

## RESUMEN

Autor	<a href="#">Carrillo Ramírez, J.M.</a>	
Autor corporativo	<a href="#">Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Pesquería; Ciclo Optativo de Especialización y/o Profesionalización en Gestión de Calidad y Auditoría Ambiental</a>	
Título	Propuesta de procedimientos seguros de trabajo, basados en la identificación de los peligros y evaluación de los riesgos ocupacionales en la línea de productos congelados de la empresa Andfish S.A.	
Impreso	Lima : UNALM, 2017	
<b>Copias</b>		
Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">T10. C377 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	164 p. : 16 fig., 15 tablas, 26 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Pesquero)	
Bibliografía	Optativo : Gestión de Calidad y Auditoría Ambiental	
Sumario	Sumario (Es)	
Materia	<a href="#">PRODUCTOS CONGELADOS</a> <a href="#">PRODUCTOS PESQUEROS</a> <a href="#">EMPRESAS</a> <a href="#">RIESGOS OCUPACIONALES</a> <a href="#">PREVENCIÓN DEL RIESGO</a> <a href="#">SALUD OCUPACIONAL</a> <a href="#">RECURSOS HUMANOS</a> <a href="#">DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD</a> <a href="#">NORMAS</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">PELIGROS</a> <a href="#">ANDFISH S.A.</a>	
Nº estándar	PE2017000502 B / M EUV T10	

Para desarrollar el trabajo académico se realizó un análisis de riesgos ocupacionales llevado a cabo en la empresa ANDFISH S.A. El objetivo fue identificar los peligros y evaluar los riesgos ocupacionales en la línea de productos congelados a los cuales está expuesto el personal que labora en dicha planta. Identificar las etapas del proceso de producción de la línea de productos congelados, identificar y clasificar los peligros presentes en cada una de ellas, evaluar los riesgos asociados a los peligros en dichas etapas y establecer medidas de control para los riesgos encontrados. Para la identificación de los peligros se utilizó la metodología propuesta en la "Guía de Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional" D.S. 009-005-TR y R.M. 148-2007-T.R, el cual es necesario como paso previo en la evaluación de riesgos y elaboración de la Matriz de identificación de peligros y evaluación de riesgos ocupacionales. Además, la elaboraron de los procedimientos seguros de trabajo (PST) siguiendo los lineamientos de la Ley 29783 (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, 2011). De la identificación de peligros y evaluación de riesgos ocupacionales en la línea de congelados de la empresa ANDFISH S.A., resultó un total de 48 peligros, con sus respectivos riesgos asociados. De los cuales, un 42% está clasificado como peligro ergonómico, y el sobreesfuerzo representa un 15%, con incidencia en las etapas de lavado y/o sanitizado, embandejado, empaque y

paletizado. Por último, de la evaluación del riesgo resulto que un 19% de los peligros son críticos y requieren un nivel de intervención.

## **ABSTRACT**

To develop the academic work, an analysis of occupational risks was carried out in the company ANDFISH S.A. The objective was to identify the hazards and evaluate the occupational risks in the line of frozen products to which the personnel working in said plant are exposed. Identify the stages of the production process of the frozen product line, identify and classify the dangers present in each one of them, evaluate the risks associated with the dangers in these stages and establish control measures for the risks found. To identify the hazards, the methodology proposed in the "Occupational Health and Safety System Guide" D.S. 009-005-TR and R.M. 148-2007-T.R, which is necessary as a previous step in the risk assessment and preparation of the Matrix for the identification of hazards and evaluation of occupational risks. In addition, they elaborated the safe work procedures (PST) following the guidelines of Law 29783 (Ministry of Labor and Employment Promotion, 2011). From the identification of hazards and evaluation of occupational risks in the frozen food line of the company ANDFISH S.A., a total of 48 hazards resulted, with their respective associated risks. Of which, 42% is classified as ergonomic hazard, and overexertion represents 15%, with an impact on the washing and / or sanitizing, palletizing, packaging and palletizing stages. Finally, the risk assessment revealed that 19% of the hazards are critical and require a level of intervention.