



CARRERA DE ENFERMERÍA

TEMA:

“CAPACITACIÓN SOBRE ACCIDENTES LABORALES EN LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DEL PRIMER CICLO DEL INSTITUTO SUDAMERICANO EN CUENCA - ECUADOR DURANTE PERÍODO ABRIL – JUNIO 2024.”

AUTOR:

SANTIAGO ALEXANDER CABRERA MANRIQUE

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
TÉCNICO EN ENFERMERÍA

TUTOR:

• PROF. ALEX FRANCISCO GUILLEN SERPA

CUENCA – ECUADOR, 2024

SUDAMERICANO

DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.

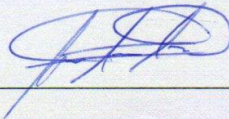
SUDAMERICANO



CARRERA DE ENFERMERÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: CABRERA MANRIQUE SANTIAGO ALEXANDER , con el título " Capacitación sobre accidentes laborales en los estudiantes de la carrera de Gastronomía del Primer ciclo del Instituto Sudamericano en Cuenca - Ecuador durante período Abril Junio 2024. ", cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,



GUILLEN SERPA ALEX FRANCISCO

C.I : 0302269287

SUDAMERICANO

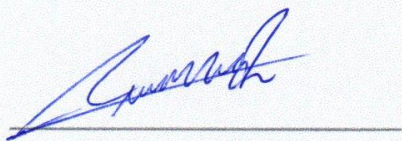


DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Cabrera Manrique Santiago Alexander**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Enfermería** declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“Capacitación sobre accidentes laborales en los estudiantes de la carrera de Gastronomía del Primer ciclo del Instituto Sudamericano en Cuenca - Ecuador durante período Abril – Junio 2024.”** así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



Cabrera Manrique Santiago Alexander

Cédula: 0151184330



Dedicatorias

El presente trabajo es dedicado a mi hermana quien me inspiro hasta el día de hoy para poder llegar hasta este momento de mi vida , apoyándome como un pilar de motivación ,superación , crecimiento personal , pues sin ella no habría alcanzado este logro , agradezco a quienes me apoyaron incansablemente a través de su sacrificio para llevarme a cumplir esta meta , a mis tutores y profesores quienes con cada una de sus enseñanzas fortalecieron mi determinación para ser mejor cada día

Agradecimientos

En este presente trabajo el principal agradecimiento es para las personas que me siguieron durante de este camino extenso brindándome su ayuda y comprensión , agradecimientos a mis profesores , mi tutor quienes me ayudaron en el desarrollo de este proyecto técnico

ÍNDICE

| | |
|--|-------|
| INDICE..... | 1 |
| INDICE DE TABLAS..... | 2 |
| INDICE DE GRÀFICOS | 3 |
| RESUMEN..... | 5 |
| ABSTRACT | 6 |
| INTRODUCCIÓN..... | 7 |
| Objetivos de la investigación | 9 |
| Preguntas de investigación | 9 |
| Justificación..... | 10 |
| Capítulo I: Problemática..... | 12 |
| Capítulo II: Marco Referencial..... | 14 |
| Marco Teórico | 14 |
| Marco Conceptual | 22 |
| Capítulo III: Metodología de Investigación..... | 24 |
| Enfoque de investigación..... | 24 |
| Tipo de investigación | 24 |
| Corte de la investigación | 24 |
| Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información..... | 25 |
| Capítulo IV: Análisis e Interpretación de los Resultados | 29-43 |
| Capítulo V: Propuesta de Investigación | 44 |
| Cronograma de actividades | 45-46 |
| Conclusiones | 47 |
| Recomendaciones | 48 |
| A nivel institucional | 48 |
| A nivel técnico | 48 |
| A nivel teórico..... | 48 |
| BIBLIOGRAFÍA - WEBGRAFÍA..... | 72 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1 Operacionalización de Variables : | 27 |
| Tabla 2 Resultados de la encuesta en docentes | 38 |

ÍNDICE DE GRAFICOS

| | |
|---|----|
| Encuesta digital a estudiantes | 29 |
| Gráfico1 | 29 |
| Gráfico 2..... | 29 |
| Gráfico 3..... | 30 |
| Gráfico 4..... | 31 |
| Gráfico 5..... | 31 |
| Gráfico 6..... | 32 |
| Gráfico 7..... | 33 |
| Gráfico 8..... | 33 |
| Gráfico 9..... | 34 |
| Gráfico 10..... | 35 |
| Gráfico 11..... | 36 |
| Gráfico 12..... | 36 |
| Gráfico 13..... | 36 |
| Encuesta digital pos-capacitacion | 39 |
| Gráfico 14..... | 39 |
| Gráfico 15..... | 40 |
| Gráfico 16..... | 41 |
| Gráfico 17..... | 42 |
| Cronograma de actividades..... | 45 |
| Gráfico 18..... | 45 |
| Gráfico 19..... | 46 |
| Anexos | |
| Anexo 1 | |
| Autorización para realización de proyecto de grado de la carrera de enfermería..... | 49 |
| Anexo 2 | |
| Consentimiento informado de participación en el proyecto | 50 |
| Anexo 3 | |
| Encuesta aplicada a estudiantes y docentes del área de gastronomía de primer ciclo..... | 51 |
| Anexo 4 | 52 |

| | |
|--|----|
| Anexo 5 | 53 |
| Anexo 6 | 54 |
| Anexo 7 | 55 |
| Anexo 8 | 56 |
| Anexo 9 | 57 |
| Anexo 10 | 58 |
| Anexo 11 | 59 |
| Anexo 12 | 60 |
| Fotografías de la capacitación de primeros auxilios | |
| Anexo 13 | 61 |
| Anexo 14..... | 61 |
| Anexo 15 | 62 |
| Anexo 16 | 62 |
| Anexo 17 | 63 |
| Anexo 18 | 63 |
| Anexo 19 | 64 |
| Encuesta de valoración de conocimiento adquiridos post-capacitacion..... | 64 |
| Anexo 20 | 65 |
| Anexo 21 | 66 |
| Anexo 22 | 67 |
| Manual para primeros auxilios de enfermería para gastronomía | 67 |
| Anexo 23 | 68 |
| Anexo 24 | 69 |
| Señalética de Riesgos | 69 |
| Anexo 25 | 70 |
| Anexo 26 | 71 |

RESUMEN

El siguiente documento se realizó una Capacitación sobre accidentes laborales a los estudiantes de la carrera de gastronomía del primer ciclo del Instituto Sudamericano en Cuenca , en el país de Ecuador durante período comprendido desde Abril hasta el mes de Junio del año 2024 ,con el fin de tratar el problema de múltiples accidentes ocurridos en el área de gastronomía, con el objetivo de capacitar a los primeros ciclos del área correspondiente , en el cual se ejecutó un estudio mixto , mismo que consistió del análisis de conocimiento de los estudiantes con respecto a accidentes laborales , riesgos dentro de la cocina y primeros auxilios . Se trabajo con una población de 39 estudiantes pertenecientes al primer ciclo de la carrera culinaria ,se hizo uso de encuestas digitales , de contenidos didácticos para realizar la capacitación , elaboración de manual de primeros auxilios , elaboración de señalética sobre riesgos para las cocinas de gastronomía , los hallazgos que se recopilaron indican que los participantes tienen una significativa carencia de conocimientos en primeros auxilios , riesgos y accidentes que se ocasionan dentro del diario aprender de los estudiantes , los resultados obtenidos tras impartir la capacitación hacia los estudiantes de gastronomía de primer ciclo se evidencio en un resultado positivo en el aprendizaje de conocimientos de primero auxilios , por lo que la efectividad de la instrucción a los estudiantes es imprescindible en su formación , como conclusión se tiene que los conocimientos sobre primeros auxilios en el área de gastronomía se fortalecerán con el contenido proporcionado para las futuras promociones que formen parte de la carrera.

Palabras clave: Heridas- lesiones- accidente - Salud - riesgo - enfermedad - gastronomía - primeros auxilios – gastronomía- muerte

ABSTRACT

The present work was conducted a training on occupational accidents to students of the first cycle of the gastronomy career of the South American Institute in Cuenca, in the country of Ecuador during the period from April to June 2024, in order to address the problem of multiple accidents occurred in the area of gastronomy, with the aim of training the first cycles of the corresponding area, in which a mixed study was executed, which consisted of the analysis of knowledge of students with respect to occupational accidents, risks in the kitchen and first aid. We worked with a population of 39 students belonging to the first cycle of the culinary career, we made use of digital surveys, didactic content for training, development of first aid manual, development of signage on risks for gastronomic kitchens, The findings that were collected indicate that the participants have a significant lack of knowledge in first aid, risks and accidents that occur within the daily learning of students, the results obtained after providing training to students of gastronomy first cycle was evidenced in a positive result in learning knowledge of first aid.

Therefore, the effectiveness of the instruction to the students is essential in their training. In conclusion, the knowledge about first aid in the area of gastronomy will be strengthened with the content provided for future promotions that will be part of the career.

Key words. : Wounds- injuries- accident - Health - risk - disease - gastronomy - first aid - gastronomy first aid- dead

INTRODUCCIÓN

En el ámbito gastronómico, la seguridad laboral es fundamental, puesto que no solo influye en el bienestar de los trabajadores, sino que también tiene un efecto directamente, con la eficiencia y por otro lado se logra reflejar en calidad del servicio. Los estudiantes de gastronomía, al encontrarse en formación, están expuestos a diversos riesgos propios de las actividades de profesionales en el sector de la comida , estos riesgos abarcan desde cortes y quemaduras hasta accidentes más graves que pueden tener importantes consecuencias para su salud y su futura carrera profesional.

Este proyecto tiene como puntos más resaltables algunos temas como estudios previos que abordan la seguridad cuestionable a la que están expuestos el personal de gastronomía , accidentes frecuentes , complicaciones de los riesgos laborales , mediante una capacitación adecuada, se buscó promover una cultura de seguridad y prevención, proporcionando a los futuros chefs las herramientas necesarias para manejar el entorno de la cocina de manera segura y eficiente.

La motivación mas grande que inspiro a la ejecución de este proyecto fue reconocer un riesgo a estudiantes que se están formando todos los días para ser profesionales capacitados , sin embargo en ciertas situaciones se suelen generar conflictos en donde se vulnera la seguridad , para luego poder generar una ayuda efectiva que logre solventar la preocupación constante de los estudiantes de cómo podría manejar situaciones de riesgo en accidentes

La capacitación se centró en instruir a los estudiantes sobre prácticas seguras, el uso correcto de equipos y la importancia de seguir protocolos establecidos para la prevención de accidentes. Además, se incluirá formación en primeros auxilios, se realizó una evaluación para medir el nivel impacto que genero la capacitación y

asegurar que los conocimientos adquiridos se apliquen efectivamente en situaciones reales

La implementación de este proyecto ha sido crucial para asegurar que los estudiantes no solo adquieran conocimientos sobre los riesgos en su entorno, sino también una sólida comprensión de primeros auxilios, preparándolos para desempeñarse de manera segura y profesional en sus futuras carreras.

Objetivos de la investigación

Objetivo general

- Realizar una capacitación sobre accidentes laborales por medio de una presentación interactiva , para poder reforzar y concientizar los conocimientos de los estudiantes de la carrera de Gastronomía Primer ciclo dentro del Instituto Sudamericano en Cuenca

Objetivos específicos

1. Determinar el nivel de conocimiento sobre primeros auxilios en los estudiantes dentro del instituto sudamericano en la carrera de gastronomía a través de una encuesta digital .

2. Enseñar los riesgos y técnicas más relevantes que existen dentro del ámbito laboral en el Área de Gastronomía con ayuda de un manual sobre técnicas de primeros auxilios.

3 Evaluar los conocimientos impartidos en la capacitación de primeros auxilios a los estudiantes de la carrera de gastronomía de primer ciclo

Preguntas de investigación

¿Cuál es el nivel conocimiento sobre accidentes laborales en los estudiantes de la carrera de Gastronomía del Primer ciclo del Instituto Sudamericano en Cuenca - Ecuador durante período Abril – Junio 2024.?

Justificación

Frente a la realidad de los accidentes que se suscitan a en las múltiples prácticas en la carrera de gastronomía y la falta de medidas de prevención para regular estos mismos hechos se plantea la presente investigación . No se ha impartido una charla de primeros auxilios para poder prevenir esta problemática dentro den del Instituto con respecto a el área de gastronomía , sin embargo se debe tener en cuenta que los accidentes que ocurren son preocupantes por los efectos desastrosos que pueden generar

El análisis sobre esta problemática y su repercusión sobre los primeros auxilios contra los accidentes en los estudiantes, se ve relacionado con las prioridades regionales y nacionales, dado que aborda primordial como lo es la seguridad pública .Este proyecto tiene la finalidad de instruir conocimientos nuevos con respecto a los accidentes durante la formación de estudiantes que educan para ser profesionales culinarios

La información que se desea abordar es obtener e identificar en que puntos o acciones están fallando con más frecuencia los estudiantes de la carrera de gastronomía en base a esta información , se impartirá una capacitación . Permitiendo corregir las falencias que existen durante las prácticas de aprendizaje de cocina , logrando mejorar en un futuro esta problemática

Las conclusiones de esta investigación se llegarán a difundir a través de los medios educativos con el propósito haciendo un aporte de información en el área de la carrera respectiva donde la seguridad de los estudiantes sea una prioridad , en esencial para los que están terminando su instrucción en el instituto

Los resultados se utilizarán por la institución y así también por las respectivas autoridades educativas, los directivos o encargados de coordinar la carrera de gastronomía. Los beneficiarios de este estudio y sus resultados , serán los estudiantes de gastronomía , quienes mejorarán su desempeño tanto educativamente y en su aspecto de formación profesional

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

La industria gastronómica es un sector amplio en el ámbito laboral , que oferta trabajo a millones de personas mundo. Sin embargo su contraste negativo se ve reflejado en los diversos accidentes que se llegan a suscitar al momento de la práctica dentro del desarrollo de sus tareas, el personal de gastronomía enfrenta riesgos amplios dentro de su zona de estudio y trabajo.

Durante el aprendizaje de los estudiantes en la Carrera de Gastronomía ocurren diferentes accidentes y lesiones , siendo una preocupación significativa dentro de la institución , debido a que los estudiantes están inmersos en esta problemática diariamente , pues al usar una gran variedad de herramientas afiladas, utensilios peligrosos, desempeñarse bajo ambientes de alto riesgo como la cocina , en su formación práctica, los estudiantes son propensos a sufrir consecuencias graves como parte de su práctica profesional

Como menciona Díaz et al. (2020) en su investigación, la causa principal de muerte es el cáncer, representando un 64.23%. Sin embargo, en segundo lugar se encuentran los accidentes laborales, que constituyen un 20.29%. Estos datos son realmente preocupantes, ya que destacan la necesidad de mejorar las condiciones en una forma positiva y la organización en el ámbito laboral para minimizar el nivel de sucesión con la que se frecuentan los daños por incidentes y la de cuidar adecuadamente la salud de los trabajadores.

Además, como menciona Castillo et al. (2021) en su investigación, al realizar encuestas lograron identificar que el 45.9% del personal que colabora ha sufrido un

accidente durante el horario de trabajo. Estas lesiones incluyen golpes, que tuvieron una alta frecuencia, así como quemaduras y cortes.

Por otro lado, en la investigación de Bonilla T. (2012), los resultados de la encuesta evidenciaron que el 88.99% de los participantes indicó no haber recibido información adecuada sobre seguridad industrial. Esto es preocupante, ya que no están preparados para prevenir riesgos como cortaduras, traumatismos y quemaduras, entre otros.

Como se evidencia en la investigación de Bobadilla Triana, J. A. (2023), los gerentes de restaurantes que participaron en su encuesta afirmaron en un 100% contempla que la parte designada a llevar el área de gerencia debe centrarse principalmente en hallar mejorías para aminorar los riesgos que existen de que se produzcan accidentes laborales. Basado en todas las respuestas, se puede entender que los trabajadores no están conformes con la instrucción recibida por mano de su empresa.

Por lo que en base a estos hechos tan relevantes se plantea la siguiente pregunta con respecto a estas evidencias ¿Cuál es el conocimiento y preparación de los estudiantes de la carrera de Gastronomía en el Instituto sudamericano en Cuenca – Ecuador durante el periodo Abril-Junio 2024?

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

Marco Teórico

Como menciona Abú-Shams (2005) en su investigación, en la legislación en cuanto a contenido de prevención de riesgos en el trabajo define a estos riesgos como los daños relacionados entorno a el trabajo, esto incluye todas aquellas patologías, enfermedades y todas las lesiones que se sufren como consecuencia del desempeño laboral dentro del área de trabajo y que se desarrollan en dicho mismo . (Supl. 1, 5-6).

Además, la OMS considera que el concepto más completo de salud es aquel que abarca el bienestar total en diversos aspectos. Esto incluye el bienestar físico, que implica una completa tranquilidad en cuanto al estado del cuerpo, sus órganos, funciones y capacidad para realizar actividades de manera eficaz. También incluye el bienestar psíquico, que se refiere a los pensamientos, comportamientos y acciones positivas que tomamos en nuestra vida. Por último, el bienestar social, que se relaciona con la capacidad de desenvolverse adecuadamente en su entorno y en sus relaciones con otras personas. (Abú-Shams ,2005, Supl. 1, 5-6).

En el ámbito involucrado con la salud dentro de las horas laborales , la Organización Internacional del Trabajo especifica la salud laboral como una forma completa de confort completo, que abarca la tranquilidad mental, físico y social de los trabajadores. Esto implica que no se trata únicamente de evitar que los trabajadores enfermen mediante la prevención de múltiples riesgos, sino de asegurar que estén protegidos y se sientan bien en todos los aspectos de su salud. (Abú-Shams ,2005, Supl. 1, 5-6).

Según Leandro y Claudia (2000), las lesiones personales se refieren a alteraciones en la estructura corporal a nivel de tejidos y órganos, las cuales pueden resultar incapacitantes y dejar secuelas permanentes. Estas lesiones pueden ser causadas por diversas razones y, si son provocadas por otra persona, conllevan una sanción. Además de causar incapacidad laboral o enfermedad, las lesiones pueden acarrear consecuencias legales que van desde multas hasta prisión o arresto. (p .17(1), 47-48.)

Es crucial comprender los primeros auxilios en situaciones de riesgo, como señalan Caicedo Vega y Zumbado Fernández (2023). Los primeros auxilios consisten en medidas de seguridad iniciales en caso de un incidente. Sirven como un soporte básico hasta que llegue personal especializado capaz de abordar la situación con mayor conocimiento y destreza. Es esencial tener en cuenta que las técnicas aplicadas pueden variar según factores como la edad y condición física de la persona afectada. Los primeros auxilios son vitales como método de ayuda inicial hasta que llegue la asistencia especializada.

Técnicas como la reanimación , deben ser empleadas por personas que tengan un conocimiento lucido del cómo se debe emplear dicha maniobra para dar un soporte de ayuda básico de calidad y que esta misma acción de ayuda no sea un esfuerzo nulo de asistencia como primeros auxilios , así como el hecho no de producir un daño mayor a la víctima que requiere la mano médica.(Caicedo.et.al 2023, 17(2), 22-32).

El conocimiento de las maniobras y técnicas de primeros auxilios debe ser rigurosamente instruido, y el entorno educativo desempeña un papel crucial en esta formación. Sin embargo, es evidente la falta de instrucción al considerar que los accidentes también ocurren con frecuencia en este mismo entorno. Por lo tanto, es imperativo que tanto los estudiantes como quienes están a cargo de su educación, los maestros, estén preparados para enfrentar situaciones adversas que puedan poner en

peligro a los alumnos. Los maestros deben estar capacitados en procedimientos básicos pero efectivos de primeros auxilios para poder brindar el apoyo necesario en caso de emergencia (Caicedo Vega & Zumbado Fernández, 2023).

En relación a la salud en el área laboral, la Organización Internacional del Trabajo ha definido el término de salud laboral como un estado integral que engloba el bienestar mental, físico y social. Esto implica que no se limita únicamente a la ausencia de enfermedades entre los trabajadores debido a medidas preventivas contra los numerosos riesgos presentes, sino que también abarca su protección frente a dichos riesgos(Caicedo.et.al 2023, 17(2), 22-32).

Durante el lapso de tiempo de los últimos 10 años , se han registrado numerosos accidentes en centros educativos que podrían haberse resuelto de manera más efectiva si hubiera habido acceso a atención médica temprana o a personal debidamente capacitado para tales situaciones. Este desafío no solo concierne a los profesores de las instituciones educativas, sino también a otros miembros de la comunidad escolar, incluidos los estudiantes, quienes también deberían recibir formación en primeros auxilios. .(Caicedo.et.al 2023, 17(2), 22-32).

En el artículo de Quintero Vera (2018) se presenta el diseño de un proyecto de logística desarrollado en una feria de gastronómica dentro del cantón Salinas en la ciudad de Ecuador. Este plan se elaboró con el objetivo de coordinar la feria gastronómica de manera efectiva, y los resultados obtenidos demostraron que la organización fue fundamental para prevenir accidentes. Se destacó la aplicación de técnicas adecuadas y la inclusión de fases de adaptación dentro del proyecto, lo que contribuyó significativamente a su éxito.

Según la investigación de Toro et al. (2021), en Ecuador durante el año 2017, el 0,28% de los trabajadores en actividad económica sufrieron accidentes laborales, mientras que aproximadamente 1.044 personas fueron diagnosticadas con enfermedades profesionales, representando el 0,01% de la población laboral estos porcentajes son significativos, ya que los accidentes laborales no solo afectan al individuo, sino que también generan pérdidas económicas para las empresas debido al ausentismo laboral. Los accidentes pueden resultar en discapacidades o incluso en el fallecimiento del trabajador, lo que implica costos adicionales para la Institución Ecuatoriana de Seguridad Social en términos de indemnizaciones y rentas. Es fundamental seguir protocolos establecidos para manejar estas situaciones de manera efectiva.

Es imperativo que tanto las empresas grandes como las pequeñas establezcan planes de estructuración , abarcando tanto en la parte designada a lo público , como de igual forma el privado, estos planes son fundamentales para dar a reflexionar sobre los riesgos laborales inherentes a cualquier tipo de trabajo y para prevenirlos adecuadamente, el objetivo principal es reducir significativamente los riesgos que puedan amenazar la estabilidad laboral de los empleados en su lugar de trabajo, así como disminuir las enfermedades profesionales, la meta última es la creación de un contexto de labor seguro y de calidad para todos los empleados del país.

En el análisis de los servicios de alimentación, se identificaron los riesgos más destacados asociados al proceso de producción de alimentos, destacando especialmente los riesgos microbiológicos, eléctricos, físicos, mecánicos y locativos. Sin embargo, se observó que estos riesgos pueden ser gestionados mediante medidas de prevención primaria, como la adaptación y modificación de las estructuras. A pesar de ello, debido al alto costo de las adecuaciones necesarias, estas mejoras a menudo no reciben la

atención adecuada y son postergadas en favor de otras prioridades, lo que perpetúa y aumenta el riesgo a largo plazo. Esto podría ocasionar que los empleados del servicio sufran patologías o lesiones de tipo ocupacional.(Orozco Soto, D. M., & Montoya Castaño, O. 2010, 12(2), 151-160)

Además, muchos de estos riesgos pueden ser abordados mediante una estrategia de prevención, que incluya una capacitación adecuada del personal para fomentar la adopción de prácticas seguras en el lugar de trabajo. En la rama de la salud ocupacional, es crucial analizar los factores que representan un riesgo para la población trabajadora durante sus labores. Estos trabajadores son directamente afectados por los incidentes y accidentes laborales, así como por las afecciones de salud como enfermedades a los profesionales, que pueden tener serias repercusiones en su salud. Es esencial considerar este aspecto para aseverar un medio de trabajo invulnerable a riesgos y proteger la salud de los empleados. (Orozco Soto, D. M., & Montoya Castaño, O. 2010, 12(2), 151-160)

Como detalla Jiménez Serrano, Rocío, & García Fernández, Francisco Pedro. (2018).una quemadura es un daño que afecta la piel u otros órganos debido a traumatismos físicos o químicos, provocando la desnaturalización de las proteínas del tejido y resultando en una alteración del tegumento de la estructura superficial hasta la completa destrucción de los tejidos involucrados. Hay varios sistemas para clasificar las quemaduras. La clasificación por grados incluye tres niveles: primer grado, segundo grado y tercer grado. Además, también pueden clasificarse según el área de la superficie corporal afectada.

Según Gonzales et.al (2023) en los tiempos modernos , los individuos que conforman el campo profesional de enfermería tratan constantemente día con día diversos casos que tiene semejanza con heridas agudas, siendo la infección una de las

más significativas y con mayor impacto. La lucha contra la infección debe abordarse de manera interdisciplinaria, con un enfoque especial en la desinfección de manos a través del buen lavado de las mismas , el uso de instrumental adecuado y el adecuado protocolo de procedimiento específicos en los cuales se sigue medidas asépticas. Además, es crucial el manejo adecuado de las heridas, utilizando el material apropiado para su cura.(24-3 : pp 132-138.)

Estos aspectos son fundamentales para una buena prevención, ya que un seguimiento riguroso de estos procesos en el manejo de las heridas reducirá la proporción de infección y sus complicaciones, esto, de igual forma , reducirá en gran medida lo que sería el tiempo de hospitalización de los pacientes, con el consiguiente ahorro de recursos materiales y humanos. (Gonzales et.al 2023 , 24-3 : pp 132-138.)

Es importante entender el comportamiento ,funcionamiento de una enfermedad dentro del cuerpo , de la coagulopatía que se ve estrechamente compaginada con el traumatismo, ya que la hemorragia crítica es la principal causa de muerte evitable tras sufrir un traumatismo. Además, mayormente en los casos, se trata de individuos sanos que podrían recuperar su estado inicial una vez superada la coagulopatía , y de estar dentro de las capacidades también el traumatismo. Por lo tanto, también es crucial conocer las condiciones óptimas para el uso de hemoderivados en el manejo de la hemorragia crítica. (González et.al. 2015, 39(6), 382-398.)

El tratamiento de las lesiones causadas por contacto eléctrico requiere un enfoque particular. La corriente eléctrica causa daño al atravesar el cuerpo, lo que generalmente se manifiesta como una pequeña lesión en el punto de entrada y una lesión más grande en el punto de salida. Sin embargo, la necrosis profunda del tejido es

considerablemente más extensa. La gravedad del daño varía de escala según la presencia de tres factores: el tiempo que existe de contacto, el grado de potencia de la corriente por último la corpulencia del tejido afectado. (Aguayo M., Belisario. 1999, 70(4), 337-347)

Aunque las condiciones de seguridad son esenciales en todos los entornos laborales para proteger la integridad de los trabajadores, lamentablemente, con frecuencia nos enfrentamos a situaciones peligrosas. En estas circunstancias, las regulaciones legales diseñadas para mitigar los riesgos ocupacionales a menudo se pasan por alto debido a la negligencia. Esta falta de cumplimiento puede tener consecuencias graves, resultando en accidentes y enfermedades que afectan tanto la salud como la seguridad de los empleados. (Palucci marziale, maria helena, 2003, 9(1), 21-30).

Es crucial que las empresas y los empleadores prioricen el acatamiento correspondiente de las reglas de seguridad laboral y tomen medidas proactivas para garantizar un entorno de labor inmune ante percances para todo el grupo involucrado. Además, la educación y la concienciación sobre los riesgos laborales pueden ayudar a prevenir accidentes y enfermedades, impulsando una instrucción de en los medios de trabajo . (Palucci marziale, maria helena, 2003, 9(1), 21-30)

El campo de la salud se encuentra entre los sectores con mayor riesgo laboral, el equipo de quienes conforman el medio de la salud enfrentan frecuentemente una diversidad de riesgos involucrado con empleados es decir con peligros ocupacionales, muchos de los cuales son emergentes y suponen un desafío para obreros , empleadores, conocedores en salud ocupacional y autoridades gubernamentales en términos de prevención.(Martínez, et.al ,2008,16(1), 53-59.)

El síncope se describe como un síndrome que tiene como principal característica por pérdida momentánea y breve de la conciencia, que ocurre de forma repentina debido a un periodo transitorio y limitado de flujo sanguíneo reducido al cerebro. Es relevante señalar que existen otras condiciones que pueden provocar pérdidas momentáneas de conciencia, no obstante no se llega a cumplir con los criterios para ser denominados como síncope. Cada una de estas situaciones difiere del síncope, ya sea porque requieren intervención médica para detener el proceso o debido al mecanismo subyacente de la pérdida de conciencia, como los trastornos eléctricos o traumatismos craneales. (Benditt, David G, & Reyes Caorsi, Walter, 2011, 26(1), 38-54)

En el ámbito laboral, el porcentaje que se estima da de fatalidades por motivo de un accidente eléctrico aproximadamente de un 32% de los valores totales que se dieron en accidentes eléctricos, teniendo como consecuencias el fallecimiento de personas con en referencia al valor completo de los habitantes que conforman el país de Chile, cabe mencionar que en el método de resolución se tiene a los accidentes eléctricos estrechamente relacionado con el termino de “contacto con la energía eléctrica”, nombrando a la descarga eléctrica que se produce (Muñoz Chacón, César Antonio, 2015,17(53),122-127).

El trabajador dentro de la institución en la que trabaja, se ve absolutamente comprometido a evitar y anticipar los riesgos dentro del trabajo, como también a incorporar soluciones, que tengan como fin la protección, reforzar la seguridad, por lo que es necesario el que exista una adecuada regularización con orden de los implementos necesarios para que se logre llevar a cabo la acción de prevenir dentro de la empresa (Romeral Hernández, Josefa. 2012, 45(135), 1325-1339)

Marco Conceptual

Salud ocupacional : La misión de la Salud Ocupacional es prevenir enfermedades vinculadas al trabajo mediante el desarrollo de programas de salud preventivos y promocionales, basados en exámenes ocupacionales. (Ramírez, Augusto V.. (2012), 73(1), 63-69.)

Accidente : Un suceso inesperado vinculado causalmente con la actividad laboral que causa lesiones al trabajador o su fallecimiento.(Hernández, J. B. (2007), 28(1), 27-37)

Riesgos : La posibilidad de que un individuo de una población contraiga una enfermedad o fallezca dentro de un periodo determinado.(Klip, D. F., & Rosas, H. Á. (2001), 17(107), 13-20)

Traumatismos : El trauma se define como una lesión tisular que ocurre más o menos repentinamente debido a violencia o accidente (Dumovich, J., & Singh, P. (2019).

Herida : Las heridas se hace denominación a las lesiones cuando se habla de que dañan la piel, teniendo como una consecuencia pérdida de su continuidad en tejidos. (Pancorbo-Hidalgo, Pedro L.. (2016),27(3), 89-90)

Discapacidades : se expresa como un aspecto de segregación, desventaja o restricción de actividad (Gómez et.al (2016), 10(40), 176-194)

Seguridad Laboral : Conjunto de estrategias y directrices diseñadas para asegurar un entorno laboral seguro y saludable.(PrevenBlog, 2023 , Prevencontrol)

Explosión : Una explosión es una reacción comúnmente relacionada a la química exotérmica que convierte, en un breve período de tiempo, una sustancia líquida o sólida en gas, y que se caracteriza esquemáticamente (Martínez, et.al (2020)., 46(3), 1-12)

Caída : Cualquier incidente en el que se pierde el equilibrio , dicha acción genera como resultado que el cuerpo se llega a impactar con la superficie del suelo o a su vez con una superficie dura.(Silva-Fhon et.al. ,2019. 16(1), 31-40)

Quemadura : Desintegración de las membranas celulares acompañada de una respuesta de tal manera que produce inflamación en forma local o sistémica, dependiendo de la magnitud del daño.(Ramírez et.al., 2010,42(1), 55-65)

Herida crónica : Se tiene que como concepto de una herida crónica la interrupción en la continuidad superficial epitelial que incluye la pérdida de tejidos, que presenta una cicatrización lenta o nula.(Lorenzo et.al. , 2014, 13(35), 23-31)

Prevención: Consiste en minimizar el avance o las complicaciones de una enfermedad ya existente, y es un aspecto clave en la terapia y en la medicina rehabilitadora.(Villar Aguirre, M. , 2011 28(4), 237-241)

Patología : mecanismos de las enfermedades en los seres humanos. (Sori et.al. , 2014, 4).

Cáncer : Se conceptualiza como una enfermedad causada por el cambio abrupto de células sin alteraciones a convertirse en células que pierden la capacidad de regular su crecimiento. (Chacón, M. , 2009, 37, 181-193)

Ausentismo Laboral : Comprende lo que hace referencia a inasistencias de las personas contratadas para laborar en un trabajo.(Chávez et.al. ,2016, 6(11), 13-25)

Riesgo químico : Es el riesgo que puede surgir de una exposición descontrolada a sustancias químicas. (Der Parsehian et.al.,2004,23(3), 126-132)

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Enfoque de investigación

El enfoque de investigación del presente trabajo es de tipo mixto, en el que recopilan datos de forma cualitativa como cuantitativa , la última mencionada se fundamentan el método cuantitativo por el motivo que se empleó la recopilación de datos generados, a través de una encuesta aplicada a estudiantes con preguntas de opción múltiple, datos que se valoraron a través de la contabilización de los resultados obtenidos y tenemos en cuanto a la parte cualitativa se la puede encontrar de igual forma en la misma encuesta con preguntas de tipo abiertas donde se pudo expresar de forma libre las opiniones de la población , con el objetivo de poder entender el trasfondo que existe en la investigación

Corte de la investigación

Este trabajo tiene un corte de investigación de tipo transversal debido a que el mismo consistió en un estudio de variables en las cuales se vieron involucrados como población estudiantes y docentes de la carrera de gastronomía del instituto tecnológico Sudamericano que se desarrolló durante el ciclo 2024, en esta forma de estudio se llegó a valorar el conocimiento de un conjunto amplio y extenso de individuos que integran el grupo de la carrera , que comparten similitudes relacionadas con un ámbito específico , sin embargo tienen un aspecto que logra tergiversar el cambio de variables dentro del estudio en cuanto a los accidentes dentro de la cocina de acuerdo a cada situación en la que se ven envueltos , con la identificación de los datos de información se prosiguió a efectuar el análisis de lo recopilado dentro de un tiempo específico sobre la población y reúne los datos obtenidos de la investigación .

Instrumentos y técnicas para el levantamiento de la información

Previamente a la autorización de la autoridad señor Rector y firma de consentimiento informado se realizó la agrupación de información a través de un cuestionario tipo encuesta de forma digital en la plataforma Google Forms , en el cual se veía conformado por un total de 13 preguntas , en donde dentro del cuestionario constan un total de 10 preguntas cerradas de opción múltiples y con un total de 3 preguntas abiertas a responder a criterio individual del estudiante , el conjunto de datos se copilo en el mismo digital en donde se tabulo los resultados obtenidos de los formularios llenados por los estudiantes pertenecientes al primer ciclo de gastronomía , para concretar un análisis posterior a la tabulación en donde se determinó el nivel de conocimiento del área , que se vio demostrado en las herramientas empleadas de gráficos , tablas , fotografía , diagrama de barras.

Se realizó una capacitación dinámica interactiva a través de presentaciones y instrumentos de practica como simuladores para fortalecer el conocimiento de la población con la que se trabajó con respecto a los primeros auxilios básicos para poder atender una situación de accidente laboral dentro de las cocinas del área de gastronomía.

Se empleo la introducción de un manual práctico y breve en el que constaran los procedimientos básicos para actuar ante las múltiples situaciones de riesgo en las que se ven inmersos los estudiantes a menudo en sus clases de cocina , de tal forma que puedan desenvolverse de una manera más eficaz y oportuna ante una problemática que involucre alguna lesión o herida, detallada a través de pictogramas simples pero

puntuales .Toda esta información se manejó bajo absoluta confidencialidad manteniendo la privacidad de los participantes de este estudio.

Población / Universo :

La muestra fue elegida a través del Epidata empleado para recopilar muestras , dicha información fue utilizada de forma confidencial, velando por no perjudicar la integridad y privacidad de los individuos estudiados que participaron en el proyecto

Universo : Estudiantes de la Carrera de Gastronomía del Instituto Tecnológico Sudamericano

Muestra: 39 estudiantes Del Instituto Tecnológico Sudamericano de primer ciclo correspondientes a la carrera de Gastronomía

Criterios de inclusión y exclusión :

INCLUSION :

- Estudiantes de gastronomía correspondientes al primer ciclo
- Estudiantes que firman el consentimiento informado
- Docentes del área de gastronomía

Exclusión:

- Estudiantes de ciclos avanzados desde 2do hasta el 4to Ciclo
- Estudiantes que no firman el consentimiento informado
- Estudiantes de la carrera de gastronomía que no completaron el cuestionario de conocimientos

Análisis de Datos

Numero :43 participantes de la carrera de gastronomía

Frecuencia : 39 estudiantes de la carrera gastronomía primer ciclo

Tabla 1**Operacionalización de Variables :**

| VARIABLES | DEFINICION | DIMENSION | IDENTIFICADOR | ESCALA |
|---|--|--|--|---|
| ESTUDIANTE | ACTIVIDADES DESEMPEÑADAS POR EL SUJETO DE ESTUDIO | PRIMER CICLO DE GASTRONOMIA | ROL INDIVIDUAL DENTRO DEL INSITUTO | PRIMEROS CICLOS DE GASTRONOMIA |
| DOCENTE | ACTIVIDADES DESEMPEÑADAS POR EL SUJETO DE ESTUDIO | PRIMER CICLO DE GASTRONOMIA | ROL INDIVIDUAL DENTRO DEL INSITUTO | DOCENTE DEL AREA DE GASTRONOMIA QUE IMPARTEN CLASES |
| CONOCIMEINTOS DE RIESGOS | NIVEL DE INFORMACION DOMINADA POR EL SUJETO DE ESTUDIO RESPECTO A RIESGOS A LOS QUE SE ESTA EXPUESTO | DE SEGURIDAD RELEVANCIA DE LA INFORMACION DE CORRECTA CON | CONOCIMIENTO S VALIDOS Y NO VALIDOS | POSIBLES RIESGOS PRESENTES EN EL AREA DE TRABAJO |
| RIESGOS MAS PREDOMINANTES EN LAS PRACITCAS DE GASTRONOMIA | RIESGOS MAS FRECUENTES QUE SE DAN DENTRO DE LAS COCINAS DE GASTRONOMIA | MAS EVENTOS OCURRIDOS EN RELACION A LESIONES Y ACCIDENTES | FRECUENCIA CON LA QUE OCURRE EL ACCIDENTE | A- RIESGOS DE CAÍDA B-RIESGOS DE QUEMADURA C- RIESGOS DE INCENDIO Y EXPLOSIONES D- RIESGOS DE CONTACTO ELÉCTRICO E- RIESGOS DE CORTES F- RIESGO DE PINCHAZOS |
| CONOCIMIENTOS DE AUXILIOS | INFORMACION DOMINADA EN EL AREA DE PRIMEROS AUXILIOS PARA | NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LAS MEDIDAS ADECUADAS PARA ACTUAR EN CASO | CONOCIMIENTOS CORRECTOS DE PROCEDIMIENTOS EN PRIMEROS AUXILIOS | -CONOCIMIENTO AMPLIO -CONOCIMIENTO LIMITADO -CONOCIMIENTO NULO |

| | | | | | | |
|--|--|---|---|---|----|--|
| AYUDAR EN CASOS DE ACCIDENTES | | | | | | |
| DE ACCIDENTES | | | | | | |
| PRIMEROS AUXILIOS | ATENCION INICIAL A UNA PERSONA HERIDA | TENICAS CONOCIMIENTOS | Y | EMPLEO INFORMACION ADECUADA | DE | PRIMEROS AUXILIOS EN UN ACCIDENTE DENTRO DEL AREA DE GASTRONOMIA |
| CAUSALIDAD DE LOS ACCIDENTES DENTRO DE ACITVIDADES DE COCINA | MOTIVO DEL CUAL FUE ORIGEN LA LESION SUSCITADA | PRINCIPALES CAUSANTES DE LAS LESIONES Y ACCIDENTES DE LOS ESTUDIANTES | | LESIONES PRODUCIDAS POR LOS MULTIPLES FACTORES EXISTENTES COMO OBJETOS O SUCESOS | | -CUCHILLOS -FUEGO -CAIDAS -GOLPES CON MAQUINARIA O HERRAMIENTAS DE TRABAJO -RIESGO DE PINCHAZOS |

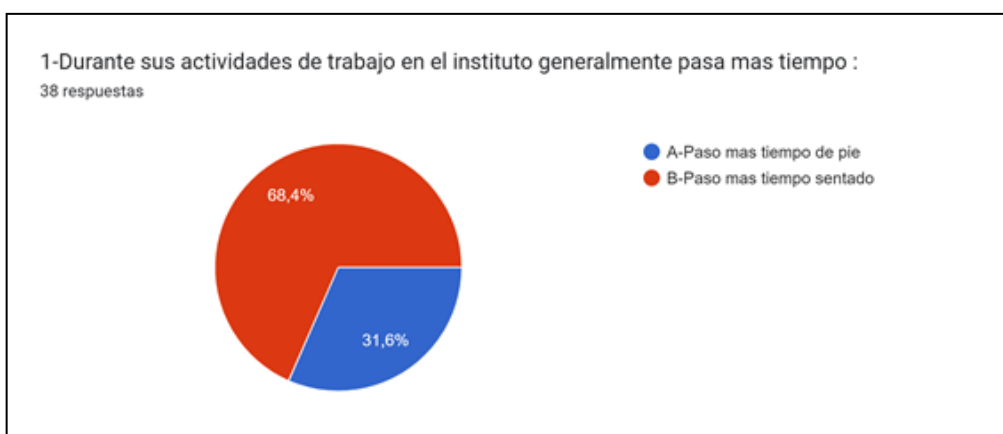
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Encuesta de valoración de conocimientos de riesgos y accidentes laborales aplicada a los alumnos de la carrera de primer ciclo.

Con estudiantes

Gráfico 1

1-Durante sus actividades de trabajo en el instituto generalmente pasa más tiempo:



Dentro del gráfico 1 se obtuvo que un 68,4% de los estudiantes pasa más tiempo sentados, y un 31,6% pasa más tiempo realizando sus actividades de pie por lo que en base a esta información podemos resaltar quien está más expuesto a riesgos de caída.

Gráfico 2 :

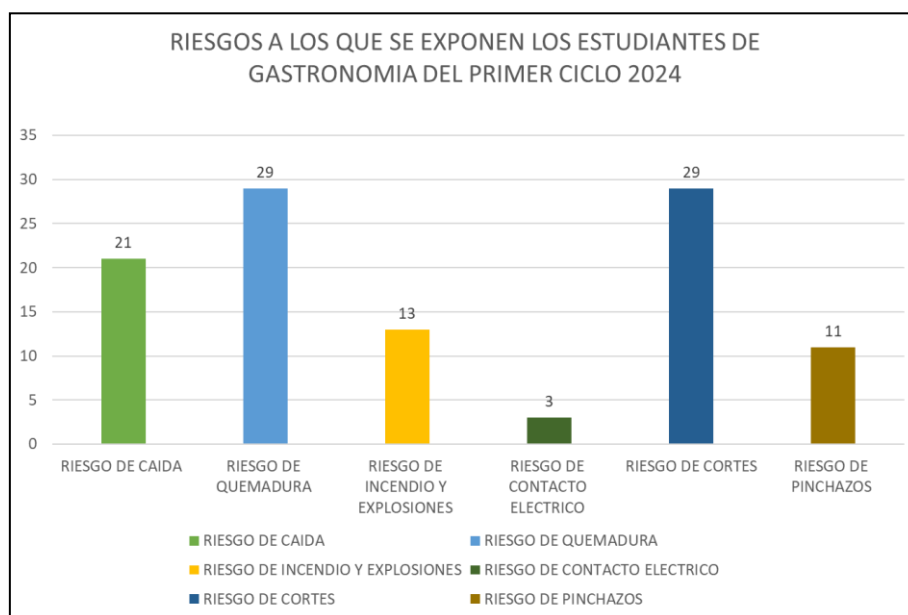
2-¿Tiene claro a que riesgos está expuesto dentro de sus actividades en la cocina ?



En el gráfico 2 se determinó que un 86,8 %, los estudiantes que tienen poco conocimiento sobre los riesgos en los que se ven más vulnerables conformando un porcentaje de 10,5 % y aquellos que no tienen claro los riesgos de sus actividades conforman un porcentaje de 2,6%

Gráfico 3 :

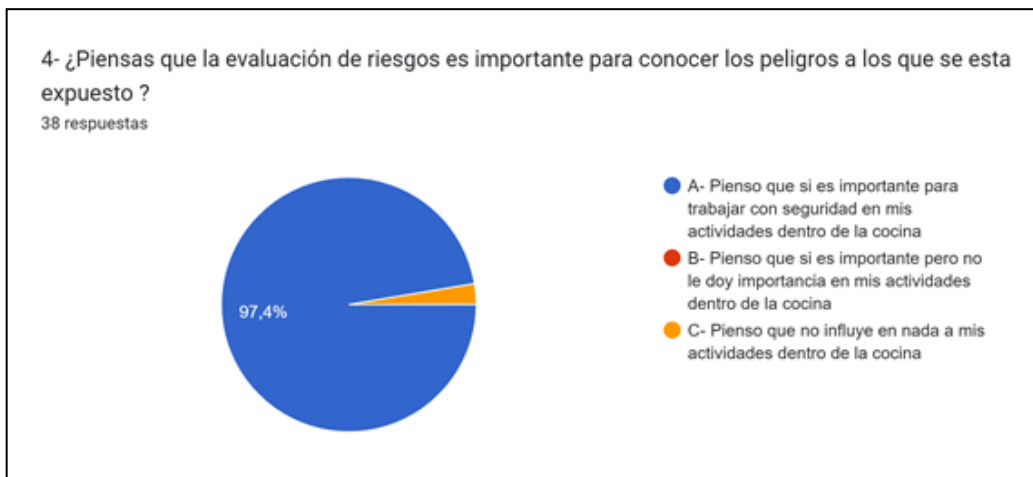
3- Dentro de su área de trabajo usted está más expuesto a : ...



En gráfico 3 encontramos riesgos a los que son más propensos los estudiantes , en donde encontramos que , un 76,3 % están más expuestos a riesgos de quemaduras, un 76,3 % de riesgo de cortes, un 55,3% de riesgos de caídas , un 34,2 % de riesgos de incendios y explosiones , un 28,9 % de riesgos de pinchazos, y un 7,9% de riesgo de contacto eléctrico siendo esto el reflejo de la predominancia de accidentes potenciales en los estudiantes que se van formando en sus laborales en el camino al desarrollo profesional

Gráfico 4 :

4- ¿Piensas que la evaluación de riesgos es importante para conocer los peligros a los que se está expuesto ?



En el grafico 4 encontramos que un 97,4 % del estudiante reconocen que es importante el conocer los riesgos por que tienen relevancia para poder realizar un trabajo seguro y 2,6 % que piensa que no influye el reconocimiento de riesgos dentro de la cocina

Gráfico 5:

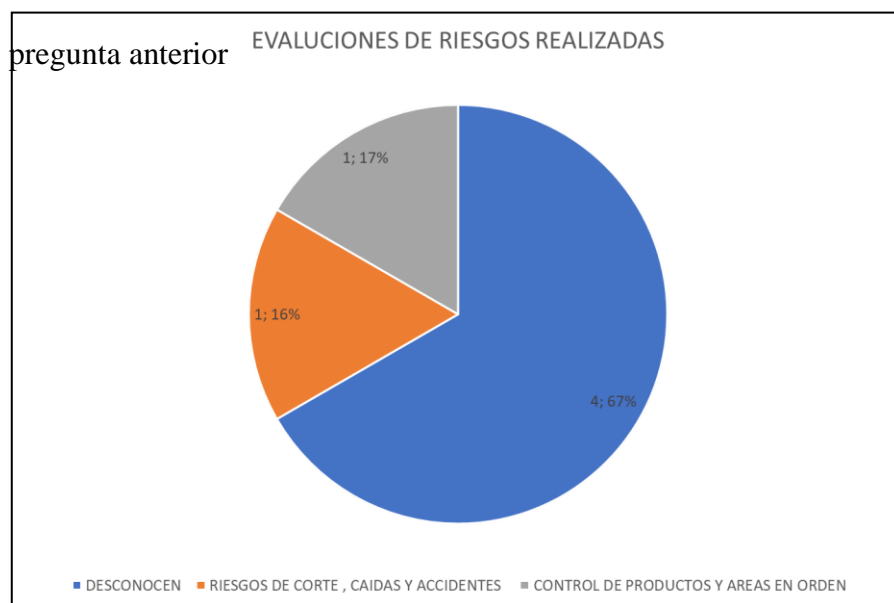
5- ¿Alguna vez se ha realizado una evaluación de riesgos con respecto a su carrera y curso ?



En el gráfico 5 se evidencio que un 47,4 % afirma que no se ha realizado una debida evaluación de los riesgos que existen dentro del área , un 36,8% desconoce sobre si alguna se ha tomado esta medida de evaluación y un 15,8 % afirma que se ha realizado una evaluación anteriormente

Gráfico 6 :

6- Que evaluación se realizó en caso de que se respondiera afirmativamente a la



En relación a la pregunta numero 5 se plantea la pregunta presente , en la que se detalló que de los estudiantes que dieron una respuesta afirmativa un 67% menciona que desconoce qué tipo de investigación de riesgos se realizo , un 16% menciona que la evaluación fue de riesgos de corte , caídas y accidentes , y un 17% que la investigación fue de control de productos y áreas en orden.

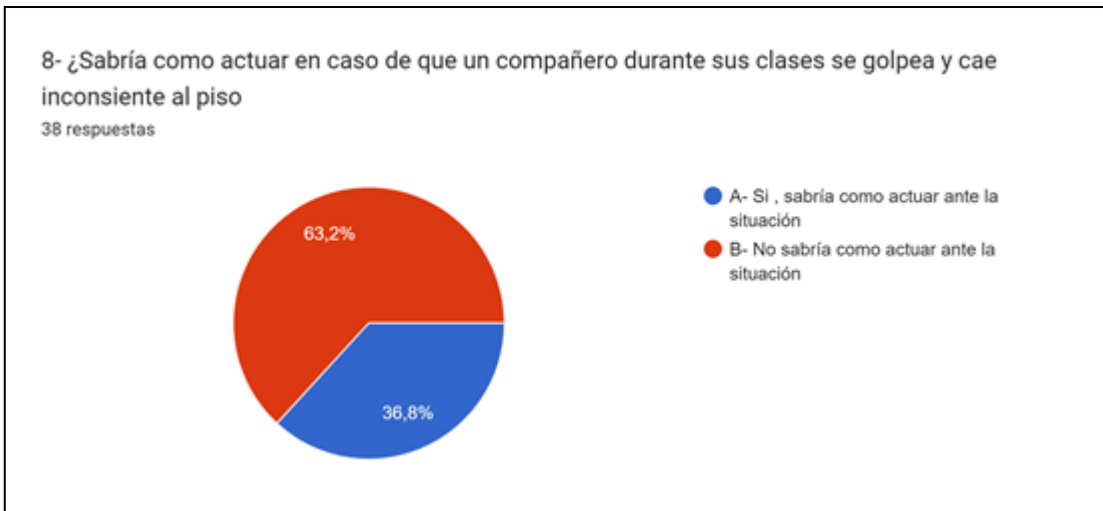
Gráfico 7 :



En el gráfico 7 se detalló que existe un 76,3 % de estudiantes que refieren que su entendimiento del tema es limitado , un 13,2% que declaran que lo que tiene de información sobre primeros auxilios siendo su conocimiento nulo totalmente, y un 10,5 % de estudiantes que afirman tener un amplio conocimiento en el tema

Gráfico 8 :

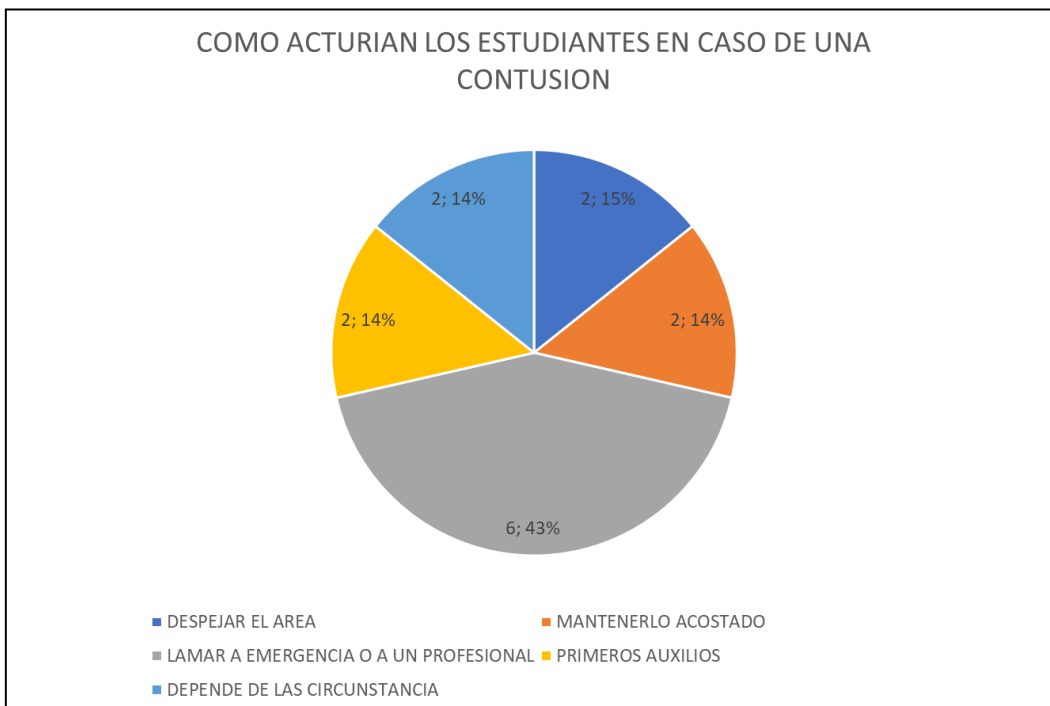
8- ¿Sabría cómo actuar en caso de que un compañero durante sus clases se golpea y cae inconsciente al piso?



En el gráfico 8 encontramos un 63,2 % que detalle no saber cómo actuar ante esta situación la pregunta y un 36,8 % sabría cómo actuar correctamente ante la situación .

Gráfico 9 :

9- ¿ Cómo actuaría en dicho caso?



En relación con la anterior pregunta busca recabar una información más detallada de los estudiantes cuyas respuestas fueron afirmativas en donde se expreso que un 43% llamaría a servicios de emergencia o un profesional , un 15 % despejaría el área del accidente, un 14 % dejaría a la persona recostada , un 14 % aplicaría primeros auxilios , y un 14 % define que depende de la gravedad de las circunstancias

Gráfico 10 :

10- En caso de una lesión , contusión , corte o accidente de uno de sus compañeros dentro de la Institución usted ...



En el grafico 10 tenemos que un 89,5 % de estudiante se comunicarían con su tutor o profesor a cargo en ese momento , un 5,3 % no comentaría el suceso con nadie y dejaría esta situación en manos de alguien más, además un 5,3 % señala que no sabe como reaccionar ante esta situación , en esta pregunta no encontramos ninguna respuesta de que los estudiantes entrarían en pánico o miedo .

Gráfico 11 :

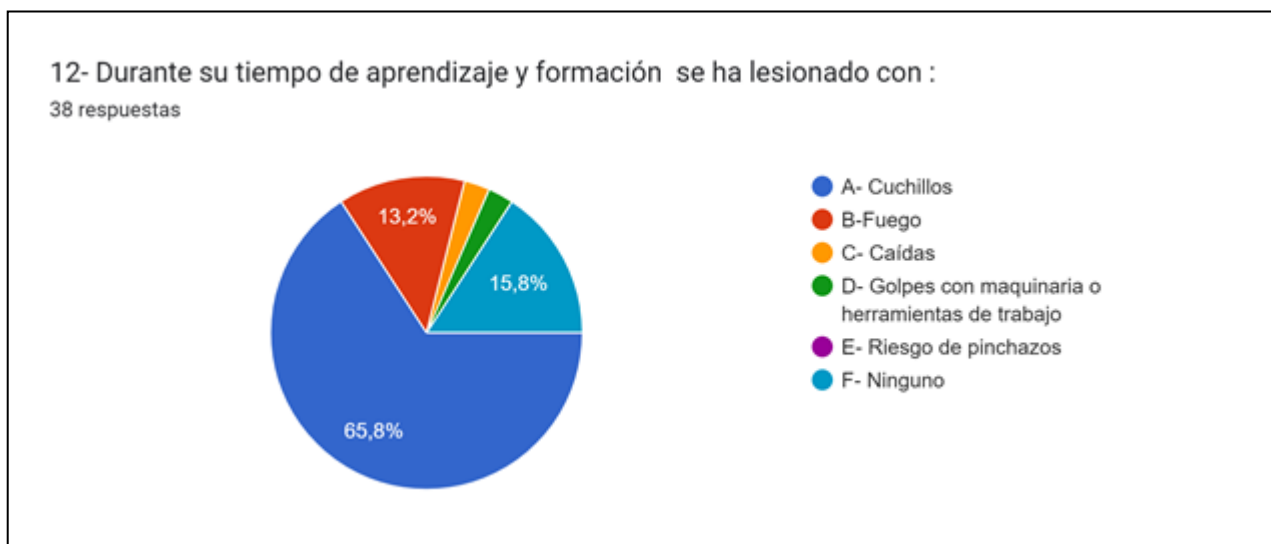
11- ¿Usted cree que los conocimientos en primeros auxilios y seguridad laboral en aérea como gastronomía son necesarios para su ámbito profesional?



En el gráfico 11 se encontró que un 92,1 % de estudiantes considera que este tipo de temáticas son necesarias como también fundamentales para todas las personas, un 5,3 % respondió que son necesarios para otro tipo de trabajos y no son aplicables para la carrera de gastronomía, un 2,6% señala que estos temas no son necesarios para el ámbito profesional .

Gráfico 12 :

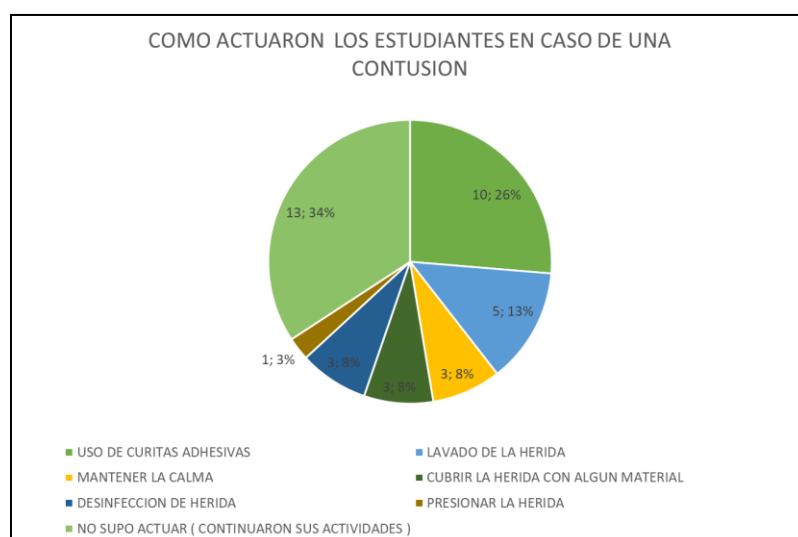
12- Durante su tiempo de aprendizaje y formación se ha lesionado con :



En el gráfico 12 se evidenció que un 65,8 % se lesiona con cuchillos , un 15,8 % indicó que las lesiones no se suscitaron en ningún caso, el fuego con un 13,2 % , las caídas con un 2,6 % , los golpes con maquinaria o herramientas de trabajo teniendo un 2,6 % , sin encontrar lesiones con pinchazos .

Gráfico 13 :

13- En caso de haber sufrido una lesión con las opciones antes mencionadas ¿ cómo se actuó en dicha ocasión ?



En el grafico 13 se encontró que un 34% de estudiantes hizo uso de curitas adhesivas para tratar la lesión que tuvieron , un 26 % no supieron como actuar en el instante del accidente siguiendo con sus actividades normales , un 13 % lavo la herida del accidente, un 8 % mantuvo la calma , un 8% cubrió la herida con algún material , un 8% desinfecto la herida con alcohol y un 3% presiono la herida

Encuestas aplicadas a docentes del área de gastronomía

La encuesta aplicada a estudiantes también fue respondida por parte de alguno de los docentes del área de gastronomía ,en donde se lograron encontrar las siguientes respuestas

Tabla 2

Resultados de la encuesta en docentes

| Preguntas del cuestionario | Repuestas dadas por los docentes |
|--|--|
| 3- Dentro de su área de trabajo usted está más expuesto a : ... | El 100% de los docentes refiere que está expuesto a riesgos de caída quemadura cortes ,50 % de los docentes menciona estar expuesto a riesgos de explosión o incendios y un 25 % a pinchazos |
| 7- ¿Cuál es su conocimiento con respecto a primeros auxilios ? | El 75 % de los docentes afirma que su conocimiento es limitado y un 25 % es nulo |
| 8- ¿Sabría cómo actuar en caso de que un compañero durante sus clases se golpea y cae inconsciente al piso | El 50 % de los docentes afirma que sabría como actuar ante el caso , y un 50 % afirma que no sabría como actuar |
| 11- ¿Usted cree que los conocimientos en primero auxilios y seguridad laboral en aérea como gastronomía son necesarios para su ámbito profesional? | El 100% de los docentes confirma que es importante los conocimientos de primeros auxilios y seguridad laboral para el ámbito profesional |
| 12- Durante su tiempo de aprendizaje y formación se ha lesionado con : | El 50 % de los docentes menciona que se ha lesionado con cuchillos , el 25 % detalla que |

se lesiono con fuego y un 25 % con ninguno de las opciones presentadas

TOTAL DOCENTES APLICADOS LA ENCUESTA : 4

Evaluación post-capacitación

Gráfico 14



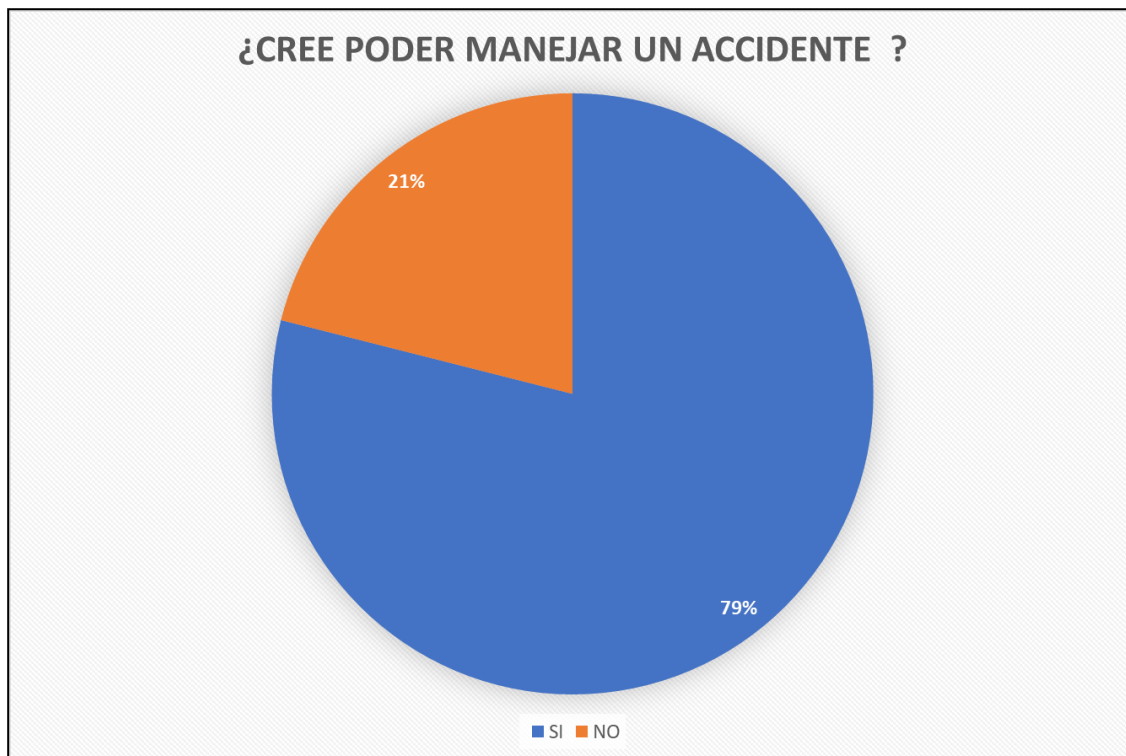
Como podemos observar en el grafico encontramos que un 95% de los estudiantes de la carrera les quedo claro el tema de la capacitación empleada y encontrando un 5 % el cual afirmo que no , siendo un valor positivo ya que mas de la mitad de quienes recibieron la capacitación lograron un avance

Gráfico 15



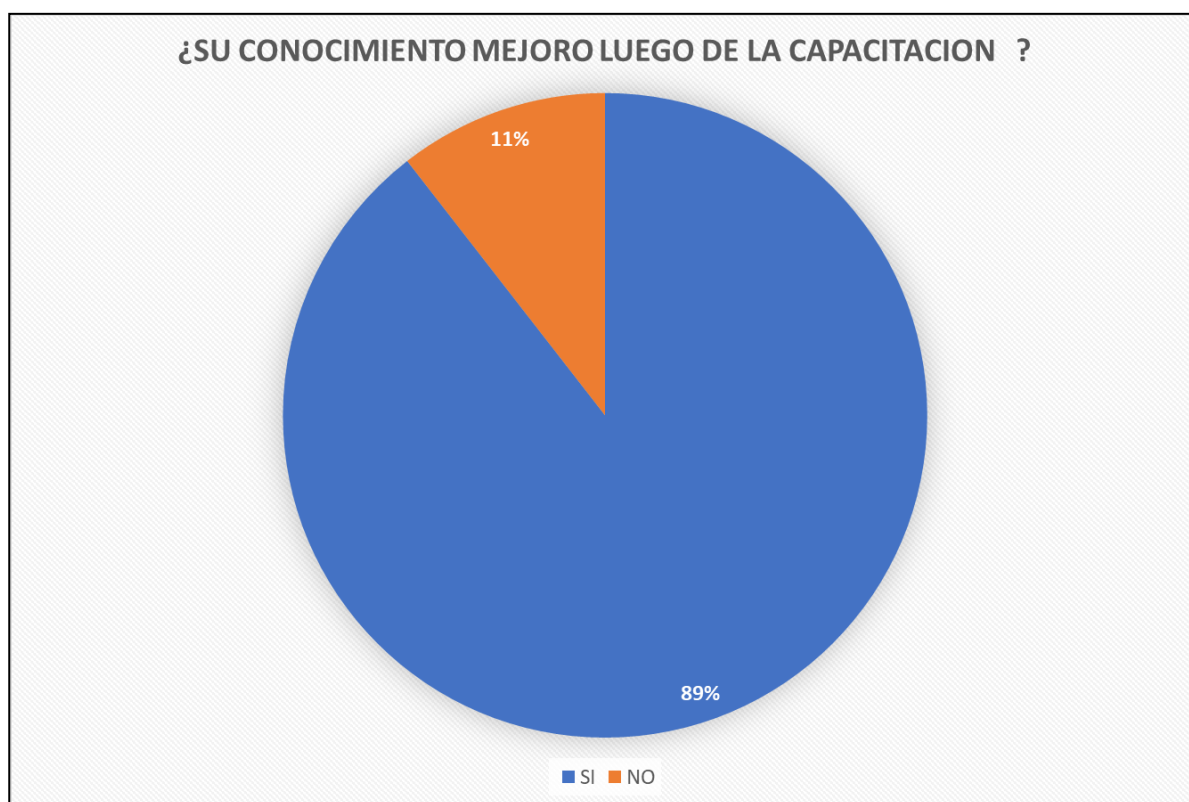
En el gráfico podemos apreciar que un 84 % de los estudiantes se sienten más preparados para un caso de accidente mientras que un 16 % aun duda de su capacidad para resolver una situación relacionada con los accidentes

Gráfico 16



En el gráfico 16 podemos encontrar que un 79 % de los estudiantes afirma que los conocimientos impartidos les serán útiles para manejar un accidente dentro del área de cocina y un 21 % menciona que los conocimientos no serán útiles para manejar un accidente

Gráfico 17



En el gráfico 17 encontramos que un 89 % de los estudiantes mencionan que después de la capacitación brindada, el grado de conocimiento que tiene actualmente se ha incrementado gracias a los temas impartidos sobre primeros auxilios y encontrando un 11 % que expone que dichos conocimientos no mejoraron.

INTERPRETACION DE RESULTADOS

Al medir el conocimiento de los estudiantes en un inicio se determino que los mismo presentaban un conocimiento bastante limitado en cuanto a técnicas de primeros auxilios consistiendo de un porcentaje mayor al 70% , siendo así un riesgo considerable dado que los estudiantes se ven envueltos en múltiples riesgos dentro de las actividades que desempeñan en gastronomía.

Los conocimientos dominados por los docentes en primeros auxilios son de la misma manera que en estudiantes limitados , pues más del 70 % afirma este último hecho , esto representa un hecho que se debe considerar meticulosamente ya que los mismos instructores de los estudiantes también tiene una carencia de información de primeros auxilios , los docentes representan una fuente de ayuda sumamente prestigiosa dentro de las cocinas , son los que pueden interactuar con las actividades de los estudiantes durante el día de primera mano

Los estudiantes dentro del área de la gastronomía llegaron a desarrollar un grado de dominio mayor en el tema de primeros auxilios tras la capacitación impartida , siendo porcentajes superiores a la mitad de quienes participaron en la capacitación que mostraron satisfacción en la encuesta después de que concluyera el taller , siendo que los contenidos impartidos a los estudiantes fueron bastante completo y eficaz para su aprendizaje

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

El presente proyecto tiene como objetivo principal medir el nivel de entendimiento sobre los primeros auxilios básicos ante la presencia de algún accidente laboral en el área culinaria, una vez obtenidos los datos podemos capacitar a los estudiantes de gastronomía del instituto Tecnológico Superior Sudamericano sobre primeros auxilios básicos, de esa manera ayudando a la prevención para evitar consecuencias letales además de promocionar la salud.

Buscando como principal objetivo el poder culminar este proyecto con la aplicación de métodos que ayuden a prevenir e identificar los accidentes que se ocurren dentro del área de gastronomía, mediante una capacitación donde se analice, explique y aborde los riesgos que existen en las labores de cocina, de igual forma la prevención de accidentes según los casos más desarrollados en el día a día de los profesionales de esta carrera

La formulación de un manual practico breve que logre estipular los procedimientos adecuados para el correcto procedimiento para dar una respuesta rápida a cada caso importante , de forma tal que los estudiantes y de igual forma los tutores docentes de la misma área puedan acceder a la información mas primordial , en el momento que lo requieran usar, y como punto final la implementación de técnicas visuales como lo son las señalética de riesgos y procedimientos que debe adoptar las personas en las cocinas , siendo una información visual de fácil comprensión para todo el publico

Media promedio

Mediana valor justo central orden menor a mayor

Moda frecuencia mayor

Desviación estándar margen de error variación en datos obtenidos

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Gráfica de Gantt

Grafico 18

| Diagrama de Gantt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|--|-----------|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|
| Actividades | RESPONSABLE | Especificaciones | Duración | Abril | | | | Mayo | | | | Junio | | | | Julio | | | |
| | | | | S | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Elección del tema | Lic. Alex Guillen - Alexander Cabrera | Solicitud para aprobación del tema | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aprobación del tema e inicio análisis de la problemática | Lic. Alex Guillen - Alexander Cabrera | Investigación de trabajos relacionados al tema | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Creación de objetivos y justificación del tema | Lic. Alex Guillen - Alexander Cabrera | Desarrollo de objetivos a alcanzar y justificación | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Elaboración de problemática y encuestas | Lic. Alex Guillen - Alexander Cabrera | Estudio y análisis de la problemática - Creación de borrador de encuesta a aplicar | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Producción de marco teórico | Lic. Alex Guillen - Alexander Cabrera | Investigación de artículos de interés relacionados | 2 semanas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presentación de propuestas a desarrollar con los coordinadores de la carrera de gastronomía | Lic. Alex Guillen - Alexander Cabrera | Socialización de propuestas para el proyecto en la carrera de gastronomía | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Solicitud de lista de estudiantes de la carrera de gastronomía | Lic. Alex Guillen - Alexander Cabrera | Elaboración de solicitud y revisión de número de estudiantes de gastronomía | 1 semana | | | | | | | | | | | | | | | | |

CONCLUSIONES

Para este proyecto se busco el realizar una capacitación con contenido interactivo en el cual los estudiantes puedan adquirir nuevos aprendizajes que les será de gran ayuda en su preparación para ser profesionales se tenia como objetivo general de este trabajo el poder realizar una capacitación sobre accidentes laborales por medio de una presentación interactiva , para poder reforzar y concientizar los conocimientos de los aprendices de gastronomía primer ciclo dentro del Instituto Sudamericano en Cuenca, objetivo que se cumplió adecuadamente en formar a los participantes de la capacitación en temas como lo son los accidentes, las lesiones , cortes, quemaduras , maniobras de ejecución en caso de accidentes , como es el procedimiento adecuado para ayudar a una víctima , los estudiantes concluyeron la capacitación con conocimientos nuevos en relación a primeras maniobras para salvaguardar la vida.

Se logro determinar el grado de dominio de conocimiento sobre primeros auxilios en los estudiantes a través de una encuesta digital, en donde se evidencio que tenían un conocimiento muy limitado de primeros auxilios, los estudiantes son mas propensos a lesionarse en primer lugar con fuego , en segundo lugar con cuchillos , asimismo no tenían un conocimiento sobre cómo actuar en caso de accidentes esto según la tabulación de datos recopilada , en la capacitación se consiguió enseñar los riesgos y técnicas más relevantes con ayuda de un manual sobre técnicas de primeros auxilios, el mismo que le hizo entrega un representante de la carrera de gastronomía para reforzar conocimientos de los estudiantes en el momento que requieran consultar la información, además se evaluó los conocimientos impartidos en la capacitación de primeros auxilios a los estudiantes para determinar el grado de aprendizaje que tuvieron los mismos tras el taller obteniendo resultados favorables dentro de quienes participaron

puesto que existieron algunos limitantes internos dentro del institución sin embargo se logra reflejar que el adiestramiento a los estudiantes es imprescindible

RECOMENDACIONES

A nivel institucional

A nivel institucional se recomienda que el Instituto Sudamericano gestione estudios de riesgos en los cuales se pueda analizar y detectar los accidentes reportados en la carrera de gastronomía entre periodos de 6 meses o cada ciclo culminado para gestionar medidas preventivas las cuales ayuden a reducir los riesgos de accidentes, además se recomienda la implementación urgente de un botiquín de primeros auxilios designado únicamente para la carrera de gastronomía el cual cuente con los implementos necesarios para tratar heridas

A nivel técnico

A nivel técnico se debería capacitar no solamente a estudiantes de la carrera sino también a docentes del área que son responsables de los mismos alumnos , para que de este modo los tutores estén preparados ante cualquier accidente dentro de las cocinas de gastronomía siendo un soporte vital fundamental para la carrera

A nivel teórico

A nivel teórico se recomienda que en las materias de la carrera de gastronomía se vea más profundizado los riesgos de las actividades de cocina y el cómo prevenirlas con buenas practicas de modo que los accidentes se vean reducidos en los estudiantes

ANEXOS

Anexo 1

Autorización para realización de proyecto de grado de la carrera de enfermería



Cuenca, 26 de abril del 2024

Mst. Carlos Pérez Pérez
Rector del Instituto Superior Sudamericano Sudamericano
Cuenca

Asunto: Autorización para la realización de proyecto de grado de la carrera de Enfermería.

Estimado Mst Carlos Pérez Pérez

De mis consideraciones yo, Gabriela Samaniego en calidad de Coordinadora de carrera de Enfermería del Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano, solicito a usted de la manera más comedida, se otorgue la autorización al estudiante: Santiago Alexander Cabrera Manrique con número de cédula 0151184330 para la realización del proyecto de titulación denominado: " Capacitación sobre accidentes laborales en los estudiantes de la carrera de Gastronomía del primer ciclo del Instituto Sudamericano en Cuenca-Ecuador durante el período Abril-Junio 2024 " en su prestigiosa institución.

Se les socializará previamente el documento de consentimiento informado al individuo o representante legal para su aprobación.

Por la acogida a mi petición, desde ya mis más sinceros agradecimientos.

Atentamente:

Md. Gabriela Samaniego U.
Coordinadora de carrera de Enfermería


WSTO buliwu 15 MAYO 2024
Con Guis y SINDULTRD



www.sudamericano.edu.ec
Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 0956976449
info@sudamericano.edu.ec

Anexo 2

Consentimiento informado de participación en el proyecto



SUDAMERICANO
INSTITUTO TECNOLÓGICO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
CUEENCA - ECUADOR

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA PARTICIPACIÓN DEL PROYECTO DE GRADO


Instituto Tecnológico Sudamericano
Cuenca , ___ Junio del 2024

Yo, Sr. _____ , acepto _____ participación al proyecto de grado denominado: “Capacitación sobre accidentes laborales en los estudiantes de la carrera de Gastronomía del Primer ciclo del Instituto Sudamericano en Cuenca - Ecuador durante periodo Abril – Junio 2024.” ; el cual será ejecutado por el estudiante: Santiago Alexander Cabrera Manrique con número de cédula: 0151184330 perteneciente al 4to ciclo de la carrera de Enfermería del Instituto Sudamericano como actividad para el proceso de titulación.












Firma

Nombres : _____

C.I.: _____




www.sudamericano.edu.ec

Anexo 3


Encuesta aplicada a estudiantes y docentes del área de gastronomía de primer ciclo




“Capacitación sobre accidentes laborales en los estudiantes de la carrera de Gastronomía del Primer ciclo del Instituto Sudamericano en Cuenca - Ecuador durante período Abril - Junio 2024.”

sacabrera@sudamericano.edu.ec

[Cambiar de cuenta](#)


 No compartido



* Indica que la pregunta es obligatoria

Cuestionario sobre conocimientos de accidentes laborales

El fin de este cuestionario es poder



Anexo 4

Consentimiento informado

**Cuestionario sobre
conocimientos de accidentes
laborales**

El fin de este cuestionario es poder identificar las falencias o acciones que afectan a los estudiantes de la carrera de gastronomía en base a esta información, se tiene planificado dar una resolución a la problemática de forma que permita crear y promover una buena experiencia de aprendizaje durante su formación evitando riesgos futuros

Consentimiento

Acepto mi participación en el *
presente proyecto de titulación
de enfermería de forma
voluntaria para ser beneficiario
directo del mismo proyecto con
enfoque a mi área de
Gastronomía:

- Si acepto
- No acepto



Anexo 5

Soy Estudiante

1-Durante sus actividades de trabajo en el instituto generalmente pasa mas tiempo : *

A-Paso mas tiempo de pie

B-Paso mas tiempo sentado

2-¿Tiene claro a que riesgos está expuesto dentro de sus actividades en la cocina ? *

A- Si tengo claro los riesgos de mis actividades

B-Tengo poco conocimiento sobre los riesgos que mis actividades

Anexo 6

3- Dentro de su área de trabajo *
usted está mas expuesto a : ...

Se puede elegir mas de una opción de riesgos

- A- Riesgos de caída
- B- Riesgos de quemadura
- C- Riesgos de incendio y Explosiones
- D- Riesgos de contacto eléctrico
- E- Riesgos de cortes
- F- Riesgo de pinchazos

 Esta pregunta es obligatoria

4- ¿Piensas que la evaluación de *
riesgos es importante para
conocer los peligros a los que se
esta expuesto ?

A- Pienso que si es importante
para trabajar con seguridad en mis
actividades dentro de la cocina

B- Pienso que si es importante
pero no le doy importancia en mis



Anexo 7

4- ¿Piensas que la evaluación de riesgos es importante para conocer los peligros a los que se esta expuesto ? *

- A- Pienso que si es importante para trabajar con seguridad en mis actividades dentro de la cocina
- B- Pienso que si es importante pero no le doy importancia en mis actividades dentro de la cocina
- C- Pienso que no influye en nada a mis actividades dentro de la cocina

5- ¿Alguna vez se ha realizado una evaluación de riesgos con respecto a su carrera y curso ? *

- A-Si se ha realizado
- B- Desconozco sobre la existencia de alguna evaluación de riesgos
- C- No se ha realizado



6- En caso de que su respuesta *

Anexo 8

5- ¿Alguna vez se ha realizado una evaluación de riesgos con respecto a su carrera y curso ? *

- A-Si se ha realizado
- B- Desconozco sobre la existencia de alguna evaluación de riesgos
- C- No se ha realizado

 Esta pregunta es obligatoria

6- En caso de que su respuesta haya sido positiva que evaluación realizó *

Tu respuesta

7- ¿Cuál es su conocimiento con respecto a primeros auxilios ? *

- A-Muy amplio
- B- Limitado
- C- Nulo



Anexo 9

8- ¿Sabría como actuar en caso de que un compañero durante sus clases se golpea y cae inconsciente al piso *

- A- Si , sabría como actuar ante la situación
- B- No sabría como actuar ante la situación

9- En caso de que su respuesta haya sido positiva ¿ como actuaría? *

Tu respuesta _____

10- En caso de una lesión , contusión , corte o accidente de uno de sus compañeros dentro de la Institución usted ... *

- A- Se comunica con su tutor o profesor a cargo
- B- Entra en pánico o miedo



Anexo 10

10- En caso de una lesión , *
contusión , corte o accidente de
uno de sus compañeros dentro
de la Institución usted ...

- A- Se comunica con su tutor o profesor a cargo
- B- Entra en pánico o miedo
- C- No lo comenta con nadie y deja que alguien mas se ocupe de la situación
- D- No sabe como reaccionar o ayudar

11- ¿Usted cree que los *
conocimiento en primero
auxilios y seguridad laboral en
aérea como gastronomía son
necesarios para su ámbito
profesional?

- A- Son necesarios y fundamentales para todos
- B- Son necesarios para otro tipo de trabajos , no para la carrera de gastronomía
- C- No son necesarios para el

Anexo 11

11- ¿Usted cree que los conocimientos en primeros auxilios y seguridad laboral en la gastronomía son necesarios para su ámbito profesional? *

- A- Son necesarios y fundamentales para todos
- B- Son necesarios para otro tipo de trabajos, no para la carrera de gastronomía
- C- No son necesarios para el ámbito profesional

12- Durante su tiempo de aprendizaje y formación se ha lesionado con : *

- A- Cuchillos
- B- Fuego
- C- Caídas
- D- Golpes con maquinaria o herramientas de trabajo
- E- Riesgo de pinchazos



Anexo 12

12- Durante su tiempo de aprendizaje y formación se ha lesionado con : *

- A- Cuchillos
- B-Fuego
- C- Caídas
- D- Golpes con maquinaria o herramientas de trabajo
- E- Riesgo de pinchazos
- F- Ninguno

13- En caso de haber sufrido una lesión con las opciones antes mencionadas ¿ como se actuó en dicha ocasión ? *

Tu respuesta

**MUCHAS GRACIAS POR TU
APORTE**



Anexo 13

Fotografías de la capacitación de primeros auxilios



Anexo 14



Anexo 15



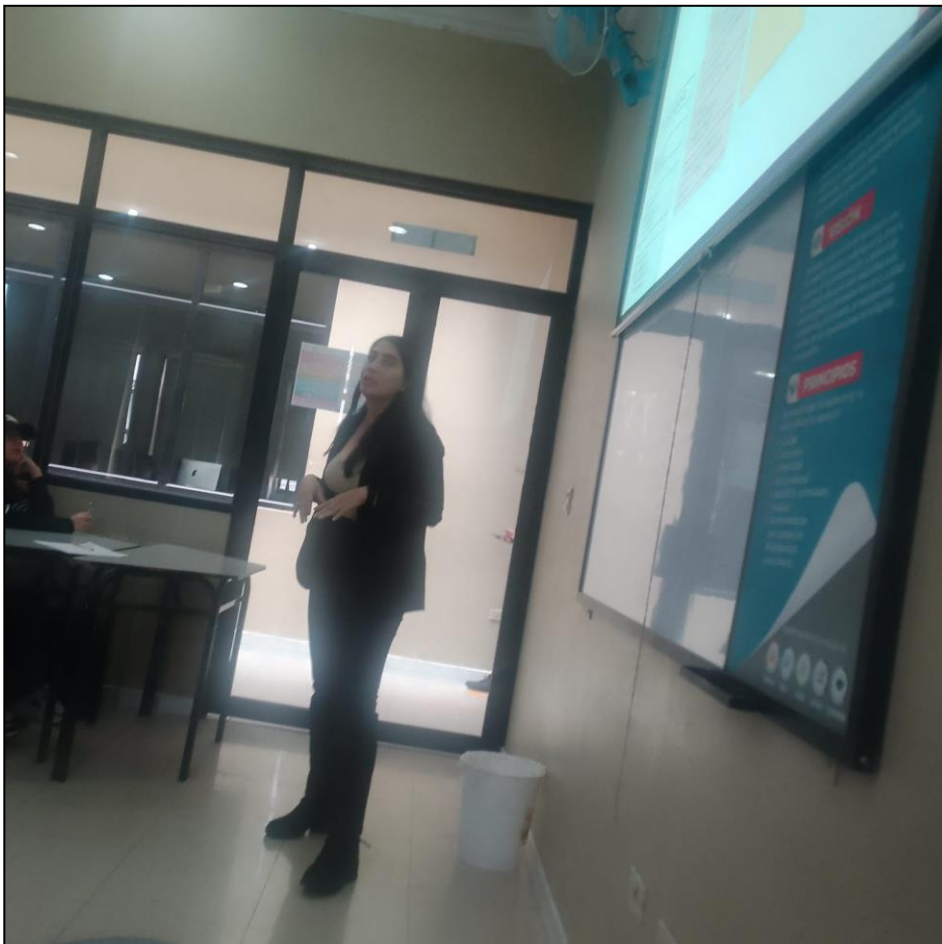
Anexo 16



Anexo 17



Anexo 18



Anexo 19

Encuesta de valoración de conocimiento adquiridos post-capacitación

“Valoración de capacitación sobre primeros auxilios en los estudiantes de la carrera de Gastronomía”

sacabrera@sudamericano.edu.ec

[Cambiar de cuenta](#)

 No compartido



* Indica que la pregunta es obligatoria

1- ¿El contenido abordado durante la capacitación fue claro?
?

Si

No



Anexo 20

1- ¿El contenido abordado durante la capacitación fue claro ? *

Si

No

2- Con la información expuesta en la capacitación ¿ Se siente mas preparado para ayudar en caso de un accidente ? *



Me siento mas preparado

No me siento mas preparado

3- ¿Cree que sabría como manejar un accidente con los conocimientos impartidos en la capacitación ? *

Si

No

Anexo 21

3- ¿Cree que sabría como manejar un accidente con los conocimientos impartidos en la capacitación ? *


Si

No

4- ¿Su conocimiento con respecto a primeros auxilios tuvo una mejora después de la capacitación ? *



Si mejoro

No mejoro

 Página 1 de 1

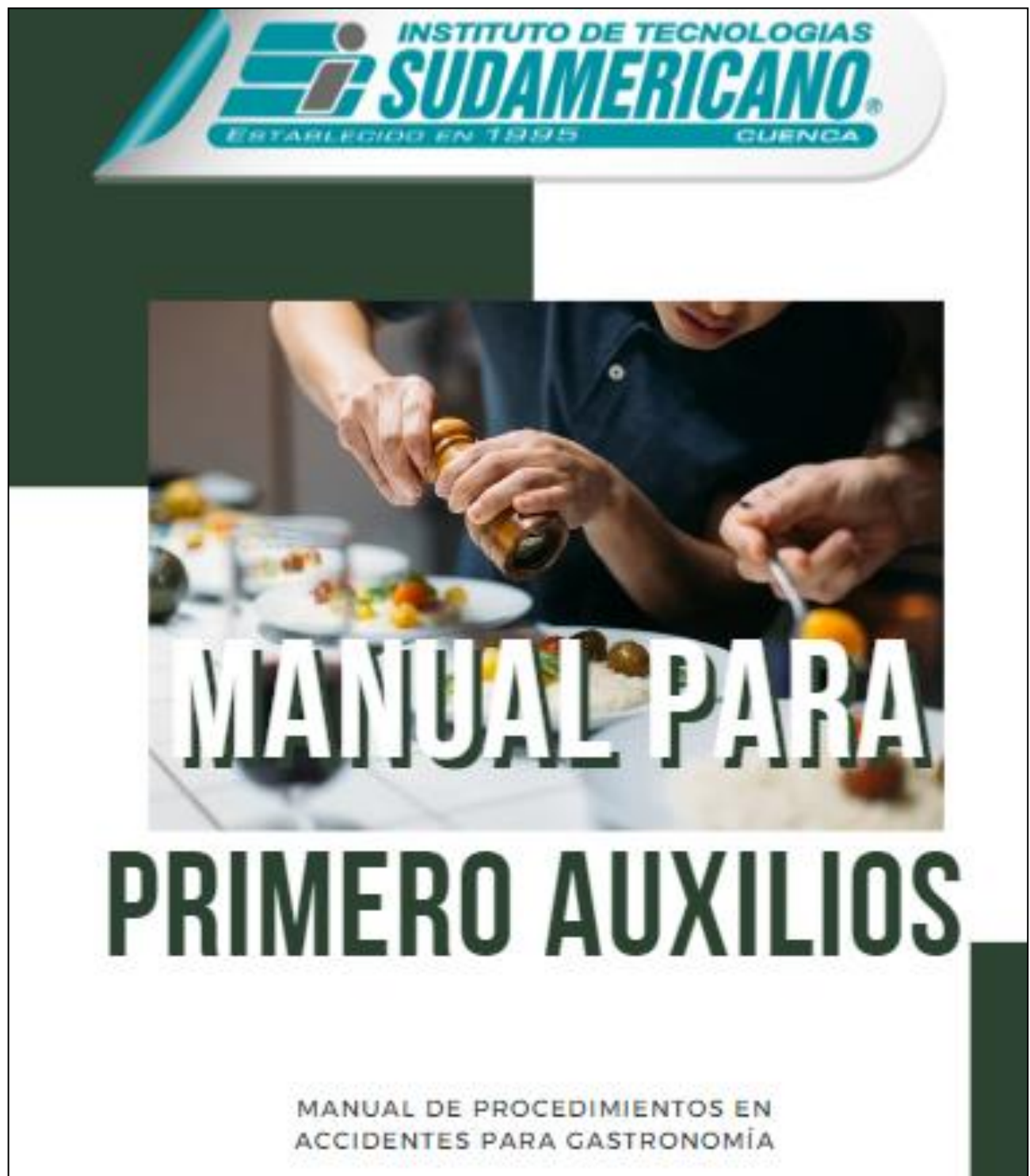
Enviar [Borrar formulario](#)

Este formulario se creó en Instituto Tecnológico Sudamericano. [Denunciar abuso](#)

 **Google Formularios** 

Anexo 22

Manual para primeros auxilios de enfermería para gastronomía



Anexo 23

01 Accidentes

laborales

02 Lesiones en la

cocina

03 Primeros auxilios

04 Quemaduras

S U D A M E R I C A N O

E N F E R M E R I A

05 Heridas

06 Hemorragias y cortes

07 Atragantamiento

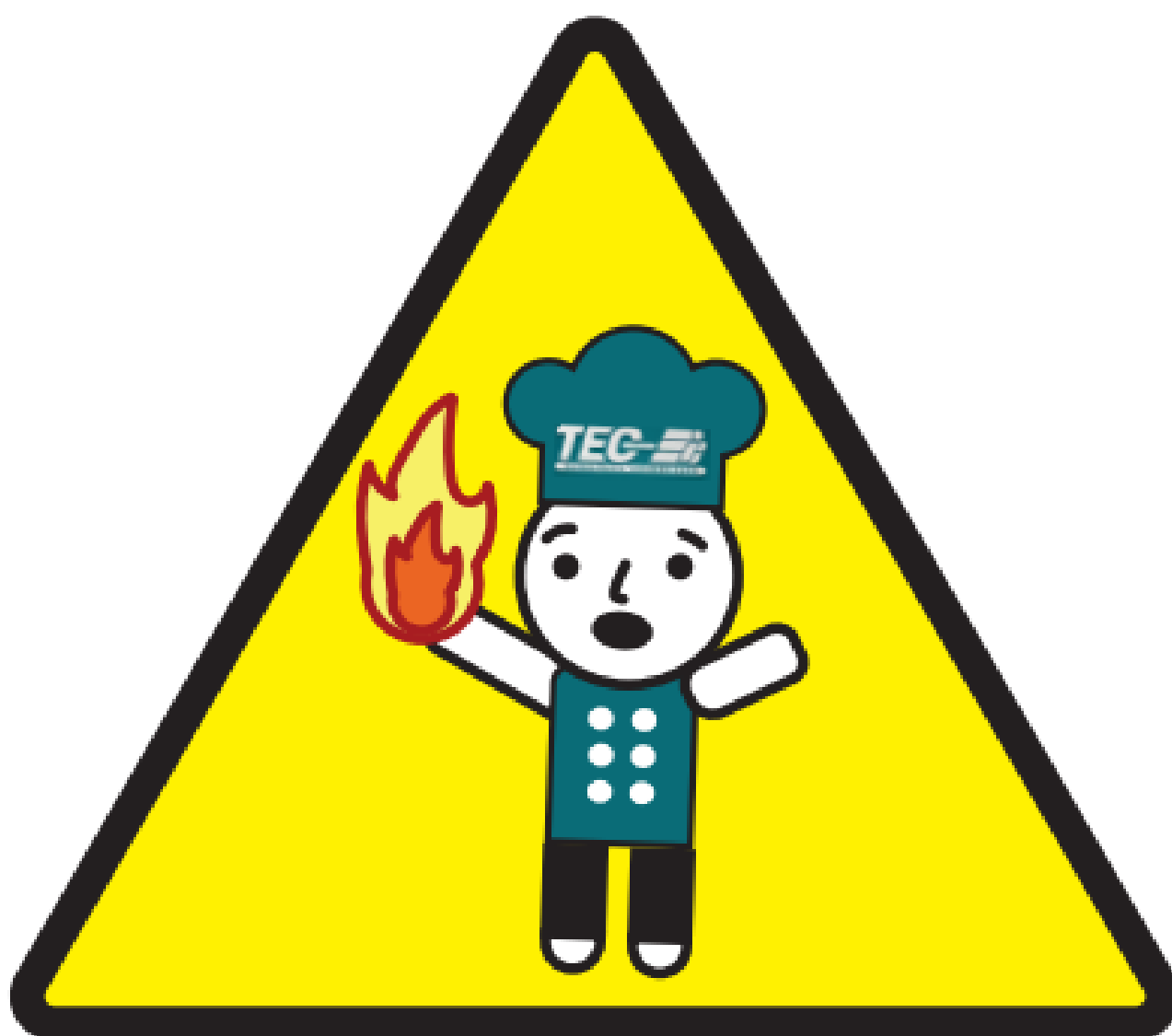
08 Perdida de conocimiento

Anexo 24

Señalética de Riesgos

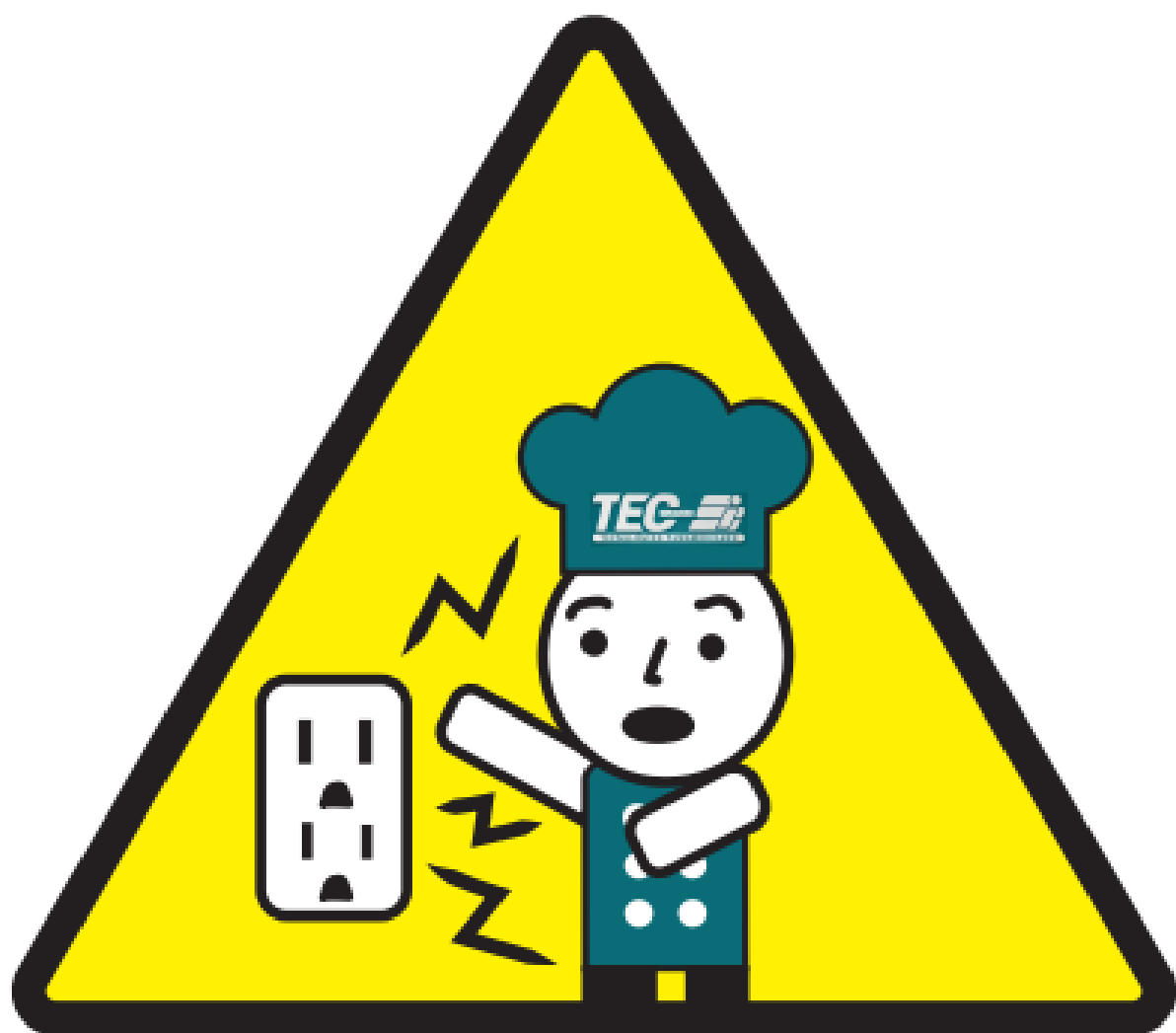


RIESGOS DE CAÍDA



RIESGOS DE QUEMADURA

Activa
Ve a Cor



RIESGOS DE CONTACTO ELÉCTRICO

Activa
Ve a Co

BIBLIOGRAFÍA – WEBGRAFÍA

- Aguayo M., Belisario. (1999). Manejo inicial de las quemaduras. *Revista chilena de pediatría*, 70(4), 337-347. <https://dx.doi.org/10.4067/S0370-41061999000400014>
- Anales Sis San Navarra [online]. 2005, vol.28, suppl.1, pp.5-6. ISSN 1137-6627. https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1137-66272005000200001
- Benditt, David G, & Reyes Caorsi, Walter. (2011). Síncope: : revisión diagnóstica y terapéutica. *Revista Uruguaya de Cardiología*, 26(1), 38-54. Recuperado en 07 de junio de 2024, de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1688-04202011000100007&lng=es&tlng=es.
- Bobadilla Triana, J. A. (2023). *Modelo de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional de las Pymes de Restaurantes de la Ciudad de Guayaquil en la Parroquia Ximena* (Doctoral dissertation). <http://biblioteca.uteg.edu.ec/xmlui/handle/123456789/2306>
- Böhrt Pelaez, Mario Raúl. (2000). Capacitación y desarrollo de los recursos humanos: reflexiones integradoras. *Revista Ciencia y Cultura*, (8), 123-131. Recuperado en 07 de junio de 2024, de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2077-33232000000200015&lng=es&tlng=es.
- Bonilla Jara, V. T. (2012). Plan de Seguridad Industrial en el Área de Alimentos y Bebidas del Hospital Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social Regional 5 en la Ciudad de Riobamba 2011 (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/951>
- Cadena-Iñiguez, Pedro, Rendón-Medel, Roberto, Aguilar-Ávila, Jorge, Salinas-Cruz, Eileen, Cruz-Morales, Francisca del Rosario de la, & Sangerman-Jarquín, Dora Ma.. (2017). Métodos cuantitativos, métodos cualitativos o su combinación en la investigación: un acercamiento en las ciencias sociales. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 8(7), 1603-1617. Recuperado en 07 de junio de 2024, de

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017000701603&lng=es&tlng=es.

CAICEDO VEGA, Jennifer Lizeth y ZUMBADO FERNANDE, Héctor Manuel. Conocimiento sobre primeros auxilios en docentes de educación básica de la ciudad de Portoviejo, Ecuador. *Rev Eug Esp* [online]. 2023, vol.17, n.2, pp.22-32. ISSN 2661-6742. http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2661-67422023000200022#:~:text=Se%20entiende%20por%20primeros%20auxilios,que%20se%20encuentre%20el%20accidentado.

Castillo Silva, J. K., & Aponte Cruz, L. F. (2021). *Análisis de riesgos laborales en los locales de comidas de la plaza de mercado de Bojacá Cundinamarca* (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios). https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/12676/1/UVDT.SO_Análisis%20de%20riesgos%20laborales%20en%20los%20locales%20de%20comida%20de%20la%20plaza%20de%20mercado%20de%20Bojaca%20cundinamarca%20apontecastillolui%20sajenni%202021.pdf

Chacón, M. (2009). Cáncer: reflexiones acerca de incidencia, prevención, tratamiento y mitos. Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de Jujuy, (37), 181-193. <https://www.redalyc.org/pdf/185/18516803007.pdf>

Chávez, V. H. G., & Sánchez, R. M. (2016). Ausentismo Laboral y Salud: Estudio de su importancia en el teletrabajo. *Retos: Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 6(11), 13-25. <https://www.redalyc.org/journal/5045/504551173001/504551173001.pdf>

Der Parsehian, S., Buchta, C., Collins, P., Briozzo, G., del Carmen Perego, M., García, S. I., & Brunstein, L. (2004). Relevamiento de riesgos químicos en un laboratorio de análisis bioquímico. *Revista del Hospital Materno Infantil Ramón Sardá*, 23(3), 126-132. <https://www.redalyc.org/pdf/912/91223308.pdf>

- Dumont, J. R. D., Mansilla, S. L. S., Nanzy, R., & Huamán, E. M. B. (2020). Accidentes laborales en el Perú: Análisis de la realidad a partir de datos estadísticos. *Revista Venezolana de Gerencia: RVG*, 25(89), 312-329. <https://www.redalyc.org/journal/290/29062641021/29062641021.pdf>
- Dumovich, J., & Singh, P. (2019). *Physiology, trauma*. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30860713/>
- Gómez Tagle López, Erick, & Castillo Fernández, Dídimo. (2016). Sociología de la discapacidad. *Tla-melaua*, 10(40), 176-194. Recuperado en 14 de junio de 2024, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-69162016000200176&lng=es&tlng=es.
- González Guerrero, Celia, & Montoro Ronsano, José Bruno. (2015). Fisiopatología y tratamiento de la hemorragia crítica: una revisión de la literatura. *Farmacia Hospitalaria*, 39(6), 382-398. <https://dx.doi.org/10.7399/fh.2015.39.6.8907>
- Hernández, J. B. (2007). Investigación de accidentes y análisis de fallas de barreras preventivas. *Ingeniería Energética*, 28(1), 27-37. <https://www.redalyc.org/pdf/3291/329127753005.pdf>
- Hernández-Díaz, Alejandro Antonio, Illesca-Pretty, Mónica, Hein-Campana, Karin, & Godoy-Pozo, Jessica. (2020). Desarrollo de competencias genéricas: asignatura de primeros auxilios, estudiantes de enfermería en una Universidad chilena. *Revista Archivo Médico de Camagüey*, 24(5), . Epub 28 de octubre de 2020. Recuperado en 07 de junio de 2024, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1025-02552020000500002&lng=es&tlng=es.
- Klip, D. F., & Rosas, H. Á. (2001). Consideraciones sobre el concepto de riesgo en el campo de la salud. *El Cotidiano*, 17(107), 13-20. <https://www.redalyc.org/pdf/325/32510703.pdf>
- Lesiones en medicina legal. *Med. Leg. Costa Rica* [online]. 2000, vol.17, n.1, pp.47-48. ISSN 2215-5287. https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-00152000000100012#:~:text=Lesiones%3a%20Resultado%20de%20daños%20en,incapacidad%20para%20trabajar%20%20enfermedad

- Lorenzo Hernández, M. P., Hernández Cano, R. M., & Soria Suárez, M. I. (2014). Heridas crónicas atendidas en un servicio de urgencias. *Enfermería global*, 13(35), 23-31. <https://www.redalyc.org/pdf/3658/365834854002.pdf>
- Martínez, María del Carmen, Alarcón, Walter, Lioce, María Sofia, Tennasse, Maritza, & Wuilburn, Susam. (2008). Prevención de accidentes laborales con objetos punzocortantes, y exposición ocupacional a agentes patógenos de la sangre en el personal de salud. *Salud de los Trabajadores*, 16(1), 53-59. Recuperado en 07 de junio de 2024, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-01382008000100006&lng=es&tlng=es.
- Martinez, T., Boye, M., Py, N., Swiech, A., Boutonnet, M., & Pasquier, P. (2020). Blast y lesiones por explosión. *EMC-Anestesia-Reanimación*, 46(3), 1-12.
- Montes, Gonzalo. (2000). METODOLOGÍA Y TECNICAS DE DISEÑO Y REALIZACIÓN DE ENCUESTAS EN EL AREA RURAL. *Temas Sociales*, (21), 39-50. Recuperado en 07 de junio de 2024, de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29152000000100003&lng=es&tlng=es.
- Muñoz Chacón, César Antonio. (2015). Estudio de accidentes eléctricos y peligro del arco eléctrico: Introducción a un programa de seguridad eléctrica. *Ciencia & trabajo*, 17(53), 122-127. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-24492015000200005>
- Orozco Soto, D. M., & Montoya Castaño, O. (2010). Factores de riesgo ocupacional en servicios de alimentación y nutrición por autogestión. Estudio de casos: empresas manufactureras. Medellín, Colombia, 2010. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 12(2), 151-160. <http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v12n2/v12n2a4.pdf>
- PALUCCI MARZIALE, MARIA HELENA. (2003). OCURRENCIA DE ACCIDENTES DE TRABAJO CAUSADOS POR MATERIAL CORTO-PUNZANTE ENTRE TRABAJADORES DE ENFERMERÍA EN HOSPITALES DE LA REGIÓN NORDESTE DE SÃO PAULO, BRASIL. *Ciencia y enfermería*, 9(1), 21-30. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-95532003000100004>

Pancorbo-Hidalgo, Pedro L.. (2016). Investigación sobre las heridas. *Gerokomos*, 27(3), 89-90. Recuperado en 14 de junio de 2024, de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1134-928X2016000300001&lng=es&tlng=es.

PrevenBlog, (2023) , Prevencontrol, Seguridad laboral <https://prevencontrol.com/prevenblog/seguridad-laboral/>

Quintero Vera, N. K., & Carrión Morocho, S. E. (2018). *Diseño de un plan de logística aplicado a la feria gastronómica del cantón Salinas-Ecuador* (Doctoral dissertation, ESPOL, FCSH.). <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/51849/1/T-108845.pdf>

Quispe, Antonio M., Valentin, Elvis B., Gutierrez, Ana R., & Mares, Juan D.. (2020). Serie de Redacción Científica: Estudios Transversales. *Revista del Cuerpo Médico Hospital Nacional Almanzor Aguinaga Asenjo*, 13(1), 72-77. Epub 31 de marzo de 2020. <https://dx.doi.org/10.35434/rcmhnaaa.2020.131.626>

Ramírez, Augusto V.. (2012). Servicios de salud ocupacional. *Anales de la Facultad de Medicina*, 73(1), 63-69. Recuperado en 14 de junio de 2024, de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1025-55832012000100012&lng=es&tlng=es.

Ramírez, Carlos E., Ramírez B., Carlos E., González, Luis Felipe, Ramírez, Natalia, & Vélez, Karina. (2010). Fisiopatología del paciente quemado. *Revista de la Universidad Industrial de Santander. Salud*, 42(1), 55-65. Retrieved June 14, 2024, from http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-08072010000100007&lng=en&tlng=es.

Romeral Hernández, Josefa. (2012). Gestión de la seguridad y salud laboral, y mejora de las condiciones de trabajo: El modelo español. *Boletín mexicano de derecho comparado*, 45(135), 1325-1339. Recuperado en 14 de junio de 2024, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0041-86332012000300012&lng=es&tlng=es.

- Silva-Fhon, J.R., Partezani-Rodrigues, R., Miyamura, K., & Fuentes-Neira, W.. (2019). Causas y factores asociados a las caídas del adulto mayor. *Enfermería universitaria*, 16(1), 31-40. <https://doi.org/10.22201/eneo.23958421e.2019.1.576>
- Sori, B. G. S., & Manso, L. B. (2014). La historia de la anatomía patológica universal y en Cuba contada a través de sus protagonistas. *Archivo Médico Camagüey*, 11(4). <https://www.redalyc.org/pdf/2111/211118055014.pdf>
- Toro Toro, Jane de Lourdes, Vega Falcón, Vladimir, & Romero Fernández, Ariel José. (2021). Los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales y su aplicación en la justicia ordinaria. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(2), 357-362. Epub 02 de abril de 2021. Recuperado en 04 de mayo de 2024, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000200357&lng=es&tlng=es.
- Villar Aguirre, M. (2011). Factores determinantes de la salud: Importancia de la prevención. *Acta médica peruana*, 28(4), 237-241. <https://www.redalyc.org/pdf/966/96621053011.pdf>