
4	¿El trabajador mantiene una postura cómoda al estar sentado o de pie durante su jornada laboral?		
5	¿El trabajador tiene acceso a agua potable y realiza pausas para hidratación?		
6	¿Se revisan los equipos de caja (computadoras, terminales) para asegurar que estén en buen estado de funcionamiento?		
7	¿El trabajador sigue procedimientos de seguridad para prevenir el robo o fraude durante el manejo del efectivo?		
8	¿Se están capacitando a los trabajadores en el manejo adecuado de la caja y en el control de pagos?		
9	¿El área de caja está libre de desorden y de objetos que puedan generar accidentes?		
10	¿El trabajador realiza pausas activas y cambia de postura regularmente para prevenir lesiones musculoesqueléticas?		

11. CONCLUSION

En conclusión, al aplicar el método de observación de comportamientos en las tareas críticas de **recepción y clasificación de frutas y manejo de caja** en **Fruver Don Cesar**, se han identificado varios riesgos laborales significativos que afectan la salud y seguridad del trabajador. Entre los riesgos más destacados se encuentran las **lesiones musculoesqueléticas** debido a la manipulación manual de las canastas de frutas, las **caídas** por suelos mojados o en mal estado, y la **fatiga visual** y **estrés mental** asociados al trabajo continuo en la caja y al manejo de pagos.

La gestión efectiva de estos riesgos es crucial para preservar la salud y seguridad del trabajador. La implementación de métodos de trabajo seguro, como la observación de comportamientos, el uso de listas de chequeo y la capacitación en buenas prácticas de ergonomía y seguridad, son esenciales para prevenir accidentes y enfermedades laborales. Además, la incorporación de pausas activas, el uso adecuado de equipo de protección personal y la organización del área de trabajo, contribuyen significativamente a minimizar los peligros asociados con las tareas diarias.

Un enfoque proactivo en la gestión de riesgos no solo protege la salud del trabajador, sino que también favorece la eficiencia en la ejecución de las tareas y mejora el bienestar general en el lugar de trabajo. Al adoptar medidas adecuadas de control, **Fruver Don Cesar** no solo cumple con las normativas de seguridad laboral, sino que también crea un ambiente laboral más seguro, promoviendo la satisfacción y productividad del trabajador.