



UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMERÍA
DEPARTAMENTO DE SALUD DE ADULTO Y ANCIANO

EXPOSICIÓN A LOS FACTORES DE RIESGO LABORALES DE LOS TRABAJADORES DEL SECTOR PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL PASTEUR

AUTORES:

Br. Álvarez, Rocío
Br. Emery, Melissa
Br. Larronde, Sabrina

TUTOR:

Lic. Enf. Costabel, Miriam

Facultad de Enfermería
BIBLIOTECA
Hospital de Clínicas
Av. Italia s/n 3er. Piso
Montevideo - Uruguay

Montevideo, 2003

AGRADECIMIENTOS.

A la Prof. Agda. Lic. Miriam Costabel, tutora de la Tesis, por su apoyo constante y su acompañamiento en el fascinante camino de la investigación.

A la Lic. Elizabeth Bozzo quien nos orientó y brindó la perspectiva como Enfermera Laboralista.

A la docente Dra. Rosa Espina, quien nos orientó en cuanto a los aspectos estadísticos, en nuestra primera investigación como enfermeras.

A la Licenciada en Bibliotecología, Beatriz Celiberti, quien nos orientó en la elaboración de la bibliografía.

Al Dr. Daniel Danatro, por transmitir sus experiencias, conocimientos y aportes de material bibliográfico, facilitando la elaboración del trabajo.

A las autoridades del Hospital Pasteur , por brindarnos la oportunidad de realizar ésta experiencia, con total disposición, colaboración y gentileza.

Especialmente a nuestros familiares, amigos y compañeros, que han sido el sustento emocional continuo a lo largo de toda la carrera, y en especial en lo que representó un nuevo desafío como futuras profesionales, dispuestas a brindar lo mejor de nosotras en beneficio de nuestra comunidad.

SIGLAS

- ***C.Y.M.A.T*** : Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo.
- ***M.S.P***: Ministerio de Salud Pública.
- ***O.M.S***: Organización Mundial de la Salud.
- ***O.I.T***: Organización Internacional del Trabajo.
- ***FFRR***: Factores de riesgo.
- ***I.N.E***: Instituto Nacional de Estadística.

INDICE

RESUMEN.....	4
INTRODUCCIÓN.....	5
MARCO TEÓRICO.....	7
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	14
OBJETIVOS.....	15
MATERIAL Y MÉTODOS.....	16
DESCRIPCIÓN DEL INSTRUMENTO.....	18
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	24
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	31
BIBLIOGRAFÍA.....	33
ANEXOS.....	35

RESUMEN

El presente estudio trata sobre “¿Cuáles son los factores de riesgo laborales a los que están expuestos los trabajadores del Sector Producción de alimentos del Hospital Pasteur, durante el mes de Noviembre de 2002?”.

Es menester señalar que en nuestro país no se cuenta con estudios realizados acerca de dicho problema en específico. De acuerdo a una investigación realizada en el Hospital de Clínicas sobre accidentes laborales de los trabajadores del mismo, se conoce que los accidentes más frecuentes notificados son punciones, traumatismos y heridas cortantes. Los riesgos laborales del ambiente hospitalario resultaron ser: exposición a agentes químicos, físicos, biológicos, carga física y psicosociales, vinculados a la organización del trabajo y a la atención del usuario enfermo. Se detectó una alta frecuencia de traumatismos en los auxiliares de servicio y las quemaduras en los cocineros.

La motivación para dicho estudio, parte de la escasa difusión de la enfermera laboralista a nivel nacional, y la incidencia de siniestros y enfermedades laborales, los que comprometen la calidad de vida de los trabajadores, y reducen la productividad.

Se describen los factores de riesgo laborales a los que están expuestos los trabajadores del sector Producción de Alimentos en un ambiente hospitalario, teniendo en cuenta los diferentes puestos de trabajo, considerando el desempeño de sus tareas en el área física de la cocina.

El estudio es descriptivo, observacional y de corte transversal. La información se obtuvo a través de la observación directa y la entrevista a los trabajadores, mediante una guía de entrevista y observación elaborada previamente por el grupo investigador. La población sobre la cual se desarrolló la investigación, correspondió a todos los funcionarios no técnicos que desarrollaban su tarea dentro de los límites físicos de la cocina, considerando todos aquellos que consintieron en forma verbal la autorización para la realización de la misma, correspondiendo a un total de 22 entrevistas y observaciones de los puestos de trabajo (7 cocineros, 8 tisaneros, 2 lavavajillas, 2 preparador de fórmulas, 1 auxiliar de servicio de cámaras, 1 despensera, 1 panadero), en el periodo comprendido entre el 19 al 21 de noviembre de 2002.

Los hallazgos más relevantes señalan que los trabajadores de la cocina de ésta institución están expuestos a diversos riesgos laborales, existiendo carencias en la prevención de los mismos. Los factores de riesgo laborales más destacados fueron los agentes físicos (cambios de temperatura, ruidos molestos), y la carga física. En cuanto a los accidentes laborales, se destacaron las quemaduras.

Esta investigación llevó a plantear interrogantes que se sugiere sean motivo de próximos estudios.

INTRODUCCIÓN

El grupo investigador está integrado por tres estudiantes de la carrera Licenciatura en Enfermería, generación 97, que se encuentran cursando el último año de la misma, correspondiente al plan 1993 del Instituto Nacional de Enfermería, Asimilado a Facultad, Universidad de la República.

La investigación llevada a cabo, utiliza un diseño descriptivo, y responde a *¿cuales son los factores de riesgo laborales a los que están expuestos los trabajadores del sector Producción de Alimentos del Hospital Pasteur, en el mes de Noviembre de 2002?*.

El equipo de trabajo constituye el elemento esencial del aparato productivo de la organización; por lo tanto la alteración de la salud y el bienestar de los trabajadores da lugar tarde o temprano a una pérdida de productividad y, en ocasiones, a situaciones desastrosas. Los siniestros se ubican entre las principales causas de muerte y de incapacidades permanentes o transitorias, en particular entre los adultos jóvenes. Según datos obtenidos del Banco de Seguros del Estado – Departamento de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales; en nuestro país en las últimas tres décadas (1974-1994) el número de siniestros laborales ha pasado de 35.173 a 36.192, habiendo un pico importante entre 1997 y 1981 que osciló por encima de los 40.000 siniestros laborales por año.

La eliminación o el control de los factores de riesgo (FFRR) evitan, o al menos retrasan considerablemente la aparición de enfermedades que amenazan la vida.

El mejorar las condiciones del medio ambiente de trabajo conllevan al mejoramiento de la calidad del trabajo, y de la calidad de vida del trabajador.

El conocimiento de las Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (C.Y.M.A.T), contribuyen a la promoción y el mantenimiento de la salud de los trabajadores, así como también a prevenir daños.

El lugar de trabajo presenta ventajas incomparables como escenario para la educación sanitaria y la promoción de la salud. Brinda oportunidades únicas para fomentar la mejora de la salud y el bienestar de los trabajadores a través de medidas tales como, integración de programas de protección y promoción de la salud.

El personal que trabaja en la cocina está expuesto a numerosos factores de riesgo debido a las condiciones del medio ambiente propio de una cocina, aunándose el trabajar en un ambiente hospitalario como en éste caso.

El campo de la enfermería del trabajo, es un campo poco explorado y valorado a nivel nacional, lo que conforma en parte un desafío para las nuevas generaciones de enfermeras.

Por lo planteado, se hacen evidentes los beneficios de conocer y prevenir las situaciones de riesgo, potencialmente perjudiciales para la salud que comprometen la calidad de vida y reducen la productividad.

Para la presente investigación se tomó, como modelo teórico la teoría del Autocuidado según Dorothea Orem; considerando el Autocuidado como una acción adquirida, aprendida por una persona en su contexto socio-cultural. La persona inicia una acción de manera voluntaria, deliberadamente, con el objetivo de mantener su vida, su salud y su bienestar o el de las personas bajo su responsabilidad. El rol de la enfermera consiste en ayudar a la persona a adoptar una actitud responsable frente a su auto cuidados, utilizando 5 modos de asistencia: actuar, guiar, apoyar, procurar un entorno que favorezca el desarrollo de la persona y enseñar. Por lo tanto, el tener conocimiento acerca de los factores de riesgo presentes en el entorno, permite a la enfermera aplicar el sistema de apoyo educativo para que la persona acceda a una toma de decisiones, control de la conducta o en la adquisición de habilidades, con la finalidad de promover la normalidad y prevenir accidentes.

En el presente trabajo se describen los factores de riesgo a los que están expuestos los trabajadores del Sector Producción de alimentos del Hospital Pasteur, habiéndose elaborado previamente una guía de observación y entrevista dirigida a los mismos, teniendo en cuenta el puesto de trabajo que ocupan.

MARCO TEÓRICO

En la búsqueda de información acerca del problema a investigar se recurrió a diferentes fuentes nacionales tales como publicaciones científicas, centros de referencia y profesionales especializados en el tema, e internacionales a través de Internet.

• El *Hospital Pasteur* es un hospital general de adultos, centro de referencia del sistema de servicios de salud del Ministerio de Salud Pública a nivel nacional, fundamentalmente en la especialidad de urología. Es considerado un hospital de categoría C (ya que brinda los tres niveles de atención) de acuerdo a la clasificación que le otorga el mencionado Ministerio a sus diferentes centros asistenciales. Brinda servicios en todos los niveles de complejidad, desde la consulta de primer nivel hasta el tercer nivel de atención. Se encuentra próximo a uno de los ejes viales de la ciudad de Montevideo en la calle Larravide 3265, entre las calles Asilo (al oeste), José Cabrera (al este) y Cipriano Miró (al sur), en la zona la Unión, fundado el 12 de noviembre de 1922. Su estructura arquitectónica es básicamente horizontal. Existe un promedio de ocupación diaria de 218 camas.

El concepto de salud relacionado a la seguridad e higiene en el trabajo, ha evolucionado a condiciones y medio ambiente de trabajo. Las *C.Y.M.A.T(*1)* (condiciones y medio ambiente de trabajo), están conformados por diversos factores presentes en el medio ambiente de trabajo, combinándose y produciendo sobre la salud efectos complejos y múltiples; no están constituidas por fenómenos aislados, desconectados entre sí, y sin relación con el resto de la vida del trabajador. El conocimiento de las condiciones y el medio ambiente de trabajo es de fundamental importancia para detectar las situaciones tanto favorables como desfavorables; identificando las condiciones inadecuadas a las que está expuesto el trabajador para así plantear estrategias que lo lleven a mejorar las mismas. Los factores psicosociales en el trabajo consisten en interacciones dinámicas entre las condiciones de trabajo (la tarea, su medio ambiente, y las condiciones de su organización), y los factores humanos (las capacidades del trabajador, sus necesidades, su cultura, y su situación personal fuera del trabajo). Cuando éstos factores se encuentran en equilibrio, el trabajo crea sentimientos de confianza en sí mismo, aumenta la motivación, la capacidad de trabajo, la satisfacción general y mejora la salud. La interacción negativa entre éstos factores puede conducir a trastornos emocionales, en el comportamiento, y cambios bioquímicos y neurohormonales, con riesgo adicional de enfermedades.

Se propone la necesidad de un enfoque global e integrado, de carácter multidisciplinario, construido a partir de las diversas ciencias y técnicas que tienen por objeto el estudio del hombre en situación de trabajo; lo cual se traduce:

- La prevención de los riesgos procurando su eliminación o control en su fuente de origen.
- La integridad, promoción y desarrollo de la vida y salud de los trabajadores en su medio ambiente de trabajo, en todas sus dimensiones: biofísica, psíquica, y mental.
- Que la duración y configuración de la jornada de trabajo deje tiempo libre para el reposo y la recreación.
- La adecuación del trabajo al trabajador utilizando los conocimientos ergonómicos.

*1: Material proporcionado por Dr. Daniel Dunatru, Médico Laboralista del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Módulo de Salud Ocupacional.

-Que el contenido y la organización del trabajo contribuyan eficazmente al desarrollo pleno de la personalidad y a la participación en el ámbito de la empresa y de la sociedad.

-La capacitación permanente del trabajador en cuanto al proceso de trabajo y sus riesgos ocupacionales.

Se define la *salud de los trabajadores*(*) como la capacidad individual y colectiva de configurar la unidad (científico- técnico-humano) en el proceso de trabajo, de desarrollar la capacidad creativa para la transformación de sí mismo, así como la profundización en los indicadores en la calidad de vida del trabajador.

La enfermera profesional es la responsable de gestionar los recursos humanos ocupándose de la salud del personal a su cargo. La *enfermera comunitaria*(**) es la profesional responsable, que investigando en conjunto con la población, en éste caso el trabajador, conoce las necesidades de atención a la salud; posee los conocimientos, habilidades y técnicas, así como una actitud apropiada para atender en los lugares donde viven, donde trabajan, donde estudian, donde se relacionan, o en las instituciones sanitarias cuando fuera preciso, desde una concepción de la enfermera como miembro de un equipo interdisciplinario que trabaja en coordinación con otras instituciones y sectores, realizando las funciones de docencia, asistencia, e investigación, fortaleciendo las capacidades de participación y creación de los propios involucrados. La misma se ocupa del proceso salud enfermedad de las personas tanto en forma individual como colectiva. Se encuentra entonces, calificada para aplicar el sistema de apoyo educativo, brindando a las personas la capacidad y habilidad para que desarrollen su auto cuidado. De éste modo se entiende que es responsabilidad de enfermería investigar sobre los factores de riesgo de un grupo de trabajadores, en especial cuando la misma se encuentra inserta en un ambiente hospitalario y de la cual dependerán servicios indispensables brindados a usuarios hospitalizados.

El mejorar las condiciones del medio ambiente de trabajo conllevan al mejoramiento de la calidad del trabajo y de la calidad de vida del trabajador. Éstas condiciones se conforman por procesos favorecedores y procesos destructivos, encontrándose entre éstos últimos los factores de riesgo.

Buscar soluciones conjuntamente con las partes involucradas, socializar la información y dejar al descubierto las áreas de información, son fundamentales para el profesional de enfermería como administrador, y que entiende que el trabajo en equipo se realiza si existe cooperación, iniciativa, motivación, conocimientos de las tareas, relaciones laborales adecuadas, creatividad y libertad dentro del marco del equipo de salud institucionalizado.

Enfermería del trabajo(**), es la aplicación de las técnicas de enfermería y Salud Pública a la conservación, promoción y recuperación de la salud de los individuos y grupos a través de sus lugares de empleo.

Todo dirigente enfermero, debe ocuparse del cuidado de la salud de los usuarios, de la salud del personal y la propia, aspecto generalmente dejado de lado por diferentes causas.

*2: *Tesis de graduación: "Opinión sobre las condiciones y medio ambiente laboral de los trabajadores del servicio de alimentación del Hospital de Clínicas"-Br: Blanco- González - Machado- Pérez- Pérez - I.N.D.E - Nov. 1999.*

*3: *Def. Instituto Nacional de Enfermería- Dpto. Comunitaria.*

*4: *Tesis de graduación: "Opinión sobre las condiciones y medio ambiente laboral de los trabajadores del servicio de alimentación del Hospital de Clínicas"-Br: Blanco- González - Machado- Pérez- Pérez - I.N.D.E - Nov. 1999.*

El *medio ambiente laboral*(5) es la parte del medio ambiente en donde los trabajadores realizan sus tareas, integrado por factores de seguridad e higiene del trabajo y factores de las condiciones del mismo.

El trabajador permanece gran parte de su tiempo inserto en el entorno en el que trabaja, con lo que éste influye en la salud del mismo.

El *ambiente hospitalario*(6) está conformado por todo aquello que rodea al hombre en su trabajo en el Hospital, pero no se refiere solamente a la estructura física de un hospital, sino que también implica una serie de elementos que deben actuar conjuntamente para que un hospital pueda cumplir con su función de brindar a la población una atención integral.

Es el propio trabajador quien debe buscar la manera de proteger su salud, incorporando a la vida cotidiana y al proceso de trabajo, acciones orientadas a desarrollar factores de protección.

La noción de *enfermedad profesional*(7) se origina en la necesidad de distinguir las enfermedades que afectan el conjunto de la población de aquellas que son el resultado directo del trabajo que realiza una persona.

Factores determinantes de enfermedades profesionales:

-Variabilidad Biológica: con relación a un mismo riesgo no todos enferman y los que lo hacen no todos lo sufren al mismo tiempo y con la misma intensidad. La variabilidad biológica es un factor de gran importancia en la génesis de las enfermedades profesionales.

-Multicausalidad: una misma enfermedad puede tener diferentes causas o factores laborales y extra laborales que actúan al mismo tiempo.

-Inespecificidad clínica: la mayoría de las enfermedades profesionales no tienen un cuadro clínico diferenciado que sugiera la sintomatología relacionada con una tarea.

-Condiciones de exposición: un mismo agente causal puede tener diferentes manifestaciones y efectos, según sus vías de ingreso o condiciones de exposición.

Etapas del proceso de identificación de una enfermedad profesional:

-Medio ambiente y condiciones de trabajo.

-Conocimiento clínico -- biológico.

-Marco médico laboral y legislativo.

-*Accidente de trabajo*(8): el marco legal se encuentra en nuestro país en la ley 24.028, de 1991, la cual en su artículo primero define: *“todos los empleadores serán sujetos a las responsabilidades y obligaciones que se establecen en ésta ley”*.

A los efectos de su aplicación se considerará trabajador a toda persona física que se desempeñe en la relación de dependencia en virtud de un contrato o relación de trabajo o de un contrato de empleo público, cualquiera sea la modalidad de contratación y la indole de las tareas desempeñadas por él o la actividad de su empleador, con excepción de los trabajadores en servicio doméstico. En el artículo 2, se expresa la conceptualización del accidente de trabajo *“los empleadores serán responsables por los daños psicofísicos sufridos por sus trabajadores por el hecho o en ocasión del trabajo”*.

⁵ Tesis de graduación: "Opinión sobre las condiciones y medio ambiente laboral de los trabajadores del servicio de alimentación del Hospital de Clínicas"-Br: Blanco- González - Machado- Pérez- Pérez - I.N.D.E - Nov. 1999.

⁶ Tesis de graduación: "Opinión sobre las condiciones y medio ambiente laboral de los trabajadores del servicio de alimentación del Hospital de Clínicas"-Br: Blanco- González - Machado- Pérez- Pérez - I.N.D.E - Nov. 1999.

⁷ Material proporcionado por Dr. Daniel Donato, Médico Laboralista del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Módulo de Salud Ocupacional.

Socialmente, la *salud* (*) es concebida desde diferentes ópticas:

-*Concepción político legal*: parte del principio de la salud como derecho para toda la población, con la correspondiente obligación reconocida por todos los códigos penales, que identifican los actos que atentan contra ellas como delitos.

-*Concepción económica*: el aspecto económico cobra importancia debido a que en la actualidad el factor humano construye un elemento estratégico de los procesos de producción. La salud de los trabajadores de un país determinará su productividad, por lo que los gobiernos necesitan proteger al trabajador y garantizarle un cierto nivel de salud. Para conseguir un adecuado nivel de salud en una población es más económico invertir en actividades preventivas que en curativas.

-*Concepción social*: salud y enfermedad no son acontecimientos individuales sino sociales, y sólo por el hecho de que el hombre no vive aislado, sino en sociedad se convertirían en hechos sociales.

Salud ocupacional:

El comité conjunto de la OMS - OIT (1950), ha definido que la salud en el trabajo tiene los principales objetivos de:

-Promover y mantener el más alto grado de bienestar físico, mental y social, de los trabajadores en todas las profesiones.

-La prevención de pérdidas de salud derivadas de las condiciones de trabajo.

-La protección de los trabajadores en su empleo contra los riesgos derivados de factores adversos para la salud.

-La colocación y el mantenimiento del trabajador en un ambiente de trabajo adaptado a sus capacidades fisiológicas y/o psicológicas.

La adaptación del trabajo al hombre y de cada hombre a su trabajo.

Los problemas de salud y seguridad en el trabajo son en principio evitables y se los debe prevenir por todos los medios, sean legislativos, técnicos, de investigación, didácticos y educativos, informativos o económicos.

Para el desarrollo de la salud ocupacional es necesaria la intervención de varias disciplinas, entre ellas la medicina ocupacional, la seguridad en el trabajo, la ergonomía. También es fundamental la participación activa de los trabajadores, de los empleadores y del estado.

-Indicadores laborales(*)10:

La población total del Uruguay es de 3.360.868 habitantes, la población económicamente activa es del 58,3%, con una tasa de empleo de 43,3% con una tasa de desempleo de 19%. La distribución de la población económicamente activa según las ramas de actividad predomina en los servicios comunales, sociales y personales (36%), el comercio (20%), y la industria manufacturera (17%).

El Banco de Seguros del Estado, a través del departamento de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, desarrolla programas de prevención y formación en materia de seguridad e higiene laboral.

Consecuencias de los siniestros laborales:

-Humano: lesión física (incapacidad, muerte); lesión psíquica (incapacidad).

-Económico: en el individuo, la empresa, y en la sociedad-

-Social: pérdidas de fuentes de trabajo y/o de producción, disoluciones familiares.

*7. *Valoración y gestión de las condiciones de trabajo. Seguridad, Higiene y Salud en el Trabajo. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Generalitat Valenciana.*

*10. *Datos extraídos de página web del Instituto Nacional de Estadística: www.ine.gub.uy*

Registros de siniestros publicados por Banco de Seguros del Estado:

El accidente de trabajo puede ser definido desde el punto de vista técnico como el suceso no programado, inesperado o no, que interrumpe la actividad laboral, provocando una pérdida de tiempo útil, una lesión corporal y daños materiales. Desde el punto de vista legal se define como el suceso imprevisto, violento, limitado en el tiempo (menor de 24 horas), de origen externo, por acciones o a consecuencia del trabajo, que provoca una lesión corporal y/o una perturbación funcional, en un individuo en relación de subordinación.

Entre las enfermedades laborales podemos distinguir:

-Profesionales: aquellas que están en el listado y por lo tanto tienen carácter indemnizable.

-Ocupacionales: aquellas que tienen origen en el trabajo pero no son reconocidas legalmente como profesionales y por lo tanto no tienen carácter de indemnizables.

-Relacionadas con el trabajo: aquellas enfermedades comunes asociadas y/o agrupadas por ciertos factores de riesgo laboral:

-Desocupación: aquellas que se dan en desempleados o empleados con inestabilidad laboral importantes.

Las enfermedades profesionales se definen primordialmente por sus características etiológicas o sea, por la causa profesional que actúa lentamente y no por características nosológicas.

Las enfermedades profesionales son, por tanto, un riesgo potencial ligado al ejercicio de una profesión y dicho riesgo está relacionado con la probabilidad de que pueda producirse una incapacidad laboral.

-Técnico: deterioro lento y paulatino de la salud del trabajador, producido por una exposición crónica a situaciones adversas, sean éstas producidas por el ambiente en que se desarrolla el trabajo o las formas en que éste está organizado.

-Legal: enfermedades causadas por agentes físicos, químicos o biológicos, utilizados o manipulados durante la actividad laboral a que estén presentes en el lugar de trabajo.

-**Riesgo^(*)**: Etimológicamente es la contingencia o posibilidad de que suceda un daño, desgracia o contratiempo. Epidemiológicamente es la comparación de la frecuencia de una enfermedad o proceso de alteración de los estados de salud en dos o más grupos de personas en los cuales permite delinear un riesgo.

La salud y la enfermedad son resultado de una interacción constante entre el organismo por el medio ambiente en el que el hombre crece y se desarrolla.

Mapa de Riesgos: constituye la realización de un mapa del medio ambiente de trabajo, ubicando los contornos de las máquinas o equipos, los factores de riesgo, su gravedad y el número de trabajadores afectados.

Este mapa permite visualizar y vincular, el lugar de trabajo, los trabajadores afectados, los factores de riesgo y su gravedad. Permite localizar los riesgos y precisar a cuantos trabajadores afecta, da una exacta percepción de los problemas.

La profusión de cruces en un lugar, de dicho mapa, da idea de donde se tiene un riesgo mayor; luego de esto se debe conocer como actúan estos riesgos sobre la salud de los trabajadores.

^(*): Carrasco, A., Espejo de Viñas, R. Salud-Trabajo. 1ra. Edición, editorial Nordan- Comunidad, Uruguay; 2000.

-Riesgo ocupacional⁽¹²⁾: Los factores de riesgo se pueden agrupar en:

- 1- Condiciones de seguridad:
 - máquinas y equipos.
 - herramientas.
 - espacio de trabajo.
 - manipulación y transporte.
 - electricidad.
 - incendio.
- 2- Medio ambiente físico de trabajo:
 - ruido y vibraciones.
 - iluminación.
 - temperatura.
 - radiaciones.
- 3- Contaminantes químicos y biológicos:
 - agentes químicos.
 - agentes biológicos.
- 4- Carga física de trabajo:
 - posturas.
 - esfuerzos.
- 5- Organización del trabajo:
 - ritmo de trabajo.
 - horarios y turnos.
 - salarios.
 - automatización.
 - identificación con la tarea.
 - Sistemas de promoción y ascensos.
 - Estabilidad laboral.

Prevención de riesgos⁽¹³⁾:

Frente a los riesgos profesionales es necesaria una actitud fundamentalmente preventiva.

Prevención: conjunto de técnicas mediante las cuales se analizan y evalúan cada una de las posibles modificaciones del equilibrio físico, mental y social del hombre que trabaja, y determinar en que grado, positivo o negativo, afectará a la salud del trabajador para que minimizando los efectos negativos y favoreciendo los efectos positivos se consigan métodos de trabajo que, sin dejar de ser rentables económicamente, creen condiciones de trabajo que se accrquen cada día más a ése estado ideal de bienestar físico, mental y social a que todos los trabajadores tienen derecho.

La salud y seguridad en las cocinas⁽¹⁴⁾:

En los locales de cocina hay distintas áreas de trabajo, conectadas funcionalmente entre sí.

-Recepción y almacenamiento: donde se reciben las materias primas, se controla el peso y la cantidad y se almacenan en lugares independientes para diferentes productos: por un lado, los productos perecederos almacenados en refrigeradores o cámaras frigoríficas y los no perecederos, en lugares secos a temperatura constante y libre de polvo.

¹²: Carrasco, A., Espejo de Viñas, R. Salud-Trabajo. 1ra. Edición, editorial Nordan-Comunidad, Uruguay; 2000.

¹³: Valoración y gestión de las condiciones de trabajo. Seguridad, Higiene y Salud en el Trabajo. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Generalitat Valenciana.

¹⁴: O.I.T. Enciclopedia de Medicina, Higiene y Seguridad en el Trabajo.

INSTITUTO NAL. ENFERMERIA
BIBLIOTECA
HOSPITAL DE CLINICAS
AV ITALIA S/N 3er PISO
MONTEVIDEO - URUGUAY

-Preparación de alimentos, que consta de tres sectores:

- a) Preparación propiamente.
- b) La cocina donde se elaboran los productos finales, con hornos, calentadores, parrillas, asador eléctrico, tostadores, freidores con filtración automática, etc.
- c) La distribución del producto final, entre el producto preparado y el consumo.

-Lavadero.

-Recuperación.

-Locales para el personal.

Hay que señalar dos aspectos a tener en cuenta en éste tipo de trabajo: uno es la probabilidad de transmisión de enfermedades o intoxicaciones a los consumidores de los alimentos preparados y el otro, es la exposición de éstos trabajadores a determinados riesgos laborales, específicos relacionados con el área del trabajo y los generales.

En la recepción y almacenamiento, la carga física es el riesgo mayor, al que se agregan los espacios de circulación y el trabajo en las cámaras frigoríficas con el desequilibrio térmico y los escapes de gases refrigerantes.

En la preparación, lavadero y recuperación, los riesgos más frecuente de accidentes de trabajo, están dados fundamentalmente por caídas, cortes, quemaduras, escaldaduras, el eléctrico (en lo individual) y la posibilidad de incendios y explosiones (en lo colectivo); también, aunque en menor grado, la exposición a contaminantes biológicos.

Hay riesgos generales, independientes del área de trabajo específica, como son los accidentes de trabajo por espacios reducidos, la presencia de desechos sólidos o líquidos, las máquinas y herramientas no adecuadas o sin las protecciones de seguridad.

También es frecuente la presencia de enfermedades profesionales, y de intoxicaciones agudas por el uso de plaguicidas de uso corriente y necesario en estos lugares de trabajo.

Es importante señalar también, los cambios bruscos de temperatura, la iluminación, sistemas de extracción y de ventilación inadecuadas, las altas tensiones a determinadas horas, la irregularidad en las horas de comidas, descansos y horas extras, así como la sobrecarga física y psíquica por falta de personal.

Los trabajadores de los servicios sanitarios están sometidos a los riesgos propios del ser humano, y al riesgo de contaminación por trabajar en un medio hospitalario.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

La relación salud-trabajo es bilateral, ya que tanto la salud influye en el trabajo como éste en la salud, pudiendo ésta relación ser positiva o negativa; por esta razón se planteó implementar un estudio descriptivo de corte transversal para brindar a enfermería el conocimiento en un campo poco explorado como lo es la salud ocupacional, específicamente en el ambiente hospitalario; considerando la importancia del servicio de alimentación en la asistencia integral holística del usuario que se encuentra hospitalizado.

Para responder a lo expuesto se planteó investigar “*¿Cuáles son los factores de riesgo laborales a los que están expuestos los trabajadores del sector Producción de Alimentos del Hospital Pasteur?*”.

Objetivo General

- ❖ Detectar los factores de riesgo laborales a los que están expuestos los trabajadores del sector Producción de Alimentos del Hospital Pasteur para eliminar o controlar dichos factores de riesgo como un modelo del cuidado para la salud del trabajador de la salud.

Objetivos Específicos

- ❖ Describir la presencia de los factores de riesgo en el puesto de trabajo y tender a elaborar un mapa de riesgo
- ❖ Conocer las condiciones y medio ambiente de trabajo.
- ❖ Conocer la situación individual y global del puesto de trabajo.
- ❖ Caracterizar a la población en estudio.
- ❖ Determinar la nocividad de los factores de riesgo encontrados.
- ❖ Socializar la información con el trabajador para evitar discapacidades, aplicando modelos de prevención.

MATERIAL Y MÉTODOS.

El estudio fue de tipo descriptivo, observacional, cuali-cuantitativo, de corte transversal; el cual se llevó a cabo en el período de tiempo comprendido entre el 19 y el 21 de noviembre de 2002.

La población objetivo de la investigación, correspondió a todos los funcionarios no técnicos que desarrollan su tarea dentro de los límites físicos de la cocina, considerando todos aquellos que consintieron en forma verbal la autorización para la realización de la misma.

Se excluyó al personal que se encontraba con licencia reglamentada o certificado en el período de recolección de datos.

Los sujetos integrantes en el estudio, fueron notificados (*ver anexo N° 5*) acerca de los objetivos del estudio, de la utilidad de los datos (los cuales son con un propósito científico), de la duración del estudio, de los procedimientos que se realizaron, de los datos que se les solicitaron, así como también de los beneficios de la investigación. Se indicó claramente que la participación en el mismo era voluntaria y que la no participación en el mismo no significaría la pérdida de beneficios ni sanciones de ningún tipo; por el contrario, se brindó garantías de la confidencialidad de los datos otorgados.

Criterio de selección del centro asistencial:

- El Hospital Pasteur es un centro asistencial de referencia nacional.
- El mismo no cuenta con un Departamento de Salud Ocupacional.
- En éste centro se desarrollan funciones de Asistencia, Docencia y de Investigación.

Para la recolección de la información, se elaboró y aplicó un instrumento (*ver anexo N°5*), el cual está integrado por una guía de observación estructurada y un cuestionario donde figuran una descripción de la tarea, una serie de preguntas a modo de indicadores, seleccionándose algunos de acuerdo a diferentes métodos de estudio de las condiciones de trabajo, y a igual modo para caracterizar a la población.

El grupo investigador unificó criterios previamente acerca de qué y cómo observar y entrevistar.

El mismo se puso en práctica luego de realizar una prueba piloto durante un día, lo cual permitió hacer los ajustes necesarios como cambios en la estructura de la guía y en el cuestionario.

El instrumento se diseñó de la siguiente forma:

-En el primer sector: caracterización de la población.

-El segundo sector se compone de una guía de entrevista estructurada, acerca del puesto de trabajo y las condiciones del mismo. La guía de entrevista se conformó por preguntas abiertas y cerradas. Cada entrevista se realizó en un promedio de 7 minutos de duración, en el comedor, en forma personalizada.

-El tercer sector corresponde a la guía estructurada de observación, la cual se llevó a cabo por el observador sin participación del trabajador. Se realizaron las observaciones correspondientes durante el desarrollo de las tareas diarias, sin que el trabajador tuviera conocimiento de los factores que se estaban observando, para que no se produjeran cambios en la forma de realizarlas.

La recolección de los datos fueron llevadas a cabo por las tres estudiantes en forma independiente. Se realizó primariamente la entrevista al trabajador de acuerdo a las dos primeras secciones del instrumento, y posteriormente se procedió a la observación del trabajador en su puesto de trabajo.

DESCRIPCIÓN DEL INSTRUMENTO: Definición de las variables.

Las variables a estudiar para la caracterización de la población son las siguientes:

- **Edad:** definición conceptual: años cumplidos hasta el momento de realizar la encuesta. Cuantitativa continua.

Categorización: -14 a 29
-30 a 35
-36 a 60
-60 y más.

- **Sexo:** definición conceptual: condición orgánica que distingue a los géneros masculino y femenino, manifestados a través de caracteres primarios y secundarios. Cualitativa nominal.

Categorización: - masculino
- femenino.

- **Nivel de instrucción:** definición conceptual: se refiere a los niveles de educación o caudal de conocimientos adquiridos formalmente que puede ser bajo, medio, alto.

Bajo. Es incluyente en este nivel la educación recibida hasta ciclo básico de 2º año.

Medio: se refiere al nivel de educación alcanzado en 2º ciclo de enseñanza secundaria y cursos técnicos de U.T.U.

Alto: se refiere a todos aquellos estudios adquiridos en la Universidad o estudios terciarios. Cualitativa ordinal.

- **Cargo y función que desempeña:** definición conceptual: actividad que desempeña de acuerdo a la descripción del cargo. Cualitativa ordinal.

Categorización: cocinero, panadero, tisanero, auxiliar de cámaras, preparador de fórmulas, lava vajillas.

- **Antecedentes personales:** definición conceptual: presencia de patologías previas. Cualitativa nominal.

Indicadores: Patologías cardiovasculares, respiratorias, tegumentarias.

Categorización: - Si
-No.

- **Antigüedad en el sector:** definición conceptual: cantidad de años desempeñados en esa tarea, hasta el momento del estudio. Cuantitativa continua.

Indicadores: N° de años.

Categorización: - mayor de 1 año.
-1 a 5 años.
- mayor de 5 años.

- **Constitución del hogar:** definición conceptual: incluye todas aquellas personas que residea con el entrevistado. Cualitativa nominal.

Indicadores:

Categorización: -solo
-Con pareja.
-Con pareja e hijos.
-Con otros.

-Accidentes de trabajo: definición conceptual: suceso no programado, inesperado o no que interrumpe la actividad laboral, provocando una pérdida útil de tiempo, una lesión corporal o daños materiales. Cualitativa nominal.

Indicadores: antecedentes de accidentes de trabajo.

Categorización: - si

- no.

-Lugar de residencia: definición conceptual: zona donde habita el trabajador. Cualitativa nominal.

Indicadores: zona de residencia del trabajador.

Categorización: - Zona urbana: núcleo residencial de población, delimitado artificialmente.

- Zona sub-urbana: núcleo residencial de población periférico a la zona urbanizada, con limitado arreglo, disposición y ornato de ciudades.

- Zona rural: terreno extenso fuera de poblado.

-Hábitos nocivos: se considerará a todo aquel individuo que consume bebidas alcohólicas, si consume drogas o tabaco en forma habitual. Cualitativa nominal.

Indicadores: consumo de alcohol, tabaco o droga.

Categorización: -consume.

- no consume.

-Situación de multi empleo: definición conceptual: situación del trabajador que desempeña tareas en más de un lugar. Cualitativa nominal.

Indicadores: desempeño de tareas en más de un lugar.

Categorización: -si.

- no.

-Duración de la jornada laboral: definición conceptual: período de tiempo en horas, las cuales el trabajador desempeña tareas dentro del servicio. Cuantitativa continua.

Indicadores: desempeño laboral en horas.

Categorización: -mayor a ocho horas.

-menor a ocho horas.

Las variables acerca de las condiciones y medio ambiente de trabajo:

1-**Ambiente térmico:** definición conceptual: calidad del ambiente dada por la humedad y temperatura del mismo. Cualitativa nominal.

Categorización:- seco (sensación de sequedad a nivel tegumentario y vías respiratorias altas, expresada por un individuo inmerso en tal ambiente y producido por el mismo).

- húmedo (sensación de humedad a nivel tegumentario y vías respiratorias altas, expresada por un individuo inmerso en tal ambiente, y producido por el mismo, ya sea a modo de vapores, humedad ambiental).

2-**Ruido:** definición conceptual: cualquier sonido desagradable o molesto. Cualitativa nominal.

Categorización: - presencia
- ausencia

3-**Iluminación:** definición conceptual: radiación electromagnética a la que es sensible el ojo humano. Cualitativa nominal.

Categorización:- natural
- artificial

Si la iluminación es natural, especificar si existe iluminación artificial complementaria.

4-**Vibraciones:** definición conceptual: efecto físico que actúa por transmisión de energía mecánica desde fuentes oscilantes. Cualitativa nominal.

Categorización: - presente
- ausente

5-**Carga estática:** definición conceptual: esfuerzo, consumo energético sufrido sin desplazamiento. Cualitativa nominal.

Categorización: a) Postura: - sentado
- de pie
- agachado
b) Esfuerzo:- sí
- no

6-**Carga dinámica:** definición conceptual: tareas que requieren un consumo energético importante. Cualitativa nominal.

Categorización: - realización de esfuerzos: sí – no.
- transporte de peso: sí – no.

7-**Comunicación:** interrelación de tipo oral, gestual o escrita que se desarrolla entre dos o más individuos, donde existe un emisor y un receptor. Cualitativa nominal.

Categorización: - prohibida
- tolerancia de algunas palabras
- ninguna restricción.

8) **Relación con el mando:** relación interpersonal establecida con la autoridad superior. Cualitativa nominal.

Categorización: - buena (sin dificultades para la comunicación e interrelacionamiento).
- regular (con algunas dificultades).
- mala (con dificultades y problemáticas frecuentes en tal relacionamiento).

9) **Relación con los compañeros de trabajo:** relación interpersonal establecida con los demás trabajadores del área correspondiente a su puesto de trabajo. Cualitativa nominal. Categorización: - buena (sin dificultades de relacionamiento, ambiente agradable).

- regular (con algunas dificultades para el interrelacionamiento).
- mala (con dificultades y problemáticas frecuentes en tal relacionamiento).

10) **Tiempo:** duración temporal requerida por un trabajador cualificado para efectuar una determinada tarea, con un determinado nivel de rendimiento. Cuantitativa discreta. Categorización: a) duración de la jornada laboral: -menor a ocho horas.

-mayor a ocho horas.

b) duración semanal de trabajo: -número de horas.

11) **Tipo de horario:** sistema de distribución horaria semanalmente. Cualitativa nominal. Categorización: - normal.
- variable.

12) **Seguridad e higiene del espacio físico:** medidas adoptadas para reducir riesgos laborales, protección del medio ambiente laboral, con la finalidad de evitar la materialización de accidentes de trabajo, teniendo por objeto la conservación de la salud. Cualitativa nominal. Categorización:

- orden del espacio físico: si - no
-higiene del espacio físico: si - no
- existencia de pisos mojados: si - no
- existencia de sistemas de incendios: si - no
- presencia de vectores: si - no
- existencia de sistema de control de vectores: si - no

13) **Opinión sobre los riesgos de su ambiente de trabajo:** Idea, concepto, juicio personal acerca de los elementos considerados como potencialmente nocivos que se encuentran presentes en su lugar de trabajo. Cualitativa nominal.

14) **Conocimiento de las normas institucionales para la protección de su salud:** Capacidad de reconocer, identificar modelo institucionalmente establecido como medidas de protección de la salud. Cualitativa nominal. Categorización: -si.

-no.

15) Conocimiento sobre la existencia de manuales de seguridad laboral: Capacidad de reconocer, identificar la presencia de normas escritas a través de manuales, sobre aspectos de seguridad laboral en su ambiente de trabajo. Cualitativa nominal. Categorización: - si.

- no.

16) Enfermedades: alteración de la salud acontecida desde el momento en que empezó a trabajar en el servicio hasta la fecha. Cualitativa nominal. Categorización:

- respiratorias.
- musculoesqueléticas.
- digestivas.
- otras.

17) Uso de elementos de protección: desempeño de tareas en el ambiente de trabajo, implementando objetos cuya finalidad son la protección de riesgos existentes en tal ambiente. Cualitativa nominal. Categorización: - si.

- no.

18) Satisfacción: sensación de bienestar y conformidad. Cualitativa nominal. Categorización:

- a) función desempeñada: si - no
- b) carga horaria: si - no
- c) cantidad de trabajo asignado: si - no
- d) beneficios brindados por la institución: si - no
- e) estabilidad laboral: si - no

PLAN DE ANÁLISIS:

Se pretendió realizar un mapa de riesgo, ya que no se pudo profundizar en el mismo, debido a las limitaciones de la finalidad de la presente investigación.

Para la elaboración del mapa de riesgo se estableció la siguiente escala:

- Ausencia de factores de riesgo.
- Presencia X
- Factores de riesgo de mediana gravedad XX
- Factores de riesgo altos XXX

En cuanto a la información obtenida a través de la entrevista y observación, la misma se analiza por medio de tablas y gráficas pertinentes.

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

- Se realizaron un total de 22 observaciones de puestos de trabajo, que se corresponde con 22 entrevistas a trabajadores; de los cuales 7 son cocineros, 8 tisaneros, 2 lavavajillas, 1 panadero, 2 preparador de fórmula, 1 del servicio de cámaras y una despensera. Dichos trabajadores corresponden a los turnos mañana y tarde. Cabe destacar que 5 de los trabajadores pertenecen al M.S.P y 17 a una empresa privada.

A continuación se resumen otros datos recabados:

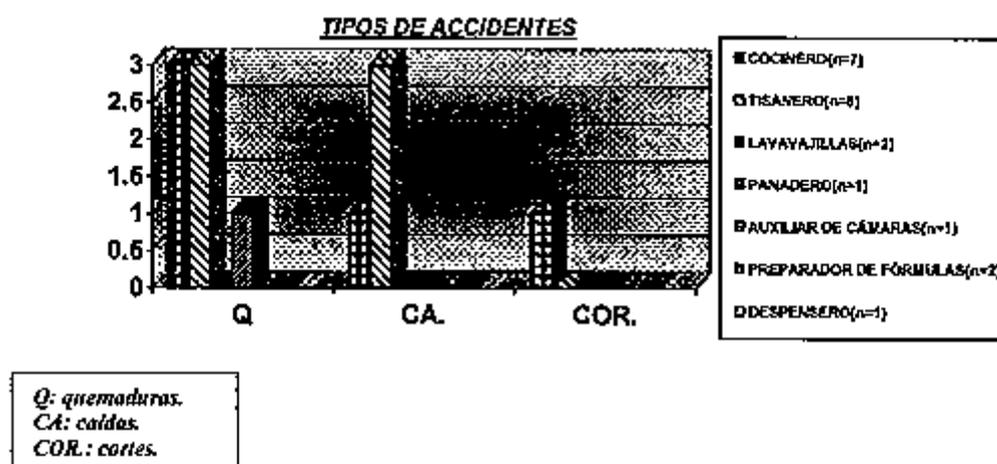
Acerca de las *características de la población* (ver detalle y tablas en anexo N° 1), se destacan los siguientes aspectos:

La distribución según sexo está dada equitativamente para cada género. El rango etario predominante es el de entre 36 a 60 años. En cuanto al nivel de instrucción, el 54 % de los trabajadores poseían primaria completa. El 91% residen actualmente en zona urbana, lo que implica menor tiempo de traslado hasta el lugar de trabajo, así como mayor accesibilidad para el transporte público. De acuerdo a la composición del núcleo familiar, el mismo se compone predominantemente por cónyuge e hijos. El hábito nocivo que se destaca, es el tabaquismo. En cuanto a los antecedentes personales de enfermedad, predominan las enfermedades cardiovasculares, lo que coincide con la epidemiología de nuestro país. El 54,5% de los trabajadores (n=12), manifestaron haber experimentado algún tipo de accidente laboral, entre los que se destacan: quemaduras, caídas y cortes. De los mismos, sólo uno fue notificado debidamente, ya que todos los demás no se consideraron de magnitud para notificarlos. La mayoría de los trabajadores no recibieron cursos de capacitación sobre seguridad e higiene. Ésta distribución refleja la existencia de gran parte de funcionarios que ingresan a éste sector a través de empresas privadas, sin requerir capacitación previa de ningún tipo. Por otra parte, la institución tampoco brinda capacitación acerca de éste aspecto. Se conocen los diferentes cargos de acuerdo a la tarea a realizar: cocinero, tisanero, lavavajillas, panadero, preparador de fórmulas, auxiliar de cámaras y despensero. Predominan los cargos de tisanero (n=8), y cocineros (n=7). Teniendo en cuenta la antigüedad en el sector, se destacan ampliamente aquellos trabajadores con menos de un año de antigüedad, como consecuencia de contratación por parte de empresas privadas que cambian, así como también los mismos rotan a su personal. Esto conlleva al pobre conocimiento de la tarea a realizar, del manejo de las máquinas y herramientas de trabajo. El 32% de la población refirieron encontrarse en situación de multiempleo, lo que implica que los mismos presentan una elevada carga horaria diaria de trabajo, y reducido tiempo de descanso – ocio – y recreación. El agotamiento tanto físico como mental, lleva a situaciones de distracción, elevándose las probabilidades de sufrir accidentes laborales.

Tabla I. *DISTRIBUCIÓN DE LOS ACCIDENTES LABORALES, SEGÚN EL PUESTO DE TRABAJO.*

PUESTO DE TRABAJO	TIPOS DE ACCIDENTE					
	QUEMADURAS		CAÍDAS		CORTES	
	FA	FR%	FA	FR%	FA	FR%
COCINERO(n=7)	3	43	1	14	1	14
TISANERO(n=8)	3	38	3	38	0	0
LAVAVAJILLAS(n=2)	0	0	0	0	0	0
PANADERO(n=1)	1	100	0	0	0	0
AUXILIAR DE CÁMARAS(n=1)	0	0	0	0	0	0
PREPARADOR DE FÓRMULAS(n=2)	0	0	0	0	0	0
DESPENSERO(n=1)	0	0	0	0	0	0

Figura 1. *DIAGRAMA DE BARRAS DE TIPOS DE ACCIDENTES.*



El tipo de accidente más frecuente son las quemaduras, seguido de las caídas y los cortes. Los puestos de trabajo que se encontraron principalmente sometidos a los mismos son: panadero, cocinero y tisanero.

Tabla II. *DISTRIBUCIÓN DE LAS OPINIONES DE LOS TRABAJADORES ACERCA DE LOS FACTORES DE RIESGO, SEGÚN EL PUESTO DE TRABAJO.*

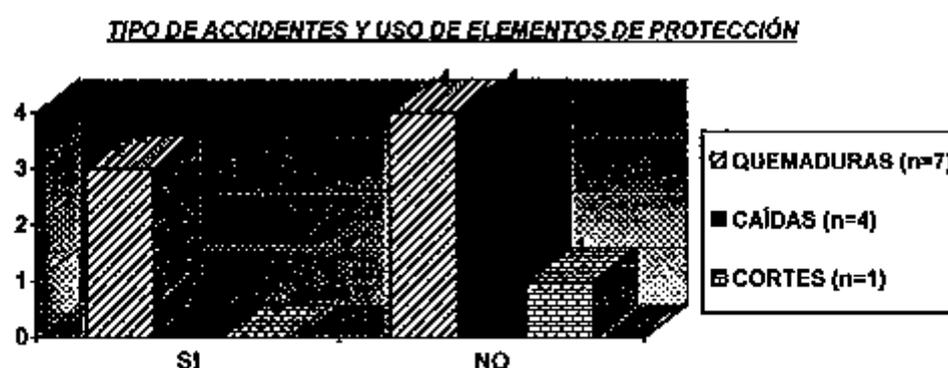
PUESTO DE TRABAJO	OPINIÓN SOBRE LOS FACTORES DE RIESGO					
	QUEMADURAS		CAÍDAS		CORTES	
	FA	FR%	FA	FR%	FA	FR%
COCINERO (n=7)	6	86	3	43	3	43
TISANERO (n=8)	8	100	2	25	0	0
LAVAVAJILLA (n=2)	0	0	1	50	0	0
PANADERO (n=1)	1	100	1	100	1	100
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	0	0	0	0	0	0
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	1	50	0	0	0	0
DESPENSERO (n=1)	0	0	0	0	0	0

Cabe destacar que el 13,6% de los trabajadores consideraron, además como factores de riesgo el esfuerzo físico, un 9% exposición a altas temperaturas y 13,6% distribuidos en alteraciones auditivas, estrés y problemas organizacionales.

Tabla III. USO DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADO A LOS ACCIDENTES EN EL PUESTO DE TRABAJO.

TIPO DE ACCIDENTES	UTILIZACIÓN DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN			
	SI		NO	
	FA	FR%	FA	FR%
QUEMADURAS (n=7)	3	43	4	57
CAÍDAS (n=4)	0	0	4	100
CORTES (n=1)	0	0	1	100

FIGURA 2.



Se destaca que los funcionarios que presentaron accidentes y estaban utilizando medidas de protección, las mismas eran rudimentarias como por ejemplo: "paños y frazadas", utilizadas para la manipulación de objetos con temperaturas extremas. Se refleja de éste modo las carencias en el uso de elementos de protección.

Tabla IV. DISTRIBUCIÓN SEGÚN ACCIDENTES DE TRABAJO Y MULTIEMPLEO.

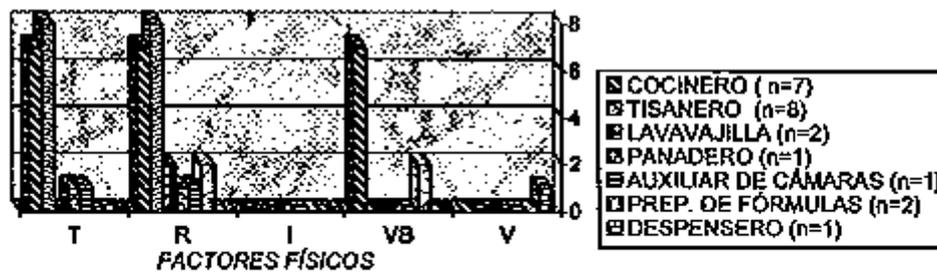
MULTIEMPLEO	ACCIDENTES				TOTAL
	SI		NO		
	FA	FR%	FA	FR%	
SI	4	33	3	30	7
NO	8	67	7	70	15
TOTAL	12	100	10	100	22

Se puede observar que de un total de 12 accidentes de trabajo manifestadas por los trabajadores, 4 de ellos se encontraban en situación de multiempleo en el momento de que ocurrieron los mismos; es de importancia destacar que el multiempleo no fue un factor determinante para que se produjera el siniestro.

Tabla V. EXPOSICIÓN A FACTORES DEL AMBIENTE FÍSICO, SEGÚN PUESTO DE TRABAJO.

FACTORES DEL AMBIENTE FÍSICO					
PUESTO DE TRABAJO	T	R	I	VB	V
COCINERO (n=7)	7	7	0	7	0
TISANERO (n=8)	8	8	0	0	0
LAVAVAJILLA (n=2)	0	2	0	0	0
PANADERO (n=1)	1	1	0	0	0
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	1	1	0	0	0
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	0	2	0	2	0
DESPENSERO (n=1)	0	0	0	0	1
TOTAL	17	21	0	9	1

EXPOSICIÓN A FACTORES FÍSICOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO

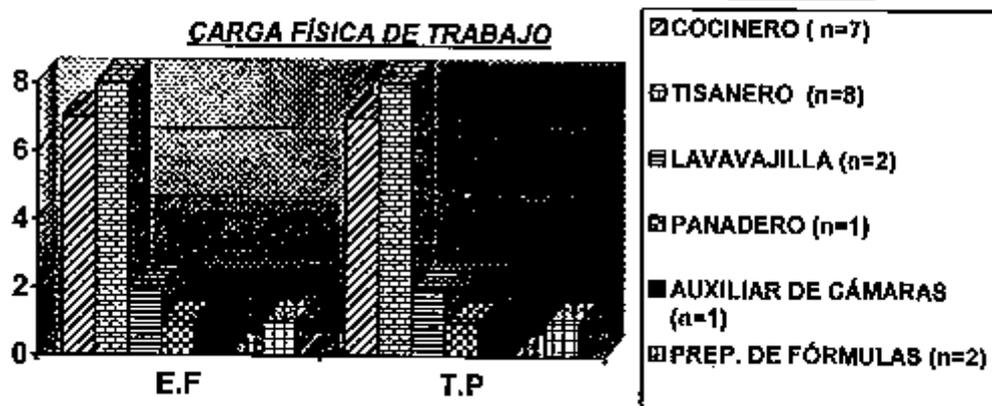


*T: cambios de temperatura.
R: ruido.
I: déficit de iluminación
VB: vibraciones.
V: déficit de ventilación.*

Los factores físicos más frecuentemente identificados por los observadores, en los diferentes puestos de trabajo, fueron los cambios de temperaturas y los ruidos molestos.

Tabla VI – EXPOSICIÓN A CARGA FÍSICA, SEGÚN PUESTO DE TRABAJO.

CARGA FÍSICA		
PUESTO DE TRABAJO	E.F	T.P
COCINERO (n=7)	7	7
TISANERO (n=8)	8	8
LAVAVAJILLA (n=2)	2	2
PANADERO (n=1)	1	1
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	1	1
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	0	0
DESPENSERO (n=1)	1	1
TOTAL	20	20



E.F: esfuerzo físico.
T.P: transporte de peso con esfuerzo físico.

Se destaca que el 91% de los trabajadores de éste sector, se encuentran expuestos a la realización de esfuerzos físicos y transporte de peso con esfuerzo físico durante la realización de sus tareas de acuerdo a los diferentes puestos de trabajo. El puesto de preparador de fórmulas no se encuentra expuesto a tal riesgo así como tampoco a posturas inapropiadas desde el punto de vista ergonómico.

En cuanto a las posturas, predominan aquellas tareas realizadas de pie con brazos en extensión frontal y de pie normal. Se detectó, que ninguno de los trabajadores utiliza elementos de transporte de carga pesada, a pesar de contar en algunos casos, con los implementos necesarios.

Tabla VII- USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN, SEGÚN PUESTO DE TRABAJO.

PUESTO DE TRABAJO	USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN			
	SI		NO	
	FA	FR%	FA	FR%
COCINERO (n=7)	7	38	0	0
TISANERO (n=8)	8	44	0	0
LAVAVAJILLA (n=2)	0	0	2	50
PANADERO (n=1)	1	6	0	0
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	0	0	1	25
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	2	12	0	0
DESPENSERO (n=1)	0	0	1	25
TOTAL	18	100	4	100

Los elementos de protección utilizados por los cocineros, panadero, y tisaneros son los siguientes: paños y frazadas como agarraderas, gorro y delantal de tela. Se destaca entonces que el 82% de la población, utiliza algún elemento de protección, no considerándose los mismos como apropiados de acuerdo a la bibliografía consultada (*) para una protección segura.

Tabla VIII – RELACIONES INTERPERSONALES, SEGÚN OPINIÓN DE LOS TRABAJADORES.

	RELACIONES INTERPERSONALES						TOTAL
	BUENA		REGULAR		MALA		
	FA	FR%	FA	FR%	FA	FR%	
<i>Con sus compañeros de trabajo</i>	20	91	2	9	0	0	22
<i>Con sus superiores</i>	18	90	2	10	0	0	20

Cabe destacar, que del total de los entrevistados, dos trabajadores pertenecientes a la empresa privada, afirmaron que tenían buena relación con sus superiores del M.S.P, y a su vez mal relacionamiento con sus superiores de la empresa. Esto refleja la división y superposición de mandos existentes en la sección.

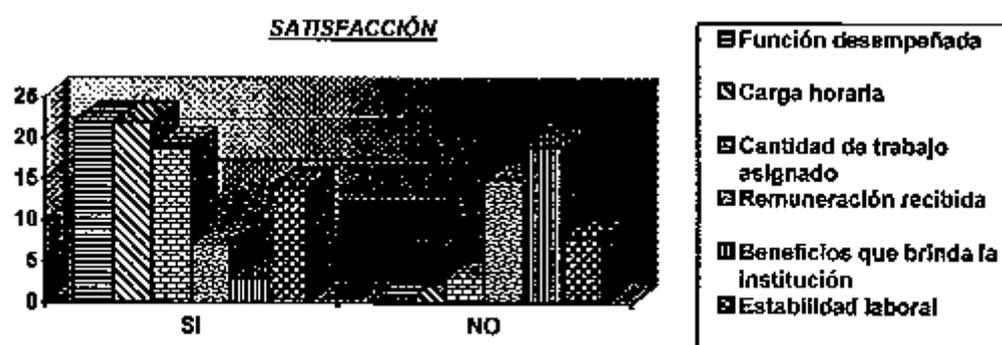
*1: O.I.T.- Enciclopedia de Medicina, Higiene y Seguridad en el trabajo.

-Manual del Banco de Seguros del Estado: normativas de prevención de riesgos laborales.

Tabla y gráfico IX – *SATISFACCIÓN*.

SATISFACCIÓN	SI		NO		TOTAL
	FA	FR%	FA	FR%	
<i>Función desempeñada</i>	22	100	0	0	22
<i>Carga horaria</i>	22	100	0	0	22
<i>Cantidad de trabajo asignado</i>	19	86	3	14	22
<i>Remuneración recibida</i>	7	32	15	68	22
<i>Beneficios que brinda la institución</i>	3	14	19	86	22
<i>Estabilidad laboral</i>	14	64	8	36	22

FIGURA 5. SATISFACCIÓN.



Los factores más satisfactorios para los trabajadores, fueron identificados como la carga horaria, la función desempeñada, la cantidad de trabajo, y la estabilidad laboral; mientras que aquellos aspectos que encontraron de menor satisfacción fueron la remuneración recibida y los beneficios que brinda la institución. Acerca de éstos dos últimos factores, manifestaron que la institución no brindaba beneficios algunos, y en cuanto a la remuneración, refirieron que habían sufrido alteración en la puntualidad y continuidad de los pagos por parte de las empresas privadas.

En cuanto a la seguridad e higiene del espacio físico, y teniendo en cuenta los indicadores utilizados, se pudo observar, que: el espacio físico se encuentra ordenado, en adecuadas condiciones de higiene, se encontraron permanentemente los pisos mojados a excepción del sector despensa, se cuenta con sistemas de prevención de incendios, así como también con sistema de control de vectores. Los vectores son frecuentes pero de control inmediato.

Acerca de los sistemas de prevención de incendios, se cuenta con tres extinguidores, ubicándose dos en la despensa, y uno en el sector producción, encontrándose los mismos bajo condiciones reglamentarias. Los trabajadores conocen la ubicación y el manejo del pase de gas, el cual se presenta fácilmente accesible.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En los diferentes sectores de la cocina, y en la globalidad de los puestos de trabajo, se detectó que los trabajadores se encuentran expuestos a diversos factores de riesgo, existiendo carencias en las medidas de prevención de los mismos.

Se evidencia también que los trabajadores no poseen conocimientos acerca de las medidas de protección que deberían utilizar, y como protegerse. Cabe destacar, que la instancia de la recabación de datos correspondió a un período de cambio de personal en forma frecuente por parte de la empresa contratada, por lo que muchos de los trabajadores llevaban un breve período de trabajo en el servicio. Éste personal no recibe preparación alguna previamente. Por otra parte, se destaca que los trabajadores identificaron los factores de riesgo en forma coincidente con los detectados por parte de los observadores y según la bibliografía consultada, lo que representa un aspecto favorecedor para poder modificar los mismos y fomentar el autocuidado.

Los factores de riesgo laborales más destacados fueron los agentes físicos (cambios de temperatura, ruidos molestos), y la carga física. En cuanto a los accidentes laborales, se destacaron las quemaduras.

La elaboración de un modelo de mapa de riesgo, nos orientó a resumir los datos para la obtención de los resultados. El mismo, permitió la visualización de los factores de riesgo en mayor o en menor escala.

Se consideró en una primera instancia, la medición instrumental de algunos de los factores de riesgo laborales, ya que la misma reduciría la subjetividad en la medición de los mismos, habiéndose encontrado la limitación del acceso a los instrumentos correspondientes (luxómetro, sonómetro, anemómetro).

En cuanto a la planta física y los recursos materiales, se identifican alteraciones de la organización y uso de las mismas, algunas de las cuales resultan fácilmente reversibles.

La teoría de Dorothea Orem, resultó favorecedora, ya que el tener en cuenta que el conocimiento de los factores de riesgo presentes en el entorno de trabajo por parte de la enfermera, para que en el futuro se logre *aplicar el sistema de apoyo educativo* para que la persona acceda a una toma de decisiones, control de la conducta o en la adquisición de habilidades.

Posteriormente al análisis, nos surgen interrogantes tales como:

-¿Qué estará influyendo para que no se utilicen elementos de protección o los mismos sean inapropiados, así como tampoco se tomen medidas de prevención de accidentes laborales?, ¿responde a la conjunción del déficit de conocimientos, déficit de normas de prevención de riesgos laborales, y carencias materiales?,

-La existencia de un manual de seguridad e higiene laboral ¿contribuirían a una disminución de los accidentes y riesgos laborales, así como a la prevención de los mismos?.

-La medición instrumental de los factores físicos del ambiente de trabajo ¿contribuiría a dimensionar y concientizar a los responsables del sector para que se tomen medidas de protección?

Creemos que sería relevante la ejecución de cambios, para el mejoramiento de las condiciones de trabajo, mejorando así la calidad de vida de los trabajadores y elevando la productividad del sector. Se dice que un producto es de *calidad*, cuando satisface las necesidades de un cliente o usuario en cuanto a seguridad, fiabilidad y servicio. En el concepto actual de calidad integral o calidad total, el proceso de control y evaluación, no es la etapa final del proceso de producción, sino que debe ser una actividad a aplicar durante todas las etapas de éste proceso. Como todo método de control, su verdadera finalidad no es solamente detectar aspectos negativos, fallos o insuficiencias. Consiste fundamentalmente en mejorar el proceso de producción, y contribuir al mejoramiento de los trabajadores, que son los protagonistas del proceso, y por lo tanto los condicionantes fundamentales de la calidad del producto o del servicio.

Se sugiere entonces:

- Elaboración y aplicación de estándares de calidad sobre las prácticas saludables en el ciclo de producción de alimentos. A tal fin, sería pertinente realizar cursos periódicos de seguridad e higiene laboral, siendo éstos requisito para poder ingresar a dicha área teniendo en cuenta las características específicas así como la elevada exposición a diversos riesgos laborales que se presentan en el área física de la cocina de una institución sanitaria. Los trabajadores que desconocen las mismas se encuentran más expuestos aún, y conforman un riesgo potencial para los demás trabajadores de la misma área. Consideramos también que sería pertinente que éstos cursos deberían ser llevados a cabo por un equipo interdisciplinario constituido por Nutricionistas y Licenciada en Enfermería.
- Planes de supervisión continua acerca de las prácticas saludables, para el cumplimiento de los estándares de calidad.
- Solicitar como requisito a la empresa contratada, los certificados de calidad correspondientes al sector, con el objetivo de mejorar la producción.
- Utilizar medidas de control sobre el manejo de alimentos, control de residuos, uso de productos químicos (detergentes, desinfectantes).

Cabe destacar, que la experiencia en la investigación, resultó próspera y enriquecedora para nuestro desarrollo como futuras profesionales, así como también en el ámbito de la salud laboral, siendo éste campo tan poco explorado desde la perspectiva enfermera, en nuestro país.

La preparación metodológica y la gestión de enfermería son la base de la necesidad de explorar y desarrollar el campo en esta área, la cual ha sido poco incursionada por enfermería dado que difiere de lo tradicional.

El presente informe será devuelto a la institución de referencia.

BIBLIOGRAFIA

- Beltrán Aparici J, Tarín Remohí MA, Goberna Ortiz R. Valoración y gestión de las condiciones de trabajo. Valencia: Conselleria de Treball i Seguretat Social/Ministerio de Trabajo y de la Seguridad Social; [s.d.]
- Benavides F, Frutos C, García A. Salud laboral. Conceptos y técnicas para la prevención de riesgos laborales. Barcelona: Masson; 1997.
- Cabrera A, Gutiérrez D. Manual de estándares para la acreditación de servicios de enfermería. Montevideo: Ediciones de Enfermería-CEDU; 2000.
- Carrasco A, Espejo de Viñas R. Salud-trabajo. Montevideo: Nordan-Comunidad; 2000.
- Clerc JM. Introducción a las CYMAT. Ginebra: OIT; 1987.
- Danatro D. La Salud ocupacional y el personal de la salud. [s.p.i.]
- Gestal Otero JJ. Riesgos del trabajo del personal sanitario. 2da. ed. Madrid: Interamericana; 1993.
- Gustausen B. Mejora del medio ambiente de trabajo. Revista Internacional del Trabajo 1980; 99(2):
- Hernández de Canales F, et al. Metodología de la investigación. 2da. ed. Washington: O.P.S; 1994.
- Hernández R, Fernández C, Baptista P. Metodología de la investigación. 2da. ed. México: Interamericana; 1997.
- Mercadal M. Medicina del trabajo. Barcelona: Masson; 1993.
- OIT. Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo. 3ra. ed. Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social; 1998. 3 v.
- Polit DF, Hungler BP. Investigación en ciencias de la salud. 6ta.ed. México: Interamericana; 2000.
- Santana S, Cabrera A. Gestión de servicios de salud. Experiencias nacionales. Montevideo: INDE; 2001.
- Uruguay. Banco de Seguros del Estado. Análisis de siniestros 1993-1994. Montevideo: BSE; 1995.
- Uruguay. Instituto Nacional de Estadística. Indicadores laborales. 1996-2002. Disponible en: <http://www.ine.gub.uy>

- Uruguay. Poder Legislativo. Secretaría de la Cámara de Senadores. Convenios de la Organización Internacional del Trabajo ratificados por la República Oriental del Uruguay . Montevideo: Poder Legislativo; 1994. 4 v.

ANEXOS

ÍNDICE DE ANEXOS.

Nº PÁG.

-ANEXO Nº1. TABLAS: CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN.....	37
-ANEXO Nº2. TABLAS: ENTREVISTA SOBRE CONDICIONES DE TRABAJO.....	39
-ANEXO Nº3. TABLAS: GUÍA DE OBSERVACIÓN.....	47
-ANEXO Nº4. PRESENTACIÓN DE LA INSTITUCIÓN.....	49
-ANEXO Nº5. INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	51
- ANEXO Nº6. MAPA DE RIESGO.....	58

TABLAS: CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN.

Tabla N°1. Distribución de la población según *sexo*.

SEXO	FA	FR%
MASCULINO	11	50
FEMENINO	11	50
TOTAL	22	100

La población se distribuye equitativamente, en lo referente al género.

Tabla N° 2 – Distribución según *etapa etaria*.

EDAD (AÑOS)	FA	FR%
14-29	9	41
30-35	2	9
36-60	11	50
+ de 60	0	0
TOTAL	22	100

Es destacable que las edades de los trabajadores predomina entre 36 a 60 años, destacándose además un importante porcentaje de trabajadores jóvenes.

Tabla N°3 Distribución de la población según *nivel de instrucción*.

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	FA	FR%
PRIMARIA INCOMPLETA	1	4
PRIMARIA COMPLETA	13	54
SECUNDARIA INCOMPLETA	6	25
SECUNDARIA COMPLETA	1	4
OTROS	3	13
TOTAL	24	100

El 54% de los trabajadores posee primaria completa. Dentro de otros niveles de instrucción se ubica una funcionaria que presenta estudios terciarios completos.

Tabla N°4. Distribución de la población según *lugar de residencia*.

LUGAR DE RESIDENCIA	FA	FR%
ZONA URBANA	20	91
ZONA SUB-URBANA	2	9
ZONA RURAL	0	0
TOTAL	22	100

El 91% de los trabajadores vive en zona urbana, mientras que ninguno de ellos vive en zona rural, dato importante para el traslado a la institución.

Tabla N°5. Distribución de la población según *composición del grupo familiar*.

COMPOSICIÓN DEL GRUPO FAMILIAR	FA	FR%
CON Cónyuge	1	4,5
CON Cónyuge e hijos	11	50
SOLO	1	4,5
OTROS	9	41
TOTAL	22	100

En cuanto a la composición del grupo familiar, predominan los trabajadores que viven con su cónyuge e hijos.

Tabla N°6. Distribución de la población según *hábitos nocivos*.

HÁBITOS NOCIVOS	FA	FR%
TABACO	7	70
ALCOHOL	3	30
DROGAS	0	0
TOTAL	10	100

Del total de los trabajadores de la cocina, el 45% de los mismos presentó hábitos nocivos, destacándose entre ellos el tabaquismo con un 70%.

Tabla N°7. Distribución de la población según *antecedentes personales de enfermedad*.

ANTECEDENTES PERSONALES	FA	FR%
OSTEOARTICULAR	0	0
METABÓLICO	0	0
CARDIOVASCULAR	3	50
OTROS	3	50
TOTAL	6	100

Según los antecedentes personales el 50% de los trabajadores presentan antecedentes de patologías cardiovasculares, donde se destacó la hipertensión arterial. Éstos datos coinciden con la epidemiología del país.

Tabla N° 8. Distribución de la población según *accidentes laborales experimentados e la institución en los últimos 2 años*.

ACCIDENTES LABORALES	FA	FR%
QUEMADURAS	7	58
CAÍDAS	4	33
CORTES	1	9
TOTAL	12	100

En lo referente a los accidentes laborales, el 58% de los trabajadores manifestaron haber experimentado quemaduras durante la realización de su tarea laboral.

Tabla N°9. Distribución de la población según *capacitación* sobre seguridad e higiene en los 2 últimos años.

CAPACITACIÓN	FA	FR%
SI	7	39
NO	11	61
TOTAL	18	100

Esta distribución refleja la existencia de gran parte de funcionarios que ingresan a éste sector a través de empresas privadas sin requerir capacitación previa. Por otra parte la institución tampoco brinda capacitación acerca de éste aspecto.

Tabla N° 10. Distribución según *cargo* que ocupa el trabajador.

CARGO	FA	FR%
COCINERO	7	32
TISANERO	8	36.3
LAVAVAJILLA	2	9.1
PANADERO	1	4.5
PREP. DE FÓRMULAS	2	9.1
AUXILIAR DE CÁMARAS	1	4.5
DESPENSERO	1	4.5
TOTAL	22	100

Los cocineros y tisaneros son los cargos predominantes.

Tabla N° 11. Distribución de la población según *antigüedad* en el departamento de alimentación.

ANTIGÜEDAD (AÑOS)	FA	FR%
MENOR DE 1	12	55
DE 1 A 5	6	27
MAYOR DE 5	4	18
TOTAL	22	100

Se detectó un alto porcentaje de trabajadores que presentaron reducida antigüedad en el sector, como consecuencia de los cambios de empresas contratadas y la rotación del personal, por parte de las mismas.

Tabla N°12. Distribución de la población según *situación multiempleo*.

MULTIEMPLEO	FA	FR%
SI	7	32
NO	15	68
TOTAL	22	100

Se destaca la predominancia de trabajadores que no presentan situación de multiempleo, representando un aspecto favorecedor ya que la carga horaria diaria de trabajo no es excesiva.

TABLAS: Entrevista sobre las condiciones de trabajo.

Tabla N°1 – *Ambiente térmico.*

AMBIENTE TÉRMICO	FA	FR%
SECO	18	82
HUMEDO	4	18
TOTAL	22	100

El ambiente térmico es fundamentalmente seco. Las áreas identificadas como húmedas fueron la sección de preparados de fórmulas y de lavadero.

Tabla N°2 – *Exposición a cambios de temperatura.*

CAMBIOS DE TEMPERATURA	FA	FR%
SI	20	91
NO	2	9
TOTAL	22	100

La exposición a cambios de temperatura, son reconocidos por los trabajadores con elevada frecuencia. Esto se encuentra ocasionado por la disposición de los diferentes sectores en el área física, debiéndose trasladar de un espacio a otro frecuentemente, atravesando obligatoriamente áreas de diferentes temperaturas

Tabla N° 3 -- *Exposición al contacto con objetos de temperaturas extremas.*

CONTACTO CON OBJETOS DE TEMP. EXT.	FA	FR%
SI	18	82
NO	4	18
TOTAL	22	100

Accra de las temperaturas extremas, predominan los trabajadores que reconocieron encontrarse en contacto con objetos de temperaturas extremas.

Tabla N° 4 – *Exposición a ruidos molestos.*

RUIDOS MOLESTOS	FA	FR%
SI	9	41
NO	13	59
TOTAL	22	100

La mayoría de los trabajadores no identificaron los ruidos existentes en el ambiente como molestos. Éste factor puede estar influenciado por el acostumbramiento al mismo.

Tabla N° 5- Exposición a *ruidos molestos permanentes*.

RUIDOS MOLESTOS PERMANENTES	FA	FR%
SI	8	80
NO	2	20
TOTAL	10	100

En aquellos trabajadores que se encontraban expuestos a ruidos molestos, el 10 % verificó que la presencia de los mismos eran continuos.

Tabla N° 6- -Tipo de *iluminación*.

TIPO DE ILUMINACIÓN	FA	FR%
NATURAL	16	73
ARTIFICIAL	1	4
NATURAL Y ARTIFICIAL COMPLEMENTARIA	5	23
TOTAL	22	100

La iluminación natural es la predominante. Los turnos de trabajo, básicamente no requieren de iluminación artificial, ya que a partir de las 20 hs, el personal se retira del servicio. La ubicación de la cocina en la planta física, por encontrarse en la planta alta, provee de iluminación natural importante.

Tabla N° 7 – Exposición a *vibraciones*.

VIBRACIONES	FA	FR%
SI	9	41
NO	13	59
TOTAL	22	100

Las vibraciones están ocasionadas por licuadoras y batidoras. Los puestos de trabajo fundamentalmente afectados son los cocineros y las preparadoras de fórmula. La exposición a las vibraciones no es continua.

Tabla N° 8 – *Postura* del puesto de trabajo.

POSTURA		FA	FR%
SENTADO	<i>normal</i>	2	9
	<i>inclinado</i>	0	0
	<i>Brazos por encima de los hombros</i>	0	0
DE PIE	<i>Normal</i>	9	41
	<i>Brazos en extensión frontal</i>	12	56
	<i>Brazos por encima de los hombros</i>	4	18
	<i>Inclinado</i>	2	9
AGACHADO	<i>Normal</i>	4	18
	<i>Brazos por encima de los hombros.</i>	2	9

Cabe destacar, que en la realización de una misma tarea, se deben adoptar más de una posición.

Tabla N° 9 – *Realización de esfuerzos físicos durante el trabajo.*

ESFUERZO FÍSICO	FA	FR%
SI	20	91
NO	2	9
TOTAL	22	100

La realización de esfuerzo físico, es un factor de elevada frecuencia en las tareas a desempeñar en los diferentes puestos de trabajo.

Tabla N° 10 – *Transporte de peso con esfuerzo físico.*

TRANSPORTE DE PESO	FA	FR%
SI	20	91
NO	2	9
TOTAL	22	100

Se encontró una elevada frecuencia de trabajadores que requieren de esfuerzo físico, para el transporte de peso durante la realización de su tarea. Los trabajadores que manifestaron no realizar transporte de peso con esfuerzo físico, corresponden a las preparadoras de fórmula.

Tabla N° 11 – *Estímulos por rendimiento.*

ESTÍMULOS POR RENDIMIENTO	FA	FR%
SI	1	4
NO	21	96
TOTAL	22	100

En cuanto al trabajador que manifestó contar con estímulo por rendimiento, el mismo identificó como estímulo la disponibilidad de la adaptación de sus horarios, y que se le permitía librar sábados y domingos; no se trata de estímulos económicos.

Tabla N° 12 – *Pausas fuera de las interrupciones reglamentarias para la comida o colación.*

PAUSAS	FA	FR%
SI	22	100
NO	0	0
TOTAL	22	100

Este aspecto se destaca como protector, ya que la totalidad de los trabajadores tienen la posibilidad de realizar pausas, si lo requieren, y más comúnmente, al haber finalizado las tareas que le fueron asignadas para la jornada.

Tabla N° 13 – *Satisfacción.*

SATISFACCIÓN	SI		NO		TOTAL
	FA	FR%	FA	FR%	
<i>Función desempeñada</i>	22	100	0	0	22
<i>Carga horaria</i>	22	100	0	0	22
<i>Cantidad de trabajo asignado</i>	19	86	3	14	22
<i>Remuneración recibida</i>	7	32	15	68	22
<i>Beneficios que brinda la institución</i>	3	14	19	86	22
<i>Estabilidad laboral</i>	14	64	8	36.4	22

Los elementos generadores de mayor satisfacción identificados por los trabajadores fueron los siguientes: función desempeñada, carga horaria, y cantidad de trabajo. Por otra parte, los beneficios brindados por la institución fueron el elemento de menor satisfacción, refiriendo que no se les brindaba beneficio alguno, en especial aquellos trabajadores que eran contratados por parte de empresas privadas.

Tabla N° 14 – *Posibilidad de ausentarse del trabajo.*

POSIBILIDAD DE AUSENTARSE	FA	FR%
NO	6	28
SI, CON REMPLAZO	8	36
SI, SIN REMPLAZO	8	36
TOTAL	22	100

Relacionado a la posibilidad de ausentarse, se reconoce una amplia disparidad de criterios.

Tabla N° 15 – *Posibilidad de comunicación oral.*

COMUNICACIÓN ORAL	FA	FR%
NO, PROHIBIDO	0	0
TOLERANCIA DE ALGUNAS PALABRAS	3	14
NINGUNA RESTRICCIÓN	19	86
TOTAL	22	100

La única limitación en cuanto a la comunicación oral está dada por la permanencia de ruidos molestos en el ambiente, y no por restricciones dadas por los superiores.

Tabla N° 16 – *Relación con compañeros de trabajo.*

RELACIÓN CON SUS COMPAÑEROS DE TRABAJO	FA	FR%
BUENA	20	91
REGULAR	2	9
MAÑA	0	0
TOTAL	22	100

Las buenas interrelaciones personales existentes entre compañeros de trabajo, se destacan aquí como un factor favorecedor, positivo.

Tabla N° 17 – *Relación con sus superiores.*

RELACIÓN CON SUS SUPERIORES	FA	FR%
BUENA	18	90
REGULAR	2	10
MAJA	0	0
TOTAL	20	100

Cabe destacar, que del total de los entrevistados, dos trabajadores pertenecientes a la empresa privada, afirmaron que tenían buena relación con sus superiores del M.S.P, y a su vez mal relacionamiento con sus superiores de la empresa. Esto refleja la división y superposición de mandos existentes en la sección.

Tabla N° 18 – *Tipo de horario de trabajo.*

TIPO DE HORARIO	FA	FR%
NORMAL	22	100
VARIABLE	0	0
TOTAL	22	100

La totalidad de los trabajadores presentan una duración semanal de 36 horas, distribuidas básicamente en 6 horas diarias, a excepción de 2 trabajadores que trabajan 7horas y 15 minutos, teniendo libres los días sábados y domingos.

Tabla N° 19 – *Enfermedades ocurridas desde que empezó a trabajar hasta la fecha.*

ENFERMEDADES	FA	FR%
RESPIRATORIAS	5	42
GASTROINTESTINALES	2	16
MUSCULOESQUELÉTICAS	5	42
TOTAL	12	100

Dentro del grupo de enfermedades respiratorias, se encontró que las mismas se tratan de: amigdalitis, gripe, faringitis. Las enfermedades gastrointestinales se limitaron a episodios de diarrea. En cuanto a las afecciones músculoesqueléticas, los trabajadores manifestaron que en reiteradas oportunidades sufrieron de lumbalgias, dorsalgias, contracturas, las cuales relacionaron al stress y esfuerzo físico realizado durante el trabajo.

Tabla N° 20 – *Conocimiento acerca de las normas institucionales para la protección de su salud.*

CONOC. NORMAS PARA LA PROTECCIÓN DE SU SALUD	FA	FR%
SI	9	41
NO	13	59
TOTAL	22	100

No se encontraron normas escritas existentes en la institución. Los trabajadores reconocieron como normas el uso de uniforme, delantal, y gorros. Las mismas son transmitidas oralmente de un trabajador a otro, o por parte de los superiores.

Tabla N° 21 – Conocimiento acerca de la existencia *de manuales* sobre seguridad laboral en la institución.

CONOC. MANUALES DE SEGURIDAD LABORAL	FA	FR%
SI	0	0
NO	22	100
TOTAL	22	100

No se cuenta con manuales por escrito en la institución acerca de seguridad laboral. La totalidad de los trabajadores manifestaron desconocer si en la institución existiera algún manual.

Tabla N° 22 – Opinión acerca de *los riesgos* de su ambiente de trabajo.

RIESGOS DEL AMBIENTE DE TRABAJO	FA	FR%
PROBLEMAS ORGANIZACIONALES	1	4
STRESS	1	4
SORDERA	1	4
CORTES	4	18
CAÍDAS	7	32
QUEMADURAS	16	73
CALOR	2	9
ESFUERZO FÍSICO	3	14
MICROORGANISMOS DEL ENTORNO	1	4

Los elementos que identificaron de riesgo comprenden: cuchillas, hornos, rejilla en el piso, ruido del extractor y radio. Algunos trabajadores, identificaron más de un factor como de riesgo.

Tabla N° 23 – *Utilización de elementos de protección,*

USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN	FA	FR%
SI	7	32
NO	15	68
TOTAL	22	100

El uso de elementos de protección resultó de escasa frecuencia. Cabe destacar que los mismos son rudimentarios, adaptados por los mismos trabajadores. Se utilizan frazadas y paños como agarraderas. Los demás elementos de protección se describen a continuación.

Tabla N° 24 – *Distribución según los elementos de protección utilizados.*

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN	EA	FR%
PAÑOS	4	57
DELANTAL	2	29
GORRO	1	14
TOTAL	7	100

En cuanto a los elementos de protección que utilizan, manifestaron el uso de paños como agarraderas o manoplas. El uso de delantal y gorro no lo realizan en forma estricta.

TABLAS: guía de observación de las condiciones de trabajo.

Tabla N°1 – Ambiente térmico según puesto de trabajo.

AMBIENTE TÉRMICO		
PUESTO DE TRABAJO	SECO	HÚMEDO
	FA	FA
COCINERO (n=7)	7	0
TISANERO (n=8)	8	0
LAVAVAJILLA (n=2)	0	2
PANADERO (n=1)	1	0
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	0	1
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	0	2
DESPENSERO (n=1)	1	0
TOTAL	17	5

El ambiente térmico es predominantemente seco. Los puestos identificados por el observador, como húmedos corresponden al lavavajillas, auxiliar de cámaras, preparador de fórmulas y despensero.

Tabla N°2 – Presencia de vapores según puesto de trabajo.

PRESENCIA DE VAPORES		
PUESTO DE TRABAJO	SI	NO
COCINERO (n=7)	7	0
TISANERO (n=8)	8	0
LAVAVAJILLA (n=2)	0	2
PANADERO (n=1)	0	1
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	0	1
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	0	2
DESPENSERO (n=1)	0	1
TOTAL	15	7

Los puestos de trabajo mayormente expuestos a vapores son los cocineros y tisaneros dado la tarea que realizan. Las lavavajillas se encuentran expuestas a vapores leves e infrecuentes cuando utilizan agua caliente. No se consideró como un factor de riesgo en éste caso ya que la exposición es esporádica y de corta duración.

Tabla N° 4 – Exposición al contacto con *objetos de temperaturas extremas* según puesto de trabajo.

CONTACTO CON OBJETOS DE TEMPERATURAS EXTREMAS		
PUESTO DE TRABAJO	SI	NO
COCINERO (n=7)	7	0
TISANERO (n=8)	8	0
LAVAVAJILLA (n=2)	0	2
PANADERO (n=1)	1	0
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	1	0
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	0	2
DESPENSERO (n=1)	0	1
TOTAL	17	5

Los puestos de trabajo identificados como de mayor exposición al contacto con objetos de temperaturas extremas, fueron los cocineros y tisaneros.

Tabla N° 5- Exposición a *ruidos molestos permanentes según puesto de trabajo*.

EXPOSICIÓN A RUIDOS PERMANENTES		
PUESTO DE TRABAJO	SI	NO
COCINERO (n=7)	7	0
TISANERO (n=8)	8	0
LAVAVAJILLA (n=2)	2	0
PANADERO (n=1)	1	0
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	1	0
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	0	2
DESPENSERO (n=1)	0	1
TOTAL	19	3

Los elementos identificados por el observador como fuentes de ruidos molestos fueron: extractor, radio, licuadora, conversación, golpes de ollas – cajones. Se observó también, que eventualmente, se apagan los extractores por manifestar molestias auditivas ocasionadas por el mismo.

Tabla N° 6– *Espacio para movilizarse*, según puesto de trabajo.

ESPACIO PARA MOVILIZARSE		
PUESTO DE TRABAJO	SI	NO
COCINERO (n=7)	0	7
TISANERO (n=8)	0	8
LAVAVAJILLA (n=2)	2	0
PANADERO (n=1)	0	1
AUXILIAR DE CÁMARAS (n=1)	1	0
PREP. DE FÓRMULAS (n=2)	2	0
DESPENSERO (n=1)	1	0
TOTAL	6	16

El 73 % de la población, no cuenta con espacio para movilizarse de acuerdo a la tarea que realiza, motivo que ha sido generador de accidentes de trabajo.

PRESENTACIÓN DE LA INSTITUCIÓN.

BREVE RESEÑA HISTÓRICA DEL HOSPITAL PASTEUR.

La historia del edificio del Hospital Pasteur comienza en 1847. El edificio se levantó en terrenos donados por Tomás Basáñez. En un principio éste establecimiento costaba de una sola planta. En 1847 fue destinado para funcionar la primera Universidad de la República. Desde 1857 una parte del local estuvo destinado a cárcel. Por decreto el 22 de noviembre de 1858 se dispuso que sirviera como Asilo de Méndigos, inaugurándose como tal con una sola planta y la torre el 19 de agosto de 1860. En 1872 cuando las fuerzas revolucionarias de Timoteo Aparicio sitiaron a la capital, establecieron en él su "Hospital de Sangre". En 1878, al aumentar la población, es necesario agregar un segundo piso. En 1895 y 1902 se hicieron ampliaciones en los pabellones albergando los enfermos crónicos y desde esa época se llamó "Asilo de Méndigos y Crónicos". Finalmente el 12 de noviembre de 1922, el Asilo pasó a instalarse en la quinta de Tomás Basáñez, con el nombre de Asilo Luis Piñeyro del Campo y en el antiguo local se instaló el Hospital Pasteur.

El Hospital Pasteur es un hospital general de adultos, centro de referencia del sistema de servicios de salud del Ministerio de Salud Pública a nivel nacional, fundamentalmente en la especialidad de urología. Es considerado un hospital de categoría C de acuerdo a la clasificación que le otorga el mencionado Ministerio a sus diferentes centros asistenciales. Brinda servicios en todos los niveles de complejidad, desde la consulta de primer nivel hasta el tercer nivel de atención. Se encuentra próximo a uno de los ejes viales de la ciudad de Montevideo en la calle Larravide 3265, entre las calles Asilo (al oeste), José Cabrera (al este) y Cipriano Miró (al sur), en la zona la Unión, fundado el 12 de noviembre de 1922.

Su estructura arquitectónica es básicamente horizontal.

El *servicio de alimentación* del Hospital Pasteur, se encuentra ubicado en el 3er. Piso de dicha institución. Al mismo se accede a través de escaleras o de ascensor.

El servicio de alimentación se encuentra dividido en diferentes sectores: despensa, cámaras, despacho de Nutricionistas, cocina, sala de preparación de fórmulas y lavadero.

El sector de la cocina, a su vez, está dividido en :

- *Operaciones preliminares:* es donde se realiza el lavado de los alimentos a procesar. Dicho lavado se realiza en un lavadero que cuenta con 3 piletas y un escurridor. En el área de las piletas se realiza lavado, desinfección y enjuague final. Este sector está ubicada en el área posterior de la cocina.
- *Operaciones intermedias:* aquí se pica y se pelan los alimentos sobre mesadas, las cuales son 3 y de metal.
- *Operaciones finales:* es donde se realiza la cocción de los alimentos. Cuenta con 2 hornos, 2 planchas, 2 quemadores altos y dos bajos, cubiertos en su totalidad por una campana de 5,70m de largo, 1,80 de ancho y una altura de

1,75m. Además de éstos elementos se encuentran: 2 marmitas de acero inoxidable que se utilizan para la cocción de verduras y frutas, las cuales cuentan con una canilla en su parte anterior para desagotarlas, cuyo contenido va a un desagüe común, cubierto por rejas, las cuales no están aseguradas. Los hornos son de acero inoxidable, donde se cocina el pan, las frutas y los diferentes tipos de carnes.

Cabe agregar que los sectores anteriormente mencionados no se encuentran claramente delimitados.

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS.

Somos un grupo de estudiantes de la Licenciatura de Enfermería del Instituto Nacional de Enfermería, que estamos realizando la Tesis de graduación. Para la misma elaboramos el presente formulario cuyo objetivo es determinar los factores de riesgo a los cuales están expuestos los trabajadores del Departamento de Alimentación del Hospital Pasteur.

Le garantizamos la confidencialidad de la información recibida. La utilización de la misma será para beneficio de los trabajadores y del servicio.

Fecha y turno:

A) CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN:

- Iniciales:
- Edad:
- Sexo M..... F.....
- Nivel de instrucción:
 - Primaria incompleta
 - Primaria completa.
 - Secundaria incompleta.
 - Secundaria completa.
 - U.T.U.
 - Otros.

- Lugar de residencia:
 - Zona urbana.
 - Zona sub-urbana.
 - Zona rural.

- Composición del grupo familiar:

- con cónyuge.
- con cónyuge e hijos.
- Solo.
- Otros.

- Hábitos nocivos:

- tabaco
- alcohol.
- drogas.

• Antecedentes personales de enfermedad:

- osteoarticulares
- diabetes
- cardiovasculares.
- Otros.

• En los últimos 2 años: ¿Recuerda haber sufrido algún tipo de accidente en el trabajo?

- Si,
- No,

- ¿cuales?-----

¿ fue declarado por la institución? –Si:

–No:

- ¿ estaba utilizando medidas de protección? –Si:
–No:

• ¿Recibió cursos sobre seguridad e higiene en el trabajo en los últimos 2 años?

- Si:
- No:

• Cargo que ocupa y función que desempeña:-----

• Antigüedad en la Institución en el departamento de Alimentación.

- Menor de 1 año.
- De 1-5 años.
- Mayor a 5 años.

• Duración de la jornada laboral:

- Menor a ocho horas.
- Mayor a ocho horas.

• ¿ Se desempeña laboralmente en otra actividad?

- Sí:
- No:

- ¿ Qué tarea realiza?-----

2) ENTREVISTA

1) *¿Cómo es el ambiente térmico?:*

-Seco:

-Húmedo:

2) *¿Está expuesto a cambios de temperatura durante su trabajo?*

-Si:

-No:

3) *¿Está expuesto al contacto con objetos de temperaturas extremas?*

-Si:

-No:

4) *¿Se encuentra sometido a ruidos molestos?*

-Si:

-No:

En caso afirmativo, *¿son permanentes?:*

-Si:

-No:

5) *¿Qué tipo de iluminación existe en el puesto de trabajo?:*

-Natural:

-Artificial:

- Si es iluminación natural: *¿Necesita luz artificial complementaria?:*

-Si:

-No:

6) *¿Existen vibraciones en el puesto de trabajo?:*

-Si:

-No:

7) **POSTURA:** -sentado:

-normal:

-inclinado:

-brazos por encima de los hombros:

-normal:

-brazos extensión frontal:

-brazos por encima de los hombros:

-inclinado:

-normal:

-brazos por encima de los hombros:

-De pie:

-Agachado:

8) *¿Debe realizar esfuerzos durante su trabajo?:*

-Si:
-No:

9) *¿Debe transportar peso con esfuerzo físico durante su trabajo?*

-Si:
-No:

10) *¿Existen estímulos por rendimiento?*

-Si:
-No:

11) *¿Existen pausas fuera de las interrupciones reglamentarias para la comida o colación?*

-Si:
-No:

12) *¿Se encuentra satisfecho con:*

- a) La función que desempeña:
- b) La carga horaria:
- c) La cantidad de trabajo que se le asigna:
- d) La remuneración recibida:
- e) Los beneficios que brinda la institución:
- f) Estabilidad laboral:

SI	NO
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13) *¿Tiene la posibilidad de ausentarse de su trabajo?*

-No:
-Si, si se le reemplaza:
-Si, sin reemplazo:

14) *Posibilidad de comunicación oral:*

-No, prohibido:
-Tolerancia de algunas palabras:
-Ninguna restricción:

15) *¿Cómo es su relación con sus compañeros de trabajo?*

-Buena:
-Regular:
-Mala:

16) *¿Cómo es su relación con sus superiores?*

-Buena:
-Regular:
-Mala:

17) *¿Cuál es la duración semanal del trabajo (en horas)?-----*

18) *¿Cuál es el tipo de horario del trabajador?*

-Horario normal:
-Horario variable:

19) *¿Qué enfermedades ha tenido desde que empezó a trabajar hasta la fecha?-----*

20) *¿Conoce las normas de su institución para la protección de su salud?*

-Si:
-No:

21) *¿Existen en su institución, manuales sobre seguridad laboral?*

-Si:
-No:

23) *¿Utiliza elementos de protección?*

-Si:
-No:

-*¿Cuáles?-----*

3) GUÍA DE OBSERVACIÓN.

- 1- El ambiente térmico es: seco
Húmedo
- 2- Presencia de vapores: si
No
- 3- El trabajador se encuentra expuesto a cambios de temperatura durante su trabajo:
- Si
-No

- 4- ¿Se encuentra sometido a ruidos molestos?

-Si
-No

En caso de que la respuesta sea afirmativa ¿ estos ruidos, son permanentes?

-Si
-No

¿Cuáles son las fuentes del mismo?.....

- 5- El tipo de iluminación es: - natural.
- artificial.

Si la iluminación es natural ¿cuenta con luz artificial complementaria?

-Si
-No.

- 6- Presencia de vibraciones en el puesto de trabajo: -Si
-No.

- 7-¿ Realiza el trabajador esfuerzos durante su trabajo?

-Si
-No.

- 8 ¿ Transporta peso con esfuerzo físico? -Si
-No

- 9- ¿ Utiliza el trabajador elementos de protección? - Si.
-No.

10- ¿ Utiliza elementos para el transporte de carga pesada? – Si
- No.

11- ¿ Cuenta con espacio para movilizarse? –Si
_No.

12- La ventilación es: - natural
- artificial.

13- Presencia de corrientes de aire: -Si
-No.

14- Con respecto a la seguridad y la higiene del espacio físico:

a) espacio físico ordenado: -Si
-No

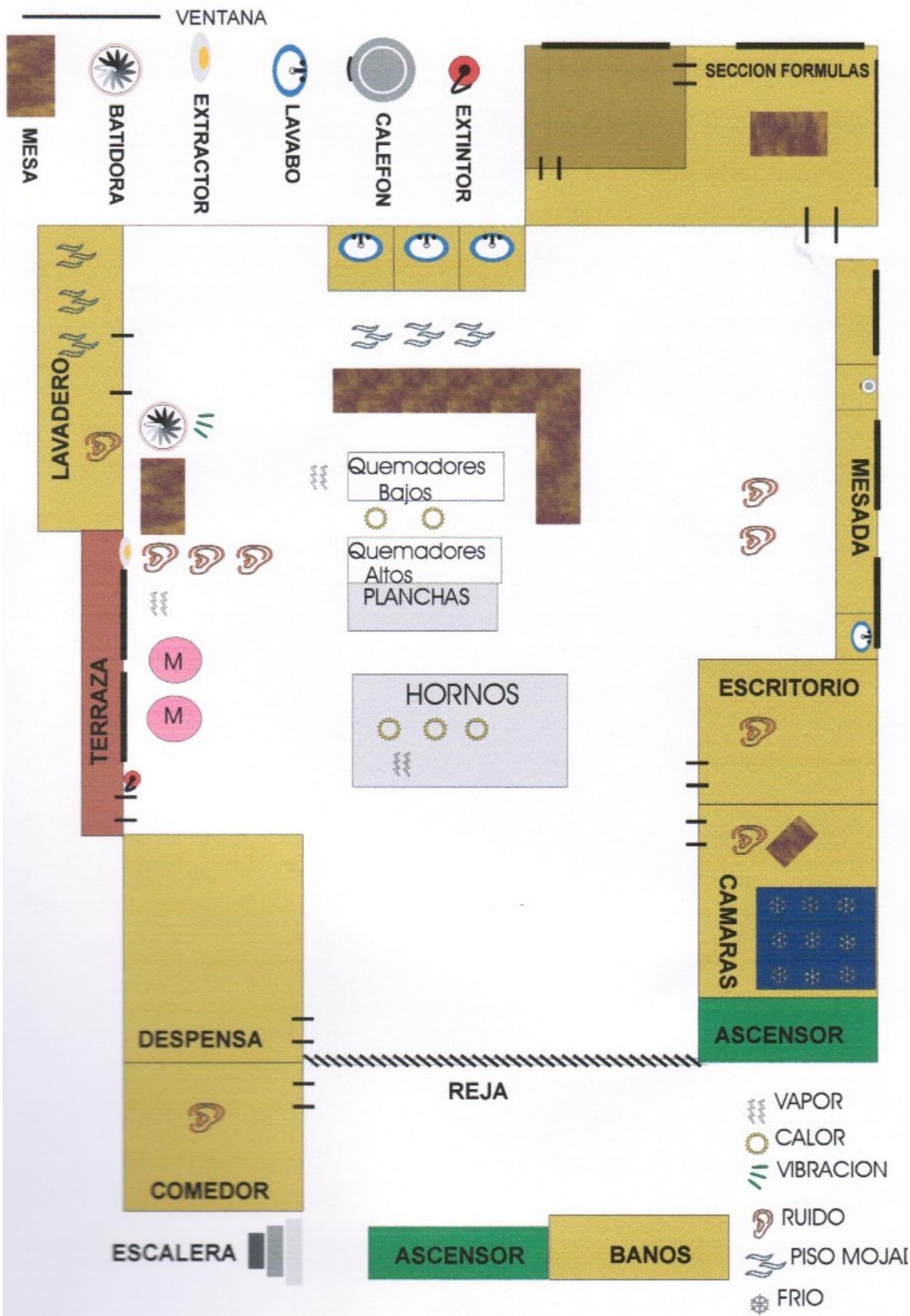
b) higiene : - Si
-No

c) pisos mojados: -Si
-No

d) sistemas de incendio: -Si
-No

e) presencia de vectores: -Si
-No

f) existencia de sistemas de control de vectores: -Si
-No



"NO HAY CIENCIA POSIBLE SIN EXPERIENCIA"
GALILEO GALILEI.