



República del Ecuador

Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil

Trabajo de Titulación

para la obtención del título de:

Licenciada en Administración Empresarial

Tema:

**Análisis de las condiciones laborales en el comedor de la
Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1**

Autora:

Vanessa Elizabeth Bejarano Martínez

Director de Trabajo de Titulación:

Mgr. Erika Moncayo Moncada

2023

Guayaquil - Ecuador

AGRADECIMIENTO

De pequeña mi mamá me enseñó a dar gracias por las cosas buenas y las cosas malas que nos pasaban en la vida, por lo que hoy agradezco a Darwin Galeas, agradezco todo el amor que me das y la inspiración que me generas para convertirme en la mujer que siempre quise ser, a mi mami Beatriz Martínez por darme la vida y nunca dejarme sola, a mis hermanas del alma, gracias por existir y por su ayuda incondicional.

Gracias infinitas a ustedes, y a mi Dios, por ponerlos en mi camino.

Vanessa Bejarano

DEDICATORÍA

Dedico con todo mi corazón mi tesis a mi amado esposo, sin él no lo habría logrado, a mi madre quien me apoyó todo el tiempo, a mis hermanas quienes estuvieron siempre conmigo.

Para ellos es esta dedicatoria de tesis, pues a ellos a quienes se las debo por su apoyo incondicional

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe, **Vanessa Elizabeth Bejarano Martínez** egresada de la Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil con **C.I** de la carrera de Licenciatura en Administración Empresarial declara que la responsabilidad de este trabajo de titulación **“ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES LABORALES EN EL COMEDOR DE LA FUERZA AÉREA ECUATORIANA, UNIDADES DEL COS1”** Es de su autoría con sus correspondientes citas bibliográficas, resultados y conclusiones pertenecientes al autor.

Guayaquil, Junio del 2023

Vanessa Elizabeth Bejarano Martínez

ANÁLISIS DE LAS CONDICIONES LABORALES EN EL COMEDOR DE LA FUERZA AÉREA ECUATORIANA, UNIDADES DEL COS1

Vanessa Elizabeth Bejarano Martínez

vanely_15000@hotmail.com

RESUMEN

Este trabajo tuvo como objetivo general analizar las condiciones laborales del comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1, con el fin de determinar las áreas de mejora necesarias. La metodología utilizada fue de enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental de alcance descriptivo y un método deductivo. La recolección de información se realizó mediante una encuesta. Los resultados obtenidos indicaron la existencia de diversas problemáticas que afectan las condiciones laborales de los trabajadores del comedor, tales como la falta de motivación, malestares ocasionales, escasez de materiales y maquinaria adecuada, concentración de trabajadores jóvenes y del sexo masculino, así como condiciones de seguridad y salud laboral deficientes. En consecuencia, se realizó una propuesta para mejorar las condiciones laborales del comedor, enfocada en áreas como la adecuación del espacio físico, equipamiento adecuado, mejora de las condiciones de seguridad e higiene en el lugar de trabajo, establecimiento de medidas ergonómicas y creación de un ambiente laboral favorable.

Palabras clave: Comedor Fuerza Aérea Ecuatoriana, condiciones laborales, riesgos laborales, propuesta de mejora, salud ocupacional.

INTRODUCCIÓN

Los organismos internacionales como la OIT y Eurofound, recomiendan que todos los países realicen encuestas sobre las condiciones de trabajo para conocer la calidad del empleo y así poder tomar medidas pertinentes. Esto es especialmente relevante en las empresas donde se debe reducir las exigencias excesivas, evitar la exposición a riesgos y promover un ambiente laboral positivo para mejorar la calidad laboral (Organización Internacional del Trabajo, 2019).

Es fundamental asegurar un ambiente laboral seguro y saludable para los trabajadores, para lo cual deben implementarse medidas concretas que eliminen o reduzcan cualquier riesgo para la salud y el bienestar. Estas condiciones de seguridad abarcan varios factores, como los físicos, químicos, psicosociales, mecánicos, entre otros. Esto permitirá evitar lesiones o daños en la salud, al igual que daños materiales en equipos, máquinas o infraestructura de la organización (Sabastizagal et al., 2020).

Los empleados del comedor del COS 1 no reciben una motivación adecuada y padecen malestares ocasionales debido a la falta de espacio en donde desarrollar su trabajo. Esto se debe a la escasa cantidad de materiales y maquinaria para preparar los alimentos en los horarios de desayuno y almuerzo acorde al número de personas a atender. Además, carece de áreas específicas como cocina caliente, para freír y repostería o panadería, así como de una lavandería para lavar y desinfectar los utensilios. Por tanto, el rendimiento laboral no se ve reflejado de manera óptima.

La estructura de este estudio empieza con el marco teórico donde se recopila información concerniente a las variables de investigación, para dar paso a la metodología en la que se establece los métodos y técnicas que ayudan al desarrollo del trabajo. Luego se presentan los resultados y la descripción de las acciones a considerar para solucionar la

problemática. Finalizando con la determinación de las conclusiones y recomendaciones respectivas de la investigación.

Esta investigación se llevará a cabo en el área de cocina de la Base Aérea Simón Bolívar de Guayaquil, en el marco del COS1 de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, con el objetivo de mejorar el ambiente laboral y el rendimiento de los empleados. No obstante, no se podrá aplicar de forma inmediata, debiendo ser la autoridad pertinente quien decida si se implementa o no. En vista de ello se formula la interrogante ¿Cuáles son las condiciones laborales del comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1?

Objetivo general

Analizar las condiciones laborales del comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1 para determinar las áreas de mejora necesarias.

Objetivos específicos

1. Establecer un marco bibliográfico acerca de las condiciones laborales en comedores.
2. Evaluar la situación actual de las condiciones laborales en los comedores de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1
3. Determinar estrategias para mejorar las condiciones laborales de los comedores de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1.

MARCO TEÓRICO

1.1 Teoría de dos factores de Herzberg

La teoría de dos factores o bifactorial es una teoría de motivación laboral propuesta por el psicólogo Frederick Herzberg en 1968. Esta teoría se basa en la idea de que dos factores principales influyen en el grado de motivación de una persona en el trabajo, siendo estos los factores de motivación y de higiene. En cuanto a los factores de motivación, se trata de los elementos del trabajo que pueden ser utilizados para motivar a las personas y producir

satisfacción, siempre que los factores de higiene funcionen de manera adecuada. Además, especifica que se encuentran asociados a las necesidades de pertenencia y sociales superior a las de estima, autorrealización y reconocimiento personal. Los factores que intervienen están agrupados en las categorías de posibilidad de una responsabilidad mayor, distinción del trabajo bien hecho, percepción de éxito o logro y los sentimientos de autorrealización personal (Arrogante, 2022).

Los factores de higiene son aquellos elementos relacionados con el trabajo y su entorno que puede provocar insatisfacción en los empleados si se encuentran ausentes o no cumplen con las expectativas, dado que no generan motivación en los trabajadores, sino que causan descontento si no se cumplen. Además, están asociados con las necesidades de seguridad y fisiológicas, al igual que de ciertas sociales. Los factores que se consideran con mayor influencia en la motivación de los colaboradores son los elementos sociales, las condiciones laborales, el estatus, los elementos económicos y la seguridad (Morales & Aguado, 2022).

1.2 Condiciones Laborales

Las condiciones laborales en el comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1 se rigen por una serie de normas y principios establecidos por el Ministerio de Defensa Nacional del Ecuador. Estas normas se encuentran reflejadas en el reglamento interno del servicio de alimentación de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, en cuanto a los hábitos alimenticios, el comedor promueve una alimentación saludable para los miembros de su personal, ofreciendo alimentos variados y nutritivos. Estos, principalmente vegetales y frutas frescas, están preparados de manera higiénica y elaboradas según las normas de la industria alimentaria. Se ofrecen también alimentos ricos en nutrientes, como la carne, el pescado, los huevos, las legumbres, los lácteos, el pan y los cereales. Además, se promueve la ingesta de líquidos, como agua y bebidas sin alcohólicas. Por último, se anima a los

miembros del personal a llevar una dieta equilibrada y a hacer ejercicio físico regularmente.

Es cada vez más evidente que la salud de los trabajadores y sus familias está directamente relacionada con el empleo y las condiciones laborales. Las pruebas científicas muestran que el empleo precario y la inseguridad laboral tienen un efecto negativo en la salud, causando bajas por enfermedad, lesiones laborales y desigualdades en materia de salud. Es fundamental para una empresa garantizar las mejores condiciones de trabajo a sus colaboradores para evitar que los factores laborales sean perjudiciales. Por ello, es necesario que se organice el contenido y significación de los trabajos, se respeten horarios letárgicos, se proporcione ergonomía en las instalaciones, se incentive su desarrollo profesional y, lo más importante, se doten a los trabajadores de los elementos de protección personal (EPP) requeridos (Silva et al., 2020).

1.1.1 Dimensiones de las condiciones laborales

Condiciones de seguridad

Las condiciones de seguridad pueden variar según el lugar en el que se vaya a realizar una actividad, pero en general incluyen el uso de equipo de protección adecuado y el cumplimiento de normas de seguridad establecidas. También se recomienda formar a todos los trabajadores en los procedimientos de seguridad y establecer un sistema de reporte de incidentes para identificar los problemas de seguridad. Del mismo modo, las empresas deben adecuar las instalaciones de forma que se evite riesgos para los colaboradores, entre los requisitos de los locales de alimentos se encuentran disponer de suelos antideslizantes con colores claros y de fácil lavado, separación entre zonas sucias y limpias, desagües adecuados y disposición de agua fría y caliente. Contar con ventanas y puerta que sean de limpieza fácil,

de material inalterable y con mosquiteras en el exterior, no usar los pasillos como almacenamiento solo para paso, tener utensilios resistentes y de fácil limpieza. Asimismo, el establecimiento debe poseer paredes lisas con colores claros, impermeables y de fácil limpieza, así como el techo liso con color claro y bordes curvados para que sea fácil su limpieza y resistente al fuego con iluminación suficiente (Fernández, 2022).

Condiciones de higiene

Las condiciones de higiene son un conjunto de normas y procedimientos que deben cumplirse para garantizar la limpieza y el mantenimiento de un lugar, para prevenir enfermedades y asegurar la salud y el bienestar de todos. Dicho aspecto incluye la limpieza y desinfección regular de las superficies, el lavado de manos frecuente, el uso adecuado de los equipos de protección personal como los guantes, mascarillas, mallas para el cabello, entre otros, al igual que la correcta manipulación de los alimentos y la separación la comida cruda y cocinada (Viera et al., 2020).

Condiciones ergonómicas

Las condiciones ergonómicas son aquellas que maximizan el confort, la seguridad y la eficiencia del trabajo, las cuales incluyen una iluminación adecuada, la temperatura cómoda, una buena postura, el uso de equipos apropiados y el diseño del puesto de trabajo para acomodarla a las necesidades de los trabajadores. A esto se suma, la evaluación de los riesgos para la salud en el lugar de trabajo, como los riesgos físicos, químicos, biológicos y de seguridad (Araúz et al., 2021).

Condiciones psicosociales

Las condiciones psicosociales se refieren a los factores psicológicos y sociales que influyen en el bienestar y el comportamiento de un individuo, las cuales se ven afectadas

por el entorno, la cultura y las experiencias previas de una persona. Estas incluyen la autoestima, el estrés, la satisfacción laboral, el apoyo social, la discriminación, la soledad, el equilibrio entre el trabajo y la vida personal, el estilo de vida saludable y la percepción de la justicia social (Chartzman et al., 2022).

1.3 Higiene Alimenticia

La higiene alimentaria se refiere al conjunto de medidas preventivas destinadas a evitar, reducir o eliminar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Esto incluye una variedad de prácticas, desde la higiene de los manipuladores de alimentos hasta la preparación y conservación adecuada de los alimentos. Los principios básicos de la higiene alimentaria incluyen la limpieza, ya que, las superficies y equipos utilizados para manipular alimentos deben limpiarse y desinfectarse regularmente para impedir la contaminación cruzada (Molina et al., 2020).

Por su parte, la separación consta en distribuir la comida cruda y cocida, estas deben almacenarse y manipularse por separado para evitar la mezcla de olores. Cabe recalcar que la cocción de los alimentos debe realizarse a temperaturas adecuadas para destruir cualquier microorganismo nocivo. En cuanto al almacenamiento, deberán ser guardados en ambientes con temperaturas adecuadas para prevenir el crecimiento de microorganismos. Asimismo, las instalaciones y equipos utilizados para manipular alimentos deben mantenerse en buenas condiciones, limpiarse y desinfectarse regularmente. Una vez realizada la manipulación deberá haber un lavado constante de manos (Cofré et al., 2021).

1.4 Manipulación de Alimentos

La manipulación de alimentos se refiere al proceso de preparar, cocinar, envasar, almacenar y servir alimentos para su consumo humano. Estas prácticas contribuyen a mantener la seguridad y la calidad de los alimentos, minimizando el riesgo de contaminación

y enfermedades transmitidas por estos. Dentro de esta, también se incluyen los requisitos de higiene y seguridad de la comida, que abarcan desde la limpieza y desinfección de la cocina hasta el uso de equipos y utensilios adecuados. Por su parte, los encargados de estas actividades deben seguir una serie de reglas para evitar la contaminación por contacto, almacenamiento y preparación. Estas reglas incluyen el lavado de manos, la limpieza de la cocina, el uso de utensilios y equipos adecuados, la preparación segura de los alimentos, la refrigeración y el calentamiento adecuado de los alimentos. Estas prácticas ayudan a prevenir la propagación de microorganismos dañinos en los alimentos, minimizando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (Viera et al., 2020).

1.5 Control de Calidad

El control de calidad de alimentos es un conjunto de procedimientos, reglas y normas destinadas a asegurar la calidad de los productos alimenticios. El objetivo es garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar cualquier riesgo para la salud humana. Este comprende todos los procesos desde la producción, el transporte, el almacenamiento, el etiquetado, hasta la venta y la distribución. Estas medidas se aplican para asegurar que los productos alimenticios cumplan con los requisitos de calidad establecidos, y que sean seguros para el consumo. Dichas normas incluyen evaluaciones de los proveedores, inspecciones de los productos, pruebas físicas, químicas y microbiológicas, así como la estandarización de los procedimientos y la documentación de los resultados. Mediante esta es posible identificar y prevenir problemas en los alimentos antes de que lleguen al consumidor. Por ello, el control de calidad de alimentos es un componente importante de la seguridad alimentaria. Además, el control de calidad de alimentos ayuda a garantizar que los productos cumplan con los estándares de calidad establecidos. Esto asegura que los alimentos sean seguros, nutritivos y saludables, y que cumplan con los requisitos legales. El control de calidad de alimentos

también permite a las empresas mejorar la calidad de sus productos y aumentar la satisfacción del consumidor (Juran et al., 2021).

1.6 Mesas de Trabajo y Repisas

Las mesas de trabajo y repisas son estructuras diseñadas para organizar y almacenar equipos, herramientas y otros materiales. Estas estructuras son comúnmente utilizadas en talleres, oficinas, estudios y cualquier otro lugar donde se necesite una organización eficiente. Las mesas de trabajo y repisas están hechas de materiales resistentes y duraderos como metal, madera y plástico. Estas estructuras pueden contener estantes, cajones, gabinetes y otros almacenamientos, lo que son una excelente opción para organizar y almacenar artículos en oficinas, talleres, estudios y otros lugares. Dichas estructuras son fáciles de montar y desmontar, lo que las hace ideales para espacios pequeños. Además, estas estructuras tienen una variedad de tamaños, formas y estilos, por lo que es fácil configurar el espacio de acuerdo con las necesidades de la empresa o el usuario. De esta forma, son muy versátiles y pueden ser utilizadas para una variedad de aplicaciones, desde el almacenamiento de herramientas hasta el uso como una superficie de trabajo.

1.7 Riesgos laborales

Los riesgos laborales son los peligros y los daños que un trabajador puede sufrir en relación con su trabajo. Estos se clasifican en riesgos físicos, químicos, biológicos y psicosociales. Los riesgos físicos incluyen exposición a ruido, vibraciones, radiación, calor, luz, electricidad, entre otros. En el caso de los riesgos químicos se trata de la exposición a artículos químicos tóxicos, productos para el trabajo, entre otros. Los riesgos biológicos se relacionan con la exposición a agentes biológicos como virus, bacterias, hongos, entre otros. Los riesgos psicosociales son los relacionados con el entorno laboral, el mal comportamiento, el *mobbing*, la violencia laboral, el estrés, la fatiga, entre otros. El objetivo de la gestión de

riesgos laborales es prevenirlos mediante el análisis de los peligros, la evaluación de los riesgos, la implementación de acciones de seguridad, el seguimiento de la situación y la adopción de medidas correctivas si es necesario (Candongá & Samaniego, 2021).

1.7.1 Sistema HACCP

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) por sus siglas en inglés, es un sistema de seguridad alimentaria creado para ayudar a los fabricantes a identificar y controlar los riesgos en los procesos de fabricación de alimentos. Su objetivo es prevenir la contaminación alimentaria y asegurar la inocuidad alimentaria. El HACCP implica un conjunto de procedimientos para identificar peligros en los alimentos, evaluar el riesgo de cada peligro para la salud humana y establecer medidas para controlar los peligros. Estas medidas se pueden implementar durante todo el proceso de fabricación, desde el suministro de materias primas hasta el almacenamiento y transporte de los productos terminados. Dicho proceso está reconocido internacionalmente como una de las mejores prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos (Viera et al., 2020).

El HACCP identifica los peligros para la salud humana, evalúa el riesgo de cada peligro y establece medidas para controlarlos. Esto ayuda a reducir el riesgo de contaminación de los alimentos y minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. El HACCP también facilita el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria y ayuda a garantizar la trazabilidad de los alimentos. Esto significa que, si hay algún problema con un alimento, se puede rastrear hasta su origen. Esto permite reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por estos y mejorar la calidad de los mismos disponibles en el mercado (Mendoza et al., 2019).

1.7.2 Planificación de las medidas preventivas

Parte de las acciones que comprenden la planificación de las medidas preventivas se

encuentra la identificación de los riesgos, la eliminación de los riesgos evitables, la evaluación de estos y la planificación de acciones preventivas. Hay que tener en cuenta que dentro de las fases de identificación y evaluación se debe detener a analizar cuatro grupos de riesgos imprescindibles que son los de seguridad, ergonómicos, psicosociales e higiénicos. En los riesgos ergonómicos es necesario analizar las conductas psíquicas y físicas que emplean al momento de cumplir con las exigencias de las tareas. En los riesgos de seguridad es necesario considerar las actividades de prevención de accidentes laborales. En los riesgos psicosociales se revisa la organización y las normas de trabajo que afectan la salud de los trabajadores mediante factores fisiológicos o psicológicos. En los riesgos higiénicos se verifica la presencia de los agentes biológicos, físicos y químicos en el puesto de trabajo (Perdigones, 2021).

1.8 Salud

La salud es un estado de bienestar físico, mental y social, en el que un individuo se encuentra libre de enfermedades, lesiones u otros problemas de salud. La salud se refiere tanto a la prevención de enfermedades como a la promoción de hábitos saludables para mantener una buena salud. Una buena alimentación, la realización de actividad física y un descanso adecuado es vital para la salud y el bienestar general. La alimentación es un factor clave para mantener una buena salud, ya que, una dieta saludable, equilibrada y variada es esencial para obtener los nutrientes. Por lo que, alimentarse con la dieta adecuada y en las cantidades apropiadas puede ayudar a prevenir enfermedades como la diabetes, las enfermedades del corazón y la obesidad. Además, puede ayudar a mejorar el estado de ánimo, el rendimiento físico y mental, la salud mental y la longevidad, por lo que es importante seguir una dieta saludable para una buena salud (Benhumea, 2021).

1.8.1 Salud ocupacional

La salud ocupacional es el campo de la medicina que se ocupa de la prevención de lesiones, enfermedades y discapacidades relacionadas con el trabajo. El objetivo principal es asegurar el bienestar de los trabajadores mediante el diseño, la evaluación y la gestión de los programas de seguridad y salud en el trabajo. En el que se incluye la identificación y control de los factores de riesgo laboral, así como el desarrollo de programas de formación para los trabajadores y la vigilancia de su salud. Por lo cual, es necesario que se tomen medidas de prevención dentro del puesto de trabajo, lo que comprende el diseño de un entorno laboral seguro, el uso de equipos de protección adecuados, la evaluación de los riesgos y la asignación de tareas seguras. Asimismo, es indispensable que se reconozca y controle los factores de riesgo laboral, se busque desarrollar programas de formación para los colaboradores, y se vigile la salud de los empleados. Inclusive, las empresas deben seguir pautas de higiene y manipulación de alimentos, así como buenas prácticas de limpieza (Arango et al., 2020).

METODOLOGÍA

El presente trabajo se desarrolló en función de aplicar un enfoque cuantitativo (Sánchez, 2019), dado que permite la recolección de datos mediante técnicas estadísticas y la elaboración de un informe detallado sobre las condiciones laborales del comedor y la verificación de la veracidad de los resultados obtenidos. Luego se utilizó el diseño no experimental (Castellano et al., 2020), debido a que facilita la recopilación de información acerca de las condiciones de trabajo de los colaboradores de cocina en el momento en que se realizó la investigación.

Asimismo, se empleó el alcance descriptivo (Pereyra, 2020), puesto que se pretende obtener información detallada sobre el ambiente laboral, incluyendo los factores

demográficos, el tipo de trabajadores, las condiciones de trabajo y las percepciones de los trabajadores. Esto permitirá identificar cualquier problema relacionado con el ambiente laboral en el comedor, proporcionando una imagen clara de lo que sucede en el lugar de trabajo. Finalmente, se usó el método deductivo (Tiberius, 2020), ya que permite reconocer rápidamente patrones y tendencias en los datos obtenidos, y a partir de estos es posible hacer inferencias y llegar a conclusiones, lo cual ayuda a identificar las posibles áreas de mejora en las condiciones laborales.

Una vez establecida la metodología se determinó la población a estudiar que son los nueve trabajadores del comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1, la cual está conformada por el cocinero, ayudante de cocina, salonero y panadero. En vista de que la población es muy pequeña se optó por elegir una muestra no probabilística mediante el muestreo por conveniencia, llegando a establecer a los nueve colaboradores antes mencionados.

En cuanto a la técnica de recopilación de información, se adoptó la encuesta que fue adaptada de la Encuesta sobre Condiciones de Trabajo, empleo y salud (ECTES) que se compone de 77 preguntas que fue elaborada para la población de América Latina (Benavides et al., 2016) y que fue empleado en el trabajo de Peralta (2019). Sin embargo, solo se tomó las interrogantes que comprenden las condiciones de trabajo que dispone de 21 ítems divididos en cuatro dimensiones que son las condiciones de seguridad (pregunta 1-3), las condiciones higiénicas (pregunta 4-8), las condiciones ergonómicas (pregunta 9-11) y las condiciones psicosociales (pregunta 12-21) (ver anexos).

El cuestionario ECTES fue validado por distintos organismos gubernamentales de América Latina, lo cual lo hace ideal para su aplicación. En el caso de las respuestas, estas se encuentran estructuradas en función de la Escala de Likert que prevé las opciones de

siempre (5), muchas veces (4), algunas veces (3), muy pocas veces (2) y nunca (1). Para hallar el nivel de las condiciones laborales se utiliza un baremo con tres grados, estos fueron: buena (70-105 puntos), regular de (57-69 puntos) y deficiente (21-56 puntos).

RESULTADOS

Análisis General de Resultados

En el estudio realizado para conocer las condiciones laborales del comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, los trabajadores que participaron de la encuesta estuvieron concentrados en un 66.7% en edades entre 20 a 40 años, el sexo predominante fue el masculino con 66.7%, el estado civil casado y conviviente con grado de instrucción de bachiller en un 77.8%.

Al evaluar las dimensiones de la encuesta las condiciones de seguridad en cuanto a pisos irregulares, inestables o resbaladizos el 55.6% estableció que se da esto muy pocas veces, entre tanto que, con respecto a la proximidad de huecos, escaleras o desniveles que pudieran provocar accidentes el 77.8% mencionó que no se presenta esa situación. Con referencia a los equipos, instrumentos o herramientas que pudieran causar daño se conoció que algunas veces se da.

Al abordar las condiciones higiénicas la exposición de ruido se da muy pocas veces, la exhibición a radiaciones solares nunca con el 55.6%. Con respecto a la manipulación de sustancias químicas nocivas o tóxicas el 55.6% indicó que muy pocas y algunas veces; entre tanto que, el respirar sustancias como polvo, humos, aerosoles, vapores y niebla, excluyendo el tabaco muchas y algunas veces con una concentración de 88.9%.

Al abordar las condiciones ergonómicas se evaluó la realización de tareas en posturas incómodas, lo que permitió conocer que algunas veces pasan por esta situación con el 44.4%, mientras que al analizar el levantamiento de objetos, animales u otras cosas pesadas más de la mitad indicó que si lo realizan; entre tanto que, con respecto a la ejecución de movimientos

repetitivos con los dedos, manos o brazos el 77.6% de las veces notificó hacerlo muchas veces y siempre.

Finalmente, la dimensión de condiciones psicosociales, la forma de trabajar rápido se exige muchas veces y siempre con el 77.8%, el sobrecargo de trabajo al tener que realizar muchas actividades algunas veces con el 44.4%, la ocultación de emociones y sentimientos en su lugar de trabajo de igual forma que la anterior con la aplicación de conocimientos y habilidades, aprender cosas nuevas y la cantidad de trabajo que le asignan a los colaboradores. Al preguntar sobre la ayuda en la realización de las tareas dentro del trabajo por parte de jefes, supervisores y compañeros de labores expresaron que algunas veces reciben el apoyo, entre tanto que a la compensación salarial que perciben por el rendimiento laboral muy pocas veces lo es y en caso de querer encontrar otro trabajo muchas veces y siempre sienten preocupación de hacerlo.

En conclusión, los resultados obtenidos de la encuesta realizada en el comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana evidencian una serie de problemáticas que afectan el rendimiento laboral de los trabajadores. La falta de motivación, malestares ocasionales debido al espacio de trabajo y la escasez de materiales y maquinaria adecuada para preparar alimentos son algunos de los factores que influyen en la productividad de los empleados.

Además, se observa una concentración significativa de trabajadores jóvenes y del sexo masculino con grado de instrucción de bachiller. Las condiciones de seguridad y la exposición a sustancias químicas nocivas o tóxicas, así como la realización de tareas en posturas incómodas y la ejecución de movimientos repetitivos, también afectan la salud de los trabajadores.

La falta de apoyo por parte de los supervisores y compañeros de trabajo en la realización

de tareas, la sobrecarga de trabajo y la compensación salarial son otros factores que inciden en el rendimiento laboral de los empleados. Es importante que se tomen medidas para mejorar las condiciones de trabajo y motivar a los empleados para mejorar la productividad y el bienestar de todos los involucrados en el comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana.

Propuesta de Mejora

En base a los problemas detectados, se propone las siguientes medidas de mejora:

- Proporcionar un espacio adecuado y suficiente para que los trabajadores realicen sus tareas sin sentirse limitados. Es importante que se tenga en cuenta la cantidad de personas que se deben atender y se proporcione el espacio suficiente para el trabajo.

- Equipar adecuadamente la cocina con herramientas y maquinarias necesarias para garantizar una preparación de alimentos más eficiente y de calidad. También es relevante contar con áreas específicas para cada tipo de preparación (cocina caliente, freír, repostería, panadería, etc.) y una lavandería para lavar y desinfectar los utensilios.

- Mejorar las condiciones de seguridad en el lugar de trabajo y condiciones higiénicas, incluyendo el mantenimiento de los pisos y la prevención de accidentes en áreas con desniveles o escaleras. Además, es necesario garantizar que los equipos, instrumentos y herramientas sean seguros y no representen peligro para los trabajadores. La reducción de la exposición a sustancias químicas nocivas o tóxicas y la eliminación de la exposición al ruido y a radiaciones solares. También se debe proporcionar equipo de protección personal adecuado para reducir el riesgo de enfermedades relacionadas con el trabajo.

- Establecer medidas ergonómicas adecuadas para evitar posturas incómodas y la realización de movimientos repetitivos, lo que puede resultar en lesiones musculoesqueléticas. Se deben establecer pautas para el levantamiento de objetos pesados y

la manipulación de alimentos y utensilios.

- Proporcionar un ambiente de trabajo favorable, donde los trabajadores se sientan apoyados y valorados. Se debe establecer un plan de capacitación y actualización para que los trabajadores puedan mejorar sus habilidades y conocimientos. Además, se debe garantizar una compensación salarial justa y adecuada, y establecer medidas para reducir la sobrecarga de trabajo.

Las medidas de mejora propuestas no solo mejorarán las condiciones de trabajo y la productividad de los empleados, sino que también garantizará un ambiente de trabajo más seguro y saludable para todos los involucrados en el comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana.

Espacio adecuado

Para aplicar esta propuesta, se deberán seguir los siguientes pasos:

Identificar las necesidades espaciales del comedor: Se deberá realizar una evaluación del espacio actual para determinar las necesidades de espacio de los trabajadores en el comedor. Se deben considerar aspectos como la cantidad de personas que trabajan en el área, la cantidad de clientes que se atienden al día, las tareas que se realizan y el equipo necesario para desempeñarlas adecuadamente.

Realizar un diseño adecuado del espacio con base en las necesidades identificadas, se deberá realizar un diseño del espacio que cumpla con los requisitos necesarios para que los trabajadores realicen sus tareas de manera efectiva. También hay que considerar aspectos como la distribución del espacio, la ubicación del equipo y la accesibilidad.

Para el nuevo diseño del espacio se incluirá la reorganización de los elementos presentes en el área actual. Esto puede implicar la reubicación de algunos equipos, la eliminación de elementos innecesarios y la adquisición de nuevos elementos que sean necesarios.

Para garantizar el éxito se debe de monitorear el uso del espacio con la finalidad de

certificar que los trabajadores lo estén utilizando adecuadamente y que se cumpla con los objetivos planteados inicialmente, sumado a la consideración del feedback de los colaboradores para aplicar ajustes si fuera necesario.

Equipamiento adecuado

Primero se debe de ejecutar la identificación de las necesidades de la cocina, para ello se realizará un inventario de las herramientas y maquinarias actuales y determinar cuáles son insuficientes o inadecuadas para garantizar una preparación eficiente y de calidad de los alimentos. También se debe analizar cuáles son las áreas específicas necesarias para cada tipo de preparación, así como el espacio para la lavandería. Teniendo estos aspectos se selecciona y adquiere el equipo y herramientas las cuales pueden incluir reparación, adecuación o adquisición.

Otro factor para trabajar es el diseño de la cocina de manera que se optimice el espacio y se garantice una distribución adecuada para cada tipo de preparación y herramienta o equipos a utilizar. posteriormente, se procede a la instalación de los mismos y la prueba para garantizar su correcto funcionamiento.

Mejorar las condiciones de seguridad e higiene en el lugar de trabajo

Para esto se aplica una inspección y mantenimiento regular de las instalaciones, incluyendo pisos, techos, paredes, ventanas, puertas, iluminación, sistema eléctrico, y sistema de ventilación para detectar y corregir cualquier problema de seguridad. Identificando y eliminando cualquier peligro o riesgo potencial en el área de trabajo, incluyendo la exclusión de obstáculos, la señalización de áreas peligrosas, y la instalación de barreras de seguridad. A esto hay que sumarle una inducción a los colaboradores en el uso seguro de equipos y herramientas, materiales de limpieza y desinfección adecuada de los espacios de trabajo con el uso de equipo de protección personal como guantes,

delantales, cascos, gafas de seguridad, mascarillas, entre otros.

El seguimiento que debe de hacer la administración es que se cumplan las normas y regulaciones de seguridad y salud ocupacional para la prevención de accidentes y enfermedades laborales. Para ello se establece un sistema de reporte y seguimiento de incidentes y accidentes para identificar oportunidades de mejora en la seguridad con la finalidad de fomentar una cultura de seguridad en el lugar de trabajo, logrando un ambiente seguro y saludable para todos los trabajadores del comedor.

Otra acción se enfocará en las medidas preventivas para reducir o eliminar la exposición a los agentes nocivos. Por ejemplo, se podría reducir la exposición al ruido mediante la instalación de paneles acústicos o reducir la exposición a sustancias químicas mediante el uso de sustancias menos tóxicas y ventilación adecuada. Sumado al mantenimiento regular de los equipos e instrumentos para garantizar su seguridad y funcionamiento. Además, se deben limpiar y desinfectar regularmente las áreas de trabajo y los utensilios para garantizar condiciones higiénicas adecuadas.

Establecimiento de medidas ergonómicas

Se debe llevar a cabo una evaluación exhaustiva de las actividades y tareas que realizan los trabajadores en el comedor para identificar las posibles posturas incómodas o movimientos repetitivos que puedan causar lesiones musculoesqueléticas. Para evitar en la mejor medida posible aquello se proporcionará herramientas y equipo ergonómico para reducir la carga física en los trabajadores. Como por ejemplo, taburetes con soporte lumbar para permanecer sentados por largos períodos de tiempo, o tablas de cortar con superficies antideslizantes para reducir el riesgo de lesiones por cortes.

A eso se debe de aplicar pausas regulares para que los trabajadores puedan estirar y descansar, reduciendo así la tensión en los músculos y evitando lesiones. Con la finalidad

de que se aplique de manera adecuada es importante realizar un seguimiento y evaluación periódica para determinar si estas acciones están siendo efectivas y si es necesario hacer ajustes o mejoras.

Proporcionar un ambiente de trabajo favorable

Como primer punto se promueve un plan de capacitación y actualización para los trabajadores, que incluya programas de formación en habilidades técnicas y profesionales, así como en temas de seguridad e higiene alimentaria. Esto incluirá la contratación de capacitadores externos y la creación de programas internos.

Segundo, reconocimiento y valoración del trabajo de los empleados, por lo que se deberá promover un plan de reconocimiento y premiación que incentiven y motiven a los trabajadores. Estas bonificación tendrán carácter monetarios, reconocimientos públicos, entre otros.

Del lado de la compensación salarial justa se fomentará un plan de compensaciones que vaya de acuerdo con las responsabilidades y habilidades de cada miembro del equipo en forma de incentivos económicos para aquellos que cumplan con sus metas. Es decir, se promueve la recompensa variable para evitar mayor carga de beneficios sociales a la organización. Finalmente la reducción de la sobrecarga de trabajo a través de contratación de personal adicional o la redistribución de tareas entre los trabajadores para mejorar la calidad de vida laboral y su rendimiento, sumado a la comunicación efectiva y cultura organizacional saludable.

CONCLUSIONES

En conclusión, al revisar los aspectos importantes como la teoría de los dos factores, la higiene alimentaria, la manipulación de alimentos, el control de calidad, los riesgos laborales y la salud ocupacional, se pudo comprender la importancia de establecer medidas de

prevención y control para garantizar un ambiente laboral seguro y saludable. Esto se traduce en una mejor calidad de vida para los trabajadores y en la reducción de riesgos. Es fundamental seguir investigando y actualizando las prácticas y regulaciones en este ámbito para mejorar continuamente las condiciones laborales en los comedores y lograr una gestión óptima de la seguridad y la salud en el trabajo.

La situación actual describió falta de motivación, malestares ocasionales debido al espacio de trabajo y la escasez de materiales y maquinaria adecuada para preparar alimentos. Además, se observó una concentración significativa de trabajadores jóvenes y del sexo masculino con grado de instrucción de bachiller, y condiciones laborales que ponen en riesgo la salud de los empleados, como la exposición a sustancias químicas nocivas o tóxicas, posturas incómodas y movimientos repetitivos. La falta de apoyo por parte de los supervisores y compañeros de trabajo en la realización de tareas, la sobrecarga de trabajo y la compensación salarial también afectan el rendimiento laboral de los empleados.

En primer lugar, se propuso mejorar el espacio físico del comedor para garantizar un ambiente de trabajo adecuado y seguro. En segundo lugar, se sugiere el equipamiento adecuado con maquinarias y utensilios necesarios para la preparación de alimentos, lo que facilitaría el trabajo de los empleados y mejorar la eficiencia. En tercer lugar, se propone mejorar las condiciones de seguridad e higiene en el lugar de trabajo, lo que incluiría el establecimiento de protocolos de limpieza y desinfección, la eliminación de sustancias tóxicas y la implementación de medidas de prevención de accidentes laborales. Cuarto lugar, acciones ergonómicas para decrementar los riesgos de lesiones y promover un ambiente laboral saludable. Por último, alcanzar un ambiente de trabajo adecuado para ayudar a la motivación, la comunicación y el trabajo en equipo.

RECOMENDACIONES

Proporcionar equipos y utensilios adecuados para mejorar la eficiencia y seguridad en la preparación de alimentos. Esto implica garantizar que los empleados tengan acceso a maquinarias y herramientas en buen estado, como equipos de cocina modernos, herramientas de corte seguras y utensilios apropiados para manipular los alimentos. La falta de estos elementos puede afectar negativamente la calidad y el tiempo de preparación de los alimentos, así como aumentar el riesgo de accidentes laborales.

Mejorar el ambiente físico del comedor para garantizar un espacio laboral seguro y adecuado. Esto implica realizar mejoras en la infraestructura, como asegurar una ventilación, iluminación y temperatura adecuadas. Además, es necesario minimizar los riesgos físicos, como superficies resbaladizas, cables sueltos o espacios congestionados.

Establecer protocolos de seguridad e higiene para prevenir accidentes y garantizar la adecuada limpieza en el lugar de trabajo. Se deben comunicar y cumplir regularmente los protocolos de limpieza y desinfección. Asimismo, es importante identificar y eliminar sustancias químicas tóxicas o peligrosas presentes en el entorno laboral. Capacitar a los empleados sobre prácticas de seguridad e higiene alimentaria es crucial para reducir riesgos y promover un ambiente laboral seguro y saludable.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arango, J., Correa, Y., & Luna, J. (2020). La Salud Ocupacional y su respuesta histórica a las necesidades de salud de los trabajadores. *Revista Cubana de Salud y Trabajo*, 21(2), 14-29.
- Araúz, E., Mojica, C., Zurdo, L., & Gómez, E. (2021). Estudio de factores de riesgos ergonómicos presentes en la educación a distancia. *Revista de Iniciación Científica*, 7(5), 72-80.

- Arrogante, A. (2022). *Organización de eventos empresariales*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Benavides, F., Merino, P., Cornelio, C., Assuncao, A., Agudelo, A., Amable, M., Artazcoz, L., Astete, J., Barraza, D., Berhó, F., Milián, L., Delclos, G., Funcasta, L., Gerke, J., Gimeno, D., Iñiguez, M., Lima, E., Martínez, D., Medeiros, A., & Vives, A. (2016). Cuestionario básico y criterios metodológicos para las Encuestas sobre Condiciones de Trabajo, Empleo y Salud en América Latina y el Caribe. *Cadernos de Saúde Pública*, 32. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00210715>
- Benhumea, L. (2021). Para entender a la salud y sus componentes desde una visión multidisciplinaria. *Archivos del Hospital Universitario «General Calixto García»*, 9(2), Art. 2. <https://revcalixto.sld.cu/index.php/ahcg/article/view/e696>
- Candongá, J., & Samaniego, P. (2021). Percepción de riesgos laborales en el ámbito ocupacional universitario | Revista Publicando. *Revista Publicando*, 8(28), 47-58.
- Castellano, M., Olga Granado, Nelson Martínez, & Harold Guerra. (2020). *Incursionando en el mundo de la investigación: Orientaciones básicas*. Editorial Unimagdalena.
- Chartzman, A., Raffaghelli, L., Abajo, F., Capón, R., Tosto, G., Livellara, C., Castagnino, Gómez, J., Bechetti, C., & Spreafico, S. (2022). *El estrés en el ámbito laboral: Causas, consecuencias sanitarias e indemnizaciones*. elDial.com.
- Cofré, S., Argüello, G., Toloza, M., Juri, L., & Placencio, P. (2021). Recomendaciones higiénicas para servicios alimenticios en entornos hospitalarios durante el confinamiento por COVID-19: Revisión Panorámica. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 41(3), Art. 3. <https://doi.org/10.12873/413cofre>
- Fernández, M. (2022). *Aplicación de normas y condiciones higiénico – sanitarias en restauración*. Tutor Formación.
- Juran, J., Gryna, F., & Bingham, R. (2021). *Manual de control de la calidad. Volumen 2*.

Reverte.

Mendoza, M., Caballero, D., Loor, C., & Fernández, B. (2019). El control y aseguramiento de la calidad alimentaria en un restaurante de la ciudad de Manta, Manabí, Ecuador. *Revista Recus*, 4(3), 22-28.

Molina, M., Vera, S., & Zaldumbide, D. (2020). Aplicación de un sistema de control de calidad en la producción. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, marzo 2020.
<https://www.eumed.net/rev/caribe/2020/03/sistema-control-calidad.html>

Morales, A., & Aguado, C. (2022). *Transformación digital en las empresas: Un enfoque desde la administración de la teoría a la práctica*. Ecoe Ediciones.

Organización Internacional del Trabajo. (2019). *La calidad del empleo interesa a todos los trabajadores*. https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/newsroom/news/WCMS_696157/lang--es/index.htm

Peralta. (2019). *Relación entre las condiciones laborales y la satisfacción laboral de trabajadores en la empresa DCR Minería y Construcción Arequipa, 2018* [Posgrado, Universidad Vatólica de Santa María].
<https://repositorio.ucsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12920/8938/A6.1882.MG.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Perdigones, J. (2021). *Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales*. IC Editorial.

Pereyra, L. (2020). *Metodología de la investigación*. Klik.

Sabastizagal, I., Astete, J., & Benavides, F. (2020). Condiciones de trabajo, seguridad y salud en la población económicamente activa y ocupada en áreas urbanas del Perú. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 37(1), 32-41.
<https://doi.org/10.17843/rpmesp.2020.371.4592>

- Sánchez, F. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: Consensos y disensos. *Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*, 13(1), 102-122. <https://doi.org/10.19083/ridu.2019.644>
- Silva, M., Merino, P., Benavides, F., López, M., & Gómez, A. (2020). La salud ocupacional en Ecuador: Una comparación con las encuestas sobre condiciones de trabajo en América Latina. *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*, 45(20), 1-7. <https://doi.org/10.1590/2317-6369000010019>
- Tiberius, J. (2020). *El Método Científico Global*. Molwick.
- Viera, E., Fernández, B., Caballero, D., Loor, C., & Cabrera, A. (2020). Higiene y manipulación de los alimentos en los restaurantes de Playita Mía de la ciudad de Manta. *Revista Recus*, 5(2), 60-65.

ANEXOS

Anexo 1. Cuestionario de la Encuesta ECTES



República del Ecuador Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil – UTEG

Tema: Análisis de las condiciones laborales en el comedor de la Fuerza Aérea Ecuatoriana, unidades del COS1.

Instrucciones: Las opciones de las respuestas corresponden a Siempre (1), Muchas veces (2), Algunas veces (3), Muy pocas veces (4) y Nunca (5).

Formato de Encuesta

Datos sociodemográficos

Edad

De 20 a 30 años ()

De 31 a 40 años ()

De 41 a 50 años ()

De 51 a 60 años ()

Más de 60 años ()

Sexo

Masculino ()

Femenino ()

Estado civil

Soltero/a ()

Casado/a ()

Conviviente ()

Divorciado/a ()

Viudo ()

Grado de instrucción

Primaria ()

Secundaria incompleta ()

Bachillerato ()

Tercer nivel ()

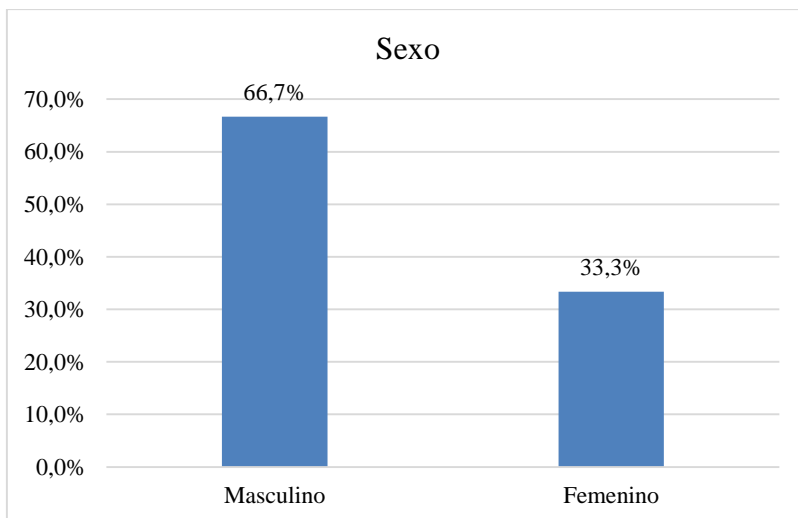
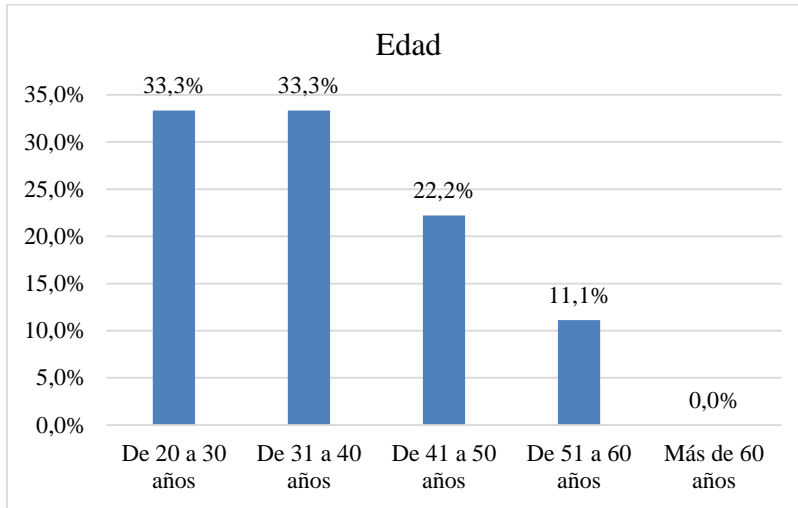
Descripción	1	2	3	4	5
Condiciones de seguridad					
En su trabajo principal, y en una jornada de trabajo habitual para usted, ¿con qué frecuencia...					
1. Trabaja en suelos o pisos inestables, irregulares y/o resbaladizos, que pueden provocarle una caída					
2. Trabaja en la proximidad de huecos, escaleras y/o desniveles, que pueden provocarle una caída?					
3. Utiliza equipos, instrumentos, herramientas y/o máquinas de trabajo que pueden provocarle daños (cortes, golpes, laceración, pinchazos, amputaciones, etc.)					
Condiciones higiénicas					
4. Está expuesto a un nivel de ruido que le obliga a elevar la voz para conversar con otra persona					
5. Está expuesto a la luz (radiaciones) solar					
6. Manipula, aplica o está en contacto con sustancias químicas nocivas/tóxicas					
7. Respira sustancias químicas en forma de polvo, humos, aerosoles, vapores, gases y/o niebla (excluido el humo de tabaco)					
8. Manipula o está en contacto con materiales, animales o personas que pueden estar infectados (basura, ruidos corporales, animales, material de laboratorio, etc.)					
Condiciones ergonómicas					
9. Realiza tareas que le obligan a mantener posturas incómodas					
10. Levanta, traslada o arrastra cargas, personas, animales u otros objetos pesados					
11. Realiza movimientos repetitivos, casi idénticos con los dedos, manos o brazos cada pocos segundos					
Condiciones psicosociales					
12. Tiene que trabajar muy rápido					
13. Su trabajo exige que tenga que controlar muchas cosas a la vez					
14. Su trabajo exige que esconda sus emociones o sentimientos					
15. Su trabajo le permite aplicar sus conocimientos y/o habilidades					
16. Su trabajo le permite aprender cosas nuevas					
17. Puede incluir sobre la cantidad de trabajo que le dan					

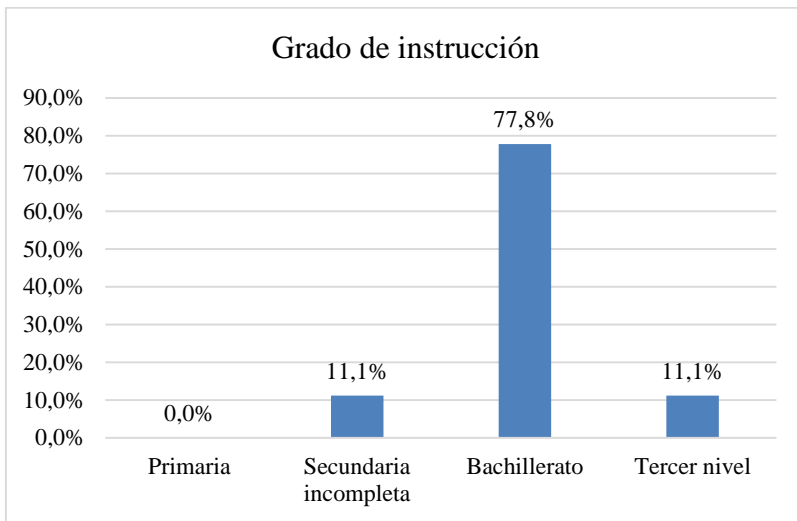
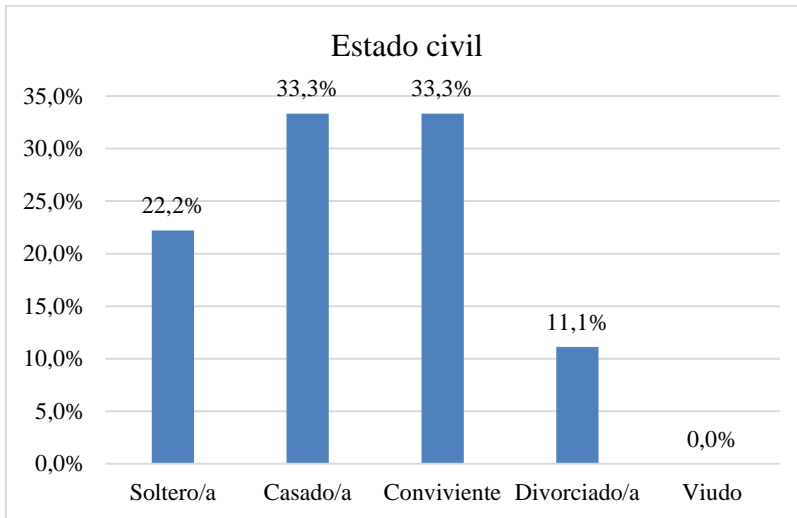
18. Recibe ayuda de sus superiores o jefes inmediatos en la realización su trabajo					
19. Recibe ayuda de sus compañeros en la realización de sus tareas					
20. Su salario es justo con respecto a su rendimiento laboral					
21. En qué medida está preocupado/a por lo difícil que sería encontrar otro trabajo, en caso de que se quedara desempleado					

Nota. Tomado de Cuestionario básico y criterios metodológicos para las Encuestas sobre Condiciones de Trabajo, Empleo y Salud en América Latina y el Caribe, por Benavides et al., (2016).

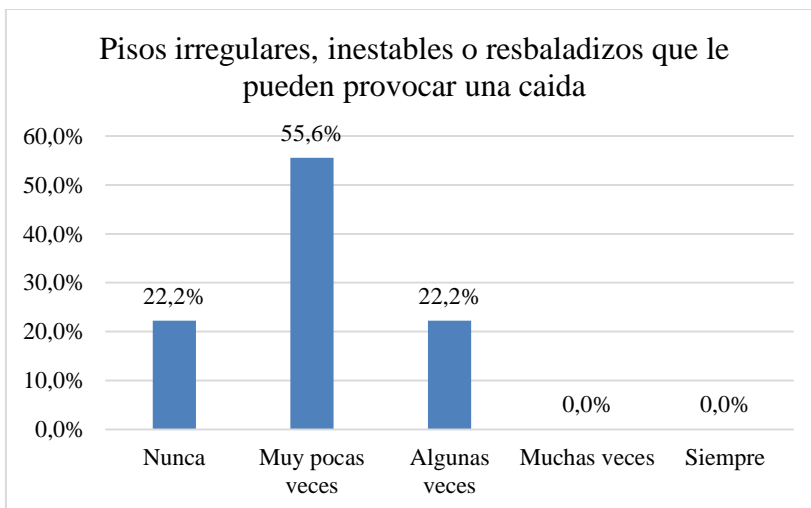
Pasteles de Encuestas

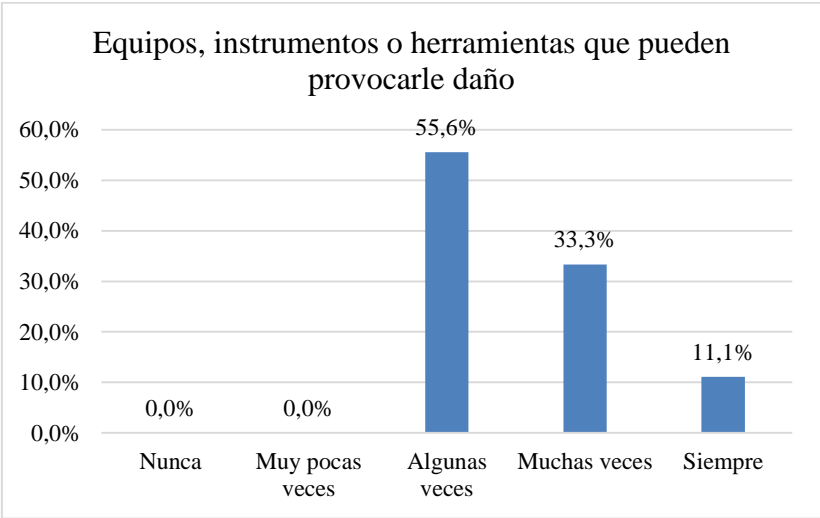
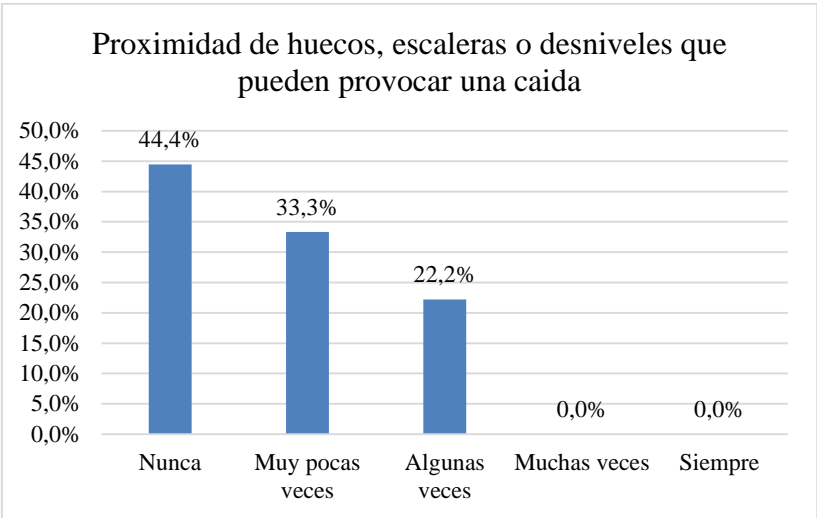
Resultados sociodemográficos



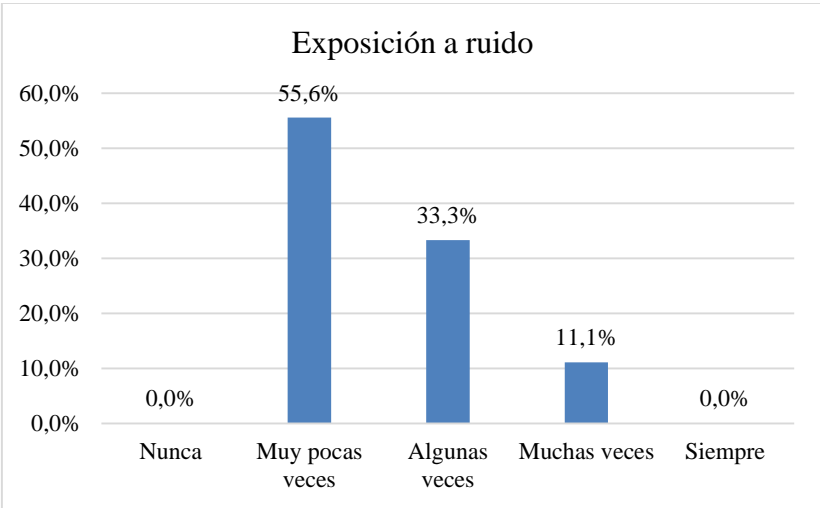


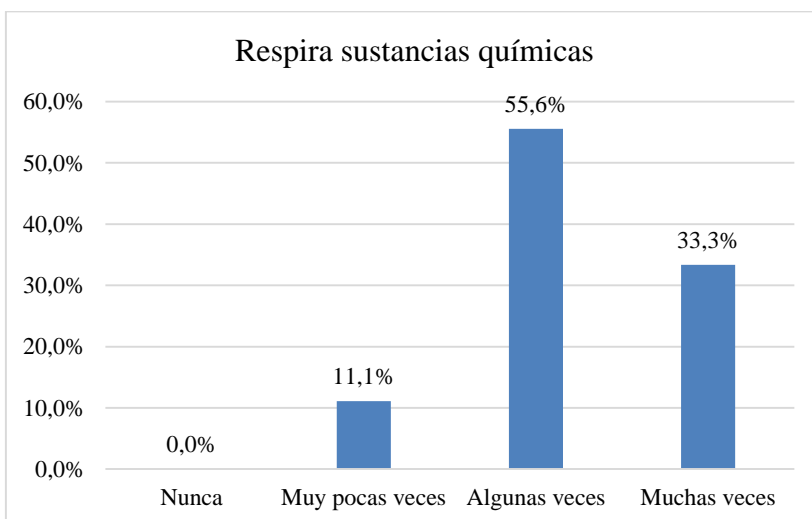
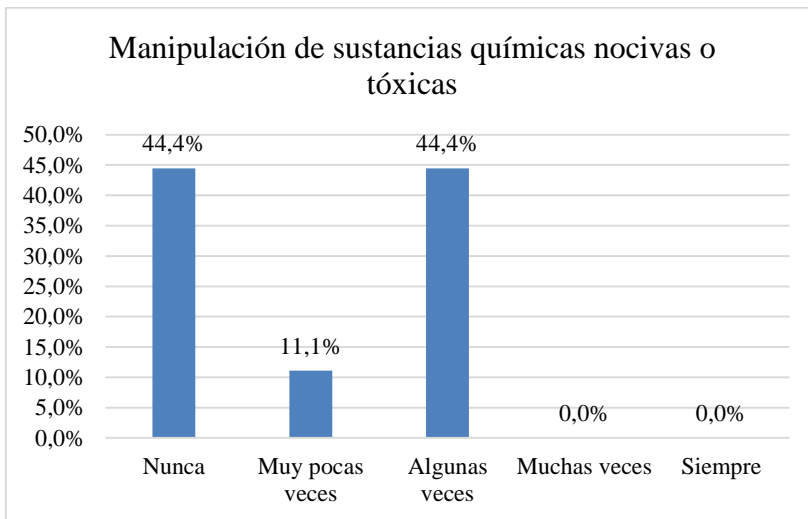
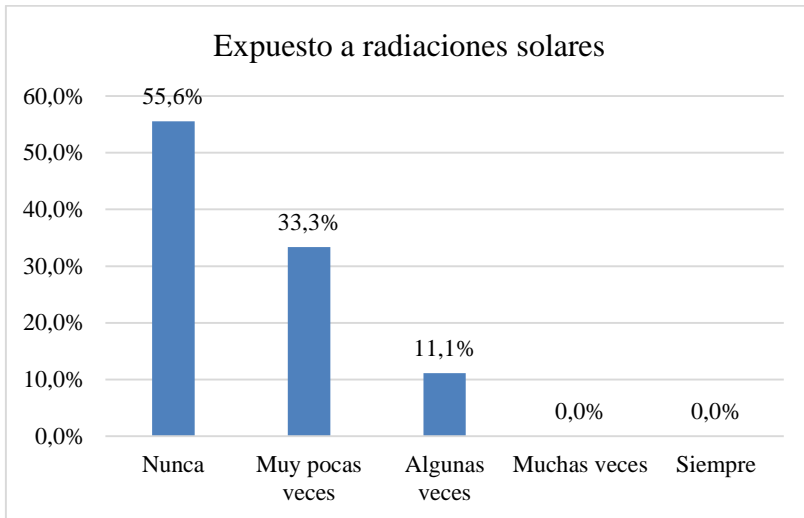
Condiciones de seguridad



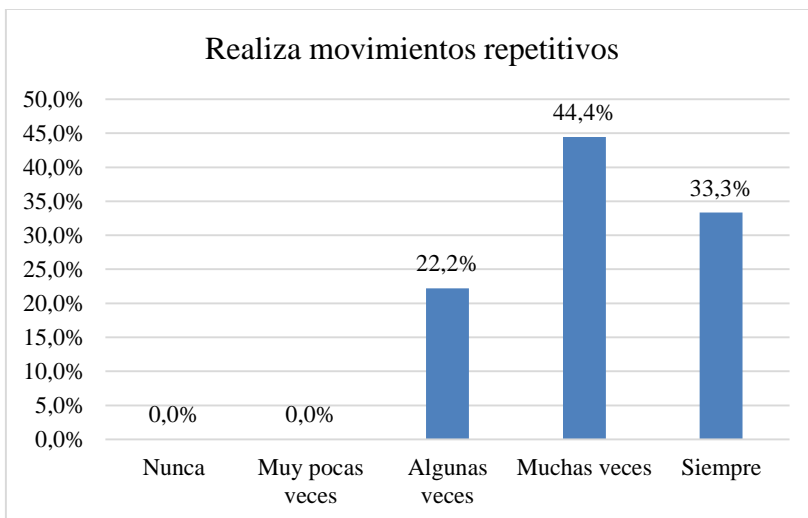
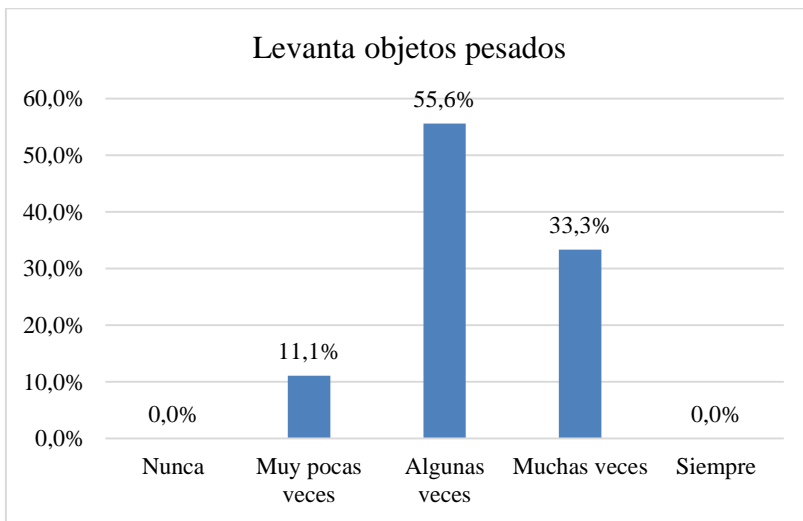
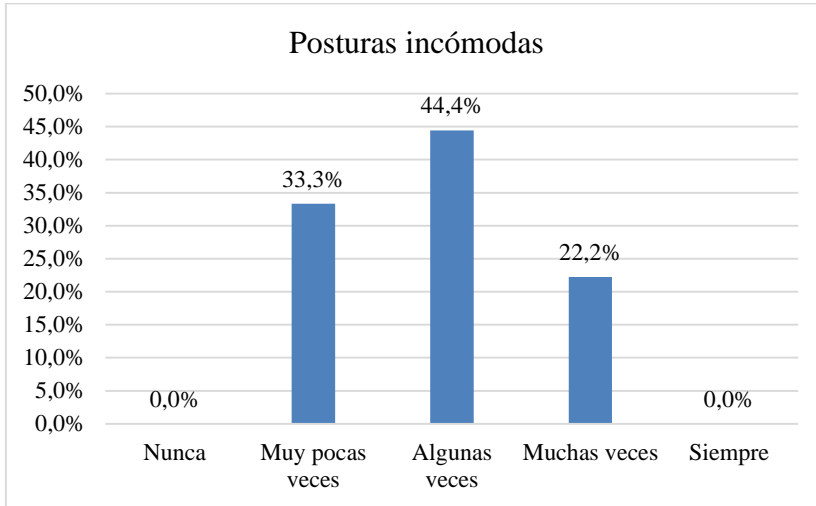


Condiciones higiénicas

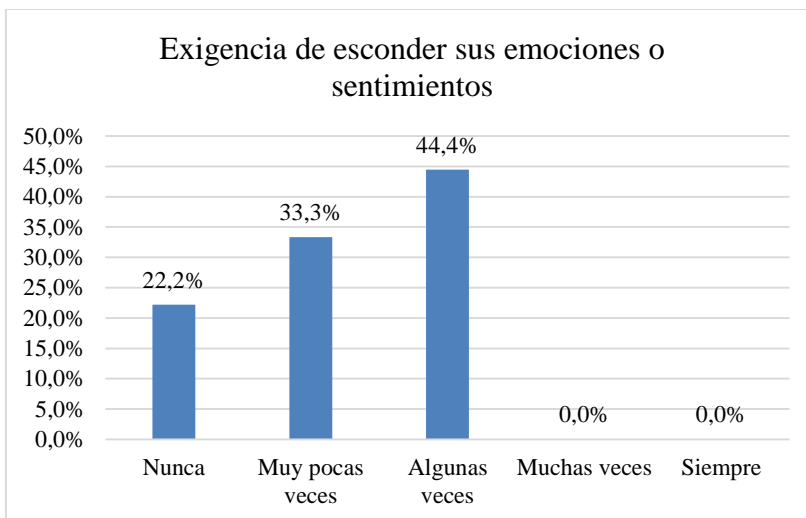
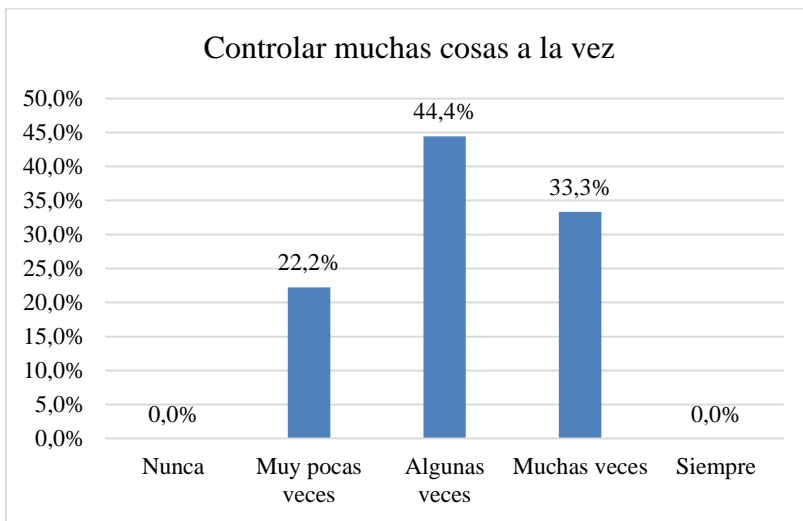
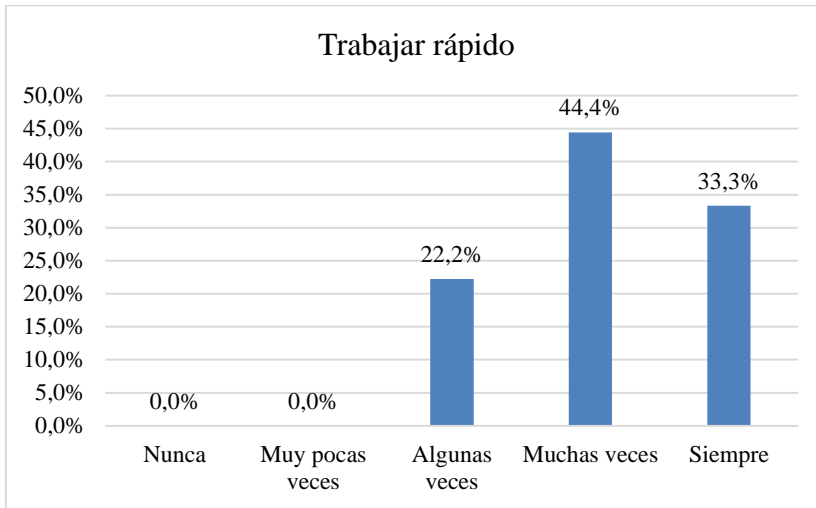




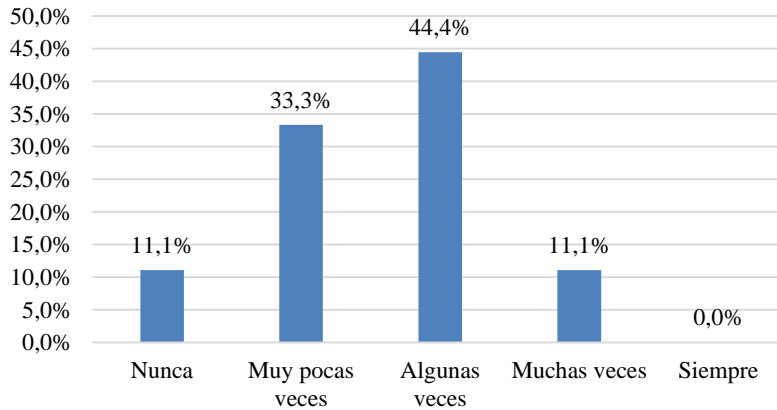
Condiciones ergonómicas



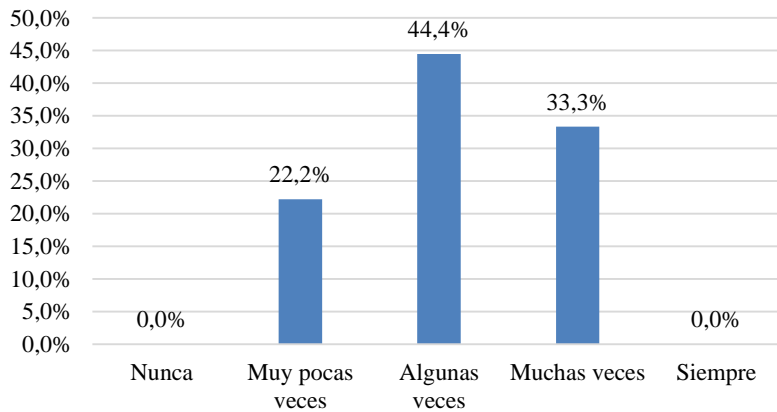
Condiciones psicosociales



Aplicación de conocimientos y habilidades



Aprender cosas nuevas



Cantidad de trabajo

